

BEE WILSON

PENSE NO GARFO!

Uma história da cozinha
e de como comemos

ZAHAR

DADOS DE COPYRIGHT

Sobre a obra:

A presente obra é disponibilizada pela equipe ***Le Livros*** e seus diversos parceiros, com o objetivo de oferecer conteúdo para uso parcial em pesquisas e estudos acadêmicos, bem como o simples teste da qualidade da obra, com o fim exclusivo de compra futura.

É expressamente proibida e totalmente repudiável a venda, aluguel, ou quaisquer uso comercial do presente conteúdo

Sobre nós:

O ***Le Livros*** e seus parceiros disponibilizam conteúdo de dominio publico e propriedade intelectual de forma totalmente gratuita, por acreditar que o conhecimento e a educação devem ser acessíveis e livres a toda e qualquer pessoa. Você pode encontrar mais obras em nosso site: ***LeLivros.site*** ou em qualquer um dos sites parceiros apresentados neste link.

"Quando o mundo estiver unido na busca do conhecimento, e não mais lutando por dinheiro e poder, então nossa sociedade poderá enfim evoluir a um novo nível."

Bee Wilson

Pense no garfo!

Uma história da cozinha e de como comemos

Com ilustrações de Annabel Lee

Tradução:
Vera Ribeiro

Consultoria:
Flavia G. Pantoja

ZAHAR

Para minha mãe

Sumário

Introdução

1. Panelas, frigideiras e afins
com panela elétrica de arroz

2. Faca
com faca meia-lua

3. Fogo
com torradeira

4. Medição
com temporizadores de ovos

5. Moagem
com ralador de noz-moscada

6. Servir e comer
com pegador

7. Gelo
com formas

8. Cozinha
com café

Bibliografia

Leituras adicionais

Agradecimentos

Índice remissivo

Introdução

Uma colher de pau – um dos mais confiáveis e queridos utensílios de cozinha – parece o oposto de “tecnologia”, no sentido em que a palavra costuma ser entendida. Não liga e desliga nem faz barulhos engraçados. Não tem marca registrada nem garantia. Não há nada futurista nem reluzente nem bem bolado nela.

No entanto, olhe mais atentamente para uma de suas colheres de pau (presumo que você tenha pelo menos uma, porque nunca vi uma cozinha que não as tivesse). Sinta a textura. É uma colher profissional produzida em série numa fábrica, ou uma peça mais densa, entalhada por um artesão? Agora observe o formato. É oval ou redonda? Vazada ou compacta? Côncava ou achatada? Talvez tenha um pedacinho pontudo num dos lados, para alcançar os cantos da panela. Pode ser que o cabo seja extracurto, para ser usado por uma criança, ou extralongo, para dar mais segurança à mão acima da panela quente. Inúmeras decisões – econômicas e sociais, bem como relativas ao formato e à engenharia aplicada – terão entrado na criação desse objeto e afetarão, por sua vez, a maneira como o utensílio nos permite cozinhar. A colher de pau é uma parceira silenciosa em tantas refeições que não lhe damos o justo valor. Não lhe reconhecemos o mérito pelos ovos que mexeu, o chocolate que ajudou a derreter, as cebolas que impediu de queimar com uma virada rápida.



A colher de pau não tem uma aparência de especial sofisticação –

tradicionalmente, era oferecida como prêmio de consolação em concursos –, mas tem a ciência a seu lado. A madeira não é abrasiva e, por isso, é gentil com as panelas – você pode raspá-las sem medo de ferir a superfície de metal. Não é reagente: você não precisa se preocupar com a possibilidade de que ela deixe um sabor metálico ou de que sua superfície se degrade em contato com a acidez de frutas cítricas ou tomates. Também é má condutora de calor, razão pela qual você pode mexer uma panela de sopa fervente com uma colher de pau sem queimar as mãos. No entanto, mais do que por sua funcionalidade, cozinhamos com colheres de pau porque sempre o fizemos. Elas são parte de nossa civilização. Os utensílios são inicialmente adotados por atenderem a uma dada necessidade ou resolverem um problema particular, mas, com o tempo, aqueles que sentimos prazer em usar são determinados sobretudo pela cultura. Na era das panelas de aço inoxidável, podemos usar uma colher de metal para mexer a comida sem destruir os recipientes, mas por algum motivo isso parece errado. Os ângulos rígidos do metal amassam os legumes picados e o cabo não fica tão jeitoso na mão enquanto os mexemos. A colher de metal produz um tilintar desagradável, em contraste com as batidinhas suaves da madeira.

Na atual era do plástico, seria de se esperar que já tivéssemos nos habituado a mexer as panelas com espátulas sintéticas, especialmente considerando que as colheres de pau não se dão bem com lava-louças (após muitas lavagens, tendem a amolecer e a rachar), mas em geral não é o que acontece. Recentemente, vi um produto bizarro numa loja de utensílios de cozinha: uma “colher de pau de silicone”, à venda por oito vezes o preço de uma colher de pau comum. Eram colheres de cozinha de cores espalhafatosas, feitas de plástico pesado e com formato de colheres de pau. Exceto pela forma, não havia nada “de pau” nelas. Mas os fabricantes intuíram que precisavam aludir à madeira para conquistar um espaço no nosso coração e nas nossas cozinhas.

São inúmeras as coisas que presumimos como dados corriqueiros ao cozinhar: mexemos os alimentos com colheres de pau, mas comemos com colheres de metal (antigamente, também comíamos com as de madeira); temos sólidas opiniões sobre os alimentos que devem ser servidos quentes e os que devem permanecer crus. Uns ingredientes nós fervemos; outros, congelamos, fritamos ou moemos. Praticamos muitos desses atos de forma instintiva, ou obedecendo a receitas. Para quem prepara comida italiana, é claro que o risoto deve ser cozido com uma adição gradativa de líquidos, ao passo que o macarrão é rapidamente fervido num excesso de água – mas por quê?[a] A maioria dos aspectos da culinária é muito menos óbvia do que parece a princípio, e quase sempre existe outra maneira de fazer as coisas, como ocorre com os utensílios que não foram

adotados, qualquer que tenha sido a razão – o batedor de ovos movido a água, o espeto magnético para assar. Foram necessárias inúmeras invenções, grandes e pequenas, para chegarmos às cozinhas bem-equipadas que temos hoje, nas quais nossa velha amiga de tecnologia atrasada, a colher de pau, junta-se a batedeiras, freezers e fornos de micro-ondas; mas essa história é quase inteiramente desconhecida e desprezada.

As histórias tradicionais da tecnologia não prestam muita atenção à comida. Tendem a se concentrar nos grandes avanços industriais e militares: rodas e navios, a pólvora e o telégrafo, os aviões e o rádio. Quando se menciona a comida, em geral é no contexto da agricultura – sistemas de cultivo e irrigação da terra –, e não do trabalho doméstico da cozinha. Mas há tanta inventividade num quebra-nozes quanto num projétil. Muitas vezes, os inventores estão trabalhando em algo para uso militar e descobrem que sua melhor serventia é na cozinha. Harry Brearley foi um inglês que, em 1913, inventou o aço inoxidável como um modo de aperfeiçoar o cano de armas de fogo – e, sem querer, aperfeiçoou os talheres do mundo; o norte-americano Percy Spencer, criador do forno de micro-ondas, estava fazendo um trabalho sobre sistemas navais de radar quando topou, por acaso, com um método inteiramente novo de cozinhar. Nossas cozinhas devem muito ao brilhantismo da ciência, e muitas vezes quem experimenta misturas na chapa do fogão não está longe do químico no laboratório: pomos vinagre no repolho roxo para fixar a cor e bicarbonato de sódio no bolo para contrabalançar a acidez do limão. É um erro, porém, supor que a tecnologia seja apenas a aplicação do pensamento científico. Ela é algo mais básico e mais antigo. Nem todas as culturas dispuseram de uma ciência formal – esse tipo de conhecimento organizado sobre o universo que começou com Aristóteles no século IV a.C. O moderno método científico, no qual os experimentos fazem parte de um sistema estruturado de observação, previsão e hipótese, data do século XVII; a tecnologia culinária para solucionar problemas remonta a milhares de anos atrás. Desde os primeiros seres humanos da Idade da Pedra, cortando grosseiramente os alimentos crus com lascas de pedra afiadas, sempre usamos a inventividade para conceber maneiras melhores de nos alimentarmos.

A palavra “tecnologia” vem do grego. *Tékhné* significa arte, habilidade ou arte manual, e *logia* é o estudo de algo. A tecnologia não é uma forma de robótica, mas algo muito humano: a criação de ferramentas e técnicas que atendam a certas necessidades na nossa vida. Ora o termo “tecnologia” significa as próprias ferramentas, ora se refere ao saber inventivo que as possibilitou, ou ao fato de as pessoas usarem essas ferramentas específicas, e não outras. A descoberta

científica não depende do uso para ter validade; a tecnologia, sim. Quando um equipamento deixa de ser usado, ele perde a validade. Por mais bem-pensada que tenha sido a sua concepção, um batedor de ovos só atinge plenamente o seu objetivo quando alguém o pega e bate ovos.

Este livro explora como os implementos que usamos na cozinha afetam aquilo que comemos, a maneira de comermos e o que sentimos a respeito do que ingerimos. A comida é o grande universal humano. A única certeza que temos na vida é a morte, diz o provérbio. Na verdade, ele deveria dizer a morte e a comida. Não há como fugir da comida, que é um combustível, um prazer superior e uma necessidade básica – aquilo que confere um padrão aos nossos dias ou nos corrói com sua falta. Os anoréxicos podem tentar escapar dela, mas, enquanto vivemos, a fome é inescapável. Todos nós comemos. No entanto, as maneiras de atendermos a essa necessidade vital humana têm variado drasticamente em diferentes épocas e lugares. E as coisas que fazem a diferença mais significativa são os utensílios que usamos.

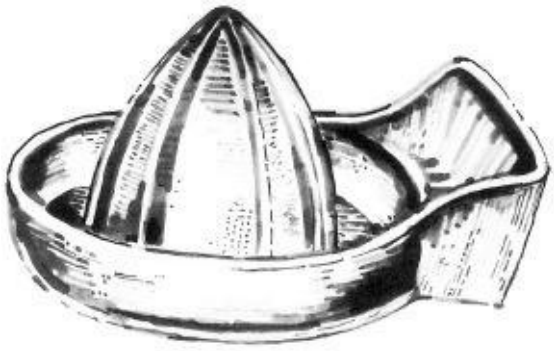
Quase todos os dias, o meu desjejum consiste em café, torradas, manteiga, geleia de laranja e suco de laranja, quando as crianças ainda não beberam tudo. Descrita assim, como meros ingredientes, é uma refeição que poderia fazer parte de qualquer época nos últimos 350 anos. O café é consumido na Inglaterra desde meados do século XVII; as laranjas do suco e da geleia, desde 1290. Tanto o pão torrado quanto a manteiga são antiquíssimos. Mas o problema está nos detalhes.

Para fazer o café, não o fervo por vinte minutos e depois o clarifico com ictiocola (uma forma de colágeno extraída da bexiga natatória dos peixes), como faria em 1810; não o passo num “filtro científico Rumford”, como faziam alguns em 1850; não o preparo numa jarra com uma colher de pau, vertendo água fria sobre os grãos moídos e estalando de quentes, para fazê-los caírem no fundo, à maneira eduardiana; nem numa cafeteira elétrica, como talvez ainda fizesse, se morasse nos Estados Unidos; não derramo água fervendo sobre uma colherada amarga de café instantâneo, como nos tempos de estudante; e não costumo usar a prensa francesa, embora o tenha feito na década de 1990. Sou uma fanática por café do início do século XXI (embora ainda não tão fanática a ponto de já ter investido numa sofisticadíssima cafeteira japonesa a vácuo). Moo meus grãos (com certificação Fairtrade) num moedor elétrico, até ficarem finíssimos, e preparo um *flat white* (café expresso com uma camada de leite vaporizado por cima) usando uma máquina de cappuccino e toda uma gama de utensílios (medidor de café, socador para máquina de café, leiteira de inox). Nas boas manhãs, após uns dez minutos de esforço, a tecnologia funciona e o café e o leite se fundem numa deliciosa bebida espumante. Nas manhãs ruins, eles explodem

por todo o piso.

As torradas, a manteiga e a geleia de laranja eram conhecidas e apreciadas pelos elisabetanos. Mas Shakespeare nunca provou torradas iguais às minhas, cortadas de um pão de trigo integral feito em casa numa máquina de pão elétrica, tostadas numa torradeira elétrica para quatro fatias e servidas num prato de porcelana branca que pode ir à lava-louça. Também não conheceu os prazeres da *spreadable butter*[b] e das geleias com alto teor de frutas, ambas indicadoras da presença de uma geladeira grande e funcional em minha casa. Além disso, a geleia de Shakespeare provavelmente seria feita de marmelo, e não de laranja. Minha manteiga não é rançosa nem dura demais – como me lembro de serem quase todas as manteigas quando eu era criança, nas décadas de 1970 e 1980. Eu a espalho com uma faca de aço inoxidável, que não deixa qualquer vestígio de sabor metálico nem reage quimicamente com os açúcares das frutas da geleia.

Quanto ao suco, a tecnologia por trás dele parece ser a mais simples de todas – pegar as laranjas e espremer o suco –, mas é, provavelmente, a mais complicada. Ao contrário da dona de casa eduardiana, que espremia as laranjas num espremedor cônico de vidro, costumo servir meu suco direto de uma embalagem Tetra Pak. Embora os ingredientes listem apenas laranjas, o suco terá sido feito por meio de um conjunto espantoso de técnicas industriais, no qual as frutas são comprimidas com enzimas ocultas, filtradas com clarificantes ocultos, depois pasteurizadas e resfriadas e transportadas de um país para outro, tudo para o prazer do meu café da manhã. O fato de eu não franzir a boca com o amargor do suco se deve, em parte, a uma inventora chamada Linda C. Brewster, que, na década de 1970, registrou quatro patentes de um modo de “desamargar” o suco de laranja, reduzindo a presença da ácida limonina.



Essa refeição específica só poderá ser consumida dessa maneira específica durante um brevíssimo momento da história. Os alimentos que ingerimos revelam a época e o lugar em que vivemos. Em medida ainda maior, porém, o mesmo fazem os utensílios que empregamos para prepará-los e consumi-los.

Dizem-nos com frequência que vivemos numa “era tecnológica”. Em geral, isso é um modo de dizer que temos muitos computadores. Mas toda época tem sua tecnologia, que não precisa ser futurista. Pode tratar-se de um garfo, uma panela ou uma simples xícara medidora.

Às vezes, os utensílios de cozinha são apenas um modo de aumentar o prazer de comer. Mas também podem ser uma questão urgente de sobrevivência. Os dados revelados por esqueletos sugerem que antes da adoção de recipientes para cozimento, há cerca de 10 mil anos, ninguém chegaria à idade adulta se houvesse perdido todos os dentes. A mastigação era uma habilidade necessária. Quem não pudesse mastigar morreria de fome. Os recipientes de cerâmica permitiram que nossos ancestrais preparassem alimentos de consistência bebível, como sopas e mingaus, que podem ser ingeridos sem mastigar. Pela primeira vez, começamos a ver esqueletos de adultos sem um único dente. A panela salvou essas pessoas.

É comum as tecnologias mais versáteis serem as mais básicas. Algumas, como o pilão e o socador, perduram há milhares de anos. O pilão começou como uma antiga ferramenta para moer grãos, mas se adaptou com sucesso à trituração de qualquer coisa, desde o molho *pistou*, na França, até a pasta de curry, na Tailândia. Outros utensílios são menos flexíveis, como o refratário de argila para assar frango da década de 1970,[c] que esteve na moda por um breve período e foi acabar no lixo quando as pessoas se cansaram da comida em questão. Alguns utensílios e equipamentos, como colheres e fornos de micro-ondas, são usados no mundo inteiro. Outros são muito específicos de determinados lugares, como o *dolsot*, uma panela de pedra, estalando de quente, na qual os coreanos servem um prato em particular: o *bibimbap* – uma mistura de arroz pegajoso, legumes cortados em fatias finas e ovo cru ou frito; a camada inferior de arroz fica crocante com o calor da *dolsot*.

Este livro trata de aparelhos de alta tecnologia, mas também de utensílios e técnicas nos quais tendemos a não pensar muito. A tecnologia dos alimentos é importante, mesmo quando mal notamos que ela existe. Do fogo em diante, há uma tecnologia por trás de tudo que ingerimos, quer a reconheçamos, quer não. Por trás de cada pão há um forno. Por trás da tigela de sopa há uma panela e uma colher de pau (a menos que a sopa saia de uma lata, caso em que haverá uma tecnologia completamente diferente). Por trás de cada espuma requintada haverá um sifão carregado com óxido nitroso. O elBulli, de Ferran Adrià, na Espanha, que até seu fechamento em 2011 foi o restaurante mais famoso do mundo, não poderia ter produzido seu cardápio sem panelas de cozimento a vácuo e centrífugas, desidratadores e aparelhos Pacojet. Muita gente acha esses novos

equipamentos assustadores. À medida que foram surgindo novas tecnologias culinárias, sempre houve vozes para sugerir que as formas de preparo à moda antiga eram melhores.

Cozinheiras e cozinheiros são seres conservadores, mestres de atos silenciosos e repetitivos que pouco se alteram de um dia para outro, ou de ano para ano. Culturas inteiras se constroem em torno desta ou daquela forma de cozinhar. Uma verdadeira refeição chinesa, por exemplo, não pode ser preparada sem a *dao*, a faca em formato de cutelo que reduz os ingredientes a pedacinhos pequenos e uniformes, e sem a wok, que serve para saltear os alimentos. O que veio primeiro: o salteado ou a wok? Nenhum dos dois. Para chegar à lógica da culinária chinesa, temos de retroceder ainda mais e pensar no combustível usado para cozinhar: a refeição preparada rapidamente na wok foi produto, de início, da lenha escassa. Com o tempo, entretanto, os utensílios e a comida uniram-se a tal ponto que é impossível dizer onde começa um e termina o outro.

É natural que os cozinheiros vejam as inovações da cozinha como um ataque pessoal. A queixa é sempre a mesma: com os seus modismos, vocês estão destruindo os pratos que conhecemos e apreciamos. Quando a refrigeração comercial tornou-se possível, no fim do século XIX, ela trouxe grandes vantagens para os consumidores e a indústria. As geladeiras eram especialmente úteis para guardar substâncias perecíveis, como o leite, que antes tinham sido a causa de milhares de mortes anuais nas grandes cidades do mundo. A refrigeração também beneficiou os comerciantes, criando intervalos mais longos para eles venderem seus alimentos. No entanto, houve um pavor generalizado dessa nova tecnologia, por parte de vendedores e compradores. Os consumidores desconfiavam dos alimentos que tinham sido guardados sob refrigeração. Os feirantes também não sabiam o que fazer com esse novo tipo de frio. Na Paris da década de 1890, no mercado de Les Halles, os vendedores achavam que a refrigeração estragaria seus legumes e verduras. E, em certa medida, tinham razão, como sabe qualquer pessoa que tenha comparado um tomate à temperatura ambiente com outro tirado da geladeira: o primeiro (presumindo-se que seja de boa qualidade) é suculento e de fragrância adocicada; o outro é seco, metálico e sem sabor. Toda nova tecnologia representa uma troca: algo se ganha, mas algo também se perde.

Muitas vezes, o que se perde é o conhecimento. Não é preciso ter grande habilidade no manejo da faca quando se tem um processador de alimentos. Os fogões a gás e elétricos e o forno de micro-ondas significam que não precisamos saber como preparar o fogo e mantê-lo aceso. Até cerca de cem anos atrás, cuidar do fogo era uma das principais atividades humanas. Isso acabou (e é bom

que tenha acabado, se pensarmos em todas as tediosas horas que consumia, diariamente, e em todas as outras atividades que impedia). A questão maior é se a existência de tecnologias culinárias que requerem apenas um mínimo de contribuição humana têm levado à extinção de habilidades culinárias. Em 2011, uma pesquisa com 2 mil ingleses de 18 a 25 anos constatou que mais da metade declarou haver saído de casa sem saber preparar nem mesmo uma receita simples, como um espaguete à bolonhesa. Os micro-ondas, somados aos alimentos semiprontos, oferecem ao indivíduo a liberdade de poder se alimentar com meia dúzia de toques num botão. Mas isso não é um avanço tão bom assim se ele perder toda a compreensão do que significa preparar uma refeição para si. Às vezes, no entanto, é preciso haver uma nova tecnologia para nos fazer apreciar a antiga. Saber que posso preparar um molho holandês em trinta segundos, no liquidificador, aumenta o prazer de fazê-lo à moda antiga, numa vasilha em banho-maria e uma colher de pau, juntando a manteiga às gemas pedacinho por pedacinho.

O equipamento de cozinha pode parecer sem importância, comparado à história dos próprios alimentos. Muito bem que façamos questão das sutilezas dos arranjos de mesa e das formas para gelatina, mas o que importa isso diante da fome básica de pão? Talvez isso explique por que os utensílios de cozinha têm sido tão negligenciados nas histórias da alimentação. A história da culinária tornou-se um assunto badalado nas duas últimas décadas; mas o foco dessas novas histórias, com algumas exceções notáveis, tem incidido muito mais nos ingredientes do que na técnica: *aquilo* que preparamos, em vez de *como* o preparamos. Já houve livros sobre as batatas, o bacalhau e o chocolate, bem como histórias de livros de cozinha, restaurantes e cozinheiros. A cozinha e seus utensílios ficam mais ou menos ausentes – e, como resultado, falta metade da história. Ela é importante: alteramos a textura, o sabor, o teor nutritivo e as associações culturais dos ingredientes pelo simples uso de utensílios e técnicas diferentes em seu preparo.

Além disso, nós, seres humanos, fomos modificados pela tecnologia culinária – pelo *como* dos alimentos, assim como pelo *quê*. Não digo isso apenas no sentido de que “a cozinha dos meus sonhos mudou minha vida”, embora seja verdade que certas mudanças nos utensílios de cozinha caminharam de mãos dadas com vastas mudanças sociais. Pensemos na relação entre os aparelhos que economizam trabalho e os empregados domésticos. O que temos aí é uma história de estagnação tecnológica. Houve pouquíssimo interesse em eliminar a rotina extenuante do ato de cozinhar durante os muitos séculos em que os ricos dispuseram de mão de obra abundante para arcar com o fardo de suas cozinhas.

Os processadores elétricos e os liquidificadores são utensílios verdadeiramente libertários. Já não é preciso ficar com os braços doendo para fazer quibes no Líbano, ou purê de alho com gengibre na Índia. Inúmeras refeições antes temperadas pela dor estão hoje livres de problemas.

Os utensílios de cozinha nos modificaram num sentido mais físico. Há um bom número de indícios sugestivos de que a atual crise de obesidade é causada, em parte, não pelo que comemos (embora isso também seja vital, é claro), mas pelo grau de processamento prévio de nossos alimentos, antes de os ingerirmos. Às vezes, isso é designado pela expressão "ilusão das calorias". Em 2003, cientistas da Universidade de Kyushu, no Japão, alimentaram um grupo de ratos com bolinhas de ração duras e outro grupo com bolinhas mais macias. Em todos os outros aspectos, as rações eram idênticas: os mesmos nutrientes, as mesmas calorias. Após 22 semanas, os ratos com a dieta macia tinham se tornado obesos, o que mostrou que a textura é um fator importante no aumento do peso. Outros estudos, envolvendo pítons (que comiam carne moída e cozida *versus* carne crua intacta), confirmaram esses resultados. Ao ingerirmos alimentos mais duros de mastigar e menos processados, gastamos mais energia para digeri-los, de modo que o número de calorias recebidas pelo corpo diminui. Você absorverá mais calorias de um purê de maçã cozido lentamente que de uma maçã crua e crocante, ainda que, no papel, as calorias sejam idênticas. Os rótulos dos alimentos, que continuam a exibir as informações nutricionais em termos rudimentares de calorias (de acordo com a Convenção Atwater sobre nutrição, elaborada no fim do século XIX), ainda não registraram isso, mas temos aí um exemplo claro de como a tecnologia da culinária é importante.

Em muitos sentidos, a história dos alimentos *é* a história da tecnologia. Não há culinária sem fogo. A descoberta de como controlar o fogo e a consequente arte da culinária permitiram que evoluíssemos de símios para o *Homo erectus*. Os primeiros caçadores-coletores podiam não possuir eletrodomésticos e grelhas sensacionais que reduzissem a gordura, mas, ainda assim, tinham sua versão da tecnologia de cozinha. Tinham pedras com que bater e pedras afiadas com que cortar. Dotados de mãos habilidosas, deviam saber colher frutas secas e frutas silvestres comestíveis, sem se envenenarem nem serem picados. Iam buscar o mel em fendas elevadas nas rochas e usavam conchas de moluscos para recolher a gordura que pingava da foca ao assar. Podiam carecer de outras coisas, mas não de engenhosidade.

Este livro conta a história de como dominamos o fogo e o gelo, de como manejamos batedores, colheres, raladores e espremedores, pilões e socadores, de como usamos as mãos e os dentes, tudo em nome de levar comida à boca. Há

uma inteligência oculta em nossas cozinhas, e ela afeta nosso modo de cozinhar e de comer. Este não é um livro sobre a tecnologia da agricultura (há outros estudos a esse respeito). Também não tem muito a ver com a tecnologia da comida dos restaurantes, que tem seus próprios imperativos. Concerne ao sustento cotidiano do nosso ambiente doméstico: aos benefícios que os diferentes utensílios trouxeram para nossa culinária – e aos riscos.

É fácil esquecermos que a tecnologia da cozinha ainda é uma questão de vida ou morte. Os dois mecanismos primários da culinária – cortar e aquecer – são repletos de perigos. Durante a maior parte da história humana, cozinhar foi uma tarefa eminentemente sinistra, um modo de brincar com o perigo num espaço confinado, enfumaçado e suarento – e ainda é assim, em grande parte do mundo. A fumaça, sobretudo a que vem de fogões a lenha em recintos fechados, mata um milhão e meio de pessoas todos os anos no mundo em desenvolvimento, segundo a Organização Mundial da Saúde. As lareiras abertas para cozinhar foram uma grande causa de mortalidade na Europa, também, durante séculos. As mulheres corriam um risco adicional, dada a combinação precária de saias rodadas, mangas compridas e fogos sobre os quais eram pendurados caldeirões fervilhantes. Nas casas ricas, até o século XVII, os mestre-cucas profissionais eram homens, quase sempre, e não raro trabalhavam nus ou apenas com a roupa de baixo, por causa do calor escaldante. As mulheres ficavam restritas à leiteria e à copa, onde suas saias não criavam o mesmo problema.

Uma das maiores revoluções na cozinha britânica veio com a adoção de chaminés fechadas, feitas de tijolos, e de grades de ferro fundido para o fogo, no decorrer dos séculos XVI e XVII. Todo um novo conjunto de implementos surgiu paralelamente a esse novo controle da fonte de calor: de repente, a cozinha deixou de ser um lugar tão sujo e engordurado, e as panelas reluzentes de latão e estanho assumiram o lugar do velho ferro fundido e negro. As consequências sociais também foram enormes. As mulheres puderam finalmente preparar comida sem atear fogo ao próprio corpo. Não foi por coincidência que, mais ou menos uma geração depois de os fogões com forno se tornarem a norma, publicaram-se os primeiros livros de cozinha escritos por mulheres e para mulheres no Reino Unido.

Os utensílios de cozinha não surgem isolados, mas em grupos. Inventa-se um implemento e outros se fazem necessários para o uso e a manutenção do primeiro. O nascimento do forno de micro-ondas deu origem à louça e ao papel-filme próprios para micro-ondas. As geladeiras criaram a necessidade súbita de bandejas de cubos de gelo. As frigideiras de material antiaderente exigem espátulas que não arranhem. A antiga culinária preparada em lareiras vinha com

uma profusão de tecnologias correlatas: trempes ou suportes metálicos para impedir que as toras de lenha rolassem para a frente; grelhas para tostar o pão; aceleradores (grandes coifas de metal colocadas diante do fogo para apressar o cozimento); vários tipos de espetos e assadores, para girar a carne ao assar; e conchas, escumadeiras e garfos de cabos extremamente compridos. Com o fim da cozinha baseada na lareira, todos esses utensílios associados também desapareceram.

Para cada forma de tecnologia culinária que perdurou – como o pilão e o socador – inúmeras outras desapareceram. Já não sentimos necessidade de bilhas para sidra ou de armações com ganchos para pendurar os assados, garfos de cabo longo para içar a carne e panelas de cabo também comprido; nem de ganchos para pendurar panelas sobre o fogo ou pequenos recipientes para salpicar açúcar ou canela em brioches, chamados *muffineers*, embora, em sua época, todos se afigurassem não mais supérfluos do que nossos galheteiros para azeite, nossos trituradores elétricos de ervas e temperos ou nossas colheres para sorvete. As engenhocas da cozinha proporcionam um fascinante vislumbre das preocupações de qualquer sociedade que se examine. Os georgianos adoravam tutano assado, e inventaram uma colher especial para comê-lo. Os maias esbanjavam talento artístico nas cuias em que se bebia chocolate. Se você der uma volta por nossas lojas de artigos de cozinha, talvez conclua que as coisas com que somos realmente obcecados no Ocidente, neste momento, são café expresso, paninis e cupcakes.

A tecnologia é a arte do possível. É movida pelo desejo humano – seja o de fazer um cupcake melhor, seja o simples desejo de permanecer vivo –, mas também pelos materiais e conhecimentos disponíveis numa dada época. A comida enlatada foi inventada muito antes que se pudesse usá-la com facilidade. Nicolas Appert patenteou seu novo processo revolucionário de enlatamento em 1812, e a primeira fábrica de enlatados foi inaugurada no bairro de Bermondsey, em Londres, em 1813. No entanto, seriam necessários mais cinquenta anos para que alguém conseguisse inventar um abridor de latas.

É comum o nascimento de uma nova engenhoca dar origem a uma certa mania exagerada, até a novidade perder a graça. Abraham Maslow, um guru da administração no século XX, certa vez disse que, para o homem que tem apenas um martelo, o mundo inteiro parece um prego. O mesmo acontece na cozinha. Para quem acabou de comprar um liquidificador, o mundo inteiro parece sopa.

Nem toda invenção culinária é um aperfeiçoamento óbvio do que existia antes. Meus armários de cozinha são um cemitério de paixões passadas: o espremedor de frutas elétrico que achei que mudaria minha vida, até descobrir

que não suportava limpá-lo; a panela elétrica de arroz que funcionou perfeitamente por um ano e, de repente, começou a queimar tudo que fazia; o maçarico com que (assim imaginei) eu criaria uma série de *crèmes brûlées* elegantérrimos para jantares que nunca cheguei a oferecer. Todos podemos pensar em exemplos de equipamentos mais ou menos inúteis da culinária: a colher para fazer bolas de melão, o fatiador de abacate, o descascador de alho. Ao que só podemos responder: qual o problema em usar uma colher, uma faca ou os dedos? Nossa culinária se beneficia de muita engenharia não reconhecida, mas também há inventos que mais criam do que resolvem problemas, e outros que funcionam bem, mas a um custo para o ser humano.

É comum os historiadores da tecnologia citarem a primeira lei de Kranzberg (formulada por Melvin Kranzberg num influente ensaio de 1986): "A tecnologia não é boa nem má, e também não é neutra." Isso decerto se aplica à cozinha. Os utensílios não são objetos neutros. Modificam-se com a evolução do contexto social. Para o escravo romano, forçado a passar horas a fio moendo misturas muito amalgamadas para o deleite do seu senhor, o pilão e o socador eram um utensílio diferente do que é para mim: um objeto simpático com que faço molho pesto por diversão, quando me dá vontade.

Em qualquer época, não necessariamente obtemos os utensílios que – em termos absolutos – tornariam a nossa comida melhor e a nossa vida mais fácil. Obtemos aqueles pelos quais podemos pagar e os que nossa sociedade aceita. Da década de 1960 em diante, muitos historiadores destacaram a ironia de o tempo gasto pelas norte-americanas no trabalho doméstico, inclusive o de cozinhar, ter se mantido constante desde meados dos anos 1920, apesar de todos os aperfeiçoamentos tecnológicos lançados no mercado nessas quatro décadas. A despeito de todas as lava-louças, batedeiras elétricas e trituradores de lixo, as mulheres continuavam a trabalhar tanto quanto antes. Por quê? A historiadora Ruth Schwartz Cowan, num livro engajado, intitulado *More Work for Mother* (1983), notou que, em termos puramente técnicos, não havia por que os Estados Unidos não terem sistemas de cozinhas comunitárias, compartilhando o trabalho de cozinhar entre várias famílias. Mas essa tecnologia nunca foi muito explorada, porque a ideia de cozinhas públicas é socialmente inaceitável: em geral, os norte-americanos – como o resto de nós – gostam de viver em unidades familiares menores, por mais irracional que isso possa ser.

Os utensílios de cozinha – sobretudo os sofisticados e caros oferecidos nos canais de vendas na televisão – prometem modificar nossa vida. Muitas vezes, porém, a vida se modifica de um modo que não esperávamos. Você compra uma batedeira elétrica que torna incrivelmente rápido e fácil fazer bolos. E assim acha

que *tem* de fazer bolos, ao passo que, antes de comprar a batedeira, fazê-los era tão trabalhoso que você se contentava em comprá-los. Na verdade, portanto, a batedeira lhe custou tempo, em vez de poupá-lo. Há também o efeito colateral de que, ao abrir espaço para a batedeira, você perde mais alguns preciosos centímetros da área livre que tinha na sua bancada, sem falar nas horas que gastará lavando a tigela e as peças e limpando a farinha espirrada para todo lado enquanto a batedeira funciona.

O simples fato de uma tecnologia existir não significa que tenhamos de usá-la. Não há quase nenhum utensílio tão fundamental que alguém, em algum lugar, não o tenha rejeitado como algo que "não vale o trabalho". Mas é verdade que a maioria de nossas cozinhas contém muito mais coisas do que precisamos. Quando você atinge aquele ponto em que não consegue abrir a gaveta de utensílios, de tão abarrotada que ela está de rolos de pastel, raladores e espátulas de peixe, é hora de descartar algumas tecnologias. *In extremis*, um cozinheiro habilidoso consegue se arranjar muito bem sem nada além de uma faca afiada, uma tábua de madeira, uma frigideira, uma colher e algum tipo de fonte de calor.

Mas você gostaria disso? Parte do que torna empolgante cozinhar é o modo como essa eterna história de pôr comida na boca altera-se sutilmente, década após década. Daqui a uns dez ou vinte anos, tenho certeza de que o meu desjejum terá mudado, ainda que eu me atenha ao mesmo café com torradas, manteiga, geleia e suco de frutas. Como antes, alguma das técnicas que um dia pareceu perfeita de repente parecerá não funcionar. Já estou começando a me arrepender da máquina de fazer pão – um objeto muito feio, que ainda por cima sempre cria um buraco no meio do pão, deixado pela pá – e voltando à prática *low-tech* de comprar um bom pão de fermentação natural na padaria, ou fazê-lo à mão. Minha cafeteira expresso enfim quebrou, enquanto eu escrevia este livro, e acabei de descobrir a AeroPress, uma cafeteira incrível, manual e barata, que faz um café preto como tinta, usando a pressão do ar. Quanto à geleia, estou tentada a partir para a eletricidade e comprar uma máquina automática para fazê-las.

No mais, quem é capaz de dizer que cafés da manhã tão cômodos quanto o meu ainda existirão daqui a alguns anos? Talvez as laranjas atinjam um preço impossível de pagar, à medida que as usinas eólicas forem substituindo as fazendas de cultivo de cítricos, para enfrentar as crescentes necessidades de energia. Talvez a manteiga tome o mesmo rumo (rezo para que isso nunca aconteça), à medida que as terras da produção leiteira forem desviadas para um uso mais eficiente, cultivando alimentos orgânicos. Ou talvez, na cozinha-tecno do futuro, todos consumamos "bacon cafeinado" e "toranja sabor bacon" no café da manhã, como imaginou Matt Groening num episódio de *Futurama*.



Uma coisa é certa: jamais dispensaremos a tecnologia culinária em si. Talheres como os Sporks podem aparecer e desaparecer, os micro-ondas podem ganhar e perder terreno, mas a raça humana sempre terá utensílios de cozinha. Fogo, mãos e facas: esses nós sempre teremos.

---

[a] Talvez você responda: porque o risoto precisa ficar encorpado e cremoso, ao passo que a massa escorregadia sai ganhando ao ter parte da sua goma retirada pela água. Mas isso ainda não responde à pergunta. A massa pode ficar uma delícia quando preparada à moda do risoto, em particular o *orzo* [ou *risone*], em formato de grãos de arroz, incrementado com o acréscimo de vinho e caldos. Do mesmo modo, o arroz no estilo risoto pode ficar ótimo com um grande e único acréscimo de líquido no começo, como na paella.

[b] Literalmente “manteiga que pode ser espalhada”: manteiga à qual foi adicionado óleo ou água, o que faz com que ela permaneça cremosa em temperaturas baixas. (N.R.T.)

[c] Conhecido como *chicken brick*, esse utensílio inglês é uma forma fechada de cerâmica não esmaltada, dividida em partes superior e inferior, ovalada e alta, que comporta uma galinha inteira e permite assá-la em alta temperatura, sem adição de gordura ou qualquer líquido. (N.T.)

1. Panelas, frigideiras e afins

> “Cozinha, panelinha, cozinha.”
>
> Irmãos Grimm, “O mingau doce”, 1819

> “O alimento fervido é vida, o alimento assado é morte.”
>
> Claude Lévi-Strauss, *A origem dos modos à mesa*, 1978[a]

A panela que mais uso não tem nada de especial. Comprei numa promoção de um jornal de domingo e recebi pelo correio, como parte de um jogo de dez peças, nos primórdios da minha vida de casada, quando ter o nosso próprio conjunto de panelas reluzentes, todas combinando – em contraste com o jogo sortido de panelas lascadas de esmalte dos tempos de estudante – parecia misteriosamente adulto. O conjunto era de aço inoxidável. “Compre agora e economize X libras, e receba ainda uma leiteira grátis!”, dizia o anúncio. Foi o que fiz. E elas nos foram muito úteis, essas panelas. Chegamos até a usar a leiteira grátis por muito tempo, para esquentar o leite do cereal matinal da minha filha, apesar do inconveniente de lhe faltar um bico, o que às vezes fazia com que escorresse um pouco de leite na bancada. E então, um belo dia, a alça caiu. Mesmo assim, de modo geral, foram panelas confiáveis. Passados treze anos, não consegui destruir nenhuma por completo. Elas resistiram a risotos queimados, ensopados esquecidos e caramelos pegajosos. O aço inoxidável pode não conduzir o calor tão bem quanto o cobre, pode não retê-lo tão bem quanto o ferro fundido ou o barro e pode não ser tão bonito quanto o ferro esmaltado – mas preserva sua condição com uma simples lavagem.

Fomos muito bem-servidos por uma panela em particular, de tamanho médio, com tampa e duas alcinhas curvas. Sua denominação técnica é caçarola, creio, mas um termo melhor para designá-la seria o francês *faittout*, porque ela realmente faz tudo. Vai ao fogo para o mingau do café da manhã e para o arroz

do jantar. Já conheceu a maciez delicada de cremes e arroz-doce, o calor picante do curry e inúmeras sopas, desde o creme de agrião até um minestrone apimentado. É a minha panela do dia a dia. Pequena demais para fazer macarrão ou caldos, ela se encarrega das tarefas de fervura em que não penso duas vezes. Ligar a chaleira elétrica; colocar a água na panela; acrescentar sal; adicionar brócolis/vagens/espigas de milho; tampar ou não, dependendo da minha disposição; ferver por alguns minutos; drenar num escorredor – prontinho. Não há nada de desafiador nem inovador no processo. Os franceses costumam zombar dessa forma de preparo, chamando-a de método "*à l'anglaise*", o que sabemos ser um insulto, dado o que os franceses pensam da comida inglesa. Um cientista francês, Hervé This, chegou a acusar o método de "pobreza intelectual". Os cozinheiros franceses preferem refogar legumes como a cenoura numa pequena quantidade de água e manteiga, ou guisá-los como para uma ratatouille, ou assá-los em um gratinado com creme ou caldo para concentrar sua doçura: fervê-los é visto – talvez com razão – como a forma mais sem graça.

Como forma de tecnologia, entretanto, ferver está longe de ser óbvio. A panela transformou as possibilidades da culinária. Poder ferver um alimento – num líquido que pode ou não trazer um sabor adicional – foi um grande passo, depois do uso simples do fogo. É difícil imaginar uma cozinha sem panelas, portanto é difícil reconhecer quantos pratos devemos a essa forma básica de equipamento. As panelas permitiram que se comesse uma gama muito mais ampla de alimentos: muitas plantas que antes eram tóxicas, ou pelo menos indigestas, tornaram-se comestíveis quando passaram a poder ser fervidas por várias horas. As panelas assinalaram o salto do mero aquecimento para a culinária – para a combinação serena e refletida de ingredientes num recipiente feito pelo homem. As primeiras formas de preparo consistiam em assar ou churrasquear. Os indícios de que se assavam alimentos remontam a centenas de milhares de anos. Já as panelas de barro datam apenas de uns 9 ou 10 mil anos atrás. As panelas de pedra do vale do Tehuacán, na América Central, também datam de aproximadamente 7000 a.C.

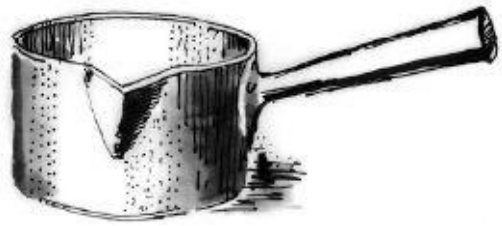
Assar é uma forma direta e inequívoca de cozinhar: a comida crua entra em contato com a chama e se transforma. Ferver e fritar são formas indiretas. Além do fogo, exigem um recipiente à prova d'água e à prova de fogo. O alimento só recebe o calor do fogo através de um intermediário, seja ele o óleo para fritar ou a água para ferver. Isso é um avanço em relação ao fogo direto, sobretudo ao cozinhar uma coisa delicada como um ovo. Quando cozinhamos um ovo, ele é protegido do ataque do fogo por três coisas: sua própria casca, o metal da panela e a água fervente. Mas água fervente não é algo que se encontre com frequência

na natureza.

É possível encontrar fontes geotérmicas na Islândia, no Japão e na Nova Zelândia. Mas são raras o bastante para conservar o status de maravilha da natureza. Nos tempos pré-industriais, morar perto de fontes geotérmicas devia ser como possuir um samovar do tamanho de um lago no quintal: um luxo improvável. Os maoris da Nova Zelândia, quando viviam perto dos lagos de água quente de Whakarewarewa, usavam-nos tradicionalmente para cozinhar. Alimentos de vários tipos – raízes leguminosas, carnes – eram colocados em sacos de linho e pendurados dentro d'água, até ficarem cozidos. Uma técnica similar foi praticada nas regiões geotérmicas islandesas por centenas de anos. Na Islândia, até hoje se faz um tipo de pão de centeio escuro cuja massa é posta dentro de uma lata e enterrada na terra quente próxima das fontes, até ficar totalmente assado no vapor (o que costuma levar cerca de 24 horas).

Os dados arqueológicos não são claros, mas é razoável supor que os povos antigos que viviam perto de gêiseres tenham experimentado, por muitos milhares de anos, imergir alimentos crus na espiral de vapor, presos a um graveto ou uma corda que, idealmente, puxaria o alimento para fora quando estivesse pronto. Idealmente. A menos que nossos ancestrais tenham sido muito mais habilidosos que nós, muita comida boa deve ter se perdido nas águas vulcânicas, como pedaços de pão caindo numa panela de fondue.

Ainda assim, cozinhar num gêiser tem muitas vantagens em relação a cozinhar no fogo. É menos trabalhoso – evita-se todo o fardo de criar uma fonte de calor. Também é mais delicado com os ingredientes em si. Quando se cozinha diretamente no fogo, é difícil evitar o problema do "queimado por fora e cru por dentro". O alimento imerso em água quente, por outro lado, pode cozinhar no seu devido tempo; uns minutos a mais ou a menos não importam tanto.



Só que a maioria das pessoas não mora perto de fontes geotérmicas. Se você encontrasse apenas água fria, como lhe ocorreria a ideia de aquecê-la para cozinhar? A água e o fogo são opostos – inimigos, até. Se você tivesse passado horas preparando uma fogueira – colhendo lenha, esfregando pedras, empilhando gravetos –, por que poria tudo em risco aproximando água do seu

precioso fogo? Para nós, com nossas bocas de fogão fáceis de reacender e nossas chaleiras elétricas, ferver é uma atividade muito prosaica. Estamos acostumados com as panelas. Mas cozer na água quente não devia parecer um próximo passo evidente para quem nunca o tinha feito.

Portanto, os primeiros atos conscientes de ferver água exigiram um salto de inventividade. Criar um recipiente para cozinhar, onde antes não havia nenhum, é uma proeza de enorme criatividade. Ao cozinhar em fontes geotérmicas, embora se possam usar vários sacos e cordas, eles não são essenciais: a própria terra que contém a água fervilhante transforma-se na panela. Na falta de fontes termais, porém, ferver exige um recipiente que seja forte o bastante para resistir ao calor e do qual a comida não vaze.

Antes que o primeiro oleiro fizesse a primeira panela, alguns alimentos vinham prontos para serem cozidos em seus próprios recipientes. Os moluscos e diversos répteis, em especial as tartarugas, têm seu próprio envoltório, como se fosse uma peça de cerâmica. Até hoje ainda se usam conchas como utensílios e para servir. Ao comer uma tigela fumegante de *moules marinière*, primeiro você escolhe um dos mexilhões como uma pinça jeitosa para tirar a carne dos outros. Similarmente, o antigo povo indígena yahgan, da Terra do Fogo, usava conchas de mexilhões como pingadeira, para colher a gordura que escorria das focas ao assar. Vários antropólogos sugeriram que passar desse uso de conchas de moluscos para os recipientes para cozinhar teria sido um pequeno passo. Falou-se muitas vezes nas conchas como uma etapa na transição para as panelas de fabricação humana. Mas será que elas o foram?

Um mexilhão está longe de ter tamanho suficiente para ferver ou fritar qualquer coisa além dele mesmo. Colher pingos de gordura está mais para a ação de uma colher que de uma panela. Os índios norte-americanos incluíam-se entre os que usavam conchas de mariscos como colheres e conchas afiadas de mexilhão como facas para cortar peixe, mas, ao que se saiba, não os usavam como panelas. Uma panela perolada de molusco – que é uma ideia atraente – só comportaria uma quantidade de comida para alimentar um camundongo. Mas, e quanto a moluscos maiores, e a répteis? Afirmou-se que o exemplo da culinária com o uso de tartarugas – tal como a praticada por várias tribos amazônicas – prova que a fervura era “viável” muito antes da invenção da cerâmica. Não há dúvida de que cozinhar num casco de tartaruga é uma ideia romântica. Se algo mais, além das próprias tartarugas, era preparado nesses cascos é outra história.

Além das conchas, há alguns candidatos mais plausíveis como primeiros recipientes para cozinhar. Vários tipos de cabaças vegetais duras serviram de

tigelas, garrafas e cuias pré-históricas muito práticas. Outra família de recipientes de cozinha baseados em plantas era a dos talos côncavos de bambu, usados em toda a Ásia. Mas o bambu e as cabaças só eram encontrados em algumas partes do mundo. Um recipiente mais universal, depois da descoberta de que era possível cozinhar a carne, foi o estômago dos animais: um recipiente pré-fabricado que era, ao mesmo tempo, impermeável à água e – até certo ponto – resistente ao calor. O *haggis*, tão querido dos escoceses e cozido no bucho do carneiro, é um retrocesso à antiga tradição de ferver o conteúdo do ventre do animal em seu próprio estômago.[b] No século V a.C., o historiador Heródoto relatou que os nômades citas usavam essa técnica, cozendo a carne do animal em seu próprio bucho: “Assim, um boi ou qualquer outro animal sacrificial é engenhosamente levado a ferver a si mesmo.” “Engenhoso” é a palavra. A tradição do alimento cozido no estômago mostra como os seres humanos eram perspicazes na busca de melhores métodos para cozinhar seus alimentos quando não possuíam panelas e frigideiras, grelhas antiaderentes, revestidas de Teflon, nem reluzentes *batteries de cuisine* feitas de cobre, penduradas em ganchos com todo capricho.

Nenhum método era tão engenhoso quanto a tecnologia do cozimento com pedras quentes, praticado em todo o planeta, a contar de pelo menos 30 mil anos atrás. Após milhares de anos assando os alimentos diretamente sobre o fogo, as pessoas enfim descobriram um modo de usar o calor para cozinhar as coisas de maneira mais indireta, no vapor ou na água. Já se disse que essa transformação na possibilidade de cozinhar foi a maior inovação tecnológica no preparo da comida até os tempos modernos.

Vejamos como se faz um forno subterrâneo. Primeiro, cave um buraco grande no chão e revista-o de pedras, para torná-lo ligeiramente impermeável. Depois, encha o buraco de água. Você pode pular essa parte, se tiver cavado o fosso abaixo do nível freático, pois, nesse caso, ele se encherá automaticamente. (Existem na Irlanda milhares de vestígios de buracos para pedras quentes, escavados nas turfeiras úmidas.)

Em seguida, pegue mais algumas pedras – de preferência, aquelas grandes e arredondadas de rio – e aqueça-as no fogo até atingirem uma temperatura muito elevada. As pedras para cozinhar eram aquecidas a até 500°C, mais quentes que um forno de pizza. Transfira-as para o buraco do forno, usando ferramentas como pegadores de madeira, para não queimar as mãos, e coloque-as na água. Quando houver pedras suficientes, a água começará a “chiar”, ou ferver, e será possível acrescentar a comida. Por último, ponha uma cobertura isolante, feita de

turfa, folhas, peles de animal ou terra. À medida que a temperatura da água cair, continue a acrescentar mais pedras quentes, para manter a fervura constante até a comida ficar pronta.

Houve muitas variações no cozimento com pedras. Às vezes, estas eram aquecidas dentro do próprio poço escavado, e não em outro fogo; havia duas partes adjacentes, uma para a água, outra para o fogo e as pedras. Às vezes, o alimento era cozido no vapor, e não fervido. As raízes leguminosas ou os pedaços de carne podiam ser embrulhados em folhas de plantas e deitados no forno em camadas, com as pedras quentes e sem o acréscimo de água, caso em que o forno subterrâneo assemelhava-se mais a um forno comum que a uma caldeira.

Cozinhar com pedras quentes é algo que ainda se faz nos piqueniques litorâneos de frutos do mar na Nova Inglaterra, Estados Unidos, nos quais mariscos recém-colhidos são cozidos ali mesmo, na praia, dispostos num poço de pedras quentes, madeira trazida pela ressaca do mar e algas marinhas, o que mantém a suculência dos mexilhões. O método também é usado nos luaus havaianos, nos quais um porco é envolvido em folhas de bananeira ou de taioba e enterrado num forno quente (o *imu*) durante quase um dia inteiro, e depois desenterrado com grande cerimônia e alegria. No Velho Mundo, entretanto, o cozimento com pedras aquecidas não durou muito tempo depois do surgimento das cerâmicas.

Assim, é fácil presumir que cozinhar com pedras seja meramente uma tecnologia inferior a ferver algo numa panela. Mas será verdade? Não há dúvida de que se trata de uma forma inconveniente e tortuosa de preparar uma refeição quente. A fervura num forno subterrâneo seria um método inviável para fazer o tipo de cozimento com água quente que a maioria de nós faz no dia-a-dia: macarrão, batatas ou arroz se perderiam na lama, e seria um modo absurdamente ineficiente de cozinhar coisas como ovos ou aspargos, o que leva apenas alguns minutos.

Entretanto, cozinhar com pedras quentes foi uma tecnologia esplêndida para muitos usos que os cozinheiros do passado lhe davam. Era ótima para cozinhar alimentos em grande quantidade, como mostra o exemplo do porco do luau. A outra coisa notável era que o forno subterrâneo permitia que se comessem diversas plantas silvestres que, de outro modo, não eram muito comestíveis. Os alimentos tradicionalmente cozidos no calor brando e úmido do forno subterrâneo tendiam a ser bulbos e raízes tuberosas, ricos em inulina, um carboidrato não digerível pelo estômago humano (e presente no girassol-batateiro, razão dos seus notórios efeitos de flatulência). O cozimento nas pedras

quentes transformava essas plantas por meio da hidrólise, um processo que libera a frutose digerível do carboidrato. Em alguns casos, as plantas precisavam ser cozidas por até sessenta horas para que ocorresse a hidrólise. Um agradável efeito colateral era que o cozimento prolongado e úmido dava a bulbos silvestres pouco promissores um sabor fantasticamente doce.

Algumas pessoas tinham tanto apego aos fornos subterrâneos e à fervura com pedras quentes que achavam os recipientes para cozinhar inferiores ou mesmo desnecessários. Os polinésios dos primórdios da era cristã – as pessoas que viajaram para as ilhas do Pacífico oriental no primeiro milênio d.C., indo de Samoa e Tonga para o Havaí, a Nova Zelândia e a Ilha de Páscoa – são um fascinante caso de um povo que conheceu as panelas por mil anos, e depois as abandonaram. Desde 800 a.C, mais ou menos, os polinésios fabricavam toda uma gama de peças – tipicamente, cerâmica cozida em fogo brando, misturada com conchas ou areia. No entanto, ao chegarem às ilhas Marquesas, por volta do ano 100, abandonaram abruptamente a produção de cerâmica e optaram por voltar a cozinhar sem panelas.

Havia uma hipótese de que os polinésios teriam parado de fazer recipientes de cerâmica por não haver argila em suas novas pátrias insulares. Mas não era verdade; havia argila nas ilhas, embora em locais bastante remotos e elevados. Trinta anos atrás, a antropóloga neozelandesa Helen M. Leach sugeriu uma explicação nova e radical para o enigma dos polinésios: eles cozinhavam sem panelas porque não viam a necessidade delas. Talvez tivesse sido diferente se comessem arroz. Mas a dieta polinésia era rica em vegetais amiláceos, como inhame, batata-doce e fruta-pão, todos os quais cozinhavam melhor usando-se pedras quentes do que panelas.

Portanto, sim, é possível ferver alimentos sem panelas. A rejeição da cerâmica pelos polinésios é um lembrete útil de que nem mesmo as tecnologias culinárias que parecem mais vitais são universalmente adotadas. Alguns cozinheiros recusam-se a ter frigideiras em casa (como se sua simples presença pudesse levar ao consumo de quantidades de gordura nocivas à saúde); os adeptos de alimentos crus rejeitam o uso do fogo, e é provável que exista alguém, em algum lugar, que prefira cozinhar sem facas – com certeza, há livros infantis de culinária que defendem o uso da tesoura, em vez de facas. Pessoalmente, sou o oposto dos polinésios. Considero as panelas e as frigideiras peças essenciais na cozinha, discretos deuses domésticos. Poucos momentos do dia são mais alegres do que aquele em que ponho uma panela na boca do fogão, sabendo que logo o jantar estará fervilhando, enchendo a casa de aromas agradáveis. Nem posso imaginar a vida sem elas.

Depois que os recipientes de barro foram incorporados como tecnologia, desenvolvemos opiniões sólidas sobre eles. A cerâmica é algo muito pessoal. A língua inglesa ainda hoje descreve vasos e panelas com características humanas: eles podem ter boca e lábios, pescoço e ombros, barriga e traseiro. Os dowayos, um povo de Camarões, na África, têm formas especiais de tigelas de cerâmica para pessoas diferentes (uma tigela de criança seria diferente da pertencente a uma viúva), e há tabus quanto a comer na tigela destinada a outra pessoa.

Muitos de nós nos apegamos a certos recipientes, fetichizando tal ou qual caneca ou prato. Não me importa o garfo com que como nem se outra pessoa comeu com ele antes de mim (desde que esteja razoavelmente limpo). A louça ou a cerâmica são diferentes. Eu tinha um canecão com todos os presidentes norte-americanos, que meu marido trouxe para mim de uma viagem a Washington. Era nessa caneca que eu tomava meu chá, de manhã cedo. Usar qualquer outra caneca não teria o mesmo efeito; ela era parte crucial do ritual matutino. Aos poucos, os rostos dos presidentes foram desbotando, e era difícil distinguir Chester Arthur de Grover Cleveland. Passei a gostar ainda mais da caneca. Se via outra pessoa bebendo alguma coisa nela, tinha a sensação secreta de que essa pessoa estava pisando no meu túmulo. A caneca por fim se espatifou na lava-louça, o que foi um alívio, de certo modo. Não a substituí.

Os fragmentos ou “cacos” de cerâmica são frequentemente os vestígios mais duradouros deixados por uma civilização, e a melhor porta de acesso para conhecermos os valores dos indivíduos que os usaram. Por isso, os arqueólogos gostam de denominar os povos de acordo com os objetos de cerâmica deixados por eles. Houve a Cultura dos Vasos Campaniformes, do terceiro milênio antes da era cristã, que atravessou toda a Europa, desde a península Ibérica e da região central da Alemanha, até chegar às ilhas britânicas, por volta de 2000 a.C. Essa população veio depois da Cultura dos Vasos em Forma de Funil e da Cultura da Cerâmica Cordada. Em todos os lugares onde esteve, a Cultura Campaniforme deixou vestígios de recipientes para bebida, feitos de argila castanho-avermelhada, em formato de sino. Ele poderia ter sido chamado de Povo da Adaga de Sílex ou Povo do Machado de Pedra (já que também os usava), mas, por alguma razão, a cerâmica é mais evocativa de culturas inteiras. Sabemos que os integrantes da Cultura dos Vasos Campaniformes gostavam de ser sepultados com um vaso cerâmico a seus pés – presume-se que para o alimento e a bebida de que necessitariam na vida após a morte. Nossa própria cultura possui tantas *coisas* que a cerâmica perdeu grande parte de sua importância anterior, mas ainda é uma das poucas posses universais. Talvez, daqui a muitas centenas de anos, quando nossa cultura tiver sido enterrada por este ou aquele apocalipse, os

arqueólogos comecem a escavar nossos restos e nos chamem de Comunidade das Taças: fomos um povo que gostava que sua cerâmica tivesse cores vivas, fosse grande o bastante para conter volumes consideráveis de bebidas cafeinadas reconfortantes e, acima de tudo, pudesse ir à lava-louça.

A própria existência da cerâmica marcou uma etapa tecnológica de suma importância no desenvolvimento da cultura humana. O oleiro pega a argila grosseira e amorfa e a umedece, tempera, molda e queima, dando-lhe uma forma duradoura: trata-se de uma ordem de criação diferente de tirar lascas de pedras, madeira ou ossos. Os vasos de argila trazem as marcas das mãos humanas. Há algo de mágico no processo da olaria e, com efeito, era comum os primeiros oleiros terem na comunidade um segundo papel, como xamãs. A arqueóloga Kathleen Kenyon, que desenterrou em Jericó muitos fragmentos de cerâmica datados de 7000 a.C., descreveu os primórdios da olaria como uma “revolução industrial”:

> O ser humano, em vez de apenas moldar um artefato a partir de um material natural, descobriu que era capaz de alterar alguns desses materiais. Ao fazer uma mistura de argila, cascalho e palha e submetê-la a uma temperatura elevada, ele efetivamente alterou a natureza de seu material e lhe deu novas propriedades.

Fazer um recipiente utilizável não é apenas uma questão de moldar um monte de argila no formato pertinente, como um bolo de lama. A própria argila tem que ser escolhida com cuidado (havendo cascalho demais, ela não é fácil de moldar; com cascalho de menos, não resiste à queima). O oleiro de 7000 a.C. (que não raro era uma mulher) devia saber a quantidade exata de água para tornar o barro escorregadio, mas não a ponto de a massa molhada desmanchar-se em suas mãos ou rachar no fogo. Por sua vez, o fogo tinha que estar numa temperatura escaldante – talvez de 900 a 1.000°C –, o que só se pode conseguir num forno feito para esse fim exclusivo. Quanto a produzir recipientes especificamente destinados à culinária, isto é ainda mais difícil, porque eles precisam ser impermeáveis e fortes o bastante para suportar o choque térmico: à medida que um recipiente malfeito aquece, seus diversos materiais se expandem em velocidades diferentes, e a tensão o faz estilhaçar-se.

Quase todos os cozinheiros já tiveram alguma experiência com o choque térmico, numa ou noutra ocasião: a travessa de lasanha que estala no forno quente, estragando os planos para o jantar; o tacho de barro, supostamente “resistente ao fogo”, que se estilhaça sobre uma boca do fogão e despeja seu conteúdo no piso. Nigel Slater, autor de livros de culinária, observou que é preferível um recipiente “espatifar-se em mil pedaços do que ficar com uma

rachadura funda. O recipiente rachado pode continuar a ser um favorito, mas introduz um componente de perigo que eu preferia dispensar… aquela sensação incômoda de que, ao abrir a porta do forno, depararemos com o recipiente partido ao meio e o macarrão com queijo chiando na base do forno.”

Nunca saberemos ao certo como foi feito o primeiro vaso de cerâmica. A olaria é um desses avanços brilhantes que, curiosamente, ocorreram ao mesmo tempo com pessoas diferentes, em lugares muito distantes. Os vasos de repente se tornaram comuns por volta de 10000 a.C., ou um pouquinho antes, na América do Sul, na África setentrional e entre os jomons, no Japão. A palavra “jomon” vem do japonês e significa “marcado por cordas”. A cerâmica jomon mostra o talento artístico empregado nos artefatos de cerâmica desde muito cedo. Não bastava fazer um bom vaso; ele tinha que ser belo. Depois de darem forma a seus vasos e panelas, os oleiros do período Jomon decoravam a argila molhada com cordas e nós, talos de bambu e conchas. A maioria dos recipientes mais antigos desse período parece ter sido usada para cozinhar: os fragmentos encontrados indicam vasos fundos, de base redonda, em formato de flor, ideais para preparar ensopados.

Estranhamente, a adoção de recipientes para cozinhar pelos jomons não foi copiada em todos os lugares. Costumava-se presumir que as pessoas começaram a fazer vasos de cerâmica para o fim específico de cozinhar, mas hoje há algumas dúvidas. Como podemos saber se elas cozinhavam ou não com panelas? Os fragmentos dos vasos usados na cozinha devem trazer sinais de chamuscamento ou manchas, pela exposição ao fogo; podem até conter vestígios de comida; e é provável que sejam feitos de argila maciçamente temperada ou misturada com cascalho, cozida em forno brando para eliminar o choque térmico.

No Peloponeso, na Grécia, há uma caverna chamada Franchti, na qual foram recuperados mais de um milhão de fragmentos de cerâmica datados de 6000 a 3000 a.C. Trata-se de uma das regiões agrícolas mais antigas da Grécia. Ali se cultivavam lentilha, amêndoa e pistache, aveia e cevada. Os habitantes também se alimentavam de peixes. Em outras palavras, era um povo que de fato se beneficiaria de recipientes para cozinhar. Seria de se supor que os fragmentos de cerâmica houvessem um dia pertencido a panelas e vasos para armazenar mantimentos, mas, quando os arqueólogos examinaram os fragmentos mais antigos, constataram que estes não exibiam nenhum dos sinais reveladores de algo que houvesse ficado suspenso acima do fogo. Não tinham fuligem nem manchas enegrecidas, sendo, antes, uma cerâmica polida com esmero e brilhosa, moldada em formas angulosas que não se acomodariam bem sobre uma chama.

Havia todos os sinais de que tais recipientes não tinham sido usados na culinária, mas em algum tipo de ritual religioso. Isso constitui um enigma. Esses habitantes gregos dispunham de toda a tecnologia necessária para fazer panelas de cozinha, mas optaram por não produzi-las, preferindo dar à sua argila um uso simbólico. Por quê? Provavelmente, porque até então ninguém havia utilizado potes de cerâmica para cozinhar, de modo que isso simplesmente não lhes ocorreu.

O uso de recipientes para cozinhar representou uma enorme inovação. Foram necessárias muitas centenas de anos de uso dos vasos como objetos decorativos ou simbólicos para que os gregos de Franchti pensassem em usá-los para cozinhar. Apenas entre os fragmentos mais recentes, datados de c.3000 a.C., é que a cerâmica de cozinha tornou-se a norma. Os vasos de Franchti tornaram-se arredondados, de textura mais grossa, e feitos numa variedade de formatos práticos, para tarefas diferentes: caçarolas de vários tamanhos, panelas para queijo, peneiras de barro e recipientes maiores, de formato semelhante ao de um forno. A população havia enfim descoberto as alegrias de cozinhar em panelas.

Os gregos talvez sejam os mais célebres de todos os oleiros. É fácil nos atermos aos arquetípicos vasos decorativos, em cor vermelha sobre fundo preto, ou preta sobre fundo vermelho, que retratam cenas de batalhas e mitos, cavaleiros, dançarinos e banquetes. Mas também podemos aprender com seus artefatos mais simples de cozinha, cuja história é menos dramática, porém não menos interessante. As panelas gregas nos dizem o que eles comiam e de que modo o comiam; quais eram os alimentos que valorizavam e o que faziam com eles. Os gregos deixaram inúmeros vasos de armazenamento – para queijo e azeitonas, vinho, azeite e, acima de tudo, para cereais, muito provavelmente cevada: eram robustos vasos de terracota, com tampa para manter os insetos afastados. Os oleiros gregos faziam frigideiras, caldeirões e caçarolas com uma argila grossa, arenosa; o formato básico era o da *chytra*, redonda e parecida com a ânfora. Eles faziam panelinhas com três pernas e práticos jogos combinados de caçarola e braseiro, nos quais o recipiente e o aquecedor eram desenhados em conjunto. Esse era um povo que dispunha de mais de uma estratégia para cozinhar.

A cerâmica modificou radicalmente a natureza da culinária. Ao contrário dos cestos, cabaças e cascas de coco – ou de qualquer dos outros recipientes para comida usados antes disso –, o barro podia ser moldado em qualquer tamanho ou formato desejado, e os recipientes de cerâmica expandiram muito o leque de alimentos que podiam ser ingeridos. Resumindo numa palavra: mingau. As panelas funcionaram em conjunto com a nova ciência da agricultura (que também surgiu há cerca de 10 mil anos), alterando para sempre a nossa dieta.

Com as panelas de barro, os cozinheiros podiam ferver sem dificuldade grãos miúdos, como trigo, milho e arroz, os amiláceos essenciais que logo viriam a se tornar o esteio da dieta humana em todo o mundo. Passamos da dieta de carne, frutos secos e sementes, própria dos coletores-caçadores, para a dieta dos camponeses, feita de cereais pastosos, acompanhados por mais alguma coisa. Foi uma revolução com cujos efeitos convivemos até hoje. Quando pegamos nossa maior panela e fervemos um pacote de espaguete escorregadio, ou ligamos preguiçosamente a panela elétrica de arroz, ou mexemos uma polenta fervilhante com manteiga e queijo parmesão, estamos em comunhão com aqueles primeiros agricultores que aprenderam a encher a pança com alguma coisa macia e rica em amido, deliberadamente cultivada no campo e cozida numa panela.

Em muitos casos, a panela de barro permitiu que as pessoas comessem plantas que, de outro modo, seriam tóxicas. Um exemplo é a mandioca (também conhecida como aipim), um tubérculo amiláceo nativo da América do Sul que é hoje a terceira maior fonte de carboidrato comestível no mundo. Em sua forma natural, a mandioca contém pequenas quantidades de cianeto. Quando mal cozida, ou ingerida crua, pode ocasionar uma doença chamada konzo, que causa paralisia. A partir do momento em que foi possível cozinhar a mandioca numa panela, ela passou de toxina inútil a valioso produto essencial, uma fonte polpuda e doce de cálcio, fósforo e vitamina C (embora tenha poucas proteínas). O aipim cozido é uma fonte fundamental de energia na Nigéria, em Serra Leoa e em Gana, entre outros países, habitualmente ingerido depois de apenas se amassar o tubérculo fervido até formar um purê saboroso, talvez com alguns temperos. Esse é o clássico alimento cozido na panela: o tipo que aquece o estômago e acalma o coração.

Os guisados são um prazer para o paladar, sobretudo por causa dos sumos: aquela poderosa mistura de ervas, vinho e caldos. Desde o início, as panelas permitiram que os cozinheiros captassem caldos que, sem elas, se perderiam nas chamas. As panelas parecem ter sido particularmente valorizadas entre os povos que comiam muitos frutos do mar, porque o barro retinha o saboroso sumo dos moluscos. A cerâmica foi um enorme avanço por mais outra razão: era muito mais difícil queimar o alimento do que quando ele era preparado diretamente no fogo (embora também não seja impossível, como muitos podem atestar). Desde que não se deixe a panela secar, a comida não queima.

As primeiras receitas de que se tem registro vieram da Mesopotâmia (região dos atuais Iraque, Irã e Síria). Foram grafadas em escrita cuneiforme em três tabuletas de pedra, há cerca de 4 mil anos, e oferecem um vislumbre instigante de como os mesopotâmios deviam cozinhar. A vasta maioria das receitas é para

cozimento em panelas, quase todas para caldos. “Coloque todos os ingredientes na panela” é uma instrução frequente. Pela primeira vez, as panelas fizeram do ato de cozinhar uma prática refinada e sutil; mas preparar os alimentos nelas também era mais fácil do que assá-los diretamente no fogo. Não dava muito trabalho ferver a carne de carneiro com água, acrescentar um pouco de alho-poró, alho e ervas amassados, e deixar tudo fervilhando em fogo brando. O padrão elementar dessas receitas da Mesopotâmia era o seguinte: prepare a água com gordura e sal a gosto; acrescente carne, alho-poró e alho; cozinhe na panela; acrescente talvez coentro ou hortelã frescos, e sirva.

Toda uma gama de técnicas inaugurou-se com a olaria. Ferver alimentos foi a mais importante delas, mas também se tornou possível usar grelhas de cerâmica para assar bolos finos de milho, bolos de aipim e pães sem levedura; usar grandes vasos para fermentar e destilar bebidas alcoólicas; e usar uma panela seca com tampa para tostar grãos, sendo o mais notável exemplo disso o milho tostado da Mesoamérica – a pipoca!

As pessoas também gostaram das panelas de barro por outra razão: o sabor que elas davam aos alimentos. Nos tempos modernos, em geral descartamos a ideia de que a superfície de um recipiente se misture com seu conteúdo. Queremos que as panelas tenham superfícies que reajam o mínimo possível com o que houver dentro delas – o que é uma das muitas virtudes do aço inoxidável. Com umas poucas exceções teatrais – o refratário de argila para assar frangos da década de 1970, o pote de barro tailandês –, não consideramos a possibilidade de que a superfície de cozimento possa reagir com a comida de maneiras benéficas. Tradicionalmente, no entanto, as culturas que cozinham em panelas de barro poroso apreciam o sabor que elas conferem à comida, como resultado dos sais solúveis que são liberados pelo barro. No vale de Katmandu, na cordilheira do Himalaia, o pote de barro é considerado essencial para as conservas, acrescentando um algo a mais às de manga, limão e pepino.

As propriedades especiais do barro talvez expliquem por que muitos cozinheiros resistiram ao grande avanço seguinte: a passagem das panelas de barro para as de metal. Os caldeirões de metal foram produto da Idade do Bronze (de c.3000 a.C. em diante), um período de rápidas mudanças tecnológicas. Pertenceram mais ou menos à mesma era dos primeiros sistemas de escrita (hieroglífica e cuneiforme), do papiro, dos encanamentos hidráulicos, da fabricação do vidro e da roda. Os caldeirões começaram a ser usados por egípcios, mesopotâmicos e chineses pelo menos desde 2000 a.C. O custo de sua fabricação significou que, no princípio, seu uso ficou limitado a banquetes especiais, rituais religiosos ou aos alimentos enterrados com os mortos, para

serem levados com eles para a vida após a morte.

Os caldeirões de metal têm diversas vantagens muito práticas em relação à cerâmica. Pode-se limpar um caldeirão esfregando-o com areia ou cinza, ao contrário da cerâmica não esmaltada, que tende a reter os resíduos da refeição anterior em seus poros. O metal é melhor condutor de calor que a cerâmica, de modo que o alimento cozinha com mais eficiência. E, sobretudo, o caldeirão pode ser colocado diretamente sobre o fogo, sem medo de que se estilhace com o choque térmico ou fique lascado. Pode até sobreviver a quedas. Os arqueólogos tendem a encontrar vasos de cerâmica sob a forma de fragmentos, mas eles às vezes desenterram caldeirões intactos, como o caldeirão de Battersea, um esplêndido exemplar da Idade do Ferro, datado de 800-700 a.C., que foi retirado do rio Tâmisa, em Londres, no século XIX. Trata-se de um recipiente magnífico, em formato de abóbora, feito de sete placas de bronze unidas por tachas, como um escudo, que sobreviveu inteiro, em toda a sua glória. É um equipamento assombroso. Ao vê-lo, compreendemos por que era tão comum os caldeirões serem legados em testamento. Esse é uma grande obra de engenharia.



Quando se tornaram possíveis os utensílios de cozinha feitos de metal, não demorou para que se criassem todos os principais modelos de panelas e frigideiras. Os romanos tinham a *patella* – uma frigideira de metal para saltear rapidamente o peixe em pouca gordura, que deu nome à paella espanhola e à *padella* italiana, e que pouco diferia de nossas frigideiras atuais. A possibilidade de ferver coisas no azeite – que é, na verdade, aquilo em que consiste a fritura – acrescentou mais uma dimensão à vida da cozinha. As gorduras atingem temperaturas muito mais altas que a água, e o alimento cozinha mais depressa, ficando deliciosamente tostado nas bordas. Isso decorre da reação de Maillard,

uma interação entre proteínas e açúcares a altas temperaturas, responsável por muitos dos sabores que mais nos seduzem: a crosta dourada da batata frita, uma colherada escura de *maple syrup*, ou xarope de bordo. Uma frigideira é uma coisa boa de se ter por perto.

Os romanos também tinham lindos escorredores de metal e rechôs de bronze, pratos meio rasos de metal chamados *patinae*, enormes caldeirões de latão e bronze, formas para massas em formatos decorativos, panelas para assar peixes inteiros, frigideiras com bicos especiais para verter o molho e alças que se dobravam. Grande parte do que chegou até nós parece desconcertantemente moderno. A diversidade dos utensílios de cozinha romanos de metal ainda era capaz de impressionar o chef Alexis Soyer em 1853. Soyer encantou-se em especial com um utensílio de ar muito sofisticado, uma panela de fundo duplo chamada *autepsa* (nome que significa "autofervente"). Como uma panela moderna de cozimento a vapor, ela possuía dois compartimentos, ambos de latão de Corinto. A parte de cima, no dizer de Soyer, podia ser usada para cozinhar aos poucos "iguarias leves, destinadas à sobremesa". Tratava-se de um utensílio muito valorizado. Cícero descreveu uma *autepsa* leiloada por um preço tão alto que os espectadores presumiram que o que se estava vendendo era uma fazenda inteira.

Em termos tecnológicos, os utensílios de metal romanos tiveram poucos rivais até o fim do século XX e o advento de panelas feitas de múltiplas camadas de metal. Eles abordaram até mesmo o problema de evitar as áreas de calor intenso ao cozinhar, que continuam a ser um bicho-papão para quem desenha panelas. Da Britânia romana sobreviveu uma frigideira de metal com anéis concêntricos na base, cujo propósito parecia ser a criação de uma distribuição lenta e uniforme do calor. Experimentos com panelas corrugadas, em contraste com as lisas, mostraram que a texturização de seu fundo reduz as tensões térmicas (os anéis tornam a panela menos suscetível a se deformar em contato com o calor elevado, o que fortalece sua estrutura) e também dá maior controle sobre o cozimento: a transferência de calor acontece mais lentamente com a panela texturizada, de modo que diminui a probabilidade dos transbordamentos incômodos. Um padrão semelhante de anéis concêntricos aparece na base das panelas Circulon, lançadas em 1985, cujos "singulares sulcos Alto-Baixo", como dizia a propaganda, reduziriam o atrito da superfície e aumentariam a durabilidade e as qualidades antiaderentes das peças. Tal como os aquedutos, as ruas retas, as pontes em arco e os livros, essa tecnologia exemplifica como os romanos chegaram à frente dos demais.

APESAR DA ENGENHOSIDADE DOS ROMANOS, a maioria dos cozinheiros domésticos, desde a Idade do Bronze até o século XVIII, teve de se arranjar com um só recipiente grande: o caldeirão. Esse era, de longe, o maior utensílio da cozinha da Europa setentrional, e era nele que se concentrava a atividade culinária. Depois da queda do Império Romano, a gama de utensílios para cozimento reduziu-se ao básico. Em vez de uma panela para cada ocasião, a refeição de uma panela só voltou a ser a forma dominante de cozinhar. O caldeirão tendia a decidir pelo indivíduo como ele poderia comer. Alimentos fervidos, guisados ou refogados: essa costumava ser a resposta (embora a panela com tampa também pudesse ser usada para fazer pão, que assava ou cozinhava no vapor sob a tampa). O conteúdo do caldeirão podia ser bastante repetitivo. A típica família medieval modesta possuía uma faca, uma concha, uma panela de barro, talvez algum tipo de espeto e um caldeirão. A faca cortava os ingredientes que iam para a panela com água. Horas depois, a concha servia a sopa ou "caldeirada". Os recipientes complementares assumiam a forma de algumas panelas baratas de barro, e talvez uma frigideira e uma panela de cabo comprido, muito menor que o caldeirão, usada para aquecer leite ou creme de leite.

Quando a família possuía outros utensílios de cozinha, o provável era que fossem acessórios do caldeirão. Suportes ou balanços de ferro, alguns lindamente decorados, destinavam-se a fazer a panela pesada e seu conteúdo balançarem sobre o fogo, afastando-se dele e voltando, numa forma de controle de temperatura tão instantâneo quanto acender um fósforo, ainda que bem mais perigosa. Quem não podia bancar esses mecanismos complexos possuía uma ou duas trempes – engenhosos suportezinhos de três pernas, feitos para manter o caldeirão levantado acima do calor direto do fogo. Os ganchos e garfos de carne eram outros acessórios do caldeirão, usados para suspender a carne acima do líquido borbulhante, ou para pescar coisas de suas profundezas.

Havia muitas formas e tamanhos de caldeirões. Na Inglaterra, eles costumavam ser de fundo "arriado" ou côncavo (em oposição aos bojudos) e feitos de bronze ou ferro, para poderem suportar o calor do fogo. Quando tinham três pernas, era sinal de que se destinavam a se erguer sobre as brasas. As panelas de ferro, que tendiam a ser menores, tinham o bojo arredondado e alças, para ficarem penduradas acima do fogo. Usavam-se varas ou pegadores para manipular as alças, que se aqueciam a uma temperatura insuportável. Cozinhar com uma única panela podia dar origem a estranhas combinações de ingredientes, todos misturados. Não se sabe ao certo com que frequência era lavado o caldeirão, na falta de água corrente e de detergentes. As sobras da refeição anterior quase sempre ficavam no fundo, para temperar a seguinte.

O folclore europeu é assombrado pelo fantasma do caldeirão vazio – o equivalente antigo da geladeira vazia –, um símbolo da fome absoluta. Na mitologia celta, os caldeirões são capazes de evocar a eterna abundância e o conhecimento absoluto. Ter um caldeirão e nada para pôr dentro dele era a mais profunda miséria. Na conhecida história da "Sopa de pedras" (que tem muitas variações), alguns viajantes chegam a uma aldeia, carregando um caldeirão vazio, e imploram por comida. Os aldeões recusam. Os viajantes pegam uma pedra e um pouco d'água e dizem estar fazendo uma "sopa de pedras". Os aldeões ficam tão fascinados que cada um contribui com alguma coisinha para a panela – uns legumes, uns temperos –, até que, por fim, a "sopa de pedras" torna-se um ensopado saboroso, parecido com um *cassoulet*, e todos podem se banquetear.

Comprar um caldeirão era uma despesa de monta. Em 1412, os bens terrenos dos londrinos John Cole e sua mulher, Juliana, incluíam um caldeirão de 7,5 quilos, no valor de 4 xelins (na época, uma panela de barro custava cerca de um penny, que correspondia a 1⁄12 do xelim). Uma vez comprada ou obtida por meio de troca, uma panela de metal podia ser consertada muitas vezes, para ter sua vida prolongada; quando surgiam buracos, pagava-se a um profissional para soldá-los. Um caldeirão de bronze desenterrado de um charco de County Down, na Irlanda do Norte, em 1857 exibia seis pontos de consertos: os buracos pequenos tinham sido tapados com rebites; os maiores, remendados com bronze derretido, derramado sobre a abertura.

O caldeirão podia não ser o recipiente ideal para todos os pratos. No entanto, uma vez adquirido, praticamente ditava o padrão de todas as refeições (complementado, quando muito, por uma ou duas panelinhas de barro). Todas as culturas tinham sua variação do prato feito numa panela única, bem como variações da panela específica usada para fazê-lo: *pot au feu*, guisado irlandês, dobradinha, *cocido*. A cozinha de uma panela só é uma culinária da escassez: combustível escasso, utensílios escassos, ingredientes escassos. Nada se desperdiça. Não é à toa que a comida oferecida para amparo à pobreza assume quase sempre a forma da sopa. Quando não há uma quantidade suficiente para distribuir, sempre se pode acrescentar um pouco d'água e tornar a pô-la para ferver.

Os cozinheiros inventavam maneiras sagazes de contornar a limitação da panela única. Pondo legumes, batatas e a sobremesa em saquinhos de musselina separados na água fervendo, era possível cozinhar mais de uma coisa ao mesmo tempo numa única panela. A sobremesa podia acabar com certo gosto de repolho – e o repolho, um tanto adocicado –, porém ao menos era uma mudança em

relação à sopa. Em *Lark Rise to Candleford* (1945), Flora Thompson descreveu como era feito o jantar dos homens que regressavam do campo:

> Tudo era cozido no mesmo utensílio: uma fatia de toucinho, que equivalia a pouco mais de uma provinha para cada um; repolho ou outras verduras numa rede, batatas em outra, e o *roly-poly*, um rocambole de geleia embrulhado num pedaço de pano. Parece um método caótico, nestes dias de fogões a gás e elétricos, mas cumpria a sua finalidade, porque, controlando com cuidado o momento de colocar cada alimento e mantendo bem-regulada a cocção em fogo brando, todos os alimentos se mantinham intactos e se produzia uma refeição apetitosa.

Na década de 1930, os nazistas se apoderaram da imagem frugal da refeição de uma panela só e lhe deram um uso ideológico. Em 1933, o governo de Hitler anunciou que os alemães deveriam reservar um domingo, de outubro a março, para fazer uma refeição de uma panela só: o *Eintopf* [cozido ou guisado; literalmente "uma panela"]. A ideia era que, com isso, as pessoas economizariam dinheiro suficiente para poder fazer doações aos pobres. Os livros de cozinha foram reescritos às pressas para incorporar a nova política. Uma coleção de receitas listou nada menos que 69 tipos de *Eintopf*, incluindo macarrão, gulache, guisado irlandês, sopa de arroz sérvia, inúmeras variações com repolho e a tradicional sopa de batatas alemã.

A promoção nazista do *Eintopf* foi uma propaganda astuta. Na Alemanha, muitos já viam o *Eintopf* como o suprassumo da refeição frugal, um prato que simbolizava o sacrifício e o sofrimento. Dizia-se que a Alemanha conseguira derrotar os franceses em 1871, em parte, porque seus exércitos haviam enchido a barriga de *Erbswurst*, um creme grosso de ervilha e gordura bovina feito numa panela só. O *Eintopf* veio com um mar de lembranças saudosas.

A celebração do *Eintopf* pelos nazistas foi um sinal, na verdade, de que a maioria das cozinhas – tanto na Alemanha quanto em outros lugares – havia ultrapassado a culinária de uma panela só. Como muitos outros símbolos fascistas, esse prato remontava ao passado. Só se poderia vê-lo como economia numa sociedade em que a maioria das refeições fosse preparada com o uso de mais de uma panela. Ao ressuscitarem o ideal camponês dos contos de fadas, de um só caldeirão pendurado num gancho único sobre o fogo, os nazistas mostraram, sem querer, que a época do caldeirão havia passado. Embora os tempos fossem difíceis para a Alemanha da década de 1930, a maioria das cozinheiras – o que significava a maioria das donas de casa – esperava dispor de um sortimento de panelas e frigideiras com que cozinhar, e não de apenas uma.

A Petworth House, em Sussex, é uma das residências mais grandiosas da Inglaterra. Atravessou gerações da mesma família aristocrática, os Egremont,

desde 1150, embora a construção atual date do século XVII. Essa mansão magnífica, situada num parque de caça ao cervo com área de setecentos acres, é hoje administrada pelo National Trust.[c] Os visitantes podem deslumbrar-se com a reluzente *batterie de cuisine* de cobre exibida na cozinha, que conta com um total de mais de mil utensílios: fileiras de caçarolas de cabo e panelas de ensopado, além de múltiplas tampas para combinar, todas imaculadamente alinhadas, da maior para a menor, da esquerda para a direita, em diversos aparadores enormes. Os cozinheiros de Petworth deviam ter a panela exata para cada prato.

O equipamento de Petworth inclui panelões com uma torneira na base, para liberar água quente (como um samovar); panelas múltiplas para guisar, saltear e preparar omeletes, em todos os tamanhos que se possa desejar; uma panela grande para refogar e assar em fogo brando, com uma tampa funda de bordas altas, concebida para conter brasas e permitir que o alimento fosse cozinhado por cima e por baixo ao mesmo tempo. As panelas reservadas para o preparo de peixes são um mundo à parte. Naqueles esplêndidos velhos tempos, haveria peixes excelentes no litoral de Sussex, e era provável que os cozinheiros de Petworth lhes fizessem justiça. As cozinhas da mansão contêm não apenas panelas compridas de peixe (com um suporte vazado para escoamento na parte interna, para que o peixe pudesse ser retirado do caldo que o escalfou sem se desintegrar) e uma frigideira para peixes (redonda e aberta, com um escorredor de arame), mas também uma assadeira especial para linguado (em formato de losango, imitando a forma do peixe) e diversas panelas menores, especificamente criadas para preparar cavalas.



A cozinha de Petworth nem sempre foi tão bem-equipada. Peter Brears, historiador dos alimentos, estudou seus inventários, que documentavam “todos os objetos móveis” usados pelos cozinheiros: cada panela, cada frigideira. O primeiro inventário foi feito em 1632, depois vieram outros, em 1764 e em 1869. Esses documentos proporcionam um instantâneo, século a século, do equipamento de culinária disponível nas mais ricas cozinhas britânicas. O detalhe mais revelador é este: em 1632, durante o reinado dos Stuart, Petworth

não possuía, apesar de toda a sua riqueza, uma única panela para guisados, tampouco uma caçarola. Nesse período, os utensílios para ensopar ou ferver eram uma grande caldeira fixa (um gigantesco tonel de água fervente, usado para fornecer água quente à casa inteira, não apenas à cozinha); nove panelas (ou caldeirões) para sopas ou caldos; uma panela de ferro para o preparo de mariscos e algumas panelas de peixe; e cinco panelinhas de latão para frituras, providas de três pés, para serem colocadas sobre o fogo. Não se trata de uma cozinha em que pudéssemos preparar um molho holandês ou molho espanhol. Era possível ensopar, escaldar ou ferver, mas sem grande refinamento. O foco dessa cozinha estava em assar, não em cozer: havia 21 espetos, seis pingadeiras, três conchas para molho e cinco grelhas.

Em 1764, tudo isso havia mudado. Petworth se desfizera de alguns de seus espetos (restavam apenas nove) e adquirira 24 panelas grandes para guisados, doze pequenas e nove caçarolas e panelas para banho-maria. Esse aumento enorme do número e da variedade das panelas refletia os novos estilos na culinária. Os velhos métodos medievais, pesados e apimentados, estavam de partida, substituídos por uma comida mais leve e amanteigada. Em 1764, o aristocrata estava familiarizado com muitos alimentos que sequer eram conhecidos em 1632: chocolate espumante e biscoitos crocantes; molhos cítricos de sabor picante e os ragus trufados da *nouvelle cuisine* francesa. Os novos pratos pediam novos equipamentos. Hannah Glasse, uma das mais famosas autoras de livros de cozinha do século XVIII, considerava importante dispor da panela certa para derreter a manteiga (um tipo de molho encorpado de manteiga derretida começava a ser universalmente servido como acompanhamento da carne ou do peixe): a frigideira de prata era sempre a melhor, recomendou.

Em 1869, as cozinhas de Petworth possuíam uma bateria ainda maior. Peter Brears sugeriu que os cozinheiros vitorianos julgariam o vasto equipamento de 1764 “totalmente insuficiente”. O foco da culinária vinha se desviando, enfim, dos assados no espeto. Agora, a verdadeira ação ocorria nas panelas de cobre, apoiadas sobre chapas aquecidas pelo vapor. Havia também três panelas de banho-maria, para alimentos que exigiam uma cocção mais delicada pela água do que a fervura. O número de panelas para guisados e caçarolas havia passado de 45 para 96, num sinal do simples volume e variedade dos diferentes molhos, glacês e guarnições exigidos pela culinária vitoriana.

A propósito, qual é a diferença entre uma panela para guisados e uma caçarola? Não muita, é a resposta. No século XVIII, as caçarolas tendiam a ser menores, mais apropriadas para as mexidas furiosas das emulsões e das caldas. Não necessariamente tinham tampa, pois muitas vezes eram usadas apenas para

aquecer molhos e caldos de carne ou legumes previamente preparados numa panela de guisar e coados numa peneira. As panelas para guisados eram maiores e tinham tampa; podiam comportar várias perdizes e um sortimento de bochechas de boi, vinho tinto e cenouras; um fricassê de frango ou uma combinação delicada de timo de cordeiro e aspargos. Era a panela de guisados que punha a comida na mesa. Com o tempo, entretanto, a caçarola ganhou terreno. Em 1844, Thomas Webster, autor de *An Encyclopaedia of Domestic Economy*, escreveu que as caçarolas eram "recipientes redondos menores, para ferver o alimento, feitas com um cabo só", ao passo que as panelas para guisados eram feitas com alças duplas, uma na tampa e uma na panela. Webster acrescentou que as panelas para guisados eram feitas de metal mais grosso e tendiam a ter a base arredondada e menos angulosa, o que as tornava mais fáceis de lavar. Hoje em dia, já não falamos em panelas para guisados, usamos o termo genérico "caçarola" ou "panela", com ou sem tampa, para designar todos os nossos recipientes de cozimento do cotidiano, mesmo quando não os usamos para nada mais sublime do que esquentar feijão enlatado.

Muitas cozinhas ainda aludem, modestamente, à bateria de cozinha. Ela pode consistir num trio de panelas esmaltadas, empilhadas num suporte, ou numa fileira bem-arrumada de peças da linha Le Creuset, dispostas da menor para a maior. A bateria de cozinha foi uma das muitas ideias a brotar da era de esclarecimento e revolução do século XVIII. O raciocínio por trás da *batterie* era o oposto diametral das limitações da culinária de uma panela só. A ideia, que ainda tem defensores fiéis entre os praticantes da *haute cuisine*, é a seguinte: cada componente de uma refeição requer seu recipiente especial. Não se pode saltear um alimento numa frigideira de laterais curvas, nem fritar outro numa frigideira *sauté* de laterais retas. Não se pode escalfar um linguado sem a assadeira para linguado. Você precisa do utensílio certo para trabalhar. Em parte, isso reflete o novo profissionalismo surgido na culinária no século XVIII e a influência da França.

Na E. Dehillerin, a mais antiga loja de artigos de cozinha existente em Paris, ainda é possível louvar os utensílios de cobre. A loja de fachada verde é repleta de recipientes dos quais você nunca soube que precisava: uma escargoteira para assar escargots com manteiga de ervas e alho, formas para os tipos mais sofisticados de bolos e tortas, minúsculas caçarolas apenas para molhos, uma prensa para fazer um prato muito específico de pato prensado (no qual a carcaça é espremida até que se desprendam todos os sumos dos órgãos), panelas com tampa para ragu, panelas de sopa e, sim, até uma assadeira de cobre para linguado muito parecida com a que existe na Petworth House. O lugar parece

impregnado pelo espírito de Julia Child, que abriu seu *Mastering the Art of French Cooking* (1961) com uma severa recomendação: não economize panelas. “O cozinheiro que economiza panelas prejudica a si mesmo. Use todas as panelas, tigelas e utensílios de que precisar.”

William Verrall foi um mestre-cuca setecentista e dono da pousada White Hart, em Lewes, no condado de Sussex, na Inglaterra, que em 1759 publicou um livro de receitas. Verrall não tinha a menor paciência com as cozinhas que tentavam arranjar-se com “uma pobre e solitária panela de guisados” e uma única frigideira, “negra como o meu chapéu”. Para ele, era óbvio que “não se pode dar a um bom jantar uma aparência bonita e arrumada sem os utensílios adequados para prepará-lo, tais como panelas perfeitas de vários tamanhos”, omeleteiras e caldeirões. Verrall conta a história de “metade de um jantar de alto luxo” que foi inteiramente estragada “pelo uso equivocado de apenas uma panela”.

Esse novo alvoroço a respeito das panelas, do século XVIII em diante, foi alimentado pelo ressurgimento da indústria inglesa de cobre. Antes disso, os estoques de cobre eram importados da Suécia. Em 1689, entretanto, o monopólio sueco tinha chegado ao fim e o cobre inglês começara a ser produzido – grande parte dele em Bristol – em quantidades maiores e por um custo muito menor. Isso preparou o terreno para que as prateleiras se enchessem de panelas de cobre. A expressão francesa *batterie de cuisine*, que se tornou a forma universal de denominação do equipamento de cozinha a partir do início do século XIX, remonta às panelas de cobre. A *batterie* era o cobre literalmente batido até assumir a forma desejada.

A bateria de cobre vitoriana foi, a seu modo, o ponto alto da longa história das panelas, frigideiras e recipientes similares. A combinação de habilidade artesanal, qualidade do metal em si, disposição de adequar o equipamento às exigências da culinária e existência de cozinhas ricas, equipadas com o batalhão de cozinheiros necessários para controlar e manipular os diversos recipientes, jamais seria igualada, a não ser nas cozinhas da *haute cuisine* francesa do século XX. Por isso, é interessante que, apesar de suas cozinhas equipadíssimas, os vitorianos tenham a fama de haver destruído a culinária britânica, reduzindo tudo a um lodaçal de sopa Windsor marrom.[d] Alguns historiadores afirmaram que essa fama não se justifica. Mas não há como fugir da questão dos legumes e verduras. As receitas vitorianas e do período da Regência nos instruem, sistematicamente, a ferver os legumes por muitos, muitos mais minutos do que sabemos que eles necessitam. Brócolis: vinte minutos. Aspargo: quinze a dezoito minutos. Cenoura (esta é um crime): 45 minutos a uma hora. De que adianta ter

a última palavra em panelas, se não se elaborou o método básico para cozinhar legumes e verduras?

Mas é possível que os vitorianos não maltratassem tanto os legumes quanto supomos. A presunção geral é que eles os cozinhavam demais por não darem atenção suficiente ao assunto. No entanto, talvez a verdade fosse o contrário: eles pensavam demais nisso. Os autores de livros de receitas oitocentistas eram bastante sensíveis à textura do que preparavam – como nós, procuravam cozinhar os legumes até que ficassem "macios" – e ao vigor com que ferviam os alimentos. É verdade que temiam o caráter indigesto dos vegetais mal cozidos, como os cozinheiros vinham fazendo há séculos: legumes e verduras crus eram considerados nocivos desde os tempos da medicina humoral dos gregos. Contudo, o medo que sentiam de exagerar na cocção não era menor. William Kitchiner, autor de *The Cook's Oracle* (1829), assinalou que, ao cozer aspargos, "há que se tomar grande cuidado para observar o tempo exato em que eles ficam macios; retire-os do fogo nesse instante e eles preservarão sua cor e sabor característicos; deixe-os ferver por mais um ou dois minutos e a fervura destruirá ambos". Não são as palavras de alguém que tencionasse produzir uma pasta de produtos vegetais. Também soam como uma afirmação estranha, uma vez que Kitchiner havia acabado de recomendar que se fervessem os aspargos por vinte a trinta minutos. Por outro lado, ele os atava num feixe, e assim eles levam muito mais tempo para cozinhar do que quando individualmente cozidos.

Não foi sem pensar que se chegou a esses tempos de fervura. Às vezes nos esquecemos de que sempre se refletiu muito sobre a melhor maneira de cozinhar. A maioria dos autores oitocentistas de livros de culinária fazia questão de oferecer conselhos baseados em provas "científicas", ou, pelo menos, "racionais". O dado mais importante sobre a fervura, no que lhes dizia respeito, era que a temperatura da água fervente nunca passava de 212°F (100°C, para nós) – número a partir do qual a água se transformava em vapor, sem jamais vir a ficar mais quente. Cientistas como o conde Rumford lamentavam a ineficiência da cocção dos alimentos numa fervura galopante: de que adiantava, se isso não aumentava a temperatura da água? Era apenas um desperdício de energia. Em 1815, Robertson Buchanan, um especialista em economia de combustíveis, observou que, depois de atingir o ponto de ebulição, "a água permanece no mesmo nível de temperatura, por mais vigorosamente que ferva"; os autores de livros de receitas sempre citavam Buchanan a esse respeito. William Kitchiner disse ter feito a experiência de introduzir um termômetro na água "durante o estado que os cozinheiros chamam de fogo brando; a temperatura estava em 212°F, ou seja, os mesmos graus da mais intensa fervura". A lógica por trás disso

era que o melhor era ferver os alimentos em fogo brando.

Em 1868, Pierre Blot, professor de gastronomia da Academia de Cozinha de Nova York, lançou um ataque contra as pessoas – donas de casa e cozinheiros profissionais – que "maltratavam" a arte da cocção, fervendo os alimentos "depressa, e não devagar": "Coloquem um pequeno oceano de água sobre um fogo vivo e nele fervam alguma coisa, com toda a rapidez que puderem, e os senhores produzirão a mesma quantidade de vapor, porém não cozinharão mais depressa; o grau de calor será o mesmo que se cozinhassem lentamente." Quando se tratava do preparo de carnes, o cozimento lento, em vez da fervura rápida, foi um bom conselho ("quanto mais devagar a carne cozer", disse Kitchiner, "mais tenra, mais substancial e mais clara ficará"). Todavia, no caso dos legumes (afora a batata), a cocção lenta não era tão benéfica. Alongava demais o tempo de preparo, sobretudo porque os cozinheiros com uma bela *batterie de cuisine* inclinavam-se a ferver os alimentos na menor panela possível. Vejamos novamente o que diz Kitchiner:

O tamanho das panelas de fervura deve adaptar-se a seu conteúdo: quanto maior a panela, maior o espaço que ocupa no fogo, e a quantidade maior de água requer um aumento proporcional do fogo para fervê-la.

Panela pequena como essa
Esquenta depressa.

É verdade. Mas a panelinha com uma pequena quantidade de água, fervendo em fogo brando, demora muito mais para cozinhar cenouras do que uma panela maiorzinha, com água fervendo na quantidade certa. A vantagem de ter apenas uma ou duas panelas grandes, em vez de uma panóplia de todos os tamanhos, é que você não tem a opção de adaptar o alimento à panela. E tem que lhe dar amplo espaço no recipiente. A pior de todas as situações é a das cozinhas que têm apenas um punhado de panelas, todas muito pequenas, de modo que, quando se põe o alimento numa delas, leva um século para que a água chegue ao ponto de ebulição.

Os legumes e as verduras do século XIX eram muito menos excessivamente cozidos do que se poderia supor pelos meros tempos de cozimento, sobretudo levando em conta que os próprios vegetais eram diferentes: as modernas variedades de sementes e métodos de cultivo tendem a produzir plantas mais tenras. O aspargo vitoriano devia ser mais taludo, de modo geral, e a cenoura devia ser mais dura. Mesmo usando nossos legumes e verduras tenros da atualidade, o método de fervura vitoriano não resulta numa papa completa. Já experimentei cozinhar fatias de cenoura apertadas numa panelinha por 45

minutos. Incrivelmente, elas ainda saíram meio crocantes, embora não tanto quanto ao serem jogadas numa grande panela de inox com água fervilhante por cinco minutos, ou, melhor ainda, quando cozidas no vapor.

No entanto, o domínio vitoriano da tecnologia da fervura era falho. É absolutamente correto que, com uma pressão normal, nunca podemos aquecer a água a mais de 212°F/100°C (em pressões superiores, ela esquenta muito mais, razão por que as panelas de pressão cozinham tão depressa os alimentos). Mas esse não é o único fator determinante da rapidez com que o alimento ferve. A ebulição também é importante – a medida na qual a água fervente borbulha. Em termos básicos, a transferência de calor na cocção é determinada pela diferença de temperatura entre o alimento e a fonte de calor. Em teoria, portanto, a lógica vitoriana parece sensata: uma vez que a água do cozimento tenha chegado a 212°F/100°C ou perto disso, não deve fazer grande diferença se a água borbulha vigorosamente ou apenas fervilha. Mas nossos olhos e nossas papilas gustativas nos dizem que sim. A razão é que a água que ferve adequadamente movimenta-se de maneira caótica, e transfere calor para o alimento várias vezes mais depressa do que a água que apenas começa a fervilhar. A transferência de calor também é mais rápida quando há mais água na panela em relação ao alimento. Uma panela grande, com água em abundância e sem um excesso de legumes e verduras, cozinha muito mais depressa do que uma panelinha perfeita de cobre, feita sob medida e abarrotada até a borda. Isso explica por que, mesmo quando os vitorianos recomendam uma fervura “enérgica” desses alimentos, os tempos de cozimento continuam longos.

Nós, da geração das massas, sabemos disso por instinto. Podemos não saber reduzir um molho de carne até engrossá-lo nem preparar uma charlote russa. Se nos dessem uma assadeira de cobre para linguados, não teríamos ideia do que fazer com ela – não que isso tenha grande importância, já que os filés de peixe que costumamos consumir ficam ótimos preparados numa assadeira normal. Mas sabemos fazer uma fervura rápida muito melhor que os vitorianos: pegamos um pacote de fusilli, preparamos nossa maior panela e fervemos a massa o mais depressa possível, numa profusão de água, durante dez minutos, até que ela fique perfeitamente *al dente*, e então a misturamos com manteiga ou com um bom molho de tomate. A única coisa que procuramos numa panela para macarrão é o volume grande. Depois de dominar essa técnica, podemos facilmente transferi-la para os legumes e as verduras: quatro minutos para os brócolis, seis para a vagem, esfregar com sal marinho e algumas gotas de limão e comer. Os cozinheiros vitorianos realizavam inúmeras proezas muito mais assustadoras: gelatinas em forma de castelo, bolos arquitetônicos. Mas a simplicidade dos

legumes e das verduras cozidos estava fora do seu alcance.

Os alimentos fervidos vitorianos tinham outro problema: as próprias panelas. O cobre é um excelente condutor de calor; o único metal mais condutivo que ele nas panelas é a prata. Mas, ao entrar em contato com os alimentos, sobretudo os ácidos, o cobre puro é venenoso. As panelas de cobre tinham um revestimento fino de estanho, que é neutro, mas, com o tempo, a superfície de estanho se desgastava, expondo o cobre que havia por baixo. “Refaça com frequência o revestimento de estanho de suas panelas”: eis uma recomendação comum nos livros de receitas dos séculos XVIII e XIX. Se os seres humanos daquela época assemelhavam-se aos de agora, os cozinheiros deviam adiar com frequência essa nova aplicação de estanho às panelas, e acabavam envenenando aqueles para quem cozinhavam. Na verdade, os cozinheiros que desconheciam os efeitos nocivos do cobre buscavam seus poderes reverdejantes e usavam panelas de cobre sem revestimento para fazer conservas de nozes verdes e de pepinos. Em suma, as panelas de cobre são encantadoras, exceto por seu potencial de dar um gosto ruim aos alimentos e de envenenar as pessoas. De repente, aquelas reluzentes *batteries de cuisine* vitorianas não parecem tão desejáveis.

A BUSCA DA PANELA IDEAL de cozinha não é fácil. Há sempre um ganho e uma perda. Como disse certa vez James Beard, o grande autor norte-americano de livros de receitas: “Nem mesmo no melhor dos mundos existe algo que se possa chamar de um metal perfeito para as panelas.”

Esperamos muitas coisas de uma boa panela, e nem todas são encontradas num único material. Para começar, ela deve ser uma excelente condutora de calor, para aquecer o alimento com rapidez e distribuir uniformemente o calor pela base (nada de pontos quentes!). Deve equilibrar-se bem na mão e ser leve e fácil de manusear no fogão, com um cabo que a pessoa possa segurar sem se queimar. Mas também queremos que seja densa e sólida o suficiente para suportar o calor intenso sem se deformar, lascar ou rachar. A panela ideal deve ter uma superfície não reagente, não aderente, não corrosiva, fácil de limpar e duradoura. Deve ter um formato bonito e se assentar bem sobre a boca ou a chapa do fogão. Ah, e não deve custar uma fortuna. Mais do que tudo isso, a panela realmente boa tem uma qualidade – impossível de quantificar – que a torna não apenas funcional, mas querida: “Olá, minha velha amiga”, pensa você, ao apanhá-la mais uma vez.

Tradicionalmente, os livros de receitas começam por uma lista dos utensílios necessários. Enquanto o autor percorre a gama de materiais de que pode ser feita uma panela, há um ar constante de ambivalência, um “Sim, mas…”. A cerâmica,

por exemplo, é ótima, até o momento em que racha. O mesmo se aplica aos recipientes de vidro refratário, ou pirex, que são ótimos no forno, porém frágeis sobre a chama. O alumínio é bom para fritar omeletes, mas nele não podemos pôr alimentos ácidos. Dizem que a prata é excelente, exceto pelo preço de alto luxo (e pela dor subsequente, quando ela é perdida ou furtada); mas os alimentos preparados na prata têm gosto de ferrugem, a menos que as panelas se mantenham escrupulosamente limpas. As panelas pesadas de ferro fundido são as favoritas de muitos cozinheiros. Os recipientes de ferro são usados há centenas de anos e continuam a ser os preferidos para pratos caseiros, como a *tarte tatin* na França e o pão de milho nos Estados Unidos. Se tiver boa têmpera, a frigideira de ferro fundido tem excelentes propriedades não aderentes e, por ser muito pesada, consegue suportar a alta temperatura necessária para gratinar. O inconveniente é que enferruja muito, se não for cuidadosamente enxugada e besuntada de óleo depois do uso. Também libera pequenas quantidades de ferro nos alimentos (embora isso seja benéfico, se você estiver com anemia).

A solução para muitos desses senões foi o ferro fundido esmaltado: ferro fundido revestido de uma camada de esmalte vitrificado, cujo exemplo mais famoso é a linha de panelas e frigideiras Le Creuset®. O princípio da esmaltagem é muito antigo: egípcios e gregos faziam joias esmaltadas, fundindo vidro em pó com contas de cerâmica através da queima a temperaturas muito elevadas (750 a 850°C). O esmalte começou a ser aplicado ao ferro e ao aço por volta de 1850. Mais tarde, em 1925, dois industriais belgas que trabalhavam no norte da França tiveram a ideia de aplicá-lo a utensílios de cozinha de ferro fundido, alicerce da cozinha de toda vovó francesa. Armand Desaegher era especialista em moldagem de metais. Octave Aubecq entendia de esmaltagem. Juntos, produziram uma das linhas definitivas de utensílios de cozinha do século XX, começando por uma *cocotte* redonda (que chamaríamos de caçarola) e, no correr dos anos, passando para os ramequins e as assadeiras, panelas com tampa para forno e fogão e panelas tipo tajine, tostadeiras e woks, formas para quiches ou tortas, e também grelhas. Parte do atrativo das peças Le Creuset são as cores, que marcam a mudança das preferências no design para cozinha: laranja na década de 1930; amarelo Elysée na de 1950; azul na de 1960 (a cor foi sugerida por Elizabeth David, inspirando-se num maço de cigarros Gauloises); e azul-cobalto, cereja e granito, atualmente. Tenho um par de peças de cor amêndoa (um nome chique para creme), e não há nada melhor para um guisado demorado, cozido lentamente, porque o ferro fundido se aquece por igual e retém magnificamente o calor, enquanto o esmalte impede que a comida adquira qualquer sabor metálico. E, sobretudo, elas são campeãs de encanto; a visão de

uma no fogão faz o coração transbordar de alegria.

Uma das melhores cozinheiras que conheço (minha sogra) faz toda a sua comida em panelas azuis da Le Creuset. Ela se formou na escola de culinária Cordon Bleu, antes de se casar, e suas refeições têm um toque anglo-francês. Em suas panelas tratadas com todo o cuidado, ela prepara cremes bechamel oníricos, ervilhas na manteiga e sopa cremosa de beterraba. As panelas parecem perfeitamente compatíveis com seu estilo culinário. Ela jamais pensaria em servir a comida em pratos frios ou com os talheres errados. Seu ferro fundido esmaltado combina bem com ela. Só quando um de nós, os menos disciplinados, se aventura na cozinha é que aparecem os senões. Para começar, são panelas pesadas, e sempre fico com medo de perder a força dos pulsos e deixar uma delas cair. Há também a questão de que nenhuma tem tamanho suficiente para cozer massas. Mas o verdadeiro problema é a superfície. Se você tem o hábito de cozinhar no aço inoxidável, que é mais indulgente, é um choque descobrir a facilidade com que as coisas agarram no fundo das panelas Le Creuset, a temperaturas elevadas. Em várias ocasiões, deixei uma das panelas da minha sogra ultrapassar um pouquinho o tempo certo no fogo e quase a destruí (é nessas horas que ela aparece para salvar a pátria, com água sanitária).

Quando as panelas antiaderentes entraram em cena pela primeira vez – foram lançadas na França, pela Tefal, em 1956 –, pareceram um milagre. “Tefal, a panela que realmente não agarra”: esse era o bordão original. A razão por que a comida agarra na panela é a reação das proteínas com os íons metálicos da superfície. Para impedir que a comida agarre, é preciso impedir que as moléculas de proteína reajam dessa maneira com a superfície – ou mexendo o alimento com tanta vigilância que ele não tenha chance de pegar no fundo, ou introduzindo uma camada protetora entre a comida e a panela. Tradicionalmente, essa camada é fornecida “temperando-se” a panela. Nas panelas de ferro não esmaltadas – seja uma wok chinesa, seja uma frigideira norte-americana de ferro fundido –, a têmpera é um passo crucial; se você o pular, sua comida sairá prejudicada (e a panela vai enferrujar). Primeiro, mergulhe a panela em água quente com sabão, enxaguando-a e em seguida secando-a. Depois, espalhe óleo ou banha na superfície e deixe a panela ou frigideira aquecendo no fogo por várias horas. Algumas moléculas de gordura se “polimerizam”, deixando uma superfície lisa e brilhante. Cada prato que você prepara acrescenta mais uma camada de gordura polimerizada. Com o tempo, a panela ou frigideira fica escorregadia como goma de cabelo. Numa wok bem enegrecida, o alimento desliza e salta. Você pode preparar uma batelada de pão de milho numa frigideira bem-temperada e, quando ficar pronto, ele simplesmente se soltará como um

comprimido de uma embalagem. Mas há que ter certa disciplina para manter o recipiente bem-temperado. Nunca se deve areá-lo. A superfície também pode ser destruída por ingredientes ácidos, como tomate ou vinagre. Quando a têmpera de um recipiente de ferro fundido se desgasta, é preciso recomeçar todo o processo.

Em 1954, Marc Grégoire, um engenheiro francês, veio com outra solução. O PTFE, ou politetrafluoretileno, era conhecido pelos químicos desde 1938. Essa substância escorregadia era usada para revestir válvulas industriais e equipamento de pesca. Segundo consta, a mulher de Grégoire foi a primeira a sugerir que ele tentasse usar o PTFE que vinha aplicando aos apetrechos de pesca para solucionar o problema de suas panelas, que faziam a comida agarrar. Ele descobriu um modo de ligar o PTFE a uma panela de alumínio.

Como funciona isso? A comida gruda quando se liga à superfície da panela; mas as moléculas do PTFE não se ligam a nenhuma outra molécula. No nível microscópico, o PTFE compõe-se de quatro átomos de flúor e dois átomos de carbono, que se repetem muitas vezes numa molécula muito maior. Depois que se liga ao carbono, o flúor não quer se ligar a mais nada, nem mesmo aos malfeitores de sempre, como ovos mexidos ou bifes. Vista ao microscópio, diz o cientista Robert L. Wolke, uma molécula de PTFE assemelha-se muito a uma lagarta espinhosa, e essa “armadura de lagarta” impede que o carbono grude nas moléculas da comida. Daí aquele efeito teatral de quando pingamos um tantinho de azeite numa panela antiaderente nova e ela parece repelir as gotas.

O mundo ficou louco pelo Teflon. A DuPont lançou seu primeiro recipiente antiaderente nos Estados Unidos em 1961, chamando-o de “A panela feliz”. No primeiro ano, as vendas atingiram um milhão de unidades por mês. Tal como a cura da calvície, uma panela que cozinha os alimentos sem grudar é uma invenção universalmente desejada. Já em 2006, 70% dos utensílios de cozinha vendidos nos Estados Unidos tinham um revestimento antiaderente; ele se tornara a regra, em vez da exceção.

Mas, com o passar dos anos, tornou-se óbvio que os produtos não aderentes não eram impecáveis. Nunca faria um guisado nem um prato *sauté* numa panela Teflon, porque, quando o antiaderente funciona, não se conseguem aqueles irresistíveis pedacinhos dourados e pegajosos para dissolver num molho. Não raro, entretanto, tem-se o problema inverso: as admiráveis propriedades antiaderentes não duram. Com o tempo, por mais que a tratemos com cuidado – evitando os utensílios de metal, protegendo-a das temperaturas altíssimas –, a superfície antiaderentes de uma panela ou frigideira tratada com PTFE simplesmente se desgasta, deixando-nos com o metal que há por baixo, o que a faz perder toda a finalidade. Depois de um excesso de recipientes antiaderentes

de curta duração, resolvi que eles não valem a pena: é muito melhor comprar uma panela tradicional de metal, como alumínio ou aço, ou de ferro fundido, e tratá-la com óleo; desse modo, a panela melhora com o uso, em vez de piorar. Cada vez que você azeita e cozinha com uma panela de ferro fundido, ela ganha uma pátina a mais, ao passo que, cada vez que você cozinha com uma antiaderente, o revestimento fica um pouco menos escorregadio.

Há outras razões para pensar antes de comprar panelas antiaderentes. O PTFE é uma substância atóxica, mas, quando aquecido a temperaturas muito elevadas (250°C ou mais), emite vários subprodutos gasosos (fluorocarbonos) que podem ser nocivos, causando sintomas semelhantes aos da gripe (“febre dos vapores de polímeros”). Quando surgiram as primeiras dúvidas sobre a segurança das panelas antiaderentes, a indústria retrucou que elas nunca seriam aquecidas a temperaturas tão elevadas no uso normal – mas, na verdade, se deixarmos uma delas preaquecendo sem óleo, é perfeitamente possível que essas temperaturas sejam atingidas. Além disso, em 2005, a Agência de Proteção Ambiental dos Estados Unidos procurou verificar se o PFOA (ácido perfluoro-octanoico), substância usada na fabricação do PTFE, era carcinogênico. A DuPont, principal fabricante norte-americana, assinalou que a quantidade de PFOA que permanece numa panela acabada não é mensurável, mas, com ou sem motivo, muitas pessoas ficaram inquietas com o milagre dos produtos antiaderentes.

Frente a todos esses riscos, como escolher a panela certa? Em 1988, um engenheiro norte-americano chamado Chuck Lemme, reconhecido como o inventor de 27 produtos patenteados, desde a hidráulica até conversores catalíticos, resolveu abordar sistematicamente a questão. Examinou todos os materiais disponíveis e os avaliou em nove categorias:

1. Uniformidade da temperatura (Na minha língua: o material vai uniformizar os pontos quentes da panela?)
2. Reatividade e toxicidade (Vai me envenenar?)
3. Dureza (O recipiente vai se deformar?)
4. Simples força (Sobreviverá a uma queda?)
5. Baixo grau de aderência (Minha comida vai agarrar na panela?)
6. Facilidade de manutenção (É fácil de lavar?)
7. Eficiência (Conduz bem o calor da base para cima?)
8. Peso (Consigo levantar a panela?)
9. Custo unitário (Posso pagar seu preço?)

Em cada categoria, Lemme atribuiu notas aos materiais, num total de dez. Em

seguida, classificou seus resultados, criando um “grau de idealidade” cuja nota máxima seria 1.000.

Os resultados de Lemme confirmaram como é difícil chegar a produtos perfeitos de cozinha. O alumínio obteve uma nota muito alta no quesito uniformidade da temperatura (8,9 num total possível de 10), o que é bom para dourar uniformemente uma omelete, mas a nota para a dureza foi muito baixa (2 em 10): muitas panelas de alumínio acabam deformadas. O cobre demonstrou eficiência (10 em 10), mas é de manutenção difícil (1 em 10). De modo geral, Lemme constatou que nenhuma das “panelas de um único material” ultrapassava 500 pontos no grau de idealidade – em outras palavras, metade da nota. As melhores foram as de ferro fundido (544,4). Aqueles dentre nós que continuam a usar panelas de ferro fundido estão na pista certa. Mas 544 continua a ser uma nota baixa.

A única maneira de chegar mais perto dos 1.000 da nota ideal foi combinar metais, juntando-os feito um sanduíche. Na época da investigação de Lemme, o consenso entre os peritos em utensílios de cozinha de alto nível foi que as únicas panelas de cobre que valia a pena comprar eram as feitas de blocos inteiriços de cobre, em contraste com as de fina camada cosmética. No entanto, Lemme constatou que mesmo uma camada finíssima de cobre, “recobrindo a base principalmente à guisa de decoração”, podia aumentar em nível drástico a condutividade do recipiente. Uma panela de aço inoxidável com espessura de 1,4 milímetro e uma camada de cobre de 0,1 milímetro aumentava a capacidade de igualar os pontos quentes (uniformidade da temperatura) em 160%. Há um modo muito simples de verificar os pontos quentes nas suas panelas. Polvilhe farinha de trigo pura sobre a superfície da panela e coloque-a no fogo a uma temperatura média. Você verá um padrão castanho começar a se formar à medida que a farinha queimar. Se essa faixa marrom se espalhar por toda a superfície da base, você verá que a panela tem boa uniformidade de temperatura. O mais provável, porém, é que apareça um pontinho marrom mais ou menos no centro: um ponto quente. Agora, imagine-se tentando saltear uma boa porção de batatas nessa panela: a menos que você as mexa com frequência, as que estiverem no centro ficarão meio tostadas, exatamente nesse ponto, enquanto as da beirada continuarão brancas. As panelas melhores realmente fazem diferença para a sua comida.

A sugestão do próprio Lemme para a panela “quase ideal” foi um compósito. O núcleo interno seria uma liga de aço inoxidável e níquel. A superfície interna seria coberta por um dos revestimentos antiaderentes mais duráveis, como níquel tratado por aspersão térmica à chama. A camada externa da base seria laminada

com alumínio, com quatro milímetros de espessura no fundo e dois milímetros nas laterais. Na época em que Lemme escreveu, essa panela não existia: era um utensílio da esfera da ficção científica. Lemme nunca produziu nem comercializou sua panela ideal; ela só existia em sua mente e, depois de concebê-la, ele voltou a outros tipos de engenharia. Mas até sua panela imaginária e quase ideal tirava apenas nota 734 em sua escala.

Acontece que algumas das muitas coisas que queremos de uma panela são simplesmente incompatíveis. Por exemplo, a base fina torna as panelas mais eficientes em termos de energia – elas respondem mais depressa a diferentes regulagens da temperatura da chapa elétrica ou da boca do fogão. Isso pode ser útil no preparo de molhos ou na fritura quente e rápida de panquecas, por exemplo, e resulta em contas menores de energia ou gás. No entanto, para acabar com os pontos quentes, a base grossa de metal é melhor. A espessura garante temperaturas mais uniformes no fundo da panela e ótima retenção de calor. O ferro fundido espesso leva séculos para aquecer, por causa de sua densidade, mas, depois de aquecido, permanece quente, de modo que não há nada melhor para tostar algo como uma costeleta carnuda, porque a frigideira mantém a maior parte do calor ao receber a carne fria. Portanto, as panelas finas e as grossas são desejáveis, mas não se pode fazer uma panela que seja grossa e fina, ao mesmo tempo, sem violar as leis da física. O estudo de Lemme mostra que, por mais que equilibremos os diversos fatores, sempre haverá ganhos e perdas. É provável que nunca venha a existir uma panela que chegue nem perto da nota 1.000 na escala de Lemme.

Apesar disso, nas duas últimas décadas, mais ou menos, a tecnologia das baterias de cozinha avançou mais um pouco. Como previu Lemme, a dica mais importante está toda na junção de múltiplos materiais. A All-Clad, uma das principais marcas norte-americanas de produtos para cozinha, criou uma fórmula patenteada, composta de cinco camadas de materiais diferentes, que alternam metais altamente condutores com outros de menor condução, para “promover o fluxo lateral da energia da cocção e eliminar os pontos quentes”, diz a página da empresa na internet, com um núcleo de aço inoxidável para promover a estabilidade. Essas panelas foram especialmente projetadas para trabalhar com “a novíssima tecnologia das placas de indução eletromagnética”. Tenho certeza de que uma panela All-Clad tiraria uma nota alta na escala de Lemme em todos os quesitos, com exceção de um: o preço, que chega a centenas de dólares por uma única peça.

De acordo com o dr. Nathan Myhrvold, talvez o valor exigido por essas panelas top de linha não valha a pena. Myhrvold, que foi diretor de tecnologia da

Microsoft antes de se voltar para os alimentos, é o autor principal (com Chris Young e Maxime Bilet) de *Modernist Cuisine* (2011), um trabalho de 2.438 páginas, em seis volumes, que aspira a "reinventar a culinária". Trabalhando num laboratório de culinária com tecnologia de ponta, perto de Seattle, em sua empresa, a Intellectual Ventures (que trabalha com patentes e invenções), Myhrvold e sua equipe de pesquisadores questionaram o raciocínio por trás de diversas técnicas de cozinha antes tidas como certas. Quando Myhrvold queria descobrir como um alimento realmente cozinhava numa panela de pressão ou numa wok, ele a cortava ao meio e fotografava os resultados, no meio do cozimento. Entre as suas muitas descobertas surpreendentes e úteis está a de que morangos e outras bagas, assim como a alface, conservam-se frescos por mais tempo na geladeira se primeiro forem imersos em água quente, e que o *confit* de pato não precisa ser cozinhado em sua gordura, conforme a tradição – o cozimento a vácuo em banho de imersão funciona igualmente bem. Myhrvold também se dedicou ao problema da panela ideal.

Após inúmeros experimentos, o autor de *Modernist Cuisine* constatou que "nenhuma panela pode ser aquecida de maneira uniforme". Notou que muitas pessoas (ricas) têm panelas caras de cobre, "penduradas na cozinha como troféus". No entanto, nem mesmo a panela que é a melhor condutora de energia poderia garantir uma cocção uniforme. Em toda a sua obsessão com panelas e frigideiras, as pessoas se esqueceram de outro elemento básico do processo de cozimento: a fonte de calor. Os experimentos de Myhrvold lhe ensinaram que a boca pequena típica dos fogões domésticos, com apenas seis centímetros de diâmetro, não é grande o bastante para difundir o calor uniformemente "até as bordas mais externas da panela", por mais sofisticada que esta seja. Qual o conselho dele? "Economize na panela, mas escolha com cuidado o seu fogão." Presumindo-se que você tenha uma boca de bom tamanho – idealmente, da largura da própria panela –, Myhrvold constatou que uma panela barata, com uma liga de alumínio e aço inoxidável, cozinha "quase com o mesmo desempenho da panela de cobre" – o que é bom saber, embora não ajude muito, se estivermos cozinhando numa cozinha normal, mal equipada, com bocas de fogão de tamanho médio.

Há também a questão da habilidade. Resolvi testar a teoria de Myhrvold nas bocas do meu fogão a gás, obviamente inferior (embora pelo menos os botões de acendimento automático funcionem, na maioria das vezes, o que é melhor que o fogão da nossa antiga casa). Peguei minha menor frigideira e a coloquei para aquecer na maior boca, para saltear umas fatias de abobrinha. A condução do calor foi perceptivelmente mais uniforme e intensa. As rodelas de abobrinha

praticamente saltaram da frigideira. Depois, irromperam em chamas. Desde então, voltei contente para a minha mistura imperfeita de panelas muito grandes e bocas muito pequenas. Prefiro enfrentar o incômodo dos pontos quentes a ter as sobrancelhas chamuscadas.

A panela ideal – assim como a casa ideal – não existe. Não faz mal. As panelas nunca foram perfeitas, nem precisam sê-lo. Elas não são apenas utensílios para ferver e saltear, fritar e guisar. Fazem parte da família. Passamos a conhecer suas falhas e suas variações de humor. E vamos levando, apesar das dificuldades, jogando com nossas panelas boas e outras não tão boas. E no fim o almoço chega à mesa, e nós comemos.

PANELA ELÉTRICA DE ARROZ

Quando as panelas elétricas de arroz chegaram aos lares japoneses e coreanos, na década de 1960, a vida mudou. Até então, a rotina tinha sido ditada pela necessidade de produzir arroz branco macio, cozido no vapor – a base de todas as refeições. O arroz precisava ficar de molho, ser lavado e cuidadosamente vigiado, enquanto cozinhava numa panela de barro, para não queimar.

A panela elétrica de arroz – um recipiente com um elemento que aquece por baixo e um termostato – eliminou todo esse trabalho e preocupação. Nas versões atuais, basta medir o arroz lavado e a água e ligar o interruptor. O termostato informa à panela quando a água foi absorvida e ela passa de quente para morna. As panelas mais requintadas mantêm o arroz aquecido por muitas horas, e têm até uma função temporizadora, para que você possa deixar programado o acionamento da panela antes de sair para trabalhar.



As panelas elétricas de arroz foram um casamento ideal entre a cultura e a tecnologia. Os primeiros modelos reproduziram o cozimento lento das tradicionais panelas de arroz japonesas, feitas de barro – ao contrário do micro-ondas, que alterava toda a estrutura das refeições familiares, as panelas elétricas de arroz permitiram que as famílias asiáticas fizessem as mesmas refeições tradicionais, porém com muito mais facilidade.

Onde há asiáticos, há panelas elétricas de arroz foi o título de uma monografia de 2009, escrita por Yoshiko Nakano. Nada de televisão: essas panelas são o eletrodoméstico mais importante das casas japonesas. Mas tudo

isso aconteceu com incrível rapidez. As panelas elétricas de arroz fizeram parte do surto de crescimento eletrônico dos produtos *Made in Japan* da década de 1950. A primeira delas foi lançada pela Toshiba, em 1956. Em 1964, menos de dez anos depois, o índice de posse delas no Japão atingiu 88%. De lá elas viajaram para Hong Kong, para a China continental e a Coreia do Sul (onde foram projetadas novas panelas, com mais pressão, para preparar um arroz mais macio, que é como os coreanos gostam). Em minúsculas cozinhas rurais da China, a panela elétrica pode ser o único fogão, usado para fazer um mingau de arroz glutinoso, o *congee*, bem como o arroz cozido no vapor.

Uma coisa para a qual ela não é muito boa – até hoje – são os grãos longos de arroz da Índia e do Paquistão. O arroz basmati deve ser solto e macio. Mas a cocção lenta no vapor da panela elétrica não ajuda os grãos longos; eles ficam empapados – o que talvez explique por que a Índia não compartilha o vício da China nessas panelas.

---

[a] Lévi-Strauss, Claude, *A origem dos modos à mesa*, trad. Beatriz Perrone-Moisés, São Paulo, Cosac Naify, 2006. (N.T.)

[b] Também chamado de buchada escocesa, o *haggis* é preparado com o coração, os pulmões, o fígado e outros miúdos de carneiro, picados e cozidos com muitos temperos dentro do próprio bucho do animal. (N.T.)

[c] Instituição beneficente que se dedica a cuidar do patrimônio histórico e ambiental da Inglaterra, do País de Gales e da Irlanda do Norte. Na Escócia, o National Trust for Scotland exerce o mesmo papel. (N.T.)

[d] A mítica sopa de carne que, talvez numa paródia contrastante com a sopa de arroz conhecida como “sopa Windsor branca”, passou a ser citada a partir da década de 1830, mas nunca foi encontrada por nenhum historiador sério da culinária britânica. Ver www. foodsofengland.co.uk/brownwindsorsoup.htm. (N.T.)

2. Faca

> “O poeta com sua pena, o pintor com seu pincel, o cozinheiro com a faca de cozinha.”
>
> F.T. Cheng, *Musings of a Chinese Gourmet*, 1954

Um dia, eu estava fazendo uma pilha de sanduíches de pepino quando, em vez do pepino, cortei uma fatia de um dedo. O corte foi resultado do meu excesso de empolgação com um fatiador japonês (recém-comprado). “Acidente com um fatiador!”, gritaram, com animada indiferença, quando cheguei ao pronto-socorro: ficou claro que eu não era a primeira idiota a se machucar com esse aparelho relativamente obscuro. Muitos entusiastas da cozinha têm um desses fatiadores abandonado em algum armário, salpicado de sangue seco. “Cuidado com os dedos!”, dizia a embalagem – o que deveria ter me dado uma pista –, mas, de algum modo, a animação de ver surgir uma pilha de rodelas transparentes de pepino me distraiu e, quando dei por mim, havia uma fatia de mim mesma do lado errado da lâmina, entre as fatias de pepino. Poderia ter sido pior. Enquanto eu esperava pelo atendimento médico, senti uma pontada de alívio por ter ajustado o fatiador na regulagem mais fina.

A cozinha pode ser um lugar violento. As pessoas se queimam, se esfolam, se ferem com o gelo e, acima de tudo, se cortam. Depois do incidente com o fatiador, inscrevi-me num curso para dominar o uso de facas, numa escola nova de culinária nos arredores da cidade. A maioria dos homens do curso tinha ganhado facas de presente de suas mulheres e namoradas, na suposição de que esses utensílios são o tipo de coisa com que eles se divertem, como trenzinhos elétricos ou furadeiras. Eles se aproximaram da tábua com um ligeiro ar de superioridade. As mulheres mostraram-se mais desconfiadas no começo. Sem exceção, todas nós tínhamos nos matriculado por prazer (como fazer uma aula de ioga), ou para superar algum pavor ou angústia perto de lâminas (como num curso de autodefesa). Eu tinha esperança de que o curso me ensinasse a picar

coisas em pedacinhos como um samurai, a dar cutiladas como um açougueiro e a aniquilar uma cebola em dez golpes, como fazem os chefs de cozinha na televisão. Na verdade, a maior parte do curso era sobre segurança: aprendemos a pegar os legumes com uma preensão semelhante a uma garra, com o polegar dobrado por baixo e mantendo os nós dos dedos sempre encostados contra a superfície da lâmina, para não acertar sem querer os polegares junto com a cenoura; firmar a tábua com um pano úmido; guardar as facas num suporte magnético ou em bainhas de plástico. Aparentemente, o nosso pavor era justificado. A professora, uma sueca competente, alertou-nos para os acidentes terríveis que acontecem quando, por descuido, deixam-se facas afiadas numa tigela cheia de água com detergente. A pessoa esquece que as facas estão lá, enfia a mão na água e, aos poucos, esta vai ficando vermelha, como numa cena de *Tubarão*.

As facas de cozinha sempre estiveram a apenas um passo das armas. São utensílios projetados para quebrar, desfigurar e mutilar, mesmo que você esteja cortando um simples alho-poró. Ao contrário dos leões, não temos a capacidade de arrancar a carne de uma carcaça só com os dentes, e por isso inventamos instrumentos cortantes que façam o trabalho por nós. A faca é o utensílio mais antigo no arsenal do cozinheiro, um a dois milhões de anos mais velho que o controle do fogo, dependendo do antropólogo a que dermos crédito. Cortar com alguma ferramenta é a maneira mais básica de manipular comida. As facas fazem parte do trabalho que os frágeis dentes humanos não conseguem realizar. Os primeiros exemplos de utensílios cortantes de pedra datam de 2,6 milhões de anos atrás, na Etiópia, onde as escavações encontraram pedras afiadas e ossos com marcas de cortes, indicativos de que a carne crua era separada dos ossos. Já então havia certa sofisticação na habilidade exibida com as facas. Os seres humanos da Idade da Pedra criaram inúmeros dispositivos cortantes diferentes, conforme suas necessidades: os arqueólogos identificaram cortadores simples afiados, raspadeiras (para serviços pesados e leves) e percutores e esferoides para bater o alimento. Já nesse estágio inicial, o ser humano não retalhava a esmo os alimentos, mas tomava decisões criteriosas sobre quais cortes fazer, e com que instrumentos.



Ao contrário de cozinhar, fazer ferramentas não é uma atividade exclusivamente humana. Os chimpanzés e os bonobos (outro tipo de símio) mostraram-se capazes de bater uma pedra em outra para criar implementos afiados. Os chimpanzés sabem usar pedras para quebrar nozes e gravetos para tirar frutas da casca. Os símios também batiam pedras para criar lascas, mas não há indícios de que tenham transmitido a habilidade de criar ferramentas de um animal para outro, como fizeram os hominídeos. Além disso, os primatas parecem ser menos sensíveis que os humanos aos diferentes tipos de matéria-prima. Desde o começo, os hominídeos que faziam utensílios tinham vivo interesse em descobrir as melhores pedras para cortar, em vez de apenas as mais cômodas, e se dispunham a viajar para obtê-las. Que pedra daria a lasca mais afiada? Os fabricantes de utensílios da Idade da Pedra fizeram experiências com o granito e o quartzo, a obsidiana e a pederneira. Os fabricantes de facas buscam até hoje os melhores materiais para produzir lâminas afiadas; a diferença é que a arte da metalurgia, da Idade do Bronze em diante, ampliou imensamente as nossas opções. Do bronze ao ferro, do ferro ao aço, do aço ao aço-carbono, ao aço extraduro e ao aço inoxidável, e daí por diante, até o sofisticado titânio e os laminados. Agora você pode gastar somas vultosas numa faca japonesa para chefs de cozinha, feita à mão por um mestre cuteleiro em aço enriquecido com molibdênio e vanádio. Uma faca dessas é capaz de fazer proezas que deixariam

admirado o homem da Idade da Pedra, cortando a casca dura de uma abóbora como se fosse uma pera macia.

Na minha experiência, quando se pergunta a chefs de cozinha qual é seu utensílio favorito, nove entre dez deles respondem que é uma faca. E o dizem com ligeira impaciência, por ser algo muito óbvio: a base de qualquer grande refeição é o corte preciso. Um cozinheiro sem faca seria como um cabeleireiro sem tesoura. O manejo da faca – mais ainda do que a aplicação de calor – é a base do que os chefs fazem: usar uma lâmina afiada para converter ingredientes em algo com que se possa cozinhar. Cada cozinheiro tem sua preferência: uma cimitarra curva; uma faca reta francesa "de sangria", feita para açougueiros especializados em carne de cavalo; uma fatiadora pontuda alemã; um cutelo. Conheci um chef que me disse usar uma grande faca de pão serrilhada para absolutamente tudo. Gostava de não ter que afiá-la. Outros preferem minúsculas faquinhas de descascar, que dissecam os alimentos com a precisão de uma agulha. A maioria confia na clássica faca do chef, de 23 ou 25 centímetros, porque ela tem o tamanho certo para atender à maioria das necessidades: é comprida o bastante para soltar a carne das juntas, mas pequena o bastante para fatiá-la em filés. Um bom chef de cozinha afia suas facas várias vezes a cada turno, deslizando-as rapidamente para um lado e para o outro, num ângulo de vinte graus, para garantir que nunca percam o gume.

A história das facas e do alimento, no entanto, não diz respeito apenas a utensílios de corte que ficam cada vez mais fortes e afiados. Também diz respeito à violência alarmante desses utensílios. Nossos ancestrais da Idade da Pedra pegavam os materiais de que dispunham e, até onde podemos depreender, deixavam-nos tão afiados quanto possível. Mas, à medida que a tecnologia da fabricação de facas desenvolveu-se, passando a usar ferro e aço, a faca mais afiada tornou-se algo displicentemente letal. "Cuidado com os dedos!" A função primordial da faca é cortar, mas a questão secundária sempre foi como domar seu poder de corte. Os chineses o fizeram restringindo-as à cozinha, onde, longe de olhos alheios, reduziam os ingredientes a pedacinhos do tamanho de uma mordida, usando um instrumento parecido com um cutelo. Os europeus o fizeram, a princípio, criando regras complexas sobre a utilização de facas à mesa – o subtexto de toda a etiqueta à mesa é o medo de que o conviva ao lado possa apontar a faca para você –, e depois, inventando "facas de mesa" tão cegas e frágeis que seria uma luta usá-las para cortar pessoas, em vez da comida.

HÁ UMA ALEGRIA PECULIAR em segurar uma faca que parece se encaixar perfeitamente em nossa mão, e em nos deslumbrarmos à medida que ela pica uma cebola,

quase sem esforço de nossa parte. No curso de habilidades no manejo das facas, a professora nos mostrou como desossar uma galinha. Ao separar as coxas das sobrecoxas, deve-se procurar dois pequenos morros; quando toca no lugar certo, a faca penetra como se fosse em seda. Mas, para começo de conversa, isso só funciona quando ela é afiada o bastante.

Os chefs sempre dizem que a faca mais segura é a mais afiada (o que é verdade, até a pessoa sofrer um acidente). Entre os cozinheiros domésticos, porém, saber manter uma faca afiada tornou-se uma paixão particular, em vez de uma habilidade universal. O amolador de facas itinerante da era vitoriana, que era capaz de afiar um conjunto de facas em questão de minutos – em troca do que você pudesse pagar, alguns tostões ou até um copo de cerveja –, desapareceu há muito tempo.[a] Foi substituído por ardorosos entusiastas das facas, que afiam as deles não por obrigação, ou sequer por necessidade, mas pela simples satisfação de fazê-lo, e que trocam dicas em fóruns online especializados. As opiniões diferem quanto ao melhor amolador para atingir o gume perfeito, se um afiador de facas japonês, uma pedra de amolar tradicional, uma pedra do Arkansas ou uma pedra sintética de óxido de alumínio. (Não conheço nenhum verdadeiro entusiasta das facas que prefira amoladores elétricos, que costumam ser duramente censurados por afiarem de forma exagerada e agressiva, e por isso destruírem boas facas.)

Seja qual for o instrumento escolhido, o princípio básico é sempre o mesmo. Afia-se uma faca raspando parte do metal, começando por um abrasivo grosso e passando para um mais fino, até chegar à afiação exigida. Além disso, talvez você goste de acerar sua lâmina toda vez que a usa, passando-a algumas vezes por uma haste de aço para realinhar o fio. A aceragem pode manter o fio de uma faca afiada, mas não consegue afiar uma faca inicialmente cega.

O que significa uma faca afiada? É uma questão de ângulo. Você obtém um gume afiado quando duas superfícies, conhecidas como chanfros, juntam-se num ângulo agudo em forma de V. Se você pudesse observar uma secção transversal de uma faca afiada, veria que o ângulo típico da faca de cozinha ocidental é de cerca de vinte graus: 1⁄18 de círculo. As facas europeias costumam ter chanfro duplo, isto é, são amoladas dos dois lados da lâmina, o que resulta num ângulo total de quarenta graus. Toda vez que você usa sua faca, um tanto do gume se desgasta e, aos poucos, o ângulo se perde. Os amoladores renovam o gume, raspando partículas do metal de ambos os lados do V e refazendo o ângulo original. Com o uso frequente e a amolação excessiva, a lâmina vai progressivamente diminuindo.

Num universo ideal, a faca poderia chegar a um ângulo zero – representando a

afiação infinita. Mas é preciso fazer algumas concessões à realidade. As facas de ângulo fino cortam melhor – como as giletes –, mas, se forem finas demais, também serão muito frágeis para resistir ao ato de picar, o que as tornaria inúteis. Enquanto as facas de cozinha ocidentais são afiadas num ângulo de aproximadamente vinte graus, as japonesas, que são mais finas, podem ser afiadas em cerca de quinze graus. Essa é uma das muitas razões por que tantos chefs de cozinha preferem facas japonesas.

Há muitos pontos em que os entusiastas das facas discordam. A melhor faca é a grande? Há uma teoria de que facas mais pesadas fazem uma parte maior do nosso trabalho por nós. Ou será que a pequena é melhor? Outra teoria diz que as facas pesadas deixam os músculos doloridos. Você prefere uma faca de gume reto ou curvo? Eles também discordam quanto à melhor maneira de testar a afiação de uma faca. Você deve usar o polegar, exibindo a sua grande familiaridade com o metal, ou será preferível cortar ao acaso um legume ou uma esferográfica? Há uma piada sobre um homem que testou sua lâmina com a língua: as lâminas afiadas têm gosto de metal, as realmente afiadas têm gosto de sangue.

O que une os entusiastas das facas é o conhecimento comum de que ter uma faca afiada e saber manuseá-la é o maior poder que se pode sentir na cozinha. Descobri por que a maioria dos chefs considera a faca um instrumento indispensável vergonhosamente tarde em minha vida culinária. A gente deixa de ficar nervosa diante de echalotas ou *bagels*. Olha para a comida e vê que é capaz de cortá-la do tamanho que quiser. Os pratos adquirem um novo refinamento. Uma cebola picada com precisão – em cubinhos minúsculos, sem pedaços maiores errantes – confere ao risoto um luxo suave, porque a cebola e os grãos de arroz se fundem num todo harmonioso. Uma faca de pão afiada cria a possibilidade de torradas elegantemente finas. Domine uma faca afiada e você dominará a cozinha inteira.

Na verdade isso não deveria ser nenhuma revelação. Mas a mestria com a faca é hoje um entusiasmo minoritário. Até mesmo muitos cozinheiros habilidosos em outros aspectos têm suportes cheios de facas cegas. Eu sei, porque já fui um deles. Pode-se sobreviver muito bem na cozinha moderna sem nenhuma das habilidades de sobrevivência conferidas pelas facas. Quando algo precisa ser cortado ou desfiado em tiras realmente finas, o processador compensa a falha. Não estamos na Idade da Pedra (por mais que alguns entusiastas da faca desejem que estivéssemos). Nosso sistema alimentar permite que comamos até quando nos faltam as mais rudimentares habilidades para talhar, para não falar na capacidade de criar nossos próprios instrumentos cortantes. O pão de forma já

vem fatiado e podemos comprar legumes já picados. Houve época, no entanto, em que o manejo eficiente de uma faca era uma habilidade mais básica e necessária do que ler ou escrever.

NA EUROPA MEDIEVAL e renascentista, o indivíduo carregava sua faca para toda parte e a sacava na hora das refeições, quando isso era necessário. Quase todos tinham uma faca pessoal para comer, numa bainha pendurada na cinta. Ela podia ser igualmente usada para cortar o alimento ou para defendê-lo dos inimigos. Era tanto uma peça do vestuário – como o relógio de pulso hoje – quanto uma ferramenta. Era um bem universal, amiúde o mais precioso. Como a varinha mágica em Harry Potter, a faca era feita sob medida para seu dono. Os cabos eram de latão, marfim, cristal de rocha, vidro e conchas; de âmbar, ágata, madrepérola ou casco de tartaruga. Podiam ser entalhados ou gravados com imagens de bebês, apóstolos, flores, camponeses, plumas e pombos. Não se comia com a faca de outra pessoa, tal como hoje ninguém escovaria os dentes com a escova de um estranho. A faca era usada de forma tão habitual que, como acontece com o relógio, o indivíduo podia começar a vê-la como parte de si mesmo e esquecer que ela estava ali. Um texto do século VI (a Regra de São Bento) alertava os monges para não se esquecerem de tirar a faca da cinta antes de se deitarem, para que não se cortassem durante a noite.

Isso representava um sério perigo, porque, naquela época, com seu formato semelhante ao de uma adaga, as facas eram realmente afiadas. E era preciso que o fossem, visto que podiam ser solicitadas a lidar com qualquer coisa, desde um queijo borrachudo até um pão crocante. Excetuada sua roupa, a faca era a única posse de que todo adulto necessitava. Muitas vezes se cometeu o equívoco de presumir que, como objetos de uso potencialmente violento, as facas eram uma exclusividade masculina. Mas as mulheres também as portavam. Um quadro de H.H. Kluber, datado de 1640, retrata uma família suíça preparando-se para fazer uma refeição, composta de carne, pão e maçãs. As filhas da família levam flores no cabelo e, pendendo dos vestidos vermelhos, facas prateadas, presas a cordas amarradas na cintura. Com uma faca assim tão perto do corpo, o tempo todo, a pessoa teria grande familiaridade com a estrutura dela.

As facas afiadas têm determinada anatomia. Na extremidade da lâmina fica a ponta, a parte mais pontiaguda, boa para espetar ou perfurar. A ponta pode ser usada para furar massas de tortas, tirar caroços de uma metade de limão ou espetar uma batata na fervura, para ver se está cozida. O corpo principal da lâmina – a borda cortante inferior – é conhecido como fio ou gume. É a porção da faca que faz a maior parte do trabalho, desde picar ervas até fatiar escalopes.

Virando-a de lado, pode ser usada para esmagar o alho com sal grosso, até transformá-lo numa pasta – adeus, espremedor de alho! A extremidade oposta ao fio da lâmina é o dorso, a borda cega que não corta, mas acrescenta peso e equilíbrio. A parte grossa e afiada da lâmina perto do cabo é o apoio, boa para o corte pesado de coisas mais duras, como nozes e repolho. A partir desse ponto, a lâmina dá lugar à espiga, a peça de metal escondida no interior do cabo, que une a lâmina a ele. A espiga pode ser parcial – estender-se apenas por uma parte do cabo – ou inteiriça. Hoje em dia, muitas facas japonesas de prestígio não têm espigas, sendo formadas, com cabo e tudo, por um único pedaço de metal. O ponto em que o cabo se encontra com a lâmina é chamado de guarda-mão. Na extremidade do cabo fica o pomo ou talão, a base da faca.

Quando se começa a gostar de facas, passa-se a valorizar tudo, desde a qualidade dos rebites do cabo até a linha do apoio. Hoje esses entusiasmos são bastante misteriosos, mas houve época em que eram comuns a todos. Uma boa faca era motivo de orgulho. Ao ser tirada da cintura, o cabo familiar, desgastado e polido pelo uso encaixava-se comodamente na mão para fatiar o pão, espetar a carne ou descascar uma maçã. Sabia-se o valor de uma faca afiada porque, sem ela, seria muito mais difícil comer a maior parte do que havia à mesa. E todos sabiam que boa afiação era sinônimo de aço, o qual, no século XVI, já era o metal mais valorizado pelos fabricantes de facas.

As primeiras facas metálicas foram feitas de bronze, durante a Idade do Bronze (c.3000-700 a.C.). Pareciam-se com as facas modernas porque, além do gume cortante, possuíam uma espiga e um calço em que era possível encaixar o cabo. Mas o fio não funcionava bem, porque o bronze é um material terrível para lâminas – macio demais para reter um gume realmente afiado. Que o bronze não produz boas facas é confirmado pelo fato de que, na Idade do Bronze, os instrumentos de corte continuaram a ser feitos de pedra, a qual, em muitos aspectos, era superior ao novo metal.

O ferro era um metal melhor para as facas do que o bronze. A Idade do Ferro foi a primeira grande era das facas, quando as lâminas de pederneira – usadas desde a época da indústria olduvaiense, há 2,6 milhões de anos – desapareceram. Como metal mais duro, o ferro podia ser muito mais afiado que o bronze. Era um metal conveniente para forjar ferramentas grandes e pesadas. Os ferreiros da Idade do Ferro faziam machados bastante satisfatórios. Para as facas, no entanto, o ferro não era ideal. Apesar de ser mais duro que o bronze, enferrujava com facilidade e dava um gosto ruim aos alimentos. E, até hoje, facas de ferro não são das mais afiadas.

O grande salto à frente foi o aço, que ainda é, numa ou noutra forma, o material de que são feitas quase todas as facas, com exceção das novas facas de cerâmica, que foram descritas como a maior inovação em material para lâminas em três milênios. As facas de cerâmica são um sonho para filetar peixes macios ou tomates tenros, porém frágeis demais para o corte pesado. Para fazer lâminas afiadas, com dureza e resistência suficientes, até hoje nada suplantou o aço, que é capaz de formar e preservar um gume afiado melhor do que os outros metais.

Aço nada mais é que ferro acrescido de uma proporção minúscula de carbono: cerca de 0,2 a 2% da liga. Mas esse acréscimo ínfimo faz toda a diferença. É o carbono que torna o aço suficientemente duro para conservar um ângulo muito agudo, mas não tão duro que não possa ser afiado. Quando se acrescenta carbono em excesso, o aço fica quebradiço e estala sob pressão. Para cortar a maioria dos alimentos, 0,75% de carbono é a medida certa: ele cria um "aço puro" passível de ser moldado em facas de gume resistente e fino, fácil de afiar e que não quebra com facilidade – o tipo de faca capaz de cortar quase qualquer coisa.

No século XVIII, os métodos de fabricação de aço-carbono haviam chegado à indústria, e essa substância maravilhosa passou a ser utilizada para produzir todo um leque de utensílios cada vez mais especializados. O ramo da cutelaria deixou de concernir à fabricação de um artigo pessoal, semelhante a uma adaga, para um único indivíduo; voltou-se para a produção de uma gama de facas para usos muito específicos: facas para filetar, facas para descascar, facas para bolos, todas de aço.

Essas facas especializadas foram causa e consequência dos estilos europeus de alimentação. Observou-se, muitas vezes, que a *haute cuisine* francesa que dominou o paladar dos europeus ricos a partir do século XVIII era uma culinária de molhos: *béchamel*, *velouté*, *espagnole*, *allemande* (os quatro molhos básicos do chef francês Marie-Antoine Carême, posteriormente reformulados como os cinco molhos básicos de Escoffier, que descartou o molho alemão e acrescentou o holandês e o de tomate). É verdade, mas ela era também uma culinária de facas especializadas e cortes precisos. Os franceses não foram os primeiros a usar facas específicas para tarefas específicas. Como acontece com grande parte da culinária francesa, sua batelada de facas remonta à Itália do século XVI. Em 1570, Bartolomeo Scappi, o cozinheiro italiano do papa, tinha uma miríade de armas de cozinha a seu dispor: cimitarras para desmembrar, facas de lâmina grossa para bater, facas de ponta cega para massas, facas de bolo e raspadeiras longas e finas. No entanto, Scappi não ditou um código exato da forma de utilização dessas lâminas. "Em seguida, bata [o alimento] com as facas", dizia, "ou corte-o em fatias". Ele não catalogou formalmente as diversas técnicas de

corte. Foram os franceses que, com sua paixão pela exatidão cartesiana, transformaram o manejo das facas num sistema, num livro de regras e numa religião. A cutelaria Sabatier foi a primeira a produzir facas de aço-carbono, na cidade de Thiers, no começo dos anos 1800 – mais ou menos na época em que se inventou a gastronomia como conceito, através dos escritos de Grimod de la Reynière e Joseph Berchoux e da cozinha de Carême. As facas e a culinária caminhavam de mãos dadas. Para onde quer que viajassem, os chefs franceses levavam consigo uma série de cortes rigorosos – *mince, chiffonade, julienne*[b] – e as facas com que fazê-los.

Por trás da comida francesa, não importa quão simples seja o prato, há um manejo meticuloso das facas. Uma travessa de ostras cruas, servidas em meia concha num restaurante parisiense, não dá a menor impressão de ser um prato que exija algum preparo, mas o que faz com que seja um prazer comê-las, afora seu frescor, é que alguém teve a habilidade de abrir cada molusco com uma faca própria para ostras, deslizando-a para cima de modo a cortar o músculo adutor que mantém a concha fechada, sem criar lascas cortantes. Quanto ao vinagre de echalotas com que as ostras são servidas, alguém teve de trabalhar feito um louco para picar as echalotas em *brunoise* – cubinhos minúsculos de 0,25 centímetro. Somente esse preparo impede que a echalota seja dominante demais em relação ao sabor delicado das ostras salinas.



Aquele saboroso bife francês que é tão convidativo diante de nós – seja ele um *onglet*, *pavé* ou *entrecôte* – resulta do uso de utensílios específicos pelos matadouros e açougues da França: um enorme cutelo para o entalhe mais bruto, uma delicada faca de açougueiro para separar os cortes mais esquivos e talvez um batedor de carne especial para costeletas (*batte à côtelettes*), a fim de achatar a carne antes de ela ser preparada. A cozinha clássica francesa inclui facas para presunto e para queijo, facas para fazer o corte *julienne* e facas com bico para castanhas.

A *haute cuisine* profissional fundamentou-se na especialização. O grande chef Escoffier, que lançou as bases de toda a culinária dos modernos restaurantes franceses, organizou a cozinha em setores separados para molhos, carnes e confeitaria e padaria. Cada setor tinha suas facas específicas. Numa cozinha organizada segundo os princípios de Escoffier, uma pessoa pode ser encarregada de “tornear” batatas como bolinhas perfeitas. Para essa tarefa, ela usaria uma

faca de tornear – uma pequena faca de descascar com a lâmina semelhante a um bico de pássaro. Essa lâmina curva seria desajeitada para cortar alimentos numa tábua – o ângulo é todo errado –, mas seu arco é perfeito para tirar a casca de um alimento redondo segurado na mão, acompanhando seu contorno para criar um globo esteticamente agradável. A guarnição composta de legumes torneados – tão bonita, tão caprichosa, tão francesa – é resultado direto de uma certa faca, manejada de uma certa maneira e guiada por uma certa filosofia sobre como deve ser a comida.

Nossa comida é moldada por facas – e nossas facas são moldadas pela misteriosa combinação de recursos locais, inovações tecnológicas e preferências culturais que compõe uma *cuisine*. O jeito francês com as facas não é o único. No caso da China, toda uma abordagem da alimentação e da cozinha baseou-se numa única faca, a *dao*, muitas vezes chamada de cutelo chinês, talvez a faca mais assustadoramente útil que já se inventou.

Os utensílios de corte dividem-se entre os que têm apenas uma única função – o cortador de gorgonzola; a faca para caranguejo, em formato de flecha; o descascador e fatiador de abacaxi, que desce em espiral por dentro da fruta retirando o miolo duro e deixando apenas rodelas perfeitas e suculentas – e os que podem ser postos a serviço de inúmeras tarefas: os utensílios multifuncionais.

As diferentes culturas culinárias produziram diferentes facas de usos múltiplos. O *ulu* dos inuítes, por exemplo, é uma lâmina em forma de leque (semelhante à *mezzaluna* italiana, ou meia-lua), tradicionalmente usada pelos esquimós para qualquer coisa, desde aparar o cabelo das crianças até cortar blocos de gelo, além de picar o peixe. A *santoku* japonesa é outro utensílio multifuncional, sendo hoje considerada uma das facas mais desejáveis na cozinha doméstica. É muito mais leve que a faca do chef europeia, tem a ponta meio arredondada e, muitas vezes, sulcos – chamados alvéolos – ao longo da lâmina. *Santoku* significa “três usos”, porque ela é boa para cortar carne, picar legumes e fatiar peixes.



Talvez nenhuma faca seja tão multifuncional ou tão essencial para uma cultura culinária quanto a chinesa *dao*. Essa peça maravilhosa é comumente chamada de "cutelo", por sua lâmina ter o mesmo formato retangular dos cutelos usados pelos açougueiros para quebrar os ossos das peças de carne. Mas o uso da *dao* é o de uma faca multifuncional de cozinha (nesse caso, "multifuncional" não é exagero). Para o antropólogo e sinólogo E.N. Anderson, a *dao* exemplifica o princípio do "minimax": o máximo de valor pelo mínimo de custo e esforço. A ênfase é na frugalidade: a melhor cozinha chinesa pretende extrair do número mínimo de utensílios o potencial máximo para cozinhar. A *dao* atende a essa exigência. Essa faca de lâmina grande, escreve Anderson, é útil para

> cortar lenha, eviscerar e escamar peixes, fatiar legumes, picar carne, amassar alho (com o lado cego da lâmina), cortar unhas, apontar lápis, aparar fachis novos, matar porcos, fazer a barba (ela é mantida, ou supostamente mantida, com afiação suficiente) e acertar contas antigas e novas com os inimigos.

O que torna a *dao* ainda mais versátil é que, diferente da *ulu* dos inuítes, ela deu origem ao que é amplamente considerado uma das duas maiores culinárias do mundo (sendo a outra a francesa). Desde a Antiguidade, a principal característica da cozinha chinesa é a mescla de sabores, por meio dos cortes finos e miúdos. A *dao* possibilitou isso. Durante a dinastia Zhou (1045-256 a.C.), quando o ferro foi introduzido na China, a arte da gastronomia requintada era designada por "*k'o'peng*", ou seja, "cortar e cozinhar". Afirmou-se sobre o filósofo Confúcio (que viveu de 551 a 479 a.C.) que ele se recusava a comer

carne que não tivesse sido cortada da forma correta. Por volta de 200 a.C., os livros de receitas usavam muitos termos diferentes para cortar e picar, sugerindo um alto nível de habilidade no manejo de facas (*dao gong*).

A *dao* típica tem uma lâmina de 18 a 28 centímetros de comprimento. Até aí, é muito parecida com a faca do chef europeia. A diferença drástica está na largura da lâmina: cerca de dez centímetros, quase o dobro da parte mais larga da faca do chef. E a *dao* tem a mesma largura em toda a sua extensão: não há afinamento, curva nem ponta. Trata-se de um retângulo considerável de aço, mas que é também surpreendentemente fino e leve, muito mais leve que um cutelo francês. Ele exige ser usado de forma diferente de uma faca do chef. A maioria dos cortes europeus usa um movimento de "locomotiva", deslocando a faca para a frente e para trás, seguindo o gradiente da lâmina. A *dao*, por seu achatamento contínuo, convida a cortar com um movimento de cima para baixo. O som do manejo da faca numa cozinha chinesa é mais alto e percussivo que numa cozinha francesa: toc-toc-toc, em contraste com tap-tap-tap. Mas esse som alto não reflete nenhuma rudeza da técnica. Com essa única faca, os cozinheiros chineses produzem um leque muito maior de formatos de corte do que as tirinhas, cubinhos e outros produzidos pelas muitas facas da cozinha francesa. A *dao* é capaz de criar fios de seda (oito centímetros de comprimento e muito finos), fios de agulha (ainda mais finos), orelhas de cavalo (fatias de três centímetros, cortadas em ângulo agudo), cubos, tiras e fatias, para citar apenas alguns.

Nenhum inventor isolado dispôs-se a inventar essa faca fantástica, ou, se o fez, seu nome se perdeu. A *dao*, assim como toda a culinária que ela possibilitou, foi produto das circunstâncias. A fundição do ferro foi descoberta na China por volta de 500 a.C. Era uma produção mais barata que a do bronze, e permitia criar facas que eram pedaços grandes de metal com cabos de madeira. Acima de tudo, a *dao* foi produto da cultura frugal do campo, e permitiu a redução dos ingredientes a pedaços pequenos o bastante para que os sabores de todos os componentes do prato se misturassem e os pedaços cozinhassem bem depressa, provavelmente num fogareiro portátil. Era um utensílio econômico, capaz de aproveitar ao máximo o combustível escasso: cortar tudo bem miúdo, cozinhar depressa, não desperdiçar nada. Como tecnologia, é muito mais inteligente do que se afigura a princípio. Ao lado da wok, funciona como um instrumento para extrair o máximo de sabor do mínimo de energia culinária. Ao saltearmos alimentos muito picados, uma parte maior da superfície fica exposta à gordura, tornando-se dourada e crocante, com gosto de "quero mais".

Como acontece com todas as tecnologias, há ganhos e perdas: o trabalho árduo e a habilidade demandados na preparação dos ingredientes são

compensados pela cocção a jato. No forno, um frango inteiro leva mais de uma hora para assar. Até um único peito de frango pode levar vinte minutos. Mas os fragmentos de frango picados pela *dao* podem cozinhar em cinco minutos ou menos; o tempo que se gasta é o de picar (mas, nas mãos certas, isso também é rápido; no YouTube, podemos ver o chef Martin Yan desossando um frango inteiro em dezoito segundos). A culinária chinesa é extremamente variada, de uma região para outra, desde o sabor muito apimentado dos pratos da província de Sichuan até o feijão preto e os frutos do mar dos cantoneses. O que une os cozinheiros chineses de áreas distantes são sua habilidade com as facas e o apego de todos a essa faca específica.

A *dao* esteve no cerne do modo como se estruturou a culinária chinesa clássica – e ainda está. Todas as refeições devem ser equilibradas entre o *fan* – que em geral significa arroz, mas também pode se aplicar a outros cereais ou a tipos de talharim – e o *ts'ai*, os pratos de legumes e carnes. A *dao* é um componente mais essencial dessa refeição do que qualquer ingrediente isolado, pois é ela que corta o *ts'ai* e o deixa em múltiplas formas diferentes. Há todo um espectro de métodos de corte, com palavras correspondentes. Pegue uma cenoura. Você vai fatiá-la na vertical (*qie*) ou na horizontal (*pian*)? Ou prefere picá-la (*kan*)? Se o fizer, que formato vai escolher: lascas (*si*), cubinhos (*ding*) ou nacos (*kuai*)? Seja qual for o escolhido, você deve ater-se a ele com exatidão: o cozinheiro é julgado pela precisão dos cortes de sua faca. Há uma história famosa sobre Lu Hsu, um prisioneiro da dinastia do imperador Ming: ele recebeu uma tigela de guisado de carne em sua cela e, no mesmo instante, soube que sua mãe estivera lá para visitá-lo, porque só ela sabia cortar a carne naqueles quadrados perfeitos.

As *daos* têm uma aparência assustadora. Manejadas pela pessoa certa, contudo, essas lâminas ameaçadoras são instrumentos delicados, que podem atingir a mesma precisão de corte para a qual os chefs franceses necessitam de um leque de lâminas especializadas. Em mãos hábeis, a *dao* é capaz de cortar pedaços de gengibre finos como pergaminho, e de picar legumes tão miúdos que parecem ovas de peixe-voador. Essa faca consegue preparar sozinha um banquete inteiro, desde frágeis lascas de escalope e tiras de vagem de cinco centímetros até pepinos recortados para se parecerem com flores de lótus.

A *dao* é mais que um utensílio para refeições refinadas. Em épocas mais pobres, os ingredientes caros podem ser facilmente omitidos, desde que o manejo da faca e o tempero permaneçam constantes. A *dao* criou uma notável união entre as classes na culinária chinesa, em contraste com a cozinha britânica, na qual a comida dos ricos e a dos pobres tendia a funcionar em esferas opostas

(os ricos comiam rosbife servido sobre uma toalha de mesa, os pobres comiam pão e queijo com a mão). O cozinheiro pobre da China podia ter muito menos *ts'ai* – legumes e carnes – com que trabalhar do que seu equivalente rico, mas tratava os alimentos do mesmo modo. É a técnica, acima de tudo, que torna chinesa uma refeição. O cozinheiro chinês pega peixes e aves, legumes e carnes, em todos os seus diversos formatos, e os torna geometricamente exatos e do tamanho de uma garfada.

O poder principal da *dao* é poupar os convivas de qualquer trabalho com a faca. As facas de mesa são vistas como desnecessárias e ligeiramente repulsivas na China. Cortar comida à mesa é visto como uma forma de brutalidade. Depois que a *dao* faz o seu trabalho, tudo que a pessoa tem de fazer é pegar os pedacinhos uniformes com o fachi. A *dao* e o fachi trabalham em perfeita simbiose: uma corta, o outro serve. Mais uma vez, esse é um modo mais frugal de fazer as coisas do que a clássica abordagem francesa, na qual, apesar de todas as trabalhosas técnicas de corte, com diversas facas na cozinha, ainda são necessárias outras facas para se comer a comida.

A *dao* e seus usos representam uma cultura radicalmente diferente e estranha em matéria de facas, comparada à da Europa (e, portanto, à dos Estados Unidos). Enquanto o mestre-cuca chinês usa uma faca, seu equivalente francês emprega muitas, com funções muito diversificadas: facas de açougueiro e facas para desossar, facas para frutas e outras para peixes. E não se trata apenas dos utensílios. A *dao* representa todo um estilo de cozinhar e comer completamente diferente das refeições aristocráticas da Europa. Há um imenso abismo entre um prato de tirinhas salteadas de carne, aipo e gengibre, preparadas no estilo sichuanês, temperadas com pasta apimentada e vinho Shaoxing, num cuidadoso equilíbrio de sabores, e um filé à francesa, malpassado e inteiro, servido à mesa com uma faca afiada para cortá-lo e mostarda para acrescentar sabor, ao gosto do freguês. Os dois representam diferentes visões de mundo. Há um abismo entre a cultura do picar e a do trinchar.

Na Europa, o auge do manejo das facas não era o do trabalho feito pelo cozinheiro, mas o do trinchador da corte, cuja tarefa era cortar a carne à mesa para as damas e os cavalheiros. Enquanto a *dao* era usada em alimentos crus, tornando-os todos tão parecidos quanto possível, o trinchador medieval lidava com alimentos prontos e deveria compreender que cada animal – assado inteiro – precisava ser trinchado à sua maneira especial, com sua faca especial, e servido com seu molho especial.

"Tende a bondade, senhor, de me ensinar a trinchar, a manejar a faca e a cortar

aves, peixes e carnes", pede um livro medieval de etiqueta. De acordo com uma obra publicada por Wynkyn de Worde em 1508, as "Regras do Trinchador" inglês diziam:

Quebre o cervo
Fatie a carne
Destrinche o ganso
Talhe o cisne
…Desmembre a garça

As regras do trinchador faziam parte de um mundo de símbolos e sinais: cada animal tinha sua lógica própria e devia ser cortado de acordo com ela. Havia uma ligação entre as facas de trinchar e as armas da caça: a ideia era dividir o produto da caça numa hierarquia rigorosa, para enfatizar o poder do homem em cujas terras os animais tinham sido mortos. A faca do trinchador tinha que seguir as linhas e os tendões de cada animal, e fazê-lo a serviço de um senhor; não podia talhar livremente, como uma *dao*. O trinchador tinha de saber que as asas da galinha eram picadas, enquanto as coxas e as sobrecoxas eram deixadas inteiras. Mas era motivo de honra fazer o trabalho correto. Na corte, trinchar era considerado tão importante que evoluiu para um cargo especial: o de "trinchante-mor", exercido por servidores nomeados e que incluía até membros da nobreza.

Ao contrário dos trinchantes modernos, cuja tarefa é a distribuição equitativa da carne, quando se incumbiam de cortar um assado de domingo ou um peru do Dia de Ação de Graças, o trinchador europeu medieval não se encarregava da mesa inteira, mas de um único senhor. Sua tarefa não era dividir igualmente a comida, mas pegar o que houvesse de melhor na mesa para seu amo. Com uma colher, ele colhia pequenas amostras de todos os molhos em pedacinhos de pão e os punha na boca dos criados de mesa, para verificar se estavam envenenados. Grande parte do seu trabalho era impedir que seu amo comesse qualquer "impureza" – em outras palavras, cartilagens, pele, penas ou qualquer outra coisa que pudesse ser indigesta. Afora isso, na verdade, o trinchador não trabalhava tanto com a faca. Afinal, seu senhor teria sua própria faca afiada para lidar com a carne ao comê-la.

O que impressiona na faca de trinchar medieval é o pequeno número de cortes que ela fazia. A linguagem do trincho era brutal: desmembrar, retalhar, quebrar, desarticular. Em contraste com o chef chinês e sua única *dao*, as facas à disposição do trinchador eram muitas: facões pesados para trinchar assados grandes, como veados e bois; faquinhas para aves de caça; largas facas para servir, semelhantes a espátulas, para levar a carne ao trincho; e facas cegas de

aparador para retirar todas as migalhas da toalha. No entanto, pouquíssimos golpes de faca eram de fato praticados nas carnes assadas. “Desmembrar uma garça” é uma frase horripilante, mas o que de fato envolvia era a colocação da pobre ave morta num arranjo supostamente elegante no trincho, em vez de cortá-la em pedacinhos: “Pegue uma garça, levante-lhe as pernas e asas como um grou e ponha-lhe o molho”, diz Worde. Às vezes, o trinchador precisava partir os ossos grandes, e às vezes picava um pouco da carne – uma asa de capão era picada e misturada com vinho ou cerveja, por exemplo. Mas o trabalho do trinchador era mais o de servir que o de cortar. A faca trinchante não precisava transformar todo o alimento em pedaços do tamanho de uma mordida. Isso equivaleria a usurpar o papel da faca do próprio senhor das terras.

O hábito de carregar consigo a própria faca afiada era um esteio tão sólido da cultura ocidental quanto o cristianismo, o alfabeto latino e o Estado de direito. Até que – de repente – deixou de sê-lo. Muito do que pensamos sobre os utensílios é determinado pela cultura, mas os valores culturais não são fixos e eternos. A partir do século XVII, houve uma grande reviravolta na atitude europeia em relação às facas. A primeira mudança foi que elas começaram a ser previamente postas na mesa, ao lado de um implemento ultramoderno: o garfo. Isso despojou as facas de sua antiga magia. Em vez de serem feitas sob encomenda para cada proprietário, caixas de facas idênticas passaram a ser compradas e vendidas às dezenas, e dispostas de forma impessoal diante de qualquer pessoa que se sentasse à mesa. A segunda mudança foi que as facas de mesa deixaram de ser afiadas. Assim, também foram despojadas de seu poder. A razão de ser das facas é cortar. É preciso uma civilização em avançado estágio de refinamento – ou de agressão passiva – para conceber, de propósito, uma faca que corte pior. Em diversos sentidos, até hoje ainda vivemos com as consequências dessa mudança.

Em 1637, o cardeal Richelieu, principal conselheiro do rei Luís XIII da França, teria visto um convidado de um jantar usar a ponta afiada de uma faca de gume duplo para palitar os dentes. Esse ato horrorizou de tal maneira o cardeal – não se sabe ao certo se por causa do perigo ou da vulgaridade – que ele ordenou que todas as suas facas fossem cegadas. Até então, as facas usadas para comer tendiam a ser afiadas dos dois lados da lâmina, como um punhal. Pois isso acabou. Seguindo o exemplo de Richelieu, em 1669 Luís XIV proibiu todos os cuteleiros da França de fazerem facas de mesa pontiagudas.

O ditame francês contra as facas de gume duplo acompanhou uma transformação da etiqueta à mesa e dos utensílios nela usados. A Europa passou

pelo que o eminente sociólogo Norbert Elias chamou de “processo civilizador”. As normas de comportamento à mesa sofreram uma grande alteração. Antigas certezas desmoronaram. A Igreja católica havia perdido sua unidade anterior, e fazia muito que os códigos de conduta dos cavaleiros haviam desaparecido. De repente, as pessoas sentiram-se enojadas com maneiras de comer até então aceitáveis: pegar a carne de um prato comum com as mãos, tomar sopa bebendo-a na tigela e usar uma única faca afiada para cortar tudo. Todas essas coisas – antes compatíveis com a etiqueta da corte – pareceram incivilizadas. Os europeus começaram a compartilhar a desconfiança dos chineses em relação a facas afiadas na mesa. Ao contrário dos chineses, conservamos as facas para comer, porém as inabilitamos de várias maneiras.

Na França, tornou-se comum manter as facas fora da mesa, exceto para algumas tarefas específicas, como descascar e cortar frutas, para as quais se usavam facas afiadas pessoais, como nos velhos tempos. As facas inglesas permaneceram na mesa, mas se tornaram significativamente mais cegas. As facas de mesa inglesas dos séculos XVI e XVII parecem facas de cozinha em miniatura. O formato da lâmina pode variar, desde as semelhantes a punhais até as parecidas com canivetes e as de lâmina de cimitarra. Em alguns casos, a lâmina tem dois gumes, noutros, apenas um. Mas todas as facas têm em comum uma característica: são afiadas (ou seriam, pelo menos, quando brilhantes e novas).

As facas setecentistas são completamente diferentes das usadas no século anterior. De repente, tornaram-se pomposamente cegas. A lâmina costuma curvar-se de leve para a direita e terminar numa ponta arredondada. Trata-se de um formato que hoje associamos às facas de manteiga – e por boas razões. A faca de mesa deixara de ser um instrumento de corte eficaz. Tornara-se um utensílio ineficiente, útil apenas para espalhar manteiga, pôr coisas no garfo ou cortar alimentos já macios.

Essa nova faca de mesa sem gume também levou a uma mudança na maneira de segurar o objeto. Até então, empunhava-se a faca com a mão inteira, numa postura de esfaqueamento. A partir daí, o dedo indicador passou a se apoiar com delicadeza no dorso – agora cego –, envolvendo-se o cabo com a palma da mão. Essa ainda é a maneira educada de segurar uma faca de mesa. É uma das razões por que tantos de nós temos poucas habilidades com as facas. Usamos a mesma forma de segurá-las sejam elas afiadas ou de mesa, o que é desastroso. Ao segurar uma faca de cozinha, nunca se deve apoiar o indicador no dorso – o risco de se cortar é muito maior do que quando se segura firmemente a base da lâmina com o polegar de um lado e o indicador do outro. O bom treinamento na etiqueta

à mesa – que ensina uma timidez constante junto ao gume afiado – é ruim para a cozinha.

No século XVIII, os ocidentais bem-educados sentavam-se à mesa segurando com delicadeza as suas belas faquinhas, procurando evitar a todo custo qualquer gesto que fizesse lembrar violência ou ameaça. Como tecnologia de corte, a faca de mesa tornou-se mais ou menos supérflua. No fim do século XVIII, a faca de mesa Sheffield, embora ainda fosse feita de aço da melhor qualidade, passou a ter menos a ver com o corte do que com a ostentação. Na sociedade londrina, esses eram objetos bonitos, postos à mesa como marca do bom gosto e da riqueza do anfitrião. Seria fácil descartar as facas de mesa como tecnologicamente obsoletas na era moderna. Sua inutilidade foi demonstrada pelo surgimento de facas de carne serrilhadas e afiadas (criação pioneira da cidade de Laguiole, no sul da França), cuja presença funcionou como uma espécie de reprimenda às facas normais: o que as facas de carne disseram foi que, quando se precisava realmente cortar alguma coisa à mesa, as facas de mesa não serviam.

A faca de mesa tornou-se então um objeto distinto da faca usada como arma. Não havia necessidade de portar uma faca; fazê-lo, aliás, podia ser considerado falta de etiqueta, pelo menos no Reino Unido. Em 1769, um homem de letras italiano, Giuseppe Baretti, foi indiciado por esfaquear um homem em legítima defesa, em Londres, usando uma faquinha dobrável de frutas. A defesa de Baretti foi declarar que, na Europa continental, era comum a prática de portar uma faca afiada para cortar maçãs, peras e doces. O fato de ele ter tido que explicar isso a um tribunal britânico, com tamanha profusão de detalhes, foi um sinal de como a natureza das facas tinha se modificado no Reino Unido em 1769. O gume afiado já não era visto como necessário ou sequer desejável numa faca de mesa. Nessa matéria, o Reino Unido foi pioneiro.

Há mais do que o gume afiado nas facas de mesa, entretanto. Há também a questão de como esses utensílios tornam os alimentos mais saborosos – ou não. Por essa perspectiva, para a maioria das pessoas, as facas de mesa só se firmaram mesmo no século XX, com o advento do aço inoxidável. Afirmei antes que o aço-carbono preferido pelos cuteleiros de Sheffield era um metal muito melhor para a fabricação de lâminas do que as alternativas anteriores. O que não mencionei foi que a desvantagem do aço-carbono, assim como do ferro, é que ele pode dar a certos alimentos um sabor execrável. Tudo que é ácido tem um efeito potencialmente desastroso no aço não inoxidável. “Ao menor contato com o vinagre”, escreveu Emily Post, a notável especialista norte-americana em etiqueta, as facas com lâmina de aço tornavam-se “negras como tinta”. Molho

vinagrete e facas de aço eram uma combinação ruim, donde o preconceito francês, que persiste até hoje, contra cortar as verduras da salada.

Outro problema eram os peixes. Faz séculos que as pessoas consideram o limão o acompanhamento ideal para peixes. Entretanto, até a década de 1920 e a invenção do aço inoxidável, toda vez que se comia um peixe temperado com limão, seu sabor era passível de ser destruído pela acidez metálica da lâmina da faca. O ácido do limão reagia com o aço e deixava na boca um terrível ressaibo metálico, que dominava completamente o sabor da carne delicada do peixe. Isso explica a produção de facas de prata para peixe no século XIX. Hoje em dia, elas parecem uma afetação inútil; na verdade, as facas de peixe foram sobretudo uma invenção prática, embora só os ricos pudessem dar-se o luxo de possuí-las. Ao contrário das facas normais de aço, as de prata não eram corrosivas e não reagiam com o sumo de limão no prato. No início, a forma recortada foi um modo de distingui-las na gaveta de talheres (e de assinalar que o peixe, ao contrário da carne, não era duro e não precisava ser serrado). Para quem não tinha facas de prata, a única alternativa era comer o peixe com dois garfos, ou usar um garfo e um pedaço de pão – ou suportar o gosto do aço corroído.

Por isso, o lançamento do aço inoxidável, no século XX, figura como uma das maiores contribuições para a felicidade à mesa. Quando a produção foi barateada pela larga escala, depois da Segunda Guerra Mundial, ele colocou talheres reluzentes e elegantes ao alcance da maioria dos orçamentos e eliminou qualquer receio de que as facas dessem um sabor esquisito à comida. Nunca mais tivemos de nos preocupar ao espremer um limão sobre uma posta de bacalhau, ou de achar que não devíamos usar a faca para cortar uma salada com molho.

O aço inoxidável (também conhecido como inox) é uma liga metálica com alto teor de cromo. O cromo do metal forma uma camada invisível de óxido de cromo quando exposto ao ar, e é isso que permite que o aço inox se mantenha resistente à corrosão e também esplendidamente lustroso. Só nos primeiros anos do século XX é que se conseguiu produzir um aço inoxidável de qualidade –, forte e elástico o bastante, além de resistente à corrosão. Em 1908, o alemão Friedrich Krupp construiu um iate de 366 toneladas, o *Germania*, com casco de aço cromado. Enquanto isso, em Sheffield, na Inglaterra, Harry Brearley, da empresa Thomas Firth and Sons, descobriu uma liga de aço inoxidável enquanto tentava encontrar um metal resistente à corrosão para fabricar canos de armas de fogo. A cutelaria não corrosiva foi um subproduto afortunado da disputa por avanços militares entre o Reino Unido e a Alemanha, a caminho da guerra declarada. No começo, o novo metal foi difícil de trabalhar, exceto nos moldes mais simples da cutelaria; foram necessárias as inovações industriais da Segunda

Guerra Mundial para que as facas de aço inoxidável se tornassem algo passível de ser moldado com eficiência e por um preço baixo nos formatos desejados pelas pessoas. O aço inox foi outro passo na domesticação da faca, por torná-la mais barata, mais acessível e menos ameaçadora do que as facas que nossos ancestrais portavam junto ao corpo.

Hoje, a faca de mesa ocidental parece um objeto totalmente inofensivo (embora ainda tenha sido considerada ameaçadora o suficiente para ser banida dos aviões, na esteira do 11 de Setembro). Entretanto, nossa preferência por esses utensílios pouco afiados, nos últimos duzentos anos, teve importantes consequências não percebidas. As facas não deixam marcas apenas nos alimentos. Deixam-nas no corpo humano. Todo chef tem cicatrizes para mostrar, e muitas vezes as exibe com orgulho, contando a história por trás de cada ferimento. São marcas de talhos no polegar por descascar legumes, ou um naco de dedo faltando, por um encontro infausto com um linguado. Meu dedo ainda incha e fica dolorido onde o fatiador lhe tirou uma lasca. E há também as bolhas e os calos adquiridos pelos cozinheiros, que surgem sem qualquer acidente ou erro, como simples efeito do bom manejo das facas. As bolhas e os cortes são o legado mais óbvio das facas de cozinha, porém as marcas que elas deixam em nosso corpo vão ainda mais longe. A tecnologia básica de cortar alimentos à mesa moldou nossa própria fisiologia, em especial nossos dentes.

Grande parte da ciência ortodôntica moderna dedica-se à criação – por meio de elásticos, fios metálicos e bráquetes – da “sobremordida” perfeita. Sobremordida refere-se à maneira pela qual os incisivos da arcada superior dispõem-se sobre a arcada inferior, como a tampa de uma caixa. Essa é a oclusão ideal humana. O oposto da sobremordida é a oclusão “topo a topo”, observada em primatas como os chimpanzés, na qual os incisivos superiores chocam-se com os inferiores, como uma lâmina de guilhotina.

O que os ortodontistas não dizem é que a sobremordida é um aspecto muito recente da anatomia humana e resulta, provavelmente, da maneira de usarmos nossas facas de mesa. Esqueletos preservados mostraram que esse é o alinhamento “normal” da arcada dentária humana há apenas duzentos a 250 anos, no mundo ocidental. Antes disso, a maioria dos seres humanos tinha uma oclusão topo a topo, comparável à dos símios. A sobremordida não é produto da evolução – o intervalo temporal é curto demais. Ao contrário, parece provável que seja uma resposta à maneira de cortarmos nossos alimentos durante nossos anos de formação. Quem descobriu isso foi o professor Charles Loring Brace (nascido em 1930), um admirável antropólogo norte-americano cuja grande

paixão intelectual era o homem de Neandertal. Durante décadas, Brace construiu a maior base mundial de dados sobre a evolução dos dentes dos hominídeos. É possível que ele tenha tido entre as mãos mais mandíbulas humanas antigas do que qualquer outra pessoa no século XX.

Já na década de 1960, Brace estava ciente de que a sobremordida precisava de explicação. A princípio, presumiu que ela remontaria à adoção da agricultura, há muitos milhares de anos. Em termos intuitivos, faria sentido a sobremordida corresponder à adoção dos cereais, já que eles requerem, potencialmente, muito menos mastigação do que a carne granulosa e os tubérculos e raízes fibrosas das eras anteriores. Contudo, à medida que sua base de dados dentários foi crescendo, Brace constatou que a oclusão topo a topo havia persistido por muito mais tempo do que se presumira até então. Na Europa Ocidental, segundo descobriu, a mudança para a sobremordida havia ocorrido apenas no fim do século XVIII, a começar por "indivíduos de elevada posição social".

Por quê? Não houve nenhuma alteração drástica dos componentes nutricionais da dieta das altas classes nessa época. Os ricos continuaram a ingerir grandes quantidades de carnes e peixes, fartos em proteínas, uma profusão de massas salgadas e doces, volumes ínfimos de leite, uma quantidade modesta de legumes e mais ou menos a mesma quantidade de pão consumida pelos pobres. Podemos admitir que os ricos de 1800 esperariam que sua carne fosse preparada com temperos e molhos diferentes dos de 1500: menos groselhas, menos açúcar e condimentos, mais manteiga, ervas e limão. Porém a maioria dessas mudanças na culinária precedeu em muito o surgimento da sobremordida. A *nouvelle cuisine* que apareceu nas mesas da Europa durante o Renascimento, mais leve e mais fresca, remonta pelo menos a 1651, ao livro *Le cuisinier français*, do francês La Varenne; e pode-se argumentar que remonta a uma época ainda mais antiga, ao italiano Martino de Rossi, dito maestro Martino, da década de 1460, cujas receitas incluíam fritada de ervas, torta de veado, creme de queijo parmesão e linguado frito com molho de salsa e suco de laranja, nenhum dos quais pareceria deslocado nos jantares dos milionários de trezentos anos depois. Na época em que os dentes da aristocracia começaram a se modificar, fazia centenas de anos que a essência da dieta da classe alta não sofria alterações radicais.

O que mudou de maneira mais substancial não foi *o que* se comia, e sim *a maneira* de comer. Isso marcou a época em que se tornou normal, nos círculos das classes alta e média, comer com garfo e faca, cortando os alimentos em pedacinhos antes de ingeri-los. Aparentemente, isso seria mais uma questão de costume que de mudança tecnológica, e em certa medida era. Afinal, a própria

mecânica da faca estava longe de ser nova. Ao longo de milênios, as pessoas tinham inventado inúmeros utensílios artificiais cortantes, para facilitar o trabalho de nossos dentes na ingestão dos alimentos. Talhamos, serramos, trinchamos, moemos, amaciamos, picamos e cortamos em tirinhas. O domínio dos instrumentos de corte na Idade da Pedra parece ter sido um dos fatores que levaram às mandíbulas e aos dentes menores do homem moderno, comparados aos de nossos ancestrais hominídeos. Mas foi apenas há duzentos ou 250 anos, com a adoção de garfo e faca à mesa, que surgiu a sobremordida.

Nos tempos pré-modernos, Brace presume que o principal método para comer seria o que ele denominou de “encher a boca e cortar”. Como sugere o nome, não se trata da maneira mais elegante de fazer uma refeição. É mais ou menos assim: primeiro, pegue a comida com uma das mãos. Em seguida, prenda-a pela ponta com força entre os dentes. Por último, arranque a parte maior do pedaço preso em sua boca, seja com um puxão firme, seja usando um instrumento de corte, se você dispuser de algum, e, nesse caso, tome cuidado para não decepar os próprios lábios. Era assim que nossos ancestrais, munidos apenas de uma lasca de pedra afiada, ou mais tarde de uma faca, lidavam com os alimentos mais duros de mastigar, especialmente a carne. A escola de etiqueta do “encher a boca e cortar” perdurou muito depois da Antiguidade. As facas mudaram – do ferro para o aço, dos cabos de madeira para os de porcelana –, mas o método continuou.

A crescente adoção do hábito de comer com garfo e faca, no fim do século XVIII, marcou o fim do “encher a boca e cortar” no Ocidente. Voltaremos ao garfo (e ao fachi e à colher) no Capítulo 6. Por enquanto, precisamos apenas considerar o seguinte: dos tempos medievais aos tempos modernos, o garfo passou de uma coisa esquisita, um pretensioso objeto de ridículo, a uma parte indispensável das refeições civilizadas. Em vez de encher a boca e cortar, as pessoas passaram a comer segurando o alimento com o garfo e cortando-o em pedacinhos com a faca, e levando à boca pedaços tão pequenos que mal necessitavam da mastigação. As facas tornaram-se mais cegas, de modo que os pedaços precisavam ser mais macios, em geral, reduzindo ainda mais a necessidade de mastigar.

Os dados de Brace sugerem que essa revolução nas maneiras à mesa teve um impacto imediato nos dentes. Disse ele que os incisivos – do latim *incidere*, “cortar” – têm um nome impróprio: sua verdadeira finalidade não é cortar, mas prender o alimento na boca, como no método “encher a boca e cortar”. “Suspeito”, escreveu ele, “que se os incisivos forem usados dessa maneira, várias vezes por dia, desde o momento em que começam a nascer, eles se

posicionem de modo a fazerem normalmente a oclusão topo a topo.” Quando as pessoas começam a cortar os alimentos em pedacinhos, usando garfo e faca e levando as porções à boca, a função preênsil dos incisivos deixa de ser usada e eles continuam a crescer, até que a arcada superior deixa de tocar a borda da inferior e se superpõe a ela: é a sobremordida.

Costumamos pensar que nosso corpo é fundamental e inalterável, enquanto coisas como as maneiras à mesa são superficiais: podemos alterá-las de vez em quando, mas não podemos ser modificados por elas. Brace virou essa ideia de pernas para o ar. Nossa sobremordida – essa característica aparentemente básica da anatomia humana moderna –, que supomos normal e natural, é, na verdade, produto de como nos portamos à mesa.

Como podemos ter certeza, como Brace, de que foram os talheres que acarretaram essa mudança em nossos dentes? A resposta curta é que não podemos. A descoberta de Brace levanta tantas perguntas quantas responde. As maneiras de comer eram muito mais variadas do que sua teoria admite. Encher a boca e cortar não era o único modo de as pessoas comerem na Europa pré-industrial, e nem todos os alimentos precisavam da preensão dos incisivos; as pessoas também ingeriam sopas ralas e cremosas, beliscavam tortas quebradiças de massa podre e comiam mingaus e polentas às colheradas. Por que esses alimentos macios não modificaram a nossa arcada dentária numa época muito anterior? Talvez o amor de Brace pelos neandertalenses o tenha cegado para o quanto a etiqueta à mesa, antes mesmo do garfo e da faca, via com maus olhos a forma voraz de entupir a boca. Posidônio, um historiador grego (nascido c.135 a.C.), queixou-se de que os celtas eram tão grosseiros que “seguram quartos inteiros de carne e os mordem”, sugerindo que os gregos bem-educados não o faziam. Além disso, o simples fato de a sobremordida ter surgido na mesma época em que a faca e o garfo começaram a ser usados não significa que uma coisa tenha sido causada pela outra. Correlação não é causa.

No entanto, a hipótese de Brace realmente parece ser a que melhor se encaixa com os dados disponíveis. Quando escreveu seu artigo original de 1977 sobre a sobremordida, ele mesmo foi forçado a admitir que os dados de que dispunha até então eram “pouco sistematizados e anedóticos”. Brace passaria as três décadas seguintes à caça de mais exemplos para aperfeiçoar a base de dados. Durante anos, sentiu-se tentado pela ideia de que, se sua tese estivesse correta, os norte-americanos deveriam ter conservado a oclusão topo a topo por mais tempo que os europeus, porque foram necessárias várias outras décadas para que comer com garfo e faca fosse aceito nos Estados Unidos. Após anos de busca infrutífera de amostras dentárias, Brace conseguiu fazer escavações num cemitério

oitocentista não identificado em Rochester, no estado de Nova York, que guardava cadáveres do manicômio, do asilo de pobres e da prisão. Para sua imensa satisfação, constatou que, dos quinze corpos cujos dentes e mandíbulas estavam intactos, dez – dois terços da amostra – tinham oclusão topo a topo.

Mas o que dizer da China? “Encher a boca e cortar” destoa francamente da maneira chinesa de comer, que é cortar com a *dao* e comer com o fachi. O estilo extremamente picado da culinária chinesa e o uso dos pauzinhos tornaram-se corriqueiros cerca de um milênio antes de o garfo e a faca serem normais na Europa, na época da dinastia Song (9601279), começando na aristocracia e se difundido aos poucos pelo restante da população. Se Brace estivesse certo, a combinação da *dao* com o fachi deveria ter deixado sua marca nos dentes dos chineses, muito antes da faca de mesa europeia.

Os dados corroborativos demoraram um pouco a aparecer. Em sua eterna busca de mais amostras dentárias, Brace descobriu-se no Museu de História Natural de Xangai. Ali viu os restos conservados de um estudante universitário da era da dinastia Song, exatamente a época em que os pauzinhos tornaram-se o método normal de levar o alimento do prato à boca:

> O rapaz era um jovem aristocrata, um oficial que havia morrido, como explicava a etiqueta, mais ou menos na ocasião em que deveria prestar seus exames imperiais. Bem, pois ali estava ele numa cuba, flutuando num líquido conservante, de boca aberta e com uma aparência repulsiva. Mas ali estava ela: a sobremordida profunda dos chineses modernos!

Em anos posteriores, Brace analisou muitas arcadas dentárias de chineses e descobriu que, com exceção dos camponeses, que em geral conservaram a oclusão topo a topo até já bem tarde no século XX, a sobremordida surgiu mesmo uns oitocentos a mil anos antes de seu aparecimento na Europa. A postura diferente do Ocidente e do Oriente em relação às facas exerceu um impacto visível no alinhamento de nossas arcadas.

Portanto, o modo como uma faca é usada é tão importante quanto a sua eficiência para fatiar. A *dao* que cortava os alimentos desse aristocrata chinês, mil anos atrás, não seria significativamente mais afiada nem mais forte do que as facas de trinchar que então cortavam a carne de seus equivalentes europeus. A diferença maior estava no que se fazia com ela: cortar os alimentos crus em fragmentos pequeninos, em vez de trinchar em grandes nacos a comida já preparada. A causa dessa diferença era cultural, baseada numa convenção sobre os utensílios que deveriam ser usados à mesa. Suas consequências, porém, foram claramente físicas. A *dao* havia deixado sua marca na dentição do estudante chinês, e estava ali para ser vista por Brace.

FACA MEIA-LUA

Com seus cabos gorduchos de madeira e sua lâmina em arco, a *mezzaluna* parece um utensílio que deveria ter caído em desuso há muitos séculos. Pelo menos desde a Itália renascentista, toda cozinha tem alguma versão dessa faca curva de picar. Antes dela, os cozinheiros italianos utilizavam muitas facas curvas de um cabo só. Também havia outras de cabo duplo, mas eram para limpar a mesa, não para cortar alimentos. Por fim, algum ferreiro palaciano dotado de iniciativa deve ter pensado em combinar a lâmina curva e afiada com o cabo duplo, para criar o utensílio perfeito para picar. E a *mezzaluna* perdura, picando ervas e emprestando seu belo nome – "meia-lua", em italiano – a inúmeros restaurantes caros.

O poder de permanência dessa faca é um alerta para que não subestimemos a força do romance na cozinha. É um objeto palpitante de se usar. É como levar suas mãos para brincar naqueles balanços em formato de navio de alguma antiga cidade italiana. Pra cima, pra baixo, pra cima, pra baixo. Baixamos os olhos e aspiramos o aroma estonteante de salsa, alho e casca de limão – uma *gremolata* para salpicar num *osso bucco*.

Sim, você também poderia prepará-la num instante num processador de alimentos, ou picá-la com uma faca de chef qualquer – porém a meia-lua a faz melhor. Há eficiência por trás do romantismo. Ao picarem oleaginosas, por exemplo, os processadores tendem a exagerar – você segura o botão de pulsar por um pouquinho mais de tempo e, quando menos espera, está com as amêndoas moídas; mais um minuto e elas se transformam em manteiga de amêndoas. Com uma faca de chef, elas se espalham por toda a tábua. A *mezzaluna* pega as nozes ou amêndoas em cada ponta ao balançar, produzindo num instante belos fragmentos desiguais.

As facas meia-lua de uma única lâmina são as melhores, porque, com as de lâmina dupla, embora ganhe força, você perde tempo para tirar os pedaços que se acumulam entre elas. Uma simples lâmina curva tem potência suficiente, sem a menor dúvida, para dar conta de damascos secos, que grudam nas facas normais. E o movimento de balanço continua a ser a melhor maneira de picar ervas frescas até deixá-las bem miúdas, mas não empastadas.



E a *mezzaluna* tem outra enorme vantagem sobre as facas comuns, como assinalou Nigella Lawson. Com a meia-lua, escreveu ela, “fico com as duas mãos ocupadas e, assim, é impossível eu me cortar”.

---

[a] Se você consultar a internet, no entanto, verá que ainda existem algumas oficinas de amoladores que afiam qualquer coisa, desde facas de caça até cortadores de pizza e lâminas de processadores de alimentos.

[b] O *mince* pica o alimento em pedaços bem pequenos, uniformes no tamanho, mas não no formato, e costuma ser usado para cortar alho, gengibre ou folhas de ervas; o *chiffonade* é aquele em que se enrolam ervas ou folhas de verduras e se cortam tiras bem finas, e o *julienne* produz tiras estreitas e uniformes, com c.0,3 centímetro de espessura e 2,5 a cinco centímetros de comprimento. (N.T.)

3. Fogo

> “Provavelmente a maior [descoberta] já feita pelo homem, com exceção da linguagem.”
>
> Charles Darwin sobre a culinária,
> *A origem do homem e a seleção sexual*, 1871

> “Ó pai, o leitão, o leitão, venha provar como é bom o leitão torrado.”
>
> Charles Lamb, “A Dissertation Upon Roast Pig”, 1823

“Imagine fazer isso numa cozinha sem iluminação – veja como é perigoso!” Um homem de camiseta preta e avental branco de mestre-cuca postava-se perto de um fogo quente, pondo um pequeno pedaço de vitela, recheada com folhas de sálvia, no que parecia ser um instrumento de tortura. Compunha-se de cinco espetos letais de ferro, todos com mais de um metro de comprimento e precariamente interligados. O aparelho parecia um dardo com cinco pontas. Na verdade, trata-se de um tipo raro de espeto, chamado *spiedo doppio*, um equipamento italiano para assar carne, originário do século XVI. Quem o manejava era Ivan Day. Talvez seja a única pessoa do mundo que ainda cozinha com esse espeto.

Day, um sujeito jovial de sessenta e poucos anos, é o mais destacado historiador da culinária no Reino Unido. Mora em Lake District, no interior da Inglaterra, numa casa de fazenda seiscentista meio dilapidada, atulhada de utensílios de época e antigos livros de receitas, uma espécie de museu vivo onde ele dá aulas sobre métodos históricos de cozinhar. Leciona para grupos de cozinheiros amadores, bem como para diversos chefs, estudiosos e curadores de museus. Num curso de Ivan Day, talvez você aprenda a fazer uma torta renascentista de marmelo e tutano, um biscoito wafer seiscentista aromatizado com água de rosas, uma geleia vitoriana ou um biscoito medieval de gengibre –

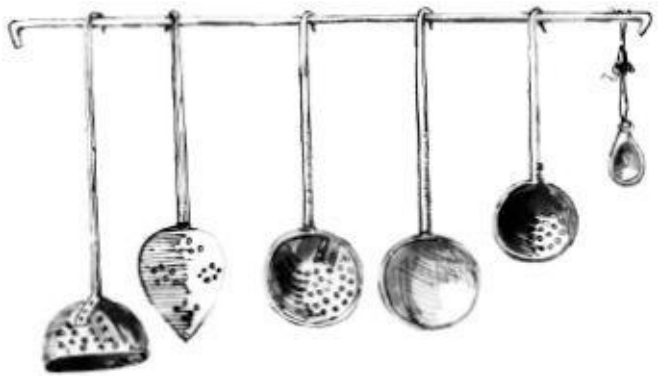
todos preparados com equipamento autêntico. A grande paixão de Day, entretanto, é fazer assados no espeto, o que ele considera ser a melhor técnica já inventada para preparar carnes. “As pessoas me dizem que minha carne assada é a melhor que já provaram”, observou numa de suas aulas. Sua lareira aberta e todos os seus espetos lhe permitem assar de uma só vez peças enormes, às vezes de até oito quilos.

Parada no piso de pedra desnivelado da cozinha de Day, ocorreu-me o quanto é incomum, hoje em dia, ter uma casa inteira organizada em torno de uma lareira aberta. Houve época em que quase todos viviam assim, porque um único fogo servia para aquecer a casa, esquentar a água para o banho e preparar as refeições. Durante milênios, tudo que se preparava na cozinha era assado, de uma forma ou de outra. Hoje, no mundo em desenvolvimento, o fogo vivo da lareira ou do fogão a lenha continua a ser a forma de cozinhar dos mais pobres.



No mundo desenvolvido, porém, o fogo foi progressivamente apagado. Só em churrascos ou quando nos sentamos em volta de fogueiras ao ar livre, aquecendo as mãos junto às chamas ou assando marshmallows, é que encontramos um fogo direto de cozinha. Muitos de nós afirmam gostar de carne assada – e a de Ivan Day foi realmente a melhor que já comi –, mas não temos os recursos nem o

desejo de fazer instalações em nossas casas para preparar alimentos em lareiras abertas. Temos muitas outras coisas a fazer, e nossa cozinha precisa enquadrar-se na nossa vida, e não o contrário. Day tem que fazer um esforço enorme para manter sua cozinha: vasculha os mercados de antiguidades da Europa em busca de espetos e outros utensílios para assar descartados há muitas décadas, na época em que as cozinhas foram reformadas, trocando o lume vivo por fornos fechados e bocas de fogão.



Não é apenas uma questão do fogo em si. Cozinhar numa lareira aberta exigia uma multiplicidade de instrumentos correlatos: suportes para impedir que a lenha rolasse das extremidades da fogueira; apressadores – grandes coifas de metal colocadas diante do fogo, para acelerar o cozimento ou proteger o cozinheiro do calor; inúmeros tipos de espetos, desde os pequenos, de uma única haste, até os enormes, com cinco hastes; armações apropriadas para girar a carne no espeto; pegadores de metal e foles para controlar o fogo; ganchos para pendurar as panelas acima do fogo e pingadeiras para pôr debaixo dele e recolher a gordura que escorre do assado em preparação; trempes e tripés para sustentar as panelas sobre o fogo e garfos de cabo longo para tirar pedaços de carne da panela. Todos esses utensílios eram feitos de metal pesado (ferro, em geral) e tinham cabos compridos, para proteger o cozinheiro do calor terrível. Nenhuma dessas coisas pode ser encontrada atualmente nas lojas de artigos de cozinha – todas desapareceram junto com a lareira aberta.

Se eu entrasse na cozinha de Day com pegadores de aço inox de cabo curto e espátulas não aderentes de silicone, não teria a menor chance. Os utensílios derreteriam, e eu fritaria. As crianças iriam gritar de fome, a comida queimaria. Todo o estilo de vida que sustentava a preparação da comida na lareira tornou-se obsoleto. A tecnologia da culinária não concerne apenas ao bom funcionamento direto deste ou daquele utensílio – se ele produz ou não a comida mais deliciosa –, mas a tudo que a cerca: as instalações da cozinha, nossa atitude perante o

perigo e os riscos, a poluição, a vida das mulheres e dos criados, nossa postura em relação à carne vermelha ou à carne em geral, as estruturas social e familiar, o estado da metalurgia. Assar a carne diretamente no lume condiz com toda uma cultura que se perdeu. É por isso que é tão desconcertante entrar na cozinha de Ivan Day, um dos últimos homens da Inglaterra que se dispõem a construir a vida em torno de uma lareira.

ASSAR É A MAIS ANTIGA forma de cozinhar. Nos seus termos mais elementares, não significa nada além de pôr os ingredientes crus direto sobre o fogo. Na África, os caçadores-coletores !Kung San ainda cozinham assim, jogando favas de *tsin* sobre as brasas. Jamais conheceremos a pessoa abençoada que, por acaso ou não, descobriu que os alimentos podiam ser transformados pelo fogo, tornando-se mais fáceis de digerir e mais saborosos. Em sua "Dissertação sobre o leitão assado", Charles Lamb imagina o nascimento do método de assar na China, quando Bo-bo, o filho preguiçoso de um criador de porcos, provoca um incêndio doméstico que mata e queima acidentalmente uma ninhada de leitões. Na fábula de Lamb, Bo-bo estende a mão para pegar um fragmento da pele tostada do leitão "e, pela primeira vez em sua vida (na vida do mundo, aliás, pois antes dele nenhum homem o conhecera), provou… torresmo!"

É uma história sedutora, mas a descoberta dessa técnica não pode ter ocorrido assim, pela razão óbvia de que assar carnes foi muito anterior às casas e aos criadores de porcos. A tecnologia do assamento é muito mais antiga que a da construção de edificações, e mais antiga ainda que a agricultura. Antecedeu em quase dois milhões de anos a produção de potes de cerâmica para ferver alimentos e de fornos para assá-los. A construção mais antiga de que se tem notícia, até hoje, foi datada de cerca de meio milhão de anos atrás, ali pelo final da era do *Homo erectus*, o primeiro caçador-coletor humano. Muitos milhares de anos se passariam, entretanto, antes que esses proto-humanos residentes em casas se tornassem agricultores. O cultivo de vegetais surgiu pela primeira vez em c.9000 a.C., bem na era do homem moderno, ou *Homo sapiens*. A criação de animais é ainda mais recente. Os porcos só foram domesticados na China por volta de 8000 a.C. A essa altura, já fazia centenas de milhares de anos que nossos ancestrais estavam familiarizados com o gosto saboroso da carne assada.

Aliás, talvez tenha sido a descoberta da possibilidade de assar sobre o lume vivo que nos transformou originalmente no que somos. Se o antropólogo Richard Wrangham estiver certo, o primeiro ato de cozinhar ou assar – há cerca de 1,8 a 1,9 milhões de anos – foi *o* momento decisivo da história, ou seja, o momento em que deixamos de ser símios eretos e nos tornamos mais plenamente

humanos. Cozinhar torna a maioria dos alimentos mais fácil de digerir, além de liberar uma parte maior do seu valor nutritivo. A descoberta dos alimentos cozidos deixou-nos com uma energia extra para o crescimento do cérebro. Wrangham escreveu que “cozinhar foi uma grande descoberta, não apenas por ter nos dado uma comida melhor, ou mesmo por ter nos tornado fisicamente humanos. Fez algo ainda mais importante: ajudou a tornar nosso cérebro singularmente grande, proporcionando a um corpo humano sem graça uma mente humana brilhante”.

Depois de domar essa poderosa fonte de calor e luz, o ser humano construiu casas perto dela e, mais tarde, à sua volta. A lareira que fornecia todas as refeições sempre foi o ponto focal (do latim *focus*, fogo, lume) da casa. A necessidade de cuidar do fogo – de acendê-lo, mantê-lo aceso, para ele gerar a medida certa de calor, fornecer-lhe combustível suficiente durante o dia e abafá-lo durante a noite, para a casa não se incendiar –, tudo isso constituiu o conjunto de tarefas domésticas dominantes até 150 anos atrás, quando surgiram os fogões a gás. Hoje em dia, o termo inglês *curfew* significa “toque de recolher”. O *curfew*[a] original era um utensílio de cozinha: uma grande tampa de metal colocada sobre as brasas, à noite, para conter o fogo enquanto as pessoas dormiam. Quanto a cozinhar, em si, essa foi sobretudo a arte de manejar o fogo.

Na cozinha moderna, o fogo não foi apenas dominado. Foi tão confinado que quase podemos esquecer sua existência, em meio às bancadas elegantes e a todos os botões de ligar e desligar que nos permitem convocar e descartar o calor em um segundo. Mas, por outro lado, o fogo volta à tona e nos lembra que, mesmo no mundo moderno, as cozinhas ainda são lugares em que as pessoas se queimam. Num estudo grego sobre 239 casos de queimaduras infantis, constatou-se que a cozinha era, sem sombra de dúvida, o cômodo mais perigoso da casa, provocando 65% delas. O grupo etário mais afetado por queimaduras com líquidos quentes na cozinha é o das crianças de um ano: grandes o bastante para ter mobilidade, mas não para saber que o fogão é quente.

Antigamente, entrava-se na cozinha esperando ver um fogo. Hoje em dia, a presença de fogo é um sinal de pânico. No Reino Unido atual, a maioria dos incêndios domésticos ainda é causada pela cozinha – em especial por se deixarem panelas e, sobretudo, fritadeiras desassistidas. A fritadeira – uma panela funda em que se fritam batatas num cesto – é um exemplo interessante de como é frequente as pessoas continuarem apegadas a certas tecnologias de cozinha, muito depois de elas se revelarem letais e ineficientes. Todos os anos, há cerca de 12 mil incêndios causados por fritadeiras no Reino Unido, os quais resultam em 4.600 ferimentos e cinquenta mortes. O Corpo de Bombeiros faz

apelos periódicos para que a população pare de fritar batatas em fritadeiras, implorando que as pessoas comprem fritadeiras apropriadas, com tampa de vedação, ou que comam outra coisa – qualquer coisa! – em vez de batatas fritas, particularmente quando estão bêbadas. No entanto, os incêndios causados pelas fritadeiras continuam.

Os grandes incêndios britânicos causados por fritadeiras são emblemáticos de um esquecimento profundo, que vai além da evidente estupidez de combinar álcool e óleo quente à noite, em espaços confinados. Há uma espécie de inocência a respeito das chamas dessas panelas, como se os responsáveis houvessem esquecido por completo a ligação entre a culinária e o fogo. Isso era algo que jamais passaria despercebido na época em que todo preparo culinário começava por uma chama viva.

Brillat-Savarin, o grande filósofo francês da culinária, escreveu em 1825 que "o cozinheiro pode ser ensinado, mas o homem que sabe fazer assados já nasce com essa competência". Na primeira vez que li isso, quando aluna iniciante na cozinha, fiquei intrigada. Assar não me parecia tão difícil assim – principalmente se comparado a fazer uma maionese que não desandasse ou uma massa folhada que não desmoronasse. Não era difícil pincelar um frango de um quilo e meio com manteiga, sal e limão, colocá-lo numa assadeira no forno elétrico aquecido, esperar uma hora e dez minutos e retirá-lo. Desde que eu comprasse um bom frango caipira, meu "frango assado" sempre sairia perfeito. Assar era muito mais fácil do que refogar e cozer um lombo bovino em fogo brando, ou saltear uma costeleta de porco, ambos os quais exigiam rigorosa atenção para garantir que a carne não ficasse dura.

Esse procedimento básico não era nada do que Brillat-Savarin tinha em mente. Até bem tarde no século XIX, havia na culinária do Ocidente uma rigorosa divisão conceitual entre os pratos feitos na chama viva – as coisas que assavam diretamente no fogo – e nos fornos fechados – as coisas cozidas no forno.[b] Para Brillat-Savarin, o que faço com o frango pouco tem a ver com assar. Do ponto de vista da maioria dos cozinheiros de séculos anteriores, os "assados" que servimos em jantares não são nada disso, e sim um estranho tipo de carnes cozidas, meio grelhadas, meio guisadas em sua própria gordura. A ideia de assar, no seu sentido original, era que isso exigia, em primeiro lugar, uma lareira aberta, e em segundo, a rotação de um espeto (a raiz da palavra "*roast*" [assar] é a mesma de "*rotate*" [girar]).

O processo original de assar direto sobre o lume – colocar algo sobre um fogo não controlado – é um método tosco e rápido, que resulta em carne dura e

gordurosa. A proteína dos músculos cozinha demais e endurece, enquanto o colágeno do tecido conjuntivo não tem tempo para amaciar. O verdadeiro assamento, em contraste, é um processo delicado. O alimento cozinha a uma distância considerável das brasas, sempre girando. A rotação significa que o calor não consegue acumular-se em excesso num ponto qualquer: a carne não queima. O ritmo lento e gradativo conserva macia a peça em preparação, mas o cozinheiro também deve ficar atento aos sinais de que o fogo não está quente o bastante, ou de que precisa aproximar o espeto dele. É por isso que se diz que os verdadeiros churrasqueiros não aprendem, nascem prontos. Além da simples trabalheira de ficar girando o espeto, é preciso ter uma espécie de sexto sentido a respeito da comida em preparação, um instinto que avise quando ela está prestes a queimar, ou quando o fogo precisa ser atiçado.

Ivan Day se enfurece quando as pessoas dizem, como é frequente, que assar no espeto na lareira – o mais estimado método de cozinhar na Europa, durante centenas de anos – era sujo e primitivo. “Ao contrário, muitas vezes era um processo altamente controlado e sofisticado, com uma tecnologia avançada e um estilo próprio e admirável de preparação.” Às vezes, o ato de assar no espeto é descartado como digno do homem de Neandertal. Ao que Day comentou, um dia, quando fazia o aquecimento para entrar no assunto: “Prefiro comer carne à Neandertal” do que carne preparada “num forno de micro-ondas”.

Comi várias carnes assadas no espeto por Ivan Day, usando sua lareira do século XVII e todos os seus apetrechos. O sabor e a textura eram de outro mundo. Mas eu nunca soube ao certo até que ponto isso refletia a tecnologia do cozimento na brasa, ou se o mérito cabia, na verdade, às consideráveis habilidades gastronômicas de Day. Seus padrões culinários vão muito além dos da média dos cozinheiros domésticos. Ele prepara suas próprias cascas de frutas cítricas cristalizadas e destila suas próprias essências. É exigente com os temperos, e cada refeição saída de sua cozinha parece uma obra de arte.

O que todas as carnes assadas por Day tinham em comum era a suculência tenra que às vezes falta às carnes assadas no forno. Um pernil de carneiro, assado num espeto vertical movido por pesos, emergiu no prato em pedaços saborosíssimos. A vitela à moda renascentista italiana estava macia e perfumada com as ervas finas. O melhor de todos foi o contrafilé vitoriano, seguindo uma receita de Francatelli, o cozinheiro da rainha Vitória, que aprendi a fazer numa das aulas de Ivan. Primeiro, lardeamos o contrafilé cru. Isso consistiu em costurar tiras de gordura de porco defumada na carne, usando enormes “agulhas de lardear”, com a intenção de que ela fosse deliciosamente regada por dentro. Em seguida, nós a pusemos numa marinada de azeite, echalota, limão-siciliano e

ervas – sabores surpreendentemente leves, à italiana. Por fim, prendemos a peça num espeto enorme e a pusemos no lugar, diante do fogo, com grampos metálicos chamados “firmadores”. O contrafilé foi servido – seguindo o alto estilo vitoriano – decorado com *hatelets* (espetinhos com opulentas fileiras de trufas e camarões). A carne em si tinha uma crosta caramelada, por causa das regas diligentes de Ivan; a parte interna desmanchava no garfo como manteiga. Nós que cursávamos as aulas nos entreolhamos à mesa. Então era por *isso* que se fazia tanto alvoroço a respeito da carne assada da Inglaterra. Esses resultados esplêndidos eram produto de uma gama impressionante e exigente de trabalho e equipamento, que havia passado por séculos de aperfeiçoamentos.

Antes de mais nada, havia o próprio fogo. Não sabemos como foram acesos os primeiros fogos, se pelo atrito deliberado entre a pirita e a pederneira, se aproveitando um incêndio na mata para acender um graveto. Mas é certo que a domesticação inicial do fogo foi uma tarefa angustiante: acendê-lo, mantê-lo aceso e contê-lo, tudo era passível de causar problemas. As fogueiras do Paleolítico (de 200 mil a 40 mil anos atrás) consistiam num punhado de pedras dispostas em círculo para conter o fogo. Nas cavernas do rio Klasies, na África do Sul, há restos de 125 mil anos de moradores humanos de cavernas que parecem ter se alimentado de antílopes e moluscos, focas e pinguins, todos assados em fogueiras de pedra construídas para essa finalidade.

Uma vez aceso, o fogo precisa ser alimentado. Em lugares em que a lenha é escassa, é preciso alimentá-lo com qualquer coisa, desde turfa até fezes e ossos de animais. Algumas tribos de caçadores-coletores levavam o fogo consigo, porque, quando ele se extinguia, não havia como garantir que em algum momento fosse possível reacendê-lo. Os gregos e os romanos construíam lareiras públicas inextinguíveis, em homenagem a Héstia/ Vesta, a deusa do lar. Mesmo no ambiente doméstico, o fogo básico da lareira não era apagado com displicência.

Quando ouvimos falar em “chama eterna”, imaginamos um belo fogo cor de laranja, semelhante à tocha olímpica, passado de mão em mão. Nas choupanas pré-modernas, porém – fossem elas romanas ou irlandesas, mesopotâmicas ou anglo-saxônicas –, a chama eterna costumava vir ao preço de o indivíduo se marinar numa mistura horrorosa de fumaça e vapores. O calor de uma cozinha profissional moderna já é ruim o bastante; visitei as cozinhas de vários restaurantes de Londres, por alguns minutos de cada vez, e saí banhada em suor, com pena dos pobres chefs auxiliares que tinham de cumprir turnos de dez horas nessas condições. E eram cozinhas modernas e reluzentes, com todos os ventiladores e exaustores de fumaça exigidos pelas normas de “saúde e

segurança”. Como devia ser numa pequena cozinha antiga, sem ventilação alguma? Quase insuportável.

Em meados do século XX, a escritora classicista Louise Rayner passou algum tempo numa casa de pau a pique e piso de terra batida na antiga Iugoslávia – o tipo de acomodação em que viveu a grande maioria da humanidade, antes da chegada de coisas como ventilação, luz elétrica e sistemas de encanamento modernos. Rayner sugeriu que esse casebre não diferia dos casebres gregos da era homérica. O cômodo principal não tinha janelas nem chaminé, apenas um buraco no telhado para a fumaça escapar. As paredes eram negras de fuligem por causa do fogo. As tábuas da parte interna eram todas manchadas de fumaça.

Cozinhar num espaço tão restrito dificilmente poderia ser uma atividade prazerosa como é para muitos de nós hoje. Cada tentativa de atiçar o fogo baixo, ou espetar a carne em cozimento, só faria aumentar a fumaça. Era impossível manter uma chama viva sob a carne e, ao mesmo tempo, abrir uma porta. Não admira que muitos antigos cozinheiros gregos pareçam ter preferido usar braseiros portáteis: cilindros de barro que podiam ser deslocados para qualquer cômodo da casa e nos quais era muito mais fácil controlar o fogo.

As coisas eram ligeiramente melhores nas cozinhas dos ricos na Inglaterra medieval. Nelas, pelo menos, os pisos eram de pedra, em vez de terra batida, e o pé-direito altíssimo dissipava parte da fumaça. Mesmo assim, enquanto se preparavam as sucessivas levas de carnes assadas, era frequente os enormes salões dessas residências ficarem sufocantes, por causa dos vapores. Quando os cozinheiros tinham de preparar qualquer outro prato além dos assados, era preciso acender múltiplos lumes, espalhados pelo piso da cozinha: podia haver um fogo para guisar, outro para ferver e outro para assar, todos flamejantes, cuspindo centelhas e fuligem. Nessas casas, era comum esperar-se que os cozinheiros assassem carne suficiente para cinquenta pessoas de cada vez. Podemos avaliar o perigo e a imprevisibilidade dessas lareiras abertas pelo fato de que, muitas vezes, as cozinhas inglesas eram construídas como prédios separados, ligados ao salão por uma passagem coberta. Assim, se uma cozinha fosse destruída por um incêndio, podia-se construir outra sem perturbar a casa principal.

Entretanto, não se cogitava viver sem lareira, pois sem ela não haveria aquecimento no inverno nem carnes assadas. Para o patriota inglês, a ideia de um enorme pernil de veado ou de um lombo de vaca girando lentamente diante do fogo era esplêndida. No reinado de Elisabeth I, alguém observou que “os cozinheiros ingleses, comparados aos de outras nações, destacam-se, sobretudo, pelas carnes assadas”. Os ingleses se orgulhavam de suas preferências másculas:

“Bife e liberdade!” era o grito do século XVIII. “Quando a Inglaterra descartar a carne assada no fogo, será lícito concluirmos que a nação está em vias de modificar seu caráter viril e nacional”, escreveu o dr. Hunter, de York, em 1806. Para os franceses, ainda somos “*les Rosbifs*”.

Mas a predileção inglesa pela carne de vaca assada (que, de qualquer modo, restringia-se predominantemente aos ricos) não era, no fundo, uma questão de gosto: era uma questão de recursos. Em parte, os cozinheiros ingleses optavam por assar enormes carcaças ao calor de grandes lareiras porque – em contraste com outras nações – tínhamos lenha farta. Da Idade Média até o século XIX, Londres era muito mais rica em combustível do que Paris, o que teve a consequência de tornar mais abundante o abastecimento alimentar dos ingleses. Talvez os franceses também desejassem ser “*Rosbifs*”. O pão, a cerveja e os assados eram vorazes consumidores de lenha, todos eles; calculou-se que o simples atendimento do apetite londrino de pão e cerveja deve ter consumido cerca de 30 mil toneladas de lenha no ano de 1300, mas isso não era problema, porque havia uma profusão de florestas bem-supridas – e predominantemente renováveis – nos condados circunvizinhos. Precisava-se de mais combustível ainda para aquecer as residências particulares e assar carnes. Depois da Peste Negra, o custo da lenha teve um aumento drástico na Inglaterra, mas o carvão barato tomou o seu lugar e manteve o fogo dos assados ardendo.

A diferença em relação à China é gritante. É verdade que os chineses têm sua própria tradição de carnes assadas – as vitrines de todos os restaurantes de qualquer bairro chinês no mundo são repletas de reluzentes patos assados e prateleiras de costelas de porco, todos inteiros. Mas fritar na wok continua a ser a técnica fundamental da cozinha chinesa, uma culinária nascida da escassez de combustíveis. Cada refeição tinha que se basear em cálculos frugais sobre como extrair o máximo de sabor do mínimo insumo de energia. “*Les Rosbifs*” não tinham tais preocupações. Os assados da Inglaterra refletiam nossas paisagens densamente arborizadas e o fato de possuirmos grama em abundância para os animais de pasto. Podíamos nos dar ao luxo de cozinhar animais inteiros no calor de um fogo flamejante, alimentando-o com todas as toras que fossem necessárias, até que a carne ficasse assada ao nosso gosto. A curto prazo, era uma forma suntuosa de comer – e uma forma deliciosa, se podemos nos guiar pelas recriações de Ivan Day. A longo prazo, entretanto, é quase certo que isso tenha limitado as habilidades culinárias do país. A necessidade é a mãe da invenção, e uma quantidade mais restrita de lenha talvez nos houvesse forçado a produzir uma culinária mais criativa e variada.

Ter lenha suficiente não significou que o tradicional método inglês de assar

carnes tenha sido um processo acidental. Longe disso. Para assar bem, era preciso saber quais carnes podiam ser cozidas numa chama suave e quais precisavam do calor completo do fogo alto, como os cisnes. A julgar por manuscritos ilustrados, a habilidade de preparar assados no espeto remonta pelo menos à época dos anglo-saxões. Os cozinheiros precisavam saber regar a carne com manteiga ou óleo e polvilhá-la com farinha de trigo ou farelo de pão, para deixá-la mais crocante na parte externa, usando um *muffineer* – um pequeno polvilhador metálico parecido com os polvilhadores de noz-moscada e chocolate em pó que encontramos nas cafeterias de hoje. Um visitante sueco que esteve na Inglaterra no século XVIII observou que "os ingleses, melhor do que quase qualquer outro povo, entendem da arte de assar adequadamente uma peça de carne". Mas, quando essa tecnologia foi superada, restou aos cozinheiros ingleses uma coleção de habilidades que não podiam ser transferidas para outros métodos culinários com facilidade.

A principal habilidade de que todo cozinheiro inglês necessitava era esta: saber controlar um fogo grande, atiçando-o ou deixando-o baixar conforme o prato. O bom cozinheiro conhecia o temperamento da chama, sabia ler padrões nela. Para controlar o fogo, controla-se a corrente de ar: canalizando o ar para ele, intensifica-se o calor. Quando Day quer elevar a temperatura, atiça vigorosamente o fogo com um atiçador. "Agora vai aumentar como ele só!", exclama. E, dito e feito, passados dez minutos, é doloroso chegar perto da lareira. A pessoa sente as bochechas fritarem em segundos.

Ao preparar o jantar sobre a chama baixa do fogão a gás, você pode se aproximar o bastante para mexer e espetar. Às vezes, ponho o nariz acima da panela, para sentir o perfume do alho e do tomilho num molho, por puro prazer. No assamento em fogo alto, os cozinheiros tinham de manter uma distância maior do alimento, só se aproximando da carne quando era estritamente necessário, para regá-la ou polvilhá-la, ou para mudá-la de posição em relação ao fogo. Os utensílios para cozinhar em lareira tendiam a ter cabos compridíssimos: colheres alongadas para regar, garfos de carne, escumadeiras e conchas com cabos longos, todos eles davam aos cozinheiros mais alguns centímetros de distância das chamas. Um desses instrumentos era a salamandra, um utensílio de nome inspirado no dragão mítico que, supostamente, seria capaz de suportar o calor extremo. Consistia num cabo comprido com uma ponta de ferro fundido em formato de pá achatada. A ponta da salamandra era mantida no fogo até o ferro ficar em brasa e, em seguida, movida sobre uma travessa – quase sempre com tortas ou outras receitas de pastelaria, cremes doces ou iguarias cobertas de queijo – para gratinar. No século XIX, era isso que dava ao *crème*

brûlée a sua superfície dourada (sem necessidade de um maçarico). Ivan Day usa sua salamandra para criar uma cobertura crocante num prato de tomates recheados com migalhas de pão. Ele a segura a uma pequena distância acima dos tomates, que, quase no mesmo instante, começam a ferver e a dourar. Não se pode fazer isso numa boca de fogão a gás.

Outro aspecto crucial do manejo do assamento no lume vivo é acertar a posição exata do alimento. Muitas pessoas pensam que assar no espeto era assar *acima* do fogo, mas, na verdade, o cozimento era feito a uma boa distância lateral dele, do qual a carne só era aproximada no final, para dourar. Trata-se de uma técnica semelhante à do moderno *asado* argentino, no qual se assa lentamente um animal inteiro, inclinado num espeto a uma boa distância de um braseiro de carvão ao ar livre, até a carne ficar suculenta e defumada. O assador habilidoso sabia que acertar a distância era crucial para moderar o acúmulo de calor na superfície da carne. A ciência moderna confirmou isso. Experimentos recentes mostraram que a intensidade do calor do fogo para assar varia em proporção inversa ao quadrado da distância da carne que está sendo assada. A cada centímetro que um corte de carne se aproxima do fogo, ele não fica apenas um pouco mais quente, ele fica muito mais quente. No caso de assados grandes, o "ponto ideal" ou posição ótima para assar sem torrar chega a ficar a uma distância de noventa centímetros do fogo.

Afora a complexidade do fogo, um problema adicional dessa maneira de assar era manter o alimento firmemente preso no assador. Quando cravamos um espeto numa peça de carne e o giramos, o espeto tende a girar, enquanto a carne permanece imóvel. Havia diversas estratégias para lidar com isso. Uma delas era pôr buracos para espetos no assador: a carne podia ser fincada no lugar com espetos chatos. Outra solução era o "firmador", uma espécie de gancho para segurá-la. Depois que o alimento era firmado no lugar certo, havia mais um desafio para o cozinheiro, e de longe o mais complicado: como manter um enorme pedaço de carne em movimento ininterrupto, durante as horas de que ele precisava para assar.

Dentre todas as funções ingratas e deprimentes das cozinhas britânicas medievais ricas – inclusive as do ajudante de cozinha, do lavador de louça na tina e do serviçal a quem se dava qualquer tarefa –, poucas podiam ser piores que a do gira-espeto ou gira-assador, a pessoa (em geral, um menino) encarregada, como o nome indica, de girar os assados no espeto. "Em tempos remotos", escreveu o grande biógrafo John Aubrey, "os meninos pobres giravam os espetos e lambiam as pingadeiras."

No reinado de Henrique VIII, o palácio real tinha verdadeiros batalhões de gira-espetos, que chamuscavam o rosto e cansavam os braços para satisfazer o apetite do rei por capões e patos, veados e carne bovina assados. Espremidos em cubículos ao lado da lareira, os próprios meninos quase deviam assar em seu trabalho de girar as carnes. Até o ano de 1530, os empregados da cozinha do palácio Hampton Court trabalhavam quase nus, ou vestiam frangalhos imundos. Henrique VIII resolveu a situação – liberando não os gira-espetos de seus deveres, mas verba para os chefs de cozinha manterem a equipe mais jovem decentemente vestida e, portanto, sentindo ainda mais calor. Os gira-espetos também eram empregados em casas menos ricas. Em 1666, os advogados do Middle Temple,[c] em Londres, usavam os serviços de um "gira-assador", dois ajudantes de cozinha, um cozinheiro-chefe e um cozinheiro assistente. Mesmo com o século XVIII já bem adiantado, o trabalho de gira-espeto ainda era considerado adequado para crianças. John Macdonald (1741-1796), nascido nas Terras Altas da Escócia, foi um lacaio famoso, que escreveu um livro de memórias sobre suas experiências no trabalho. Órfão, despedido de seu emprego anterior como balançador de berços, Macdonald arranjou serviço na residência de um cavalheiro como gira-espetos. Tinha apenas cinco anos de idade.

Àquela altura, os meninos giradores de espetos eram considerados uma espécie de retrocesso. Ao longo dos séculos XVI e XVII, na Inglaterra, seu trabalho fora majoritariamente assumido por animais. Num livro de 1576 sobre cães ingleses, o "*turnspit dog*" ["cão gira-espeto"] foi definido como "certo tipo de cão do serviço de cozinha". Esses animais eram cruzas desenvolvidas para terem pernas curtas e o corpo longo. Eram postos numa roda de uns sessenta centímetros de diâmetro, pendurada no alto de uma parede junto ao fogo, e obrigados a girá-la sem parar. Essa espécie de esteira mecânica circular era ligada ao espeto por uma polia. Alguns cozinheiros preferiam usar gansos, em vez de cães. Um documento da década de 1690 diz que eles eram melhores, porque eram capazes de correr por mais tempo na esteira em forma de roda, às vezes até por doze horas seguidas. Havia sinais de que os cães eram inteligentes demais para o trabalho. Thomas Somerville, que presenciou o uso dessa roda durante sua infância, na Escócia do século XVIII, recordou que os cães "costumavam se esconder ou fugir, quando notavam indícios de que se ia preparar um assado para a refeição".

A raça turnspit já não está entre nós. Seria bom imaginar que foi extinta graças a um súbito ataque de consciência de seus proprietários, mas a história não costuma funcionar assim. As rodas para cães ainda eram usadas nas cozinhas de restaurantes norte-americanos quando já ia bem avançado o século XIX. Henry

Bergh, um defensor precoce dos direitos dos animais, fez campanha contra o uso delas (e contra outros maus-tratos a que eram submetidos os animais, como o açulamento de cães contra ursos acorrentados). O estardalhaço feito por Bergh sobre os cães giradores de espetos por fim associou certa vergonha a essa prática, mas teve também consequências inesperadas. Em visitas-surpresa a cozinhas, para verificar a presença de rodas movidas por cães, muitas vezes Bergh constatou que estes tinham sido substituídos por criancinhas negras.

No final das contas, não foi a bondade que pôs fim à era dos cães turnspit, e sim a mecanização. A partir do século XVI, inventaram-se diversos mecanismos para girar os espetos, sem necessidade de meninos, cães ou gansos para executar o trabalho. Em 1748, o naturalista sueco Pehr Kalm, em visita à Inglaterra, elogiou o "espeto suspenso de corda"[d] como "uma invenção muito útil, que alivia o trabalho numa população que é grande consumidora de carne". Com base em suas viagens, Kalm afirmou que espetos suspensos movidos por roldanas, "de fabricação simples", podiam ser encontrados "em todas as casas da Inglaterra". Isso era exagero. No entanto, a julgar por inventários, mais ou menos metade de todas as residências, e não apenas as abastadas, de fato possuía um espeto suspenso de corda, o que é uma percentagem surpreendentemente elevada.

Por mais arcaicas que nos pareçam, essas eram peças muito desejadas do equipamento de cozinha. Os assadores mecânicos eram aparelhos de fato brilhantes, que eliminavam grande parte do trabalho de assar carnes no espeto. O mecanismo básico consistia num peso suspenso numa corda, enrolada em torno de um cilindro. A força da gravidade fazia o peso descer lentamente (outro nome dessas maquininhas era "espetos de gravidade"). Com isso, através de uma série de rodas denteadas e polias, a força era transmitida a um ou mais espetos. Graças à força gerada pela descida do peso, o espeto girava. Alguns desses assadores faziam tocar uma campainha quando o espeto parava.

Os assadores movidos por pesos não eram a única forma de equipamento mecanizado. A partir do século XVII, houve também os assadores a vapor, que usavam a corrente de ar quente que subia do fogo para acionar uma grimpa, como num cata-vento. Os apreciadores desse aparelho a vapor gostavam do fato de não ser preciso dar-lhe corda e de ele ser barato. Mas esses assadores só eram baratos quando não se levava em conta o uso do combustível. Para manter a ventoinha girando no vapor, era preciso alimentar o fogo com uma quantidade absurda de lenha ou carvão. Em 1800, calculou-se que com um milésimo do combustível necessário para o funcionamento desse aparelho seria possível alimentar um pequeno motor a vapor para girar o espeto.

Dada a importância central dos assados na culinária britânica, esbanjava-se inteligência na invenção de métodos aperfeiçoados para girar espetos. A água, o vapor e os mecanismos de corda foram experimentados como maneiras de manter a carne em preparação num estado de movimento constante, senão perpétuo. Os espetos mecânicos eram as reluzentes máquinas de café expresso da época: o produto de cozinha em que se investia a engenharia mais complexa. Numa cozinha de fazenda do século XVII, as colheres e os caldeirões remontavam aos romanos, os espetos e as salamandras eram medievais, a carne e o fogo eram tão antigos quanto o próprio tempo – mas o assador pendular que acionava o espeto era a última palavra em tecnologia. Ivan Day ainda tem uma grande coleção de assadores mecânicos. Quando lhe perguntam qual seu utensílio favorito de cozinha, de todos os tempos, ele responde sem hesitação que é seu assador seiscentista pendular, acionado pelo peso de uma pequena bola de canhão. E mostra-se deslumbrado com a eficiência do aparelho: "Quatrocentos anos antes do micro-ondas e seu alarme, a minha máquina sabia me dizer [quando a comida estava pronta], fazendo soar uma sineta", como disse no *Food Programme*, da Rádio BBC 4. "Eu nunca usaria outra coisa. Ela funciona tão bem quanto há trezentos anos."

À sua maneira, o assador mecânico pendular era milagroso. Poupava meninos e cães do sofrimento e produzia – pelo menos nas mãos de um cozinheiro talentoso – uma carne de sabor estupendo, uniformemente assada pela rotação regular e contínua. É um prazer observá-lo. Poucos aparelhos de cozinha, antigos ou modernos, são capazes de proporcionar a serena satisfação que sentimos ao ver um desses assadores executar seu trabalho: o zumbido acelerado do pêndulo, o encaixe de rodas e engrenagens, o movimento confiável do espeto. Em termos de suas próprias características, ele de fato funciona. Mas as tecnologias nunca existem apenas em termos de suas características. Em meados do século XIX, o assador mecânico foi ficando obsoleto, não por conta de qualquer problema seu, mas porque toda a cultura da culinária em lareira aberta estava saindo de moda. O fogo avançava no processo de ser contido e, como resultado, a cozinha estava em vias de se transformar.

"É COMUM CONSUMIR-SE mais energia num fogão de cozinha para ferver uma chaleira do que seria suficiente, com o manejo adequado, para fazer uma refeição para cinquenta homens." O autor dessas palavras foi Benjamin Thompson, conde Rumford, um dos mais brilhantes cientistas a se dedicarem à questão da culinária. Entre seus muitos experimentos, ele se voltou para a investigação do problema de por que o recheio da torta de maçã tendia a ficar quente a ponto de queimar a boca.[e] Rumford também era um valente defensor de programas sociais

e acreditava haver descoberto a solução para a fome mundial, inventando uma sopa para os pobres que era capaz de suprir o máximo de nutrientes pelo mínimo de dinheiro. Uma de suas outras grandes preocupações era o desperdício de fogo nos assados. No fim do século XVIII, Rumford ficou estarrecido com o modo como os ingleses cozinhavam sobre a chama direta: “A perda de calor e o desperdício de combustível nessas cozinhas são inacreditáveis.” Rumford sequer atribuiu grande mérito aos alimentos assados no espeto. Por concentrarem toda a sua energia nos assados, os cozinheiros ingleses haviam negligenciado a arte do preparo de “sopas e caldos nutritivos”.

O problema de Rumford com as lareiras inglesas era fácil de resumir: “Elas não são fechadas.” Desse erro básico decorriam “outros males”. A cozinha era um ambiente desconfortável para se trabalhar, como sabia qualquer um que já houvesse “encontrado o cozinheiro saindo dela, abafado de calor”. A temperatura era altíssima, havia correntes de ar frio perto da chaminé e, pior que tudo, havia as “exalações nocivas” da queima de carvão vegetal: uma atmosfera constante de fumaça. Esse excesso de fumaça não era acidental, mas inerente ao projeto das cozinhas inglesas em torno de 1800. No intuito de dar espaço a todos os recipientes que precisavam ser colocados sobre o fogo, construíam-se fogões a lenha muito compridos, o que, por sua vez, exigia uma chaminé “enormemente grande”, que causava um brutal desperdício de combustível e gerava muita fumaça. A solução de Rumford foi seu próprio fogão fechado, feito sob encomenda, que consumia uma quantidade infinitamente menor de combustível, como ele provou ao instalar um desses equipamentos no seu dispensário em Munique.

No fogão de Rumford, em vez de um fogo grande, havia uma porção de pequenos lumes fechados, para minimizar a fumaça e o desperdício de lenha. Cada caldeirão, chaleira ou panela para guisados era destinado a sua própria “lareira fechada separada”, feita de tijolos, para aumentar o isolamento, e fechada por uma porta, com um canal separado para “carregar a fumaça para a chaminé”. A cozinha ficava sem fumaça e funcionava com extrema eficiência, e Rumford dizia que a comida produzida era mais saborosa. Ele chamou alguns amigos para experimentarem um pernil de carneiro assado num fogão Rumford e compará-lo com outro feito no espeto. Todos preferiram o que foi preparado no assador fechado, deliciando-se com a gordura “primorosamente adoçada” com geleia de groselha; ou pelo menos foi o que disseram.

Uma coisa era convencer seus amigos e conhecidos, outra era convencer o público em geral. A ideia de Rumford era avançada para sua época. Seus fogões engenhosamente concebidos nunca seduziram um grande público (embora, mais

tarde, diversos vendedores viessem a comercializar “fogões Rumford” sem nenhuma ligação com o original). A invenção de Rumford não se beneficiou de ser feita sobretudo de tijolos e com pouquíssimo ferro; os ferreiros – que eram, na época, os principais fabricantes de utensílios de cozinha – tiveram pouco incentivo para reproduzir seu projeto.

Havia também o fato de que, por mais fumacentas e desperdiçadoras que fossem as lareiras abertas, os cozinheiros apegavam-se a elas como sendo, simplesmente, a única maneira de assar carnes. Hoje em dia, os defensores de fogões sem fumaça no mundo em desenvolvimento enfrentam os mesmos obstáculos. Em média, cada lareira aberta de cozinha no Terceiro Mundo – alimentada por carvão, esterco ou lenha – gera tanto dióxido de carbono quanto um automóvel. Cerca de três bilhões de pessoas – metade da população mundial – cozinham dessa maneira, com consequências terríveis, tanto ambientais, pela emissão de carbono, quanto para a saúde individual: essas lareiras podem causar bronquite, doenças cardíacas e câncer. A Organização Mundial da Saúde calculou que a fumaça em locais fechados, sobretudo do fogo usado para cozinhar, mata 1,5 milhão de pessoas todos os anos. No entanto, quando voluntários da ação humanitária visitam aldeias da África ou da América do Sul e oferecem fogões limpos e não poluentes, é comum encontrarem resistência, porque as pessoas se apegam obstinadamente às lareiras fumarentas em que cozinharam durante toda a vida.

Em 1838, quatro décadas depois dos alertas de Rumford sobre os perigos das lareiras abertas, Mary Randolph insistiu em que “carne alguma pode ser bem-assada, a não ser num espeto girado numa armação e diante de um fogo limpo e regular; os outros métodos não passam de cozimento”. Continuou a haver inovações na concepção dos assadores mecânicos muito depois de quando esperaríamos que já houvessem desaparecido. Em 1845, um certo sr. Norton obteve a patente de um assador movido eletricamente com a ajuda de dois ímãs, num estranho choque entre a tecnologia antiga e a nova. No século XVIII, com a rainha Vitória, o Reino Unido entrou na era da iluminação a gás, das viagens ferroviárias em alta velocidade, dos vasos sanitários com válvula de descarga e do telefone, mas, apesar disso, muita gente optava por assar suas carnes diante de uma lareira aberta. Ainda em 1907, a Skinners Company, de Londres, originada como a corporação de ofício dos fabricantes e comerciantes de peles, mandou instalar um fogão a lenha de 3,35m de largura na cozinha de sua sede.

O preconceito contra os fogões fechados provinha acima de tudo de eles parecerem muito com os fornos em que se assava pão. Só as lareiras abertas serviam para assar carnes, acreditava-se. Os fornos eram para assar outras coisas.

Nas cozinhas europeias, teimava-se em manter esses dois tipos de calor separados.

No Oriente, tal separação nunca foi tão longe. O termo árabe correspondente a "pão" é *khubz*, o que gera o verbo *khabaza*, que significa "assar no forno" ou "fazer *khubz*". Mas *khabaza* também pode significar "grelhar" ou "assar no fogo". Assim, esse único verbo reúne o que seriam, em inglês, três técnicas culinárias separadas, e todas podem ser praticadas no *tandoor*, ou forno de barro.

Os fornos básicos de barro para assar pão remontam a pelo menos 3000 a.C., no vale do rio Indo e na Mesopotâmia, na região em que hoje ficam o Paquistão, o Iraque, a Síria e o Irã. Esses fornos de pão já tinham o tradicional formato de ânfora de barro arredondada que ainda têm, até hoje, em grande parte da África rural. Acende-se um fogo na base da ânfora e a massa é introduzida por uma abertura na parte superior e chapada na lateral do forno, de onde é retirada, poucos minutos depois, sob a forma de um pão achatado, sem fermento. Esses fornos de barro parecem vasos de plantas virados de cabeça para baixo. No Iraque, recebiam o nome de *tinaru*. Nós os chamamos de *tannur* ou *tandoor* – uma tecnologia ainda em uso em todo o Oriente Médio e nas regiões central e sudeste da Ásia.

Apesar de ter sido aprimorado ao longo dos últimos 5 mil anos, o *tandoor* desempenha a mesma função de sempre: fornecer calor intenso e seco para assar. Ele permitiu que as casas, inclusive as mais humildes, fossem autossuficientes no tocante ao pão. Em Amarna, uma antiga aldeia egípcia que data de 1350 a.C., escavou-se uma série de casas de trabalhadores, metade das quais, inclusive as pequenas, mostra vestígios de fornos de barro cilíndricos. Enquanto, na Europa, havia uma convicção persistente de que o único pão verdadeiro era o assado por padeiros profissionais, no Iraque medieval preferia-se o pão caseiro, feito no *tandoor*. Um inspetor dos mercados populares da Bagdá medieval observou que "a maioria das pessoas evita comer os pães assados no mercado".

O *tandoor* oferecia possibilidades de cocção caseira diferentes das do simples fogo. Apesar de baratos e portáteis, esses fornos de barro permitiam certo controle do calor, graças a um "olho" na base que podia ser aberto ou fechado para elevar ou baixar a temperatura. Para certos tipos de pão – como o "pão de água" iraquiano, de formato redondo e untado com óleo de gergelim –, usava-se uma temperatura mais moderada. Mas os fornos de barro também podiam aquecer-se como fornalhas, quando necessário. Como a lenha ou o carvão queimam diretamente no fundo dele e continuam a arder à medida que o alimento é assado, as temperaturas de um *tandoor* moderno podem ser

altíssimas, chegando a atingir 480°C (comparadas a uma temperatura máxima de 220°C na maioria dos fornos elétricos domésticos). É esse calor abrasador que faz desse forno um utensílio tão potente e versátil.

Os usos do *tandoor* iam muito além do assamento, o que explica, em parte, por que não existia a dicotomia entre cozer e assar na culinária oriental e do Oriente Médio. Além de assar pães, biscoitos e bolachas, o *tandoor* podia ser usado no preparo de guisados, cozidos de forno e carnes assadas na brasa. Hoje em dia, é provável que seja mais famoso como o utensílio em que se cozinha o frango marinado em iogurte e especiarias vermelhas: o frango *tandoori*. Na Bagdá do século X, esse forno era usado para assar coisas como "cordeiros ou leitões gordos e inteiros, quase sempre recheados …, peças grandes de carne, aves domésticas e peixes". Eles eram colocados em placas de barro dispostas sobre o fogo, ou firmemente presos em espetos e baixados no *tandoor* até ficarem assados e suculentos. É óbvio que ali não havia nenhum sentido em que não se pudesse "assar" carne num forno. Mas o calor do *tandoor* funciona nos alimentos de modo diferente dos fornos de pão ocidentais.

Há três tipos diferentes de calor para se cozinhar. Toda cocção obedece à segunda lei da termodinâmica: o calor passa das coisas mais quentes para as mais frias. No entanto, essa transferência de energia pode ocorrer de mais de um modo. O primeiro deles é o calor radiante. Pense em como uma *frittata* italiana começa a se inflar e a dourar assim que posta no forno gratinador. O gratinador em si não a toca, mas a fritada cozinha assim mesmo. Isso decorre da radiação do calor, como a dos raios solares. Assim como as ondas de rádio, a radiação funciona sem qualquer contato: a coisa que é aquecida e a fonte de calor não precisam tocar-se. O fogo incandescente gera muito calor radiante, proveniente das chamas e das brasas. Na cozinha de Ivan Day, aquele momento em que ele atiçou o fogo e o nível de calor pulou do suportável para o insuportável representou um salto repentino na quantidade de calor radiante, o suficiente para produzir uma capa crocante na peça de carne.

O segundo tipo de transferência de calor é a condução. Ao contrário da radiação, ela funciona de um material para outro, através do contato. Alguns materiais são ótimos condutores, em especial os metais; outros são maus condutores, como o barro, o tijolo e a madeira. Quando uma coisa se aquece, seus átomos vibram rapidamente. A condução funciona pela transmissão dessas vibrações de um material para outro: da frigideira de metal para o filé, do cabo metálico de uma caçarola para a sensível mão humana.

O terceiro tipo de calor usado na culinária é a convecção. Ocorre quando as moléculas de um fluido, seja ele ar ou água, caldo de legumes ou azeite,

difundem o calor de umas para as outras. As partes quentes do líquido ou do gás são menos densas que as partes frias – basta pensarmos no contraste entre o vapor e a água. Aos poucos, o fluido quente transfere energia para o fluido frio, até tudo se aquecer: pensemos no mingau fervendo na panela, ou no ar de um forno pré-aquecido.

Qualquer método de cozimento envolve uma combinação dessas formas de calor, mas, em geral, uma ou outra predomina. O que torna o *tandoor* tão incomum é que ele combina todas as três formas de transferência de calor. Há um impacto brutal de calor radiante que vem do fogo na base, somado a mais radiação proveniente do calor retido nas paredes de barro. O pão assado nas paredes ou a carne assada em espetos recebem calor por condução do barro ou dos espetos de metal. Por fim, há uma quantidade de calor por convecção no ar quente que circula no forno. Um calor intenso e potente como esse pode ser usado para cozinhar praticamente qualquer coisa.

Em geral, os fornos da cozinha ocidental eram caixas feitas de tijolos. Nesse tipo de forno, a transferência de calor se dá 80% por convecção e apenas 20% por radiação. Em vez do calor intenso e constante do *tandoor*, havia um calor que começava numa temperatura altíssima, porém ia esfriando aos poucos. Na verdade, o alimento só era introduzido quando o fogo já estava quase extinto. Ao longo dos séculos, desenvolveram-se estilos culinários que refletiam esse resfriamento gradual, com um repertório destinado a tirar o máximo proveito de cada fase do calor do forno. Os alimentos eram preparados em sucessão: o pão no forno mais quente, seguido por guisados, pastelaria e sobremesas; mais tarde, quando o forno mal estava aquecido, era possível deixar ervas secando em seu interior durante a noite.

É verdade que o Ocidente tinha seu equivalente do *tandoor* nos “fornos de colmeia” introduzidos pelos romanos, mas estes nunca penetraram em toda a cultura culinária como fizeram os fornos de barro do Oriente. Na Europa antiga e medieval, os fornos de pão tendiam a ser enormes câmaras que serviam a comunidades inteiras. O equipamento usado nas cozinhas senhoriais ou dos mosteiros tinha dimensões gigantescas: a massa era mexida com colheres de pau do tamanho de remos e trabalhada em vastas mesas montadas sobre cavaletes. Os fornos comunitários eram alimentados por meio de barracões externos. Primeiro, o combustível – grandes quantidades de lenha ou carvão – era levado para o fundo do forno e acendido. Quando o forno ficava quente, as cinzas eram varridas para os barracões e a massa era introduzida, estendida sobre enormes pás de madeira compridas, chamadas pás de forneiro. Como os meninos giradores de espetos, os padeiros trabalhavam quase nus, por causa do calor.

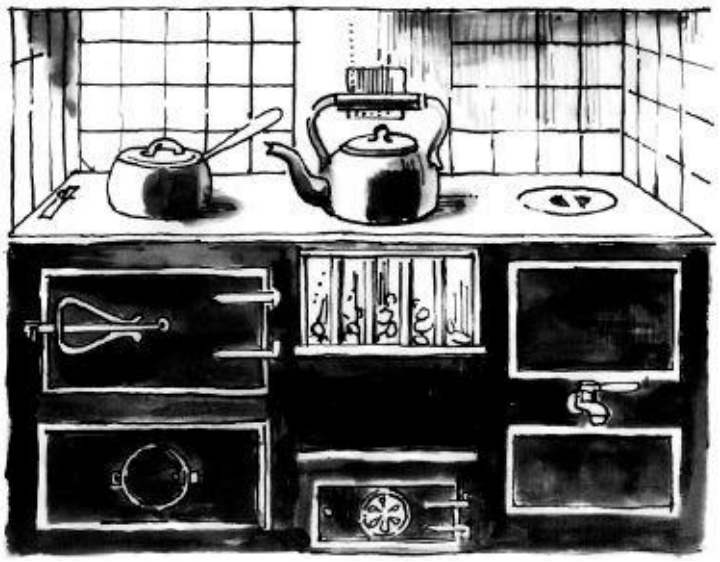
A semelhança terminava aí. No Ocidente, assar no forno e no fogo eram atividades inteiramente distintas, com equipamentos, métodos e receitas separados. No século XVIII, assar no forno envolvia uma parafernália de tinas de madeira para trabalhar a massa, cortadores de massa, diversos aros e formas para tortas e empadões, pás de forneiro, formas de empada, moldes de ferro de cabo longo para bolachas e pratos de cerâmica. O padeiro não necessitava de assadores e espetos, grelhas e ferros para firmar a lenha. Há uma gravura da cozinha real do palácio de St. James, da época de Jorge III, que retrata três formas diferentes de cozinhar com o fogo. Há uma lareira aberta para assados, um forno fechado para cozer e uma lareira elevada de tijolos para o preparo de ensopados e molhos. Cada operação é diferente da outra.

Não admira que o fogão fechado de Rumford tenha enfrentado tanta ridicularização e zombaria quando foi apresentado. Ele ameaçou unir duas tecnologias – assar no forno e no fogo – que quase todos na Inglaterra, senão no mundo ocidental, consideravam incompatíveis. Foi como se dissesse que poderíamos usar uma fritadeira para cozer alimentos no vapor, ou uma torradeira para cozinhar ovos.

EM MUITOS CÍRCULOS também se duvidou que algum dia o calor de um forno fechado pudesse substituir o prazer caseiro de nos aquecermos junto a uma lareira aberta. Poderia uma estufa cujas chamas se ocultavam dos olhos tornar-se centro da vida doméstica, como era a lareira? O fogo nos afeta de modos nem sempre racionais. Apesar de todos os riscos e da fumaça dos assados, aquelas chamas significavam lar. Dizem que, quando os fogões e as estufas foram introduzidos nos Estados Unidos, na década de 1830, inspiraram sentimentos de ódio: as estufas podiam ser um modo aceitável de aquecer locais públicos, como um bar ou um tribunal, mas não uma casa de família.

Com o tempo, a maioria das pessoas superou sua repugnância. O “fogão-modelo” tornou-se um dos grandes símbolos de status dos consumidores na era industrial, e os lares desenvolveram um novo foco. O típico fogão vitoriano era um “monstro” de ferro fundido que combinava um tanque de água quente, para as fervuras, e chapas em que colocar panelas e frigideiras sobre um forno alimentado a carvão, atrás de portas de ferro, tudo isso interligado por “um arranjo complicado de tubos e com a temperatura controlada por um registro e placas reguladoras do fluxo de ar”. Em meados do século XIX, o fogão fechado ou “fogão de cozinha” tinha se tornado o equipamento essencial das cozinhas da classe média do Reino Unido e dos Estados Unidos. Os cozinheiros aprenderam que, em vez de construir a cozinha em volta do fogo, era possível construí-la em

torno de um aparelho, assim como as cozinhas ricas de hoje se estruturam ao redor dos utensílios e eletrodomésticos coloridos da KitchenAid e de reluzentes fogões Viking.



Na Grande Exposição de 1851, na qual o Reino Unido mostrou ao mundo a sua riqueza industrial, muitos fogões foram exibidos. O primeiro prêmio foi para o Improved Leamington Kitchener, uma construção complexa que foi alvo da admiração da sra. Beeton.[f] O Leamington oferecia explicitamente a combinação das funções de assar e cozer num único equipamento. Em seu interior havia um assador de ferro fundido com uma pingadeira, mas isso podia ser convertido no calor não ventilado de um forno, fechando-se as válvulas no fundo. O Leamington também podia fornecer litros e mais litros de água fervente. Um fogão nunca servia apenas para cozinhar; também era essencial para fornecer água quente a toda a família, esquentar ferros de passar e aquecer as mãos. “Leamington” foi uma das primeiras marcas de aparelhos a se tornar um nome corriqueiro no Reino Unido, e não tardou a ser usado como sinônimo de fogões fechados em geral. Mas houve muitos modelos concorrentes, vários deles com glamorosos nomes patenteados (Coastal Grand Pacific, Plantress) e com sofisticados arabescos e desenhos decorativos na parte frontal. Eram aparelhos de cozinha que se afirmavam como alta moda.

A popularidade repentina dos fogões fechados foi além do estilo. Foi impulsionada pelos materiais da Revolução Industrial, sobretudo o carvão e o ferro. Houve uma explosão de crescimento dos fogões, não porque as pessoas tivessem lido Rumford e se voltado contra as lareiras abertas, mas porque o mercado viu-se subitamente inundado de ferro fundido a um preço barato. O

típico fogão de cozinha era o sonho dos ferreiros: a oportunidade de darem vazão a volumes enormes de ferro, sem contar os acessórios adicionais do mesmo material. A rapidez com que surgiam novas versões era uma vantagem a mais: passados uns dois anos, o fogão podia sair de moda e ser trocado por um modelo mais atualizado, o que significava mais lucro.

A produção de ferro fundido havia melhorado em meados do século XVIII, ao se descobrir um novo método, que usava carvão mineral em vez de carvão vegetal. John Wilkinson (1728-1808), apelidado de Iron-Mad,[g] foi pioneiro desse novo método e produziu os cilindros das máquinas a vapor que aceleraram ainda mais a produção. Uma geração depois, o ferro fundido estava em toda parte: os vitorianos fechavam-se atrás de portões de ferro fundido, cruzavam pontes de ferro fundido, sentavam-se ao redor de lareiras de ferro fundido, erigiam construções de ferro fundido e cozinhavam em fogões de ferro fundido. É possível que as governantas e suas patroas, ao folhearem os catálogos da Smith Wellstood e se perguntarem que modelo de fogão comprar, acreditassem não estar satisfazendo nada além do seu capricho, mas, qualquer que fosse o novo modelo escolhido, elas estavam a serviço dos lucros da indústria siderúrgica e, de quebra, apoiando também a de carvão mineral, já que quase todos esses fogões modernos eram alimentados por carvão, em vez de lenha ou turfa.

O carvão não era nenhuma novidade nas cozinhas britânicas. A primeira revolução do carvão havia ocorrido no século XVI, quando a escassez de lenha transformou as cozinhas. A era elisabetana assistira a uma rápida expansão da indústria. As fábricas de ferro, vidro e chumbo eram consumidoras vorazes de madeira, a qual também foi necessária na construção naval durante a guerra contra a Espanha, deixando muito menos combustível para as lareiras domésticas. O resultado foi que muitas cozinhas, particularmente nas cidades, converteram-se com relutância ao “carvão marinho”, assim chamado porque era transportado por mar.

A passagem da madeira para o carvão trouxe outras mudanças. O fogão a lenha medieval era, na verdade, uma fogueira em recinto fechado, sem nada além de umas trempes (ou grelhas) para impedir que as toras rolassem para o chão. Era uma forma arriscada de cozinhar. No século VII, o arcebispo Teodoro, da Saxônia, decretou que, “se uma mulher puser seu filho pequeno junto à lareira, e se o homem puser água no caldeirão, e esta ferver e transbordar, causando ferimentos mortais na criança, a mulher deverá ser punida por sua negligência, mas o homem será eximido de culpa”. Afora a injustiça dessa lei, ela revela um mundo em que as crianças de dois ou três anos corriam um grande risco de esbarrar no fogo em brasa e em caldeirões, com seus passos incertos.

Também as mulheres corriam perigo, por causa dos vestidos compridos. Os laudos de médicos-legistas medievais sobre mortes por acidente indicam que as mulheres tinham mais probabilidade de sofrer acidentes mortais dentro de casa do que em qualquer outro lugar. Meninas pequenas também morriam nas lareiras abertas, brincando de panelas e caçarolas para imitar a mãe.

A combinação de casas de madeira com lareiras abertas fazia dos incêndios na cozinha uma ocorrência comum. O mais famoso deles na história do Reino Unido foi o que se iniciou em 2 de setembro de 1666 na padaria real, situada na Pudding Lane, e que deflagrou o Grande Incêndio de Londres. Quando a cidade foi reconstruída com tijolos, as novas casas ganharam lareiras ou grelhas alimentadas por carvão mineral.

Um dos efeitos da passagem para o carvão foi confinar o fogo, ao menos numa pequena parte. O carvão precisava de algo que o contivesse, sob a forma de uma grade metálica chamada “grade de quarto” ou “cesta de carvão”. A transição dos fogos a lenha na base da lareira para os fogos a carvão foi acompanhada por toda uma bateria de novos utensílios. As novas lareiras precisavam de placas de ferro fundido, para proteger a parede traseira do calor abrasador, e de complexos suportes móveis para colocar no fogo as panelas e depois retirá-las. A outra mudança fundamental acarretada pelo carvão foi a chaminé. O grande número de chaminés construídas no reinado de Elisabeth I deveu-se, em grande parte, ao maior uso do carvão, porque houve necessidade de tubulações mais grossas para levar para longe os vapores nocivos da queima desse mineral. Na verdade, como observou Rumford, essa combinação de chaminés muito largas e grandes lareiras em brasa era mortífera. Quando o sueco Pehr Kalm chegou a Londres no século XVIII, considerou “muito incômoda” a “fumaça de carvão” das cozinhas, e se perguntou se ela seria responsável pela alta incidência de doenças pulmonares na Inglaterra. O próprio Kalm desenvolveu uma tosse terrível, que só cedeu quando ele deixou a cidade.

Nem todos passaram para o carvão, entretanto. Nas lareiras das zonas rurais e nos condados do norte, a norma continuou a ser o velho e simples fogo a lenha. Enquanto isso, as famílias mais pobres da cidade e do campo se arranjavam da melhor maneira possível com o combustível que estivesse à mão: punhados de urze seca, pequenos gravetos colhidos nas cercas vivas, esterco de gado. Para elas, nada dos novos e reluzentes fogões patenteados.

É discutível se a impossibilidade de adquirir um fogão a carvão constituía uma grande perda. Nessa forma específica, o fogão fechado tinha muitas desvantagens e poucos benefícios reais em relação à lareira aberta. Ao contrário das lareiras fechadas e ideais de Rumford, feitas de tijolos, muitos dos primeiros

fogões eram mal construídos e expeliam vapores de coque. Uma carta de 1853 ao jornal *The Expositor* chamou-os de “máquinas venenosas”, ressaltando a morte recente de três pessoas que haviam aspirado seus vapores. Mesmo quando não chegavam a matar, muitos fogões eram ineficientes. Os defensores dos fogões norte-americanos alegavam que eles eram capazes de economizar 50% a 90% de combustível, comparados às lareiras abertas, mas isso não levava em conta o calor desperdiçado. Um bom fogão precisa isolar o calor, além de conduzi-lo. Havia um problema fundamental na utilização de todo aquele ferro altamente condutivo, que absorvia vastas quantidades de calor e as retransmitia por radiação à cozinha, mas não aos alimentos, deixando o pobre cozinheiro numa atmosfera de calor, cinzas e fuligem que seria mais própria de uma fornalha.

O fogão de ferro fundido foi uma dessas tecnologias curiosas que se tornaram objeto do desejo dos consumidores sem oferecerem um grande aperfeiçoamento real do que existia antes. Não poupava trabalho – muito pelo contrário, em inúmeros casos. Acender o fogo não era mais fácil num fogão do que na lareira, e a limpeza e o polimento dele eram praticamente uma tarefa de horário integral, fosse para uma empregada, fosse para uma dona de casa. Ainda em 1912, a mulher de um policial listou suas tarefas cotidianas ligadas ao fogão:

1. Retirar o guarda-fogo e os atiçadores.
2. Varrer todo o carvão e as cinzas; jogar primeiro umas folhas úmidas de chá para reter a poeira.
3. Peneirar as cinzas.
4. Limpar as tubulações.
5. Remover toda a gordura com papel de jornal.
6. Polir as peças com bucha e parafina.
7. Passar betume nas partes de ferro e dar polimento.
8. Lavar e polir a pedra da estufa.

Todo esse trabalho sem que se houvesse preparado um único prato, sem fritar uma só fatia de toucinho ou cozinhar uma única batata. Pobre mulher! Se tivesse nascido alguns anos depois, poderia ter sido poupada disso tudo. É quase certo que comprasse um fogão a gás.

TODA A NOSSA VIDA doméstica se compõe de centenas de pequenas atividades que se repetem todos os dias, e em nenhum lugar mais do que na cozinha. Os utensílios revolucionários de verdade não são os que nos permitem fazer criações

completamente novas – secar morangos com um secador elétrico ou cozinhar a vácuo cortes raros de carne de veado –, mas aqueles que nos permitem fazer com mais facilidade, melhores resultados e maior prazer as coisas que já fazemos: por exemplo, preparar o café da manhã para a família com mais rapidez, por menos dinheiro e com muito menos trabalho. O fogão a gás foi um raro avanço inovador: um equipamento que trouxe um progresso real na cozinha.

Comparado ao fogão a carvão, o fogão a gás era mais limpo, mais agradável e mais barato: calculou-se que, numa família de classe média, o custo de cozinhar a gás era de três a cinco vezes mais barato do que com o carvão. A verdadeira alegria do gás, porém, era o trabalho que ele poupava. As primeiras pessoas que aprenderam a preparar refeições usando o gás, na década de 1880, desmancharam-se em elogios pelo tanto que a vida tinha ficado mais fácil. Uma tarefa simples, como preparar o café da manhã, passou a tomar muito menos "tempo e atenção" do que no sistema antigo. A sra. H.M. Young, que escreveu um dos primeiros livros de receitas a incluir uma seção sobre alimentos preparados a gás, observou que "o desjejum da família média, com café, costeletas, filé ou bacon, ovos e torradas, digamos, pode ser preparado em quinze minutos".

Como tantas vezes acontece, a inovação foi inicialmente recebida com desconfiança e resistência. Houve um intervalo de quase um século entre as primeiras tentativas de cozinhar a gás e a adoção dessa técnica pelo grande público. Os mesmos cozinheiros que labutavam no calor tropical e na sujeira de um fogão a carvão temiam que o gás fosse uma forma perigosa de cozinhar e desse aos alimentos um sabor e um cheiro repulsivos. Embora cada vez mais contentes por iluminarem suas casas com gás de carvão – Londres foi a primeira cidade a ter iluminação a gás, em 1814 –, as pessoas temiam ser envenenadas ou morrer numa explosão se o usassem para cozinhar. Dizia-se que os criados morriam de pavor dos fogões a gás.

Talvez parte do preconceito se justificasse, visto que os primeiros modelos desses fogões eram mal ventilados e que nem sempre as bocas forneciam um fluxo regular de gás, o que de fato resultava em alimentos com certo gosto de gás. Mas os preconceitos continuaram muito depois que essa maneira de cozinhar tornou-se segura e confiável. Ellen Youl era uma dona de casa do proletariado de Northampton que comprou um fogão a gás no fim do século XIX. Seu marido reagiu com horror:

> Ele achava que o gás continha veneno e se recusou a comer qualquer coisa preparada nesse fogão. Mas Ellen recusou-se a se desfazer do novo aparelho que lhe poupava trabalho. Assim, todos os dias preparava o jantar do marido no fogão a gás e o transferia para a lareira aberta minutos antes de ele

chegar do trabalho.

As primeiras experiências de cozinhar a gás tiveram um toque de exibicionismo científico, como que para destacar a novidade. O primeiro aparelho comercial a gás vendido no Reino Unido apareceu em 1824, produzido pela empresa metalúrgica Aetna Ironworks. Lembrava um pouco uma raquete de squash, por ser feito de uma liga de cobre, estanho e zinco e cheio de furos, por onde fluíam os jatos de gás. Não se ligava a um forno, mas era apenas colocado embaixo do que se quisesse cozinhar, para criar uma fonte de calor. Mais meio século se passaria até que cozinhar a gás se disseminasse, apesar das tentativas de Alexis Soyer, um célebre chef vitoriano, de comercializar um fogão a gás caríssimo e sofisticado, chamado Phidomageireion, que se gabava da impossibilidade de "algum dia vir a ocorrer uma explosão". Isso não era inteiramente tranquilizador. Muita gente devia compartilhar a opinião de Thomas Webster (autor da *Encyclopaedia of Domestic Economy*), em 1844, de que os fogões a gás eram apenas "um brinquedo culinário elegante" que vinha somar-se aos "modos costumeiros de cozinhar", e não substituí-los.

Foi só na década de 1880 que os fabricantes – em especial William Sugg, cuja família monopolizou o mercado de fogões a gás por algum tempo – enfim começaram a produzir equipamentos acessíveis o bastante para convencer os mais irredutíveis usuários de fogões a carvão. Os aparelhos de Sugg eram notavelmente parecidos com os fogões a carvão e vinham com o mesmo tipo de nomes extravagantes: Westminster, Cordon Bleu, Parisienne. Para tranquilizar os amantes do velho assado no estilo inglês, a carne preparada no forno continuava a ficar suspensa acima de uma pingadeira, o que fazia lembrar a lareira aberta. A Sugg Company encontrou uma boa solução para neutralizar o medo de explosões, equipando todas as bocas com acendedores que as ativavam ao girar de um botão, evitando a necessidade de fósforos.

A década de 1880 também assistiu à disseminação dos reservatórios de gás operados por moedas, que tornaram o uso do gás de cozinha acessível a todos, com exceção dos miseráveis, nas áreas em que havia abastecimento. As empresas de gás instalavam os gasômetros de graça e também alugavam fogões por uma tarifa trimestral modesta. A aceitação foi rápida. Em 1884, a empresa Newcastle-upon-Tyne and Gateshead Gas Company alugou apenas 95 fogões a gás; em 1920, esse número havia subido para 16.110. Em 1901, uma em cada três casas britânicas tinha um fogão a gás; em 1939, às vésperas da Segunda Guerra Mundial, três quartos das famílias cozinhavam a gás. Em outras palavras, a maioria da população estava finalmente livre do que tinha sido uma das atividades definidoras da vida humana: a tarefa de acender e manter vivo um

fogo.

Àquela altura, os fogões a gás enfrentaram um desafio, sob a forma da eletricidade. Apesar de Thomas Edison ter criado sua primeira lâmpada de sucesso em 1879, a cozinha baseada na eletricidade demorou muito mais tempo para deslanchar, tolhida pelo custo dos primeiros fogões elétricos e pela disponibilidade limitada do abastecimento de energia. O Museu da Ciência, em Londres, tem em sua coleção o mais antigo forno elétrico preservado, composto por uma lata de biscoito ligada a uma lâmpada grande e uns rolos de arame. O aparelho não parece muito promissor. Em 1890, a General Electric Company começou a vender um aparelho elétrico para cozinhar, afirmando que ele podia ferver meio litro de água em doze minutos – o que serve apenas para nos dar uma ideia de como era lento o processo de cozinhar na era dos fogões a carvão.

O uso da eletricidade na cozinha só se tornou a norma, tanto na Europa quanto nos Estados Unidos, no fim da década de 1920, quando o preço dos fogões elétricos caiu e sua eficiência aumentou. Os primeiros fornos elétricos levavam séculos para preaquecer – até 35 minutos em 1914 – e as peças que faziam o aquecimento tendiam a queimar. Além disso, seu preço de compra e de utilização era alto. Uma família de classe média talvez comprasse uma chaleira ou uma torradeira elétricas, mas não teria grande incentivo para substituir um fogão a gás por um aparelho elétrico. A geladeira elétrica desempenhava funções que simplesmente não haviam existido até então; o fogão elétrico era menos revolucionário (sua única verdadeira vantagem, antes da invenção de dispositivos internos de segurança nos fogões a gás para cortar o fluxo de combustível quando a chama não se acendia, era que não se podia morrer intoxicado por gás com um deles). Seu grande benefício – fornecer uma fonte de calor para cozinhar que se podia acender e apagar quando quisesse – já tinha sido proporcionado pelas maravilhas do gás. Em 1948, 86% das famílias do Reino Unido usavam alguma forma de eletricidade, mas apenas 19% possuíam fogões elétricos.

Hoje em dia, como muitas pessoas, cozinho usando uma combinação de gás e eletricidade. Tenho um forno elétrico de convecção (desses que usam um pequeno ventilador para ter melhor circulação de ar), com um forno separado para grelhar na parte de cima. Ele faz seu trabalho direitinho. Ponho lá dentro a massa lisa de um bolo e ela sai crescida. O forno assa batatas com bastante uniformidade, e posso espiar pela porta de vidro para ter certeza de que não há nada queimando. Mas não sinto por ele nem de longe a mesma afeição de quando cozinho no meu fogão a gás, que me oferece todos os benefícios do fogo, sem nenhuma das desvantagens. Nas poucas vezes que cozinhei num fogão com

indução elétrica, ele me levou à loucura: a superfície plana é um convite para queimar dedinhos gorduchos. Num minuto está fria como uma pedra e, de repente, aparentemente sem aviso, está em brasa (embora eu admita não ter usado a ultimíssima geração de placas de indução eletromagnética, que vem sendo alardeada como a última palavra em eficiência da fonte de calor). O gás faz o que mando. Quando escuto o clique-clique-clique enquanto espero a chama se acender, sei que boas coisas vão acontecer. Em 2008, Ching-He Huang, autor chinês de livros de culinária, deu um conselho sensato a quem quisesse cozinhar com a wok e não tivesse fogão a gás: "Invista num fogão novo!"

AFORA A INVENÇÃO ORIGINAL da culinária, a fonte de calor alimentada a gás foi o maior avanço já ocorrido na tecnologia da cozinha. Libertou milhões de pessoas da poluição, do desconforto e da simples perda de tempo de ter que cuidar de um fogo. Outro passo para longe da lareira aberta veio com o forno de micro-ondas, embora, desta vez, os benefícios culinários e sociais tenham sido menos diretos. Hoje, com a abertura recente de novos mercados na China, as vendas globais de micro-ondas chegam a cerca de 50 milhões de unidades por ano. Em muitas pequenas cozinhas urbanas do mundo inteiro, o micro-ondas é a principal maneira de aplicar calor aos alimentos, e está claro que é muito utilizado para cozinhar. No entanto, ele continua a ser um utensílio controverso, que nunca inspirou o amor que um dia sentimos pelo fogo.

Nem sempre se dá crédito ao micro-ondas pelas muitas coisas que ele faz excepcionalmente bem. É capaz de cozinhar peixes preservando sua umidade e de assar em minutos tradicionais pudins cozidos no vapor. É um aparelho fabuloso para caramelizar açúcar com um mínimo de sujeira e para derreter o chocolate amargo com delicadeza, sem que ele fique granuloso. Cozinha sem esforço um arroz basmati perfeitamente solto. A atração das micro-ondas pelas moléculas de gordura faz com que esses aparelhos sejam a maneira ideal de tirar o excesso de gordura de patos e costeletas magras antes de assá-los, como observou Barbara Kafka em seu livro de 1987, *Microwave Gourmet* – a defesa mais convincente do micro-ondas como um instrumento de prazer.

No entanto, ele pode inspirar ideias de pânico tanto quanto de prazer. Esses "fornos sem fogo", como foram inicialmente chamados, pareceram objetos misteriosos ao serem vendidos pela primeira vez nos anos 1950, e até hoje continuam a intrigar e assustar muitos cozinheiros. Sua invenção veio em 1945 de Percy Spencer, da Raytheon Company, um engenheiro que estava trabalhando em sistemas de radar militares, tentando aprimorar o magnetron, um tubo de vácuo feito para gerar micro-ondas. Contam-se várias histórias míticas sobre o

momento em que Spencer notou pela primeira vez que o magnetron gerava calor suficiente para cozinhar. Numa das versões, ele estava apoiado num tubo protetor aberto – o tubo por onde passam as ondas – quando notou que a barra de chocolate em seu bolso havia derretido. Outros contam que ele ficou olhando, admirado, quando um ovo explodiu e cozinhou sozinho, ou que deixou seu sanduíche do almoço no magnetron e o encontrou cozido ao voltar. Mais tarde, a equipe de engenheiros que trabalhava com Spencer disse que a verdade fora menos dramática: a criação do micro-ondas havia requerido uma série de observações metódicas de várias pessoas, e não um momento de heureca de um homem só.

Como quer que tenha acontecido, foi um imenso salto da imaginação de Spencer e sua equipe achar que o magnetron, aquele vasto cilindro de metal, poderia ser usado na cozinha, em vez de um campo de batalha. O magnetron QK707 usado nos primeiros modelos pesava colossais doze quilos, em contraste com o 0,7 do forno-padrão moderno. Spencer demonstrou ainda mais imaginação ao reconhecer de imediato o que viria a ser um dos usos mais populares do micro-ondas: fazer pipoca. Uma ilustração de sua segunda patente do micro-ondas mostrou que uma espiga inteira de milho podia ser temperada com manteiga e sal, colocada num saco de papel parafinado e transformada em pipoca em apenas “20 a 45 segundos”. Em 1945, isso pareceu altamente improvável; e, de fato, mais duas décadas se passariam até o micro-ondas doméstico transformar-se numa preferência popular (as vendas só deslancharam em 1967, quando os fabricantes conseguiram baixar o preço de um forno para menos de 500 dólares).

Muitos consumidores ainda veem o micro-ondas como um modo improvável de cozinhar. Ele parece distante demais do fogo para ser algo que preste. Durante muito tempo, temeu-se que fizesse mal à saúde. É verdade que, às vezes, os modelos antigos emitiam mais de 10mW/cm² de radiação, em contraste com o novo padrão extremamente rigoroso de 1mW/cm². Em ambos os casos, porém, a “radiação” era muito menor do que os 50mW/cm² a que nos exporíamos ao parar a meio metro de uma lareira. Com base em todos os dados obtidos até hoje, o micro-ondas é inocente como causador de riscos para a saúde, exceto pelos perigos de cozinhar com ele, como o da explosão de pequenos objetos em “pontos quentes” – perigos cuja maioria pode ser evitada mediante a simples leitura do manual de instruções.

Por trás dos medos periódicos dos riscos do micro-ondas para a saúde há uma desconfiança mais fundamental desse aparelho como método para cozinhar. Em 1998, uma pesquisa de mercado do grupo Mintel sobre o uso de micro-ondas no

Reino Unido constatou que 10% dos consumidores insistiam com obstinação em que “jamais comprariam um forno de micro-ondas”. Até data muito recente, eu fazia parte desses 10%. Tinha 36 anos quando comprei meu primeiro micro-ondas, tendo sido criada acreditando que havia algo esquisito em cozinhar “de dentro para fora”. Na minha família, víamos o micro-ondas como apenas ligeiramente menos maléfico do que as bombas nucleares. Como é que “bombardear” o alimento poderia resultar em algo saboroso?

Cozinhar no micro-ondas parece inexplicável, de um modo que não acontece com outros métodos da cozinha. É uma injustiça. Na verdade, o forno não cozinha de dentro para fora, como sempre me disseram. Não há nada de paranormal nele: a comida preparada no micro-ondas obedece às mesmas leis da física que afetam o assado no espeto. As ondas ultracurtas se deslocam em velocidade, mas só penetram uns quatro a cinco centímetros no alimento (razão por que as porções menores são as que cozinham melhor no micro-ondas). A gordura, o açúcar e as moléculas de água atraem essas ondas, fazendo-as saltar muito depressa de um lado para outro. As vibrações produzem calor no interior do alimento. Além dos quatro a cinco centímetros, o calor se difunde por condução para o resto dele – como aconteceria numa frigideira. Mas, ao contrário da frigideira, onde a comida adquire uma adorável crosta dourada, a que é feita no micro-ondas não doura (se bem que alguns modelos tenham funções de dourar e gratinar, para compensar essa falha).

Não se pode preparar um assado no micro-ondas, nem fazer pão. Mas nenhum utensílio de cozinha é capaz de fazer tudo, digam o que disserem os fabricantes. Dizer que ele “não assa” é um argumento tão precário contra o micro-ondas quanto dizer que um forno de pão é quente demais para fazer creme de ovos e baunilha. O verdadeiro senão do micro-ondas não é o aparelho em si, mas o modo como ele é utilizado. Esse forno teve o azar de começar a ser vendido na era da comida pronta ou semipronta, surgida no pós-guerra. “Reaquecer”, em vez de cozinhar, é sua utilização mais comum, segundo uma pesquisa de mercado feita em 1989 no Reino Unido: 84% das famílias usavam-no para esquentar alimentos previamente preparados, enquanto 34% o usavam para cozinhar de tudo. “Não cozinho com ele; na verdade, apenas esquento coisas”, disse um participante de um grupo focal. Na maioria das cozinhas, ele não é usado como um modo de cozinhar, e sim como um recurso para evitar fazê-lo, enfiando lá dentro um prato pronto congelado e aguardando o bipe, sem a menor atenção. O micro-ondas proporcionou uma forma de comermos refeições quentes sem a sociabilidade de nos sentarmos à mesa com a família. A maioria deles não tem tamanho suficiente para aquecer mais que o prato de uma ou duas

pessoas de cada vez.

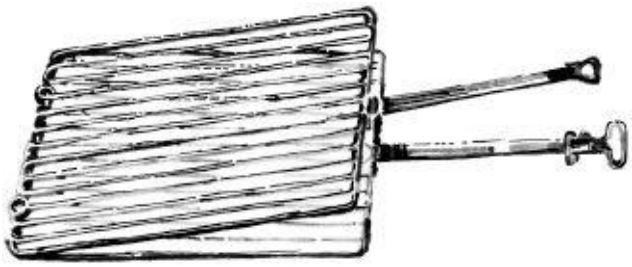
Será que isso é o fim da vida social, tal como a conhecemos? O historiador Felipe Fernández-Armesto execra o micro-ondas como um aparelho que tem “o poder de mudar a sociedade” de um modo maléfico, devolvendo-nos a “uma fase pré-social da evolução”. É como se nunca houvéssemos descoberto o fogo. Ao longo da história, buscamos encerrar e controlar o fogo, esse foco da nossa vida social, e o temos domesticado com lareiras de pedra, cercado de grandes salões construídos a seu redor, encerrado em grelhas de metal, isolado em fogões de ferro fundido, subjugado à nossa vontade por meio do fogão a gás. E por fim, descobrimos um modo de cozinhar sem ele no micro-ondas.

Há indícios de que sentimos saudade do fogo e lamentamos sua ausência em nossa vida. O entusiasmo com que cozinheiros amadores se apressam a fazer churrascos ao primeiro sinal de sol, tostando linguiças no fogo, implica que talvez nossa culinária tenha perdido o foco. Ninguém se senta ao redor de um forno de micro-ondas para contar histórias até altas horas da noite. Sua fachada angulosa de vidro não aquece nossas mãos nem nosso coração. Mas talvez nem tudo esteja perdido. O processo de cozinhar tem o poder de fazer as pessoas se unirem, mesmo quando não segue os antigos padrões convencionais. Quem acha que o micro-ondas não pode ser um foco da família, como era a antiga lareira, nunca viu um grupo de crianças amontoadas em silencioso assombro, à espera de que um pacote de pipocas de micro-ondas acabe de cozinhar, como coletores-caçadores ao redor da chama.

TORRADEIRA

Fazer torradas é uma satisfação. Poderíamos dizer que é por se tratar de um alimento muito reconfortante – a crosta tostada, o aroma celestial da manteiga derretendo-se lentamente nas ranhuras do pão. Mas há também uma satisfação mecânica e infantil: encaixar as fatias nas aberturas, regular o temporizador e aguardar o plim ou o poft.

Para um utensílio tão básico, a torradeira elétrica veio tarde. Em tese, os ingleses do fim do período vitoriano, doidos por engenhocas, podiam usar a eletricidade desde a década de 1890 para ferver água em chaleiras e fritar ovos, mas, em matéria de torradas, ainda dependiam do garfo tridente para torrar e das grelhas da culinária em lareira aberta – variações sobre o tema dos pegadores e das chapas vazadas para segurar o pão (ou pedaços de queijo e carne) diante da chama. Pensando bem, tostar não deixa de ser assar – aplicar calor radiante seco a alguma coisa, até sua superfície ficar dourada.



Para que se pudesse inventar a torradeira elétrica, era preciso descobrir um filamento metálico forte o bastante para suportar temperaturas altíssimas sem derreter. Isso ocorreu em 1905, quanto Albert Marsh descobriu o nicromo, uma liga de níquel e cromo de baixa condutividade. A partir daí, o mercado norte-americano foi inundado por esses aparelhos. Tal como a conhecemos, a torradeira foi inventada por Charles Strite, um mecânico de Minnesota que estava cansado das torradas queimadas da lanchonete do seu trabalho. Em 1921, Strite obteve a patente de uma torradeira com molas verticais para fazer as torradas saltarem e um temporizador regulável. Era uma novidade: uma torradeira que podia ser encarregada de fazer o trabalho sozinha. “Você não tem que vigiá-la – é impossível a torrada queimar”, insistia um anúncio da Toastmaster, criada por Strite. Quem dera. Infelizmente, ainda é possível queimar o pão numa torradeira automática.

[a] O termo vem do francês medieval *couvrefeu*, ou *couvre feu*, literalmente, cobrir o fogo. (N.T.)

[b] Vale lembrar que a língua inglesa tem verbos diferentes para designar os processos de *roasting* (assar/tostar no lume do fogo, assar na brasa, churrasquear) e *baking* (assar ou cozer no forno). O nosso termo "rosbife" é um aportuguesamento de *roast beef* (carne assada de boi ou de vaca). (N.T.)

[c] Um dos quatro Colégios de Jurisconsultos das Cortes de Justiça Reais britânicas. (N.T.)

[d] Tratava-se de um mecanismo de corda pendurado no alto, ligado a uma roda que ele fazia girar e da qual pendiam um ou mais espetos com a carne. (N.T.)

[e] Sua resposta foi que "o calor passa pelas maçãs cozidas com muito mais dificuldade, ou com lentidão muito maior, do que pela água pura". Como o calor era mais lentamente conduzido pelas maçãs cozidas, estas levavam mais tempo para esfriar do que a água quente, donde o problema das queimaduras na boca ao se comer torta de maçã.

[f] Isabella Mary Beeton (1836-1865), autora do *Mrs. Beeton's Book of Household Management*, tida como uma das primeiras e melhores escritoras do Reino Unido sobre assuntos culinários. (N.T.)

[g] Termo que se traduziria por "fissurado em ferro", ou "louco por siderurgia" etc. (N.T.)

4. Medição

> “Conte o que for contável, meça o que for mensurável, e torne mensurável aquilo que não o for.”
>
> GALILEU GALILEI, 1610

> “Não me peça para contar as centenas e os milhares.”
>
> NIGELLA LAWSON, 1999

FANNIE MERRITT FARMER era uma cozinheira que detestava desleixo na cozinha. Não queria saber de um punhado disto e uma pitada daquilo, preferindo lidar com medidas fixas e niveladas. Sua *magnum opus*, *The Boston Cooking-School Cook Book* (1896), foi o livro de receitas de maior sucesso nos Estados Unidos no início do século XX; em 1915, tinha vendido mais de 360 mil exemplares. Grande parte do seu atrativo resumia-se na insistência – muito reconfortantemente científica – no uso de medidas corretas e precisas na cozinha. “Uma xícara”, escreveu Farmer, “mede-se *nivelada* … . Uma colher de sopa se mede *nivelada*. Uma colher de chá se mede *nivelada*.” Farmer, uma ruiva de porte avantajado, empregava as mesmas palavras em suas demonstrações culinárias, sempre usando uma faca de mesa para nivelar o topo de suas medidas. Não permitia que nenhum grão perdido de farinha de trigo se intrometesse em suas tortas e outras massas. Seu apelido era “Mãe das medidas niveladas”.

Farmer parece ter achado que estava conduzindo os Estados Unidos a uma nova era de exatidão na cozinha. Já iam longe os tempos tenebrosos dos palpites. “As medidas corretas são indispensáveis para garantir os melhores resultados”, escreveu ela. Medir era uma forma de impor ordem a um universo caótico, e Fannie Farmer não estava apenas ensinando seus leitores de classe média a cozinhar, mas lhes oferecendo a sensação de controle absoluto no campo da

culinária. Por isso, é curioso que tenha escolhido um método de medição – o sistema das xícaras – tão instável, ambíguo e propenso a resultados com oscilações tão discrepantes.

O sistema das xícaras quantifica todos os ingredientes, sejam eles líquidos ou secos, porosos ou densos, usando xícaras medidoras de determinado volume: 236,59 mililitros, para ser exata. Como esse sistema mede o volume, e não o peso, às vezes é chamado de “volumétrico”. As xícaras ainda são uma medida quase universal nos livros de receitas norte-americanos e, por conseguinte, nas cozinhas norte-americanas, embora haja queixas frequentes de que medir por peso, usando uma balança, seria muito mais fácil e mais preciso. Por um estranho capricho da história, os Estados Unidos são o único país do mundo que mede os alimentos dessa maneira. Os cozinheiros australianos e neozelandeses usam o sistema de medição por xícaras esporadicamente, e os europeus em geral usam o volume para medir líquidos, mas apenas nos Estados Unidos essa unidade muito específica de volume é vista como a forma padronizada de medir todos os ingredientes – animais, vegetais ou minerais –, e isso se deve, em grande parte, ao legado deixado por Fannie Farmer.[a]

Façamos um avanço rápido para os dias atuais, quando, numa tarde de verão, tentei preparar uma das receitas supostamente infalíveis de Fannie Farmer. O nome era bastante simples – Salada de vagem:

> Tempere duas xícaras de vagens frias com molho vinagrete. Acrescente uma colher de chá de cebolinhas cortadas em fatias bem finas. Empilhe-as no centro da salada e, em volta da base, arrume fatias finas de rabanete, superpondo umas às outras. Decore o topo com um rabanete cortado em formato de tulipa.

Você já tentou empilhar fatias finas de cebolinha numa colher e nivelá-las com uma faca? Não tente. A cebolinha cai por todo lado. Teria muito mais sentido apenas fatiá-la direto no prato; um pouquinho a mais ou a menos não faria diferença. Quanto a medir as vagens em xícaras, isso é piada. Elas ficam espetadas em ângulos que tornam a tarefa impossível. Para obter duas xícaras perfeitamente niveladas de vagens frias, você teria de amassá-las tanto que a salada ficaria destruída. A receita também se destaca pelas coisas importantes que não nos diz: quanto de molho vinagrete? Por quanto tempo é preciso cozinhar as vagens antes de elas ficarem “frias”? Como se deve cortá-las? E onde é que se consegue um rabanete “cortado em formato de tulipa”? Com certeza, eu é que não vou fazê-lo (“comece pela raiz e faça seis incisões na casca, deslizando a faca por três quartos do comprimento do rabanete”, instrui Farmer, de modo intimidante). Há muito mais numa receita do que as medidas.

Do mesmo modo, porém, nenhuma receita jamais mediu todas as variações possíveis do ato de cozinhar. Com sua fé nas xícaras, Fannie Farmer achou que tinha resolvido tudo em matéria de medição – mas a verdade é que isso nunca acontece.

Assim é a história da medição na cozinha. Cozinhar bem é uma empreitada química exata. A diferença entre um jantar esplêndido e uma refeição indiferente pode ser de trinta segundos e um quarto de colher de chá de sal. As receitas são uma tentativa de tornar os pratos reproduzíveis. Na ciência, a reprodutibilidade é a possibilidade de que um experimento seja recriado com precisão por um pesquisador independente. É justo essa a qualidade que buscamos numa receita: no nível ideal, a sua receita de torta de maçã deve ter o mesmo sabor quando eu a preparar em casa, na minha cozinha. Mas os cozinheiros trabalham em condições em que há muito mais variáveis extrínsecas do que qualquer cientista admitiria: temperaturas não confiáveis do forno, ingredientes crus mutáveis, para não falar em cozinhar para públicos com preferências diferentes. O cozinheiro que se atém demais a medir por medir pode perder para as xícaras medidoras e estragar a refeição. Concentrar-se numa fórmula exata pode fazer a pessoa esquecer que a melhor medida de que qualquer cozinheiro dispõe é seu julgamento pessoal.

Vale também lembrar que os instrumentos de medida na cozinha podem ser julgados por mais de um critério. O primeiro é a exatidão, saber se a medida corresponde a um valor fixo: será que o jarro que você usa para medir um litro de leite tem mesmo um litro? A segunda é a precisão, o refinamento de sua medida: você seria capaz de medir meio milímetro de leite? A terceira é a coerência (que os cientistas chamariam de reprodutibilidade): a capacidade de medir repetidas vezes o mesmo litro de leite. A quarta é a conversibilidade: saber até que ponto uma medida se enquadra de maneira compreensível num sistema mais amplo de peso e volume, e se o instrumento e as unidades usadas para medir o leite também podem ser usados para medir outras coisas. A quinta talvez seja a mais importante. Trata-se da facilidade ou comodidade para o usuário: a possibilidade de medir um litro de leite sem nenhuma cerimônia, sem recursos nem habilidades especiais. Julgado por este último critério, um dos melhores instrumentos de medida é o modesto copo medidor da Pyrex. Além das marcações claras, que mostram as medidas pelo sistema métrico e pelo sistema imperial britânico, o copo de pirex, feito desse vidro patenteado em 1915 e resistente a altas temperaturas, tem um bico para verter líquidos, pode ir ao freezer e ao micro-ondas, e tem a inestimável capacidade de não quebrar quando cai, desde que o piso da cozinha não seja duro demais.

Tudo que se cozinha implica medições, mesmo que sejam apenas os cálculos espontâneos dos sentidos. Os olhos nos dizem quando a cebola refogada está translúcida o bastante. Os ouvidos sabem quando a pipoca acabou de estourar. O nariz informa quando as torradas estão queimando. O cozinheiro vive fazendo estimativas e tomando decisões com base nesses cálculos. Volume e tempo, temperatura e peso: são estas as variáveis que todo cozinheiro tem que manejar. Mas as tentativas de medir essas coisas com maior exatidão, por meio de uma tecnologia superior, nem sempre levaram a se cozinhar melhor. Na cozinha, agarrar-se a fórmulas pode tornar-se contraproducente. Até hoje, nenhuma tecnologia suplantou a capacidade de medição de um bom cozinheiro, abençoado com um nariz apurado, visão aguçada, mãos resistentes e muitos anos diante de um fogão quente – alguém cujos sentidos avaliam os alimentos de maneira mais notável que qualquer instrumento artificial.

"De todas as coisas que nos identificam como norte-americanos e nos distinguem de outros povos", escreveu o grande crítico de culinária Ray Sokolov, em 1989, "a menos ambígua – e a mais raramente notada – é a xícara medidora." Sokolov notou que em nenhum outro lugar que não os Estados Unidos uma "nação inteira mede ingredientes secos, de maneira habitual e quase exclusiva, com uma xícara".

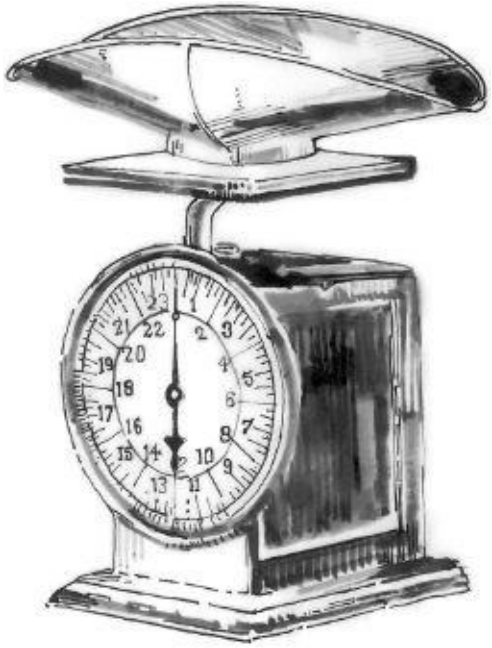
O resto do mundo mede a farinha de trigo (na maioria das vezes, pelo menos) pelo peso.

As balanças assumem muitas feições, mas o princípio é sempre o mesmo: medir o peso.[b] Para esse fim, talvez um cozinheiro francês use uma trave de equilíbrio com um prato raso pendurado, do tipo usado em outros lugares para pesar bebês recém-nascidos. Na Dinamarca, a balança de cozinha pode ser um aro discreto, preso a uma parede e muito parecido com um relógio, com um prato pendente que revela um mostrador. Os ingleses ainda gostam das antigas Queen Scales – as clássicas balanças mecânicas de pesado ferro fundido, com um prato de latão de um lado e um conjunto de pesos graduados do outro – ou talvez seja apenas eu que goste delas. Pensando bem, quando meus amigos veem minha cozinha, é comum soltarem exclamações diante da balança, como se fosse uma peça de museu, e às vezes me perguntam se uso mesmo aqueles pesos antiquados. Sim! Todos os dias! Mas devo admitir que não quando precisão é crucial, pois, nesse caso faço a medição digital, óbvio. Hoje em dia, cozinheiros de todas as partes do mundo desenvolvido usam balanças digitais. Elas são um dos melhores utensílios da cozinha moderna, oferecendo grande exatidão e precisão por um preço baixo. Nas balanças com função zero, você pode até pesar

os ingredientes já no recipiente em que serão misturados, reajustando a medição no zero depois de colocar o recipiente na balança. Isso poupa as lavagens e é especialmente útil para coisas como xaropes e mel, porque não há necessidade da bagunça de raspá-los da balança para a tigela.

Todavia, alguns métodos mais antigos de pesagem também funcionavam muitíssimo bem (ainda que com maior margem de erro). Se você for de nacionalidade alemã e tiver um temperamento tradicionalista, é possível que tenha uma balança de gangorra, com um pote para os ingredientes de um lado e um contrapeso do outro, sendo os pesos impressos no travessão. Você o desliza até que fique perfeitamente equilibrado e verifica o peso marcado no travessão. A tecnologia é idêntica – embora de construção mais frágil – à de uma balança romana de metal encontrada em Pompeia, datada do ano 79.

A ciência da pesagem foi basicamente resolvida há 2 mil anos, ou mais. A mais antiga balança chinesa remonta ao século IV a.C., na concepção clássica de dois pratos pendendo de um travessão. Isso não significa que muitas pessoas pudessem comprar suas próprias balanças. A princípio, elas eram usadas para pesar coisas preciosas, como ouro; só se insinuaram na cozinha séculos depois. Com certeza, já estavam lá na época de Apício, autor do primeiro “livro de receitas” da Roma antiga, que fala em pesos não só de ingredientes secos (“6 escrópulos de levístico”), mas também dos molhados (“1 libra de caldo de legumes”). Portanto, a tecnologia da pesagem de ingredientes foi estabelecida há muito, muito tempo. E hoje, funciona melhor do que nunca. A maioria das balanças digitais de cozinha é capaz de pesar um ingrediente numa faixa de exatidão de apenas um grama. O que há de maravilhoso na pesagem é que não temos de nos preocupar com a densidade: 100 gramas de açúcar mascavo continuam a ser 100 gramas de açúcar mascavo, esteja ele compactado ou solto. Importa apenas o peso, que é constante. É como a velha piada: o que é mais pesado: um quilo de ouro ou um quilo de penas? É claro que os dois pesam a mesma coisa. Um quilo é sempre um quilo.



Em contraste, o sistema volumétrico norte-americano de pesagem por xícaras, pelo menos tal como se aplica aos ingredientes secos, pode ser de uma imprecisão exasperante. Uma xícara de algo não é apenas uma xícara. Já houve experimentos mostrando que o peso de uma xícara de farinha de trigo pode variar de 110 a 170 gramas, pela simples alteração do grau em que a farinha foi peneirada e arejada ou compactada. Isso responde pela diferença entre um bolo que sai bem-feito e um que não sai, entre a massa grossa demais e a massa aguada e rala. Vamos supor que o autor da receita mandasse usar uma “xícara” de farinha de trigo correspondente a 110 gramas, e que, em vez disso, a sua xícara tivesse 170. Você acabaria com uma vez e meia a farinha necessária – um enorme desequilíbrio.

O problema de usar o volume para medir materiais sólidos é o da compressão e expansão. Em condições normais, e presumindo que ela não esteja congelada nem fervendo, a densidade da água é fixa; não se pode espremê-la para que fique menor. A farinha de trigo, ao contrário, pode ser densamente comprimida na xícara, ou afofada com muito ar. Algumas receitas tentam contornar essa dificuldade, estipulando que a farinha tem que ser peneirada antes de ser medida, e algumas chegam a detalhar quantas vezes ela deve ser peneirada. Mas isso ainda não garante a exatidão, já que as farinhas são muito variáveis. Além disso, peneirar acrescenta à receita uma etapa extra de trabalho braçal. O cozinheiro gira em torno de peneiras e colheres, afofando, compactando, empilhando e peneirando, tudo isso para chegar a uma exatidão menor do que uma balança poderia lhe dar em segundos.

Passando da farinha de trigo a outras substâncias, a medição com xícaras pode ser ainda mais enervante. Uma coisa é medir grãos como arroz, sêmola e aveia num copo – na verdade, essa é provavelmente a melhor maneira, já que é preciso poder avaliar por volume a proporção entre os grãos e a água para cozinhá-los; a quantidade absoluta é menos importante. A aveia e a maioria dos tipos de arroz pedem uma proporção de 1:1½ entre sólido e líquido; a sêmola, 1:1. Há certa satisfação em derramar uma medida de sêmola no copo medidor, retirá-la e procurar levar a água ou o molho ao mesmo nível. A pessoa refaz seu percurso. Mas é bem diferente tentar medir cinco xícaras de berinjela cortada em cubos (o equivalente a 450 gramas) ou dez xícaras de alface picada (também 450 gramas). Como picá-las? Devemos cortá-las de uma em uma, colocando-as na xícara à medida que avançamos, ou fazer tudo de uma vez e correr o risco de picar uma quantidade excessiva? Devemos compactar os vegetais cortados na xícara, ou presumir que o autor do livro de receitas já levou em conta os espaços entre os cubinhos? Ou será que você atira o livro de receitas no chão, furioso por lhe pedirem para executar uma tarefa tão absurda?

O apego norte-americano às xícaras é realmente estranho (e enfim vemos pequenos sinais de revolta contra ele, como um artigo do *New York Times* de 2011, que fez um "apelo a favor da balança de cozinha"). Em inúmeros aspectos, os Estados Unidos consideram-se um lugar mais racional que a Europa. As ruas das cidades norte-americanas são dispostas numa grade ordeira de vias numeradas, e não amontoadas de qualquer jeito, como em Londres ou em Roma. Há também o dólar, usado desde 1792: um sistema monetário eminentemente sensato. Em matéria de moeda, os Estados Unidos estabeleceram um sistema usável muito antes da Europa (com exceção da França). Em meados do século XX, o processo de comprar uma xícara de café em Roma, usando as liras italianas, era um exercício de matemática avançada; não era muito melhor comprar um bule de chá em Londres, já que nós, britânicos, nos aferrávamos ao nosso confuso sistema de libras, xelins e *pence*. Enquanto isso, os norte-americanos iam tranquilamente à mercearia e contavam com facilidade os seus *cents* [um centavo], *dimes* [dez centavos] e dólares decimais. Do mesmo modo, os números de telefone norte-americanos são padronizados numa fórmula de dez algarismos. Uma amiga norte-americana descreve o método ou falta de método que rege os números de telefone britânicos como "uma miscelânea embasbacante". Então, por quê, quando se trata de culinária, esse povo joga a razão pela janela e insiste em medir com xícaras?

Isso só pode ser compreendido no contexto da história dos pesos e medidas. Vista em termos históricos, a falta de padrões claros de medida tem sido a regra,

e não a exceção. Além disso, as medidas em xícaras são parte de um sistema mais amplo de medição, no qual elas faziam consideravelmente mais sentido do que em nossos dias. A confusão de hoje se enraíza na Inglaterra medieval.

No período anglo-saxão, estabeleceu-se na Inglaterra a "medida de Winchester", quando Winchester era a capital do país. Esse sistema criou uma equivalência entre o peso dos alimentos e seu volume, o que seria uma forma óbvia de criar unidades de volume onde elas não existiam até então.

Pense em como seria complicado estabelecer a capacidade exata de um recipiente se você não tivesse um copo medidor. Como poderia saber quanta água cabia num dado copo? Você poderia derramar o líquido em outro copo e comparar o nível entre os dois. Mas, nesse caso, como saberia quanto continha o segundo? Esse exercício logo se transforma num pesadelo. Era muito mais fácil estabelecer a capacidade usando o volume de certas substâncias de pesagem conhecida. O "*bushel* de Winchester" era definido como o volume de 64 libras de trigo (o que era relativamente constante, já que os grãos de trigo têm densidade menos variável do que a farinha). O *bushel* compunha-se de quatro *pecks*. O *peck* equivalia a dois galões. O galão correspondia a quatro quartos, e um quarto tinha quatro *pints*. O resultado disso tudo era um fato agradável: o *bushel* de Winchester correspondia a 64 libras (de trigo) e também a 64 *pints* (de água). Um *pint* equivalia a uma libra. Certinho.

Se essas medidas de Winchester fossem o único padrão para o volume, estaria tudo bem. Mas, na Inglaterra medieval, vários galões rivais passaram a ser usados para substâncias diferentes. Além do galão de Winchester (também conhecido como galão de milho), havia o galão de vinho e o galão de cerveja, todos representando quantidades diferentes. O galão de cerveja era maior que o de vinho (cerca de 4,62 litros contra 3,79 litros), como que refletindo o fato de que a cerveja costuma ser consumida em quantidades maiores que o vinho. Esse é o tipo de lógica maluca à qual é muito fácil sucumbir, quando se pensa em maneiras de medir coisas.

A falta de pesos e medidas padronizados era um problema para os consumidores, que queriam receber aquilo a que tinham direito (um *pint* de cerveja variava enormemente de um condado para outro), mas também para o Estado, pois afetava os impostos cobrados sobre as mercadorias. A Magna Carta de 1215 tentou lidar com a questão da falta de uniformidade: "Haverá uma só medida de vinho em todo o nosso reino; e uma só medida de cerveja; e uma só medida de milho." Isso não funcionou e as medidas rivais continuaram a proliferar. Entre 1066 e o fim do século XVII, houve mais de doze galões

diferentes, alguns destinados aos sólidos, outros aos líquidos.

No fim do século XVIII, tomaram-se várias providências para fugir à anarquia do sistema medieval de pesos e medidas. Na década de 1790, depois da Revolução Francesa, o sistema métrico começou a se firmar na França. O metro baseou-se nas descobertas de uma expedição de cientistas para medir a extensão do meridiano terrestre, uma linha imaginária do Polo Norte ao Polo Sul: um metro equivaleria a um décimo-milionésimo do meridiano, embora, por um pequeno erro de cálculo, na verdade ele seja um pouco menor. Mas ficou então estabelecido o princípio de que os franceses fariam medições decimais. Em 1795, as novas medidas foram decretadas numa lei do dia 18 de Germinal: litros, gramas e metros. A eliminação da velha mixórdia de padrões arcaicos pretendia demonstrar o quanto a França tinha se tornado moderna: racional, científica e comercial. Tudo, desde os sistemas viários até as porções de manteiga, foi subdividido em décimos perfeitos. Os revolucionários chegaram até a experimentar a semana de dez dias – a "*décade*". Graças a esse novo sistema de mensuração, a vida tornou-se lógica: no café da manhã, comia-se pão medido em gramas, tomava-se café em mililitros e se pagava por tudo em francos e soldos decimais.

Os norte-americanos e os britânicos fizeram suas próprias reformas, porém nenhum dos dois países quis ir tão longe quanto os franceses revolucionários. Em 1790, o presidente George Washington deu a seu secretário de Estado, Thomas Jefferson, a tarefa de conceber um projeto de reforma dos pesos e medidas. Os Estados Unidos já tinham uma moeda decimal, tendo se desfeito das libras, xelins e *pence* ao mesmo tempo que da Coroa britânica. Na ocasião, porém, o Congresso não conseguiu aprovar nenhuma das propostas de reforma de Jefferson e passou várias outras décadas sem conseguir decidir nada sobre o assunto.

Enquanto isso, em 1824, os ingleses entraram em ação. Não se cogitou, nessa época, em seguir os franceses – inimigos nacionais com os quais só recentemente o país deixara de estar em guerra – num caminho de metrificação total; o objetivo era apenas livrar o comércio da era tenebrosa dos padrões múltiplos. Em 1824, o Parlamento aprovou o uso de um só galão imperial para líquidos e cereais. O novo galão imperial britânico foi definido como "o volume ocupado por dez libras de água a uma temperatura e pressão especificadas". Isso resultou em 4.546,10 centímetros cúbicos, o que se aproximava do antigo galão de cerveja. Uma vez criado o novo galão, foi fácil refazer o gabarito do *pint*, do quarto e do *bushel* para que se adequassem a ele.

As novas medidas imperiais foram confiantemente promulgadas em todos os

lugares dominados pelo Império Britânico. Um *pint* de *maple syrup* no Canadá colonial tinha o mesmo volume de um *pint* de uísque na Índia colonial.

Isso pôs fim à confusão das medidas? De modo algum. Em 1836, o Congresso dos Estados Unidos por fim estabeleceu padrões norte-americanos uniformes e resolveu seguir o caminho inverso ao do Reino Unido. Em vez de adotar o novo galão imperial único, o país se ateve aos dois galões mais comuns do sistema antigo: o galão de Winchester (ou de milho) para produtos secos e o galão da rainha Anne (ou de vinho) para os líquidos. Não surpreende muito que tenha querido adotar padrões diferentes dos britânicos. O estranho é que tenha expressado sua libertação métrica do Reino Unido não através de suas próprias medidas modernas, mas de estranhas medidas britânicas antigas. Quando enviaram um homem à Lua, os Estados Unidos ainda estavam raciocinando em termos dos *pints* e *bushels* da Londres setecentista. Mesmo hoje, na era das pesquisas no Google, quando é mais provável que cozinheiro da família procure uma receita na internet em vez de vasculhar as páginas de *The Joy of Cooking* (1931), as receitas que aparecem na tela dos sites de culinária norte-americanos ainda são majoritariamente medidas nas xícaras tradicionais.

O resultado são quase duzentos anos de incompreensão mútua na culinária das duas nações, agravada desde 1969, quando o Reino Unido enfim se juntou oficialmente às nações métricas (embora muitos cozinheiros domésticos britânicos ainda prefiram as medidas imperiais). Os Estados Unidos são hoje um dos únicos três países do mundo que não oficializaram o sistema métrico francês em seu território; os outros são a Libéria e Mianmar, ou antiga Birmânia. Para os ouvidos norte-americanos, há algo de frio, quase desumano, na prática europeia de quantificar ingredientes em gramas. Para o resto do mundo, porém, as xícaras norte-americanas são confusas. Na Austrália, a xícara recebeu uma definição métrica, equivalente a 250 mililitros, mas, no Reino Unido, às vezes ela se traduz por 284 mililitros, metade de um *pint* britânico. O Canadá faz suas medições com uma xícara de 227 mililitros, correspondente a oito onças imperiais líquidas. Quanto à verdadeira xícara norte-americana, ela não é nenhuma dessas: a definição técnica de uma xícara dos Estados Unidos é "metade de um *pint* norte-americano", ou 236,59 mililitros.

Considerando tudo isso, por que Fannie Farmer, a "Mãe das medidas niveladas", julgou, em 1896, que o sistema das xícaras era tão superior e exato? Não havia nada de inevitável na preferência dos Estados Unidos pela medição por volume, em vez da balança. Se examinarmos os livros de receitas norte-americanos anteriores, veremos que existe a mesma probabilidade de os métodos indicados

serem a pesagem na balança ou a medição por xícaras. Na verdade, isso se deve, em parte, a que muitos livros de culinária norte-americanos eram reedições de livros de receitas britânicos de sucesso, como *A New System of Domestic Cookery* (1807), da sra. Rundell. Contudo, mesmo nos livros genuinamente norte-americanos, a maioria das receitas implica a existência de uma balança na cozinha. O primeiro desses livros a ser publicado por uma norte-americana para leitores norte-americanos nos Estados Unidos foi *American Cookery*, de Amelia Simmons, lançado em 1796. Simmons fala sempre em libras e onças. Seu recheio de peru pede um pão de trigo, "um quarto de libra de manteiga, um quarto de libra de carne de porco defumada, picada em pedaços miúdos", dois ovos e algumas ervas. Ela também fornece a primeira receita norte-americana do que viria a se tornar um clássico da culinária dos Estados Unidos, o *pound cake*, ou "bolo de libra": "Uma libra de açúcar, uma libra de manteiga, uma libra de farinha de trigo, uma libra de ovos, ou dez ovos, um *gill*[c] de água de rosas, especiarias a gosto; vigie-o com atenção, pois ele assa em forno brando em 15 minutos."

O *pound cake* de Amelia Simmons não é uma grande receita. O tempo curtíssimo, quinze minutos, deve ser um erro tipográfico (na minha experiência, o *pound cake* leva cerca de uma hora para assar), e Simmons não nos diz como preparar a massa (devemos acrescentar os ovos um a um, para que ela não talhe, ou colocamos tudo de uma vez só?). Por mais falha que seja, no entanto, a receita mostra que, pelo menos em 1796, os norte-americanos não eram avessos a pesar a manteiga e a farinha de trigo numa balança. O *pound cake* continuou a ser uma iguaria favorita, muito depois de as xícaras dominarem a medição. Até Fannie Farmer incluiu um *pound cake* em seu livro, não muito diferente do de Simmons, exceto por haver substituído a água de rosas e as especiarias por um pouco de macis e conhaque; ela também disse, como seria plausível, que o bolo levava uma hora e quinze minutos numa "forma funda" para assar. E substituiu as libras por xícaras.

Em meados do século XIX, as xícaras foram dominando completamente as libras nos Estados Unidos. No começo, seria qualquer xícara ou caneca usada no café da manhã e que estivesse ao alcance das mãos. É assim que os cozinheiros tradicionais ainda fazem grande parte de sua medição, em diversos países, da Índia à Polônia. Pega-se um copo disto e uma xícara daquilo e funciona muito bem, porque você já fez esse prato uma centena de vezes, usando o mesmo copo ou xícara. O problema só aparece quando você procura instruir outras pessoas, fora da família ou do círculo íntimo, a fazer determinado prato, quando a receita se perde na tradução. O que houve de diferente nas medições feitas com xícara

nos Estados Unidos do século XIX foi a passagem do uso de xícaras para o uso de *uma* xícara – um padrão único, com um volume preciso.



Por que os norte-americanos se apegaram tanto a suas xícaras? Alguns viram nisso um traço da vida dos colonos pioneiros, quando as pessoas que viajavam para o oeste levavam utensílios de cozinha improvisados em suas carroças, mas não queriam sobrecarregar-se com balanças pesadas. Isso deve ter certa veracidade. Num povoado distante, em regiões quase inexploradas, um funileiro local poderia rapidamente fazer uma xícara, ao passo que a balança era um produto industrial, produzido em fábricas e vendido nas cidades. Além disso, a comida nas áreas de colonização tendia a ser específica do lugar, a exemplo do bolo Johnny – uma mistura pesada de fubá e gordura de porco, feita com xícaras disto e punhados daquilo.

Contudo, a mentalidade dos pioneiros não explica de todo a adoção generalizada da xícara medidora nos Estados Unidos. O que os livros de receitas indicam é que ela era vista não como uma substituta inferior da balança, porém como melhor do que esta. A xícara era usada tanto nas cozinhas elegantes e bem-equipadas das cidades quanto em carroças caquéticas. Catharine Beecher, cuja irmã, Harriet Beecher Stowe, foi autora de um grande sucesso de vendas, *A cabana do Pai Tomás* (1852), escreveu um livro de receitas – *Miss Beecher's Domestic Receipt Book*, publicado em 1846. Beecher observa que "poupa muito trabalho ter o livro de receitas organizado de tal modo que se possa *medir* em vez de pesar". Ela presume que suas leitoras terão balanças, assim como xícaras, mas considera as xícaras mais jeitosas. Recomenda pesar cada ingrediente na primeira vez que ele for usado, e medir o volume do ingrediente pesado numa "pequena xícara medidora". A ideia de Beecher é que, na próxima vez que esse ingrediente for necessário, a cozinheira poderá dispensar a balança e usar apenas a xícara.

A ascendência da xícara foi auxiliada pela própria indústria de utensílios de cozinha, ou seja, pelo surgimento gradativo de xícaras medidoras especialmente fabricadas, com graduações de meia xícara, um quarto de xícara e assim por diante. Catharine Beecher fala em xícaras de chá e café comuns, mas, em 1887, Sarah Tyson Rorer destacou o aparecimento recente, "em nosso mercado", de "uma pequena xícara de cozinha, feita de latão". Tais xícaras eram vendidas "aos pares, a preços variados …, sendo um dos pares dividido em medidas de ¼ e o outro em medidas de ⅓". Trata-se, reconhecivelmente, da xícara de medida tal como continua a existir até hoje.

Já então, tornara-se comum os autores de livros de receitas fornecerem a conversão para xícaras, de modo que os cozinheiros pudessem dispensar a balança. Maria Parloa, uma conhecida professora de culinária sediada em Boston, forneceu as seguintes conversões em 1882, usando uma "xícara comum de cozinha com capacidade para meio *pint*":

Um quarto de farinha de trigo … uma libra.
Duas xícaras cheias de manteiga … uma libra.
Um *pint* generoso de líquido … uma libra.
Duas xícaras cheias de açúcar granulado … uma libra.
Duas xícaras amontoadas de açúcar de confeiteiro … uma libra.
Um *pint* de carne finamente picada e solidamente compactada … uma libra.

O problema de todas essas conversões era como interpretá-las. Exatamente quão sólida era a carne "solidamente compactada"? Como distinguir um *pint* "generoso" de líquido de um *pint* "parco"? E que diabo vem a ser uma "xícara amontoada"?

A sra. Lincoln, outra cozinheira de Boston, e predecessora de Fannie Farmer na direção da Escola de Culinária de Boston, tentou introduzir algumas ressalvas na pesagem. Uma colherada, observou, sem ajudar muito, devia ser, em geral, "apenas arredondada, ou convexa na mesma proporção em que a colher é côncava". O que Fannie Farmer fez foi pegar essas medidas e retirar delas toda interpretação. A faca com que nivelava o topo de suas xícaras eliminava qualquer dúvida, qualquer ambiguidade. As xícaras não deviam ser generosas nem parcas, amontoadas nem compactadas. "Uma xícara é uma medida nivelada. Uma colher de sopa é uma medida nivelada. Uma colher de chá é uma medida nivelada." Essa exatidão oferecia aos cozinheiros a sensação de que a culinária tinha sido elevada ao nível da ciência.

Com efeito, o método de Farmer foi um enorme aperfeiçoamento das medidas generosas ou parcas de autores anteriores, donde talvez possamos perdoá-la por

não ter reconhecido o fato de que todo o sistema de medidas baseado em xícaras era falho. Sua fixação por medidas niveladas na cozinha refletiu a fase tardia em que ela chegou à culinária. Farmer nasceu em 1857, sendo uma das quatro filhas de um tipógrafo (uma quinta filha morreu na primeira infância). Cozinhava pouco em casa. Era provável que se tornasse professora primária, como suas três irmãs, porém, quando cursava o secundário, foi acometida por uma doença, possivelmente poliomielite, e, após um período de paralisia, ficou debilitada e manca para sempre. Durante algum tempo, pareceu que nunca sairia de casa. Na década de 1880, aos 28 anos, aceitou um emprego de ajudante na casa de uma amiga da família. Ali desenvolveu o interesse pela culinária. Em 1887, matriculou-se na Escola de Culinária de Boston, uma de várias novas instituições nos Estados Unidos que visavam ensinar mulheres da classe média a cozinhar. Farmer deve ter feito alguma coisa certa, porque, sete anos depois, era a diretora da escola, usando um chapéu branco e um avental branco que lhe descia até os tornozelos.

A Escola de Culinária ensinou Fannie Farmer a cozinhar com as xícaras medidoras criadas para esse fim e recém-surgidas no mercado. E ela não reconheceu nenhum outro método. Toda a sua abordagem consistia em dar às cozinheiras a sensação de que elas poderiam fazer qualquer coisa, desde que obedecessem às regras e seguissem suas instruções ao pé da letra: a obediência absoluta levaria à proficiência absoluta. Tendo chegado tardiamente à cozinha, Farmer não tinha como recorrer a nenhum dos instintos naturais sobre quanto de cada ingrediente era necessário e por quanto tempo se devia cozinhá-lo. Tudo tinha que ser explicitado. Ela chegava ao ponto de estipular que, na decoração de determinado prato com pimentão vermelho, este deveria ser cortado em pedaços de ¾ de polegada de comprimento e meia polegada de largura.

A ideia era criar receitas que fossem absolutamente reproduzíveis, mesmo que não se soubesse nada de cozinha: receitas que “funcionassem”. Farmer inspirou o mesmo tipo de devoção despertado por Delia Smith no Reino Unido de hoje. (“Digam o que quiserem sobre a Delia”, ouve-se com frequência, “mas as receitas dela funcionam.”) É evidente que muitas pessoas achavam reconfortantes as medidas niveladas de Farmer, dadas as vendas colossais de seu livro (seus 360 mil exemplares a puseram no mesmo patamar de *A cabana do Pai Tomás*, que tinha vendido mais de 300 mil exemplares nos meses seguintes à publicação). Desde que a pessoa tivesse suas xícaras medidoras e sua faca de mesa, essas eram receitas em que ela podia confiar, e o mais admirável numa receita de Farmer era que se podia repeti-la vezes sem conta obtendo mais ou menos os mesmos resultados.

Se hoje quereríamos os resultados de Farmer é outra história. Suas preferências não tiveram boa aceitação ao longo do tempo. Ela gostava de coisas como bolos de espaguete (massa cozida mole, reaquecida numa forma de bolo com recheio de salmão triturado) e abacate recheado com laranja, decorado com trufas e molho de leite condensado. Isso nos faz lembrar o comentário de Elizabeth David: “O que se precisa saber sobre as receitas não é tanto se elas funcionam, mas o que produzem quando funcionam.”

Parte da confiança de Fannie Farmer em seu sistema proveio de ela ter rejeitado prontamente as instruções arcaicas baseadas em analogias, que constituíram quase toda a medição feita na culinária até sua época. Desde os tempos medievais, os autores de livros de receitas haviam lidado com termos correntes, como dedos de água e porções de manteiga do tamanho de uma ervilha, uma noz ou um ovo. A analogia mais universal parecia ser a da noz. Para Farmer, as medidas em xícaras eram superiores aos dedinhos e às nozes por serem mais exatas e mais precisas. Em muitos sentidos, ela estava certa. Instruções como “uma porção de manteiga do tamanho de um ovo” levariam muitas pessoas racionais ao desespero. Hoje os fóruns de amantes da culinária na internet estão cheios de cozinheiros domésticos frustrados, tentando avaliar as dimensões exatas de uma porção de massa do tamanho de uma noz. Será uma colher de sopa? Duas, talvez?

No entanto, durante centenas de anos, essas comparações foram a moeda corrente das medidas na cozinha. Ouçamos Hannah Wolley, autora de *The Queen-Like Closet, or Rich Cabinet,* de 1672, com uma receita de “panquecas tão crocantes que se pode colocá-las de pé”. Eis a íntegra da receita: “Faça uma dúzia ou uma vintena delas, numa frigideira não maior do que um pires, depois ferva-as na gordura, e elas ficarão douradas como ouro e muito saborosas.” Isso nada tem a ver com uma receita nos termos de Fannie Farmer. Wolley não nos diz como fazer a massa nem por quanto tempo fritá-la. Qual é a temperatura da gordura? Quanto dela devemos usar? Quantas panquecas devemos “ferver” de uma vez? E como devemos escorrê-las?

A menos que você já confiasse muito em sua arte de fazer panquecas, não chegaria a parte alguma com Wolley. No entanto, supondo que já tivesse uma longa experiência em preparar e fritar massas, trata-se de uma receita interessante. As imagens criativas – “não maior do que um pires” e “douradas como ouro” fariam perfeito sentido, se a pessoa já agisse com desenvoltura na cozinha. O resultado final, com panquecas duplamente fritas, soa inusitado, meio parecido com um híbrido de panqueca e donut – o pesadelo dos cardiologistas –,

mas é de fato útil para quem quiser fazer “panquecas tão crocantes que se pode colocá-las de pé”.

Antes do século XIX, quase todas as receitas lidavam com as medidas como Wolley. Eram lembretes para quem já tinha habilidade na cozinha, e não instruções sobre como cozinhar. Em parte, é por isso que as receitas antigas são tão difíceis de reconstituir: não fazemos ideia das quantidades, não conhecemos as regras do jogo. Veja esta receita do romano Apício. É para “outro purê de legumes”:

> Cozinhe as folhas de alface com cebola em água gasosa, esprema [para retirar a água], corte bem fino; no pilão, soque pimenta, levístico, semente de aipo, hortelã seca e cebola; acrescente caldo, óleo e vinho.

Sem querer ser indelicada, isso soa repulsivo: alface cozida pastosa com duas porções de cebola, uma no começo e outra no fim. Mas as quantidades e o tempo de cocção poderiam fazer toda a diferença. O levístico, a semente de aipo e a hortelã seca são temperos próximos do anis: uma pitada de cada um poderia cair bem, mas uma colherada inteira seria um horror. Os defensores da cozinha romana dizem que devia haver um equilíbrio delicado entre todos os sabores ativos, mas não há como sabermos se eles têm razão.

Comparado a esse tipo de receita de Apício, que não fornece quantidade alguma, “uma porção de manteiga do tamanho de uma noz” foi um enorme avanço. Soa vago, mas não é, em termos relativos. Medir é sempre uma forma de comparação – entre o padrão fixo e a coisa que é medida. Nas sociedades antigas, a mensuração começou, como seria natural, pelas dimensões do corpo humano. Os sumérios da Mesopotâmia inventaram unidades de comprimento baseadas em suas mãos: a largura do dedo mínimo, a largura da mão, a distância da ponta do dedo mínimo à ponta do polegar da mão estendida. A medida básica dos gregos era o *dáktylos*, a largura de um dedo: 24 dedos correspondem a um côvado. Os romanos pegaram o *dáktylos* grego e o transformaram num dígito.

Na culinária, os cozinheiros faziam a mesma coisa. O dedo era uma medida sempre presente. Estava literalmente à mão. “Pegue quatro dedos de marzipã”, diz Martino de Rossi, o mais renomado cozinheiro do século XV. Pellegrino Artusi, o best-seller italiano do fim do século XIX, inicia uma de suas receitas de maneira convidativa: “Tome abobrinhas longas e finas, do comprimento de um dedo.” Usar os dedos para medir refletia a natureza tátil do trabalho culinário, no qual os dedos eram usados para cutucar a carne, dar forma a pratos de pastelaria e sovar massas.

Se havia dedos, havia também punhados. Até hoje, muitos cozinheiros

irlandeses fazem o *soda bread*[d] usando punhados de farinha, e se recusam a prepará-lo de outra maneira. Isso dá a impressão de não funcionar bem, visto que as mãos humanas variam muito em seu tamanho. Mas o importante é isto: a mão de um dado cozinheiro não varia nunca. O método dos punhados pode não funcionar como medida absoluta, mas funciona muito bem segundo o princípio da razão matemática. A razão é uma proporção fixa de algo em relação a outra coisa. Desde que a pessoa use apenas a mesma de suas mãos para pegar a farinha e os outros ingredientes, as proporções serão constantes e o pão crescerá.

Alguns nutricionistas de hoje ainda usam a mão humana como unidade medidora de porções: a porção de proteína recomendável para um adulto pode ser a palma da mão dele (sem os dedos); para uma criança, a porção seria a palma da mão infantil. Em muitos aspectos, as razões funcionam melhor na culinária do que as medidas absolutas, porque é possível adaptar a receita ao número de pessoas para quem se cozinha. Michael Ruhlman, que escreve sobre culinária, produziu recentemente um livro inteiro baseado no princípio da proporção, argumentando que conhecer uma proporção culinária "não é como saber uma única receita, e sim conhecer de imediato mil delas". A proporção de Ruhlman para o pão, por exemplo, são cinco partes de farinha de trigo para três de água, somadas ao fermento e ao sal, porém essa fórmula básica pode ser adaptada para se transformar em pizza, ciabatta ou pão de forma, ou aumentada de um pão para muitos. Diferentemente dos irlandeses com seu *soda bread*, Ruhlman constrói suas proporções a partir de pesos precisos, não de punhados, mas a ideia é a mesma.

Depois de esgotarem as possibilidades de medição da mão humana, os cozinheiros voltaram-se para outros objetos familiares. Entre eles, a noz se destaca por sua ubiquidade. O "tamanho de uma noz" tem sido usado por cozinheiros de locais tão variados quando a Rússia e o Afeganistão; a Inglaterra, a Itália e a França; e os Estados Unidos. Essa comparação é usada pelo menos desde os tempos medievais. É aplicada a cenouras, açúcar, bolinhos fritos de parmesão, massa de biscoitos, pasta frita de nozes e, acima de tudo, à manteiga. O que levou a noz a ser tão valorizada como unidade de medida?

Se você se imaginar segurando uma noz inteira, com casca, na palma da mão, o valor dela ficará mais claro. Tal como os dedos, a noz era um objeto familiar; quase todos deviam conhecer sua aparência. Até hoje, a maioria das pessoas é capaz de calcular com bastante exatidão o tamanho de uma noz, mesmo que só a vejamos uma vez por ano, no Natal. Ao contrário das maçãs ou das peras, que têm muitas formas e tamanhos, as nozes são mais ou menos uniformes. É verdade que existem variedades estranhamente miúdas, em especial a *noix*

noisette francesa, que não passa das dimensões de uma avelã. Em geral, porém, quando falamos em nozes, fazemos referência ao fruto da *Juglans regia*, que era cultivada na Grécia antiga, para onde foi importada da Pérsia. No ano de 400 d.C., ela havia chegado à China. Constituiu uma cultura importante na França medieval, embora só tenha chegado à Inglaterra no século XV. O que há de esplêndido na noz da Pérsia, afora o sabor forte e oleoso e a polpa delicada, de formato semelhante ao de um cérebro, é a constância do tamanho. Os frutos da nogueira não variam muito entre 2,5 e 3,5 centímetros de diâmetro, o que dá uma quantidade conveniente. Pense numa noz sobre uma colher. Agora, imagine a noz transformada em manteiga. É uma quantidade decente, não acha? A noz é um pouco mais que um pouquinho e um pouco menos que um montão, assim como uma colherada.

Em inúmeras receitas que levam manteiga, uma noz é realmente a conta certa. Em 1823, Mary Eaton usava um pedaço de manteiga “do tamanho de uma noz” para refogar espinafre. A sra. Beeton, em 1861, recomendava uma noz de manteiga para grelhar bifes de alcatra. Talvez Fannie Farmer protestasse: como vou saber se a minha manteiga tem mesmo o tamanho de uma noz? Todavia, quanto mais a pessoa se sente confiante na cozinha, menos se preocupa com essas coisas. “Uma porção de manteiga do tamanho de uma noz” reflete a realidade agradável de que, na maioria das formas de preparo de alimentos – com a exceção parcial das receitas de padaria –, um tiquinho a mais ou a menos de qualquer ingrediente não é um problema crucial.

Entretanto, uma noz nem sempre era o tamanho necessário, e os cozinheiros desenvolveram todo um vocabulário de medidas baseadas em outros objetos conhecidos. As analogias escolhidas dependiam da época e do lugar. Ervilhas eram comuns, assim como a noz-moscada, esta para representar uma quantidade mais ou menos na faixa da nossa colher de chá. Alguns cozinheiros do século XVII escreviam referindo-se a cápsulas de balas e bolas de tênis. Moedas eram outro ponto de referência útil, desde os xelins e as coroas da Inglaterra até as panquecas “dólar de prata” dos Estados Unidos.

Essas medidas por analogia dão a impressão de uma janela para a vida doméstica do passado. Revelam um mundo da imaginação compartilhado, no qual nozes-moscadas, cápsulas de balas, moedas e bolas de tênis eram todos de uso corrente. Essas quantidades podem não ser “científicas”, mas refletem uma grande consideração por parte do autor das receitas, na tentativa de traduzir seus pratos em termos que outras pessoas pudessem compreender. Elena Molokhovets foi uma grande cozinheira russa do fim do século XIX, e suas receitas são repletas dessas medidas comparativas. Quando abria a massa com o rolo, podia

dar-lhe a espessura de um dedo ou de dois rublos de prata. Molokhovets cortava um dedal de gengibre, massa do tamanho de uma maçã silvestre e porções de manteiga – como não? – do tamanho de uma noz.

Até hoje confiamos em imagens compartilhadas de medidas. Quando cortamos legumes "em cubos", estamos recorrendo a cozinheiros como Robert May, que cortava o tutano bovino em "cubos grandes" e as tâmaras em "cubinhos". Quando Jamie Oliver nos diz de que tamanho moldar a carne moída para fazer um hambúrguer em casa, ele pode não evocar nozes nem maçãs silvestres, mas nos diz para pegar punhados do tamanho de uma bola de críquete.

A QUANTIDADE É SÓ o começo. As duas coisas mais difíceis de quantificar na cozinha são o tempo e o calor.

"Estenda a mão esquerda", disse-me o chef canadense John Cadieux, num tom de quem está acostumado a ser obedecido. Estávamos sentados a uma mesa tenuemente iluminada da filial do Goodman, um restaurante especializado em carnes, no centro financeiro de Londres, perto do Banco Central da Inglaterra. Cadieux é o chef executivo do lugar. Conversávamos sobre carnes. "Agora, use o seu indicador da mão direita." E ele me mostrou como usar o indicador direito para tocar a palma da mão esquerda, na parte carnuda abaixo do polegar. "É essa a sensação de um filé malpassado", disse Cadieux. Meu dedo afundou na carne mole: parecia carne crua, onde as coisas não quicam. "Agora, junte o indicador e o polegar esquerdos e volte a tocar na palma da mão esquerda: esse é o ao ponto para malpassado. Acrescente o dedo médio – ao ponto. O anular – ao ponto para bem-passado. Por último, o dedo mínimo – esse é o bem-passado." Fiquei sinceramente admirada ao ver como a carne abaixo do polegar ia endurecendo a cada dedo acrescentado, como um filé sendo preparado na frigideira. Cadieux, um homem de cabeça raspada, ali pela casa dos trinta anos, que trabalha há mais de sete em restaurantes de luxo especializados em carnes, reclinou-se na cadeira e sorriu. "Isto é um velho truque dos chefs", disse.

O restaurante tem a última palavra em forno-grelha a carvão (são dois deles, a 13 mil libras cada), vários cronômetros digitais, enfileirados para lidar com o fluxo contínuo de pedidos diferentes, e os melhores termômetros de carne que se pode comprar. Cadieux insiste em treinar seus chefs por um mínimo de duas semanas (seja qual for a formação que já tiverem) antes de permitir que preparem uma carne. Eles têm de decorar as temperaturas exatas necessárias para cada corte e cada pedido. No entanto, Cadieux aplica padrões diferentes a si mesmo. "Não gosto de termômetros", diz. "Sou um romântico." Ele já preparou tantos milhares de filés que é capaz de dizer se a carne está pronta só pelo espeto

e pelo toque.

Tudo isso vai muito bem, até o momento em que Cadieux precisa transmitir seus conhecimentos superiores a seus aprendizes. Nessa hora, ele supera a antipatia pelos termômetros. Ainda que, pessoalmente, não necessite de aparelhos medidores, exige que seus *sous-chefs* os utilizem como muletas até desenvolverem o conhecimento intuitivo de um mestre. Para o mestre-cuca medieval, essa questão de transmitir habilidades culinárias era muito mais difícil. Ele devia ter o mesmo conhecimento prático da culinária que tem Cadieux, mas nenhum termômetro nem cronômetros digitais a que recorrer. Como é que se sabia quando um prato estava pronto? Apenas sabia-se – o que não ajudava a explicar os princípios a alguém que não "apenas soubesse". Para fazê-lo, precisava-se de uma série de códigos que funcionassem como traduções. Por sorte, o mestre-cuca medieval dispunha de muito mais que as duas semanas de Cadieux para transmitir os detalhes sutis da mensuração a seus aprendizes, a maioria dos quais começava a trabalhar na infância, observando e absorvendo os segredos do cálculo do tempo ao longo de muitos anos.

Os cozinheiros sempre precisaram medir o tempo, de um modo ou de outro. O relógio de cozinha, que tiquetaqueia baixinho na parede, é um dos recursos tecnológicos menos reconhecidos, porém mais vitais. Ninguém parece saber quando ele entrou nesse espaço pela primeira vez, embora com certeza já houvesse chegado a ele no século XVIII. É fácil sabermos que os relógios de cozinha não eram a norma na Idade Média e no início dos tempos modernos pelo número de receitas que indicam o tempo não em minutos, mas em orações. Uma receita medieval francesa de uma conserva de nozes recomenda que elas sejam fervidas pelo tempo necessário para dizer um "Miserere" ("Tem compaixão de mim, ó Deus, pela tua bondade; pela tua grande misericórdia, apaga o meu pecado…") – aproximadamente dois minutos. A medida de tempo mais curta era a "ave-maria", com mais ou menos vinte segundos. Poderíamos dizer que tais receitas refletiam o fato de a França medieval ser uma sociedade em que a religião permeava tudo. Mas essa marcação do tempo pela oração tinha uma base muito prática, numa época em que os relógios eram raros e dispendiosos. Tal como a porção de manteiga do tamanho de uma noz, essa marcação do tempo dependia de conhecimentos comuns. Visto que as orações eram feitas em voz alta nas igrejas, todos conheciam o ritmo comum em que elas eram entoadas. Se pedíssemos a alguém para "ferver e mexer o molho pelo tempo necessário para rezar três credos", ou para "cozinhar o caldo em fogo brando durante três pai-nossos", ele saberia o que isso significava. E assim, longe de ser algo do outro mundo, tratava-se de uma instrução mais sensata do que alguns

exemplos mais laicos de receitas escritas, como “deixe as partículas sólidas se precipitarem na mistura pelo tempo que uma pessoa levaria para caminhar duas léguas”. O uso de orações como recursos para marcar o tempo fez parte dos muitos séculos em que os cozinheiros tinham que usar de extrema engenhosidade e vigilância para garantir que uma refeição saísse bem-feita: cozida, mas não queimada.

Se o tempo era medido pela oração, o calor era medido pela dor. Para testar a temperatura de um forno, punha-se a mão dentro dele. Ainda é assim que os padeiros fazem, em muitas partes da Europa rural. O sujeito punha a mão no forno e, pelo nível de dor, avaliava se ele estava pronto para assar pão – o que exige uma temperatura elevadíssima.

A um passo disso ficava o teste do papel, muito usado pelos confeiteiros do século XIX. Aqui, a ideia não era avaliar o calor mais intenso ao se atiçar o fogo, mas as gradações sutis da temperatura mais baixa, à medida que o forno ia esfriando, adequada para assar bolos e pastelaria em geral, cujo alto teor de manteiga e açúcar os tornava muito mais passíveis de queimar do que o pão. Cada temperatura era definida pela cor de uma amostra de papel de linho branco posta na base do forno. Primeiro, era preciso pôr um pedaço desse papel no forno e fechar a porta. Se ele pegasse fogo, o forno estava quente demais. Passados dez minutos, introduzia-se outro pedaço de papel. Se ficasse chamuscado, sem queimar, o forno ainda estava muito quente. Após mais dez minutos, entrava um terceiro pedaço. Se ficasse num tom castanho-escuro, sem pegar fogo, estava na temperatura certa para assar empadas pequenas a uma temperatura alta: chamava-se a isso “calor do papel castanho-escuro”.

Jules Gouffé, chef do Jockey Club de Paris a partir de 1867, explicou os outros tipos de calor e seus usos. Alguns graus abaixo do calor do papel castanho-escuro ficava o “calor do papel castanho-claro, adequado para assar *vol-au-vents*, tortas recheadas, empadões etc.”. A seguir vinha o “calor amarelo-escuro” – uma temperatura moderada, boa para os pratos maiores de pastelaria. Por fim, havia o suave “calor do papel amarelo-claro”, que, no dizer de Gouffé, era “adequado para assar *manqués*, *génoises*[e] e suspiros”. Uma variação era o teste da farinha de trigo, que era igual, mas com um punhado de farinha lançado na base do forno: contavam-se quarenta segundos e, se a farinha dourasse lentamente, a temperatura era adequada para assar pão.

Todas essas idas e vindas foram eliminadas de uma só vez quando o termostato integrado ao forno tornou-se corriqueiro no século XX. O termostato é um desses exemplos de uma tecnologia que dá a impressão de que deveria ter entrado na cozinha muito antes do que aconteceu. Vários termômetros foram

desenvolvidos por cientistas – inclusive por Galileu – já desde o século XVI, quase todos para medir a temperatura do ar. Em 1724, Fahrenheit produziu sua escala de temperaturas e, em 1742, Celsius produziu sua escala rival (que ia do ponto de congelamento ao ponto de ebulição da água). A cozinha é um lugar onde se ferve muita água e onde o gelo derrete, mas, durante centenas de anos, ninguém pensou em usar um termômetro para indagar a que temperatura convinha assar um bolo. Na década de 1870, as pessoas falavam rotineiramente do clima referindo-se a termômetros – em 1876, jogadores ingleses de críquete jogaram num "dia escaldante de julho" em que "o termômetro exposto ao sol marca cerca de 110 graus [43°C]", escreveu o *New York Times* –, porém, ao entrarem na cozinha, elas ainda se satisfaziam com o "calor amarelo-escuro" e "amarelo-claro".

Por fim, mais ou menos na virada do século XX, os cozinheiros começaram a perceber que os termômetros poderiam ser muito úteis, afinal. Um novo forno norte-americano, chamado "nova Casa Branca", anunciou-se equipado com um termômetro para forno, que era incluído "para ficarmos … atualizados até o último minuto". O primeiro fogão a gás inteiramente integrado e com termostato foi comercializado em 1915 e, na década de 1920, produziram-se fogões elétricos com termostatos eletromecânicos. O mais fácil, porém, para quem já possuía um fogão, era comprar um termômetro individual para forno e mandar instalá-lo em seu fogão.

Um dos primeiros livros de receitas escritos depois que esses modernos termômetros para forno entraram no mercado foi *Mrs. Rorer's New Cookbook*, de Sarah Tyson Rorer, lançado em 1902. A sra. Rorer era diretora da Escola de Culinária da Filadélfia e tinha vinte anos de experiência ensinando a cozinhar. Ela se mostrou nada menos que extasiada ao dar as boas-vindas a esse novo utensílio. Por apenas 2,50 dólares, escreveu, os termômetros "livram a pessoa de toda a ansiedade e da adivinhação". Um toque de piedade próprio dos primeiros adeptos insinua-se em sua voz, quando ela escreve sobre os que vivem "sem termômetro" e têm que "adivinhar o calor do forno (um método extremamente insatisfatório)". Rorer fornecia todas as suas receitas em graus Fahrenheit (embora também oferecesse um sistema de conversão para graus Celsius). É nítido, adorava seu novo brinquedo e a precisão que ele parecia garantir. Enfiava seu termômetro no pão recém-assado e na carne cozida ("introduza um termômetro no centro da carne e, para sua surpresa, ele não marcará mais que 170°F [77°C]."). Rorer gostava de ostras fritas, um autêntico prato tradicional da Filadélfia. Agora podia abandonar o recurso de pôr um cubo de pão na gordura quente da fritura e esperar para ver em quanto tempo ele dourava. O termômetro

lhe dizia de imediato se a gordura já estava quente o suficiente. Mais do que tudo, Rorer o usava para medir a temperatura do forno. Com a nova possibilidade de mandar instalar um termômetro em qualquer tipo de "fogão moderno", fosse ele a gás, carvão ou lenha, o cozinheiro livrava-se da necessidade de ficar parado, observando, e fazer "tentativas insatisfatórias de determinar o calor exato do forno". Toda essa antiga preocupação havia acabado, porque a responsabilidade por calcular o que significava "um forno moderado, moderadamente frio ou moderadamente alto" fora retirada dos ombros do atormentado cozinheiro. Com o novo termômetro, essa aflição era coisa do passado.

> Uma batata assa em três quartos de hora, à temperatura de 300°F [150°C]; endurece a parte externa e quase queima em vinte minutos, à temperatura de 400°F [205°C], e, se o forno estiver a apenas 220°F [105°C], ela levará de uma hora e quinze minutos a uma hora e meia para assar.

A preocupação havia acabado porque – como acontecia com as medidas de Fannie Farmer em xícaras –, qualquer necessidade de julgamento individual também havia desaparecido. Não era preciso espremer os olhos para um pedaço de papel, para saber se ele estava mais próximo do amarelo ou do marrom. Bastava seguir o sistema e tudo ficaria bem – ao menos pelos padrões de algumas pessoas.

EXAMINANDO FOGÕES, nosso já citado Nathan Myhrvold, autor de *Modernist Cuisine*, constatou que o termostato de "quase todos os fornos tradicionais está simplesmente errado". A margem de erro do termostato médio era tão alta que dava uma falsa impressão de segurança: o botão da temperatura em que depositávamos a nossa confiança não era um reflexo verdadeiro do que se passava no interior do forno. Myhrvold chamou o termostato para forno de tecnologia "decepcionante".

Para começar, os termostatos mediam apenas o calor seco, sem levar em conta a umidade. Sabemos que o teor de umidade do forno afeta enormemente o modo de cozimento da comida, determinando se ela será tostada, cozida no vapor ou assada e, nesse caso, em quanto tempo. No entanto, os cozinheiros – até Myhrvold – raras vezes pensavam em medir a umidade: o termo técnico é temperatura de bulbo úmido. O termostato para forno não conseguia medir em quanto tempo o preparo de um pernil de cordeiro era afetado por um copo de vinho derramado no tabuleiro, nem a que ponto a casca do pão era amaciada por um copo de água jogado na base escaldante do forno.

Esse era o primeiro problema. Um inconveniente maior era que a maioria dos

termostatos domésticos nem sequer media o calor seco com muita exatidão. O termostato baseava sua leitura numa sonda sensora cheia de líquido – semelhante aos velhos termômetros de mercúrio usados pelos médicos de antigamente. A localização do sensor podia deturpar nossa impressão do calor real do forno. Os sensores com que Myhrvold mais antipatizava eram os situados “atrás das paredes do forno”, as quais podiam ter uma temperatura muito mais baixa que a do corpo central do fogão; era melhor que o sensor se projetasse para o interior da cavidade do forno, se bem que nem isso fosse perfeito, porque, quanto mais longe estivesse a comida do sensor, menor a probabilidade de que este fosse exato. Myhrvold constatou que os termostatos erravam a temperatura de bulbo seco dos fornos domésticos por “até 14°C/25°F”, o que podia fazer a diferença entre o sucesso e o fracasso de uma receita. Todo forno tinha seus pontos quentes. A resposta era calibrar o próprio forno: colocar um termômetro para forno em diferentes pontos deste, durante o aquecimento, anotar as temperaturas verdadeiras e proceder de acordo com elas.

Fornos temperamentais são uma realidade da vida. Depois que a pessoa aprende que seu forno esquenta demais ou não esquenta o suficiente, ela pode girar o botão regulador para cima ou para baixo, como quem afina um instrumento musical. Mas esse tipo de ajuste improvisado não seria aceitável na cozinha modernista dos restaurantes do começo do século XXI, que atribui grande valor a instrumentos de medida fantasticamente precisos e exatos. Os chefs que cozinham no estilo de Ferran Adrià, do agora fechado elBulli, na Espanha, precisam poder pesar quantidades muito grandes (até 4 quilos) e quantidades muito pequenas (na faixa de 0,01 grama), com o mesmo grau de exatidão, vez após outra. A maioria das balanças de cozinha, inclusive as digitais, fica aquém desses padrões de exigência. A solução é ter não uma, porém duas balanças, ambas de padrão laboratorial, uma para as quantidades grandes, outra para as pequenas.

O peso e a temperatura não são, de modo algum, as únicas coisas medidas na cozinha modernista. Esses cozinheiros de alta tecnologia parecem exploradores mapeando novas terras culinárias. Querem quantificar tudo, desde o calor ou ardência dos tipos de pimenta (mensurável pela escala de Scoville) até o frio dos freezers de temperatura baixíssima que eles preferem. Quando querem testar a acidez de um purê de frutas, eles não usam a língua, mas sacam um medidor eletrônico de pH, capaz de fornecer uma leitura instantânea e exata da acidez ou alcalinidade de qualquer líquido. Para medir o teor de açúcar numa mistura para *sorbet*, eles usam o refratômetro, um aparelho que reage à maneira como a luz muda de direção ao atravessar determinado material. Ela fica mais ou menos

oblíqua conforme a densidade de um dado líquido, o que, por sua vez, informa quão doce está um xarope (quanto mais doce, maior a densidade). Esse é um avanço tecnológico em relação aos antigos sacarômetros usados pelos cervejeiros e fabricantes de sorvete a partir do século XVIII, que consistia num bulbo de vidro graduado que media o teor de açúcar com base no princípio da flutuação (quanto mais alto o bulbo flutuava, mais doce a substância). Antes disso, os produtores de hidromel jogavam um ovo com casca no líquido açucarado pelo mel; se ele flutuasse, o líquido estava doce o bastante.

Os chefs de hoje medem coisas que ninguém nunca tinha pensado em medir, como o teor exato de água de que uma batata necessita para que se façam batatas fritas ideais. Heston Blumenthal, o chef visionário do Fat Duck, em Berkshire, no Reino Unido, orgulha-se de suas fritas triplamente preparadas (primeiro cozidas na água, depois cozidas a vácuo em banho de imersão e, por fim, fritas em óleo de amendoim); provei-as apenas uma vez e, de fato, era incrível como eram crocantes. Ele descobriu que as fritas perfeitas, "consistentemente crocantes", só podem ser feitas com batatas com um teor de matéria seca de cerca de 22,5%. "O problema", observou Blumenthal, "é que não há maneira simples de olhar para uma batata e saber quanta água ela contém". A resposta é uma balança especial de "matéria seca", que determina o teor de água de uma pequena amostra de batata crua, pesando-a e cozinhando-a ao mesmo tempo. No fim, ela registra a diferença de peso entre a batata cozida e a crua – em outras palavras, mede quanta água evaporou.

Medições desse tipo sem dúvida ajudam os chefs profissionais a obterem resultados confiáveis. Blumenthal sabe que suas batatas fritas triplamente preparadas sempre serão idênticas *grosso modo*. Mas não tenho tanta certeza de que a ultraprecisão seja o que o cozinheiro doméstico médio busca. Dei uma espiada na receita de "areia" de Heston Blumenthal, que faz parte da receita de algo que ele chama de "Som do mar". Ela pede 10 gramas de óleo de semente de uva, 20 gramas de *shirasu* (filhote de enguias ou anchovas), 2 gramas de purpurina comestível azul, 3,5 gramas de pó de carvão vegetal marrom e 140 gramas de "óleo reservado de missô", além de várias outras coisas intrigantes. Depois de medirmos esses ingredientes peculiares em nossas balanças de laboratório, devemos salteá-los e moê-los até que se transformem numa espécie de areia saborosa. Toda a receita é profundamente intimidante.

Mesmo que eu possuísse pó de carvão vegetal marrom – e, pobre de mim, vasculhei em vão os meus armários de cozinha –, não disponho da tecnologia nem da paciência para pesar 3,5 gramas desse treco. Isso é culinária como matemática pura: tudo é quantificado, nada é deixado ao acaso, não há espaço

para a variação nem para o julgamento. Para chefs de restaurante que querem produzir repetidas vezes o mesmo resultado – amiúde espetacular –, o estilo de Blumenthal faz sentido. Ele é o mestre da comida como teatro, e a encenação só funciona quando tudo está perfeito. Os imperativos da cozinha doméstica são diferentes. Preferimos ter flexibilidade a ter um controle absoluto.

E se eu quisesse substituir a purpurina comestível azul por outra coisa (ou, de preferência, excluí-la por completo)? E se o meu *shirasu* tivesse um gosto mais salgado que o do Blumenthal? É inútil perguntar. Não tenho nada com que comparar essa receita e, portanto, não tenho como saber se e como ela poderia ser adaptada. Essa hipermensuração faz o cozinheiro médio sentir-se perdido num mar de números. Talvez as medições de Blumenthal sejam exatas, precisas e consistentes, mas ninguém pode acusá-las de serem fáceis. E nem pretendem sê-lo, aliás. Destinam-se a chefs como ele, cuja ambição é levar a comida a novas e extraordinárias direções.

Compare e contraste isso com as velhas e confiáveis medidas de Fannie Farmer em xícaras. Apesar de todos os seus defeitos – e, como vimos, eles são muitos –, há nelas uma enorme virtude. Para quem aprendeu a cozinhar usando xícaras, elas transmitem uma sensação de serena competência. Podem não ter um alto grau de precisão ou consistência, mas são maravilhosamente fáceis. Quando alguém lhe pede para medir três xícaras de farinha de trigo, você pensa: sim, eu sei fazer isso. Encher e nivelar, encher e nivelar, um, dois, três. Medir com xícaras requer tão pouca especialização que pode ser feito por uma criança que mal tenha aprendido a contar, e numa cozinha com o mais ínfimo equipamento.

Fannie Farmer começou a cozinhar muito tarde, e por isso se lembrava da perplexidade que sentia na cozinha. Ela encontrou segurança em suas xícaras de medida niveladas, e a transmitiu calorosamente a seus leitores. As receitas de Blumenthal visam causar pasmo, confundir, até enojar. Farmer tinha a esperança de que suas instruções “fizessem muitos olhos brilharem”. Para os milhares de leitores que compraram seu livro, ler Fannie Farmer era como ter uma ruiva afável, mas firme, segurando sua mão enquanto eles cozinhavam, cochichando: siga-me que vai dar certo. Suas medidas em xícaras podiam não proporcionar a exatidão que prometiam, mas ela compreendeu algo que tem a mesma importância: a tecnologia dos pesos e das medidas na cozinha precisa adaptar-se à pessoa que faz a mensuração. A maioria dos chefs e autores de livros de receitas cozinha há tanto tempo que se esquece do que é entrar em pânico por causa da mais simples receita.

Em 2011, a Tilda, uma das marcas mais conhecidas de arroz, organizou um

grupo de amostragem no Reino Unido, com cerca de quinhentas pessoas, para examinar os fatores que inibem o público britânico de comprar arroz. Constatou-se que muitas casas não possuíam balança de cozinha. Mesmo quando a tinham, havia um pavor generalizado de errar as medidas: de superestimar a porção de arroz, ou de cozinhá-lo por tempo demais. Para muitas pessoas, como revelou o grupo, esse pavor era suficiente para impedir que elas comprassem até mesmo o menor pacote de meio quilo de arroz no supermercado: o risco de fracasso era alto demais. Isso marcou um contraste gritante com os consumidores das comunidades asiáticas do Reino Unido, que compram seu arroz basmati em sacos de vinte quilos nos hipermercados e o preparam com serena confiança, usando o polegar para medir a quantidade certa de água a cada preparo, como antes faziam suas mães e avós. Eles colocam o polegar na base da panela e medem o arroz lavado até a articulação do polegar; em seguida, apoiam a ponta do polegar no arroz e colocam a água, de novo até a altura da articulação. Assim, fica fácil cozinhar um arroz fofo pelo método de absorção. A tecnologia usada nesse caso é o puro conhecimento. Todos temos polegares; o que nos falta é a confiança para usá-los.

A falta de confiança também explica a existência da mais estranha colher medidora que já vi. Em vez de colheres de sopa ou de chá, a receita especifica coisas como uma pitada e uma gota. Nós que ficamos razoavelmente à vontade diante do fogão talvez presumíssemos que não se pode atribuir uma quantidade exata a uma gota. Estaríamos enganados. Agora, todos esses termos têm definições técnicas (desde o início dos anos 2000, quando esse tipo de colher de medida começou a ser fabricado): uma pitada equivale a 1/16 de colher de chá (0,313 mililitros) e uma gota são 1/72 de colher de chá (0,069 mililitros), por exemplo. Fica claro que existe um mercado para pessoas que não sossegarão enquanto não puderem medir cada pitada de sal, mesmo que, do ponto de vista de um cozinheiro experiente, a ideia de medir uma simples gota pareça um exagero.

As atitudes perante a mensuração na cozinha tendem a ser polarizadas. Por um lado, existem os espíritos criativos que afirmam nunca pesar nem medir nada. Se você pedir uma receita a uma dessas pessoas, ela lhe dirá, com ar descontraído: “Ah, eu nunca leio livros de receitas”; e quando chegam a consultar uma receita, elas desrespeitam alegremente as quantidades. Cada refeição que preparam é pura invenção, puro instinto: cozinhar é uma arte e não pode reduzir-se a números. No extremo oposto do espectro encontram-se os que querem atribuir a tudo um número exato. Veem as receitas como fórmulas rigorosas, com as quais não se deve brincar. Se uma receita pede 325 mililitros de creme de leite fresco e

a embalagem contém apenas 300 mililitros, essas pessoas saem para comprar uma segunda embalagem, aflitas, para cobrir a diferença. Se uma receita diz estragão, elas nem sonhariam substituí-lo por cerefólio. Esse segundo grupo é mais propenso a achar que aquilo que faz é científico, pois a ideia é que, quanto mais pudermos fazer medições e explicitar a culinária com clareza, mais ela se assemelhará a uma ciência.

É provável que os dois grupos se iludam. Os cozinheiros artísticos usam muito mais medidas do que admitem. E os que cozinham por números são muito menos científicos do que gostariam. Cozinhar por números baseia-se num mal-entendido sutil a respeito do que seria o método científico. A visão popular de "ciência" é de fórmulas inflexíveis e de um conjunto de respostas definitivas. De acordo com essa interpretação, a culinária científica seria capaz de encontrar, digamos, a fórmula definitiva do molho bechamel: quantos gramas de farinha de trigo e de manteiga, quantos centímetros cúbicos de leite, a temperatura exata em que ele deve ser cozido, o diâmetro da panela, o número exato de segundos para cozinhá-lo em fogo brando e o número de revoluções que o batedor deve fazer durante a cocção. O problema dessa fórmula – à parte o fato de que ela não dá margem ao improviso, que é metade do prazer de cozinhar – é que, por maior que seja o número de fatores que consigamos explicitar, surgem outros que não pensamos em medir, ou que fogem ao nosso controle: onde foi produzida a farinha de trigo e que idade ela tem; qual é a temperatura ambiente da cozinha; se gostamos mesmo de bechamel.

Muitas vezes, com todo esse foco nos números, as coisas efetivamente importantes passam despercebidas. Consideremos o uso de certos condimentos: é notável a frequência com que cozinheiros e chefs que aderem vivamente aos números não indicam a quantidade de sal de uma receita. Em *Modernist Cuisine*, Nathan Myhrvold pesa tudo, grama por grama, até mesmo a água, mas recomenda que o sal seja "a gosto". Heston Blumenthal mede o teor de matéria seca de suas batatas, mas não mede o sal e a pimenta do purê de batatas que é uma de suas marcas registradas. Isso reforça a ideia de que nenhuma fórmula pode ser definitiva na cozinha.

O método científico é muito mais aberto do que se costuma admitir. Não é um conjunto dogmático de números, mas um processo de formação e verificação de conjecturas baseadas nos resultados de experimentos controlados, que propõem novas conjecturas. O processo de preparar o jantar todas as noites certamente pode ser entendido por esse prisma. A minha experiência me diz que limão-siciliano e queijo parmesão têm um sabor delicioso juntos, em especial num molho de macarrão. Isso me leva a conjecturar que o limão comum e o parmesão

também poderiam combinar. Faço o teste, uma noite, jogando raspas de limão num tagliatelle com azeite de oliva, manjericão e queijo parmesão. Jantamos. Ninguém pede para repetir. Minha conclusão provisória é que não, limão e parmesão não se beneficiam um do outro, mas é preciso trabalhar mais para eliminar a possibilidade de que o elemento culpado tenha sido o azeite.

Algumas das palavras mais sensatas que já se escreveram sobre pesos e medidas na cozinha encontram-se em *The Zuni Café Cookbook* (2002), da chef californiana Judy Rodgers, com uma abordagem artística da culinária – sua marca registrada é uma salada de pão e frango feita com um pão rústico, picado em pedaços variegados – e muito precisa: ela nos diz exatamente como temperar o frango e (sem chegar a usar uma medida do pH) indica as proporções do vinagrete ácido que lhe serve de molho. Rodgers sugere em tom delicado que, quando os cozinheiros profissionais dizem que "nunca medem nada", bem, "francamente, essa não é toda a verdade": "Podemos não usar um utensílio para medir os ingredientes nem olhar para um pedaço de papel, mas medimos com os olhos e pesamos com as mãos, e vasculhamos as lembranças de experiências anteriores com a culinária para encontrar o roteiro não escrito da experiência atual." Os números concretos têm seu lugar na cozinha, insiste Rodgers, em especial para as pessoas inexperientes. São "pontos de referência" que oferecem, "no mínimo, uma ideia de escala e uma concepção da escala relativa dos diferentes ingredientes, temperaturas e medidas de tempo". Ao fazer um prato pela primeira vez, talvez precisemos seguir bem de perto os números, que podem ajudar a "abreviar o processo de aprendizagem romântico, porém muito demorado, que poderíamos caracterizar como "adivinhar, sentir, errar, quebrar a cabeça, tentar de novo e procurar lembrar o que foi feito antes". Na segunda ou terceira vez, os números são menos importantes, porque a pessoa começa a confiar em seus sentidos. Afinal, comenta Rodgers, ninguém precisa medir "a quantidade exata de açúcar ou leite que costuma pôr no café ou no chá". Os números são cruciais, portanto, mas nunca são a história toda. Existe um mundo inteiro fora das medições na cozinha. Parte do método científico consiste em aceitar que nem tudo está dentro do campo da ciência.

Gosto muito dos meus utensílios de medida – há uma alegria serena em examinar aquele clássico copo medidor de pirex, na tentativa de ver se o caldo para o arroz pilafe chegou à marca dos 600 mililitros, ou em ver o mostrador girar num termômetro para caldas, ao fazer calda de caramelo, ou em usar uma trena para conferir o diâmetro da massa dos *biscotti*. Chego até a utilizar meu iPhone como cronômetro de cozinha. Ainda assim, nem tudo pode reduzir-se a medidas. Muitas coisas importantes na cozinha vão além delas: quanto gostamos

da companhia das pessoas com quem fazemos uma refeição, a satisfação de usar aquela última casquinha de pão antes que ela mofe, o sabor de uma laranja sanguínea italiana em fevereiro, o prazer da sopa fria de pepino numa noite quente e a sensação de ter bom apetite e os meios para satisfazê-lo.

TEMPORIZADORES DE OVOS

Por que criar um temporizador de ovos, e não de cenouras ou de ensopados? Porque é muito pequena a margem de erro para conseguirmos o ovo quente ideal: gema amarela líquida, clara firme, porém não borrachuda. E também porque o ovo fica encerrado em sua casca e não há como avaliá-lo com os olhos, donde o longo casamento entre os ovos e os marcadores de tempo.

Marcar o tempo dos ovos cozidos é quase a única ocasião prática em que ainda usamos a tecnologia medieval da ampulheta, na Inglaterra. Nesta era digital, quase todos trazemos conosco vários objetos – relógio de pulso, telefone celular – que poderiam cronometrar com mais exatidão o cozimento de um ovo mole. Se as ampulhetas perduram, decerto é por seu valor simbólico: ver os grãos de areia do tempo escoarem ainda é uma coisa poderosa.



Recentemente, a lógica básica do uso de marcadores de tempo na cozinha foi questionada. Nós os empregamos para verificar se algo está no ponto certo, mas eles só podem testar se uma comida está pronta de acordo com um único parâmetro. O tempo torna-se um substituto em si próprio de temperatura mais tempo. O ovo quente passa a ser conhecido como “ovo de três minutos”, mas os minutos são uma mera aproximação do que se passa no interior do ovo. Alguns experimentos feitos por cientistas da alimentação constataram que o ovo mole perfeito e cremoso é obtido num ponto entre 61°C e 67°C. Mas como saber quando o ovo atingiu essa temperatura? Voltamos ao problema da casca.

Em meados da década de 1990, uma empresa de Los Angeles (a Burton Plastics) lançou o Egg Per’fect, um pedaço de plástico em forma de ovo que entra na água junto com os ovos. Em vez de marcar o tempo, ele mede a temperatura. O plástico exibe linhas indicativas de três tipos diferentes de ovos

cozidos: moles, médios e duros. À medida que os ovos cozinham, o Egg Per’fect vai aos poucos alterando sua cor, do vermelho para o preto. Seu principal inconveniente – afora um levíssimo odor de plástico – é o silêncio. Precisamos grudar os olhos nele feito um gavião. Para se tornar realmente perfeito, o Egg Per’fect deveria ter um pequeno sensor sonoro que fosse gritando, à medida que avançasse o cozimento: Mole! Médio! Duro! Isso nos deixaria livres para ler o jornal e bebericar o café, esperando calmamente a chegada dos ovos.

---

[a] No Brasil, como sabemos, também utilizamos xícaras e copos para medir tanto líquidos quanto alguns sólidos, mas não exclusivamente (também medimos em mililitros e gramas) e sem tanta precisão: uma xícara pode variar de 220ml a 250ml, sendo uma média de 240ml a mais comum; o copo dito americano tem 250ml (e não à toa leva esse nome…); e copo de requeijão tem de 250ml a 300ml. (N.R.T.)

[b] Tecnicamente, quando dizemos “peso”, na verdade deveríamos dizer “massa”. Peso refere-se à força exercida sobre um objeto pela gravidade (P = mg, onde m = massa e g = gravidade). Assim, o peso de uma xícara de farinha de trigo na Lua seria muito menor do que na Terra. A massa, ao contrário, permanece constante, em qualquer meio. Cem gramas de farinha são sempre cem gramas. De fato, é isso que queremos dizer quando falamos em “peso”. Entretanto, como este livro está interessado na tecnologia prática, e não na ciência pura, continuarei a usar de maneira incorreta a palavra “peso”, tal como é comumente entendida, como sinônimo de massa.

[c] Aproximadamente 118ml – ¼ de *pint* ou quatro onças (118ml). (N.T.)

[d] Pão rápido que leva bicarbonato de sódio e cuja massa não precisa descansar. (N.T.)

[e] O *manqué*, também conhecido como *gâteau manqué*, é um bolo leve, em geral assado numa forma semelhante a um cone de ponta achatada, às vezes com frutas picadas etc.; o *génoise* é o bolo genovês ou pão de ló. (N.T.)

5. Moagem

> “Esses cozinheiros, como socam e coam e moem!”
>
> GEOFFREY CHAUCER, “The Pardoner’s Tale”

QUASE TODO FIM DE SEMANA, fazemos panquecas. Preciso de uns bons goles de café para despertar o bastante para encontrar a farinha de trigo, o leite, os ovos e a manteiga, mas, depois disso, é fácil. Coloco todos os ingredientes num pote. Bato com um *mixer* por alguns segundos, até ficar homogêneo. E é só. A massa está pronta para ir para a frigideira quente. Em poucos minutos, surge uma pilha de crepes dourados e finos como renda, com pouco mais esforço que o de servir os cereais matinais.

Fazer panquecas na Idade Média não era tão simples. Num livro de conselhos do século XIV, intitulado *Le Ménagier de Paris* e publicado em 1393, há uma receita de panqueca. É assim: primeiro, pegue um recipiente de cobre de um quarto de galão e derreta uma grande quantidade de manteiga salgada. Depois, acrescente os ovos, um pouco de “vinho branco aquecido” (que toma o lugar do nosso leite) e “a mais alva farinha de trigo”, e bata tudo “por tempo suficiente *para cansar uma ou duas pessoas*”. Só então a massa fica pronta.

Há uma espantosa displicência nesse “uma ou duas pessoas”, que evoca uma cozinha em que haveria um exército permanente de criados, dispostos como uma porção de utensílios. Quando um subalterno fica esgotado, outro toma o seu lugar. De repente, percebemos que a receita não se parece em nada com as nossas, nas quais é o leitor quem deve executar o trabalho. *Le Ménagier de Paris*, que se traduziria aproximadamente por “A dona de casa parisiense”, foi escrito na voz de um marido idoso que se dirigia a uma esposa jovem e rica, ensinando-lhe a maneira apropriada de se portar. Para provar seu valor, a esposa francesa medieval dessa classe precisava certificar-se de que os pratos fossem bem-feitos – mas não a ponto de sujar as próprias mãos. Dispunha de uma equipe inteira de batedores humanos de ovos a seu serviço. Enquanto se fritavam

as panquecas, era preciso que, “o tempo todo”, outra pessoa continuasse a “mexer e bater a massa sem parar”.

Esse bater incessante refletia a intensa ânsia de maciez que tiveram, em certa época, os paladares ricos. Tal desejo teve uma redução expressiva, agora que o pão de forma amolecido e os hambúrgueres de carne moída macia estão entre os alimentos mais baratos. Num belo dia da primavera de 2011, sentei-me num dos melhores restaurantes italianos da Inglaterra, onde os pratos principais custavam cerca de 30 libras esterlinas. Havia famílias prósperas comendo seu almoço dominical. Muitas mesas desfrutavam de retângulos duros de bruschetta, regados com azeite de oliva e sal grosso. Havia bandejas de verduras crocantes com um mínimo de preparo. Uma costeleta de porco veio num osso enorme, revelando-se um desafio até para uma faca de carne. O linguini com caranguejo e pimenta estava autenticamente *al dente*: sentia-se nos dentes o núcleo duro de cada fio. Até o sorvete cremoso da sobremesa – não houve nada macio; todas as texturas foram rústicas, variadas e desafiadoras. Mas isso não foi sinal de comida malfeita: na era do processador de alimentos, é preciso um grande esforço consciente para produzir uma refeição como essa.

Até os tempos modernos, ao contrário, as refeições cujo preparo exigia mais esforço eram as altamente manipuladas. Papas e reis, imperadores e aristocratas não queriam ter que mastigar muito. Esperavam que se socassem pastas finas em pilões, para seu deleite. Nas cozinhas ricas, as massas de tortas e empadões e o macarrão eram estendidos em espessuras tão finas que se podia enxergar através delas (por implicação, tão finas que deixavam doloridos os braços de alguém). Os molhos eram coados repetidas vezes, passando por peneiras cada vez mais finas e por panos. A farinha de trigo era “peneirada” em “telas” e em linho. Os frutos secos eram pulverizados e transformados em biscoitos com açúcar ultrarrefinado. Hoje em dia, usamos a palavra “refinado” para nos referirmos a alguém “rico” ou “sofisticado”, mas, de início, refinar referia-se ao grau de processamento de um prato. A comida refinada era o que as pessoas refinadas comiam.

Seria exagero dizer que o único atrativo desse estilo de alimentação era dar mais trabalho aos criados que a preparavam. As motivações eram muitas. As misturas suaves eram potencialmente desejáveis em qualquer era anterior à odontologia moderna. Os cozinheiros medievais faziam *mortrews*, misturas trituradas de carnes brancas cozidas com amêndoas, que eram ideais para quem tinha dentes estragados. Além disso, a mistura de muitos ingredientes triturados correspondia às ideias medievais sobre o temperamento e o equilíbrio. Mais tarde, na época do Renascimento, processar os alimentos tornou-se uma espécie

de alquimia: um desejo de destilar as coisas repetidas vezes, até restar apenas a própria essência ou o cerne de determinado alimento.

Mas, ao considerarmos as tecnologias de triturar, socar etc., não podemos deixar de lado a questão da mão de obra ligada aos padrões pré-industriais do trabalho. Os alimentos altamente processados eram preferidos pelos ricos, não apesar do trabalho que exigiam – do número de pessoas que deixavam exaustas –, mas por causa dele. Servir um prato como ravióli recheado de pasta triturada de peito de capão, queijo ralado e ervas picadas, coberto por uma mistura de açúcar refinado e canela, refletia o status do anfitrião. Todos os que o comiam sabiam que prepará-lo exigia muito mais do que apenas uma esposa munida de uma colher de pau. Sem nenhum processador elétrico de alimentos para ajudar, um prato como esse requeria uma pessoa para preparar e abrir a massa, outra para cozinhar e triturar o capão, e uma terceira para ralar e picar o queijo e as ervas, e assim por diante. O luxo não estava apenas nos ingredientes, mas no trabalho que dava reuni-los (como ainda acontece nas cozinhas que recebem estrelas do Guia Michelin: no elBulli, de Ferran Adrià, o preparo de um coquetel de rum e cana de açúcar exigia duas pessoas com serrotes, para cortar a cana em pedaços manipuláveis, outras duas com cutelos para tirar a casca, e mais duas a oito para cortar a cana de açúcar em palitinhos; todas essas pessoas eram “estagiários” ou aprendizes não remunerados.

De tempos em tempos, elevam-se vozes contra essa forma trabalhosa de cozinhar, tanto por questões de estética quanto por qualquer outra coisa. O filósofo romano Sêneca assim escreveu, louvando a cozinha mais simples: “Agrada-me o alimento que não foi preparado por um lote de escravos a fitá-lo com olhos cobiçosos, que não foi encomendado com vários dias de antecedência nem servido por muitas mãos.” De modo similar, no século IV a.C., houve uma geração de jovens cozinheiros que se rebelou contra a ubiquidade do pilão nas cozinhas gregas. Em vez de todas as misturas trituradas de vinagre e coentro, eles serviam pedaços simples de peixe e carne, evitando o socador.

Apesar desses momentos ocasionais em que a simplicidade pastoral entrou em voga, a comida altamente refinada continuou a ser a norma das mesas ricas até já ir bem adiantado o século XX. Na Inglaterra, os eduardianos comiam sanduíches de pepino no pão sem casca e tomavam consomês coados três vezes. Atrás de cada prato de um jantar de luxo havia um miniexército de lacaios de braços doloridos. Feitas à mão, as tarefas de moer, triturar, sovar e coar encontram-se entre as mais trabalhosas de toda a culinária. O que realmente impressiona, portanto, é o pequeno impulso que houve, até época muito recente, para desenvolver recursos que poupassem mão de obra, e a pequena modificação

havida no equipamento básico utilizado. Ao longo de milhares de anos, criados e escravos – ou, nas famílias menos abastadas, esposas e filhas – viram-se presos aos mesmos socadores e peneiras, com poucas inovações. Essa estagnação tecnológica reflete uma dura verdade: não havia grande interesse em procurar economizar trabalho, quando o trabalho em questão era de terceiros.

O MEU SOCADOR VEIO da Tailândia e é de granito preto rugoso. Gosto muito mais dele que desses comedidos pilões brancos de louça, cuja parte interna áspera me dá nos nervos, como giz arranhando um quadro-negro. O ponto negativo é que, provavelmente, é o utensílio não elétrico mais pesado que tenho. Toda vez que o tiro da prateleira, tenho um momento de leve pavor de deixá-lo cair – o que, na verdade, talvez explique por que não o pego com tanta frequência. Em minha vida de cozinha, é uma tecnologia totalmente supérflua. Não me faz falta para moer farinha ou açúcar, que já vêm moídos em sacos. Também não preciso dele para a pimenta, que posso triturar muito mais depressa e com mais facilidade num moedor. O alho fica melhor se esmagado com a parte mais grossa da faca sobre uma tábua de picar. Quando uso de fato o meu socador, é por estar me sentindo com tempo e querendo experimentar um pouquinho da aromaterapia culinária. Posso usá-lo para fazer um *pesto*, comprazendo-me com a sensação de triturar os pinhões cerosos contra o granito áspero, ou talvez moa as diferentes especiarias para fazer o curry em pó (o que faço mais ou menos uma vez por ano, num ímpeto de entusiasmo, antes de ser tomada pela preguiça e voltar ao pó já moído). Seja como for, o pilão nunca é essencial numa cozinha que também tenha um liquidificador e um processador de alimentos. Ele é um dispositivo prazeroso de usar, e eu o utilizo ou não por impulso.

Isso contrasta vivamente com os primeiros utensílios usados para triturar, cujo mecanismo básico era mais ou menos idêntico ao do meu socador, mas cujo papel era bem diferente: tornar comestível aquilo que, de outro modo, seria impossível comer. A moenda era um equipamento de que os seres humanos dependiam para sobreviver. Os primeiros implementos usados para moer remontam a cerca de 20 mil anos atrás. As pedras para triturar, ou mós, permitiram que as populações primitivas extraíssem calorias de alimentos muito pouco promissores: raízes duras e fibrosas e grãos com casca. O processo de tornar digeríveis os cereais silvestres, socando-os e moendo-os, era difícil, lento e intensivo em mão de obra. Os pilões eram usados, primeiro, para retirar os folhelhos ou as cascas, e segundo, para eliminar as toxinas (em estado natural, as bolotas de carvalho, por exemplo, contêm uma quantidade perigosa de tanino, que é parcialmente eliminado quando o pilão o expõe ao ar). Terceiro e mais importante, eles reduziam o tamanho das partículas de comida – quer se tratasse

de frutas oleaginosas, quer de bolotas ou cereais – até elas ficarem finas como poeira ou farinha. Sem instrumentos para moer, não existiria pão. A descoberta de uma pedra de moer de 20 mil anos de idade, perto do mar da Galileia, ao lado de vestígios de cevada silvestre, sugeriu os primeiros experimentos com algum tipo de massa assada.

Entretanto, outros milhares de anos se passariam antes que os utensílios para moagem se tornassem comuns. Seu uso parece haver se intensificado durante o Neolítico (10300-4500 a.C.), o que faz sentido, já que esse foi o período em que se iniciou a domesticação dos cereais. Os homens começaram a se fixar e a plantar grãos, permanecendo no mesmo local por tempo suficiente para colhê-los. Como suas mulheres também haviam se fixado nos mesmos locais, eles passaram a ter um par de mãos prontas para fazer a moagem dos grãos. Diversas estatuetas do antigo Egito que chegaram até nós retratam mulheres trabalhando, moendo cereais (cevada, provavelmente) numa pedra. Moer os grãos necessários para a comida de cada dia tornou-se a maior parte da vida de muitas mulheres, no mundo inteiro. No povo lugbara, de Uganda, as mulheres ainda são sepultadas com a menor de suas duas pedras de moer. Isso simboliza o fato de que a maior parte de sua vida foi gasta no ato desatento e repetitivo – mas essencial – de moer cereais para a nutrição da família.

Que forma assumiram os primeiros utensílios de moagem? O método mais básico de triturar os grãos era algum tipo de moinho manual: uma pedra achatada, batendo repetidamente em outra pedra. Com o tempo, conceberam-se moinhos melhores, de formatos diferentes: em forma de sela ou de oval. O grande avanço foi o moinho giratório, visto pela primeira vez na Idade do Ferro britânica (c.400-300 a.C.): uma enorme pedra em forma de rosca sobre uma mó circular. Ao contrário do movimento para a frente e para trás dos moinhos de mão anteriores, o moinho giratório usava movimentos circulares, mais eficientes, para triturar o cereal. Os grãos eram introduzidos pelo buraco do círculo superior. Depois, uma espécie de pino era introduzido horizontalmente num encaixe e usado para girar várias vezes a mó. Esse mecanismo rotativo foi um grande aperfeiçoamento do moinho básico, mas uma grande mó giratória ainda precisava de duas mulheres para operá-la, uma para introduzir os grãos e outra para girar a pedra sem parar. T. Garnett, um visitante das Terras Altas da Escócia em 1800, observou duas mulheres moendo cereal num moinho giratório, “o tempo todo entoando canções celtas”.

Além dos moinhos manuais, desde a Antiguidade havia pilões e socadores. Os pilões mais antigos são tão velhos quanto os moinhos manuais mais arcaicos: os primeiros pilões fundos a existir foram encontrados no Levante e têm cerca de

20 mil anos. No fim da Idade da Pedra, às vezes eram incorporados às casas: há enormes pilões de basalto cravados no chão, como parte de um quintal em que as mulheres ou as servas passariam horas sentadas, moendo. É fácil romancear esse estilo de vida, mas os cemitérios do Oriente Médio indicam que o uso desses instrumentos de moagem cobrava um tributo elevado do corpo das mulheres: há esqueletos femininos que mostram sinais de artrite aguda, com um desgaste acentuado das articulações dos joelhos, do quadril e dos tornozelos, causado pela posição ajoelhada em que a mulher balançava o corpo para a frente e para trás, para triturar o grão contra a pedra.



Uma das coisas espantosas a respeito dos pilões e socadores é a precocidade com que sua forma e função básicas foram estabelecidas. Se examinarmos fotografias dos socadores da Antiguidade que chegaram até nós, veremos que não ficariam deslocados numa loja moderna de utensílios de cozinha; talvez parecessem meio primitivos, de bordas um tanto ásperas, mas há quem goste dessa aparência. Os pilões e socadores que restaram de Pompeia têm um aspecto perfeitamente moderno; em certos sentidos, são mais sofisticados que o meu pilão tailandês rugoso. Os pilões passaram por vários aperfeiçoamentos. Alguns foram feitos com bico, para derramar o produto acabado. Outros tinham pernas, como um tripé, e alguns contavam com uma base mais larga, que formava um suporte para estabilizar o almofariz durante toda a socadura. As modas e os formatos iam e vinham. Os gregos e os romanos preferiam o formato de taça (que voltou a ser popular no século XIX) e, na China, eles eram largos e achatados, ao passo que, no mundo muçulmano da Idade Média, popularizaram-se os do tipo "*almirez*", que eram mais cilíndricos, tendendo para o cônico, e feitos de bronze, com muitos adornos mouriscos requintados, num estilo que

depois foi levado para a Espanha.

A importância do pilão vai além da comida. Durante séculos, ele foi o utensílio mais essencial para a produção de remédios, e continua a ser um dos símbolos internacionais das farmácias. Também era usado para triturar pigmentos e tabaco. Mesmo assim, é provável que seu uso culinário tenha sido o mais vital para seus antigos manipuladores. Os alimentos triturados nos antigos pilões eram variados: na Mesopotâmia, moía-se tudo, desde o pistache até as tâmaras. O trabalho mais importante desse utensílio, contudo, era triturar cereais, criando a possibilidade de um alimento básico, algo que os caçadores-coletores nunca haviam conhecido. Os moinhos e os pilões foram instrumentos vitais, se bem que desgastantes, na tarefa de gerar calorias suficientes para encher a barriga e permitir que as pessoas atravessassem cada dia.

Com o tempo, o surgimento de moleiros profissionais liberou a maioria das pessoas da necessidade de moer seu próprio grão. Nos vilarejos medievais, o moleiro tendia a ser o indivíduo mais detestado, em função do sentimento de dependência que gerava, por seu monopólio da farinha local. Sua moenda – quer se tratasse de um moinho de vento, quer de um moinho hidráulico – era o instrumento essencial sem o qual não se poderia fazer pão. Em vez de gratidão, seus clientes sentiam ressentimento e desconfiança de que ele cobrava demais por seus serviços.

Enquanto isso, o pilão ganhou um lugar permanente na cozinha como socador de misturas. A maior diferença entre o moinho e o pilão é que, embora ambos possam triturar alimentos, apenas o pilão pode ser usado como tigela para misturar, além de moedor. Até hoje ainda é usado dessa maneira para criar o *romesco* espanhol, uma mistura inebriante de pimentão-vermelho, amêndoas, avelãs, azeite, vinagre, pão e alho. Esse tipo de molho tinha seu equivalente na culinária da Idade Média, quando surgiu todo um gênero de pratos baseados nos pilões, operados por grandes tropas de subalternos de braços fortes. Acreditava-se que os ingredientes precisavam ser “temperados” para recuperarem seu equilíbrio, e o pilão era o veículo ideal para isso: em seu abraço, o mel temperava o vinagre, e o vinho temperava peixes; socavam-se os alimentos para subjugá-los. Se a trilha sonora das cozinhas modernas é feita sobretudo de ruídos elétricos – o ciclo da lava-louça, o zumbido do liquidificador –, a da cozinha medieval era o socar constante.

O mesmo ocorria com as cozinhas ricas da Roma antiga. Os implementos de preparação de alimentos que sobreviveram de Pompeia incluem escorredores e peneiras, conchas e conjuntos de pilão e socador. O mais famoso livro de receitas romano – o de Apício – contém um tipo de prato chamado *mortaria*,

misturas especificamente feitas no pilão, compostas de várias ervas e condimentos. Vejamos como era feita a *mortaria* de Apício: “Coloque no almofariz hortelã, arruda, coentro e funcho, todos verdes e frescos, e triture-os bem finos. Levístico, pimenta, mel, caldo e vinagre devem ser acrescentados quando o trabalho estiver concluído.” Tudo era socado, socado, socado, até ser impossível dizer onde terminava o coentro e onde começava o funcho – mas não socado pelo próprio Apício, e certamente não por quem lhe pagava. O professor Frederick Starr, um dos tradutores de Apício, escrevendo em 1926 – época em que muitas famílias de profissionais liberais da alta classe média começavam a descobrir, com aflição, que já não podiam pagar empregados, ou não tantos quanto seus antepassados vitorianos haviam mantido –, ficou muito impressionado com a natureza trabalhosa da comida de Apício:

> O invejável Apício não se importava com o tempo ou o trabalho … Seus métodos culinários exigiam um volume prodigioso de labor e esforço por parte dos cozinheiros e seus ajudantes. O item mão de obra nunca preocupou nenhum patrão da Antiguidade. Ela era muito barata ou mesmo gratuita.

Eu não chamaria de tão invejável a cozinha de Apício, com sua dependência de escravos.

Hoje em dia, na era de aparelhos elétricos como liquidificadores e processadores de alimentos, é muito fácil recriar uma aproximação da *mortaria* apiciana. A única parte complicada – além de adivinhar as quantidades – são as compras. Arruda e levístico não são exatamente o ponto forte dos supermercados, mas, se você se dispuser a procurar um pouco, pode encontrá-los sob a forma de plantas nas boas lojas de artigos para hortas e jardins. Uma vez que tenha os ingredientes, a *mortaria* pode ser feita em segundos. Basta ir jogando tudo no tubo vertical do processador e contando: cinco, quatro, três, dois, um – pronto. O que você obtém é uma pasta rala marrom-esverdeada. O sabor é agridoce e meio terroso, com um amargor bem desagradável, proveniente da arruda. É como uma versão muito menos atraente de uma *salsa verde* italiana. Excetuados os historiadores da culinária, é difícil imaginar alguém que busque esse amálgama estranho, agora que não há problema para fazê-lo. A *mortaria* nunca poderá ter para nós um sabor tão bom quanto tinha para Apício e os romanos ricos para quem ele cozinhava. Falta-lhe o tempero do trabalho braçal.

Uma das maiores inovações da cozinha do Renascimento, na Europa, foi a descoberta de que os ovos podiam ser usados como agentes para fazer a massa crescer ao assar (o que esses espertos cozinheiros não sabiam era que isso funcionava porque a espuma proteica estável dos ovos batidos sustentava as bolhas da estrutura do bolo, enquanto ele assava). E assim nasceu o bolo. Antes

disso, os bolos – se é que chegavam a ser feitos – cresciam com fermento ou levedo de cerveja, o que lhes dava uma textura próxima à do pão e um gosto forte de fermento. A descoberta dos ovos batidos possibilitou uma vasta gama de doces em que o principal componente era o ar. Os ovos batidos passaram a ser usados para fazer bolos de massa muito mais leve. Os elisabetanos também faziam tortas amarelas, com gemas de ovo batidas em creme, e tortas brancas, com as claras batidas em neve, adoçadas com açúcar e creme de leite. Houve uma moda do *syllabubs*, um creme leve feito com vinho, creme de leite e claras de ovos. As claras eram também o ingrediente crucial da maravilha conhecida como "prato nevado" – um componente teatral na sequência de pratos de um banquete. Para fazer um prato nevado, múltiplas claras em neve, que pareciam um mar de suspiros não assados, eram batidas com creme de leite grosso, açúcar e água de rosas e, em seguida, empilhadas numa bandeja.

O problema foi que a inovação culinária de usar grandes quantidades de claras em neve não veio acompanhada por nenhum grande avanço no equipamento ou nas técnicas para batê-las. Assim, a predileção pelas claras fofas aumentou a canseira e a dor nos braços do trabalho nas cozinhas de luxo renascentistas. Sem a eletricidade para eliminar a trabalheira, era difícil bater as claras o bastante para transformá-las numa espuma estável, o que só acontece depois que as moléculas de proteína do ovo desdobram-se parcialmente, em contato com o ar, e voltam a ganhar forma como uma treliça vazada – os picos em neve. Os batedores de arame em formato de balão, ou fouet – do tipo que usamos até hoje, mas agora quase sempre de aço inox –, só se tornaram comuns no final do século XVIII. É possível que uma ou outra casa da Europa fizesse suas próprias versões desses batedores, embora nenhuma tenha sobrevivido: uma ilustração do livro *A obra de Bartolomeo Scappi* (1570) exibe uma notável semelhança com um fouet. O certo, porém, é que tais utensílios não eram comuns. Se fossem, os cozinheiros renascentistas não teriam precisado recorrer ao leque de técnicas muito mais desajeitadas com que tentavam introduzir ar nas claras de ovo.



Uma receita de “creme nevado” de 1655 recomenda o uso de “um feixe de juncos” enrolado entre as mãos. O utensílio-padrão para bater ovos, usado até bem tarde no século XIX, era um feixe de gravetos, em geral de bétulas (ou plumas, menos comumente), desfolhados e atados. A vantagem desses batedores improvisados de gravetos era que eles podiam ser usados para dar sabor aos cremes ou às claras: há receitas que falam em atá-los com ramos de pessegueiro ou tiras de casca de limão-siciliano, para dar ao creme um buquê de limão ou de pêssego. A desvantagem era que os batedores de gravetos eram lentíssimos. Uma receita de Joseph Cooper, “mestre cozinheiro do falecido monarca”, datada de 1654, estipula “meia hora ou mais” para bater ovos para panquecas. Ainda em 1823, Mary Eaton, autora de livros de receitas, avisava que bater adequadamente as claras para um bolo grande levaria *três horas*.

Quando eu era pequena, minha mãe sempre batia os tradicionais bolos ingleses da hora do chá – bolo madeira, de cereja ou bolo *dundee*[a] – com uma colher de pau, usando uma tigela caseira de cerâmica. Batíamos a manteiga e o açúcar à mão, até formar um creme, antes de acrescentar os ovos. Ainda me lembro dos braços latejando e da irritação que nos tomava quando enfim aprontávamos o creme de manteiga e açúcar. Mas o processo inteiro não levava mais que dez minutos, talvez um pouco menos, se nos lembrássemos de tirar a manteiga da geladeira com antecedência. O grau de cansaço do indivíduo depois de três horas batendo claras em neve sem nada além de gravetos é simplesmente

incalculável. Essas, com certeza, eram receitas que esgotavam a pessoa – ou duas delas, ou até três. Para piorar a situação, naqueles tempos supersticiosos, era comum insistir-se em que todos os cremes ou claras de ovos fossem batidos *na mesma direção*, como se alterá-la viesse a quebrar o encanto e impedir que a mistura ficasse espumosa. Talvez essa história da carochinha tenha brotado da simples dificuldade de obter uma textura de espuma com utensílios tão limitados; também se expressavam temores de que as claras de ovo fossem enfeitiçadas e não endurecessem o bastante em "dias úmidos".

Ainda assim, a "vara de bétula" era uma opção preferível a algumas outras tecnologias disponíveis. Depois que os garfos se tornam comuns – a partir do fim do século XVII –, ao menos eles constituíram uma alternativa. Até então, muitos cozinheiros talvez se arranjassem com uma colher ou uma faca de lâmina larga, nenhum dos quais oferecia muita tração. A pior ideia de todas era pegar as claras de ovo e espremê-las repetidamente com uma esponja, método não só ineficaz como bastante repulsivo, sobretudo se a esponja já tivesse sido usada para outra finalidade.

Não é de admirar que o *moliquet*, ou moedor de chocolate, tenha sido recebido com entusiasmo ao chegar à Inglaterra, no final do século XVII. Esses utensílios de madeira, que até hoje são usados no México e na Espanha para bater o chocolate quente e fazê-lo espumar, consistiam num cabo comprido, preso a uma cabeça chanfrada, meio parecida com um moinho hidráulico. Funcionavam girando-se o cabo entre as palmas das mãos. No fim do século XVII, começaram a aparecer nos inventários das cozinhas das grandes residências rurais inglesas, onde sem dúvida tanto eram usados para bater ovos quanto para preparar a nova bebida da moda, o chocolate quente. Ainda em 1847, num livro de receitas norte-americano, o *moliquet* era mencionado como uma alternativa à vara de bétula para bater creme de leite. Mas até o *moliquet* era um modo relativamente trabalhoso de bater ovos.

E o trabalho árduo não se limitava às claras. A maioria das receitas que envolvia claras batidas também incluía açúcar, ou, para ser mais exata, açúcar duas vezes refinado – outra coisa estafante para se produzir. É fácil esquecermos a revolução que representou o fato de o açúcar começar a ser vendido moído, no final do século XIX, ocasião em que os consumidores passaram a poder escolher entre açúcar refinado, granulado ou de confeiteiro, sem terem de fazer nenhuma parte do trabalho. O açúcar previamente moído foi uma invenção que economizou muito mais mão de obra que o pão de forma fatiado. Tradicionalmente, o açúcar vinha numa massa ou rolo, em blocos cônicos cujo tamanho ia de 2 a 18 quilos. Era picado em pedaços menores com um alicate

para açúcar. Para convertê-lo num ingrediente a ser usado na cozinha, era preciso triturá-lo – volta o confiável pilão – e refiná-lo, passando-o por uma sucessão de peneiras cada vez mais finas. Os escorredores e as peneiras são outra dupla de implementos que, como o socador ou pilão, de fato não mudaram em sua essência desde a Antiguidade, e a razão disso é que os antigos cozinheiros dependiam muito mais deles do que nós.

Ainda em 1874, Jules Gouffé, chef sediado em Paris, descreveu o que entrava no processamento do açúcar. Assim ele fazia açúcar granulado (usado para polvilhar produtos doces de pastelaria):

> Providencie três peneiras ou escorredores, um que tenha furos com diâmetro de ⅜ de polegada, outro com furos de ¼ de polegada, um terceiro com furos de ⅛ de polegada, e um coador com fundo de tela.
>
> Pique o açúcar em pedaços com uma faca, depois quebre cada pedaço com a extremidade de um rolo de massa, tomando cuidado para não pulverizar nenhuma parte dele, pois isso retiraria o brilho do restante.

Em seguida, era preciso passar o açúcar por cada uma das peneiras, terminando com o coador com fundo de tela.

Gouffé queixou-se de algumas pessoas que não se davam o trabalho de seguir todo esse processo complicado, "por ele ser bastante … custoso". Em vez disso, apenas socavam o açúcar num pilão, sem peneirar nada. Ele lamentou essa preguiça, observando que o açúcar socado no pilão não tinha o brilho do peneirado "à moda antiga". Com isso estava lamentando também a existência de cozinhas menos bem-supridas de mão de obra do que as cozinhas da realeza em que trabalhava. Surpreendentemente, pouca coisa mudou nos quase quinhentos anos decorridos desde os tempos do *Le Ménagier de Paris*, ou, pensando bem, nos 2 mil decorridos desde Apício. Peneirar e triturar, socar e coar: essas ainda eram, na época dele, atividades em que as pessoas se esfalfavam, para que os ricos pudessem desfrutar de cremes aerados, açúcar em pó e outros compostos saborosos.

É impossível compreender o conservadorismo tecnológico do preparo dos alimentos separado da questão dos criados. É comum ignorarmos o fato portentoso e inquietante de que os livros pré-modernos de receitas eram escritos, em sua maioria, para pessoas que literalmente não punham a mão na massa, pessoas que seriam elogiadas pelo que era servido em suas mesas sem haverem empenhado nenhum dos esforços exigidos. As senhoras bem-nascidas talvez temperassem uma salada com as próprias mãos, ou executassem alguma das tarefas mais bonitas, como refinar o açúcar, mas não precisavam fazer parte alguma do trabalho pesado de socar e triturar, porque tinham criados que o fizessem para elas. Robot-Coupe é uma marca francesa de aparelhos de cozinha

do século XX, entre os quais se incluem trituradores, moedores, máquinas para sovar massas e diversas peneiras. O nome implica que esses são robôs da cozinha, como empregados movidos por energia artificial. Mas, enquanto existiu uma abundância de criados humanos à disposição – ou uma esposa que trabalhava arduamente, nas famílias mais pobres –, não houve demanda por robôs.

As coisas só começaram de fato a mudar depois da Revolução Industrial, quando a modificação dos padrões da mão de obra, combinada com fábricas capazes de produzir utensílios metálicos de baixo custo em massa, enfim levou a um dilúvio de novas máquinas para facilitar a vida dos cozinheiros.

A EXPRESSÃO "economia de mão de obra" foi registrada pela primeira vez, em relação à manufatura, em 1791. Mais meio século se passaria para que o conceito chegasse à cozinha. Na segunda metade do século XIX, nos Estados Unidos, de repente, o mercado foi inundado por utensílios culinários que "economizavam mão de obra", muitos deles feitos de latão barato. Eram descaroçadores de passas ou cerejas, amassadores de batatas, moedores de café e removedores de miolo de maçã. Muitos eram aparelhos pesados, que tinham de ser fixados à mesa, como as máquinas de moer carne, que também apareceram em grande número. De repente, houve centenas e mais centenas de variedades concorrentes de batedores de ovos. Eles representaram para a Costa Leste dos Estados Unidos, nas décadas de 1870, 1880 e 1890, o equivalente das tulipas para a Holanda, nos anos 1630, e as startups da internet para Seattle, na década de 1990. Entre 1856 e 1920, foram concedidas nada menos de 692 patentes distintas para tais batedores. Em 1856, concedeu-se uma patente; em 1857, foram duas; em 1858, três. Em 1866, o número havia saltado para dezoito, com modelos que iam de batedores para jarro a batedores de latão, de batedores de engrenagem aos Arquimedes (uma espécie de batedor que subia e descia, baseado no parafuso de Arquimedes usado na indústria naval).

Marion Harland, uma autora de livros de receitas que viveu a bolha dos batedores de ovos, recordou o quanto a maioria desses novos utensílios revelou-se insatisfatória. Ela constatou que pouquíssimos dos batedores patenteados sobreviviam à empolgação inicial. Os cabos de madeira caíam, enquanto os de latão manchavam as mãos de preto. Aparelhos complexos, compostos de uma "ventoinha" no interior de um cilindro de metal, pareciam maravilhosos, até se descobrir que o cilindro era impossível de lavar e grande demais para bater quantidades pequenas. "Depois de algumas tentativas", acrescentou Harland, "a cozinheira jogava aquela 'chatice' num canto escuro do armário e improvisava

um batedor melhor com dois garfos de prata, habilmente manejados em conjunto.”

Um dos primeiros batedores patenteados a ultrapassar o estágio inicial da novidade foi o Williams’ Egg Beater, registrado em 31 de maio de 1870 e mais conhecido como “Dover”. O Dover é um ícone norte-americano, e determinou a forma básica ainda hoje assumida pelos batedores manuais mais baratos encontrados em qualquer loja de ferragens. A ideia por trás dele é simples: dois batedores são melhores que um só. Os primeiros batedores Dover de 1870 compunham-se de duas hastes bulbosas, com uma engrenagem rotativa para girá-las. Turner Williams, da cidade de Providence, no estado de Rhode Island, o inventor que concebeu o modelo, descreveu as vantagens de sua invenção como sendo a “ação muito peculiar de cisalhamento” que vinha de duas rodas girando em direções opostas, ao mesmo tempo e no mesmo espaço, o que não tinha sido visto em nenhum batedor prévio.



O Dover foi um sucesso instantâneo, tanto assim que *dover* tornou-se o termo genérico para designar batedores de ovos nos Estados Unidos. “Procure a palavra *dover* no cabo”, ordenava um anúncio de 1891, indicando sua enorme popularidade; “nenhum dos outros é autêntico”. Em 1883, um livro intitulado *Practical Housekeeping* elogiou o Dover como “o melhor do mercado”. Marion Harland foi outra fã. Escrevendo em 1875, cinco anos depois que o utensílio

chegou ao mercado, ela insistiu em que “bater ovos deixou de ser um bicho-papão para mim” desde a compra de um Dover, e acrescentou que não o venderia nem por 100 dólares (note-se que, na época, um batedor portátil de ovos não devia custar mais que 10 a 25 centavos). O que havia de tão especial no Dover?

> Leve, portátil, rápido, fácil e relativamente silencioso, meu utensílio favorito funciona como um duende benfazejo. Com ele, preparo um suspiro em cinco minutos, sem interromper minha canção nem minha conversa.

Harland, cujo verdadeiro nome era Mary Virginia Terhune, ofereceu algumas informações sobre a situação social e culinária que criou o crescimento explosivo dos batedores de ovos nos Estados Unidos. Nascida em 1830, ela fora criada na zona rural da Virgínia, a terceira de nove filhos. Sua mãe praticamente não cozinhava. “Duvido que algum dia tenha varrido um quarto ou assado um corte de carne, em toda a sua vida”, escreveu Harland, tempos depois. Como era tradicional entre as damas sulistas, sua mãe tinha “mães pretas” para bater seus ovos (e fazer muitas outras coisas). Harland assumiu um papel mais atuante que a mãe na cozinha. Além de escrever 25 romances, ela acreditava ter o dever de dominar o papel de “dona de casa”. Depois de se casar com um pastor presbiteriano em 1856 e se mudar para Nova Jersey, Marion resolveu ensinar a si mesma e a sua cozinheira maiores habilidades na cozinha. Em 1873, publicou os resultados das muitas sessões de culinária das duas em *Common Sense in the Household*, que vendeu 100 mil exemplares.

Harland não escreveu para mulheres que tivessem de bater todos os seus ovos. Presumiu que suas leitoras teriam cozinheiras, mas estas precisariam de considerável orientação e ajuda para produzir ovos tão fofos quanto era desejável. O êxtase de Harland com o Dover faz parte de um incômodo ponto de transição na história dos serviços. As norte-americanas de classe média para as quais ela escrevia ainda tinham cozinheiras, mas era provável que houvesse apenas uma. Se os braços da cozinheira ficassem exaustos, os das patroas viriam em seguida. Harland descreveu com uma condescendência de arrepiar a conversa que teve com sua empregada, Katey, ao chegar em casa com um modelo dispendioso e fixo de batedor de ovos, um “poupador de tempo e músculos numa caixa”. Harland entrou na cozinha com aquele batedor “desajeitado”, “trêmula” de empolgação. “Sim, dona Marion, e isso é o quê, sinhá?”, pergunta Katey. A engenhoca complicada funciona mal; acaba derrubando uma tigela com dez gemas no chão. A pobre Katey é obrigada a experimentar uma porção de outros dispositivos, até Harland descobrir o

miraculoso batedor Dover.

Por que os ovos aerados tinham tanta importância, afinal? O boom gigantesco dos batedores de ovos coincidiu com um período da culinária norte-americana em que os doces, nas mesas respeitáveis, tinham se tornado muito aerados. Na sobremesa, era possível que fossem servidas neves de maçã, de laranja e de limão, cada uma das quais levava quatro claras de ovos, batidas “em neve firme”. Havia o bolo Orleans (seis claras levemente batidas e gemas coadas) e o bolo Mont Blanc (claras de seis ovos, bem firmes). Havia cremes e charlotes, *syllabubs* e pavês, coberturas de creme batido, muffins e waffles, para não falar dos suspiros. Todos esses pratos dependiam de ovos altamente aerados: gemas batidas como creme, claras em neve. Do crescimento adequado dessas iguarias podia depender a reputação de uma dona de casa. Um bolo fofo na medida – produzido com um Dover ou um dos outros novos batedores – depunha a favor de uma casa. Embora, na verdade, fosse sua cozinheira quem batia a maior parte dos ingredientes, Harland considerava mérito seu os muffins leves que emanavam de sua cozinha. Contrastou-os com os de uma amiga menos vigilante, que não sabia que sua cozinheira, Chloe, andara fazendo muffins preguiçosamente, com ovos que mal tinham sido batidos, tudo com “meia dúzia de batidas da colher de pau”. Harland repreendeu a amiga por não ter sido mais “atenta”.

O surto de vendas dos batedores de ovos respondeu a um desejo das norte-americanas de classe média, não só de aerar mais os seus ovos, mas também de arrancar mais trabalho de suas empregadas. Para as que não tinham criada alguma, esperava-se que os batedores as levassem a não sentir falta delas, a ter a impressão de que seus braços não estavam fazendo trabalho algum, ainda que de fato o fizessem. Em 1901, um batedor Holt-Lyon, na mesma linha do Dover, promoveu-se com a afirmação de que, graças a suas singulares “hastes batedoras mais largas na base”, que “quebram instantaneamente os ovos nas mais diminutas partículas”, era capaz de bater “ovos mais leves e firmes que os melhores batedores manuais, em um quarto do tempo”.

Entretanto, apesar das afirmações eufóricas dos anunciantes, nenhum desses batedores mecânicos realmente economizava muito trabalho. O grande inconveniente do batedor giratório era que ele precisava das duas mãos para funcionar, o que impedia a pessoa de segurar a tigela. As pás teimavam em travar em determinado ponto ou a rodar depressa demais. Deslizavam pela vasilha, respingando ovos por toda parte, muito antes de eles endurecerem. O Dover afirmava poder bater as claras de dois ovos em dez segundos, o que é um disparate: na minha experiência, o batedor giratório costuma demorar mais a

firmar as claras do que o fouet; e, em ambos os casos, é uma questão de minutos, não de segundos.

Muitos modelos posteriores tentaram lidar com os pontos fracos do Dover, mas só fizeram criar novos senões. Vários batedores enfrentaram o problema da tigela deslizante instalando as pás num jarro ou vasilha acoplados, mas isso criava seus próprios inconvenientes, pois só era possível bater uma pequena quantidade de cada vez, e a tigela que vinha junto era mais um objeto a ser lavado. Outros batedores abordaram o problema da necessidade de duas mãos para segurá-los. “Uma ideia nova em batedores de ovos”, gabou-se um anúncio de 1902 de um certo batedor Roberts, uma espécie de batedor de Arquimedes. Tratava-se do “único batedor automático já criado que funciona com apenas uma das mãos… basta pressionar o cabo e soltar”. Era uma vantagem, sem dúvida; mas os chamados batedores de uma só mão – cujo mecanismo ia de estranhos caracóis de arame até molas ou discos parecidos com amassadores de batatas – estavam longe de ser perfeitos. Demoravam demais para bater ovos ou creme de leite e podiam funcionar mal, caso uma dona de casa apressada tentasse acelerar o processo. “Não manipule depressa demais”, alertava o batedor Simplex de uma só mão, o que não ajudava muito. A mais estranha de todas era uma família de batedores movidos a água, ligados à nova água encanada que começava a surgir nas residências norte-americanas. “Basta abrir a torneira para ele funcionar!”, gabava-se o World Beater.

Ao relembrar esse momento curioso da história norte-americana – a bolha dos batedores de ovos –, vemo-nos diante de um enigma. Do ponto de vista puramente tecnológico, nem um só das centenas de modelos patenteados, nos quais se esbanjou tanta inteligência e se gastaram tantos dólares, foi, de fato, em termos de eficiência ou ergonomia, um aperfeiçoamento dos fouets franceses básicos, que eram usados pelo menos desde o século XVIII, muito antes de se iniciar a mania dos batedores (e talvez desde 1570, na Itália, como mencionamos antes). Nenhum cozinheiro de alto nível pensaria em usar um batedor de ovos Dover. Muitos deles, no entanto, ainda possuem uma vasta gama de fouets de estilo antigo, e às vezes os utilizam com tigelas antiquadas de cobre. Os atuais fouets de alta qualidade vêm com cabos revestidos de uma camada isolante e têm arames de aço inoxidável em vez de latão. Afora isso, entretanto, são exatamente os mesmos que um confeiteiro setecentista usaria.

Toda essa súbita expansão norte-americana das vendas de batedores de ovos foi uma fantasia. Na verdade, não teve a ver com a economia de mão de obra, já que o modelo francês requeria menos ação do braço do que a maioria dos novos modelos patenteados para executar a tarefa. Teve mais a ver com a ilusão de

poupar trabalho e tempo. Em vez de oferecerem uma verdadeira cura para o cansaço, eles foram placebos. As pessoas que os compraram, como Marion Harland, precisavam achar que alguém – nem que fosse apenas o fabricante – estava do seu lado, na batalha perene para produzir os ovos mais aerados no menor espaço de tempo. O que essa abundância de batedores de ovos nos diz é que, de repente, os cozinheiros haviam começado a se rebelar contra seus braços exaustos. Mas esses braços só viriam realmente a ter algum repouso com o advento da batedeira elétrica.

Se Carl Sontheimer não gostasse tanto de *quenelles*, a história da cozinha doméstica norte-americana dos últimos quarenta anos teria sido muito diferente. Em 1971, Sontheimer era um engenheiro e inventor de 57 anos (cujas descobertas incluíam um radiogoniômetro lunar usado pela Nasa), formado no Instituto de Tecnologia de Massachusetts e fanático por comida francesa. Havendo fundado e vendido com sucesso duas empresas de produtos eletrônicos, vinha desfrutando de sua aposentadoria precoce. Conjugando hobby e negócios, viajou à França com sua mulher, Shirley, à procura de produtos culinários franceses que pudessem ser transpostos para o mercado norte-americano. Foi numa exposição de produtos franceses para cozinha que o avistou: um processador de alimentos concebido para uso em restaurantes, chamado Robot-Coupe. Não era bonito nem compacto, mas era de uma versatilidade assombrosa. Além de poder misturar – como os liquidificadores elétricos que vinham sendo vendidos nos Estados Unidos desde a década de 1920 –, ele moía, picava, cortava em cubos, fatiava e ralava. Era capaz de pegar quase qualquer alimento e reduzi-lo a um purê. Carl Sontheimer olhou para aquela máquina volumosa e o que viu foram *quenelles*.

"Uma *quenelle*", escreveu Julia Child, "para quem não está familiarizado com esse delicado triunfo da culinária francesa, é feito de *pâte à choux* [massa para bombas ou carolinas], creme de leite e um purê de peixe cru, vitela ou frango, que são moldados em formas ovais ou cilíndricas e escalfados num líquido temperado." Preparados da maneira tradicional, são chatíssimos de fazer. Comparados a eles, os suflês são brincadeira de criança. A mistura da *quenelle* – a pasta de frango ou peixe – exigia ser longamente socada e peneirada, para garantir que ficasse suave como cetim. Até Julia Child, em 1961 – essa "cozinheira sem criadas" –, precisava dar-se o trabalho de passar sua pasta de *quenelle* de peixe duas vezes pelo moedor. E tudo isso vinha antes de se chegar à perigosa tarefa de moldar a mistura frágil em ovais, usando duas colheres. Com a bondade que lhe era típica, Julia Child observou que, "em caso de desastre", se as *quenelles* desabassem, você poderia "declarar que se tratava de uma musse".

Carl Sontheimer percebeu que a máquina maravilhosa à sua frente poderia encarregar-se desse processo aflitivo e torná-lo muito mais simples. Todo o socar e peneirar poderia ser feito ao toque de um botão. A Robot-Coupe tinha sido criada em 1963 por Pierre Verdun, um inventor francês que orientava seu equipamento para o ramo dos restaurantes. Tratava-se de um tambor volumoso, com uma lâmina giratória no interior e com três funções: acionar, parar e pulsar. Sontheimer viu que uma versão em escala menor poderia funcionar igualmente bem nas cozinhas domésticas. Assim que avistou a máquina, negociou os direitos de distribuição para vender sua versão adaptada da Robot-Coupe nos Estados Unidos. Levou para casa uma dúzia de máquinas, para suas experiências pessoais na cozinha. Em sua garagem, manipulou as diversas versões e levou mais de um ano para analisar cada componente, até criar um modelo que fazia as mais delicadas *quenelles* com a mais extrema facilidade. Que nome dar a essa nova engenhoca maravilhosa? "Ele sempre pensou na culinária francesa como uma arte, e queria que o nome se baseasse na palavra '*cuisine*'", recordou Shirley, sua mulher – donde Cuisinart.

Quando o processador Cuisinart foi lançado nos Estados Unidos, em 1973, era caro. O preço inicial de venda no varejo foi de 160 dólares. Em valores atuais, isso equivaleria a quase 800 dólares (com base no Índice de Preços para o Consumidor; em contraste, em janeiro de 2011 seria possível comprar um Cuisinart novo em folha por 100 dólares). A esse preço, seria esperável que o aparelho nunca fosse nada além de um equipamento destinado a um nicho seleto de demanda e, com efeito, durante os primeiros meses, as vendas se arrastaram. Mas bastou um par de críticas favoráveis – uma na revista *Gourmet*, outra no *New York Times* – para que, de repente, o Cuisinart evaporasse das prateleiras. Craig Claiborne, crítico de culinária do *New York Times*, foi um dos primeiros a adotar o que era, a seu ver, o "mais bem-bolado e versátil dos aparelhos de cozinha". Como invenção, ele o comparou "à prensa tipográfica, ao descaroçador de algodão, ao barco a vapor, aos clipes de papel, ao Kleenex", equivalente a "um liquidificador elétrico, uma batedeira elétrica, um moedor de carne, uma peneira, um amassador de batatas e uma faca do chef, tudo numa coisa só". Era, segundo sua afirmação empolgada, a maior invenção da culinária desde a criação dos palitos de dente.

Houve uma animação semelhante no Reino Unido, onde outra versão do invento de Verdun foi comercializada com o nome de Magimix, também a partir de 1973. Um redator do jornal *The Times* descreveu o quanto esse aparelho havia revolucionado o ato de picar pepinos e cenouras, permitindo à pessoa preparar o bufê para uma festa inteira de casamento e ainda ter tempo para se arrumar antes

de chegarem os convidados.

Em 1976, o preço do Cuisinart nos Estados Unidos havia subido, na verdade, para 190 dólares, mas, até nesse patamar, as lojas nem sempre conseguiam receber um estoque suficiente para atender à demanda. Nessa época, Shirley Collins era proprietária da Sur la Table (fundada em 1972), que hoje é a segunda maior cadeia de lojas de artigos de cozinha nos Estados Unidos, depois da Williams-Sonoma, porém era, na ocasião, uma única loja no Mercado de Agricultores Pike Place, em Seattle. Uma pequena cafeteria chamada Starbucks mal acabava de ser inaugurada, logo ali adiante. O mercado Pike Place vendia os melhores produtos agrícolas frescos da região de Seattle: bagas no outono, vagens tipo Blue Lake no verão. Collins adequava seus artigos ao calendário sazonal. Quando chegavam ao mercado os talos verdes e gordos de aspargo, na primavera, ela vendia "uma grande quantidade de panelas para aspargos". Foi também a primeira pessoa de todo o noroeste do país a vender o processador Cuisinart. No começo, vendia "em média um por dia", mas as vendas logo tiveram uma escalada drástica.

O que Collins observou que estava acontecendo com o Cuisinart foi realmente notável. As pessoas que o adquiriam não eram como os outros clientes, que podiam comprar uma única panela a vapor para aspargos e não voltar nunca mais. O cliente que comprava o Cuisinart continuava a retornar, à procura de mais utensílios: "fouets e panelas de cobre, e o que mais fosse necessário quando eles se lançavam em mais uma aventura culinária". O aparelho os "viciava" em todo o processo de uma culinária ambiciosa. Não se tratava apenas de que o Cuisinart facilitasse uma gama de tarefas na cozinha, "para qualquer um que se interessasse por picar ou fatiar cogumelos, fazer *quenelles*, massas ou recheios"; o que Collins observou foi algo muito mais significativo. Houve uma "verdadeira explosão da culinária". Um único aparelho havia transformado o que muitas pessoas sentiam a respeito de passar seu tempo na cozinha. Ela já não era um lugar de tarefas enfadonhas – um local de braços exaustos e donas de casa oprimidas –, mas um lugar em que era possível fazer acontecerem coisas deliciosas, ao girar de um botão. Os 190 dólares não eram um preço tão alto a pagar pela transformação da culinária, fazendo-a passar da dor para o prazer.

O Cuisinart não foi, em absoluto, o primeiro processador elétrico do mercado. Liquidificadores já existiam desde 1922, quando Stephen J. Poplawski, um norte-americano de ascendência polonesa, desenhou um misturador de bebidas para a Arnold Electric Company. Seu uso original era o preparo de milk-shakes maltados em máquinas de refrigerantes e similares. Depois, em 1937, veio o Waring Blendor, baseado num modelo anterior, chamado "Miracle Mixer", que

havia sofrido problemas lamentáveis, logo na fase inicial, com a vedação do jarro: quando se ligava o aparelho, o leite maltado tendia a esguichar por toda a bancada. O Waring Blendor funcionava melhor e, por ser promovido por Fred Waring, cantor e maestro muito popular, foi um sucesso instantâneo. Em 1954, um milhão de unidades do mixer Waring tinham sido vendidas. A maioria dos liquidificadores elétricos funciona do mesmo modo. Há um motor embaixo, um copo de vidro em cima e pequenas lâminas giratórias de metal ligando os dois. É crucial que seja instalada uma junta de vedação de borracha, para impedir que a vitamina ou o milk-shake pingue no motor. O liquidificador é um aparelho fascinante. Nele colocamos o abacaxi fibroso, a banana massuda, suco de limão, cubos de gelo duros e umas folhas ásperas de hortelã. Batemos loucamente e dele sai um líquido aerado e aveludado, com o tipo de consistência que uma empregada vitoriana precisaria de três peneiras diferentes para conseguir.

Mas o liquidificador tem seus limites. Lavar o copo é um deles. O tamanho reduzido da maioria dos liquidificadores domésticos é outro. Toda vez que tento bater uma sopa cremosa de agrião no meu liquidificador, a tarefa parece transformar-se num daqueles quebra-cabeças matemáticos em que é preciso verter líquidos diferentes em recipientes diferentes. Põe-se metade da sopa com a concha no liquidificador e bate-se o creme. Mas então, como bater a segunda metade? É necessário um terceiro recipiente para conter os lotes que vão sendo feitos. Esses dois problemas – a lavagem entediante e o tamanho limitado – foram resolvidos de uma só vez pelo liquidificador de imersão, mixer ou liquidificador manual, patenteado como “Bamix” na Suíça, em 1950, mas que só entrou em uso geral nas casas britânicas ou norte-americanas no fim da década de 1980. Eu o considero um dos melhores utensílios de cozinha: foi uma ideia brilhante levar o liquidificador à panela, em vez do contrário. O meu liquidificador manual é usado quase todo dia, seja para emulsificar um vinagrete, fazer vitaminas de banana, criar um purê de gengibre e alho para uma receita indiana ou dar a suavidade da seda a um molho de tomate e manteiga para massas. É uma maravilha.

Apesar disso, há tarefas que um liquidificador não pode fazer. O bordão “Será que mistura?” é a marca de uma campanha publicitária de enorme sucesso, produzida pela Blendtec a partir de 2006, na qual vemos Tom Dickson, o fundador da empresa, vestindo um jaleco branco e tentando liquefazer uma seleção bizarra de produtos: bolas de golfe, bolas de gude, uma galinha inteira – tudo misturado com Coca-Cola, inclusive um iPhone. A implicação dos comerciais é: um liquidificador pode fazer qualquer coisa. Mas não pode; nem mesmo um aparelho potente de terceira geração, como o Blendtec (ou o de sua

marca rival, o Vitamix). Os liquidificadores podem triturar nozes, mas não picam carne. São capazes de moer uma cenoura crua tão depressa que o atrito a aquece numa espécie de sopa, mas não conseguem ralar a cenoura fininho para uma salada, como faz o processador, porque, por maior que seja a potência do motor, as lâminas são pequenas demais.

A parte mais trabalhosa do preparo de alimentos foi enfrentada por uma série de batedeiras elétricas enormes. A primeira a chegar ao mercado foi um modelo vertical inventado por Herbert Johnston, em 1908, para a Hobart Manufacturing Company, uma empresa especializada em moedores de carne motorizados. Johnston viu um padeiro batalhar para misturar a massa de pão com uma colher de metal. Aquilo lhe pareceu absurdo. Com certeza, seria mais fácil executar a tarefa usando um motor. As primeiras batedeiras elétricas Hobart foram industriais, com capacidade de 90 litros. Em 1919, entretanto, a Hobart lançou uma empresa colateral, a KitchenAid, que forneceu uma versão de bancada em tamanho menor, para restaurantes, que pesava 31 quilos. O modelo foi então reduzido novamente, para atender à cozinha doméstica. A KitchenAid ainda é a batedeira norte-americana por excelência – um bloco abrutalhado de metal, como um jipão Humvee, porém nas belas cores de um Cadillac (merengue, vermelho, cinza-pérola); com uma batedeira dessas fazemos aqueles bolos fofos e coberturas, tão difíceis de conseguir com um batedor giratório, com os pés nas costas.

O equivalente britânico foi a batedeira Kenwood, lançada em 1950. Foi uma invenção de Kenneth Wood (1916-1997), um engenheiro elétrico recém-saído da Real Força Aérea. Antes da guerra, ele havia dirigido sua própria empresa de venda e conserto de rádios e televisores. Fez um levantamento dos aparelhos de cozinha existentes no mercado mundial e tentou combinar seus melhores componentes numa única máquina, a Kenwood Chef. Wood pegou um abridor de latas dos Estados Unidos, um descascador de batatas da Alemanha, uma máquina italiana de fazer espaguete e juntou tudo com um moedor, uma batedeira, um espremedor de sucos, um liquidificador e outras coisas mais. Essa máquina maravilhosa era capaz – se a pessoa comprasse todos os acessórios – de bater, sovar, liquefazer, espremer, moer, ralar, descascar e ainda abrir latas e até criar formatos diferentes de macarrão (esta última função parecia um certo exibicionismo). O aparelho foi comercializado com o slogan “Um criado a seu dispor, madame!”, transmitindo a mensagem de que os processadores de alimentos faziam o trabalho antes executado pelos braços humanos.

O processador Kenwood foi e é uma esplêndida obra de engenharia – porém, ainda assim, o Cuisinart/Magimix foi mais significativo e transformador. O

Kenwood tem tudo a ver com os acessórios, ao passo que, com o Cuisinart, tudo de que a pessoa realmente precisava era das lâminas básicas em S que vinham com o aparelho: a faca afiada de aço inoxidável e a lâmina dupla que rodopiava feito um dervixe dentro da vasilha de plástico. Eram essas lâminas que permitiam ao processador não apenas liquefazer e misturar, mas picar e pulverizar. Elas é que foram revolucionárias, fazendo com que, pela primeira vez, muitos cozinheiros se sentissem livres, em vez de escravizados. Roy Andries de Groot escreveu um dos primeiros livros de receitas especializados em multiprocessadores e lançados nos anos seguintes a 1973. O processador, escreveu ele, "praticamente equivale a ter como ajudante permanente na cozinha um chef habilidoso, munido de duas facas do chef superafiadas e de uma tábua de cortar". Mais ainda, o aparelho era capaz de "produzir todos os resultados obtidos por um socador de pedra. Pode amaciar ingredientes duros, cortando e tornando a cortar suas fibras, como se eles fossem socados por uma hora [num pilão]".

As lâminas metálicas em S não eram o único acessório que vinha com o Cuisinart original. Havia também um disco fatiador serrilhado, ideal para fatiar legumes crus, como cenoura, pepino ou repolho ("Antes que você consiga dizer 'salpicão'", escreveu de Groot, "a tigela estará cheia de repolho cortado em tirinhas"). Vários discos raladores podiam ser usados para transformar um pepino em tiras ou reduzir um aipo-rábano encaroçado àquela clássica entrada francesa, a *céleri rémoulade*. O acessório mais estranho era a lâmina não cortante de plástico, que vinha de graça com o aparelho e tinha o tamanho e a forma exatos das lâminas de aço, mas sem o poder de corte. De Groot recordou o comentário de um chef que disse: "A única serventia dela é nos deixar acordados de noite, pensando em para que servirá." Não tinha importância.

Para tirar o máximo proveito de um aparelho Kenwood da década de 1950, era preciso ter um grande leque de acessórios, muitos dos quais, na verdade, eram tão volumosos para guardar quanto os aparelhos que se esperava que viessem a substituir (o acessório para liquefazer era praticamente do mesmo tamanho de um liquidificador comum). Com um processador de alimentos, os acessórios eram mais compactos e havia menos necessidade de usá-los. Quase tudo podia ser feito com as lâminas metálicas básicas em S, que iam girando dentro da tigela enquanto se acrescentavam os ingredientes pelo tubo de plástico. Elas podiam ser usadas para moer carne para hambúrguer e fazer massas de bolos, para picar cebolas e fazer a maionese mais fácil do mundo. Quase quarenta anos depois do primeiro Cuisinart, Mark Bittman, autor de livros de culinária, ainda se deslumbrava com essa característica do processador de alimentos:

As instruções da maionese feita à mão pedem que você pingue o azeite – não exatamente gota a gota, mas quase – numa mistura ácida de ovo, enquanto vai batendo com um garfo ou um batedor. É factível e divertido – uma vez.

À máquina, você coloca um ovo, uma colher de sopa de vinagre, duas colheres de chá de mostarda e um pouco de sal e pimenta na vasilha; põe a tampa e liga o aparelho; põe uma xícara de azeite no tubo de alimentação, com seu buraquinho, e vai tomar um café ou praticar ioga. O azeite goteja aos poucos e você obtém uma maionese perfeita em um minuto. Só isso já vale o preço do ingresso.

As batedeiras de meados do século XX tornaram mais fácil para as donas de casa a execução de muitas tarefas que elas já faziam, de qualquer maneira: moer carne, bater ovos, misturar massa de bolo. O processador de alimentos deu um passo à frente, incentivando suas proprietárias a embarcar em tipos de pratos que antes elas julgariam impossíveis.

Em 1983, o cozinheiro inglês Michael Barry observou que, no passado, "apenas algumas almas corajosas e dedicadas tentavam fazer patê em casa", por causa do "processo exaustivo de cortar, moer e bater, e depois limpar o equipamento". Agora, fazer patês tornara-se normal, um trabalho de cinco minutos: "O processador mudou nosso estilo de vida." O aparelho havia desmistificado de um só golpe muitos dos pratos mais complexos do repertório da *haute cuisine* francesa, inclusive as amadas *quenelles* de Carl Sontheimer. Houvera época em que os ricos da Europa tinham levado seus criados à exaustão para desfrutar dessas iguarias leves, mas isso havia acabado. Para fazer a mistura, bastava jogar na vasilha do processador dois peitos de frango desossados, sal, pimenta, queijo parmesão, creme de leite e ovos, e apertar o botão.

Tão grande foi a sensação de liberdade trazida pelo processador para seus devotos da classe média – entre os quais eu me incluo – que devemos tomar cuidado para não nos iludirmos, achando que ele realmente eliminou todo o trabalho. A dona de casa medieval que fazia panquecas no *Le Ménagier de Paris* ficava cara a cara com as pessoas que trabalhavam para ela, ao passo que nossos empregados quase desapareceram da nossa vista. Não vemos as mãos que desossaram os peitos de frango nas empresas produtoras dessa carne, sem falar das aves que perderam a vida, nem os operários que trabalharam para montar as peças dos nossos velozes processadores. Vemos apenas uma pilha de ingredientes e uma máquina pronta para fazer o que mandarmos. Sozinhos em nossas cozinhas, sentimo-nos inteiramente emancipados.

TODA REVOLUÇÃO TEM sua contrarrevolução. Não se pode lançar algo tão extraordinário quanto o processador de alimentos sem que haja uma reação. No caso do Magimix, no Reino Unido, a reação veio cedo. Em 1973, ano em que ele

chegou ao mercado, uma redatora do jornal *The Times* sugeriu que ele privaria as futuras gerações dos prazeres de debulhar ervilhas e sovar massas com as mãos. Chegou a ponto de sugerir que, ao privar os cozinheiros da estimulação tátil, o processador poderia deixar-nos todos precisando de "terapia de grupo".

Depois que ele chegou, ninguém conseguiria eliminar o processador de alimentos da nossa vida, mas podia reclamar, e sempre nos mesmos termos: ele tirava a alegria do processo de cozinhar; resultaria numa comida robotizada, que não poderia ter um sabor tão agradável quanto algo feito à mão e de forma artesanal; e reduzia tudo a uma papa.

A bem da verdade, havia certo fundamento nesta última reclamação. Muitas vezes, o nascimento de uma nova engenhoca dá margem a um apaixonado excesso de uso, até acabar a novidade. Ao lermos os primeiros livros de receitas pautados pelos processadores de alimentos, das décadas de 1970 e 1980, ficamos impressionados ao ver quantas receitas têm a consistência de papinhas de neném. Qualquer legume que pudesse ser transformado em purê assumia essa textura. Havia um número incontável de patês e cremes enformados em timbales, uma profusão de pastas (taramasalata, homus, baba-ganoush) e misturas estranhas, feitas em formas com furo. Naqueles primeiros anos, muitos cozinheiros de restaurantes, bem como domésticos, não conseguiam parar de usar seu novo brinquedo em tudo. As *quenelles* passaram de rara iguaria aristocrática a prato de jantar de dias de semana, até as pessoas acabarem descobrindo que, desaparecido o fator raridade, elas não eram tão especiais assim, afinal.

Em 1983, a autora de livros de culinária Elizabeth David destacou a ligação entre o amplo acesso aos processadores de alimentos e a *nouvelle cuisine*, com sua obsessão por purês aveludados. Ela estava jantando com Julia Child num restaurante londrino "muito elogiado", na década de 1970, quando esta última comentou que as duas estavam comendo "comida do Cuisinart":

> Cerca de sete em cada dez pratos do cardápio do restaurante não poderiam ter sido criados sem o processador de alimentos. Os purês leves, os molhos aerados e as musselinas de peixe, tão adorados pelos *restaurateurs* de hoje, também podem ser conseguidos em casa, mais ou menos ao se pressionar um botão … [É] realmente maravilhoso que o processador cuide de todo o moer, picar, fazer purês e misturar, sem termos de pensar duas vezes em toda aquela cansativa trituração do passado. Mas não vamos tratá-lo como se fosse uma lata de lixo.

Graças à própria David, entre outros, o pêndulo da moda na culinária oscilou de novo em sentido inverso, voltando à cozinha provincial francesa e italiana, mais robusta, na qual os ingredientes individuais eram discerníveis. As sopas e os guisados ganharam pedaços, o que era um modo de ostentar a não utilização de um processador em seu preparo. Os pratos de textura fina perderam quase

todo o seu atrativo anterior. Agora, o rústico e irregular é que passara a ser valorizado, por mostrar que a mão de alguém tinha se cansado ao fazê-lo.

Pilões e socadores tornaram a entrar em voga. Os autores de livros de receitas insistiam em tom autoritário em que só se podia preparar um autêntico pesto, um curry tailandês ou um *romesco* espanhol num pilão. O tipo feito no processador *nunca* poderia ser igualmente saboroso. Houve até uma nostalgia do estilo de vida de todas aquelas mulheres da Itália, Espanha, África e Oriente Médio que se sentavam em roda e passavam horas a fio em comunidade, socando o alimento de cada dia e cantando. Não pareceu ocorrer a esses autores que talvez as mulheres cantassem porque essa era a única maneira de se impedirem de gritar de tédio ante sua tarefa. Enquanto nós, nas cidades do Ocidente, nos empenhávamos em imitar as antigas práticas do campo, muitos camponeses haviam passado a usar processadores de alimentos. No ano 2000, Marlena Spieler, especialista californiana em culinária, viajou à Ligúria, na Itália, para averiguar como era feito o pesto em sua terra natal. O que constatou foi que, "depois de exibirem orgulhosamente o enorme pilão e almofariz que era sua herança de gerações, os ligurianos, em sua maioria, mostravam o que usam de fato para fazer o pesto: um processador de alimentos".

O mesmo se deu no Oriente Médio. Em 1977, o número de processadores em uso *per capita* era maior lá do que em qualquer outro lugar do mundo. Uma das razões disso era o quibe, prato que assume muitas formas, tanto cruas quanto cozidas, e que leva carne de carneiro finamente triturada, em geral com trigo integral, canela e pimenta, cebola e ervas verdes. A autora libanesa Anissa Helou recordou o quibe feito em casa por sua mãe e sua avó, em Beirute:

> Elas se sentavam em banquetas baixas, dos dois lados de um belo pilão de mármore branco em que havia pedaços tenros e rosados de carne de carneiro. O som ritmado do pilão subia de uma batida surda e lenta para outra mais alta e mais rápida, à medida que a carne socada ia se transformando numa pasta macia.

O processo de trituração levava uma hora, durante a qual Helou e suas irmãs "entravam e saíam correndo da cozinha", perguntando se já estava pronto. Em seguida, a carne socada tinha que ser moldada em "bolas bem-formadas", junto com o trigo integral e os condimentos. Essa etapa ainda tem que ser feita à mão, mas a socadura, que antes ocupava duas mulheres instruídas durante uma hora, agora leva um minuto para pulsar numa máquina.

Isso é empolgante, mas é também um tantinho desdenhoso para com as mãos habilidosas que socaram o quibe durante tantas gerações. É o que acontece toda vez que uma máquina substitui o trabalho manual de um artesão: as habilidades

do artífice passam a ser desvalorizadas. O processador de alimentos foi uma afronta ao orgulho dos cozinheiros, por ter tornado supérfluo o esforço. Toda aquela socadura dava a impressão de valer a pena, quando a pessoa podia dizer a si mesma que suas mãos, e apenas suas mãos, faziam a diferença entre um quibe saboroso e um quibe indiferente. Ao executar a mesma tarefa igualmente bem, se não melhor, o processador retirou da cozinheira trabalhadora parte de sua dignidade. Ao funcionar tão bem, essa máquina parece desconsiderar o esforço que era empenhado no preparo de diferentes pratos: bater uma maionese, peneirar um fino purê de cenoura, socar a carne para o quibe.

O Thermomix é um aparelho mais recente, que torna mais ou menos irrelevantes as mãos do cozinheiro. É anunciado como reunindo mais de dez utensílios de cozinha numa única unidade. Trata-se de um liquidificador e processador que também pode pesar, cozinhar no vapor, cozer, fazer massa de pão, moer gelo, emulsificar, moer, ralar e fazer purês. O Thermomix pode executar muitas das tarefas sutis em que antes as mãos humanas eram consideradas indispensáveis. Depois de jogar os ingredientes lá dentro, você pode mexer e cozinhar um risoto cremoso. A máquina sabe fazer um creme de limão aveludado e um molho holandês perfeitamente emulsificado. A você resta a única tarefa de comer os resultados.

Cada cozinheiro reage a esses conhecimentos de um jeito. Alguns lutam contra o aparelho, buscando uma cozinha artesanal que afirme, a cada garfada de comida rústica, que o prato foi feito à mão. Até hoje, muitas famílias italianas passam horas alegremente enrolando, cortando e recheando à mão o tortelone, porque as versões de massa recheada produzidas em fábricas – ao contrário das massas secas industrializadas, as quais é impossível aprimorar – não podem competir com as feitas em casa. No entanto, essas pessoas não chegam ao extremo de pegar o pilão e moer sua própria farinha para a massa. O culto da comida feita à mão vai só até certo ponto, porque todos temos coisas melhores para fazer do que passar horas moendo.

O movimento Slow Food iniciou-se na Itália, em 1989, para “se opor à ascensão da fast food de lanchonetes e da vida acelerada”. A lentidão do Slow Food refere-se primordialmente aos métodos agrícolas e às maneiras de comer: sua filosofia defende a biodiversidade, em oposição à agricultura intensiva, e as refeições lentas e sensuais, em oposição aos lanches devorados às pressas. O movimento também dá preferência a alimentos de produção lenta. O Slow Food alia-se a um culto ao que é feito à mão e feito em casa, em contraste com o feito à máquina, com uma redescoberta dos prazeres terapêuticos de sovar a massa do pão ou fazer salame defumado em casa, partindo do zero, recriando sob a forma

de lazer o que um dia foi um trabalho exaustivo na cozinha.

Mas cozinhar de forma lenta e difícil não é a única maneira de preparar pratos deliciosos. Outros cozinheiros, mais pragmáticos, acolhem as máquinas de bom grado. O grande chef Raymond Blanc às vezes demonstra como fazer massa doce num processador, colocando manteiga, farinha de trigo e açúcar, batendo por não mais de meio minuto com gema de ovo e água, e moldando-a num movimento habilidoso em uma bola de massa amanteigada. “Você pode fazê-la à mão, se quiser”, ouvi-o comentar certa vez, muito sensatamente, “porém vai demorar muito mais e não ficará melhor.”

RALADOR DE NOZ-MOSCADA

A forma segue a função. Basta ver a diferença entre um ralador de noz-moscada britânico e um ralador de gengibre japonês. Um é de metal, com perfurações de bordas protuberantes, para ralar a noz-moscada até transformá-la num pó fino. O outro é um prato de cerâmica com picos espetados, em vez de furos. Esses picos prendem as fibras do gengibre, enquanto o sumo e a polpa saborosos escorrem pelos lados.



Ambos são utensílios satisfatórios, cada qual a seu modo. Devem sua existência à paixão por condimentos picantes e às guinadas tortuosas do comércio, da agricultura e do gosto pessoal, que introduzem esse ou aquele tempero na culinária de um país.

A noz-moscada, colhida na Indonésia, era o luxo mais desejado na Europa seiscentista. Sachês de noz-moscada eram usados contra a peste, e esse tempero levemente alucinógeno era ralado sobre pratos salgados e doces. Hoje as pessoas já não carregam seu estoque pessoal em caixinhas minúsculas. No entanto, é o único tempero que ainda insistimos em ralar na hora, às vezes guardando os pequenos ovoides castanhos bem fechados no interior de raladores semicilíndricos, que têm a mesma aparência que sempre tiveram os raladores de noz-moscada.

A comida japonesa não é carregada nos temperos, mas o gengibre é crucial, seja o gengibre rosa em conserva que acompanha o sushi, seja o rizoma fresco ralado em molhos com soja e saquê. O gengibre é apenas uma das plantas

fibrosas com que o cozinheiro japonês precisa lidar; outras são o wasabi e o rabanete daikon. Os raladores japoneses primitivos eram comumente feitos de pele de tubarão, para reter os espinhos fibrosos. Agora, o serviço é feito por protuberâncias de cerâmica, como uma forma maligna de Braille.

Não se pode ralar gengibre num ralador de noz-moscada – a raiz úmida entope rapidamente os furos do metal. Também não se pode ralar noz-moscada num ralador de gengibre – a especiaria dura escorrega naqueles dentes e machucamos as mãos. Se você precisar de um utensílio para ralar os dois (além de casca de limão e queijo parmesão), esqueça a tradição e compre um Microplane.

---

[a] O madeira é um bolo de limão tipo pão de ló, com a crosta crocante, e o *dundee* é um clássico bolo de frutas escocês. (N.T.)

6. Servir e comer

> “Mantenha sua roupa de mesa limpa e perfumada, suas facas brilhando, suas colheres bem-lavadas.”
>
> John Russell, *The Book of Nurture* (c.1460)

> “Os dedos foram feitos antes das facas e dos garfos.”
>
> Provérbio antigo

As colheres são – ao lado de seus companheiros e rivais, o fachi e o garfo – decididamente uma forma de tecnologia. Suas funções incluem servir, medir e levar o alimento do prato à boca, sem falar nas colheres culinárias para mexer e raspar, escumar, levantar e retirar como concha. Toda sociedade humana tem algum tipo de colher. Em si, são utensílios bem-educados – em especial se comparados com as facas. São colheres que damos aos bebês. Segurar uma colher com o punho fechado é um dos primeiros marcos do nosso desenvolvimento. Elas são benignas e domésticas, mas sua construção e seu uso refletiram, muitas vezes, paixões profundas e preconceitos ardorosamente defendidos.

Em 1660, adornado luxuosamente com uma peruca, Carlos II tornou-se rei da Inglaterra, Escócia e Irlanda, restaurando a monarquia após a breve experiência do país com o governo republicano de Oliver Cromwell e seu filho Richard. Onze anos antes, em 1649, o pai do rei, Carlos I, tinha sido executado, no auge da guerra civil inglesa. A monarquia voltou então com pleno vigor. A restauração de Carlos II foi acompanhada por amplas mudanças culturais, que almejavam apagar qualquer lembrança dos Cabeças Redondas puritanos. Reabriram-se teatros, Händel compôs sua majestosa *Música aquática* e, quase da noite para o dia, as colheres de prata assumiram uma forma inteiramente nova: a colher trífida (também conhecida como trifólia, de ponta fendida ou *pied-de-biche*).

Como o governo republicano durou tão pouco, as colheres cromwellianas são raras. Mas as que sobreviveram são simples e sem adornos, como seria de se esperar. A forma dessas colheres – que começaram a aparecer na Inglaterra a partir da década de 1630 – é conhecida como “puritana”. Elas têm uma simples concha rasa em formato oval, ligada a um cabo modesto e plano. A colher puritana marcou um distanciamento das colheres de prata inglesas anteriores, com concha em forma de figo (o termo técnico é “ficiforme”) e cabos hexagonais robustos. Essas primeiras colheres tinham a concavidade parecida com uma lágrima, mais larga na parte frontal que é levada à boca, ao passo que a colher puritana estreitava-se ligeiramente na ponta, como ocorre com a maioria das colheres atuais. A maior mudança da colher puritana foi no cabo, desprovido de qualquer adorno.

Nos séculos anteriores, os artesãos que trabalhavam com prata esbanjavam grande talento artístico na parte da colher que hoje consideraríamos quase irrelevante, acrescentando pequenas esculturas à ponta do cabo. Antes de 1649, os “botões de arremate” incluíam diamantes e bolotas de carvalho, corujas e cachos de uvas, mulheres nuas e leões sentados. Alguns eram formas abstratas de ponta plana, como um selo ou um lacre; outros retratavam Cristo e seus apóstolos em arremates elaborados. Nenhuma dessas colheres decorativas foi bem-recebida no período republicano, quando qualquer tipo de adorno excessivo, sobretudo religioso, era reprovado. Os Cabeças Redondas cortaram a cabeça das colheres tal como haviam cortado a do rei. Os novos utensílios de mesa republicanos eram desprovidos de enfeites, sendo apenas pedaços densos e simples de prata. Sugeriu-se que uma das razões de as colheres puritanas serem tão pesadas era que os cidadãos as usavam para acumular prata, contrariando as frequentes proclamações que exortavam o povo a doar sua prata pessoal para custear a defesa das cidades. Se a prata estivesse sob a forma de talheres, o indivíduo podia alegar que eles eram essenciais e impedir que fossem confiscados.



Fosse como fosse, a própria colher puritana não tardaria a ser substituída pela colher da Restauração – a trífida –, que viajou com o monarca recém-coroado, Carlos II, no regresso de sua corte do exílio na Europa continental. Essa é a primeira colher em sua forma moderna; quase todas as colheres de hoje, por mais baratas que sejam, ainda devem algo à trífida. Nenhum britânico jamais havia comido com uma colher dessas em seu país – as mais antigas trazem a data de 1660. No entanto, em 1680 elas já se haviam espalhado por todo o reino de Carlos II, e continuaram a dominar durante quarenta anos, acabando com a colher puritana e com as outras ficiformes que existiam antes. As colheres de metal barato da plebe, feitas de estanho e latão, também mudaram de forma, passando das puritanas para as trifólias. A mudança não foi gradual, mas abrupta. No plano político, ninguém queria ser visto fazendo sua refeição com uma colher dos Cabeças Redondas.

A concavidade da trífida era uma oval funda, e não um figo raso. Tal como o da puritana, seu cabo era plano, mas aumentava na ponta, com um desenho fendido característico (donde o nome, que significa “com três fendas”). O desenho era francês: o trifólio é um eco da flor-de-lis, o lírio estilizado que se associa à monarquia francesa. Virando-se a colher, via-se que a haste batida continuava até as costas da parte côncava, terminando num sulco em forma de seta, às vezes chamado de “rabo de rato”. Ao longo das décadas, essas novas colheres também parecem haver acompanhado mudanças na maneira de segurá-las. Algumas formas nos convidam a segurá-las de certa maneira. Por causa do “botão” na extremidade, as colheres medievais são mais fáceis de segurar com o cabo sob o polegar, em ângulo reto. A trífida, ao contrário, podia ser segurada com o cabo apoiado na palma da mão, paralelamente ao polegar. Com uma

trífida régia na mão, preparando-se para mergulhá-la numa torta de maçã, talvez você esquecesse que um monarca reinante tinha sido executado, ou que em algum momento a Inglaterra havia prescindido de seu rei. Ali estava um utensílio de cozinha como propaganda política.

As colheres servem de espelho da cultura circundante, justamente por serem tão universais. Existem culturas do garfo e culturas do fachi, mas todos os povos do mundo usam colheres. A forma particular que elas assumem, portanto, é muito reveladora: uma bela colher azul e branca de porcelana chinesa, para tomar sopa de *wontons*, faz parte de uma cultura diferente da que usa colheres russas para comer conservas pegajosas, ou das colheres de pau semelhantes a conchas usadas nas casas pobres da Europa para tomar sopa numa panela comunal, passando a colher de boca em boca. Em termos funcionais, a colher é um objeto que ajuda a levar o alimento à boca. Na década de 1960, Jane Goodall viu chimpanzés improvisando uma espécie de colher com talos de grama, para facilitar sua ingestão de cupins. No passado distante, os seres humanos amarravam conchas em gravetos e as usavam para consumir alimentos líquidos demais para serem comidos com a mão. A palavra latina correspondente a "colher" reflete essa prática: *cochleare*, que vem do vocábulo equivalente a "concha". Os romanos usavam essas colherinhas para comer ovos ou tirar frutos do mar de dentro das conchas. Para pratos como caldos ou sopas, eles usavam uma colher maior, em forma de pera – a *ligula*.

Em diferentes períodos, as pessoas preferiram colheres diversas, dependendo do que mais gostavam de comer. Colheres para ovos, feitas de madrepérola, refletiam a predileção eduardiana por ovos quentes (usava-se madrepérola ou osso porque a gema de ovo mancha a prata). As colheres hanoverianas para mostarda refletem o quão vital esse condimento picante era na dieta inglesa. Os georgianos do século XVIII adoravam tutano de boi assado e inventaram uma série de colheres e conchas de prata especiais para comê-lo. Algumas tinham duas conchas na ponta, uma para ossos pequenos, outra para os grandes. A ideia era segurar o pedaço de osso assado num elegante guardanapo branco e usar os utensílios para tirar os nacos macios e gordurosos de tutano. As colheres para tutano assemelhavam-se à complicada série de colheres, palitos e espetos que acompanham um *plateau de fruits de mer* na França.

A colher para tutano tornou-se obsoleta atualmente (embora a moda de comer tutano assado com salada de salsa, iniciada pelo chef londrino Fergus Henderson, talvez ainda a traga de volta). Mas outras colheres lograram dar o salto que as levou de utensílios especializados a implemento universal, e nenhuma foi mais bem-sucedida do que a colher de chá. Ela surgiu pela primeira

vez quando os ingleses começaram a acrescentar leite ao chá, na segunda metade do século XVII. Tornou-se necessária para misturar o leite, o açúcar e o chá na xícara. Era um utensílio dos ricos, separado dos aparelhos de jantar e talheres principais. À primeira vista, parece estranho que a colher de chá tenha saltado da atmosfera rarefeita das mesas de chá inglesas para as gavetas de talheres do mundo inteiro. Os utensílios da cerimônia do chá japonesa – a concha e a vassourinha de chá, ambas feitas de bambu – não se disseminaram dessa maneira. Também não o fizeram os outros acessórios do chá inglês, como os pegadores de açúcar e os coadores, que continuaram a ser privilégio dos que ainda apreciam o ritual de se deter para um chá da tarde completo, com porcelana fina e acompanhado por *scones* com creme – um grupo cada vez menor. Hoje em dia, raras vezes se encontra alguém refinado o bastante para usar pegadores de açúcar, até porque os próprios cubos de açúcar saíram de moda. Mas as colheres de chá continuam em toda parte.

A colher de chá não ganhou mundo imediatamente. Em 1741, o inventário de bens do duque de Orléans, na França, incluía 44 colheres de café em prata folheada a ouro, mas nem uma única colher de chá. Os franceses ainda tendem a usar como unidade de medida a colher de café, que é menor que a de chá (e usam a abreviatura *cc*, que significa *cuillère à café*). Em outros lugares, porém, a colher de chá impera, mesmo quando não se bebe o chá em si. Do século XIX em diante, a colher de chá tornou-se um componente básico dos talheres nos Estados Unidos, apesar de se beber mais comumente o café; e de lá a sua influência se espalhou. Mas por quê? Como foi que a colher de chá fez a transição para a cultura dominante, mas outras colheres especiais não (por exemplo a colher vitoriana para bagas, com sua concha de borda rendilhada, ou as pazinhas de prata para sal que eram feitas em profusão no século XVIII, algumas parecendo minicolheres de sopa, outras semelhantes a minúsculas colheres para sorvete)?

Desconfio que sejam duas as razões do sucesso global da colher de chá. Primeiro, em sua função primordial, ela não é realmente uma colher para chá, mas uma colher para açúcar, substância popular entre os apreciadores seja de café ou de chá. Segundo, ela atendeu a uma necessidade genuína de um utensílio pequeno e jeitoso, menor que a colher de sopa ou a colher de sobremesa do século XVIII, mas não tão miúda quanto a colher de café francesa nem tão sofisticada quanto a pazinha de sal georgiana. A colher de chá norte-americana era maior do que a inglesa, mas, em ambos os casos, as dimensões eram um encaixe muito bom para a boca humana. A colher de chá tem uma profusão de usos, como demonstra sua tendência a desaparecer da gaveta de talheres (só a

tesoura de cozinha é mais esquiva). É sempre solicitada para medir pequenas quantidades de fermento e condimentos. A maioria dos cozinheiros também a usa como provadora, mergulhando-a nos molhos para avaliar o tempero, ou apenas para roubar uma provinha saborosa do jantar que virá. E há também todas as coisas que é possível comer comodamente com colheres de chá, desde pudins pequenos até abacates. Sou bastante tendenciosa nesse aspecto, porque, como adolescente excêntrica e meio problemática, passei vários anos comendo tudo – pelo menos, o que não precisasse ser cortado – com uma colher de chá. É claro que eu tinha umas "questões" não resolvidas. Lembro-me de como me sentia segura ao comer aquelas colheradas pequenas, feito um bebê.

In extremis, portanto, pode-se usar uma só colher para todas as refeições, o que não quer dizer que ela funcione igualmente bem com todos os pratos. Como o resultado final é sempre o mesmo – levar a comida à boca –, raras vezes se reconhece que a colher usada para comer funciona de pelo menos duas maneiras diferentes. Sua concavidade pode ser uma espécie de xícara de cuja borda se bebem líquidos. Ou pode ser uma pá, concebida para transportar misturas mais sólidas. Um exemplo muito claro da colher como pá é a *kafgeer*, uma colher grande e achatada que se usa no Afeganistão para servir arroz. Em todo o Oriente Médio, há pás e espátulas especiais para servir arroz e, quando elas são usadas, nota-se que se saem muito melhor na tarefa de recolher todos os grãos do que as nossas colheres ovaladas.

Da mesma forma, quando examinamos as primeiras colheres europeias, identificamos diferenças radicais de formato, que refletem os usos diferentes. Num convento na remota ilha escocesa de Iona, foram preservadas algumas colheres de prata medievais com a concavidade feita em forma de folha: trata-se decididamente de uma pá, mas muito menor que as usadas para arroz no Oriente Médio. Tais colheres deviam ser ideais para tomar mingaus grossos, mas não tão boas para as sopas líquidas. Para estas, os produtores medievais de colheres faziam unidades redondas e grandes, cuja concavidade era grande demais para caber na boca, mas perfeita para se bebericar o líquido.

Hoje em dia, quase ninguém pensa muito em como funcionam as colheres. A razão, em parte, é que a colher moderna, com sua concha ovoide, é uma conciliação entre a xícara e a pá. Pegue uma colher de sobremesa na sua gaveta de talheres. Você poderia usá-la para comer, digamos, colheradas de arroz pilafe? Poderia usá-la para tomar um consomê? A resposta a estas perguntas seria "sim". É provável que a sua colher de sobremesa não seja perfeita para nenhuma das duas tarefas: rasa demais para a sopa, funda e redonda demais para o arroz. Mas serve.

Para John Emery, essa concessão não era boa o bastante. Ele era fanático por colheres, um historiador dos talheres que, na década de 1970, experimentou fazer réplicas de colheres históricas e verificar o que poderia e não poderia ser comido com elas. Do ponto de vista da função, lamentou a trífida e todas as suas sucessoras. Na opinião dele, a conciliação entre xícara e pá "raramente era satisfatória". Piorava ainda mais com o incômodo hábito da comida de oscilar entre os estados sólido e líquido. Ora a sopa era densa e encaroçada feito mingau, ora o mingau era ralo como a sopa. A etiqueta mandava que Emery usasse uma mesma colher; a função, outra.

Para ele, como para todos os especialistas em colheres, a resposta é fazê-las cada vez mais especializadas. Se você é dessa mentalidade, a era vitoriana seria um paraíso, com suas colheres para *aspic* e para tomates, colheres para molhos e para azeitonas, conchas afuniladas para caldos, pás para bombons, conchas para chá e colheres para cítricos e para queijo Stilton, entre outras. A proliferação dos talheres foi alimentada pela passagem do serviço à francesa (no qual todos os pratos eram postos na mesa ao mesmo tempo, para que os convivas se servissem) para o serviço à russa (no qual a refeição era servida numa sucessão de etapas, cada qual requerendo seus utensílios próprios). Os Estados Unidos do fim do século XIX assistiram ao surgimento de uma gama ainda maior de novas colheres especiais: não apenas colheres de sopa arredondadas (introduzidas na década de 1860), mas também colheres separadas para sopas cremosas e *bouillons* (estas últimas eram menores). E as colheres para servir! Entre esses utensílios incluíam-se os tipos especiais para ostras fritas, lascas de carne defumada, macarrão e batatas chips. A Tiffany's comercializou a "colher para fritas Saratoga" – peça cujo nome se inspirou em Saratoga Springs, o local em que se serviram batatas chips pela primeira vez –, em prata de lei, de cabo grosso e concavidade abalonada, para poupar as mãos aristocráticas do horror de manusear batatas fritas. Não é certo, porém, que essa proliferação de talheres para comer e para servir tenha sido sinal de progresso.

Dispor de mais acessórios – mais utensílios de cozinha – não necessariamente torna a vida mais fácil. O problema de juntar mais e mais utensílios reluzentes, que lidam com a complicada tarefa de cozinhar e comer, é que eles tendem a vir com costumes sociais que julgam necessário usá-los, mesmo quando fazer isso é um claro insulto ao bom senso. Darra Goldstein, autora de livros de culinária, fala na "angústia do garfo", um problema nervoso acarretado pela variada profusão de talheres posta na mesa dos jantares requintados: "É provável que nunca tenha havido uma época em que todos esses garfos eram usados, mas é fácil perceber por que a simples existência de um garfo para tomates poderia gerar angústia",

observou ela, em 2006. Os livros de etiqueta do início do século XX entram em minúcias para descrever como manipular com garfos e facas alimentos que seria muito melhor pegar e comer com as mãos, como pêssegos maduros, espigas de milho ou qualquer coisa que tenha ossos.

Quase todas as regras elegantes a respeito dos talheres refletem o pavor de manusear a comida – um temor do seu caráter pegajoso e barulhento. Vezes sem conta, dizem-nos que a sopa deve ser tomada de forma silenciosa, em contraste com o Japão, onde a etiqueta, ao tomar sopa de macarrão, decreta que ele seja ruidosamente sugado, para demonstrar uma verdadeira apreciação. A sopa deve ser tomada pela borda da colher: houve época em que se julgava deselegante inserir uma parte muito grande da colher na boca, embora se abrisse uma exceção especial para os homens com bigodes fartos, que podiam tomar a sopa pela ponta da colher. Em 1836, considerava-se uma gafe tão terrível pegar o açúcar com a mão, em vez de usar o pegador apropriado, que isso podia fazer um cavalheiro perder sua boa reputação. Por outro lado, havia também o medo de se parecer exageradamente refinado ou de dar importância excessiva aos detalhes dos modos à mesa. A preocupação em demasia com o garfo correto era sinal de insegurança, ou até de falsidade. Os verdadeiros aristocratas conheciam a "rudeza refinada" de quando usar os dedos, em vez de garfos: era correto comer rabanete, bolachas, aipo, morangos e azeitonas com a mão. Há uma história fictícia de um aventureiro que tentou passar-se por nobre e foi desmascarado pelo cardeal Richelieu quando tentou comer azeitonas com um garfo, coisa que um verdadeiro cavalheiro jamais faria.

O uso de garfos, facas e colheres faz parte do cultivo mais amplo das boas maneiras e de uma cultura maior da conformidade. Embora o uso do garfo errado pudesse não ter grande importância, era essencial a pessoa demonstrar que compreendia as regras do jogo. O segredo era agir como se estivesse integrada. Isso era o mais difícil, sobretudo porque a moda no uso dos utensílios de mesa modificava-se rapidamente, e um costume que era de bom-tom numa década podia tornar-se ridículo na seguinte. No começo do século XIX, houve até um breve modismo, nas "rodas elegantes", de tomar sopa com o garfo. Foi logo condenado como "uma tolice" e a colher se restabeleceu.

Com respeito a quase todas as outras coisas, porém, a maneira mais refinada de comer continuou a ser com o garfo. Nas altas classes inglesas de meados do século XIX, o "almoço de garfo" e o "jantar de garfo" eram refeições servidas como bufês, nas quais a faca era totalmente dispensada. O garfo era refinado por ser menos violento que a faca e menos infantil e desajeitado que a colher. Recomendavam-se garfos para tudo, do peixe ao purê de batatas, de vagens a

bolo de creme de leite. Criaram-se garfos especiais para sorvetes e saladas, sardinhas e tartarugas. A regra básica das boas maneiras à mesa no Ocidente, durante os séculos XIX e XX, foi: na dúvida, use o garfo. “Às vezes se usa a colher com sobremesas mais firmes”, observou um livro de receitas de 1887, “mas o garfo é o estilo mais elegante.”

No entanto, temos a memória curta em matéria de boas maneiras. Não faz muito tempo, comer qualquer coisa com um garfo parecia um absurdo. Como utensílio de cozinha, ele é muito antigo. Os garfos para assar – espetos compridos para examinar e levantar a carne durante o cozimento – existem desde os tempos homéricos. Os garfos trinchantes, para prender a carne enquanto ela é cortada, são medievais. Entretanto, os garfos para comer, ao contrário dos usados na preparação da comida, só começaram a parecer uma boa ideia na era moderna. O garfo de mesa é muito menos consagrado pelo tempo do que objetos como o escorredor, a chapa assadeira de waffles ou a panela de banho-maria. No panorama geral, comer com garfo é novidade.

Nas regiões do mundo em que não se usam garfos, eles parecem instrumentos profundamente estranhos – pequenas lanças de metal que, ao contrário dos pauzinhos ou dos dedos, chocam-se com os dentes ao entrar na boca. No Ocidente, porém, seu uso é tão universal que nem paramos para pensar neles.

No mundo ocidental contemporâneo, a menos que comamos sanduíches ou tomemos sopas, quase todas as refeições que fazemos requerem garfo. Nós os usamos para espetar legumes e firmar a carne enquanto a cortamos; para pegar a comida ou remexê-la no prato; para enrolar espaguete; para cortar peixe; para juntar pedaços de alimentos diferentes numa porção e levá-la à boca; para brincar com a comida ou para esconder pedaços indesejados dos olhos desconfiados de nossos pais. Em jantares ou casamentos elegantes, ainda nos preocupamos com qual garfo usar para cada prato, mas também se encontram garfos nas refeições mais informais, para o tipo de lanche básico em que uma faca ficaria deslocada.

Subestimamos os garfos como objetos corriqueiros. Mas o garfo de mesa é uma invenção relativamente recente, que provocou desdém e risadas quando surgiu. Sua imagem não foi ajudada por suas associações com o diabo e seu tridente. O primeiro garfo verdadeiro, no registro histórico, foi uma peça de ouro de dois dentes, usada por uma princesa bizantina que se casou com o doge de Veneza no século XI. São Pedro Damião a condenou por seu “excesso de delicadeza”, por preferir um instrumento tão exclusivo em lugar das mãos que lhe tinham sido providas como uma dádiva de Deus. Passados duzentos anos, a

história dessa princesa tola e de seu garfo ridículo ainda era contada nos círculos eclesiásticos. Às vezes, o relato era enfeitado: a princesa havia morrido da peste – como castigo, diziam, por comer com um garfo.



Seis séculos depois, os garfos ainda eram tidos como uma espécie de piada. Em 1605, o satirista francês Thomas Artus publicou um livro estranho, intitulado *L'Isle des hermaphrodites*. Escrito durante o reinado de Henrique IV, ele zombava dos modos efeminados do monarca anterior, Henrique III, e de sua corte de parasitas mimados e superprotegidos. No século XVI, "hermafrodita" era um termo pejorativo, aplicável a qualquer pessoa não muito apreciada. Ao zombar desses cortesãos, uma das piores coisas em que Artus pôde pensar foi que eles "nunca tocam a carne com as mãos, e sim com garfos", cujos dentes eram tão separados que os "hermafroditas" derramavam mais favas e ervilhas do que as pegavam, espalhando-as por toda parte. "Preferiam tocar a boca com seus instrumentinhos denteados do que com os dedos." A implicação era que o uso do garfo (como ser hermafrodita) era uma espécie de anormalidade sexual. Para Artus, o garfo não era apenas inútil – era obsceno.

Não é que não se tivesse ouvido falar de instrumentos pontiagudos como os garfos até então, mas seu uso se limitava a certos alimentos. Na Roma antiga,

havia lanças e espetos de um dente só, para tirar da concha moluscos difíceis de alcançar, ou para içar a comida do fogo, ou espetá-la. Os jantares medievais e os dos Tudor também tinham o pequeno "*sucket*", um talher de pontas diferentes, com uma colherinha numa delas e um garfinho com dois dentes na outra. À medida que as frutas em conserva ou cristalizadas – as *suckets* – tornaram-se mais comuns entre os ricos, aumentou também a necessidade desses garfos. Em 1463, um aristocrata de Bury St. Edmunds, no sudeste da Inglaterra, legou a um amigo seu "garfo de prata para gengibre cristalizado". A extremidade denteada era usada para tirar os doces melados dos potes de louça; a extremidade com a colher, para pegar a deliciosa calda. Quando pedacinhos de doce ficavam presos nos dentes, o *sucket* cumpria uma função dupla, servindo de elegante palito. Mas isso não se igualava, em absoluto, ao garfo no sentido moderno – um instrumento individual que permite que as pessoas comam refeições inteiras sem tocá-las com as próprias mãos.

Os garfos, no nosso sentido, foram considerados estranhos até o século XVII, exceto entre os italianos. Por que a Itália os adotou antes de qualquer outro país europeu? Numa palavra: macarrão. Na Idade Média, o comércio de macaroni e vermicelli já estava bem-estabelecido. No início, as massas longas eram comidas com um espeto comprido de madeira, chamado *punteruolo*. Mas, se o espeto era bom para enrolar os fios escorregadios, dois dentes eram melhores, e três eram o ideal. As massas e o garfo parecem ter sido feitos um para o outro. É um prazer ver uma mesa de italianos comendo longos fios de tagliatelle ou fettuccine, enrolando habilmente as garfadas, como novelos deslizantes de fios de tecer. Uma vez descoberto o quanto os garfos eram úteis para comer macarrão, os italianos começaram a usá-los também no restante da refeição.

Quando Thomas Coryate, um viajante elisabetano, percorreu a Itália, pouco antes de 1608, notou um costume "que não é usado em nenhum outro país", a saber, um "garfinho" para segurar a carne enquanto ela era cortada. O italiano típico, observou Coryate, "não suporta que seu prato seja tocado com as mãos, uma vez que nem todas as mãos humanas são igualmente limpas". Embora aquilo lhe parecesse estranho, a princípio, o próprio Coryate adquiriu esse hábito e continuou a usar um garfo para carne ao regressar à Inglaterra. Seus amigos, inclusive o dramaturgo Ben Jonson e o poeta John Donne, com seu "bom humor", implicavam com ele por esse curioso hábito italiano, chamando-o de "*furcifer*" (que significava "quem segura o garfo", mas também queria dizer "patife"). A rainha Elisabeth I possuía garfos para doces, mas preferia usar as mãos, considerando rude o gesto de espetar.

Na década de 1610, os homens não usavam garfos. "Não precisamos de garfos

para usar proveitosamente a boca, jogando a carne dentro dela", comentou o poeta Nicholas Breton, em 1618. Às vésperas do século XX, ainda em 1897, os marinheiros britânicos continuavam a demonstrar sua virilidade comendo sem garfo. Isso era um retrocesso, pois, àquela altura, os garfos eram quase universais.

Em 1700, cem anos depois da viagem de Coryate pela Itália, os garfos foram aceitos em toda a Europa. Até os puritanos os usavam. Em 1659, Richard Cromwell, filho de Oliver Cromwell e segundo Lorde Protetor, pagou duas libras e oito xelins por seis garfos de carne. Com a Restauração, os garfos firmaram-se sobre a mesa, ao lado das colheres trífidas. Não querer sujar os dedos com a comida, ou sujar a comida com os dedos, tornara-se a conduta refinada. O garfo havia triunfado, embora as facas e as colheres continuassem a ser mais vendidas que ele até o início do século XIX.

A vitória do garfo e faca acompanhou a transição gradativa para o uso de pratos de porcelana, em geral mais planos e rasos que outros pratos e tábuas. Na época em que se usavam tigelas para todas as refeições, o utensílio ideal era uma colher com o cabo em ângulo, para poder mergulhar fundo, como uma concha (em geral, as colheres ficiformes da Idade Média tinham cabos apontados para cima). O garfo e a faca de cabos horizontais não se acomodam com naturalidade à estrutura curva dos pratos escavados na madeira, ou das tigelas para mingau – precisam de uma superfície plana. Tente comer algo com garfo e faca numa tigela funda para cereais e você entenderá o que quero dizer; os cotovelos se levantam e a capacidade de usar os talheres fica severamente restringida. A superfície plana também é necessária para a complexa gesticulação de garfo e faca à mesa, que atingiu seu apogeu na era vitoriana. O prato tornou-se uma espécie de tela em que o indivíduo comunicava suas intenções.

Às vezes se diz que todos os primeiros garfos tinham dois dentes. Não é verdade. Foram preservados alguns garfos muito primitivos de quatro dentes, outros de três e um número maior com dois. O número de dentes não era uma indicação da data, mas da função. Os de dois dentes eram os mais adequados para espetar e estabilizar o alimento – sobretudo a carne – na hora de cortá-lo (como os garfos trinchantes vendidos até hoje, que formam um par com as facas destinadas à mesma função). Os de três dentes ou mais eram melhores quando se pretendia usar o garfo quase como uma colher, para levar a comida do prato à boca. Houve até algumas experiências para levá-los aos limites, criando garfos de cinco dentes (como os barbeadores de cinco lâminas que substituíram os velhos barbeadores de duas ou três, afirmando, num discurso hiperbólico, ser essa a maneira mais "avançada, em termos tecnológicos", para os homens

fazerem a barba), mas constatou-se que era metal demais para caber na boca humana.

No século XIX, surgiram dois métodos distintos para manejar o garfo e a faca. O primeiro foi batizado por Emily Post, a grande mestra da etiqueta, de “zigue-zague”. A ideia era segurar a faca com a mão direita e o garfo com a esquerda, cortando em pedaços pequenos tudo que houvesse no prato. Em seguida, pousava-se a faca e se passava o garfo para a mão direita, usando-o para “ziguezaguear” pelo prato, pegando todos os pedaços. De início, esse método foi comum em toda a Europa, mas depois passou a ser visto como um americanismo, porque os ingleses inventaram uma abordagem ainda mais refinada. Segundo as boas maneiras britânicas à mesa, nunca se depunha a faca antes de terminar um prato. A faca e o garfo empurravam um ao outro ritmicamente no prato, como remos num barco. O garfo espetava, a faca cortava. A faca empurrava, o garfo transportava. Era uma dança imponente, cujo objetivo era diminuir o passo dessa história desconcertante de mastigação. Confidencialmente, norte-americanos e britânicos acham muito vulgar o estilo uns dos outros no uso do garfo: os britânicos julgam-se refinados porque nunca descansam a faca; os norte-americanos acham-se refinados porque o fazem. Somos duas nações separadas por louça e talheres comuns, assim como pela mesma língua.

Nos quatrocentos anos decorridos desde que Thomas Coryate se deslumbrou com os garfos de carne italianos, nossos pratos passaram por mudanças incomensuráveis, mas não a nossa dependência do garfo em geral: nós o usamos mais do que nunca. Tal como a colher de chá e o prato de louça, ele é um exemplo da tecnologia do comer que vingou. Embora possamos abandoná-lo para abocanhar um hambúrguer ou tentar usar pauzinhos num restaurante chinês, o garfo está inextricavelmente ligado à nossa experiência de comer. Estamos tão habituados à sensação de dentes de metal (ou plástico) entrando na boca, junto com a comida, que já nem pensamos nisso. Mas nosso uso do garfo não é isento de consequências – afeta todo o nosso universo culinário. Como observou Karl Marx nos *Grundrisse* (1858), “a fome que se sacia com a carne cozida, comida com garfo e faca, é diferente da que devora a carne crua, com a ajuda de mãos, unhas e dentes”. O garfo modifica não só a *maneira* de comer, mas *aquilo* que se come.

Isso não quer dizer que ele seja sempre superior a outros métodos de ingestão de alimentos. Como acontece com todas as novas tecnologias da cozinha, do fogo à refrigeração, dos batedores de ovos aos fornos de micro-ondas, os garfos também têm inconvenientes e benefícios. Seus adversários renascentistas tinham

razão, em muitos aspectos. Garfos e facas são bastante jeitosos para cortar uma fatia de carne assada, porém atrapalham mais do que ajudam na hora de comer ervilhas ou arroz, que são mais bem-servidos pela humilde colher. Comer com garfo e faca traz consigo uma presunção que nem sempre se justifica. É um modo muito afetado de ingerir os alimentos. É comum atribuirmos uma eficiência exagerada às tecnologias com que estamos acostumados. Por usarmos garfo e faca todos os dias, não notamos como eles nos atrapalham. Nossos modos à mesa exigem que usemos duas mãos para fazer com menos destreza o que o fachi é capaz de fazer com apenas uma.

"Macacos com agulhas de tricô não teriam parecido mais ridículos do que alguns de nós", comentou um dos presentes na primeira ocasião registrada em que norte-americanos provaram comida chinesa na China, em 1819. Os anfitriões chineses em Cantão (Guangzhou) estavam recebendo um grupo de comerciantes norte-americanos. Uma procissão de criados trouxe uma série de "miscelâneas guisadas" e pratos de sopa de ninho de passarinho, além de muito arroz cozido, "mas, pobres de nós!", recordou um jovem comerciante de Salem, "nada de pratos, garfos ou facas". Os norte-americanos batalharam para ingerir alguma coisa do banquete com os pauzinhos que lhes foram fornecidos, até que, por fim, seus anfitriões ficaram com pena deles e mandaram trazer garfos, facas e colheres.



Às vezes há um momento parecido, quando ocidentais comem em restaurantes chineses. A meio caminho da refeição, observa-se que há alguém enrubescendo em silêncio, por não fazer ideia de como usar os fachis e estar lutando para pôr alguma coisa na boca. É preciso tato por parte do maître do restaurante para trazer rapidamente uma colher e um garfo, sem fazer o cliente sentir-se estúpido. Uma chinesa que se estabeleceu em Harvard na década de 1950 observou que, ao receber norte-americanos, era importante ter garfos preparados para uma emergência, mas igualmente importante não os impingir aos clientes que insistiam em praticar, sem nenhuma habilidade, o uso do fachi. O usuário ocidental de garfo e faca, ao deparar pela primeira vez com os pauzinhos, fica reduzido ao nível de uma criança desajeitada. A capacidade de usar o fachi é como o domínio das letras: uma habilidade séria, nada fácil de dominar, mas que é essencial para o indivíduo ser um membro proficiente da sociedade, na China, no Japão ou na Coreia. Durante os primeiros anos de vida de uma criança chinesa, não há problema com o uso da colher. Depois disso, a criança pode usar fachis ligados por guardanapos e elásticos, o que forma uma espécie de pinça improvisada. Ao chegar à idade do ensino secundário, entretanto, acabou-se o período de clemência: espera-se que ela já saiba manejar os fachis com destreza. Não fazê-lo seria interpretado como um sinal de que os pais não lhe deram boa educação.

Os fachis mais antigos que chegaram até nós são de bronze, das ruínas de Yin, e datam de cerca de 1200 a.C., donde sabemos que são usados há pelo menos 3 mil anos. Mas foi só a partir da dinastia Han (206 a.C.-220 d.C.), mais ou menos, que se tornaram o método universal de ingestão de alimentos em toda a China. Os ricos tinham fachis de bronze, marfim, jade ou laca finamente pintada; os pobres tinham simples fachis de madeira e bambu. À mesa do imperador usavam-se fachis de prata, não apenas por seu luxo, mas para ajudar na detecção de venenos: a ideia era que a prata escureceria se entrasse em contato com arsênico. O problema é que a prata é pesada, condutora de calor (esquenta demais em contato com alimentos quentes e esfria demais em contato com alimentos frios) e, uma falha fundamental, é ruim para pegar a comida (não proporciona atrito suficiente, tornando o pauzinho escorregadio). Assim, os fachis de prata acabaram sendo abandonados, apesar de sua beleza e seu potencial para detectar venenos, porque violavam uma das características mais básicas da etiqueta à mesa no Extremo Oriente: o dever de demonstrar prazer com o sabor delicioso do que é servido. Isso era mais fácil de fazer com fachis de porcelana.

Como vimos no capítulo 1, o uso dos fachis ligou-se a uma abordagem da

culinária inteiramente diferente da adotada na cozinha ocidental. Como eles apenas levantam a comida, sem picá-la, todo o trabalho com a faca podia permanecer escondido na cozinha. “Serve-se tudo cortado”, foi a observação feita em 1845 por Fletcher Webster, outro norte-americano que viajou pela China. Assim, a destreza do cozinheiro no corte poupava os comensais de todas as preocupações enfrentadas pelo conviva ocidental a respeito de como subdividir a comida em seu prato sem parecer rude. Como comer uma espiga de milho com educação não era um dilema enfrentado por nenhum chinês, não só porque não se plantava milho na China, mas também porque o próprio fato de um cozinheiro pôr um objeto tão grande no prato seria de uma grosseria inimaginável.

O sistema de comer com pauzinhos elimina os principais tabus do Ocidente à mesa, que dizem respeito, principalmente, a como lidar com a agressividade da faca. O teórico francês Roland Barthes viu símbolos em toda parte, mas sobretudo à mesa, e afirmou que o fachi era o oposto diametral da faca. A seu ver, segurar uma faca faz-nos tratar a comida como uma presa: sentamo-nos à mesa prontos “para cortar, furar, mutilar”. O fachi, ao contrário, tinha algo de “maternal”. Em mãos habilidosas, lidava com a comida com delicadeza, como quem lida com uma criança:

> Esse instrumento nunca fura, corta nem retalha, nunca fere, mas apenas separa, vira, desloca. O fachi … nunca violenta o alimento: ou o desdobra aos poucos (no caso dos vegetais), ou o desfaz em pedaços distintos (no caso dos peixes, enguias), com isso redescobrindo as fissuras naturais da matéria (e, nesse aspecto, aproximando-se muito mais do dedo primitivo que da faca).

Apesar de sua delicadeza essencial, entretanto, os fachis ainda podem ser ofensivos quando se come com eles. À primeira vista, os modos chineses à mesa são mais descontraídos que os europeus e norte-americanos tradicionais: a arrumação da mesa compõe-se de nada além de um par de fachis e um jogo de porcelana com três peças: uma colher, uma tigela e um pratinho. Quando Florence Codrington, uma britânica na China do começo do século XX, convidou “uma senhora amiga” para um jantar à moda inglesa, ela “deu voltas e mais voltas ao redor da mesa, muito alvoroçada, tocando alternadamente em cada objeto, e depois caiu na gargalhada: “Ora, ora, isso é muito engraçado, é espantoso!”, arquejou. “Todos esses utensílios, só para fazer uma refeição!!!” Ao contrário da tradicional procissão de pratos individuais do Ocidente, os pratos chineses são colocados na mesa para serem partilhados em comum, todos servindo-se ao mesmo tempo. Não é grosseiro passar por cima das mãos de outras pessoas para chegar a um prato distante. Um autor chinês de livros de cozinha, Yan-kit So, observou que “a probabilidade de um choque entre os fachis

é mínima”.

Por outro lado, como a culinária chinesa faz parte de uma cultura da frugalidade, existem regras rigorosas sobre comer de tal modo que não se permita o desperdício nem a aparência de desperdício, particularmente no que concerne ao arroz. A maneira como todos compartilham os pratos pode parecer aleatória, porém uma das marcas das boas maneiras é que nenhum dos presentes deve ser capaz de saber qual é o prato favorito de alguém; em outras palavras, não se deve enfiar vorazmente os fachis num mesmo prato com demasiada frequência. Quanto a comer o arroz, a tigela deve ser levada à altura dos lábios com uma das mãos, enquanto os pauzinhos o transportam para a boca com a outra. Deve-se comer até o último grão de arroz. As crianças britânicas que deixam comida no prato são advertidas de que devem pensar nas pessoas que passam fome na África. As crianças chinesas – que comem várias pequenas porções numa tigela, em vez de um único prato abarrotado – recebem uma admoestação diferente e mais persuasiva contra o desperdício: pensar no suor na fronte do lavrador que cultivou o arroz que elas comem.

Os japoneses chegaram à cultura do fachi depois dos chineses (de quem tomaram emprestada a ideia), mas hoje ninguém o diria, a julgar pela maneira como ele molda todo o universo culinário do país. Só por volta do século VIII é que o fachi suplantou as mãos entre as pessoas comuns, mas, depois disso, logo se tornou essencial para a maneira japonesa de comer. Os fachis japoneses tendem a ser mais curtos que os chineses (em torno de 22 centímetros, em contraste com 26 centímetros) e têm a extremidade pontuda, e não quadrada, o que permite pegar os mais diminutos fragmentos de comida. Se um alimento não pode ser comido com o fachi nem bebido numa tigela, diz um antigo ditado, não é japonês. À medida que a culinária japonesa globalizou-se, nas últimas décadas, esta regra já não se sustenta. Entre os jovens de Tóquio e Osaka, dois dos pratos mais populares são o *tonkatsu*, uma costeleta de porco empanada – que costuma ser fatiada em diagonal, em tiras que precisam ser cortadas de novo com uma faca –, e o curry, um molho genérico estranho, melado e apimentado, que lembra comida de lanchonete e muitos japoneses adoram. Esse curry não pode ser comido com fachis e é grosso demais para ser bebido numa tigela: pede uma colher. Outro prato popular japonês é o *sandô*, uma imitação do sanduíche britânico feita com fatias de pão de forma e recheios carregados na maionese. Como deve acontecer com qualquer sanduíche de verdade, ele é segurado com a mão.

No Japão, entretanto, o que se come e a maneira de comê-lo ainda são predominantemente moldados pelo fachi, e há uma série de regras muito

específicas de conduta que devem ser evitadas ao manejá-lo. Além dos tabus óbvios contra usar os fachis de um modo que sugira violência – apontá-los para o rosto de alguém, espetá-los verticalmente num prato de comida –, existem transgressões mais sutis, que incluem:

- *namida-bashi*, o fachi chorão: deixar que um líquido pingue da extremidade dos pauzinhos como uma lágrima;
- *mayoi-bashi*, o fachi hesitante: deixá-lo pairar sobre vários pratos, sem escolher entre eles;
- *yoko-bashi*, o fachi escavador: usar os pauzinhos como se fossem uma colher;
- *sashi-bashi*, o fachi perfurante: usar os pauzinhos como uma faca;
- *neburi-bashi*, o fachi lambido: lamber fragmentos de alimento da ponta do fachi.

Também existem tabus a respeito de compartilhar os fachis. A religião xintoísta tem horror a qualquer forma de impureza ou profanação. Acredita-se que algo que esteve na boca de outra pessoa contrai não apenas germes, que seriam mortos pela lavagem, mas também aspectos de sua personalidade, que não o seriam. Assim, usar o fachi de um estranho é espiritualmente repulsivo, mesmo que ele tenha sido lavado. O professor Naomichi Ishige é um antropólogo da culinária japonesa com mais de oitenta livros publicados. Certa vez, conduziu um experimento com alguns alunos japoneses de seu seminário, perguntando-lhes: “Suponha que você empreste um objeto do seu uso pessoal a outra pessoa, que ela o utilize e depois o limpe muito bem, antes de devolvê-lo. Qual seria o objeto que lhe causaria mais resistência psicológica para reutilizar depois?” Os dois objetos citados com mais frequência foram uma peça de roupa íntima “para a parte inferior do corpo” e um par de fachis.

Isso ajuda um pouco a explicar o fenômeno do *waribashi*, o fachi descartável, feito de um pedacinho de madeira barata quase partida ao meio, pronto para ser separado e usado pelo freguês. Às vezes se presume que esses *waribashi* sejam uma concepção ocidental moderna, semelhante aos copos de poliestireno, mas não é verdade: eles são usados desde os primórdios da indústria japonesa de restaurantes, no século XVIII, visto que fornecer um novo par de pauzinhos a cada cliente era a única maneira de o *restaurateur* poder garantir à sua clientela que o que ela levava à boca não estava poluído. Eles são um bom exemplo de que aquilo que nos dispomos a aceitar, em termos da tecnologia do ato de comer, é mais comumente determinado por forças culturais do que pela função. Richard

Hosking, um especialista britânico na culinária japonesa, afirma que, “do ponto de vista do estrangeiro não inteiramente à vontade com o fachi, o *waribashi* é deplorável”, visto que seu comprimento curto complica seu uso para as pessoas de mãos grandes. Eles também têm uma incômoda tendência a separar suas duas partes da maneira errada, forçando o cliente a passar pelo constrangimento de pedir outro par. Pior ainda, o *waribashi* é um desastre ecológico: hoje o Japão usa e descarta cerca de 23 bilhões de unidades por ano.

O apetite pelos fachis descartáveis, além disso, espalhou-se pela China, que hoje fabrica anualmente 63 bilhões de pares. Em 2011, a demanda chinesa por fachis de madeira descartáveis foi tão grande que o país não conseguiu mais suprir 1,3 bilhão de cidadãos com fachis do tipo certo de madeira. Uma fábrica norte-americana do estado da Geórgia começou a preencher essa lacuna. Trata-se de um estado rico em choupos e liquidâmbares, árvores cuja madeira é flexível e leve o bastante para dispensar o branqueamento antes de ser transformada em *waribashi*. Hoje a Georgia Chopsticks exporta bilhões de pauzinhos descartáveis para cadeias de supermercados na China, Japão e Coreia, todos com uma etiqueta de *Made in USA*.

Aqueles primeiros comerciantes norte-americanos que chegaram à China no século XIX, e que batalharam com o fachi como “macacos com agulhas de tricô”, provavelmente nunca imaginaram ver chegar o dia em que os Estados Unidos forneceriam pauzinhos à China. No fim das contas, porém, as duas culturas – e do garfo e faca e a do fachi – têm mais em comum do que se afigura à primeira vista. Ao fazerem uma refeição em conjunto, talvez seus membros pensassem com seus botões: “Seus bárbaros!” Mas as duas culturas se unem em seu desprezo por um terceiro grupo: o dos que lidam com a questão de comer sem utensílio algum.

Por definição, o preconceito não é racional, donde talvez não nos deva surpreender que a maioria dos preconceitos contra comer com a mão revele ter pouco fundamento na realidade, se examinado de perto. Primeiro, existe a ideia de que pegar na comida é sinal de desleixo. Segundo, a de que comer com as mãos demonstra falta de educação. E terceiro, a de que não possuir utensílios para comer limita o que se pode ingerir. A resposta a essas preocupações é (1) Não, (2) Não, e (3) Só às vezes.

A falta de talheres não é sinal de maus modos. Entre as pessoas que comem sistematicamente com as mãos, a execução de abluções complexas torna-se parte do ritmo da refeição. Até o rei Henrique VIII, cujo hábito de comer com as mãos tornou-se sinônimo de maneiras grosseiras à mesa, era, na verdade, muito mais

atento à higiene e à etiqueta do que a maioria dos atuais comedores de sanduíches. O trinchador do monarca recolhia qualquer resíduo com uma faca de raspar. Pajens forneciam guardanapos ao rei e removiam fragmentos de comida de sua roupa. Ao término da refeição, um nobre ajoelhava-se diante dele com uma bacia, para que ele pudesse lavar das mãos qualquer vestígio de comida. Podemos fazer troça dos modos revoltantes de Henrique, mas quantos de nós chegamos perto de ficar tão limpos assim durante as refeições?

A preferência cultural por comer com as mãos tende a tornar os convivas muito sensíveis à higiene. Os romanos antigos lavavam-se da cabeça aos pés antes das refeições. Os árabes do deserto esfregam as mãos com areia. Muitos árabes hoje usam garfo e colher, mas, antes de uma refeição tradicional no Oriente Médio, escreve Claudia Roden, os convidados são recebidos em sofás, onde suas mãos são limpas: “Uma criada passa com uma grande bacia de cobre e um jarro, derramando água (às vezes ligeiramente perfumada com rosas ou botões de laranjeira) para os convivas lavarem as mãos. Ao mesmo tempo, circula-se uma toalha.” No século IX, entre os árabes, quando alguém coçava a cabeça depois de fazer a higiene, todos os convivas à mesa tinham de esperar que ele se lavasse todo de novo para começarem a comer. As tigelinhas com que os europeus refinados lavam os dedos, depois de comerem algo como mariscos, parecem imundas pelos padrões tradicionais indianos: reza o costume indiano que as mãos não devem ser mergulhadas numa bacia de água, na qual voltam a se contaminar com a sujeira que desprendem, e sim lavadas por um fluxo de água corrente e limpa para cada pessoa.

Quem come com as mãos também costuma ser muito exigente quanto aos dedos que usa. Não só a mão esquerda fica fora da ação (por ser usada para fazer a higiene pessoal e ser, portanto, “impura”), como também há normas estritas sobre os dedos da mão direita que devem ser usados. Para a verdadeira polidez, na maioria das culturas em que o alimento é segurado com as mãos, apenas o polegar, o indicador e o dedo médio são usados. (Como acontece com as várias regras referentes ao uso de garfo e faca, existem exceções. O cuscuz, por ser muito fragmentado, pode ser ingerido com o uso dos cinco dedos.) O alimento não deve ser precipitadamente apanhado no prato comum. Também é muito grosseiro antecipar a dentada seguinte antes de terminar a primeira, o que não é regra geral entre os que comem com garfo e faca.

Quanto à questão de o fato de comer com as mãos limitar aquilo que pode ser ingerido, a resposta é que isso acontece, porém não mais do que com garfos ou fachis. A principal limitação é a temperatura. As culturas que comem com as mãos não têm a mesma devoção que nós pela comida pelando e pelos réchauds.

“Seus pratos estão quentes, Quentes, quentes?”, indagou, em 1934, Elsie de Wolfe, uma anfitriã da alta sociedade, num guia para “refeições de sucesso”. É melhor que não estejam, se você for comer com as mãos. A temperatura ambiente, ou ligeiramente mais alta, é ideal para os alimentos ingeridos dessa maneira. Os dedos também não são os instrumentos ideais para lidar com um jantar de assados ingleses: os nacos de carne no molho pedem talheres.

Nos países em que se come com os dedos, a comida evoluiu para se adaptar a isso, e as mãos desenvolveram poderes que a presença de talheres lhes nega. Ottaviano Bon, um viajante europeu na corte do “imperador turco” no início do século XVII, notou que a carne do imperador era “tão macia, e preparada com tanta delicadeza, que … ele não necessita de faca, mas retira muito facilmente a carne dos ossos com os dedos”. De forma semelhante, quem tem um pedaço de pão indiano do tipo *naan* numa das mãos, pronto para ser mergulhado na tigela de *dal* (uma sopa de lentilhas partidas) em sua outra mão, não sente falta de garfo. Os dedos não são apenas substitutos satisfatórios dos utensílios de mesa: em muitos aspectos, são melhores. Como escreveu Margaret Visser: “Para as pessoas que comem com as mãos, elas parecem mais limpas, mais cálidas e mais ágeis que os talheres. As mãos são silenciosas, sensíveis à textura e à temperatura, e graciosas – desde que tenham sido devidamente treinadas, é claro.”

Nos países onde comer com as mãos ainda é a norma, as pessoas tornam-se hábeis peritas em manipular o alimento da mão para a boca. Muito do que acontece nas refeições seria impossível com um garfo: por exemplo, formar uma bola de arroz e recheá-la com um pedaço de cordeiro ou berinjela, antes de colocá-la na boca, como nos países árabes. Nenhum talher poderia aprimorar um gesto tão perfeito e satisfatório.

A tecnologia dos utensílios de mesa não pode ser entendida apenas em termos de função. Num plano puramente utilitário, há muito pouco que se pode fazer com o triunvirato garfo/faca/colher, ou com os fachis, que não possa ser feito com os dedos e uma tigela (supondo que haja também algum tipo de implemento cortante). Os utensílios de mesa são sobretudo objetos culturais, incorporando em si próprios uma visão para cada comida e de como devemos nos portar em relação a ela. E há também os *sporks*, ou garfolheres.

O termo “*spork*” foi registrado num dicionário pela primeira vez em 1909, embora a primeira patente para um desses utensílios só tenha sido concedida em 1970. Tanto a palavra quanto o objeto são híbridos de “colher” [*spoon*] e “garfo” [*fork*]. Tal como o lápis com uma borracha na ponta, o *spork* é o que os teóricos da tecnologia chamam de ferramenta “conjunta”: duas invenções combinadas.

Em sua forma clássica, feito de plástico descartável fino e oferecido gratuitamente em lanchonetes e similares, o *spork* tem a concavidade da colher, aliada aos dentes do garfo.

Os *sporks* ganharam seguidores afetuosos, de estilo um tanto irônico, na nossa própria época. Vários websites dedicam-se a eles e oferecem dicas de uso ("Dobre as abas para dentro e para fora e ponha o *spork* de pé. É uma torre inclinada de *spork*"), haicais em sua homenagem ("O *spork*, pura beleza,/os dentes, a concha, o cabo longo/agora a vida está completa") e reflexões gerais. O site spork.org diz o seguinte:

> O *spork* é uma metáfora perfeita da existência humana. Tenta funcionar como colher e garfo e, por essa natureza dupla, falha vergonhosamente nas duas funções. Não se pode tomar sopa com um *spork*, que é raso demais. Não se pode comer carne com um *spork*, cujos dentes são muito pequenos.

O *spork* não é uma coisa nem outra, mas algo intermediário. Em *Wall-E*, um longa-metragem de animação da Pixar, um robô num deserto pós-apocalipse tenta limpar os detritos deixados no planeta Terra pela raça humana. Separa os antigos talheres de plástico em compartimentos diferentes, até deparar com um *spork*. Seu cérebro pequenino não consegue lidar com esse novo objeto. Ele deve ficar com as colheres ou com os garfos? O *spork* é impossível de categorizar.

Dois anos depois de assumir a presidência, em 1995, Bill Clinton, pioneiro da política da "Terceira Via", fez do *spork* o eixo de um discurso humorístico no Jantar dos Correspondentes de Rádio e Televisão, em Washington. Declarou que o utensílio era "o símbolo do meu governo … Chega de escolha falsa entre o utensílio esquerdo e o utensílio direito". Encerrou o discurso, em meio a entusiásticos aplausos e gargalhadas, dizendo: "Esta é uma grande ideia nova – o *spork*!" Clinton estava sendo irônico, mas, a seu modo, o *spork* é mesmo uma grande ideia nova.

De onde terá vindo? Circula uma lenda urbana que diz que os *sporks* foram inventados pelo general Douglas MacArthur como parte da ocupação norte-americana do Japão, na década de 1940. Diz a história que MacArthur decretou que os pauzinhos eram utensílios bárbaros, ao passo que os garfos eram perigosos demais (temendo-se que os nipônicos dominados se rebelassem e os usassem como armas). Assim, o *spork* foi imposto aos japoneses como uma versão truncada e segura dos talheres ocidentais. A história não pode estar certa – como já mencionamos, o nome *spork* remonta a 1909, e o formato em si é ainda mais antigo: entre os talheres norte-americanos oitocentistas, os garfos para comer tartaruga e as colheres de sorvete eram *sporks* em tudo, exceto o nome. É verdade que, desde a Primeira Guerra Mundial, vários exércitos usaram

combinações dobráveis de garfo e colher nos utensílios do rancho, mas não se tratava de *sporks* de verdade, e sim de uma colher e um garfo unidos por uma articulação no cabo. Esses utensílios ainda são usados nas forças armadas finlandesas: são de aço inoxidável e se chamam *Lusikkahaarukka*, que significa "colher-garfo".

É possível que a lenda urbana sobre MacArthur e os japoneses tenha surgido porque a primeira pessoa a criar um híbrido de garfo e colher para o mercado de massa foi outro MacArthur, um australiano chamado Bill McArthur, da cidade de Potts Point, no estado de Nova Gales do Sul, que lançou em 1943 o Splayd® – derivado do verbo "*to splay*" [estender, abrir] –, depois de ver numa revista uma fotografia de mulheres que equilibravam no colo, canhestramente, garfos, facas e pratos, durante uma festa. Caixas de *splayds* de aço inox, descritos como "uma junção graciosamente moldada de garfo, faca e colher", foram comercializadas como a solução ideal para o então recém-popularizado churrasco australiano. E tornaram-se uma instituição na Austrália, tendo vendido já mais de cinco milhões de unidades.

Nos anos 1970, os *splayds* finalmente receberam a companhia dos Sporks™. O nome foi registrado em 1970 por uma empresa norte-americana (a Van Brode Milling Company) e, em 1975, por uma firma do Reino Unido (Plastico Ltd.), para designar um talher combinado de plástico. Não demorou muito para ele se tornar um artigo-padrão das lanchonetes de refeições rápidas. Em termos comerciais, o *spork* fazia sentido: dois utensílios de plástico pelo preço de um.

Outros usuários importantes do *spork* foram as escolas e os presídios, bem como qualquer outro contexto institucional em que o fornecimento de alimentação se reduza ao nível funcional mais básico. Os *sporks* das prisões norte-americanas costumam ser de plástico, de cor laranja e muito ineficientes, já que é vital que não sejam usados como armas. Em 2008, um homem foi preso em Anchorage, no Alasca, por tentar praticar um assalto à mão armada com um *spork* de uma lanchonete de frango frito. O corpo da vítima sofreu quatro "arranhões paralelos". O mais notável nessa história é alguém ter conseguido causar esses ferimentos com um *spork*, que em sua versão para lanchonetes é um implemento deplorável que se fragmenta em lascas de plástico ao contato com qualquer alimento que ofereça o mais remoto desafio.

Em 2006, o *spork* recebeu uma reforma radical, que tentou corrigir algumas de suas deficiências estruturais. Joachim Nordwall é um designer sueco empregado pela Light My Fire, uma empresa de produtos para atividades ao ar livre. Criado na Suécia, ele não tinha nenhuma experiência com o uso do *spork* das lanchonetes e não se impressionou muito com ele. "Para mim, parece uma

solução provisória” (ao que ficamos tentados a comentar: não diga!). Os dentes não funcionavam bem como garfo e a concavidade não funcionava realmente como colher: quando se tomava sopa, ela escorria pelas aberturas. O grande avanço de Nordwall foi separar a parte que era colher da que era garfo, colocando-as nos extremos opostos do cabo. De quebra, acrescentou uma lâmina à borda externa dos dentes, com isso transformando sua criação numa espécie de *knork*, [*knife* + *fork*, faca + garfo] além de *spork*. “Os *sporks* ganham nova feição”, entusiasmou-se a crítica de uma publicação do mundo dos negócios sobre o design de Nordwall. Mas ele era muito antigo, na verdade: Nordwall tinha reinventado o *sucket* medieval.

Hoje há um *spork* para cada ocasião, exceto as refeições em que se exija algum grau de formalidade. A Light My Fire vende *sporks* de cores vivas para quem gosta de acampar e *sporks* para funcionários de escritório, *sporks* para os canhotos e para crianças pequenas. Ao contrário de outros utensílios anteriores, que sempre trouxeram em si alguma expectativa cultural de como devemos nos portar em relação à comida, o *spork* é inteiramente desprovido da dimensão da cultura. Curva-se ao dono, e não o inverso. Não traz em si nenhum costume particular e não requer etiqueta. Comer com um *spork* não é elegante nem grosseiro. Um dos muitos tributos a esse utensílio, na internet, diverte-se com a ideia das boas maneiras à mesa no “manejo de talheres *spork*” e recomenda: “Ao usar um *spork* para comer purê de batatas num recipiente de isopor, manda a etiqueta que se deixe um pouco de ‘sobra de *spork*’ no fundo, em vez de raspar o isopor para pegar até a última porção. Se você tiver que comer todas as raspinhas do purê, use o dedo, por favor.”

PEGADOR

Antigamente, os pegadores tendiam a ser utensílios especializados: pegadores de lareira, para movimentar as brasas; pegadores de carne, para girá-la na frigideira; pegadores de aspargo, para servir os delicados brotos verdes; pegadores de molas para escargot, para segurar aquelas conchas escorregadias de caracol, cheias de molho de manteiga e alho.

Só agora (a partir dos anos 1990) é que passamos a apreciar os pegadores de cozinha como o equipamento versátil que são: um utensílio genérico para levantar, cutucar e recolher. Refiro-me ao tipo simples e barato – aço inoxidável e bordas recortadas –, em vez dos pegadores antiquados do tipo tesoura, que estraçalham a comida e se fecham quando menos esperamos.

A função dos pegadores é aumentar nossa destreza à beira do fogão. Segurar um pegador é como ter garras à prova de calor. Você se torna uma criatura capaz de levantar coxas de galinha assadas estalando de quentes, ou de catar cápsulas individuais de cardamomo de um prato de arroz pilafe, com a exatidão de uma pinça e a serenidade de uma espátula.

Os melhores pegadores são os mais curtos (a faixa de 24 centímetros é ideal). Quanto mais compridos, mais complicados são de manejar, o que acaba com seu propósito. Houve época em que os chefs franceses de formação clássica usavam longos garfos com dois dentes e cabo de osso para executar as mesmas tarefas. No entanto, o garfo tem alcance mais limitado. Não pode tirar o linguini de uma panela de água fervendo no exato momento em que ele fica pronto, para misturá-lo habilmente com presunto, petit-pois e creme de leite. Em termos técnicos, com um pegador à disposição, você não precisa de escorredor nem de talheres para servir massa. Além da faca e da colher de pau, os pegadores são os utensílios manuais mais úteis que conheço.



7. Gelo

I have eaten
the plums
that were in
the icebox
…
Forgive me
they were delicious
so sweet
and so cold.[a]

William Carlos Williams,
“This is just to say”, 1934

O dia 24 de julho de 1959 foi um momento vital da Guerra Fria. Nikita Kruschov, o líder da União Soviética, e Richard Nixon, então vice-presidente dos Estados Unidos, durante a presidência de Eisenhower, montaram uma grande reunião pública em Moscou, diante das câmeras de televisão. Era o encontro mais significativo entre soviéticos e norte-americanos desde a conferência de cúpula de Genebra, em 1955, só que muito mais informal. Rindo e, em alguns momentos, apontando o dedo um para o outro, os dois homens debateram os méritos do capitalismo e do comunismo. Qual dos países tinha a tecnologia mais avançada? Qual dos estilos de vida era o melhor? A conversa – desde então apelidada de Debate da Cozinha – não girou em torno de armas ou da corrida espacial, mas de máquinas de lavar e utensílios de cozinha.

A ocasião foi a abertura da Exposição Nacional Norte-Americana no Parque Sokolniki, um parque municipal de “lazer e cultura”. Era a primeira vez que os russos deparavam em primeira mão com o estilo de vida dos Estados Unidos: a primeira vez que provaram uma Pepsi-Cola ou puseram os olhos nas grandes geladeiras americanas. A exposição exibiu três cozinhas-modelo, inteiramente

equipadas. Uma delas era uma cozinha da General Mills feita para economizar trabalho, com ênfase em alimentos congelados. Outra era uma cozinha "futurista" da Whirlpool, que só pedia às mulheres que apertassem um botão para acionar toda sorte de aparelhos de cozinha. A terceira era uma cozinha equipada da General Electric, na cor amarelo-limão.

Foi essa terceira cozinha que entrou para os livros de história. Parecia uma coisa saída de um filme de Doris Day: limpa, amarela e impecável. Belas assistentes demonstravam para os visitantes russos as maravilhas que podiam emergir da geladeira amarelo-limão: cupcakes com cobertura cremosa gelada, bolo em camadas com recheio de chocolate. A cozinha fora feita pela General Electric como parte de uma residência norte-americana completa, no estilo casa de fazenda.

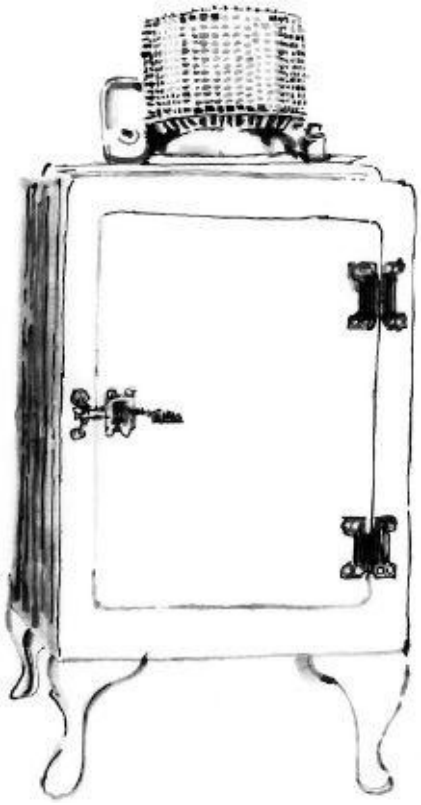
Nixon e Kruschov pararam para ver a cozinha, apoiados na grade branca que separava os estandes. Lois Epstein, uma morena espevitada que era uma das guias norte-americanas da exposição, demonstrou como a típica dona de casa americana usaria a lavadora/secadora de roupas embutida. Acima da máquina havia uma caixa de esponjas de cozinha S.O.S. e uma de sabão em pó Dash. "Nos Estados Unidos, gostamos de facilitar a vida das mulheres", comentou Nixon. Kruschov retrucou dizendo que "a sua atitude capitalista em relação às mulheres não existe no comunismo", o que implicava que, em vez de facilitarem a vida, esses aparelhos apenas confirmavam a visão norte-americana de que a vocação das mulheres era serem donas de casa (e talvez ele tivesse certa razão nisso). Em seguida, Kruschov indagou se todas essas novas máquinas traziam benefícios reais. Em seu livro de memórias, ele recordou haver apanhado um espremedor automático de limões e dito: "Que coisa tola! … Sr. Nixon! … Acho que uma dona de casa levaria mais tempo para usar essa engenhoca do que para … cortar uma fatia de limão, jogá-la num copo de chá e depois espremer mais algumas gotas."

Nixon revidou, chamando a atenção de Kruschov para todos os utensílios reluzentes em exposição – batedeiras, espremedores de sucos, abridores de latas, congeladores. "O sistema norte-americano", insistiu, "é concebido para tirar proveito das novas invenções." Kruschov continuou desdenhoso: "Vocês não têm uma máquina para pôr a comida na boca e empurrá-la para baixo? Muitas coisas que nos mostraram são interessantes, mas não são necessárias na vida. Não têm uma finalidade útil. São apenas engenhocas."

No entanto, Kruschov queria acender uma vela a Deus e outra ao Diabo. Ao mesmo tempo em que rejeitava a cozinha norte-americana como inútil, também queria insistir que os soviéticos eram capazes de fazer cozinhas tão boas quanto

aquelas. Queria vencer a corrida da cozinha, assim como a corrida espacial: “O senhor acha que o povo russo ficará pasmo ao ver essas coisas, mas a realidade é que as novas casas russas já têm todo esse equipamento.” Não era verdade, e Kruschov decerto sabia disso. Nenhuma casa ou apartamento de toda a cidade de Moscou tinha um ambiente remotamente semelhante à reluzente cozinha amarela equipada pela General Electric na exposição norte-americana. Pelos padrões americanos, as cozinhas soviéticas dos apartamentos recém-construídos no governo de Kruschov eram minúsculas: de 4,5 a 6 metros quadrados. A suprema glória dessas cozinhas, o grande dispositivo do futuro, criado para economizar trabalho, era uma série de armários montados nas paredes e abaixo das superfícies de trabalho. Tinham uma altura padronizada – 85 centímetros – que visava a moscovita média. As mulheres mais altas tinham que se abaixar; as mais baixas, se esticar, ambas curvando-se aos padrões uniformes do Estado. Afora espaço, saltava aos olhos nessas cozinhas a ausência de algo parecido com a grande geladeira amarelo-limão da cozinha-modelo montada pela General Electric. Em 1959, as geladeiras soviéticas eram feias e apertadas, mas a vasta maioria das cozinhas russas sequer tinha geladeira.

A verdade era que, em 1959, nem a União Soviética nem qualquer país do mundo – nem mesmo a Inglaterra ou a Alemanha – eram capazes de fazer geladeiras domésticas equiparáveis às norte-americanas. Os Estados Unidos eram a nação do gelo por excelência: 96% das residências possuíam geladeiras (em contraste com 13% no Reino Unido). Em larga medida, o estilo de vida norte-americano era possibilitado pela refrigeração. Do tilintar dos cubos de gelo num copo de bourbon ao luxo fácil de comer um filé de Chicago na cidade de Nova York, das máquinas de refrigerante e picolés às ervilhas congeladas, resfriar alimentos e bebidas era um negócio profundamente norte-americano. Um espremedor automático de limão podia mesmo ser, nas palavras de Kruschov, “apenas uma engenhoca”, porém a geladeira era algo mais. Ela atendia a muitas finalidades úteis, não era uma tecnologia isolada, mas um conjunto de tecnologias interligadas que, juntas, criavam abordagens totalmente novas da maneira de comer. Às vezes, a refrigeração é um instrumento para resfriar algo pelo simples e frívolo prazer de fazê-lo – uma taça de vinho branco gelado, uma fatia refrescante de melão –, mas é também um método para conservar os alimentos: mantê-los seguros para consumo por períodos mais longos e distâncias maiores. As geladeiras modificaram por completo o modo como os alimentos – sua obtenção, seu preparo e sua ingestão – se enquadravam na vida das pessoas.



A espaçosa geladeira norte-americana – assim como seu parente próximo, o freezer – foi, antes de mais nada, um aparelho para preservação dos alimentos que libertou as cozinheiras da necessidade de pôr em conserva, salgar ou enlatar o que não pudesse ser comido de imediato. Eliminou de um só golpe a dura sazonalidade do consumo, tanto para os pobres quanto para os ricos. Transformou o que as pessoas comiam: carne fresca, leite fresco e legumes e verduras frescos tornaram-se alimentos básicos do ano inteiro, em todas as partes dos Estados Unidos, pela primeira vez na história. As geladeiras modificaram o modo de as pessoas comprarem mantimentos: sem a refrigeração, não poderia haver supermercados, “compras semanais” nem estocagem no congelador para as emergências. Além de aparelho de preservação, a geladeira era um sistema de armazenamento que assumiu a função da antiga despensa. Possuir uma geladeira repleta de alimentos frescos – alface na gaveta de legumes, litros de leite, potes de maionese, frangos assados inteiros, quilos de frios e sobremesas cremosas – era participar do sonho americano, que é, no fundo, um sonho de fartura. A geladeira americana tornou-se um novo ponto focal da cozinha, assumindo o lugar da antiga lareira. Houve época em que nos congregávamos ao redor do fogo; hoje, as pessoas organizam sua vida em torno das linhas duras e frias da geladeira.

Em matéria de geladeira, todos aspiramos a ser norte-americanos. Na primavera de 2011, num lançamento de produtos num vasto espaço do subsolo da Bloomsbury de Londres, parei diante de uma geladeira dúplex de última geração. Sua classificação ecológica era A++, e o aparelho não permitia a formação de gelo. Era alto e inteiramente branco, exceto por um pequeno painel metálico na frente, que parecia um dispositivo de segurança do mundo de James Bond. Havia um botão com o desenho de uma barraca de praia, que a pessoa podia apertar caso fosse sair em viagem de férias: durante todo o tempo em que estivesse se bronzeando, a geladeira calibraria o uso de energia numa regulagem inferior à normal. Fiquei impressionada. Mas isso não era nada. A Samsung lançou uma "geladeira inteligente" com wi-fi integrado, atualizações do Twitter e previsão do tempo. No período em que este livro foi escrito, pesquisadores da University of Central Lancashire, na Inglaterra, estavam trabalhando numa geladeira autolimpante que também faria um inventário constante de seu conteúdo, passando para a frente os produtos que estivessem mais perto da expiração do prazo de validade. Parecemos ter chegado a um ponto em que esperamos que as geladeiras organizem nossa vida – e elas logo serão capazes de fazê-lo.

A geladeira, e não o fogão, tende agora a ser o ponto de partida – o que os decoradores chamam de "afirmação" – em torno do qual se constrói o restante da cozinha. Quando não conseguimos pensar no que mais fazer, abrimos a porta da geladeira e olhamos longamente para seu interior, como se ela fosse fornecer as respostas para as grandes questões da vida.

BACON, QUEIJOS PARMESÃO e cheddar, salame, chucrute, pato *confit*, linguiças, salmão defumado, arenque defumado, bacalhau, sardinhas enlatadas no azeite, passas, ameixas secas, damascos secos, geleia de framboesa, compota de frutas cítricas… inúmeros comestíveis deliciosos poderiam nunca ter sido inventados se tivéssemos tido acesso à refrigeração mais cedo.

A presença permanente de muitos desses alimentos em nossa dieta é um anacronismo, porém somos criaturas de hábitos e aprendemos a gostar de muitas coisas que um dia foram consumidas por necessidade. O bacon não tem qualquer finalidade real numa era refrigerada senão a de dar prazer, o que nunca deve ser desconsiderado. Já não há necessidade de comermos presunto defumado, quando podemos guardar costeletas de porco frescas na geladeira. Nosso gosto por alimentos defumados vem de épocas anteriores, quando defumar as carnes para preservá-las podia fazer a diferença entre a possibilidade de comer um alimento o ano inteiro ou apenas uma vez por ano.

Durante todo o inverno e a primavera, na Europa medieval, quase todos os alimentos proteicos – para quem tinha a sorte de possuí-los – eram salgados e defumados, porque essa era a única forma de impedir que a carne e o peixe estragassem. Qualquer carne não consumida logo após o abate era preservada no sal: estendiam-se camadas de pedaços de carne num grande baú de madeira, abafadas por camadas de sal. Era um processo caro: no fim do século XIII, gastavam-se dois *pence* de sal (em moeda antiga) para curar cinco *pence* de carne, de modo que só se salgava a carne de primeira. A carne de porco era a que melhor absorvia o sal. Além de defumar presunto e pernil e de salgar toucinho e carne de porco, os elisabetanos faziam outra coisa, grosseiramente chamada de "salmoura" – uma miscelânea de pés, orelhas, bochechas e focinho de porco em conserva: tudo, menos o grunhido do bicho. Também se salgava carne bovina. Um exemplo era a "carne de São Martinho", preparada em torno do dia dos festejos do santo, 11 de novembro. Depois de salgada, ela era pendurada no teto de um defumadouro até ficar pronta. Durante muito tempo, circulou o mito de que os cozinheiros de antigamente usavam especiarias para disfarçar o gosto da carne putrefeita. Não é verdade: as especiarias eram caras e não seriam desperdiçadas em alimentos condenados. Mas um importante uso delas era moderar o sabor pungente da carne salgada.

O leite perecível também era preservado: no Oriente, era talhado e fermentado em cremes semelhantes ao iogurte e em bebidas azedas, como o *kumiss* dos cazaques, ou por meio da evaporação, para se transformar em leite em pó (invenção dos mongóis); no Ocidente, era transformado em queijo ou manteiga muito salgados e guardado em recipientes de cerâmica bem-esmaltada. No *Colóquio* de Aelfric,[b] o "salgador" comenta: "Perderíeis toda a vossa manteiga e queijo, se eu não estivesse à mão para protegê-los em vosso benefício." A "manteiga com sal" da Idade Média era muito mais salgada do que a nossa, que é temperada para agradar ao nosso paladar, e não por motivo de conservação. A típica manteiga com sal moderna contém 1% a 2% de sal, ao passo que a medieval tinha cinco a dez vezes essa quantidade; segundo um registro de 1305, era necessária uma libra de sal para cada dez libras de manteiga,[c] ou seja, 10% da manteiga eram puro sal. Ingerida pura, teria um gosto terrível. Os cozinheiros precisavam fazer enormes esforços para tirar grande parte desse sal antes que ela pudesse ser usada.

Também se usava sal para preservar a carne frágil dos peixes. O arenque defumado escocês só foi inventado no século XIX, mas, antes disso, havia os *smokies*, os *buckies* e os *bervies*, uma espécie de hadoque curado produzida perto de Aberdeen, extremamente defumado sobre turfa e musgo em

decomposição. Os peixes salgados e em conserva eram proteínas básicas na Europa, sobretudo às sextas-feiras. Desde épocas pré-clássicas, houve um comércio significativo de peixes salgados, primeiro do Egito e da Espanha, depois, da Grécia e de Roma. Durante a Idade Média, o arenque salgado do mar do Norte e do Báltico foi uma grande indústria. Não era uma mercadoria de fácil produção. Sendo um peixe oleoso, o arenque fica rançoso muito depressa, e o ideal é que seja salgado dentro de 24 horas após sua captura, ou até antes. No século XIV, os negociantes de arenque puderam aprimorar consideravelmente o processo, desenvolvendo técnicas para salgá-lo a bordo dos barcos; depois, o peixe voltava a ser embalado, quando as embarcações chegavam ao porto. Os holandeses, em particular, revelaram-se mestres nessa técnica, o que talvez explique como vieram a dominar o mercado europeu. Os estripadores de arenque holandeses eram capazes de limpar até 2 mil peixes por hora no mar. Essa velocidade tinha um benefício adicional, embora os encarregados da limpeza não soubessem disso. Em sua pressa, eles deixavam no peixe uma parte do estômago que contém tripsina, uma substância química que acelera o processo de maturação.

A monotonia de uma dieta em que o único peixe consumido era uma conserva pode ser avaliada pelo número de piadas a que esses produtos deram origem. “Seu bacalhau seco, suma da minha vista!”, diz um personagem a outro em *A Pleasant Comedie, called Wily Beguilde* (autor anônimo, 1606). A expressão “*red herring*” [“arenque vermelho”, ou “arenque defumado”] – que era um peixe curado de gosto forte, “intensamente defumado” duas vezes, além de salgado – mantém em inglês o sentido figurado de algo enganoso ou fora de lugar, pista falsa.

As conservas doces tenderam a ter conotações muito mais suntuosas e agradáveis. Nos países quentes banhados pelo Mediterrâneo, a maneira mais prática de conservar frutas e legumes era secá-los: as uvas tornavam-se “passas do sol”, as ameixas, as tâmaras e os figos murchavam e intensificavam sua doçura. A tecnologia básica da secagem de frutas era muito simples: nos tempos bíblicos e antes deles, as frutas e os legumes sumarentos eram enterrados na areia quente ou espalhados em bandejas ou nos telhados, e dessecados sob os raios solares. No Leste Europeu, porém, onde o sol era menos abrasador, desenvolveram-se métodos mais sofisticados. A partir da Idade Média, na Morávia e na Eslováquia, construíram-se casas de secagem especiais, que consistiam em um cômodo aquecido de baixo para cima por uma fornalha, com um vasto número de armações de vime em que os frutos em processo de secagem eram pendurados.



O equivalente disso, nas casas ricas da Inglaterra, era o esplêndido “quarto de destilar”, onde os empregados destilavam bebidas alcoólicas, preparavam conservas de frutas, cristalizavam frutas secas e cascas de frutas cítricas e faziam doces pastosos (originalmente, de marmelo), geleias e balas. A arte de cristalizar era cheia de superstições e “segredos” alquímicos. Cada fruta tinha seus próprios imperativos. De acordo com um livro medieval, as nozes tinham que ser preparadas no dia 24 de junho, festa de São João. As frutas para conserva eram colhidas quase maduras, porque assim tinham mais probabilidade de manter sua forma. “A melhor maneira de conservar as groselhas verdes e inteiras” era uma receita de *The Queen-Like Closet*, de Hannah Wolley, lançado em 1672. O método de Wolley era cansativamente demorado: três imersões em água quente, três fervuras na calda de açúcar, e depois, uma fervura final numa nova calda de açúcar. O trabalho da destilaria era uma espécie de mágica, um adiamento da deterioração, comparável ao embalsamamento dos mortos.

O mais notável nas conservas de frutas era que de fato elas conservavam as frutas (pelo menos, na maioria dos casos). Ao longo da história, os cozinheiros têm sido pessoas que visam tornar seguros os alimentos que serão ingeridos; e, em muitas ocasiões, obtiveram sucesso. Contudo, até a década de 1860, quando Louis Pasteur descobriu os microrganismos responsáveis pela deterioração de alimentos e bebidas, os cozinheiros não tinham um conhecimento verdadeiro da razão por que a preservação de alimentos funcionava. A visão vigente era que a decomposição era causada por geração espontânea – em outras palavras, que forças misteriosas e invisíveis faziam o mofo crescer. As pessoas nada sabiam sobre micróbios, sobre os organismos vivos – fungos, bactérias e leveduras,

entre outros – que provocavam uma fermentação benéfica do vinho e dos queijos e uma fermentação tóxica em que o alimento se deteriorava.

As mulheres gregas que espalhavam figos para secar sob o sol não sabiam estar matando micróbios invisíveis (as bactérias precisam de umidade para florescer e, quando o alimento se desidrata, a maioria delas morre). As mulheres de lavradores que faziam cebolas em conserva no vinagre não tinham uma compreensão de como a acidez protege contra o crescimento de fungos (os micróbios preferem condições alcalinas), sabiam apenas que as cebolas em conserva duravam mais do que as cebolas ao natural. Os métodos de preservação desenvolveram-se devagar e com cautela. Manter os alimentos seguros para consumo foi um processo de tentativa e erro, mas, como o erro podia significar a morte, havia pouco incentivo para se embarcar em novas experiências. Quando se descobria algo que conseguia manter o alimento comestível por um longo período, de forma segura, ficava-se agarrado a isso. A não ser pela descoberta quinhentista da conservação da carne numa camada de gordura ou óleo (quer no caso do *confit* de pato, quer no das carnes em conserva da Inglaterra), a tecnologia da preservação não fez avanço algum desde a Idade Média até os primórdios do século XIX. Até o surgimento da lata.

Nem mesmo Nicolas Appert, o francês que inventou o processo de enlatamento – um método muito moderno de conservação – compreendeu inteiramente como ou por que ele funcionava. Declarou que a técnica tinha sido "fruto dos meus sonhos, de minhas reflexões, minhas pesquisas". Appert era cervejeiro, depois trabalhou como administrador na aristocracia e, mais tarde, no período napoleônico, como confeiteiro. Diziam que era um indivíduo bem-humorado, calvo e com sobrancelhas pretas e muito grossas. Apesar de ter introduzido um dos maiores avanços da tecnologia alimentar do século XIX, não derivou disso nenhum benefício duradouro e foi sepultado numa vala comum.

Em 1795, o governo francês, então enredado numa guerra com a Inglaterra, buscou maneiras melhores de alimentar suas forças armadas. Napoleão ofereceu 12 mil francos a quem conseguisse apresentar a melhor maneira de preservar alimentos. Enquanto isso, Appert, que na época cuidava de sua confeitaria na rue des Lombards, em Paris, andava preocupado com a mesma questão. Sabia preservar e cristalizar inúmeras frutas diferentes no açúcar, mas tinha certeza de que devia haver um modo mais "natural" de obter o mesmo efeito. A seu ver, todos os métodos tradicionais de fazer conservas eram falhos. Desidratar os alimentos retirava deles a textura essencial, o sal tornava-os "amargos", e o açúcar escondia seus verdadeiros sabores. Appert procurava uma técnica que

promovesse a conservação sem destruir as verdadeiras características de um ingrediente qualquer. Experimentou conservar frutas, legumes e carnes guisadas em garrafas de champanhe, aquecendo-as em banhos de água fervente. Com o tempo, passou das garrafas de champanhe para outras de abertura mais larga. Por fim, sentiu-se confiante o suficiente para enviar algumas amostras ao exército francês. A resposta foi positiva: o ministro da Marinha francês comentou que as vagens e as ervilhas de Appert tinham "todo o frescor e sabor dos vegetais recém-colhidos". O jornal *Courier de l'Europe* foi ainda mais exagerado em seus elogios: "O sr. Appert descobriu um modo de conservar as estações do ano." O prêmio de 12 mil francos foi-lhe devidamente concedido.

O método de Appert era muito simples, consistindo em nada além de aquecer o alimento num banho de água, dentro de garrafas fechadas com rolha. Em 1810, Appert publicou um livro em que revelou seus segredos. Os alimentos que preservava em suas garrafas herméticas eram inusitados: alcachofras, trufas, castanhas, filhotes de perdiz, mosto, azedinha, aspargos, damascos, groselhas-vermelhas, sopa de legumes picados, ovos frescos. No fundo, porém, tratava-se do mesmo processo pelo qual toda lata de atum e toda lata de milho são fabricadas até hoje: um recipiente hermético, aquecido no vapor.

Mas não foi Appert quem capitalizou nesse processo. Ao aceitar o prêmio, ele renunciou à possibilidade de patentear sua invenção. Poucos meses depois de lançado o seu livro sobre a produção de conservas, em 1810, um corretor inglês, Peter Durand, registrou às pressas a patente de um método de preservação de alimentos suspeitamente semelhante ao de Appert. A patente foi comprada por mil libras esterlinas por um engenheiro que tinha olho clínico para as grandes oportunidades, chamado Bryan Donkin. Em 1813, Donkin e seus sócios comerciais, os srs. Hall e Gamble, abriram uma fábrica apelidada de "conservatório" em Bermondsey, distrito industrial de Londres, produzindo alimentos beneficiados pela técnica de Appert, que os aquecia em recipientes fechados na água fervente por até seis horas. Mas houve uma diferença crucial: Donkin, Hall e Gamble acharam as garrafas de vidro de Appert frágeis demais e, em vez delas, embalaram seus alimentos – cenoura, vitela, sopa de carne, carne cozida e similares – em vasilhas fechadas de ferro revestido de estanho: as latas de folha de flandres.

Essas primeiras latas de alimentos não deixaram de ter problemas. O mais imediato foi que houve uma defasagem de cinquenta anos entre a descoberta de Appert e a invenção dos primeiros abridores, o que é um exemplo flagrante de como a tecnologia pode avançar aos trancos e barrancos. Até a década de 1860, as latas de carne de boi em salmoura (muito usadas pelas forças armadas), ou as

de salmão ou de pêssego, vinham com as instruções “corte a tampa, junto à borda externa, com um cinzel e um martelo”.

O primeiro abridor de latas feito sob encomenda foi desenhado em 1855 por Robert Yeates, um fabricante de instrumentos cirúrgicos, artigos de cutelaria e talheres, que lhe deu a forma de uma perigosa alavanca, semelhante a uma garra presa a um cabo de madeira. A ideia era cravar a alavanca no tampo da lata e cortar em volta com força, deixando uma borda irregular afiada. O utensílio funcionava – mas não bem. A história dos abridores de latas é repleta de modelos insatisfatórios: o Warner, muito usado durante a Guerra de Secessão norte-americana, com sua foice afiada na ponta, era ótimo para o campo de batalha, mas mortal para uso numa cozinha normal; uma chave abridora de 1868, que enrolava uma tira do metal da parte superior e a retirava, mostrou-se ideal para as latas de sardinha, mas não tão boa para as latas cilíndricas comuns, porque só abria parte da tampa circular; e os abridores elétricos da década de 1930 introduziram uma complicação desnecessária à tarefa. Por fim, nos anos 1980, surgiu um utensílio que a executava com um mínimo de perigo ou esforço para o usuário. O abridor de latas de abertura lateral, que hoje pode ser comprado por preços modestos em muitas variações, é um dos grandes heróis não reconhecidos na cozinha moderna. Em vez de furar o topo da lata, ele usa duas rodas em conjunto, sendo uma lâmina giratória e uma roda serrilhada, e retira a tampa intacta, sem deixar rebarbas cortantes nas bordas. É um utensílio fantástico, e a única lástima é que não tenha sido inventado antes. Hoje a indústria de alimentos enlatados está passando a usar tampas abre-fácil, providas de uma argola, que eliminam por completo a necessidade do abridor.

Afora o desafio de chegar à comida contida na lata, o enlatamento trazia outro perigo: nem sempre se conseguia preservar o alimento. Em 1852, constatou-se que milhares de latas de carne fornecidas à Marinha britânica eram impróprias para consumo: “seu conteúdo era uma massa putrefeita” que exalava um “fedor” pavoroso quando aberto. Em geral, presumia-se que a carne enlatada estragava porque “o ar penetrou na lata, ou não chegou a ser inteiramente retirado dela”. Até Louis Pasteur, não se sabia da existência de um tipo de micróbio capaz de vicejar sem o ar; para matá-lo, o fator crucial era o aquecimento rigoroso. O tamanho original das latas ia de 900 gramas a 1,8 quilos (em contraste com os 100 a 450 gramas da média das latas de hoje); as latas da marinha eram muito maiores, com 4,5 quilos de carne em média. Na fábrica, o tempo de aquecimento deveria ter sido aumentado, mas isso não ocorria, o que deixava bolsões pútridos no meio das latas.

Na década de 1870, a qualidade da comida enlatada havia melhorado e as latas

começaram a abrir mercados globais de alimentos numa nova escala. Operários britânicos sentavam-se para refeições à base de carne enlatada Fray Bentos, proveniente do Uruguai. O presunto em lata percorria todo o trajeto de Bermondsey até a China. Consumidores norte-americanos foram apresentados a ingredientes que, de outro modo, raramente provariam. Um historiador dos produtos enlatados observou que, a partir de então, a família americana pôde colher frutos de "uma horta em que cresce tudo o que há de bom", repleta de framboesas, damascos, azeitonas e abacaxis, para não falar nos "feijões cozidos com molho".

Mas era uma horta em que muitos produtos tinham um sabor meio estranho. É verdade que os tomates italianos em lata podem ser uma alegria – não em si próprios, mas se preparados lentamente em fogo brando para diversos molhos para massas: *alla puttanesca*, *all'amatriciana*. No entanto, espinafre enlatado – desculpe, Popeye – é gosmento e metálico. Abacaxi e pêssego em lata são bons (embora lhes falte o perfume das frutas frescas), mas framboesa enlatada vira uma papa. Hoje em dia, as latas são mais importantes como embalagem de bebidas (refrigerantes, cerveja) que de comida: as vendas mundiais de alimentos industrializados em lata atingem cerca de 75 bilhões de unidades por ano, em contraste com 320 bilhões de latas de bebidas.

No cômputo final, a tecnologia que mais aprimorou a dieta das famílias norte-americanas não foi o enlatamento, mas a refrigeração, que de fato deu às massas acesso a "uma horta em que cresce tudo o que há de bom"..

EM 1833, UMA REMESSA surpreendente chegou a Calcutá, na época o centro do Império Britânico na Índia. Eram quarenta toneladas de puro gelo cristalino, transportadas desde Boston, na Costa Leste dos Estados Unidos, numa viagem de 25.600 quilômetros, despachadas por Frederic Tudor, um empresário do ramo.

O comércio de gelo Boston-Calcutá foi um sinal de como os Estados Unidos estavam transformando o gelo em lucro. Como recurso natural abundante, o gelo é antiquíssimo: colhia-se gelo na China antes do primeiro milênio a.C. Vendia-se neve em Atenas desde o século V a.C. Aristocratas do século XVII comiam colheradas de sobremesas servidas sobre tigelas de gelo, bebiam vinho resfriado com neve e até tomavam sorvetes de frutas. No entanto, só no século XIX, nos Estados Unidos, é que o gelo se tornou um produto industrial – foram os norte-americanos que reconheceram e exploraram o fato de que as maiores fortunas não estavam na criação de iguarias geladas, mas no uso do gelo na refrigeração: na conservação de alimentos.

O armazenamento a frio não era desconhecido antes do século XIX. Muitas propriedades italianas possuíam suas próprias “casas de gelo”, como a dos Jardins Boboli, em Florença. Elas eram poços ou adegas muito bem-isolados – em geral, com turfa ou palha – nos quais era possível guardar pedaços irregularmente cortados de gelo, desde o inverno até o verão. Tais casas não tinham o objetivo preponderante de preservar alimentos, mas de conservar o gelo, a fim de que ele estivesse disponível para gelar bebidas ou fazer sorvetes suntuosos no auge do verão. É possível que, em algumas ocasiões, a casa de gelo fosse usada para complementar a despensa, mas sua função primordial era manter seus donos abastecidos de iguarias doces e geladas, adornos da vida civilizada. Ter acesso ao gelo no verão – zombar das estações do ano – era sinal certeiro de riqueza. “Os ricos têm gelo no verão, os pobres no inverno”, como escreveu Laura Ingalls num livro sobre sua vida de casada com um agricultor em dificuldades, nas pradarias do estado de Dakota, nos anos 1880.

Nos Estados Unidos como um todo – um país de vastas distâncias e extremos de variação climática –, a falta de gelo afetava o abastecimento de víveres em geral. Manteiga, peixes, leite e carnes só podiam ser vendidos em mercados locais. A maioria dos açougueiros abatia apenas os animais cuja carne pudesse vender no mesmo dia. A carne não vendida era deixada na rua para apodrecer. A menos que você morasse na zona rural e tivesse uma horta, verduras eram uma raridade. A dieta básica era feita de carne de porco salgada e pão, ou broa de milho. Os consumidores urbanos e os produtores rurais tinham poucas maneiras de chegar uns aos outros. Em 1803, um fazendeiro de Maryland, chamado Thomas Moore, concluiu que poderia vender mais manteiga se conseguisse levá-la a mercados mais distantes. Criou uma das primeiras “geladeiras”: uma tina de cedro em forma de ovo, com um recipiente interno de metal para a manteiga. Entre o metal e a madeira havia um espaço que podia ser preenchido com gelo.

A primeira grande inovação tecnológica na indústria norte-americana de gelo foi o cortador de gelo de tração animal, puxado por cavalos, patenteado em 1829 por Nathaniel J. Wyeth. Antes disso, o gelo era colhido em blocos desiguais, com grande dificuldade, mediante o uso de machados e serras. Com muito menos esforço – para os seres humanos, se não para os cavalos –, o corta-gelo de Wyeth produzia blocos quadrados perfeitos, fáceis de empilhar e de transportar. Os lucros obtidos alcançaram proporções épicas. A partir de 1873, tirar gelo do rio Hudson custava 20 centavos por tonelada. Ele podia ser vendido a fregueses particulares por até 4 a 8 dólares por tonelada – uma margem potencial de lucro de 4.000%.

Em 1855, a energia a vapor juntou-se à tração animal na coleta de gelo, e até

seiscentas toneladas passaram a poder ser coletadas numa única hora. A oferta aumentou, mas o mesmo se deu com a demanda. No ano seguinte, a cidade de Nova York usou 100 mil toneladas de gelo; em 1879-80, precisou de quase um milhão de toneladas, e a demanda continuava a aumentar. Quase metade de todo o gelo vendido ia para residências particulares. As empresas de gelo entregavam seu produto em carroças ou caminhões, por uma tarifa fixa diária ou mensal. O gelo era mantido numa "caixa de gelo" – uma geladeira primitiva, que era pouco mais que uma caixa de madeira revestida de estanho ou zinco, com prateleiras como um armário de cozinha e um orifício no fundo para o escoamento do gelo derretido. Essas "geladeiras" eram malcheirosas e ineficientes, sem recursos de circulação de ar. Ainda assim, que bênção poder desfrutar de algo friozinho no calor de julho, impedir que o leite fresco talhasse como queijo durante algumas horas, quem sabe dias, ou refrigerar uma tigela de ameixas.

O gelo, no entanto, introduziu suas maiores transformações oitocentistas não nas casas, mas no fornecimento comercial de alimentos. A combinação de imensos armazéns frigoríficos com vagões de trem refrigerados abriu mercados totalmente novos. As indústrias de carne, laticínios e vegetais frescos foram as maiores beneficiadas. Na Segunda Guerra Mundial, os norte-americanos eram conhecidos no mundo inteiro por seu apetite aparentemente descomunal por carne e leite (complementados por copos de suco de laranjas recém-espremidas e saladas de verduras). Esse apetite, assim como os meios para satisfazê-lo, foram obra sobretudo da refrigeração.

Em 1851, pela primeira vez se transportou manteiga em vagões de trem refrigerados, no trajeto de Nova York a Boston. Também o peixe começou a circular pelo país, e em 1857 despachava-se carne fresca de Nova York para os estados do Oeste. Os "vagões de carne" refrigerados criaram uma nova indústria de frigoríficos, centrada em Chicago. Foi de um fenômeno tipicamente norte-americano: em 1910, havia 85 mil vagões refrigerados nos Estados Unidos, comparados a apenas 1.085 na Europa (a maioria na Rússia). A carne fresca já não tinha que ser consumida logo depois do abate. As carcaças podiam ser congeladas, armazenadas e despachadas para qualquer lugar.

Os novos vagões refrigerados tiveram críticos ferozes, como ocorre com todas as novas tecnologias dos alimentos. Os açougueiros e os matadouros locais protestaram contra a perda de negócios e lamentaram o crescente monopólio da carne em poder de Chicago (e, a julgar pelas pavorosas condições dos matadouros e frigoríficos de Chicago descritas em *A selva*, de Upton Sinclair, de 1906, talvez tivessem razão). Em termos mais gerais, a população como um todo temia justo aquilo que tornava a refrigeração tão útil: sua capacidade de ampliar

o prazo de armazenagem dos alimentos. Ao lado da proliferação de vagões refrigerados, houve um enorme crescimento dos armazéns frigoríficos. Em 1915, havia cem milhões de toneladas de manteiga armazenadas a frio. Os críticos alegavam que a “armazenagem prolongada” não podia ser boa para os alimentos, reduzindo seu sabor e seu valor nutritivo. Outra preocupação persistente era que a refrigeração fosse um golpe: ao retardar a venda dos comestíveis, os vendedores podiam elevar os preços. Outra preocupação com a refrigeração, sobretudo no tocante aos laticínios, que exigem uma limpeza escrupulosa, era que o gelo natural nem sempre era imaculado, muitas vezes contendo impurezas, ervas aquáticas e outros tipos de vegetação. Periodicamente, as inspetorias de saúde locais condenavam grandes quantidades de gelo colhido na natureza como impróprio para consumo humano.

Essa foi uma das razões pelas quais a refrigeração, nos Estados Unidos, passou cada vez mais do gelo natural para o gelo produzido em fábricas. Fazia séculos que o ser humano estava familiarizado com maneiras de produzir gelo artificial, mas, na maioria dos casos, não o produzia com o objetivo de refrigerar, e sim para fazer sorvetes e gelar bebidas. O cientista elisabetano sir Francis Bacon foi uma das poucas exceções. De acordo com seu biógrafo, John Aubrey, Bacon morreu em 1626 de uma gripe contraída quando tentava usar neve para conservar uma galinha. Ele também investigou o uso do salitre no que chamou de “experiência de transformação artificial de água em gelo”. Bacon atacou os usos frívolos que os ricos tendiam a fazer de seu gelo. Era “pobre e desprezível” produzir gelo apenas para requintes como esfriar vinhos, em vez de usá-lo em “conservatórios”, termo com que se referia a geladeiras. Bacon decerto teve razão quanto ao fato de que isso era sobretudo uma questão de prioridades. Embora a refrigeração tenha sido negligenciada durante séculos, a tecnologia da produção de sorvetes era avançadíssima.

O anúncio do Mrs. Marshall’s Patent Freezer, uma máquina de fazer sorvete de 1885, mostra a imagem de um aparelho circular baixo, provido de uma manivela, e inclui esta bravata:

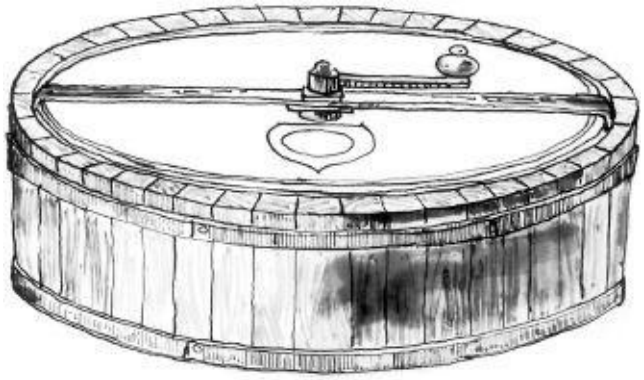
MARSHALL’S PATENT FREEZER

Sorvete cremoso e delicioso em três minutos

Sorvete em três minutos? Feito à mão? Hoje em dia, as melhores sorveteiras elétricas, destinadas aos cozinheiros domésticos ao preço de várias centenas de

libras, gabam-se de poder produzir “sorvete ou *sorbet* em menos de trinta minutos”. Como poderia a máquina da sra. Marshall fazer sorvete em um décimo desse tempo, sem a ajuda da eletricidade?

Parece propaganda enganosa. A sra. Marshall era uma empresária extremamente sagaz, hábil em promover seus interesses. Mãe de quatro filhos no bairro de St. John’s Wood, na zona norte de Londres, dirigia uma escola de culinária na rua Mortimer nº 31, no centro da cidade, inaugurada em 1883. A julgar pelos retratos em seus livros, era uma morena atraente, bem nos moldes das beldades trigueiras pintadas por John Singer Sargent: olhar vivo, blusas cobrindo seios fartos, cachos soltos amontoados num coque alto. Logo depois de inaugurada a sua escola de culinária, a sra. Marshall abriu uma loja na qual se oferecia para equipar cozinhas inteiras com todos os utensílios e aparelhos necessários, de limpadores de facas a formas decoradas para sorvete. Também vendia essências, condimentos e corantes alimentares, além de escrever livros de receitas – dois sobre sorvetes e um sobre culinária em geral –, sempre incluindo muitos anúncios da sua linha de produtos nas quartas capas.



Em suma, a sra. Marshall era o tipo de pessoa que poderia afirmar que sua sorveteira levava três minutos para produzir a guloseima quando na verdade levava trinta. Às vezes, porém, as pessoas que se empenham na autopromoção têm mesmo algo de que se gabar. Segundo se constatou, a sorveteira patenteada pela sra. Marshall era realmente um aparelho fantástico. Em 1998, sabia-se da existência de apenas cinco exemplares remanescentes. Três pertenciam a Robin Weir, o maior historiador de sorvetes do Reino Unido e membro de um grupo pequeno, mas apaixonado, de historiadores da culinária que afirmam que a sra. Marshall era uma cozinheira muito melhor do que sua quase contemporânea, a sra. Beeton. Quando Weir começou a fazer experimentos com suas sorveteiras Marshall originais, surpreendeu-se ao descobrir que elas *eram* realmente capazes de produzir um sorvete macio e cremoso em poucos minutos – se não

exatamente três, não mais do que cinco –, desde que a quantidade não fosse muito grande.

Vi um dos aparelhos da sra. Marshall em funcionamento num dos cursos de culinária histórica de Ivan Day (que é um dos outros raros possuidores dessa máquina e defensor da sra. Marshall). À primeira vista, a sorveteira não parece muito diferente da clássica máquina norte-americana de manivela, inventada em 1843 por Nancy Johnson, mulher de um oficial da marinha dos Estados Unidos residente na Filadélfia – outra grande inovadora na produção de sorvetes. Até hoje, os baldes de madeira caseiros no estilo de Johnson são usados em muitas casas norte-americanas para as crianças se divertirem numa tarde quente de verão. Você compacta gelo e sal num balde, em volta de um recipiente de metal. Em seguida, verte nesse recipiente a mistura para sorvete. Repõe a tampa e começa a girar a manivela, fazendo rodar lá dentro o "batedor", que raspa o sorvete das laterais frias do recipiente, à medida que ele vai gelando. Num dia de sorte, quando não faz calor demais e conseguimos compactar o máximo de gelo e sal no balde, o sorvete fica pronto após uns vinte minutos de giros vigorosos da manivela.

Como pode a sorveteira da sra. Marshall fazer o mesmo trabalho quatro vezes mais depressa? Ela é muito mais larga e baixa que o balde desenhado por Nancy Johnson. O congelamento é uma espécie de inversão da transferência de calor, que passa da mistura cremosa para o frio recipiente metálico. Quanto maior a área de superfície do metal frio, mais depressa gela a mistura do sorvete. A sorveteira da sra. Marshall tem uma superfície fria muito maior que a de outros aparelhos. Ao contrário do balde de Johnson, o gelo e o sal ficam apenas embaixo da cuba. Como se gaba o anúncio, "não é necessário compactar nada em volta". Há também uma inovação adicional. Em todas as outras sorveteiras domésticas, sejam elas elétricas ou anteriores à eletricidade, o recipiente de metal fica imóvel enquanto o batedor gira; na da sra. Marshall, o batedor central fica parado, enquanto a manivela superior gira repetidas vezes o recipiente.

Trata-se de uma invenção esplêndida, com uma única falha: para chegar ao preço mais acessível, a sra. Marshall produzia suas máquinas em zinco barato, que é um metal venenoso. Por isso, embora os aparelhos remanescentes decerto ainda funcionem às mil maravilhas, fazendo um sorvete cremoso num prazo curtíssimo, faz muito tempo que ninguém prova um deles, exceto Robin Weir. Disse-me ele que "viv[e] tomando sorvete feito na [sua] máquina; a temperaturas abaixo de zero, a toxicidade dos metais torna-se desprezível". Não há dúvida de que ele tem razão quanto a isso, mas, no mundo de hoje, qualquer aparelho que contamine o sorvete com zinco tóxico, ainda que em nível muito baixo,

encontrará poucos usuários.

Na casa de Ivan Day, vimos uma mistura para sorvete à base de água, preparada com frutas cítricas e aromatizada com bergamota, passar a de um líquido amarelo transparente para a de um creme gelado e branco como a neve. A tentação de prová-lo foi imensa, venenoso ou não. Day comentou que ele e Robin Weir têm conversado sobre relançar a sorveteira da sra. Marshall em materiais modernos, não tóxicos. Deveriam fazê-lo. Ela é melhor do que qualquer coisa que se conheça no mercado: mais rápida, mais eficiente, mais agradável em termos estéticos e totalmente neutra em matéria de emissão de carbono. Para quem tinha uma Marshall's Patent Freezer, talvez fosse mais fácil e mais rápido fazer sorvete em casa em 1885 do que na maioria das cozinhas atuais.

Mesmo o novo e revolucionário Pacojet, que diz fazer sobremesas geladas em vinte segundos, por meio do "giro de precisão", na verdade é mais lento que a sorveteira de Marshall: para usá-lo, você precisa congelar os ingredientes por pelo menos 24 horas antes de começar. O que há de ainda mais notável na inovação da sra. Marshall é que fazer sorvetes não é uma arte negligenciada (em média, as formas para gelatina eram melhores há cem anos do que são hoje, mas isso é porque a maioria de nós já não está muito interessada em fazer gelatinas parecidas com castelos). Muitos cozinheiros atuais adorariam poder fazer o que a sra. Marshall fazia. O leque de sabores de sorvetes de seu livro expressa a liberdade de que ela gozava para inventar o que bem entendesse, sabendo que, uma vez feita a mistura, o sorvete acabado poderia ficar pronto em minutos. Suas receitas não são apenas de baunilha, morango e chocolate, mas de amêndoas tostadas, groselha, ameixa rainha-cláudia, canela, damasco, pistache, marmelo, água de flor de laranja, chá preto e tangerina.

A sra. Marshall teve outra ideia espantosa a propósito dos sorvetes. Num artigo de 1901 em sua revista *The Table*, sugeriu um truque divertido para "pessoas de inclinação científica":

> Com a ajuda de oxigênio líquido, … cada conviva de um jantar pode fazer seu próprio sorvete à mesa, simplesmente mexendo com a colher ingredientes de sorvete aos quais tenham sido acrescentadas pela criada algumas gotas de oxigênio líquido.

É provável que ela tenha tido essa ideia ao assistir a uma palestra científica sobre gases liquefeitos na Royal Institution. Não se sabe ao certo se ela mesma chegou a experimentá-la. O cientista Peter Barham, que faz sorvete usando nitrogênio líquido, sugere que não, porque "algumas gotas" de oxigênio líquido provavelmente não bastariam para congelar uma tigela inteira de sorvete. Apesar

disso, é admirável que, quando mal começava a despontar a aurora do século XX, essa grande inovadora culinária tenha concebido um método de fazer sorvete que ainda se afiguraria de alta tecnologia mais de cem anos depois. Os clientes do restaurante Fat Duck, de Heston Blumenthal, ainda ficam sem fôlego ao verem as sobremesas serem congeladas na mesa com nitrogênio líquido.

O oxigênio líquido da sra. Marshall surgiu ao cabo de centenas de anos de inovação no preparo de sorvetes. O recurso básico de pôr sal no gelo, para reduzir sua temperatura, foi descoberto por volta do ano 300 d.C., na Índia. Funciona porque o sal baixa o ponto de congelamento do gelo – em tese, até −21°C. No século XIII, médicos árabes produziam neve e gelo artificiais acrescentando salitre à água, com o que se anteciparam a Bacon em mais de três séculos. Os visitantes europeus ao Oriente assombravam-se com seus maravilhosos sorvetes de frutas e xaropes gelados. Pierre Belon foi um francês que visitou o Oriente Médio no século XVI. Deslumbrou-se com as bebidas doces geladas: “Umas são de figo, outras, de ameixa, pera e pêssego, outras mais são de damasco e uva, e há também as de mel, e o sorveteiro mistura neve ou gelo com eles para gelá-los.”

Na Pérsia, os *sorbets* eram feitos de suco de limão, laranja ou romã. Primeiro, espremia-se a fruta num coador de prata; depois, acrescentavam-se açúcar e água para diluir; por último, colocava-se tudo numa pilha de gelo. Como os refrescos gelados *gola*, ainda hoje feitos e vendidos nas praias da Índia, esses sorvetes ficavam num ponto intermediário entre uma limonada e um suco servido sobre gelo moído – um bálsamo refrescante numa tarde escaldante. “Dê-me um sol, não me importa quão quente”, escreveu o poeta Byron ao visitar Istambul, em 1813, “e *sorbet*, não me importa quão frio, e meu paraíso será tão fácil de fazer quanto o seu paraíso persa.”

No século XVII, os europeus faziam seus refrescos de gelo em Paris, Florença e Nápoles, e, em meados do século XVIII, gelos doces eram uma iguaria bem-estabelecida. Vendedores de *sorbetto* circulavam pelas ruas de Nápoles (na época *sorbetto*, e não *gelato*, era o termo geral italiano para designar o sorvete, e não indicava ausência de leite) oferecendo sabores que incluíam laranja-lima, cereja amarga, jasmim e pera moscatel. Ele era servido em bolas tiradas diretamente da *sorbettiera* em que era feito – um recipiente cilíndrico alto, com tampa de metal, colocado num balde de gelo e sal. Para quebrar os cristais de gelo e manter o *sorbetto* cremoso enquanto ele gelava, os vendedores giravam a *sorbettiera* na mistura de gelo e sal a intervalos de poucos minutos, o que revolvia a mistura no interior do recipiente. Vez por outra, o gelo era mexido com uma espátula de madeira. Essa é outra maneira de fazer sorvete com uma

tecnologia simples, capaz de produzir resultados tão bons quanto os dos nossos gigantescos aparelhos elétricos.

Em suma, teríamos muito pouco a ensinar a nossos ancestrais em termos do preparo de sorvete caseiro. Nosso principal método não elétrico de fazer sorvete – gelá-lo num recipiente de plástico no congelador, mexendo-o a intervalos curtos para quebrar os cristais de gelo – é muito inferior a uma *sorbettiera* ou à Marshall's Patent Freezer. Independente da frequência com que o tiremos do freezer para mexê-lo, o resultado final é sempre um bloco de gelo sem graça. Excetuando-se a fabricação industrial de sorvetes, que é, na maioria dos casos, a arte de baratear o produto com oxigênio e aditivos, houve poucas inovações reais desde a época da sra. Marshall.

Dado o domínio vitoriano da tecnologia do sorvete, seria de se esperar que a refrigeração fosse o passo seguinte evidente. Com certeza, nas residências mais luxuosas da Europa, onde os criados da cozinha dividiam-se entre cozinheiros e confeiteiros, às vezes estes últimos tinham acesso a uma "sala resfriada" em que as massas de pastelaria podiam manter-se geladas, além de se fazerem sorvetes e se armazenar carne. Nas casas mais modestas, porém, muito depois da Revolução Industrial, a refrigeração ainda estava na primeira infância. Na década de 1880, a sra. Marshall vendeu um sortimento de "refrigeradores de armário" com "todos os aperfeiçoamentos modernos", que nada mais eram que armários de cozinha separados, feitos de madeira, com um par de recipientes para gelo na parte superior. Enquanto a sorveteira da sra. Marshall é uma das grandes tecnologias de cozinha negligenciadas, suas geladeiras não passaram de curiosidades vitorianas. Tornaram-se obsoletas com o surgimento da geladeira com compressor elétrico que hoje molda toda a nossa vida.

Alguns anos atrás, eu estava em Londres conversando com uma americana que estava com saudades de casa. O que realmente mexia com ela, disse-me, era que sua cozinha britânica, com todos os seus aparelhinhos, era silenciosa demais. Ela sentia falta do zumbido – não alto, mas constante – que vem com uma grande geladeira americana. Para ela, esse zumbido era o som de casa.

Não era inevitável que as geladeiras americanas do século XX desenvolvessem esse zumbido simpático, que é consequência do motor interno (geladeira grande = motor grande = zumbido alto). Havia outra tecnologia disponível, que não era potencialmente pior que a geladeira elétrica: a geladeira com sistema de absorção de gás, cujo funcionamento era silencioso. Os dois métodos de refrigeração – por compressão e por absorção – foram desenvolvidos no século XIX. A refrigeração é inteiramente baseada nas propriedades

termodinâmicas dos líquidos e dos gases. Não se trata de acrescentar “frio” – tal substância não existe –, mas de bombear o calor para fora. A refrigeração explora o fato de que, quando os líquidos se transformam em gases, há uma transferência de calor, como o vapor que sobe de um prato de sopa à medida que ela esfria.

Desde a Antiguidade, no Egito, o princípio da evaporação era usado para esfriar a água: armazenava-se o líquido em jarros de cerâmica porosa, bem-umedecida na parte externa. À medida que a água da superfície evaporava, o calor da água no interior do jarro transferia-se para fora. Na Índia, aliás, essa técnica era usada para produzir gelo. Cavavam-se fossos que eram cobertos por palha. Dentro deles se colocavam recipientes rasos de cerâmica, cheios de água. Em condições climáticas apropriadas – tempo calmo e sem muito vento –, a água transformava-se em gelo.

A partir do século XVIII, diversos inventores experimentaram maneiras de acelerar os efeitos de resfriamento da evaporação. No início do século XIX, Richard Trevithick, um engenheiro da Cornuália, na Inglaterra, conseguiu construir as primeiras máquinas em que a expansão do oxigênio sob pressão converteu a água em gelo. Contudo, o oxigênio não era muito bom para refrigerar – era mau condutor de calor, e essa condução, afinal, era o que mais interessava. Os engenheiros começaram a experimentar diferentes gases refrigerantes. Em 1862, foi lançada a máquina de gelo Harrison-Siebe, por compressão do vapor, que usava éter em vez de ar. Era um aparelho enorme e intimidante, “movido por um motor a vapor de quinze cavalos”. Funcionava segundo o mesmo princípio básico das geladeiras da maioria de nossas cozinhas. Um gás – o éter, nesse caso – era comprimido por serpentinas de metal para chegar ao estado líquido. Depois, podia expandir-se novamente como gás, o que levava o calor a ser retirado: era esse o efeito refrigerante. Por último, o gás voltava a ser liquefeito e todo o processo recomeçava. O aparelho de Harrison-Siebe funcionou muito bem, depois de se resolverem suas tendências iniciais a explodir. As grandes fábricas de gelo da década de 1890, movidas a vapor, usavam a técnica da compressão para produzir centenas de toneladas diárias de gelo limpo, claro como diamante.

Entretanto, essa não era a única maneira de fabricar gelo. Alguns inventores franceses, em especial Ferdinand Carré, tinham criado um método alternativo: a absorção de gás. A diferença é que, em vez de empurrar o gás pelas serpentinas do compressor, ele é dissolvido num líquido “afim”. Na versão de Carré, esse líquido era a água e o gás refrigerante era a amônia. Trata-se de um processo mais complexo do que a compressão: em vez de uma substância a considerar,

passa a haver duas. Ainda assim, a máquina de Carré era impressionante. Trabalhava num ciclo contínuo e, em 1867, chegava a produzir até duzentos quilos de gelo por hora. Nos estados norte-americanos do Sul, que nunca haviam tido um suprimento confiável de gelo natural, surgiram fábricas equipadas com as enormes máquinas de absorção de Carré. Em 1889, havia 165 fábricas no Sul, produzindo um esplêndido gelo artificial transparente com que resfriar os *mint juleps* ou ajudar no transporte dos frágeis pêssegos do estado da Geórgia.

No entanto, embora a indústria comercial de gelo se houvesse mecanizado, a dona de casa norte-americana comum continuava a se arranjar como podia com sua caixa de gelo. Ainda em 1921, uma redatora da revista *House Beautiful* queixou-se da trabalheira que era fazer a manutenção desse receptáculo frio:

> Alguém tem que limpar o lugar molhado em que o entregador apoiou o bloco de gelo enquanto esperava … Alguém tem que tirar diariamente a bandeja inferior e esvaziar a água … Alguém tem que ficar cheirando a caixa de gelo, dia após dia, para ver quando ela começa a cheirar mal e precisa ser areada.

Todo esse maçante trabalho cotidiano foi dispensado com o surgimento das geladeiras domésticas, tanto a gás quanto elétricas, criadas mais ou menos nos anos do entreguerras. Houve quem dissesse que a década entre o fim da Primeira Guerra Mundial e o começo da Depressão assistiu às mais “drásticas mudanças” nos padrões do trabalho doméstico nos Estados Unidos, comparada a qualquer decênio da história. Em 1917, apenas um quarto das residências norte-americanas estava ligado à rede elétrica; em 1930, esse total era de 80%. A massa crítica de consumidores com acesso à eletricidade foi um fator crucial na disseminação da geladeira por compressão. Tratava-se de um negócio de alto lucro: ao contrário do ferro elétrico ou da chaleira elétrica, a geladeira nunca é desligada; ela usa energia 24 horas por dia, todos os dias, sem parar. Por isso, as fornecedoras de eletricidade tinham grande interesse em estimular a difusão da refrigeração elétrica domiciliar.

Os primeiros nomes conhecidos foram Kelvinator e Frigidaire, empresas fundadas em 1916 e ambas produtoras de geladeiras elétricas. No início houve problemas, para dizer o mínimo. Se você comprasse uma geladeira elétrica na década de 1910, não recebia um aparelho autônomo inteiro. A empresa instalava um mecanismo refrigerador na sua caixa de gelo já existente, a qual, muitas vezes, não suportava o esforço, empenando e se desarticulando com a vibração do motor. Além disso, a aparelhagem era tão grande que às vezes mal deixava espaço para os alimentos na caixa de gelo. Para contornar esse problema, vez por outra o compressor e o motor eram instalados no porão, e o gás refrigerante era

trabalhosamente bombeado para a caixa de gelo em cima. Era frequente os compressores funcionarem mal e os motores darem defeito. O mais preocupante era que os primeiros gases usados – cloreto de metila e dióxido de enxofre – podiam ser letais. Como os aparelhos tinham um isolamento muito precário, esse era um risco sério. Em 1925, o cientista Albert Einstein decidiu desenhar uma geladeira nova e melhor, ao ler uma reportagem sobre a morte de uma família inteira, devido ao vazamento de gases venenosos da bomba do refrigerador. A geladeira de Einstein, desenvolvida com um ex-aluno dele, Leó Szilárd, e patenteada em novembro de 1930, baseou-se no princípio da absorção, como os aparelhos de Carré. Não tinha peças móveis e, para funcionar, precisava apenas de uma pequena fonte de calor, como um bico de gás.

A geladeira de Einstein nunca foi comercializada, por ter sido atropelada pelos acontecimentos. Em 1930, a indústria introduziu um novo gás refrigerante não tóxico, chamado fréon-12. Quase de imediato, todas as novas geladeiras domésticas o adotaram. Foi como um novo amanhecer, embora meio século depois os fabricantes de geladeiras viessem a procurar freneticamente alternativas para o fréon, visto que ele é um dos principais clorofluorocarbonetos envolvidos na destruição da camada de ozônio. Também em 1930, as vendas de geladeiras mecanizadas superaram pela primeira vez as das caixas de gelo. Já então o formato das geladeiras tinha ido muito além dos antigos armários de madeira cheios de vazamentos. Os primeiros aparelhos autônomos da década de 1920 eram em geral brancos e tinham quatro pés, como um roupeiro. O mais famoso deles talvez tenha sido o “Monitor-Top”, da General Electric, uma caixa branca sobre pernas, com um mecanismo de refrigeração acondicionado num cilindro que se projetava acima do teto. Na década de 1930, as geladeiras ganharam altura e perderam as pernas, desenvolvendo uma beleza metálica aerodinâmica.

Em 1926, a Electrolux-Servel concebeu uma geladeira de funcionamento contínuo, com sistema de absorção de gás, e, durante algum tempo, pareceu que as geladeiras a gás viriam a ser preferidas às elétricas. A invenção básica veio de dois engenheiros suecos, Carl Munters e Baltzar von Platen. Essas novas geladeiras a gás não precisavam de motor para funcionar, além de serem mais baratas e silenciosas. Um anúncio da Servel da década de 1940 mostrava um casal branco e bem-vestido gabando-se de haver conseguido manter os serviços de sua empregada negra depois de comprar uma geladeira Electrolux: “A Mandy resolveu nos dar outra chance, depois que adotamos o silêncio.” E Mandy comenta: “Nossa, é silenciosa mesmo!” Apesar da vantagem do silêncio, a Servel nunca teve o mesmo poder das grandes companhias de eletricidade, como

a General Electric, e hoje a ideia de uma geladeira a gás soa esquisita. Todavia, a concorrência entre os dois modelos – o silêncio do gás *versus* o zumbido da eletricidade – impulsionou a inovação de ambos os lados, o que explica, em parte, por que as geladeiras norte-americanas tornaram-se tão boas em tão pouco tempo. As do final dos anos 1930 já tinham muitos dos acessórios modernos: fechamento por pressão na porta, compartimentos umidificantes para legumes e verduras e espaço para formas de gelo no congelador, todos os quais ainda constituem carros-chefe das vendas atuais de geladeiras.

O que a Frigidaire e a Electrolux fabricavam era comprado pelos Estados Unidos. Em 1926, foram 200 mil geladeiras (a um preço médio de 400 dólares); em 1935, as vendas atingiram 1,5 milhão de unidades (preço médio de 170 dólares). Já então, quase metade do país possuía uma geladeira mecânica. Os anúncios estimulavam os consumidores a pensar na geladeira como um lugar de onde saíam alimentos maravilhosamente frescos. A Kelvinator promoveu a ideia dos alimentos “kelvinatados”:

> Tirados do ar gélido de um refrigerador Kelvinator, eles são irresistíveis. Pense em fatias de laranja geladas; em melão-cantalupo ou toranja servidos geladinhos; ou em compotas de frutas feitas em casa, servidas em suas caldas frias e saborosas. Pense no leite para os seus cereais, gelado e refrescante.

Grosso modo, os métodos mais antigos de preservação de alimentos não tinham a pretensão de aprimorá-los, apenas de salvá-los da deterioração. As pessoas sabiam que o arenque enlatado não era tão bom quanto o fresco, mas era preferível a um arenque estragado. Já a indústria das geladeiras afirmava não apenas preservar os alimentos, mas transformá-los.

A realidade nem sempre era tão atraente. Uma queixa comum sobre as geladeiras era que elas faziam os alimentos perderem o sabor, mesmo quando eram frescos. Em 1966, um especialista em armazenagem de alimentos, R.C. Hutchinson, notou que os consumidores achavam que os alimentos refrigerados “perdiam grande parte do sabor e adquiriam outro gosto”. Do ponto de vista comercial, isso não era necessariamente um problema, podendo ser também uma oportunidade. As geladeiras deram origem a novos produtos para acondicionar os alimentos, como o papel-filme (inventado em 1953 como Saran Wrap) e os recipientes Tupperware (comercializados pela primeira vez em 1946). “Ouviu esse sussurro?”, perguntava um anúncio da década de 1950. “É a promessa dos recipientes herméticos Tupperware de manter inalterado o sabor dos alimentos!”

Os produtos Tupperware também foram promovidos como recipientes para alimentos congelados, ajudando a armazená-los em quantidade máxima no

espaço restrito dos congeladores domésticos. Na época em que a linha Tupperware foi lançada, os alimentos congelados caminhavam para se transformar numa indústria de bilhões de dólares, embora o começo tivesse sido lento. As geladeiras norte-americanas dos anos 1930 eram um caso perdido em matéria de congelamento. Os produtos congelados tinham que ser guardados num espaço minúsculo, junto às serpentinas de evaporação, onde a geladeira era mais fria; só havia espaço para um ou dois pacotes de comida, e os cubos de gelo tinham o péssimo hábito de derreter e se fundir num bloco único.

O potencial da comida congelada teve uma ampliação drástica com a introdução, em 1939, do "refrigerador de duas temperaturas" – a geladeira dúplex. Os potes de sorvete e os cubos de gelo puderam enfim ser mantidos separados do conteúdo da geladeira e a uma temperatura consistente abaixo de zero. Outra inovação foi que as serpentinas de evaporação passaram a ficar escondidas dentro das paredes da geladeira, o que proporcionou uma refrigeração mais uniforme, além de acabar com o pesadelo do descongelamento. A família que possuía um desses aparelhos tinha todos os motivos para enchê-lo da profusão de produtos congelados já então disponíveis: concentrado congelado de suco de laranja, para a família poder tomar seu suco "fresco" todas as manhãs (esse foi o produto congelado de maior sucesso comercial nos Estados Unidos do pós-guerra, com 9 milhões de galões vendidos em 1948-9); morangos, cerejas e framboesas, para que as frutas do verão pudessem ser saboreadas mesmo em pleno inverno; inovadores nuggets de peixe; e ervilhas congeladas, cortesia da empresa Birds Eye.

Clarence Birdseye, que criou a moderna indústria de alimentos congelados nos anos 1920, gostava de dizer que não havia "nada de muito admirável no que fiz … os esquimós tinham [alimentos congelados] há séculos". Era uma afirmação modesta demais. É verdade que o gelo tinha sido usado (não apenas pelos esquimós) para preservar peixe e carne por tempo suficiente para que eles chegassem ao mercado. Mas somente Birdseye desenvolveu uma técnica de congelamento rápido tão delicada, que podia ser aplicada não apenas a carcaças de carne, mas a minúsculas ervilhas.

Tal como os Estados Unidos, a Rússia era um país de distâncias imensas e invernos gelados, o que estimulava o uso do congelamento para preservar víveres. Em 1844, Thomas Masters, um especialista em gelo do Reino Unido (um país pequeno, com invernos amenos), escreveu sobre as maravilhas do mercado de gelo de São Petersburgo, que "contém os corpos de muitos milhares de animais em estado de congelamento, amontoados em pilhas que parecem

pirâmides: vacas, porcos, ovelhas, aves, peixes e manteiga, tudo endurecido numa rigidez pétrea". Os alimentos ficavam congelados em estado sólido. Quando a pessoa queria comprar um produto, ele era cortado "feito lenha".

É claro que isso é uma proposta muito diferente de um saquinho de petits-pois congelados, previamente retirados das vagens e prontos para serem servidos em cinco minutos. O mercado de gelo de São Petersburgo vendia o alimento bruto para o indivíduo em busca da sobrevivência, muito distante da dona de casa norte-americana de cem anos depois, que tirava do freezer um prato Minute Maid do tipo "aqueça e coma" e, quase sem se deter na transição do gelado para o quente, transferia o alimento para seu forno elétrico. A inovação de Clarence Birdseye consistiu na criação de alimentos congelados que pudessem se encaixar perfeitamente, e de forma higiênica, na vida suburbana do século XX, sem necessidade de um fura-gelo.

Birdseye era um caçador, no ramo das peles, que antes havia trabalhado como biólogo no Ministério da Agricultura dos Estados Unidos. Sua invenção proveio de uma observação simples. Ele, sua mulher, Eleanor, e seu filho pequeno, Kellogg, estavam numa missão de caça na península do Labrador, no nordeste do Canadá, onde permaneceram de 1912 a 1915. Moravam numa pequena cabana, longe do povoado mais próximo. Em termos de alimentação, sobreviviam com peixes e carne de caça, congelados nos ventos do Ártico. Birdseye notou que seus alimentos – coelhos, patos, renas e peixes – tinham melhor sabor no inverno que na primavera ou no verão. A carne do inverno, que congelava depressa, era tão saborosa quanto a carne fresca. A razão, supôs ele, era que o congelamento tinha sido mais rápido. Birdseye também experimentou congelar verduras, que raramente eram enviadas para a península do Labrador. Constatou que podia congelar o repolho e outras verduras com rapidez, mergulhando-os em barris de água salgada. Chegou até a usar a banheirinha de Kellogg para ajudar no processo.

Os métodos tradicionais de congelar alimentos, como os do mercado de São Petersburgo, consistiam basicamente em enterrá-los no gelo ou na neve, onde eles congelavam aos poucos. Isso propiciava a formação de grandes cristais de gelo e alterava a qualidade da comida para pior, danificando sua estrutura celular. Quando o alimento congelado lentamente era degelado, seus líquidos exsudavam. Era um problema que afetava sobretudo a carne. Em 1926, o jornal *The Times* reclamou das quantidades "copiosas" de "sangue ou soro" que tendiam a exsudar da carne bovina de congelação lenta ao ser descongelada.

Mas a solução não tardaria. Ao voltar da península do Labrador para os Estados Unidos, em 1917, Birdseye fez um investimento inicial de apenas sete

dólares num ventilador elétrico, alguns blocos de gelo, uns baldes de água salgada e uns filés de hadoque. Pôs-se a trabalhar num canto de uma fábrica de sorvetes de Nova Jersey, tentando "reproduzir os invernos do Labrador na Nova Inglaterra". Em 1925, tinha desenvolvido um novo método de congelamento acelerado, usando placas de metal resfriadas numa solução de cloreto de cálcio a 40°C negativos. Pacotes de comida eram imprensados entre as esteiras de metal e congelavam quase no mesmo instante – muito mais depressa que com qualquer técnica anterior. A princípio, Birdseye usou esse método para congelar peixes, criando a General Seafood Corporation em 1925, com a intenção de fazer dela a General Motors ou a General Electric dos alimentos congelados. Em 1929, ele vendeu a empresa e as patentes por 22 milhões de dólares à Goldman Sachs e à Postum Company.

O ramo de alimentos congelados não obteve sucesso instantâneo: as primeiras ervilhas congeladas não eram saborosas. Só em 1930 se descobriu que a ervilha e outros vegetais precisavam ser escaldados em água fervente antes de serem congelados, para neutralizar as enzimas que levavam à sua deterioração. A qualidade inconstante dos congelados contribuiu para a profunda desconfiança com que muitos consumidores os encaravam. Havia uma ideia geral de que a comida congelada era inferior – material recuperado. O momento decisivo veio quando Birdseye embarcou numa campanha de relações públicas e rebatizou os produtos de "comida cristalizada", nome que implicava um glamour gelado. "Comida congelada" [*frozen food*] era algo que se comia para não morrer de fome; "comida cristalizada" [*frosted food*] era a matéria-prima das fantasias infantis. Funcionou. A partir de 1955, o mercado de comida congelada dos Estados Unidos passou a ser orçado em 1,5 bilhão de dólares por ano.

Tais alimentos também se popularizaram no Reino Unido. As ervilhas, com certeza, nunca teriam alcançado um lugar tão central na dieta britânica sem o congelamento. Salsicha com fritas e ervilha, frango com fritas e ervilha, empadão com fritas e ervilha: quase todos os legumes dos cardápios dos pubs chegam à mesa graças a Birdseye. Em 1959, as vendas de ervilhas congeladas no Reino Unido superaram pela primeira vez as das ervilhas em vagens. O mais estranho era que os consumidores britânicos compravam avidamente os congelados, apesar de não terem onde armazená-los. O *Times* observou que eles eram uma "vantagem" para as donas de casa que "precisam aumentar de repente uma refeição, para receber convidados extras, quando as lojas estão fechadas". Os fabricantes de congelados tentaram criar máquinas automáticas de seus produtos que funcionassem fora do horário comercial, a fim de remediar essa dificuldade, mas, ao que eu saiba, nenhuma delas jamais entrou em operação.

Imagine a cena: centenas de donas de casa aflitas em filas que dão a volta no quarteirão para comprar estoques de emergência de frango à Kiev, de modo a lidar com a chegada repentina do chefe do marido para jantar. Ainda em 1970, o número de residências com acesso a qualquer tipo de freezer atingia apenas 3,5% do total. Quanto ao restante do país, qualquer alimento congelado adquirido tinha que ser espremido num espaço exíguo em cima da forma de cubos de gelo. Ainda me lembro bem: uma caixa de papelão de sorvete de baunilha e framboesa parcialmente comido, formando grandes cristais de gelo ao se grudar no teto do congelador da geladeira.

Abriu-se um abismo entre os refrigerados Estados Unidos e o restante do mundo. Era uma questão de cultura, bem como de desembolso do capital necessário para comprar geladeiras e freezers. Durante muito tempo, os europeus rejeitaram a tecnologia da frigorificação. Os franceses tinham uma palavra para isso: "*frigoriphobie*", ou fobia a geladeiras. Consumidores e produtores do Les Halles, o principal mercado de alimentos de Paris, resistiam à refrigeração. Os compradores temiam que ela desse aos comerciantes um poder excessivo sobre eles: as geladeiras lhes permitiriam vender alimentos velhos, fazendo-os passar por frescos. Os vendedores deveriam ter acolhido de bom grado essa tecnologia – afinal, ela lhes dava um prazo mais longo para venderem seus produtos –, mas, quando a geladeira foi introduzida no Les Halles, os comerciantes reagiram como se tivessem sofrido uma desfeita pessoal. A geladeira, insistiram, era uma espécie de mausoléu em que a verdadeira natureza de um queijo fabuloso seria assassinada. E, pensando bem, quem pode dizer que estavam errados? Um brie na temperatura da geladeira é uma coisa sem graça, comparado à maravilha amolecida de um brie amadurecido até o auge numa despensa antiquada.

Os consumidores da Europa continental também não se mostraram ansiosos por usar a refrigeração em casa. Dados os seus padrões de compras de alimentos, francamente não havia necessidade. Nos anos 1890, fabricantes norte-americanos de caixas de gelo fizeram algumas incursões tateantes no mercado europeu, pedindo informações aos consulados dos Estados Unidos sobre a demanda local desse equipamento. As respostas que receberam não foram animadoras. Os cônsules relataram que, nas grandes cidades da França meridional, havia abates diários para obtenção de carne no inverno, e dois abates por dia no verão. A maioria das pessoas comprava mantimentos duas vezes por dia, comendo tudo que era comprado. Enquanto as mulheres estivessem satisfeitas fazendo compras e cozinhando com essa frequência, e enquanto os vendedores pudessem atender sua demanda por produtos frescos, as caixas de gelo seriam supérfluas.

Também no Reino Unido não houve pressa na compra de geladeiras. Durante boa parte do século XX, os visitantes norte-americanos achavam que lá tudo tinha a temperatura errada: casas frias e com correntes de ar, cerveja e leite quentes, manteiga rançosa e queijos suados. Em 1923, um artigo da revista *House and Garden* observou que "as geladeiras, que são corriqueiras nas casas norte-americanas, não são muito conhecidas nem usadas por aqui". Dada a natureza venenosa e pouco confiável das geladeiras da década de 1920, a demora em sua adoção talvez não tenha sido má ideia. Mas a antipatia britânica por esses aparelhos não era inteiramente racional. Muito depois de as geladeiras elétricas se tornarem seguras e confiáveis, e muito depois de a maioria das casas ter energia elétrica, ainda persistia a ideia de que esses aparelhos eram um desperdício. A Frigidaire destacou o desafio de penetrar no mercado britânico: "Provavelmente, a técnica agressiva de venda era essencial numa Inglaterra que via o gelo apenas como um inconveniente do inverno e as bebidas geladas como um equívoco norte-americano." Esse medo do exagero dos apetites norte-americanos tinha origem numa austeridade mental nacional muito anterior à austeridade da guerra e de suas consequências, então vigente. Em 1948, apenas 2% das residências britânicas tinham geladeira.

Os britânicos acabaram vencendo sua aversão ao frio. Num avanço rápido para os anos 1990, constatamos que a residência britânica média possuía 1,4 "eletrodomésticos frios" (seja uma geladeira, um freezer, uma geladeira dúplex ou um freezer horizontal na garagem). Parecia haver um desejo insaciável dos modelos "FAB" da marca Smeg – conjugados retrô verticais de geladeira e freezer, em tons pastel, com grandes maçanetas desajeitadas, como as geladeiras norte-americanas da década de 1950. Em outras palavras, no fim dos anos 1990, os britânicos haviam mais ou menos chegado ao ponto em que estavam os norte-americanos, em matéria de geladeira, em 1959.

UM MODELO DE GELADEIRA reflete o tipo de vida que os projetistas acham que levamos e o tipo de pessoas que eles pensam que somos. Em 1940, um vendedor norte-americano de geladeiras comentou que "metade do nosso trabalho é preservar as mulheres, não as frutas". Um detalhe como uma maçaneta de fácil manuseio era importante porque "faz muita diferença, para a mulher, se ela pode ou não andar com os braços carregados". As geladeiras se vendiam para as mulheres com base no desejo – os oníricos tons pastel –, mas também no dever: dizia-se às consumidoras que era trabalho delas manter seguramente gelada a comida da família.

Em meados dos anos 1930, foram acrescentados novos compartimentos às

geladeiras – prateleiras divisórias removíveis, gavetas para legumes –, incentivando as famílias a manterem refrigerada uma percentagem maior de seus alimentos. Em meio a tudo isso, o objetivo original da armazenagem a frio – manter os alimentos em ótimo estado por mais tempo – muitas vezes se perdeu. O pão fica velho mais depressa quando refrigerado, a batata estraga. As geladeiras vinham e ainda vêm com bonitos suportezinhos para ovos, mas essas prateleiras com concavidades protegem menos os ovos da absorção de outros odores do que as embalagens em que eles são vendidos. Além disso, nos climas frios, é melhor guardar os ovos fora da geladeira, pelo menos se você usá-los com rapidez. À temperatura ambiente, a gema tende menos a estourar quando você a frita, e é menos passível de fazer a massa do bolo desandar.

Por outro lado, talvez a temperatura ambiente da sua casa não seja igual à da minha. Nos Estados Unidos, os ovos não refrigerados são vistos como objetos perigosos, e é verdade que o são, nos estados mais quentes e durante os meses mais quentes. Um estudo de 2007, proveniente do Japão, constatou que, ao se armazenarem ovos infectados por salmonela a 10°C durante seis semanas, não houve crescimento das bactérias. Mesmo a 20°C, o crescimento bacteriano foi desprezível. Entretanto, a temperaturas de 25°C ou mais, o aumento da salmonela dispara. No Alabama, em julho, um ovo não refrigerado pode ser fatal. Agora que todos temos grandes geladeiras de estilo norte-americano, todos tendemos a nos comportar como se vivêssemos no Alabama.

As dimensões internas da geladeira continuam a evoluir. Na década de 1990, as prateleiras internas das geladeiras dúplex tendiam a ser meio quadradas e geométricas, num reflexo do fato de que amplas camadas da população viviam com caixas retangulares de refeições prontas congeladas. Nos últimos anos, disse-me um especialista em eletrodomésticos, isso mudou. As pessoas querem múltiplas gavetas para legumes e verduras e prateleiras mais variadas, num reflexo de que estão voltando à “cozinha a partir do zero” (que é o que eu ou você chamamos simplesmente de “cozinhar”). Os suportes internos para vinho também se tornaram comuns.

As geladeiras começaram como recursos para nos ajudar a ter uma alimentação saudável e segura. No entanto, transformaram-se em caixas insaciáveis, que exigem ser alimentadas. Muitas comidas hoje consideradas básicas passaram a existir, principalmente, para dar às pessoas algo que guardar em suas geladeiras novas. Não me refiro apenas a coisas óbvias, como nuggets de peixe e batatas fritas congelados. Consideremos o iogurte. Antes da Segunda Guerra Mundial, quase não se comia iogurte no Ocidente. Apesar de ser um alimento tradicional na Índia e no Oriente Médio, onde era feito na hora,

conforme a necessidade, e guardado em local fresco, fermentando e endurecendo com o tempo, ele tinha um potencial comercial igual a zero no Reino Unido ou nos Estados Unidos. Sem a geladeira, as sobremesas feitas com laticínios eram consumidas sobretudo sob a forma de pudins ou mingaus caseiros à base de leite, preparados na hora e servidos quentes: arroz-doce, cremes de sagu ou tapioca. A partir dos anos 1950, o consumo de sobremesas à base de leite sofreu uma queda drástica, ano após ano. Enquanto isso, o iogurte transformou-se numa indústria global multibilionária. Por quê? Você poderia dizer que os gostos mudam, mas isso ainda não explica por que de uma hora para a outra o arroz-doce morno com uma colherada de geleia de morango foi olhado com desdém e por que iogurtes gelados de morango em potinhos de plástico foram acolhidos.

Muito daquilo que vemos como gosto pessoal é, na verdade, consequência de mudanças tecnológicas. Os fabricantes de iogurte capitalizaram sobre o fato de que, havendo comprado uma reluzente geladeira nova, seus donos quereriam uma profusão de coisas para pôr dentro dela. Aqueles potinhos bem-compostos ficavam bonitos, quando nas prateleiras com divisórias; o sabor que tinham era quase irrelevante (alguns iogurtes eram bons, porém muitos eram mais insossos e mais açucarados do que os mingaus e cremes tradicionais que vieram substituir). Pela primeira vez na história, quase todas as pessoas tinham acesso ao gelo durante o ano inteiro. Às vezes, simplesmente não sabíamos o que fazer com ele.

FORMAS

A sra. Marshall vendia formas para sorvete moldadas no formato de maçãs, peras, pêssegos, abacaxis, cachos de uvas, torres de cerejas, morangos gigantes, patos, galinhas, cisnes e peixes, além de outras mais abstratas, como cúpulas e pilastras. As formas vendidas por ela eram de estanho ou latão, de custo acessível, ou de cobre, estas de melhor qualidade, para as gelatinas.

Moldar um prato é um modo de impor com grande força sua vontade aos ingredientes. Os formatos das formas para alimentos são a tecnologia culinária no que ela tem de mais caprichoso. Por qual lógica o sorvete indiano *kulfi*, aquela massa densa de leite cozido, passou a ser feito no formato de cones? Por que não quadrados ou hexagonais? Ninguém parece saber. A resposta é sempre: "É tradicional."



Algumas formas seguem certa lógica: a musse de peixe é montada em moldes com formato de peixe, e o *sorbet* de melão pode ser acondicionado numa forma imitando um melão-cantalupo. Muitas vezes, porém, não há qualquer sentido por trás do formato, excetuadas as preferências e os costumes da época. A cabeça de turco era uma forma popular para bolos e tortas no começo do século XX, imitando um turbante; é um belo formato, mas a ideia por trás dele – comer a cabeça de um turco – parece hoje de muito mau gosto.

As formas são regidas pela fantasia e pelo desejo do espetacular, e o nosso sentido do espetáculo se modifica com o tempo. As formas medievais do pão de gengibre, esculpidas à mão na madeira, podiam retratar veados e corças, javalis e santos. As opções de imagens hoje disponíveis para nós é muito maior, porém, não raro, nossa imaginação é menor. Nas lojas atuais de utensílios de cozinha, podemos comprar uma forma grande para bolo que se assemelha a um cupcake gigante.

[a] Em tradução literal: “Comi/ as ameixas/ que havia/ na geladeira/…/ Desculpe-me,/ estavam deliciosas/ tão doces/ e tão geladas.”(N.T.)

[b] Aelfric de Eynsham (c.955-c.1020) parece ter sido monge em Dorset e Oxfordshire, e lecionava latim para jovens que se preparavam para a vida monástica. *O Colóquio*, escrito em anglo-saxão e latim, destinou-se a ensinar essa língua e, num diálogo entre mercadores e trabalhadores, fornece um vívido panorama da vida no interior na época. (N.T.)

[c] Cerca de 500g de sal para 5kg de manteiga. (N.T.)

8. Cozinha

> “Considero um triste reflexo da nossa civilização que, embora saibamos medir, e meçamos, a temperatura da atmosfera de Vênus, não saibamos o que se passa no interior de nossos suflês.”
>
> Nicholas Kurti, “O físico na cozinha”, 1968

Nos primeiros anos do novo milênio, os decoradores gostavam de brincar dizendo que a casa era apenas uma cozinha com alguns cômodos adjacentes. Em 2007, antes da Grande Recessão, o *New York Times* identificou um novo mal-estar da cultura: profissionais liberais sofrendo de “depressão pós-reforma”, quando sua cozinha enfim ficava pronta e eles tinham que parar de se obcecar com as minúcias das torneiras e dos painéis de parede para proteger dos respingos. “As pessoas disseram que seria um grande alívio quando terminasse”, comentou uma proprietária cuja complexa reforma da cozinha quase dobrou o tamanho de sua casa. Quando o cômodo ficou pronto, queixou-se ela, “deixou um vazio imenso na minha vida”. Esse tipo de insatisfação talvez parecesse estranho a uma criada vitoriana que embarcasse na exaustiva tarefa cotidiana de limpar e lubrificar um fogão de ferro batido. As cozinhas dispendiosas de hoje exibem um grau de conforto, particularmente para as mulheres, que não tem precedentes históricos. A tecnologia da cozinha é causa e consequência desse conforto. Nossa vida é confortável porque temos geladeiras e torradeiras chiquérrimas. Compramos as geladeiras e as torradeiras para combinar com nossa vida confortável.

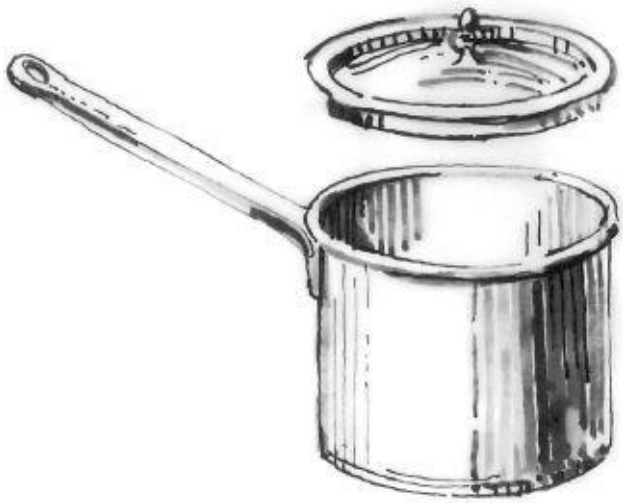
O luxo e o brilho da moderna cozinha de exposição seriam uma terra desconhecida para nossos antepassados de cem anos atrás, quando as geladeiras elétricas eram desconhecidas e o fogão a gás era uma novidade empolgante. Quão futuristas lhes pareceriam esses cômodos: a panóplia de artifícios para “armazenagem inteligente”, a máquina sibilante de café expresso, as gigantescas geladeiras dúplex, os armários embutidos combinando com as batedeiras. Como seria possível explicar a uma recém-casada eduardiana, mal começando a se entender com sua geladeira de mogno em forma de armário e seu estojo de facas

folheadas a prata, que haveria de chegar o dia em que as pessoas – homens e mulheres – tratariam a reforma da cozinha como um passatempo, e em que liquidificadores elétricos em perfeito estado seriam jogados no lixo por não combinarem com o azul-petróleo do novo jogo de armários de cozinha? Como foi que se tornou normal, ao nos mudarmos para uma nova casa, acabar com a cozinha montada pelos proprietários anteriores – talvez poucos anos antes – e instalar a nossa a partir do zero, com metais, equipamentos e acessórios inteiramente novos: fogão novo, piso novo, pia nova?

Se você olhar além do granito e do vidro e da iluminação LED indireta, entretanto, verá uma continuidade surpreendente entre a tecnologia das cozinhas de hoje e do passado. Nos anos 1890, o químico francês Marcelin Berthelot previu que, no ano 2000, a prática de cozinhar teria acabado e os seres humanos se alimentariam de comprimidos. A ideia da refeição numa pílula tem sido um traço permanente de nossas fantasias sobre a era espacial. No entanto, apesar de todas as invasões dos alimentos industrializados – apesar dos suplementos alimentares dietéticos e das barrinhas de cereal –, a tarefa de cozinhar persiste. Nem mesmo a comida ingerida nas primeiras missões espaciais veio sob a forma de pílulas, de modo geral. Quanto mais os astronautas se afastaram do planeta Terra, mais pareceram ansiar pelos sabores e texturas de casa. As refeições podiam ser desidratadas e congeladas, mas eram aproximações dos guisados e das sobremesas das cozinhas normais. De acordo com Jane Levi, uma historiadora da comida espacial, uma das principais descobertas do Projeto Gemini – os dez voos espaciais tripulados que a Nasa conduziu entre 1965 e 1966 – foi que os astronautas não gostavam de batata fria.

Por mais radicais que nos consideremos em nossas convicções cotidianas, a maioria de nós torna-se conservador ao entrar na cozinha. Picamos os alimentos com facas, os preparamos em panelas e mexemos essas panelas com colheres. Em nossas cozinhas modernas, ainda usamos os escorredores, os pilões e as frigideiras dos antigos. Não partimos de princípios básicos toda vez que queremos produzir uma refeição, mas recorremos aos utensílios e ingredientes que temos à mão, regidos pelas regras e tabus e lembranças que todos temos na cabeça com respeito à culinária.

Algumas pessoas não gostam disso. Para o cientista francês Hervé This, um dos inventores da expressão “gastronomia molecular”, nossa culinária peca pela “estagnação técnica”. Em 2009, ele perguntou: “Por que ainda cozinhamos como na Idade Média, com fouets, fogo e caçarolas? Por que esse comportamento obsoleto quando, ao mesmo tempo, a humanidade está explorando os limites externos do sistema solar?”



Por que somos tão resistentes à mudança em nossa maneira de cozinhar? Uma razão é que experimentar novos alimentos sempre foi uma prática perigosa. Na natureza selvagem, experimentar novas e tentadoras frutinhas silvestres pode levar à morte. Talvez a sensação persistente desse perigo nos torne avessos a riscos na cozinha. Mas nosso apego a certas maneiras de cozinhar vai além da autopreservação. Muitos utensílios perduraram por funcionarem muito bem. Nada faz o trabalho de uma colher de pau melhor que a colher de pau. Há também o fato de que, ao pegarmos um dado utensílio para preparar certo prato da maneira tradicional – seja uma paella valenciana, feita na sua frigideira larga e rasa, seja um pão de ló Vitória, feito em antiquadas formas para bolo em camadas –, praticamos um ritual que nos liga ao lugar em que vivemos e a nossos familiares vivos e mortos. Essas coisas não são fáceis de descartar. Como vimos, todas as vezes que se introduziu uma nova tecnologia na cozinha, por mais útil que fosse – desde panelas de cerâmica até o forno de micro-ondas, ou os fogões sem fumaça do mundo em desenvolvimento –, ela foi recebida em alguns círculos com hostilidade e com protestos de que a forma antiga era melhor e mais segura (e, em certos casos, de certa maneira, era mesmo).

Hervé This estabelece dois tipos de mudança tecnológica: a local e a global. As pequenas mudanças locais no equipamento de cozinha são as mais fáceis de aceitar. O exemplo que ele dá é o aperfeiçoamento de um fouet que acrescenta mais fios de metal, para bater os ovos com mais eficiência. As novas engenhocas transmitem mais segurança quando nos lembram outros objetos que já conhecemos bem, o que explica por que as primeiras geladeiras se assemelharam a pesados armários de cozinha vitorianos, feitos de madeira, e por que os espremedores de limão da década de 1860 eram comumente presos à mesa por um grampo, como as enormes máquinas de moer carne de ferro fundido. Nos

anos 1950, inúmeros utensílios assumiram a forma de um triturador de alimentos Mouli da Europa continental, com manivela giratória; de repente, surgiram raladores de queijo giratórios e trituradores giratórios de ervas, e todos foram recebidos com entusiasmo, embora – ao contrário do próprio Mouli – nenhum deles, em si, seja um utensílio bom de verdade: as ervas ficam empastadas e o ralador de queijo deixa sempre um pedaço no tambor giratório. Na ocasião, porém, o mecanismo giratório tinha um jeito natural, e era isso que importava. As mãos e o cérebro estavam acostumados a triturar alimentos usando um tambor com um movimento circular.

É muito mais difícil aceitar uma tecnologia inteiramente nova. É isso que This chama de mudança "global": o tipo de mudança ocorrida quando nossos ancestrais resolveram começar a cozinhar coisas em panelas de barro, ou quando o conde Rumford rejeitou a ideia de que uma lareira aberta fosse uma boa maneira de aquecer a comida. Essas mudanças perturbam o nosso conservadorismo natural. A clara de ovo, por exemplo. Em vez de apenas fazer pequenos ajustes, acrescentando mais fios metálicos a um batedor preexistente, uma mudança global da tecnologia questionaria o próprio uso do batedor para bater claras em neve. É isso que o dr. This quer saber. "Por que não usar, em vez dele, um compressor e um bocal capaz de introduzir bolhas de ar na clara de ovo?" Ou por que não inventar um utensílio completamente novo, em que ninguém tenha pensado até agora, usando toda a nossa engenhosidade e imaginação?

Para a maioria das pessoas, entretanto, cozinhar já é um processo trabalhoso o bastante, sem que se acrescente à mistura a criação de novos utensílios. Os últimos anos assistiram a um pequeno renascimento da culinária doméstica, em parte como resposta à austeridade da recessão. Mas, se você examinar os últimos quarenta anos, a imagem será a de um declínio radical na prática de cozinhar. Quando Jamie Oliver foi à cidade de Rotherham, no norte da Inglaterra, para seu programa de televisão *Ministry of Food*, em 2008, conheceu pessoas que tinham fornos elétricos, mas não faziam ideia de como ligá-los. Uma pesquisa feita em 2006 pelo Instituto de Tecnólogos da Alimentação constatou que, embora 75% dos norte-americanos jantassem em casa, menos de um terço deles cozinhava inteiramente suas refeições. O verdadeiro avanço culinário seria fazer os dois terços restantes da população cozinharem com fouets, fogo e caçarolas, em vez de convencê-los de que essas são tecnologias ultrapassadas. O ato de bater claras de ovos com um fouet pode parecer desprovido de aventura, mas quem o utiliza teve de superar diversos obstáculos para se manter entre os que se dedicam, de um jeito ou de outro à tecnologia da culinária. A maioria que não cozinha nem

sequer se aproxima desse ponto. Há uma centena de razões pelas quais os cozinheiros não reinventam o fouet, que vão desde “não era assim que minha mãe fazia” até “não tenho todo o tempo e todos os recursos do mundo”, e “o meu fouet funciona muito bem”.

Nas últimas décadas, contudo, tem havido na culinária um movimento que não se cansa de perguntar “por que não?”. Por que não servir sorvete quente, em vez de gelado? Por que não selar os ovos a vácuo num saco plástico e fazer ovos mexidos num banho de imersão numa *sous-vide*, a máquina de cozimento a vácuo? Por que não pegar a maionese e fritá-la? Esse movimento tem usado muitos nomes: gastronomia molecular, culinária tecnoemocional, superculinária, cozinha de vanguarda, cozinha modernista. Como quer que você o chame – e vou ficar com “modernista”, por ora –, esse movimento representa a maior reformulação do pensamento sobre a tecnologia da cozinha desde o surgimento do micro-ondas (aparelho que os modernistas adoram).

Quando nosso já citado Nathan Myhrvold quer comer um hambúrguer, não pega um livro de receitas confiável nem tenta relembrar algum conselho que sua mãe tenha lhe dado um dia. Tampouco joga desatentamente uma rodela de carne numa grelha. Primeiro, ele determina o que quer dessa carne – o hambúrguer “supremo”. Myhrvold gosta que a carne tenha uma coloração vermelho-rosada no interior, com um exterior escuro e caramelado. Esse não seria o hambúrguer “supremo” de todo mundo, mas é o dele, e se mostra quase impossível de conseguir com os métodos culinários convencionais. Na grelha, quando a parte externa está dourada a gosto de Myhrvold, o interior tende a estar cinzento e cozido demais. Por isso, ele usou um pouco de sua imensa fortuna (numa vida anterior, foi executivo-chefe de tecnologia da Microsoft) para fazer experimentos, até chegar a uma tecnologia que lhe desse os resultados desejados.

A resposta, como se constatou, estava longe de ser óbvia, para não dizer que era loucamente inatingível em qualquer cozinha doméstica normal. Para impedir o interior do hambúrguer de cozinhar demais, primeiro você tem que imergi-lo em nitrogênio líquido, a fim de esfriá-lo por completo. Para garantir o exterior caramelizado, em seguida você o frita em óleo quente por um minuto exato: o bastante para dourar todas as superfícies, mas não o suficiente para o calor penetrar no centro. Todavia, antes do nitrogênio líquido ou do óleo quente, Myhrvold aplica mais uma tecnologia, cozinhando o seu hambúrguer, lenta e longamente – por cerca de meia hora, em água morna –, numa máquina *sous-vide*, a fim de garantir a maciez perfeita da carne meio malpassada.

A técnica *sous-vide* está para a culinária modernista como assar no espeto

estava para os elisabetanos: é a tecnologia-padrão do preparo de quase tudo. O nome vem do francês correspondente a “a vácuo”, e o processo significa cozer o alimento na água, dentro de uma embalagem hermética, a temperaturas rigorosamente controladas. O alimento é embalado a vácuo em sacos plásticos resistentes e suspenso num banho de imersão a temperatura baixa, às vezes por muitas horas (os cortes mais baratos de carne podem levar até 48 horas para amaciar). Em princípio, a técnica *sous-vide* é meio parecida com as panelas elétricas a vapor que estão por aí há décadas, ou com o banho-maria de que os vitorianos tanto gostavam, mas o efeito geral é totalmente novo. Para quem foi criado com refeições feitas em casa, usar a máquina *sous-vide* mal se parece com cozinhar. A comida embalada no plástico tem uma semelhança alarmante com amostras de patologia, ou cérebros no formol. Outra característica inquietante é a completa ausência de aroma. Os entusiastas da *sous-vide* gabam-se de que todo o aroma do alimento fica preso em sua embalagem silenciosa. Com a máquina *sous-vide*, você não tem nenhum dos indícios sensoriais normais de que há uma refeição sendo preparada: o cheiro do alho dourando no azeite, o barulhinho do risoto na panela.

Eu era cética em relação à *sous-vide*. Não gostava da estética, do desperdício de plástico e da falta de charme. Para cozinhar por essa técnica, você precisa de dois aparelhos separados, dois bens a mais para acrescentar à sua cozinha já tão equipada: primeiro, uma máquina seladora a vácuo, que mais parece uma impressora a laser do que qualquer coisa relacionada com comida. Trata-se de um bloco retangular de plástico com botões em cima; os ingredientes são colocados em sacos de plástico grosso, cuja borda é colocada na seladora, a qual suga a quase totalidade do ar, deixando a comida numa embalagem encolhida. O segundo componente da técnica *sousvide* é o banho de imersão, feito numa cuba de aço inoxidável. Enche-se a cuba de água e se faz a regulagem a temperaturas muito precisas, usando um painel digital de controle, e está tudo pronto para cozinhar o alimento embalado a vácuo.

Eu não queria aquele troço gigantesco de metal na minha bancada. Então, peguei uma máquina emprestada do principal vendedor de aparelhos *sous-vide* no mercado interno do Reino Unido (a SousVide Supreme) e descobri que a comida preparada dessa maneira era qualitativamente diferente da preparada por qualquer outra tecnologia – mas nem sempre melhor. Avaliar mal as temperaturas e os tempos de cocção na máquina *sous-vide* pode ser desastroso, porque não temos como verificar o progresso do alimento em preparação do modo como fazemos com uma panela. Você regula o banho de imersão na temperatura necessária, sela o alimento a vácuo num saquinho, imerge os vários

sacos, regula o temporizador e espera o bipe. Nada de mexer, regar, cutucar ou provar. Não há nenhuma participação humana.

Quando a gente acerta, no entanto, a comida feita na *sous-vide* é extraordinária, até hiper-real. Frutas e legumes que seriam ferventados, cozidos no vapor ou escaldados adquirem um sabor concentrado. A alcachofra ficou com um sabor quase avassalador de alcachofra; quase uma hora depois de comê-la, eu ainda sentia na língua aquele estranho gosto meio oleoso, porque nenhum dos componentes do sabor tinha vazado na água, como acontece numa panela. As maçãs e os marmelos cozidos na máquina *sousvide* por duas horas, a exatos 83°C de temperatura, eram profundamente perfumados e dourados, com uma textura muito superior à que eu já conseguira escaldando-os: densa, mas não muito granulosa, como a essência do outono. As cenouras com alecrim pareciam ter sido impregnadas pela erva em todas as suas células. E a batata! Durante anos eu sonhara com umas batatas cozidas perfeitas que tinha comido, certa vez, numa viagem de férias à França: firmes, amarelas e amanteigadas, o ideal platônico da batata. Mal sabia eu que um dia elas emergiriam de um saco plástico na minha própria cozinha.

As máquinas *sous-vide* destinadas às cozinhas domésticas são vendidas sobretudo como aparelhos para preparar carnes. Todas as imagens da caixa são de filés de peixe, costeletas e filés bovinos. Uma compradora de artigos de cozinha disse-me que era porque “os filés e outras carnes são um investimento muito grande”, e a maioria das pessoas (afora os vegetarianos) não quer esbanjar tanto dinheiro – 400 libras esterlinas ou mais – num aparelho para cozinhar legumes. Também é verdade que a carne e o peixe preparados na *sous-vide* produzem resultados singulares e novos. Você pode pegar cortes duros de carne e, cozinhando-os na temperatura mais baixa possível – apenas o bastante para desnaturar as proteínas e matar os patógenos, porém não mais que isso –, chegar a uma maciez que antes seria inimaginável. Pela primeira vez, você pode cozinhar proteínas com uma perda mínima dos sumos. O bife duro de fraldinha desmancha-se como uma mousse. Os cortes já macios, como filé de carne de porco, tornam-se assustadoramente tenros, quase gelatinosos. Um filé tradicional, frito na frigideira, cozinha aos poucos, à medida que o calor é conduzido pela carne, indo de um exterior muito cozido a – se você tiver sorte – um interior rosado. As proteínas funcionam de modo diferente na *sous-vide*: cozinham no mesmo grau em todas as áreas. E, em contraste com as formas de preparo da carne no passado, ela é tostada depois de cozida (sem essa etapa final de tostadura, a carne preparada na *sous-vide* fica pálida e úmida).

A tecnologia *sous-vide* foi inventada para alimentos industrializados, na

década de 1960, por engenheiros franceses e norte-americanos que trabalhavam na Cryovac, uma empresa de embalagem de alimentos. No início, era vista como um modo de prolongar a vida útil, e, de fato, a selagem a vácuo ainda é muito usada para esse fim no ramo de comestíveis. Só em 1974 é que um chef descobriu que o uso das embalagens Cryovac podia *melhorar* os alimentos, em vez de apenas fazê-los durarem mais, se a tecnologia de selagem a vácuo pudesse ser combinada com a cocção lenta em baixa temperatura. Na França, Pierre Troisgros, com suas três estrelas no guia *Michelin*, estava insatisfeito com seus métodos de cozinhar o foie gras – fígado de ganso ou de pato engordado –, tido, na época, como um componente essencial de qualquer restaurante com estrelas do *Michelin*. Troisgros constatara que o fígado perdia até 50% de seu peso original ao ser salteado. Consultou uma ramificação da Cryovac, chamada Culinary Innovation, que o aconselhou a envolver seu foie gras em várias camadas de plástico encolhidas a vácuo e, em seguida, cozê-lo em fogo brando. Funcionou. A perda de peso foi reduzida a 5%, o que poupou uma fortuna a Troisgros. Além disso, o fígado ficou mais saboroso (pelo menos para quem gosta de foie gras). A gordura que antes derretia na panela passou a ser retida, dando ao fígado um sabor excepcional.

Seis anos antes, no Reino Unido, o físico húngaro Nicholas Kurti havia feito suas próprias descobertas. Em 1968, ele deu uma palestra na Royal Institution, intitulada “O físico na cozinha”. Achava muito triste que o papel da ciência na cozinha não recebesse maior atenção. Mostrou ao público uma série de seringas hipodérmicas, que usou com um floreio dramático para injetar suco de abacaxi num lombo de porco, a fim de amaciá-lo (o abacaxi contém uma enzima, a bromelina, que decompõe proteínas). Usou um forno de micro-ondas para construir um “Baked Alaska invertido”, com uma camada externa de sorvete de chocolate envolvendo uma camada interna de suspiro quente e purê de damasco.[a] Por último, Kurti fez uma perna de carneiro cozinhar por oito horas, precisamente a 80°C, até atingir uma maciez fantástica: já era uma versão da ideia da técnica *sous-vide*, que cozinha a carne bem devagar a temperaturas baixas e controladas com precisão. Hoje em dia, Kurti é reverenciado entre chefs modernistas e cientistas da cozinha como um dos pais da culinária *high-tech*.

Nas décadas de 1960 e 1970, todavia, a cultura dos alimentos ainda não estava exatamente pronta para seringas hipodérmicas e embalagens a vácuo. A técnica *sous-vide* era usada na indústria de serviços de bufê, mas era um segredinho. Muitos de nós comemos alimentos preparados numa máquina *sous-vide* sem saber que era disso que se tratava. Quando um banqueteiro precisa preparar algo como um *coq au vin* para um jantar empresarial para duzentos convidados, a

sous-vide é muito conveniente, porque o prato pode ser dividido em porções individuais nos sacos, pré-cozido no banho de imersão e reaquecido conforme a necessidade, como um “prato pronto”. Isso também reduz o custo da mão de obra. Mas, em geral, não era algo de que os chefs se gabassem. Ainda em 2009, houve um escândalo quando Gordon Ramsay foi “desmascarado” por servir comida “fervida em sacos” em alguns de seus restaurantes.

A técnica *sous-vide* só foi abertamente revelada, de fato, nos últimos anos, como parte da ascensão da culinária modernista. Hoje em dia, os restaurantes alardeiam o fato de usarem a *sous-vide* para comprimir melancia, fazer “picles instantâneos” de aipo, ou reinventar o molho holandês. A vergonha que havia cercado essa tecnologia foi substituída pelo orgulho. Ela passou de sinal de desconsideração a sinal de que se investiu um enorme trabalho para fazer um ingrediente ter um sabor mais intenso dele mesmo. A máquina *sous-vide* é apenas um dos espantosos utensílios da cozinha modernista, ao lado de batedores de leite e creme sob a forma de sifões com nitrogênio líquido, para fazer “espumas”, e de homogeneizadores de incrível potência para fazer “nanoemulsões”. No mundo inteiro há cozinheiros manuseando liofilizadores e centrífugas, processadores Pacojet e sifões. E, como crianças brincando, eles perguntam sempre: por que não? Em vez de preparar algo numa grelha quente, por que não colocá-lo na “antigrelha” Anti-Griddle™, cuja superfície esfria o alimento a 30°C negativos, deixando-o tão gelado que a superfície ganha uma textura crocante, como se tivesse sido frita?

Nas cozinhas profissionais que os adotaram, esses utensílios de alta tecnologia introduziram mudanças profundas na maneira de cozinhar dos chefs. Na antiga gastronomia francesa de Escoffier, os cozinheiros tinham um léxico de técnicas a que recorrer, indelevelmente gravadas em sua memória. Sabiam quando usar uma panela para saltear e quando optar por uma frigideira. Em contraste, os novos cozinheiros vivem questionando os fundamentos da tecnologia culinária. No elBulli, Ferran Adrià não presumia nada em termos de como se devia preparar a comida, e fechava seu restaurante durante seis meses por ano a fim de poder conduzir experimentos rigorosos sobre a melhor maneira de cortar salsifi ou de liofilizar pistache.

Resta saber até que ponto as técnicas culinárias modernistas, por mais importantes que sejam, podem ou devem traduzir-se na cozinha doméstica. Com certeza existe lugar para a *sous-vide*, mas não consigo imaginar a chegada de antigrelhas e centrífugas a muitas casas. Seria exaustivo viver assim, sempre questionando tudo. Nem mesmo os modernistas conseguem fazê-lo o tempo todo: há limites para quanto se pode desconstruir. Antes de se iniciar o dia de

trabalho no elBulli, pela manhã, todos os cozinheiros tomavam uma xícara não de melão esferificado nem de vento de concha, mas de café: líquido, não sólido; quente, não frio – como em qualquer outra cozinha, embora o café fosse melhor, provavelmente. As lembranças mais felizes dos estagiários não remunerados que trabalhavam com Adrià eram dos almoços "em família", nos quais eles comiam pratos normais, como espaguete com molho de tomate ou couve-flor com molho bechamel. Ao contrário da arte, a comida não é tão fácil de desmontar e reinventar. A culinária modernista pode divertir, mas será que consegue ser tão acolhedora quanto uma refeição feita em casa?

Talvez isso explique a atitude crítica que os cozinheiros modernistas às vezes adotam em relação às mães e a seus pratos. As mães são mencionadas nove vezes no primeiro volume de *Modernist Cuisine*, de Myhrvold, nunca de forma elogiosa. Na única ocasião em que o encontrei, Myhrvold falou em tom caloroso de sua mãe e do fato de ela o haver deixado solto na cozinha, aos nove anos de idade, para fazer seu primeiro jantar de Ação de Graças, auxiliado por um livro empolgante, intitulado *The Pyromaniac's Cookbook* (1968). No livro escrito por ele, entretanto, as mães são repetidamente criticadas por suas ideias "do senso comum" sobre os alimentos, as quais se revelam erradas (como a de cozinhar a carne de porco até deixá-la bem-passada). *Modernist Cuisine* não nos diz nada sobre nenhuma das ocasiões em que o senso comum culinário das mães revelou-se correto. Myhrvold nota que, em contraste com os "profissionais da culinária", as mães e as avós do passado "cozinhavam apenas para elas mesmas e seus familiares". Apenas! Como se alimentar as pessoas que nos são próximas fosse um ato sem a menor importância.

O movimento modernista na culinária não representa a única boa maneira de preparar uma refeição. Até Nathan Myhrvold admite que alguns dos pratos mais deliciosos hoje servidos em qualquer lugar dos Estados Unidos vêm das cozinhas maternais de Alice Waters, a chef que é proprietária do Chez Panisse, em Berkeley, e é a grande guru do movimento orgânico, cujos pratos são do antigo estilo das panelas e frigideiras. Waters não tem micro-ondas, muito menos uma máquina *sous-vide*. Sua abordagem da comida não começa perguntando "por que não?", mas "o que há de fresco e bom neste momento?". Waters não sente necessidade de reinventar coisas como espiga de milho cozida, debulhando alegremente as espigas mais gordas do verão e fervendo-as por dois minutos na água sem sal. Em 2011, perguntaram-lhe num programa de rádio o que ela achava da nova onda de culinária de alta tecnologia. Ela respondeu que não lhe "parecia real". "Acho que há bons cientistas e velhos cientistas malucos que podem ser muito divertidos, mas isso tem mais jeito de museu para mim. Não é

uma forma de comer da qual precisamos…”

A discordância entre Waters e os modernistas mostra que é possível coexistirem estratégias culinárias diferentes na cozinha atual. No passado distante, era comum a chegada de uma nova tecnologia eliminar uma técnica antiga. Os recipientes de cerâmica suplantaram os fornos escavados no chão (exceto entre os polinésios). A geladeira substituiu a caixa de gelo. A situação dos novos utensílios modernistas é diferente. A máquina *sous-vide* não vai acabar com a grelha nem com a panela. Hoje dispomos de inúmeras opções, de baixa e alta tecnologias. Queremos cozinhar como nossas avós ou como um cientista maluco? As duas coisas são possíveis. Podemos decidir mergulhar tudo numa máquina *sous-vide* – ou não. Talvez achemos preferível ter os aromas deliciosos da cozinha a ter o filé mais suculento do mundo. Como diz Alice Waters, não há *necessidade* de cozinhar como os cientistas. Há muitas outras maneiras de preparar uma refeição deliciosa na cozinha moderna. O que hoje define a nossa vida culinária não é esta ou aquela técnica, mas o fato de podermos escolher entre tantas tecnologias diferentes, ao entrarmos em nossas cozinhas e nos perguntarmos o que preparar.

Quando consideramos a cozinha *high-tech*, é fácil nos concentrarmos nas engenhocas e esquecermos que a maior tecnologia exibida na cozinha moderna é a cozinha em si, como aposento. Muitos de nossos utensílios individuais de cozinha são antiquíssimos. Em Pompeia já havia panelas e frigideiras, funis, peneiras, facas e pilões que continuam a nos ser familiares. Mas não havia nada exatamente igual a nossas cozinhas.

A maioria das famílias, na maior parte da história, não possuiu um cômodo separado e construído propositalmente para se cozinhar. Entre os antigos gregos, cozinhava-se em diversos cômodos, uma vez que fornos portáteis para assar e braseiros portáteis de terracota eram deslocados de um aposento para outro. Assim, não havia cozinha no sentido arquitetônico. Os arqueólogos desenterraram uma gama notável de utensílios de cozinha gregos – recipientes com tampa para forno, caçarolas, cutelos, conchas e até um ralador de queijo –, mas esses utensílios impressionantes não tinham uma cozinha para abrigá-los. Até o século IV a.C., a maioria das escavações das moradias gregas não revelou o menor vestígio de uma lareira ou cozinha fixa.

Também era comum os anglo-saxões não terem cozinhas, porque muitos preparavam seus alimentos ao ar livre, especialmente nos meses de verão. O teto da cozinha era o céu, enquanto o piso era o chão de terra. Os odores e a fumaça se dissipavam no ar. Era um modo mais livre e aberto de preparar alimentos do

que em nossas cozinhas compartimentadas, embora devesse ter inconvenientes consideráveis nos dias chuvosos, ou quando havia gelo, vento ou neve. No inverno, essas casas sem cozinha deviam depender bastante de pão e queijo.

Nos casebres da Europa medieval, por outro lado, em geral havia lareiras fixas na parte interna, porém o cômodo que abrigava o fogo para cozinhar tanto era cozinha quanto sala, quarto e banheiro. Numa moradia de um único aposento, cozinhar era apenas mais uma atividade a ser encaixada entre a sujeira e a confusão. A sopa no caldeirão sobre o fogo fazia parte do mobiliário do cômodo. Esse continuou a ser o padrão do estilo de vida dos pobres durante séculos; para milhões de pessoas, ainda é. Várias pinturas e águas-fortes seiscentistas de Adriaen van Ostade retratam a vida de camponeses da Holanda. Veem-se famílias imundas, reunidas em volta de uma lareira. Ao fundo há cães latindo. Bebês são amamentados. Há panelas, frigideiras e cestos de roupa espalhados pelo chão. Os homens fumam cachimbos. Um cutelo aparece pendurado na parede. Isso não parece em nada com alguma cozinha que conheçamos, porém, aqui e ali, há indícios de atividade culinária: tigelas com colheres, um bule de café, algo aquecendo numa panela. Nem é preciso dizer que a comida produzida num cômodo desses não podia ter grande relação com as ambiciosas criações para jantares elaboradas pelos cozinheiros modernos. Também não devia ser fácil realizar tarefas simples a que não damos grande valor, como picar uma cebola ou bater um ovo.



A vida culinária da maioria das pessoas nem sequer foi tocada por todas as grandes inovações da tecnologia de cozinha dos séculos XVIII e XIX: o espeto suspenso de corda, o limpador automático de facas, o batedor de ovos Dover, tudo isso ficava longe delas. Para que o indivíduo haveria de querer um batedor de ovos, se nunca batia ovos? A não ser pelo espaço fechado do fogo na lareira, não houve grande mudança nas possibilidades culinárias dos pobres entre os tempos antigos e os modernos. Com o século XX já bem avançado, os moradores pobres de casebres escoceses e irlandeses ainda preparavam suas refeições numa frigideira equilibrada sobre uma grelha, ao lado de botas molhadas e roupa estendida para secar. Morar nos cortiços das cidades podia ser ainda pior. Charlie Chaplin cresceu num quarto dilapidado num sótão, dividido com a mãe e o irmão. O cômodo "sufocante" media uns doze metros quadrados; num canto ficava uma antiga cama de ferro, compartilhada pelos três; pratos e xícaras sujos amontoavam-se numa mesa. Chaplin relembrou o mau cheiro, o "ar fétido de restos de comida rançosos e roupas velhas". O único recurso para cozinhar era uma "pequena grelha" entre a cama e a janela.

Nessas moradias de um só cômodo, a cozinha não ficava em lugar nenhum e ficava em toda parte. Em lugar nenhum porque faltavam aos habitantes quase todas as coisas que consideraríamos necessárias para cozinhar: uma pia para lavar coisas, superfícies de trabalho e local de armazenamento. Em toda parte, porque não havia como fugir do mau cheiro e do calor do fogo. Cozinhar é minha atividade favorita, mas, numa situação como essa, eu preferiria não cozinhar. O fenômeno das pessoas que vivem apenas de comida pronta não é novo. Desde tempos medievais, os vendedores de tortas salgadas sempre foram uma característica das cidades britânicas, servindo aos que moravam em casas apertadas, com uma sala embaixo e um quarto em cima, onde não havia cozinha como tal.

Parte do luxo de ter uma cozinha é a possibilidade de nos distanciarmos fisicamente do preparo de alimentos, quando assim desejamos. Nas casas ricas da Europa medieval, isso era levado a extremos, construindo-se cozinhas de madeira separadas da casa principal. Todas as necessidades culinárias da família – assar no forno, produzir queijo, assar no espeto – podiam ser atendidas nessa construção especializada e separada. Os que moravam na casa principal podiam desfrutar dos benefícios da comida preparada numa cozinha grande sem terem que suportar a fumaça, a gordura ou o medo de que a cozinha pegasse fogo e queimasse a casa inteira. Quando essas cozinhas se incendiavam, o que acontecia periodicamente, era possível construir outras, novas, sem perturbar a estrutura principal da casa. O único inconveniente sério das cozinhas externas

era que a comida esfriava ao ser transportada até a sala de jantar.

Em outros grandes estabelecimentos medievais, havia imensas cozinhas de pé-direito alto e piso de pedra, construídas como parte da residência principal. A maior diferença prática entre essas cozinhas e as nossas é que elas eram comunitárias, como a famosa Abbot's Kitchen na abadia de Glastonbury, no sudoeste da Inglaterra, um cômodo octogonal com uma lareira grande o bastante para assar um boi inteiro. Esse era um espaço cujo equipamento precisava poder satisfazer o apetite de uma grande comunidade de monges. Comparadas a ele, nossas cozinhas equipadas, destinadas a alimentar uma única família, ou, noutros casos, uma única pessoa, parecem individualistas.

Mas era raro um cômodo bastar para cuidar das múltiplas atividades culinárias das residências de luxo de séculos atrás. Na década de 1860, uma residência rural britânica tinha, tipicamente, vários cômodos dedicados a diferentes aspectos do trabalho culinário. Era como ter uma rua inteira de lojas de comida sob um mesmo teto. Havia uma despensa seca para armazenar pão, manteiga, leite e carnes cozidas; esse cômodo tinha que ser mantido arejado e seco, e os arquitetos precisavam certificar-se de que não fossem construídos fornos ou lareiras nas paredes adjacentes. A despensa molhada era onde se guardavam carnes cruas e peixes, assim como frutas e legumes. Nas residências maiores, havia ainda uma despensa para carnes de caça, com ganchos para pendurá-las e uma bancada de mármore para seu preparo. Outros aposentos culinários incluíam a leitaria, onde se batia a manteiga e se faziam creme de leite e queijos; a panificação, que continha um forno de tijolos para suprir de pão a família; um defumadouro e talvez uma sala de salgados, para salgar toucinho e fazer picles; e outro cômodo para tortas e massas, com uma mesa bem-iluminada para montar pastelaria e decorar tortas, ou fazer coberturas elaboradas. A existência dessa confeitaria refletia o gosto aristocrático por grandes tortas salgadas e requintadas tortas doces.

O cômodo menos desejável para se trabalhar devia ser a copa, que era o local para a execução de todas as tarefas subalternas mais desagradáveis: descascar legumes, limpar peixes e lavar a louça, o que não é nada fácil quando os únicos recursos de que se dispõe são água fervendo, trapos sujos e sabão. A copa era dominada por uma enorme caldeira, para fornecer a água da lavagem, e por pias de pedra de grande capacidade, bem como suportes para escorrer a louça. O lugar devia recender a comida rançosa e espuma de sabão engordurada. O piso tinha que ser meio inclinado, para que os respingos constantes de água suja escoassem por um ralo.

Confinadas as tarefas mais desagradáveis na copa, a cozinha das residências

rurais ricas, em si mesma, podia ser muito agradável. Era um cômodo cuja única função era cozinhar, sem nenhuma das tarefas de lavagem de louça, lavagem de roupa e armazenagem de mantimentos que costumamos espremer em nossas cozinhas. Tendia a ser um cômodo espaçoso – talvez de seis por nove metros –, com piso de pedra, janelas amplas e paredes caiadas, dominado por uma mesa de madeira no centro, na qual eram colocadas várias tábuas de trabalho. As portas levavam à copa e às despensas. A cozinha continha um armário para utensílios e reluzentes panelas de cobre em prateleiras. Havia amplo espaço para diversos cozinheiros e ajudantes atarefarem-se no trabalho, cozinhando nas múltiplas fontes de calor, assando alimentos no forno ou no fogo, preparando molhos no fogão, cozinhando em banho-maria. Quando se entra na cozinha de uma dessas residências majestosas, é fácil sentir uma pontada de inveja de toda aquela vastidão de madeira lisinha, comparar com sua própria cozinha, estreita e apertada, e dar um suspiro. Pois não suspire mais. Essas cozinhas podiam ser lindamente arrumadas, mas não pertenciam às pessoas que preparavam a comida: aquele era um local de trabalho, não de lazer. “Não desperdice. Não cobice” era um provérbio estampado nas paredes de muitas dessas cozinhas, um lembrete para os empregados não furtarem a comida, porque ela não lhes pertencia. Nas cidades, os serviçais da cozinha vitoriana trabalhavam em condições mais precárias. Era comum ela ser instalada num porão úmido e infestado de besouros, a fim de que a tarefa pouco apresentável de cozinhar pudesse ser mantida longe dos olhos, enquanto os pobres cozinheiros derretiam de calor sem serem vistos, debruçados sobre seus fogões de ferro batido.

Essas cozinhas vitorianas tinham mais em comum com as cozinhas profissionais dos restaurantes do que com as nossas, caseiras. A grande mudança do século XX foi a criação de novas cozinhas da classe média, destinadas às pessoas que iriam efetivamente comer, além de cozinhar. Esses novos espaços eram diferentes dos conjugados miseráveis de cozinha e sala das massas pré-industriais, ou das cozinhas dos privilegiados, dirigidas por seus serviçais. Eram higiênicas, com pisos de linóleo e providas de gás e eletricidade. A maior mudança consistiu em serem especificamente projetadas para atender às necessidades das pessoas que as usavam. Em 1893, a sra. E.E. Kellogg (mulher do magnata dos cereais matinais) escreveu que era um “erro” pensar que um cômodo qualquer, “por menor e mais mal situado que seja, é ‘bom o bastante’ para uma cozinha”. Kellogg fazia parte de um novo movimento “científico” feminino que procurava dignificar a cozinha como uma “oficina doméstica”.

A cozinha, pensava Kellogg, era a chave da felicidade da família inteira: era o coração do lar. Hoje em dia, essa ideia é tão óbvia para nós que é difícil

reconhecer que nem sempre foi assim. A comida tem sido uma necessidade constante em nossa vida, mas o cômodo do qual ela provém só passou a existir em sua forma atual mais ou menos desde a Primeira Guerra Mundial. Os seres humanos sempre cozinharam, mas o conceito de "cozinha ideal" é uma invenção muito recente.

A "COZINHA DO FUTURO" tornou-se um produto fundamental da vida no século XX. É meio tocante examinar fotografias das cozinhas futuristas de outrora. Vemos pessoas fitando, deslumbradas, eletrodomésticos que hoje seriam considerados instáveis e arcaicos: pequenos fogões elétricos em dois níveis diferentes, geladeiras minúsculas. O futuro de ontem é o lixo de amanhã – ou então vemos que aquela visão de futuro nunca se materializou. O que parecia ser um novo começo era, na realidade, um beco sem saída. Uma das peças de maior destaque na Exposição Britânica da Casa Ideal, em 1926, foi uma curiosa engenhoca que se compunha de uma chaleira acoplada a duas caçarolas, uma de cada lado, para que fosse possível cozinhar três coisas ao mesmo tempo: um milagroso aparelho para poupar energia que hoje parece uma piada.

Entre os aparelhos que figuravam como futuristas, às vésperas da Primeira Guerra Mundial, estavam uma cafeteira térmica que permitia a preparação do café com horas de antecedência; espremedores de batatas; bandejas giratórias (também conhecidas como garçonetes silenciosas, por pouparem as mulheres do trabalho de servirem os familiares nas refeições); cortadores de salpicão (próprios para cortar repolho cru em tiras finas); picadores de alimentos; batedeiras de bolo; fogões com porta de vidro para permitir a verificação do alimento durante o preparo; e, acima de tudo, alguma fonte de calor com um combustível moderno, fosse ele querosene, gasolina ou gás.

Entretanto, apesar de todos esses supostos poupadores de trabalho, a principal fonte de energia de quase todas as cozinhas do começo do século XX continuou a ser a energia despendida pelas mulheres. As cozinhas ideais foram produto do novo estilo de vida sem empregados das famílias da classe média. Uma sucessão de arquitetos e especialistas em economia doméstica tentou inventar uma cozinha que reduzisse o desgaste imposto ao corpo da mulher. Em 1912, Christine Frederick, uma redatora do *Ladies' Home Journal*, expôs alguns planos mediante os quais a própria cozinha poderia tornar-se um recurso para poupar trabalho e tempo. Frederick interessou-se pelas ideias de "gerenciamento científico" então em voga no mundo empresarial. Especialistas em eficiência visitavam as fábricas e faziam recomendações sobre como os operários poderiam executar o mesmo trabalho em menos tempo. Por que não seria possível aplicar

os mesmos princípios à cozinha?, perguntou Frederick em seu livro *The New Housekeeping* (1913).

Após uma série de estudos sobre a "movimentação doméstica" de mulheres reais de estatura diferente, Frederick criou um projeto de cozinha ideal cuja disposição fizesse sua usuária dar um número mínimo de passos, sem nunca ter que se abaixar. Cozinhar com eficiência significava reunir os utensílios certos antes de iniciar a tarefa, na altura correta, e dispondo todos com a "consideração adequada uns aos outros e a outras tarefas". Ao dispor a cozinha da maneira mais racional possível, sugeriu Frederick, as mulheres poderiam aumentar sua eficiência em cerca de 50%, liberando tempo para outras atividades, fossem elas de leitura, trabalho ou "cuidados pessoais". A cozinha certa, afirmou Frederick, poderia prover as mulheres de um pouco de "individualidade" e uma "vida superior", embora ela não tenha chegado a sugerir que os homens da casa talvez gostassem de se revezar diante do fogão – em 1912, isso seria ir longe demais.

Outra cozinha racional do início do século XX foi a Cozinha de Frankfurt, criada por Margarete Schütte-Lihotzky, a primeira aluna de arquitetura da Escola de Artes e Ofícios de Viena. Entre 1926 e 1930, todos os apartamentos do programa de habitação pública da cidade de Frankfurt foram dotados de uma cozinha idêntica, construída segundo as especificações de Schütte-Lihotzky. Num curto espaço de tempo, foram construídas mais de 10 mil dessas cozinhas, todas praticamente indistinguíveis. Tinham todas as mesmas superfícies de trabalho e escorredores de louça, os mesmos armários azuis e a mesma lixeira.

A Cozinha de Frankfurt podia ser pequena (embora não menor que muitas cozinhas da Nova York moderna), mas se destacava por ter uma disposição compatível com o modo como as mulheres de fato se movimentam na cozinha, e não com a forma como os decoradores gostariam que elas se comportassem. Nas cozinhas do Reino Unido e dos Estados Unidos da década de 1920, os armários para múltiplas finalidades eram promovidos como um sistema para melhorar a vida das mulheres. Foram os precursores das cozinhas planejadas: sistemas de armários, prateleiras e gavetas, com superfícies de trabalho do tipo "abre-fecha" e recipientes para farinha de trigo e açúcar. Alguns eram até equipados com caixas de gelo embutidas. O principal fabricante era a Hoosier Company of Indiana. Os "Hoosiers", como eram chamados, assumiam o papel de uma combinação de armário, despensa e mesa de cozinha, tudo numa peça só. "O Hoosier me ajudará a permanecer jovem", alardeava um comercial de 1919, mostrando uma jovem recém-casada radiante.

Embora os homens da publicidade inventassem mulheres de sonho para usar esses armários, os Hoosiers mostravam falta de imaginação quanto ao que era

necessário para as mulheres reais na cozinha. Mais pareciam brinquedos do que utensílios sérios de trabalho. Espremendo tudo num só espaço confinado, esses móveis isolados tornavam muito mais difícil para outras pessoas da família – filhos ou marido – ajudar uma mulher a cozinhar ou a lavar a louça. Também impediam que a cozinheira fizesse pleno uso do cômodo. Compare-se isso com a Cozinha de Frankfurt, que vinha equipada com uma cadeira giratória de rodinhas (com altura ajustável, num raro reconhecimento, por parte de um arquiteto, de que os seres humanos têm tamanhos diferentes), para que as mulheres pudessem deslizar facilmente de um lado para outro entre a superfície plana de trabalho, em madeira e junto à janela, e os armários.

A suprema glória dessa cozinha era seu sistema de armazenamento, que se assemelhava a um móvel de arquivo de escritório. Havia quinze gavetas de alumínio, dispostas em três fileiras de cinco. Cada uma trazia gravado o nome de um ingrediente seco: farinha de trigo, açúcar, linhaça, arroz, ervilha e assim por diante. As gavetas tinham puxadores fortes, o que facilitava sua retirada individual com uma só mão. E o melhor da Cozinha de Frankfurt era isto: o fundo de cada gaveta inclinava-se numa borda afunilada, de modo que quem estivesse cozinhando podia tirar a gaveta de arroz, digamos, e pôr a quantidade necessária – sem derramar – diretamente na balança ou na panela. Nunca vi uma solução tão perfeita quanto essa, em termos ergonômicos, para guardar alimentos. É bonita, prática, sistemática e poupa tempo. E é ainda mais notável encontrar um projeto de qualidade tão elevada para cozinhas democráticas, feitas para moradores proletários.

Schütte-Lihotzky era uma revolucionária social – os nazistas a mantiveram presa durante quatro anos, por pertencer a um grupo de resistência comunista – e sua cozinha tinha um propósito feminista. Era sua esperança que o projeto certo de cozinha libertasse as mulheres de seu papel de donas de casa, liberando tempo suficiente para que, cada vez mais, elas pudessem trabalhar fora. As próprias moradoras de Frankfurt, no entanto, nem sempre se sentiam libertadas por sua cozinha. Algumas não gostavam de ser obrigadas a usar a eletricidade, queixando-se de que o custo de funcionamento da cozinha elétrica era elevado. Além disso, rebelavam-se contra a estética funcional modernista e tinham saudade do atravancamento e da bagunça de suas antigas cozinhas.

Custou para que a genialidade da Cozinha de Frankfurt fosse reconhecida. As convicções comunistas de Schütte-Lihotzky significaram que ela não obteve muitas encomendas em sua Áustria natal, nem mesmo depois da queda de Hitler. Finalmente, aos 83 anos, ela recebeu o prêmio de arquitetura da cidade de Viena. Hoje em dia, a Cozinha de Frankfurt é adorada pelos estudantes de arquitetura, e

constituiu a peça principal de uma exposição sobre tecnologia de cozinha, realizada no Museu de Arte Moderna de Nova York, em 2011. Circulando pela exposição, vi novaiorquinos – alguns dos consumidores mais exigentes do mundo – pararem para admirar as humildes gavetas de mantimentos feitas de alumínio, projetadas por Schütte-Lihotzky. Isso era algo que a cozinha norte-americana do pós-guerra, apesar de toda a sua fartura, não possuía.

A Cozinha de Frankfurt era um espaço linear estreito, com apenas 1,96 metro de largura e 3,04 de comprimento. Mas os projetistas racionais dos anos que antecederam a guerra não achavam que a cozinha ideal precisasse ser particularmente espaçosa. Christine Frederick deu preferência a um cômodo com 3,05 metros por 3,67, um pouco mais larga que a Cozinha de Frankfurt, porém não muito mais longa. Frederick sabia que o espaço maior era uma bênção duvidosa, porque, para quem cozinhasse isso, significava andar mais. O fator crucial do projeto era ter as tarefas e o equipamento reunidos num ponto, estimulando uma "cadeia de passos" pelo cômodo. Frederick identificou seis etapas distintas no preparo de uma refeição: preparar, cozinhar, servir, tirar, lavar, guardar. Cada etapa exigia seus próprios utensílios. E em cada uma, os utensílios deveriam estar na altura certa e na posição correta para a trabalhadora:

> Com muita frequência, todos os utensílios ficam pendurados juntos, ou misturados numa gaveta. Por que esticar o braço por cima do fogão para pegar o espremedor de batata, se seu lugar certo é acima da mesa? Por que andar até o armário para buscar a escumadeira de virar panquecas se é no fogão que você precisa dela?

Isso mesmo, por quê? No entanto, passados cem anos, é incrível como só poucos de nós nos movimentamos com verdadeira eficiência na cozinha.

O problema, em parte, é que a cozinha racional de Frederick não era o único modo de chegar a uma cozinha ideal. Na década de 1940, essa abordagem pragmática do projeto da cozinha tinha sido superada por algo muito mais rebuscado – armários sofisticados, fogões com linhas curvas. Muitas cozinhas ideais tiveram – e têm – menos a ver com a introdução de mais eficiência maior na vida que a pessoa já leva do que com fingir que ela leva uma vida totalmente diferente. Escolhemos esse aposento, mais que todos os outros, como aquele em que vamos projetar uma visão perfeita de nós mesmos. Para Frederick, o objetivo da cozinha era "ver como são necessários poucos utensílios, panelas e frigideiras". Para a maioria dos projetistas comerciais de cozinhas, entretanto, o objetivo tem sido vender o maior número possível de objetos encantadores, reproduzir aquela sensação de invejinha que amiúde experimentamos ao circular por um showroom de cozinhas planejadas. Como pode a vida ser completa sem

uma máquina de café expresso embutida, rosa fúcsia, que vai da torrefação do grão à xícara?

A partir dos anos 1940, as cozinhas ideais foram oferecidas aos olhos das mulheres como um regalo: uma compensação por uma vida de trabalho enfadonho e pesado, ou parte de um truque que lhes falava do quanto elas tinham sorte por serem “donas de casa” não remuneradas. A cozinha racional de Christine Frederick tinha sido movida pela eficiência: o menor número possível de passos, o menor número de utensílios. As novas cozinhas ideais eram muito mais opulentas. Eram casas de boneca para mulheres adultas, abarrotadas com o máximo possível de quinquilharias. O objetivo não era economizar trabalho, mas fazer as trabalhadoras esquecerem que estavam trabalhando. Como escreveu Betty Friedan em *Mística feminina*, em 1963, a cozinha suburbana de meados do século começou a dominar o restante da casa. Foi embelezada com mosaicos e geladeiras ronronantes enormes. As mulheres passaram a ser incentivadas – sobretudo pelos publicitários – a encontrar realização afetiva no trabalho doméstico, para compensar sua falta de trabalho profissional fora de casa. Em 1930, 50% das norte-americanas tinham trabalho remunerado; em 1950, essa percentagem havia caído para 34% (comparados a 60% em 2000).

O luxo das cozinhas de meados do século também era um modo de compensar – ou esquecer – as agruras da guerra. Em 1944, último ano do conflito mundial, a empresa norte-americana Libbey-Owens-Ford Glass Company criou uma “Cozinha do Futuro” que se calcula ter sido vista por 1,6 milhão de consumidores em todo o país. Como a maioria das cozinhas-modelo, esse protótipo, com armários com portas de vidro Tufflex, destinava-se a provocar inveja – e, com isso, gerar vendas. O *Washington Post* observou que ela oferecia uma visão “luminosa” do futuro no pós-guerra, que fazia valer a pena suportar o presente; a dona de casa “usará animadamente o que possui agora, se puder aspirar a uma cozinha dessas depois da guerra”. Durante o conflito, a situação foi tranquila para os Estados Unidos em matéria de alimentos, em comparação com qualquer outra nação do mundo, mas a percepção dentro do país ainda era de privação. Para as norte-americanas que lidavam com o racionamento de víveres, em especial açúcar e carne vermelha, a visão dessa cozinha era uma prévia estonteante da abundância que viria.

Decorridos quase setenta anos, essa “Cozinha do Futuro” de 1944 ainda é admiravelmente *high-tech* em muitos aspectos; em outras palavras, parece desejável. O piso tem um revestimento escuro e liso e há esplêndidos painéis de parede em vidro, para proteger dos respingos. O que mais se destaca é que o designer, H. Albert Creston Doner, decidiu acabar com as panelas e frigideiras

tradicionais. Em lugar delas, há uma série de recipientes de tampo de vidro aquecidos pela eletricidade – meio parecido com o banho de imersão na máquina *sous-vide* –, escondidos sob portas de correr controladas por pedais. Quando não está em uso, a unidade inteira pode ser coberta para se transformar numa "bancada de estudo para as crianças, ou [num] bar para o papai". Uma impecável dona de casa da década de 1940 senta-se diante de sua pia de tampo articulado, convenientemente situada ao lado de sua gaveta de legumes – descascando batatas.

Mas é aí que a visão da alta tecnologia desmorona. O objeto com o qual essa mulher elegante descasca suas batatas na "Cozinha do Futuro" é apenas uma velha e simples faca de descascar. Não se trata de uma utopia tão grande, afinal. Tal cozinha pode ter ultrapassado as panelas e as frigideiras, mas lhe falta um descascador decente.

Trata-se de um detalhe pequeno, mas os bons descascadores de legumes são uma invenção muito recente. Só estão na nossa vida desde 1990. Eu os incluo entre as tecnologias mais importantes da cozinha moderna, porque, em silêncio, esses pequenos e humildes utensílios facilitaram o preparo das refeições, além de alterarem sutilmente o que comemos e a maneira de fazê-lo.

Lembro que, quando eu era criança, descascar legumes era uma das tarefas mais chatas da cozinha. Durante séculos, o método-padrão era usar uma faquinha de descascar com uma lâmina pequena e pontuda. Nas mãos certas – as de um mestre-cuca treinado –, essa faca é um instrumento excelente, mas exige uma imensa concentração para que se tire cada pedacinho de casca, sem cortar o polegar. No passado, se você não tivesse muito jeito para usar a faca de descascar, azar o seu: não havia alternativas. O catálogo da Sears Roebuck de 1906 – para muitos norte-americanos, a fonte para adquirir todos os utensílios de cozinha – listava um descaroçador de maçãs e uma faca de descascar com cabo de madeira, mas nenhum descascador.

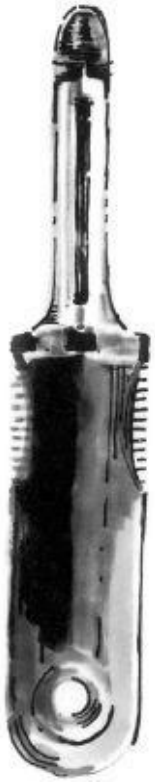
Em meados do século XX, havia descascadores disponíveis, mas eles eram maçantes de usar, sob vários aspectos. No Reino Unido, o descascador-padrão era o Lancashire (assim denominado em homenagem a um dos condados ingleses que mais gostam de batatas), com cabo de madeira revestido de corda. A tosca lâmina fixa era uma extensão do cabo. Também era difícil ter um apoio adequado na batata ou na maçã, a fim de não desperdiçar, ao mesmo tempo, pedaços grandes do legume ou da fruta, além da casca.

Muito melhores eram os descascadores norte-americanos e franceses com um mecanismo giratório, mas eles também tinham seus inconvenientes. O modelo-

padrão vinha com cabo de aço cromado corrugado e lâmina de aço-carbono, com uma tira recortada no meio. Esses descascadores afiados eram muito eficientes, porque a lâmina se moldava ao contorno curvo dos vegetais. Entretanto, era doloroso usá-los. Conforme se exercia pressão sobre o legume, o cabo duro de aço cravava-se com força correspondente na palma da mão. Preparar um purê de batatas para uma grande reunião de família podia deixar o cozinheiro com bolhas na mão. Outra opção era o descascador giratório de estilo “Rex”, cujo cabo curvo de metal era ligeiramente mais cômodo de segurar, porém – a meu ver – de uso ainda mais difícil, uma vez que o formato do cabo forçava a pessoa a empurrar a lâmina desajeitadamente para longe do corpo, em vez de usar o movimento natural de debulha do descascador giratório padronizado.

No fim dos anos 1980, Betsey Farber, casada com Sam Farber, vinha tendo uma dificuldade ainda maior que a normal para descascar legumes, por causa de uma leve artrite na mão. Seu marido, que se aposentara pouco antes do ramo de utilidades domésticas, teve uma ideia inovadora: por que os descascadores tinham de machucar? Ao projetar um descascador que Betsey não tivesse dificuldade de segurar, Farber se deu conta de que também poderia fazer um utensílio fácil de segurar para todos. Levou sua ideia à empresa de projetos Smart Design e, em 1990, após a testagem e rejeição de muitos protótipos, o descascador de legumes OXO foi apresentado num grande evento gourmet em São Francisco.

O descascador OXO representa um grande exemplo de pensamento lateral. Talvez você suponha que a maneira de fazer um descascador melhor seria concentrar a atenção na lâmina. Farber viu que a parte crucial, para quem o usava, era na verdade o cabo. A lâmina do OXO é afiadíssima e angulosa como a dos antigos descascadores de aço-carbono. O que o torna diferente, porém, é o cabo preto macio, volumoso e meio feio. Ele é de Santoprene, um composto robusto, mas meio mole, de plástico e borracha, com umas rebarbinhas na parte de cima, parecidas com as dos guidões de bicicleta, destinadas a absorver a pressão. O formato é de uma oval achatada, para impedir que ele gire na mão. O utensílio é cômodo de usar. Além disso, realmente funciona, tirando apenas uma camada externa de casca, da finura do papel. Por mais que você o pressione contra uma fruta ou legume ao descascá-los, o aparelho não machuca. Com um OXO, você pode descascar até abóboras-cheirosas, duras feito pedra, marmelos nodosos e kiwis peludos.



O descascador OXO foi um fator radical de mudança. Mais de dez milhões de unidades foram vendidas até hoje, e ele inaugurou todo o mercado de descascadores, levando à invenção de inúmeros rivais: descascadores serrilhados para frutas, descascadores com lâminas curvas, outros em formato de Y, de C e de U, em qualquer cor que você possa querer (e em muitas que não quererá). Trinta anos atrás, se você entrasse numa loja de artigos de cozinha de alta classe, poderia ver uns vinte utensílios diferentes para cortar bolinhas de melão – em cortes redondos, ovais, com duas pontas, canelados, de grandes a pequenos –, mas é provável que encontrasse apenas dois descascadores, o Rex e o Lancashire. Esses utensílios eram vistos como ferramentas, um remanescente das antigas copas em que descascar legumes era um trabalho cansativo. Agora, a situação se inverteu. Os cortadores de melão foram praticamente banidos da cozinha, rejeitados como pretensiosos, ao passo que os descascadores são oferecidos em todos os formatos possíveis. O dono de uma loja de artigos de cozinha no Reino Unido disse-me, há pouco tempo, que tinha sessenta descascadores diferentes em estoque, considerando todas as variações de cor.

Os descascadores que funcionam sem machucar fazem parte de uma nova ergonomia da cozinha. No setor dos utensílios não elétricos, existem hoje espátulas e escorredores ergonômicos, batedores cômodos, de cabo macio, e pincéis de silicone. A ergonomia é a ciência de projetar equipamentos que se

ajustem às limitações e possibilidades do corpo humano. Todos os utensílios de cozinha devem ser ergonômicos, visto que seu papel, em tese, sempre foi o de ajudar os seres humanos a cozinhar. Mas é impressionante a frequência com que os desenhos tradicionais prejudicam de pequenas maneiras a nossa movimentação na cozinha, a ponto de nem sequer o notarmos, até aparecer uma opção melhor. Até os raladores Microplane® (cuja inspiração surgiu quando uma dona de casa canadense pegou emprestada uma das lixas de madeira do marido para raspar casca de limão e fazer um bolo de laranja), serem lançados no mercado, em 1994, acreditava-se que ralar frutas cítricas era uma tarefa intrinsecamente maçante: destroçar um limão contra os buracos mais finos de um ralador comum e, em seguida, catar aflitivamente os escassos fiapos de raspa com uma colher. Constatou-se que tudo de que precisávamos era de um utensílio melhor e mais afiado. As raspas de limão obtidas com o ralador Microplane caem com a graça suave da penugem de um dente-de-leão.

Muitos desses utensílios ergonômicos parecem deixar-nos mais perto das antigas soluções pré-industriais, quando as pessoas tendiam a fazer suas próprias ferramentas. A colher de pau doméstica parecia certa porque era desbastada para uma dada pessoa. Muitas engenhocas de alta tecnologia são alienantes porque, por mais impressionantes que se afigurem, em si, é como se entrassem em combate com o corpo humano. Os descascadores e os raladores ergonômicos, por outro lado, fazem parte de uma nova disposição dos objetos da cozinha: a de abordar não apenas os problemas culinários, mas também os problemas de como preparamos os alimentos para cozinhá-los. À semelhança dos modernistas, os designers desses novos utensílios abordam a cozinha dentro do espírito do “por que não?”. A diferença é que o objetivo da pergunta não é reinventar a culinária, e sim torná-la mais fácil.

Para a maioria dos cozinheiros, a ergonomia é um modo mais útil de pensar na cozinha moderna do que indagar se algo é de “alta tecnologia” ou não. No fim das contas, o que queremos dos utensílios é sua capacidade de executar as tarefas da maneira que mais possa ajudar, e que combine com nossa cozinha e nosso corpo, quer cozinhemos para uma, duas ou muitas pessoas. Na cozinha de uma pessoa só, talvez isso signifique uma das novas torneiras de água fervente (da marca Quooker) que permitem que, com extrema rapidez, o sujeito prepare uma reconfortante porção de macarrão, ao fim de um dia cansativo de trabalho. Para uma família numerosa, pode significar um forno a vapor, programável para fornecer uma bandeja de alimentos nutritivos e quentes num horário predeterminado, sem discussão sobre de quem é a vez de fazer o almoço. Recentemente, visitei uma cozinha cujos donos tinham buscado construir tudo

de acordo com virtuosos princípios de preservação ambiental, minimizando o desperdício e a emissão de carbono. Todas as superfícies de trabalho eram reaproveitadas; o fogão de indução, fabricado na Alemanha, era supereficiente em termos de gasto de energia; a comida que saía das panelas ecológicas era vegetariana. Em contraste com as cozinhas do passado, ali não se explorava ninguém; a tarefa de cozinhar era dividida entre os membros do casal. A coisa mais inventiva no projeto desse cômodo era também a mais simples: eles tinham pedido ao marceneiro que fizesse seu armário para enlatados e potes com uma profundidade muito menor que a normal, para que pudessem parar de desperdiçar comida.

O equipamento mais ergonômico para uma dada cozinha pode ou não ser o mais moderno. A bancada central ou "ilha" é um acréscimo recente a nossa vida na cozinha, e teve como objetivo impedir que o cozinheiro ficasse de frente para a parede; em muitas cozinhas, no entanto, seu efeito acaba sendo obstruir o movimento e prender a pessoa que faz a comida atrás do fogão. A meu ver, a mesa de cozinha é uma superfície de trabalho muito mais útil e sociável –, mas pode ser que você discorde. Os utensílios e acessórios se justificam – ou não – pelo uso. Conheço uma pessoa, amiga de minha falecida avó, que desistiu recentemente das chaleiras elétricas – consideradas pela maioria dos britânicos como uma tecnologia indispensável – depois de uma sucessão exagerada de fusíveis queimados. Após décadas de modelos elétricos decepcionantes, ela deu um basta e comprou uma antiga chaleira de apitar, dessas que colocamos na boca do fogão. Esta lhe serve melhor, segundo ela. É por isso que, respondendo à pergunta de Hervé This, ainda cozinhamos com fouets, fogo e caçarolas, tal como era feito em tempos medievais. E o fazemos porque, na maioria das vezes e na maioria das cozinhas, os fouets, o fogo e as caçarolas ainda fazem muito bem o seu trabalho. Tudo que queremos são fouets, fogo e caçarolas melhores.

De vez em quando, deparamos com reconstituições de cozinhas históricas. Numa exposição sobre alimentos antigos ou de campanhas publicitárias de empresas de utensílios de cozinha, por exemplo, uma pitoresca visão retrospectiva da história de nossos fogões! Mas essas réplicas quase sempre cometem o mesmo erro sutil. Não é que sejam anacrônicas – não existem televisores elisabetanos nem computadores da década de 1920 –, mas esses ambientes são autênticos demais. Tudo é feito para se coadunar com o período abordado: tal como numa cozinha-modelo para exposição, tudo combina. Uma cozinha dos anos 1940, por exemplo, não inclui nenhum item que não tenha sido fabricado nos anos 1940. Mas não é assim que são as cozinhas reais. Nas cozinhas que efetivamente usamos, velhas e novas tecnologias coexistem e se superpõem. Uma dona de

casa de 1940, na faixa dos trinta anos de idade, teria pais nascidos no século XIX; seus avós teriam pertencido ao auge do período vitoriano e tostariam pão com um garfo junto a uma grelha; devemos mesmo supor que essas vidas anteriores não teriam deixado nenhum vestígio na cozinha dela? Nenhum fogão tipo salamandra? Nenhuma panela de ferro da vovó? Na cozinha, o velho e o novo convivem lado a lado como companheiros. Nas cozinhas ricas do passado, quando se adotava um novo equipamento, ele não necessariamente expulsava os antigos. Sucessivos utensílios eram acrescentados, mas por trás deles era possível vislumbrar as maneiras originais de cozinhar, como num palimpsesto.

A Calke Abbey é uma antiga residência de Derbyshire, na região central da Inglaterra, cujos moradores, a família Harpur, quase nunca se desfaziam de nada. Hoje ela pertence ao National Trust e se encontra em estado de considerável decrepitude. A grande e velha cozinha é, na verdade, uma série de cozinhas, uma em cima da outra e cada qual representando uma fatia do tempo. Esse aposento com piso de pedra foi equipado como cozinha pela primeira vez em 1794 (antes disso, é possível que tenha sido uma capela). O relógio foi comprado em Derby no mesmo ano. Também original de 1794 é a vasta e antiga lareira de assar, com um espeto giratório de corda em cima. Diante desse fogo, em certa época, a carne devia girar nos espetos. Entretanto, em algum ponto da década de 1840, esse método de assar deve ter sido abandonado, porque um fogão fechado de ferro batido foi enfiado na lareira. Mais tarde, também esse fogão deve ter deixado de atender às necessidades da família, porque, em 1889, acrescentou-se uma segunda lareira com um fogão de ferro adicional. Nesse meio-tempo, ao longo de outra parede, construiu-se um fogão de tijolos de estilo setecentista, usado para cozer e guisar ou preparar molhos. Por fim, na década de 1920, os moradores instalaram uma moderna caldeira Beeston para água quente, ao lado dos antigos fogões. Em momento algum pensou-se em retirar qualquer dos equipamentos anteriores. Em 1928, com a súbita redução do número de criados da casa, o cômodo foi abruptamente abandonado; instalou-se uma cozinha nova e mais funcional noutro ponto da residência. A antiga cozinha permanece hoje tal como era em 1928. Ainda há um aparador repleto de panelas e outros utensílios enferrujados. O espeto e o relógio continuam pendurados nas paredes, no mesmo lugar em que tinham sido originalmente colocados.

É desnecessário dizer que a maioria das famílias é mais implacável quando se trata de descartar coisas que ficaram sem uso. Mas as cozinhas continuam a ser ótimas para acomodar o antigo e o novo sob o mesmo teto. Há algo de triste, e também desperdiçado, no impulso atual de refazer as cozinhas a partir do zero: arrancar qualquer vestígio dos cozinheiros que vieram antes. Parece uma

desconsideração. As cozinhas em geral nunca foram projetadas em tantos detalhes, tão bem-equipadas e tão elegantes – nem tão vazias. Na década de 1910, o ideal era a cozinha "racional"; mais tarde, nas de 1940 e 1950, era a cozinha "bonita". Agora, é a cozinha "perfeita". Tudo deve combinar e se encaixar, do teto em tom de marfim ao piso de pedra calcária. Todos os elementos têm de ser "contemporâneos". Qualquer coisa surrada ou deslocada é jogada no lixo (a menos que você tenha resolvido seguir o estilo "usado chique", misturando o novo com peças antigas recicladas).

Isso é uma ilusão, claro. Na mais moderna das cozinhas planejadas, continuamos a recorrer aos utensílios e às técnicas do passado. Quando você segura seu pegador reluzente para saltear um prato moderno de lula com verduras numa panela wok, ou fazer um linguini com abóbora-cheirosa e pimenta vermelha, ainda está fazendo uma coisa antiquíssima: usando o poder transformador do fogo para aprimorar o sabor de algo. Nossas cozinhas são cheias de fantasmas. Você pode não vê-los, mas não poderia cozinhar como cozinha sem a engenhosidade deles – dos oleiros que pela primeira vez nos deram a possibilidade de ferver e guisar; dos ferreiros que forjaram facas; dos engenheiros brilhantes que projetaram as primeiras geladeiras; dos pioneiros dos fogões elétricos e a gás; dos produtores de balanças; dos inventores de batedores de ovos e descascadores de frutas e legumes.

A comida que preparamos não é apenas uma montagem de ingredientes. É produto de tecnologias passadas e presentes. Num dia ensolarado, resolvo fazer uma omelete rápida para meu almoço – uma omelete oval dourada e fofa, segundo a tradição *roulé* dos franceses. Estritamente falando, ela se compõe apenas de ovos (caipiras), manteiga sem sal gelada e sal marinho, mas os verdadeiros componentes são muito mais numerosos. Existe a geladeira de onde tiro a manteiga e a frigideira surrada e velha de alumínio em que preparo a omelete, e cuja superfície foi temperada por dez anos de uso. Existe o fouet que bate os ovos, embora um garfo pudesse sair-se igualmente bem; há os inúmeros autores de receitas cujas palavras me alertaram a não bater *demais*; há o fogão que me permite aquecer a frigideira o suficiente, mas sem esquentá-la a ponto de queimar os ovos ou deixá-los borrachudos; e existe a espátula que enrola a omelete dourada e a serve no prato. Graças a todas essas formas de tecnologia, nesta ocasião e para este almoço solitário específico, a omelete dá certo. Fico satisfeita. Todo o estado de espírito de uma tarde pode ser estragado ou melhorado pelo almoço.

Porém existe ainda mais um componente dessa refeição: o impulso de prepará-la, para começo de conversa. As cozinhas só adquirem vida quando se

cozinha nelas. O que realmente impulsiona a tecnologia é o desejo de usá-la. Esse almoço à base de omelete nunca teria sido feito sem minha mãe, que me ensinou que a cozinha é um lugar onde coisas boas acontecem.

CAFÉ

A tecnologia do café adquiriu proporções espantosas. A inventividade esbanjada para essa substância reflete sua condição de droga culinária predileta em todo o mundo. Fazer café nada mais é do que misturar grãos com água quente e coar o pó. Mas os métodos para executar essa tarefa têm variado de maneira incrível, do *ibrik* turco, usado para fazer um café preto forte desde o século XVI, até a MyPressi twist™, lançada em 2008, uma máquina portátil de café expresso acionada por uma cápsula de gás, como os sifões de creme chantili.

Há apenas dois anos, a última palavra em cafeteiras eram as enormes máquinas de café expresso, e as perguntas principais eram quanto você podia pagar por elas (as melhores custam milhares de libras) e quanto controle queria ter. Outra opção eram as cafeteiras baseadas em cápsulas de pressão, como as da marca Nespresso™, que ofereciam uma consistência perfeita. Mas os verdadeiros obsessivos do café querem poder lidar com a física do processo: os grãos, a moagem, a socadura, a pressão.



E então os viciados em café expresso começaram a notar que era possível gastar uma fortuna, fazer tudo certo e, ainda assim, acabar com um café medíocre – pois simplesmente havia um excesso de variáveis. A nova onda da tecnologia do café foi além das cafeteiras expresso – a rigor, em geral, foi além da eletricidade. Agora existe a AeroPress®, um utensílio inteligente de plástico que usa a pressão do ar para forçar o café a descer para a caneca por um tubo. Você só precisa de uma chaleira e de braços fortes. Ainda mais chique é o sifão japonês. Parece uma coisa saída de uma aula de química: dois bulbos de vidro interligados, com um pequeno queimador embaixo. Mas as pessoas de certa idade assinalam que esses sifões não são muito diferentes da cafeteira Cona da década de 1960.

Agora, a grande curtição do café está na tecnologia simples. Passamos tanto tempo pensando em maneiras de fazer um café melhor que completamos o círculo. Hoje em dia, os peritos mais vanguardistas do mundo em matéria de café – em Londres, Melbourne e Auckland – dão preferência à prensa francesa e ao filtro, em vez das dispendiosas cafeteiras expresso. É só uma questão de tempo para que alguém anuncie o próximo grande sucesso: o bule com a colher.

---

[a] A sobremesa de Kurti foi chamada de “Frozen Florida” (“Flórida congelada”). O “Baked Alaska” (“Alasca assado”), também conhecido como omelete à norueguesa ou *glace au four*, é uma camada de sorvete coberta por um suspiro que é rapidamente assado no forno, a uma temperatura altíssima. (N.T.)

Bibliografia

Abend, Lisa. *The Sorcerer's Apprentices: A Season in the Kitchen at Ferran Adrià's elBulli*. Nova York, Free Press, 2011.

Aikens, Melvin. "First in the World: The Jomon Pottery of Early Japan", in William K. Barnett e John W. Hoopes (orgs.). *The Emergence of Pottery: Technology and Innovation in Ancient Societies*. Washington, DC, Smithsonian Institution Press, 1995, p.11-21.

Akioka, Yoshio. *Japanese Spoons and Ladles*. Tóquio/Nova York, Kodansha International, 1979.

Anderson, Atholl, Kaye Green e Foss Leach (orgs.). *Vastly Ingenious: The Archaeology of Pacific Material Culture*. Dunedin, Otago University Press, 2007.

Anderson, Oscar Edward. *Refrigeration in America: A History of a New Technology and Its Impact*. Princeton, Princeton University Press, 1953.

Anônimo. *The Laws of Etiquette by 'A Gentleman'*. Filadélfia, Carey, Lea and Blanchard, 1836.

Appert, Nicolas. *The Art of Preserving all Kinds of Animal and Vegetable Substances for Several Years*. Londres, Black, Parry and Kingsbury, 1812.

Arnold, Dean E. *Ceramic Theory and Cultural Process*. Cambridge, Cambridge University Press, 1985.

Artus, Thomas. *L'Isle des hermaphrodites* (originalmente publicado em 1605), editado por Claude-Gilbert Dubois. Genebra, Droz, 1996.

Artusi, Pellegrino. *Science in the Kitchen and the Art of Eating Well*, prefácio de Michele Scicolone, trad. Murtha Baca e Stephen Sartarelli. Toronto, University of Toronto Press, 2004.

Bailey, Flora L. "Nahavo Foods and Cooking Methods", *American Anthropologist*, vol.42, 1940, p.270-90.

Bang, Rameshwar L., Mohammed K. Ebhrahim e Prem N. Sharma. "Scalds Among Children in Kuwait", *European Journal of Epidemiology*, vol.13, 1997, p.33-9.

Barham, Peter. *The Science of Cooking*. Berlim/Londres, Springer, 2001 [Ed.bras.: *A ciência da culinária*. São Paulo, Roca, 2002].

Barley, Nigel. *Smashing Pots: Feats of Clay from Africa*. Londres, British Museum Press, 1994.

Barnett, William K. e John W. Hoopes (orgs.). *The Emergence of Pottery: Technology and Innovation in Ancient Societies*. Washington, Smithsonian Institution Press, 1995.

Barry, Michael. *Food Processor Cookery*. Isleworth, ICTC Ltd., 1983.

Barthes, Roland. *Empire of Signs*, trad. Richard Howard. Londres, Jonathan Cape, 1982 [Ed.bras.: *O império dos signos*. São Paulo, WMF Martins Fontes, 2007].

Bates, Henry Walter. *The Naturalist on the River Amazon*. Londres, John Murray, 3ª ed., 1873.

Beard, James (org.). *The Cooks' Catalogue*. Nova York, Harper & Row, 1975.

Beard, Mary. *Pompeii: The Life of a Roman Town*. Londres, Profile, 2008.

Beckmann, Johann. *A History of Inventions and Discoveries*. Londres, Longman, Hurst, Rees, Orme and Brown, 4 vols., 3ª ed., 1817.

Beeton, Isabella. *The Book of Household Management, A Facsimile of the 1861 edition*. Londres, Cassell, 2000.

Beier, Georgina. "Yoruba Pottery", *African Arts*, vol.13, 1980, p.48-52.

Beveridge, Peter. "Aboriginal Ovens", *Journal of the Anthropological Society of London*, vol.7, 1869, p.clxxxvi-clxxxix.

Bilger, Burkhard. “Hearth Surgery: The Quest for a Stove that Can Save the World”, *New Yorker*, 21 dez 2009.

Birmingham, Judy. “Traditional Potters of the Kathmandu Valley: An Ethnoarchaeological Study”, *Man*, New Series, vol.10, n.3, 1975, p.370-86.

Bittman, Mark. “The Food Processor: A Virtuoso One-Man Band”, *New York Times*, 14 set 2010.

Blot, Pierre. *Handbook of Practical Cookery for Ladies and Professional Cooks Containing the Whole Science and Art of Preparing Human Food*. Nova York, D. Appleton, 1868.

Blumenthal, Heston. *The Fat Duck Cookbook*. Londres, Bloomsbury, 2009.

Boardman, Brenda, Kevin Lane et al. *Decade: Transforming the UK Cold Market*. Oxford, University of Oxford, Energy and Environment Programme, 1997.

Bon, Ottaviano. *A Description of the Grand Signor’s Seraglio, or Turkish Emperours Court*, trad. Robert Withers. Londres, Jo. Martin and Jo. Ridley, 1650.

Booker, Susan M. “Innovative Technologies. Chinese Fridges Keep Food and the Planet Cool”, *Environmental Health Perspectives*, vol.108, n.4, 2000, p.A164.

Bottéro, Jean. *The Oldest Cuisine in the World: Cooking in Mesopotamia*. Chicago, University of Chicago Press, 2004.

Brace, C. Loring. “Occlusion to the Anthropological Eye”, in James McNamara (org.). *The Biology of Occlusal Development*. Ann Arbor, Michigan, Center for Human Growth and Development, 1977, p.179-209.

_____ . “Egg on the Face, *f* in the Mouth, and the Overbite”, *American Anthropologist*, New Series, vol.88, n.3, 1986, p.695-7.

_____ . “What Big Teeth You Had, Grandma!”, in C. Loring Brace, *Evolution in an Anthropological View*, Walnut Creek, Altamira, p.165-99.

_____ , Xiang-Qing Shao e Z.B. Zhang, “Prehistoric and Modern Tooth Size in China”,in F.H. Smith e F. Spencer (orgs.). *The Origins of Modern Humans; A World Survey of the Fossil Evidence*. Nova York, A.R. Liss, 1984.

_____ , Karen R. Rosenberg e Kevin D. Hunt, “Gradual Change in Human Tooth Size in the Late Pleistocene and Post-Pleistocene”, *Evolution*, vol.41, n.4, 1987, p.705-20.

Brannon, N.F. “An Examination of a Bronze Cauldron from Raffrey Bog, County Down”, *Journal of Irish Archaeology*, vol.2, 1984, p.51-7.

Brears, Peter. *All the King’s Cooks*. Londres, Souvenir Press, 1999.

_____ . *Cooking and Dining in Medieval England*. Totnes, Prospect Books, 2008.

_____ . “The Roast Beef of Windsor Castle”, in Ivan Day (org.). *Over a Red-Hot Stove: Essays in Early Cooking Technology*. Totnes, Prospect Books, 2009.

Brears, Peter e Pamela Sambrook (orgs.). *The Country House Kitchen 1650-1900: Skills and Equipment for Food Provisioning*. Stroud, Alan Sutton (para o National Trust), 1996.

Brown, Alton. *Alton Brown’s Gear for Your Kitchen*. Nova York/Londres, Stewart, Tabori & Chang, 2008.

Buchanan, Robertson. *A Treatise on the Economy of Fuel*. Glasgow, Brash & Reid, 1815.

Buffler, Charles R. *Microwave Cooking and Processing: Engineering Fundamentals for the Food Scientist*. Nova York, Van Nostrand Reinhold, 1993.

Bull, J.P., D.M. Jackson e Cynthia Walton. “Causes and Prevention of Domestic Burning Accidents”, *British Medical Journal*, vol.2, n.5422, 1964, p.1421-7.

Burnett, John. *Plenty and Want: A Social History of Diet in England from 1815 to the Present Day*. Londres, Scolar Press, 1979.

_____ . *England Eats Out: A Social History of Eating Out in England from 1830 to the Present*. Londres, Pearson Longman, 2004.

Bury, Charlotte Campbell. *The Lady’s Own Cookery Book*. Londres, Henry Colburn, 3ª ed., 1844.

Chang, K.C. (org.). *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven, Yale University Press, 1977.

Child, Julia. *Mastering the Art of French Cooking*. Londres, Penguin, 2009.

Childe, V. Gordon. *Man Makes Himself*. Londres, Verso, 1936.

Claflin, Kyri Watson. "Les Halles and the Moral Market: Frigophobia Strikes in the Belly of Paris", in Susan R. Friedland (org.). *Food and Morality: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2007*. Totnes, Prospect Books, 2008.

Clairborne, Craig. "She Demonstrates How to Cook Best with New Cuisinart", *New York Times*, 7 jan 1976.

_____ ."Mastering the Mini Dumpling", *New York Times*, 21 jun 1981.

Clarke, Samuel. *A True and Faithful Account of the Four Chiefest Plantations of the English in America to Wit, of Virginia, New-England, Bermudas, Barbados*. Londres, Robert Clavel et al., 1670.

Codrington, F.I. *Chopstick*. Londres, Society for Promoting Christian Knowledge, 1929.

Coe, Andrew. *Chop Suey: A Cultural History of Chinese Food in the United States*. Oxford, Oxford University Press, 2009.

Coe, Sophie D. "The Maya Chocolate Pot and its Descendants", in Tom Jaine (org.). *Oxford Symposium on Food and Cookery 1988. The Cooking Pot: Proceedings*. Totnes, Prospect Books, 1989, p.15-22.

Coffin, Sarah (org.). *Feeding Desire: Design and the Tools of the Table*. Nova York, Assouline, em colaboração com a Smithsonian Cooper-Hewitt, 2006.

Coles, Richard, Derek McDowell e Mark J. Kirwan (orgs.). *Food Packaging Technology*. Oxford, Blackwell, 2003.

Collins, Shirley. "Getting a Handle on Pots and Pans", in Tom Jaine (org.). *Oxford Symposium on Food and Cookery 1988. The Cooking Pot: Proceedings*. Totnes, Prospect Books, 1989, p.22-8.

Cooper, Joseph. *The Art of Cookery Refined and Augmented*. Londres, R. Lowndes, 1654.

Coryate, Thomas. *Coryats Crudities Hastily Gobled Up in Five Months Travells in France, Savoy, Italy*. Londres, William Stansby, 1611.

Cowan, Ruth Schwartz. *More Work for Mother: The Ironies of Household Technology from the Open Hearth to the Microwave*. Nova York, Basic Books, 1983.

Cowen, Ruth. *Relish: The Extraordinary Life of Alexis Soyer, Victorian Celebrity Chef*. Londres, Weidenfeld & Nicolson, 2006.

Dalby, Andrew e Sally Grainger. *The Classical Cookbook*. Londres, British Museum Press, 1996.

Darby, William, Paul Ghalioungui e Louis Grivetti. *Food: The Gift of Osiris*. Londres, Academic Press, 1977.

David, Elizabeth. *Spices, Salt and Aromatics in the English Kitchen*. Harmondsworth, Penguin, 1970.

_____ . *Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices*. Londres, Michael Joseph, 1994.

_____ . *English Bread and Yeast Cookery*, nova edição norte-americana. Newton, Massachusetts, Biscuit Books Inc. (originalmente publicado em 1977); Londres, Allen Lane, 1994.

_____ . *French Provincial Cooking* (originalmente publicado em 1960). Londres, Michael Joseph, 1998.

Davidson, Caroline. *A Woman's Work is Never Done: A History of Housework in the British Isles 1650-1950*. Londres, Chatto & Windus, 1982.

Davidson, I. e W.C. McGrew. "Stone Tools and the Uniqueness of Human Culture", *Journal of Royal Anthropological Institute*, vol.11, n.4, dez 2005, p.793-817.

Day, Ivan (org.). *Eat, Drink and Be Merry: The British at Table 1600-2000*. Londres, Philip Wilson Publishers, 2000.

_____ (org.). *Over a Red-Hot Stove: Essays in Early Cooking Technology*. Totnes, Prospect Books, 2009.

De Groot, Roy Andries. *Cooking with the Cuisinart Food Processor*. Nova York, McGraw-Hill, 1977.

De Haan, David. *Antique Household Gadgets and Appliances, c.1860 to 1930*. Poole, Blandford Press,

1977.
Deighton, Len. *Basic French Cooking* (edição revista e ampliada de *Où est le garlic?*). Londres, Jonathan Cape, 1979.
Dench, Emma. "When Rome Conquered Italy", *London Review of Books*, 25 fev 2010.
Derry, T.K. e Trevor I. Williams. *A Short History of Technology from the Earliest Times to A.D. 1900*. Oxford, Clarendon Press, 1960.
Doerper, John e Alf Collins. "Pacific Northwest Indian Cooking Vessels", in Tom Jaine (org.). *Oxford Symposium on Food and Cookery 1988. The Cooking Pot: Proceedings*. Totnes, Prospect Books, 1989, p.28-44.
Dubois, Urbain. *Artistic Cookery: A Practical System Suited for the Use of Nobility and Gentry and for Public Entertainments*. Londres, 1870.
Dugdale, William. *Origines Juridiciales, or Historical Memorials of the English Laws*. Londres, Thomas Warren, 1666.
Dunlop, Fuchsia. *Sichuan Cookery*. Londres, Penguin, 2001.
_____ . "Cutting It Is More Than Cutting Edge", *Financial Times*, 7 ago 2004.
Eaton, Mary. *The Cook and the Housekeeper's Complete and Universal Dictionary*. Bungay, J. and R. Childs, 1823.
Ebeling, Jennie. "Why Are Ground Stone Tools Found in Middle and Late Bronze Age Burials?", *Near Eastern Archaeology*, vol.65, n.2, 2002, p.149-51.
Ebeling, Jennie R. e Yorke Rowan. "The Archaeology of the Daily Grind: Ground Stone Tools and Food Production in the Southern Levant", *Near Eastern Archaeology*, vol.67, n.2, 2004, p.108-17.
Edgerton, David. *The Shock of the Old: Technology and Global History Since 1900*. Londres, Profile, 2008.
Elias, Norbert. *The Civilising Process*, trad. Edmund Jephcott. Oxford, Blackwell, 1994 (originalmente publicado em 1939) [Ed.bras.: *O processo civilizador, Volume 1: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro, Zahar, 1997; *O processo civilizador, Volume 2: formação do Estado e civilização*. Rio de Janeiro, Zahar, 1998].
Ellet, Elizabeth Fries. *The Practical Housekeeper: A Cyclopedia of Domestic Economy*. Nova York, Stringer and Townsend, 1857.
Emery, John. *European Spoons Before 1700*. Edimburgo, John Donald Publishers Ltd., 1976. Ettlinger, Steve. *The Kitchenware Book*. Nova York, Macmillan, 1992.
Eveleigh, David J. *Old Cooking: Utensils*. Aylesbury, Shire Publications, 1986.
_____ . "'Put Down to a Clear Bright Fire': The English Tradition of Open-Fire Roasting", *Folk Life*, vol.29, 1991, p.5-18.
Falk, Dean e Noriko Seguchi. "Professor C. Loring Brace: Bringing Physical Anthropology ('Kicking and Screaming') into the 21st Century!", *Michigan Discussions in Anthropology*, vol.16, 2006, p.175-211.
Farb, Peter e George Armelagos. *Consuming Passions: The Anthropology of Eating*. Boston, Houghton Mifflin, 1980.
Farmer, Fannie. *The Boston Cooking-School Cook Book*. Boston, Little, Brown and Company, 1896.
_____ . *Food and Cookery for the Sick and Convalescent*. Boston, Little, Brown and Company, 1904.
Feild, Rachael. *Irons in the Fire: A History of Cooking Equipment*. Marlborough, Wiltshire, Crowood Press, 1984.
Fernández-Armesto, Felipe. *Food: A History*. Londres, Macmillan, 2001 [Ed.bras.: *Comida: uma história*. Rio de Janeiro, Record, 2004].
Ferrie, Helke. "An Interview with C. Loring Brace", *Current Anthropology*, vol.38, n.5, 1997, p.851-917.
Forbes, R.J. *Man the Maker: A History of Technology and Engineering*. Londres, Constable & Co., 1950.
Frederick, Christine. *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management*. Nova York, Doubleday, Page and Company, 1916.
Friedberg, Suzanne. *Fresh: A Perishable History*. Cambridge, Massachusetts, The Belknap Press of

Harvard University Press, 2009.
Friedland, Susan (org.). *Vegetables: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2008*. Totnes, Prospect Books, 2009.
Fuller, William. *A Manual: Containing Numerous Original Recipes for Preparing Ices, With a Description of Fuller's Neapolitan Freezing Machine for Making Ices in Three Minutes at Less Expense than is Incurred by any Method Now in Use*. Londres, William Fuller, 1851.
Furnivall, Frederick J. (org.). *Early English Meals and Manners*. Londres, Kegan Paul, Trench, Trübner & Co., 1868.
Galloway, A., Derek Keene e Margaret Murphy. "Fuelling the City: Production and Distribution of Firewood and Fuel in London's Region, 1290-1400", *Economic History Review*, New Series, vol.49, n.3, 1996, p.447-72.
Gillette, F.L. e Hugo Ziemann. *The White House Cookbook*. Chicago, Werner Company, 1887.
Gladwell, Malcolm. *What the Dog Saw: And Other Adventures*. Londres, Penguin, 2010 [Ed.bras.: *O que se passa na cabeça dos cachorros, e outras aventuras*. Rio de Janeiro, Sextante, 2010].
Glancey, Jonathan. "Classics of Everyday Design no. 45", *Guardian*, 25 mar 2008.
Goldstein, Darra, in Sarah Coffin (org.). *Feeding Desire: Design and the Tools of the Table*. Nova York, Assouline, em colaboração com a Smithsonian Cooper-Hewitt, 2006.
Gordon, Bertram M. e Lisa Jacobs-McCusker. "One Pot Cookery and Some Comments on its Iconography", in Tom Jaine (org.). *Oxford Symposium on Food and Cookery 1988. The Cooking Pot: Proceedings*. Totnes, Prospect Books, 1989, p.55-68.
Gordon, Bob. *Early Electrical Appliances*. Aylesbury, Shire Publications, 1984.
Gouffé, Jules. *The Royal Book of Pastry and Confectionery*, trad. Alphonse Gouffé. Londres, Sampson, Low, Marston, 1874.
Green, W.C. *The Book of Good Manners: A Guide to Polite Usage*. Nova York, Social Mentor Publications, 1922.
Hanawalt, Barbara. *The Ties that Bound: Peasant Families in Medieval England*. Nova York/ Oxford, Oxford University Press, 1986.
Hård, Mikael. *Machines are Frozen Spirit: The Scientification of Refrigeration and Brewing in the Nineteenth Century*. Frankfurt/Boulder (Colorado), Westview Press, 1994.
Hardyment, Christina. *From Mangle to Microwave: The Mechanization of Household Work*. Cambridge, Polity Press, 1988.
Harland, Marion. *Common Sense in the Household*. Nova York, Scribner, Armstrong & Co., 1873.
Harris, Gertrude. *Pots and Pans*. Londres, Penguin, 1980.
Harrison, James e Danielle Steel. "Burns and Scalds", *AIHW National Injury Surveillance Unit*. Austrália do Sul, Flinders University, 2006.
Harrison, Molly. *Kitchen in History*. Londres, Osprey, 1972.
Harrold, Charles Frederick. "The Italian in Streatham Place: Giuseppe Baretti (1719-1789)", *Sewanee Review*, vol.38, n.2, 1930, p.161-75.
Harry, Karen e Liam Frink. "The Arctic Cooking Pot: Why Was It Adopted?", *American Anthropologist*, vol.111, 2009, p.330-43.
Helou, Anissa. *Lebanese Cuisine*. Londres, Grub Street, 2008.
Herring, I.J. "The Beaker Folk", *Ulster Journal of Archaeology*, 3rd series, 1938, vol.1, p.135-9.
Hertzmann, Peter. *Knife Illustrated: A User's Manual*. Nova York, W.W. Norton, 2007.
Hess, Karen (org.). *The Virginia Housewife by Mary Randolph*. Columbia, University of South Carolina Press, 1984.
Hesser, Amanda. "Under Pressure", *New York Times*, 14 ago 2005.
Heßler, Martina. "The Frankfurt Kitchen: The Model of Modern ity and the 'Madness' of Traditional Users, 1926 to 1933", in Ruth Oldenziel e Karin Zachmann (orgs.). *Cold War Kitchen: Americanization*,

Technology, and European Users. Cambridge, Massachusetts, MIT Press, 2009.
Homer, Ronald F. *Five Centuries of Base Metal Spoons*. Londres, The Worshipful Company of Pewterers, 1975.
Homes, Rachel. "Mixed Blessings of a Food Mixer", *The Times*, 9 ago 1973.
Hosking, Richard. *A Dictionary of Japanese Food*. Totnes, Prospect Books, 1996.
Hughes, Bernard e Therle Hughes. *Three Centuries of English Domestic Silver 1500-1820*. Londres, Lutterworth Press, 1952.
Hutchinson, R.C. *Food Storage in the Home*. Londres, Edward Arnold, 1966.
Isenstadt, Sandy. "Visions of Plenty: Refrigerators in America around 1950", *Journal of Design History*, vol.11, n.4, 1998, p.311-21.
Ishige, Naomichi. *The History and Culture of Japanese Food*. Londres, Kegan Paul, 2001.
Jaine, Tom (org.). *Oxford Symposium on Food and Cookery 1988. The Cooking Pot: Proceedings*. Totnes, Prospect Books, 1989.
Jay, Sarah. *Knives Cooks Loves: Selection, Care, Techniques, Recipes*. Kansas City, Andrews McMeel Publishing, 2008.
Kafka, Barbara. *Microwave Gourmet*. Nova York, William Morrow, 1987.
Kalm, Pehr. *Kalm's Account of his Visit to England on his Way to America in 1748*, trad. Joseph Lucas. Londres, Macmillan, 1892.
Keller, Thomas, com Harold McGee. *Under Pressure: Cooking Sous Vide*. Nova York, Artisan Publishers, 2008.
Kinchin, Juliet, com Aidan O'Connor. *Counter Space: Design and the Modern Kitchen*. Nova York, Museum of Modern Art, 2011.
Kitchiner, William. *The Cook's Oracle and Housekeeper's Manual*. Edimburgo, A. Constable & Co., 3ª ed., 1829.
Koon, H.E.C., T.P. O'Connor e M.J. Collins. "Sorting the Butchered from the Boiled", *Journal of Archaeological Science*, vol.37, 2010, p.62-9.
Kranzberg, Melvin. "Technology and History: Kranzberg's Laws", *Technology and Culture*, vol.27, jun 1986, p.544-60.
Kurti, Nicholas e Giana Kurti (orgs.). *But the Crackling is Superb: An Anthology on Food and Drink by Fellows and Foreign Members of the Royal Society*. Bristol, Hilger, 1988.
Lamb, Charles. *A Dissertation upon Roast Pig and Other Essays*. Londres, Penguin, 2011.
Larner, John W. "Judging the Kitchen Debate", *OAH Magazine of History*, vol.2, n.1, 1986, p.25-6.
Larson, Egon. *A History of Invention*. Londres, Phoenix House, 1961.
Leach, Helen M. "Cooking without Pots: Aspects of Prehistoric and Traditional Polynesian Cooking", *New Zealand Journal of Archaeology*, vol.4, 1982, p.149-56.
_____ . "Cooking with Pots – Again", in Atholl Anderson, Kaye Green e Foss Leach (orgs.). *Vastly Ingenious: The Archaeology of Pacific Material Culture*. Dunedin, Otago University Press, p.55-68.
Lemme, Chuck. "The Ideal Pot", in Tom Jaine (org.). *Oxford Symposium on Food and Cookery 1988. The Cooking Pot: Proceedings*. Totnes, Prospect Books, 1989, p.82-99.
Levenstein, Harvey. "Fannie Merritt Farmer", *American National Biography Online*, fev 2000, consultado em 2012.
Lincoln, Mary Johnson. *Mrs. Lincoln's Boston Cook Book: What to Do and What Not to Do in Cooking*. Boston, Roberts Brothers, 1884.
Lloyd, G.I.K. *The Cutlery Trades: An Historical Essay in the Economics of Small-Scale Production*. Londres, Longmans Green & Co., 1913.
Lockley, Lawrence C. "The Turn-Over of the Refrigerator Market", *Journal of Marketing*, vol.2, n.3, 1938, p.209-13.

MacDonald, John. *Memoirs of an Eighteenth-Century Footman*. Londres, Century, 1985.
MacGregor, Neil. *A History of the World in 100 Objects*. Londres, Allen Lane, 2010. [Ed. bras.: A história do mundo em 100 objetos. Rio de Janeiro, Intrínseca, 2013].
Mackenzie, Donald e Judy Wajcman (orgs.). *The Social Shaping of Technology: How the Refrigerator Got its Hum*. Milton Keynes, Open University Press, 1985.
Man, Edward Horace. *On the Aboriginal Inhabitants of the Andaman Islands*. Londres, Royal Anthropological Institute, 1932.
Marquardt, Klaus. *Eight Centuries of European Knives, Forks and Spoons*, trad. Joan Clough. Stuttgatt, Arnoldsche, 1997.
Marsh, Stefanie. "Can't Cook. Won't Cook. Don't Care. Going Out", *The Times*, 17 nov 2003.
Marshall, A.B. *The Book of Ices*. Londres, Marshall's School of Cookery, 2ª ed., 1857.
_____ . *Fancy Ices*. Londres, Simpkin, Hamilton & Kent & Co., 1894.
_____ . *Mrs. A.B. Marshall's Cookery Book*. Londres, Simpkin, Hamilton & Kent & Co., 1896.
Marshall, Jo. *Kitchenware*. Londres, BPC Publishers, 1976.
Martino, Maestro. *The Art of Cooking, Composed by the Eminent Maestro Martino of Como*, org. Luigi Ballerini, trad. Jeremy Parzen. Berkeley/Londres, University of California Press, 2005.
Masters, Thomas. *The Ice Book*. Londres, Simpkin, Marshall & Co., 1844.
May, Robert. *The Accomplisht Cook; or the Art and Mystery of Cookery, a facsimile of the 1685 edition*, org. Alan Davidson, Marcus Bell e Tom Jaine. Totnes, Prospect Books, 2000.
McEvedy, Allegra. *Bought, Borrowed and Stolen: Recipes and Knives from a Travelling Chef*. Londres, Conran Octopus, 2011.
McGee, Harold. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. Londres, Allen and Unwin, 1986 [Ed.bras.: *Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária*. São Paulo, WMF Martins Fontes, 2011].
McNeil, Ian (org.). *An Encyclopedia of the History of Technology*. Londres, Routledge, 1990.
Mellor, Maureen. *Pots and People That Have Shaped the Heritage of Medieval and Later England*. Oxford, Ashmolean Museum, 1997.
Mintel Report. *Microwave Ovens*. Londres, Mintel, 1998.
Myers, Lucas. "Ah, youth…: Ted Hughes and Sylvia Plath at Cambridge and After", *Grand Street*, vol.8, n.4, 1989.
Myhrvold, Nathan, Chris Young e Maxime Bilet. *Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*, 6 vols. Seattle, The Cooking Lab, 2011.
Nakano, Yoshiko. *Where There are Asians, There are Rice Cookers*. Hong Kong, Hong Kong University Press, 2010.
Nasrallah, Nawal (org.). *Annals of the Caliph's Kitchen: Translation with Introduction and Glossary*. Leiden, Brill, 2007.
Newman, Barry. "To Keep the Finger out of Finger Food, Inventors Seek a Better Bagel Cutter", *Wall Street Journal*, 1º dez 2009.
Nickles, Shelley. "Preserving Women: Refrigerator Design as Social Process in the 1930s", *Technology and Culture*, vol.43, n.4, 2002, p.693-727.
O'Connor, Desmond. "Baretti, Giuseppe Marc'Antonio (17191789)", *Oxford Dictionary of National Biography*. Oxford, Oxford University Press, 2004.
Ohren, Magnus. *On the Advantages of Gas for Cooking and Heating*. Londres, impresso para a Crystal Palace District Gas Company, 1871.
Oka, K., A. Sakuarae, T. Fujise, H. Yoshimatzu, T. Sakata e M. Nakata. "Food Texture Differences Affect Energy Metabolism in Rats", *Journal of Dental Research*, vol.82, jun 2003, p.491-94.
Oldenziel, Ruth e Karin Zachmann (orgs.). *Cold War Kitchen: Americanization, Technology, and European*

Users. Cambridge, Massachusetts, MIT Press, 2009.
Ordway, Edith B. *The Etiquette of Today*. Nova York, Sully & Kleinteich, 1918.
Osepchuk, John M. "A History of Microwave Heating", *IEEE Transactions on Microwave Theory and Techniques*, vol.32, n.9, 1984, p.1200-24.
_____ . "The Magnetron and the Microwave Oven: A Unique and Lasting Relationship", *Origins and Evolution of the Cavity Magnetron (CAVMAG)*, Conferência Internacional de 2010, abr 2010, p.19-20, 46-51.
Owen, Sri. *Sri Owen's Indonesian Food*. Londres, Pavilion, 2008.
Parloa, Maria. *Miss Parloa's New Cookbook*. Nova York, C.T. Dillingham, 1882.
Parr, Joy. "Modern Kitchen, Good Home, Strong Nation", *Technology and Culture*, vol.45, n.4, 2002, p.657-67.
Pierce, Christopher. "Reverse Engineering the Ceramic Cooking Pot: Cost and Performance Properties of Plain and Textured Vessels", *Journal of Archaeological Method and Theory*, vol.12, n.2, 2005, p.117-57.
Plante, Ellen M. *The American Kitchen: From Hearth to Highrise*. Nova York, Facts on File, 1995.
Pollan, Michael. *In Defence of Eating: An Eater's Manifesto*. Nova York, Penguin Press, 2008.
_____ . "Out of the Kitchen, Onto the Couch", *New York Times*, 2 ago 2009.
Post, Emily. *The New Emily Post's Etiquette*. Nova York, Funk & Wagnalls, 1960.
Potter, Jeff. *Cooking for Geeks: Real Science, Great Hacks and Good Food*. Sebastopol, Califórnia, O'Reilly Media, 2010.
Power, Eileen (org.). *The Goodman of Paris (Le Ménagier de Paris*, c.1393), trad. Eileen Power. Londres, Folio Society, 1992.
Pufendorf, Samuel. *An Introduction to the History of the Principal Kingdoms and States of Europe*. Londres, M. Gilliflower, 1695.
Quennell, Marjorie e C.H.B. Quennell. *A History of Everyday Things in England, Volume I, 1066-1499* (originalmente publicado em 1918). Londres, B.T. Batsford, 1957.
Randolph, Mary. *The Virginia Housewife or Methodical Cook*. Baltimore, Maryland, Plaskitt, Fite, 1838.
Rath, Eric C. *Food and Fantasy in Early Modern Japan*. Berkeley: University of California Press, 2010.
Reid, Susan. "Cold War in the Kitchen: Gender and the De-Stalinization of Consumer Taste in the Soviet Union under Khrushchev", *Slavic Review*, vol.61, n.2, 2002, p.211-52.
_____ . "The Khrushchev Kitchen: Domesticating the Scientific-Technological Revolution", *Journal of Contemporary History*, vol.40, n.2, 2005, p.289-316.
_____ . "'Our Kitchen is Just as Good': Soviet Responses to the American Kitchen", in Ruth Oldenziel e Karin Zachmann (orgs.). *Cold War Kitchen: Americanization, Technology, and European Users*. Cambridge, Massachusetts, MIT Press, 2009.
Renton, Alex. "Sous-vide cooking: A kitchen revolution", *Guardian*, 2 set 2010.
Rios, Alicia. "The Pestle and Mortar", in Tom Jaine (org.). *Oxford Symposium on Food and Cookery 1988. The Cooking Pot: Proceedings*. Totnes, Prospect Books, 1989, p.125-36.
Rodgers, Judy. *The Zuni Café Cookbook*. Nova York, W.W. Norton, 2002.
Rogers, Ben. *Beef and Liberty: Roast Beef, John Bull and the English Nation*. Londres, Chatto & Windus, 2003.
Rogers, Eric. *Making Traditional English Wooden Eating Spoons*. Felixstowe, Suffolk, Woodland Craft Supplies, 1997.
Rorer, Sarah Tyson. *Mrs. Rorer's New Cookbook*. Filadélfia, Arnold & Co., 1902.
Ross, Alice. "Measurements", in Andrew F. Smith (org.). *The Oxford Companion to American Food and Drink*. Oxford, Oxford University Press, 2007.
Routledge, George. *Routledge's Manual of Etiquette*. Londres/Nova York, George Routledge & Sons, 1875.
Ruhlman, Michael. *Ratio: The Simple Code Behind the Craft of Everyday Cookery*. Nova York, Scribner

Book Company, 2009.
Rumford, Benjamin, conde. *Collected Works of Count Rumford*, org. Sanborn Brown. Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press, 1968.
Salisbury, Harrison E. “Nixon and Khrushchev Argue in Public as US Exhibit Opens”, *New York Times*, 25 jul 1959.
Samuel, Delwen. “Bread Making and Social Interactions at the Amarna Workmen’s Village, Egypt”, *World Archaeology*, vol.31, n.1, 1999, p.121-44.
Sanders, J.H. “Nicholas Kurti C.B.E.”, *Biographical Memoirs of Fellows of the Royal Society*, vol.46, 2000, p.300-15.
Scappi, Bartolomeo. *The Opera of Bartolomeo Scappi (1570)*, traduzido com comentários por Terence Scully. Toronto, University of Toronto Press, 2008.
Scully, Terence. *The Art of Cookery in the Late Middle Ages*. Woodbridge, Boydell Press, 1995.
Segrè, Gino. *Einstein’s Refrigerator: Tales of the Hot and Cold*. Londres, Allen Lane, 2002.
Seneca, Lucius Annaeus. *Dialogues and Essays*, trad. John Davie. Oxford, Oxford University Press, 2007.
Serventi, Silvano e Françoise Sabban. *Pasta: The Story of a Universal Food*, trad. Anthony Shugaar. Nova York, Columbia University Press, 2002.
Shapiro, Laura. *Perfection Salad: Women and Cooking at the Turn of the Century*. Nova York, Farrar, Straus and Giroux, 1986.
Shephard, Sue. *Pickled, Potted and Canned· The Story of Food Preserving*. Londres, Headline, 2000.
Shleifer, Andrei e Daniel Treisman. “A Normal Country: Russia after Communism”, *Journal of Economic Perspectives*. vol.19, n.1, 2005, p.151-74.
Simmons, Amelia. *American Cookery*. Hartford, Hudson and Goodwin, para a autora, 1796.
Smith, Andrew F. (org.). *The Oxford Companion to American Food and Drink*, 2 vols. Oxford, Oxford University Press, 2007.
_____ . *Eating History: 30 Turning Points in the Making of American Cuisine*. Nova York, Columbia University Press, 2009.
Snodin, Michael. *English Silver Spoons*. Londres, Charles Letts & Company, 1974.
So, Yan-Kit. *Classic Food of China*. Londres, Macmillan, 1992.
Sokolov, Ray. “Measure for Measure”, in Tom Jaine (org.). *Oxford Symposium on Food and Cookery 1988. The Cooking Pot: Proceedings*. Totnes, Prospect Books, 1989, p.148-52.
Soyer, Alexis. *The Pantropheon or History of Food and its Preparation from the Earliest Ages of the World*. Londres, Simpkin, Marshall & Co., 1853.
Sparkes, B.A. “The Greek Kitchen”, *Journal of Hellenic Studies*, vol.82, 1962, p.121-37.
Spencer, Colin. *British Food: An Extraordinary Thousand Years of History*. Londres, Grub Street, 2002.
_____ . *From Microliths to Microwaves*. Londres, Grub Street, 2011.
Spencer, Colin e Claire Clifton. *The Faber Book of Food*. Londres, Faber and Faber, 1993.
Spurling, Hilary (org.). *Elinor Fettiplace’s Receipt Book*. Londres, Viking Salamander, 1986.
Standage, Tom. *An Edible History of Humanity*. Londres, Atlantic Books, 2009. [Ed. bras.: *Uma história comestível da humanidade*. Rio de Janeiro, Zahar, 2010.]
Stanley, Autumn. *Mothers and Daughters of Invention: Notes for a Revised History of Technology*. Londres, Scarecrow Press, 1993.
Strong, Roy. *Feast: A History of Grand Eating*. Londres, Jonathan Cape, 2002 [Ed.bras.: *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro, Zahar, 2004].
Sugg, Marie Jenny. *The Art of Cooking by Gas*. Londres, Cassell, 1890.
Sydenham, P.H. *Measuring Instruments: Tools of Knowledge and Control*. Londres, Peter Peregrinus, 1979.
Symons, Michael. *A History of Cooks and Cooking*. Totnes, Prospect Books, 2001.
Tannahill, Reay. *Food in History* (nova edição atualizada). Londres, Review, um selo da Headline, 2002.

Tavernor, Robert. *Smoot's Ear: The Measure of Humanity*. New Haven, Yale University Press, 2007.
Teaford, Mark e Peter Ungar. "Diet and the Evolution of the Earliest Human Ancestors", *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, vol.97, n.25, 2000, p.13506-11.
This, Hervé. "Molecular Gastronomy", *Nature Materials*, vol.4, 2005, p.5-7.
_____ . *The Science of the Oven*. Nova York, Columbia University Press, 2009.
Thoms, Alston V. "Rocks of Ages: Propagation of Hot-Rock Cookery in Western North America", *Journal of Archaeological Science*, vol.36, 2009, p.573-91.
Thornton, Don. *Beat This: The Eggbeater Chronicles*. Sunnyvale, Offbeat Books, 1994.
Toomre, Joyce (org.). *Classic Russian Cooking: Elena Molokhovets' A Gift to Young Housewives*. Bloomington, Indiana University Press, 1992.
Toth, Nicholas e Kathy Schick. "The Oldowan: The Tool Making of Early Hominins and Chimpanzees Compared", *Annual Review of Anthropology*, vol.38, 2009, p.289-305.
Toussaint-Samat, Maguelonne. *A History of Food*, trad. Anthea Bell. Oxford, Blackwell Reference, 1992.
Trager, James. *The Food Chronology*. Londres, Aurum Press, 1996.
Trevelyan, G.M. *English Social History: A Study of Six Centuries from Chaucer to Queen Victoria* (originalmente publicado em 1944). Londres, Longman, 1978.
Troubridge. *Lady*, *The Book of Etiquette*, 2 vols. Londres, The Associated Bookbuyer's Company, 1926.
Unger, Richard W. "Dutch Herring, Technology and International Trade in the Seventeenth Century", *Journal of Economic History*, vol.40, n.2, 1980, p.253-80.
Visser, Margaret. *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities and Meaning of Table Manners*. Londres, Penguin Books, 1991 [Ed.bras.: *O ritual do jantar: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa*. Rio de Janeiro, Campus, 1998].
Vitelli, Karen D. "Were Pots First Made for Food? Doubts from Franchti", *World Archaeology*, vol.21, n.1, 1989, p.17-29.
_____ . "'Looking Up' at Early Ceramics in Greece", in James M. Skibo e Gary M. Feinman (orgs.). *Pottery and People: A Dynamic Interaction*. Salt Lake City, University of Utah Press, 1999, p.184-98.
Waines, David. "Cereals, Bread and Society: An Essay on the Staff of Life in Medieval Iraq", *Journal of the Economic and Social History of the Orient*, vol.30, n.3, 1987, p.255-85.
Wandsnider, LuAnn. "The Roasted and the Boiled: Food Consumption and Heat Treatment with Special Emphasis on Pit-Hearth Cooking", *Journal of Anthropological Archaeology*, vol.16, 1997, p.1-48.
Weber, Robert J. *Forks, Phonographs and Hot Air Balloons: A Field Guide to Inventive Thinking*. Oxford, Oxford University Press, 1992.
Webster, Thomas. *An Encyclopaedia of Domestic Economy*. Londres, Longman, Brown, Green and Longmans, 1844.
Weinstein, Rosemary. "Kitchen Chattels: The Evolution of Familiar Objects 1200-1700", in Tom Jaine (org.). *Oxford Symposium of Food and Cookery 1988. The Cooking Pot: Proceedings*. Totnes, Prospect Books, 1989, p.168-83.
Weir, Robin e Caroline Weir. *Ices, Sorbets and Gelati: The Definitive Guide*. Londres, Grub Street, 2010.
Weir, Robin, Peter Brears, John Deith e Peter Barham. *Mrs. Marshall: The Greatest Victorian Ice Cream Maker with a Facsimile of the Book of Ices 1885*. Leeds, Smith Settle Ltd. para a Syon House, 1998.
Wheaton, Barbara. *Savouring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*. Londres, Chatto & Windus, 1983.
Whitelaw, Ian. *A Measure of All Things: The Story of Measurement Through the Ages*. Newton Abbot, David & Charles, 2007.
Wilkins, J. *Mathematical Magick or the Wonders that May be Performed by Mechanical Geometry*. Londres, Edward Gellibrand, 1680.
Wilkinson, A.W. "Burns and Scalds in Children: An Investigation of their Cause and First-Aid Treatment", *British Medical Journal*, vol.1, n.4.331, 1944, p.37-40.

Wilson, C. Anne. *Food and Drink in Britain from the Stone Age to Recent Times*. Londres, Constable, 1973.

Wolf, Burt. *The New Cooks' Catalogue*. Nova York, Alfred A. Knopf, 2000.

Wolfman, Peri e Charles Gold. *Forks, Knives and Spoons*. Londres, Thames & Hudson, 1994.

Wolley, Hannah. *The Queen-Like Closet, or Rich Cabinet*. Londres, Richard Lowndes, 1672.

_____ . *The Accomplish'd Lady's Delight in Preserving, Physick, Beautifying, and Cookery*. Londres, B. Harris, 1675.

Woodcock, F. Huntly e W.R. Lewis. *Canned Foods and the Canning Industry*. Londres, Sir I. Pitman & Sons Ltd., 1938.

Worde, Wynkyn de. *The Boke of Keruynge* (The Book of Carving), com introdução de Peter Brears. Lewes, Sussex, Southover Press, 2003.

Wrangham, Richard, com James Holland Jones, Greg Laden, David Pilbeam e Nancylou Conklin-Brittain. "The Raw and the Stolen", *Current Anthropology*, vol.40, n.5, 1999, p.567-94.

_____ . *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*. Londres, Profile, 2009 [Ed.bras.: *Pegando fogo: por que cozinhar nos tornou humanos*. Rio de Janeiro, Zahar, 2010].

Wright, Katherine. "Ground-Stone Tools and Hunter-Gatherer Subsistence in Southwest Asia: Implications for the Transition to Farming", *American Antiquity*, vol.59, n.2, 1994, p.238-63.

Yarwood, Doreen. *British Kitchen: Housewifery since Roman Times*. Londres, Batsford, 1981.

Young, Carolin, *Apples of Gold in Settings of Silver: Stones of Dinner as a Work of Art*. Londres, Simon and Schuster, 2002.

_____ . "The Sexual Politics of Cutlery", in Sarah Coffin (org.). *Feeding Desire: Design and the Tools of the Table*. Nova York, Assouline, em colaboração com a Smithsonian Cooper-Hewitt, 2006.

Young, H.M. *Domestic Cooking with Special Reference to Cooking by Gas*. Chester, H.M. Young, 21ª ed., 1897.

Leituras adicionais

Observações gerais

Num livro que abrange um campo tão amplo, é inevitável que eu deva muito a inúmeras fontes secundárias, desde artigos de publicações diversas até capítulos e livros, além das fontes primárias que consultei, que vão de livros de receitas históricos a obras sobre tecnologia, passando por jornais e outros periódicos contemporâneos, bem como por catálogos de artigos de cozinha como os da Sears, Roebuck, nos Estados Unidos, e os da Jacquotot, na França; e há também as cozinhas que visitei, quase todas propriedades do National Trust. A Bibliografia oferece uma lista mais completa das fontes consultadas, mas estas notas pretendem destacar as que foram especialmente úteis.

Quando estava começando a pensar neste tema, uma amiga me deu um livro de Molly Harrison, *The Kitchen in History* (1972), que continuou a ser um ponto de referência construtivo do início ao fim. Também devo muito a *Irons in the Fire: A History of Cooking Equipment* (1984), de Rachael Feild, que aborda o tema dos utensílios de cozinha do ponto de vista dos antiquários.

Qualquer pessoa remotamente interessada na história da comida deve ler o maravilhoso livro de Reay Tannahill, *Food in History* (2002, edição atualizada). Sobre os cozinheiros na história, *A History of Cooks and Cooking* (2001), de Michael Symons, é provocador e repleto de informações. Outra visão panorâmica é *Comida: uma história*, de Felipe Fernández-Armesto (2001).

Sou grata ao Oxford Symposium on Food and Cookery, uma reunião anual fundada conjuntamente por Alan Davidson e Theodore Zeldin, que continua a ser uma das melhores oportunidades para o estudo e a apreciação dos alimentos na história. Há uma abundância de achados fascinantes nos *Symposium Proceedings*, publicados todo ano pela Prospect Books, que também publica os *Petits Propos Culinaires*, uma revista de valor inestimável para os historiadores da comida (e, apesar do título, não escrita em francês). Outro ótimo periódico sobre a história dos alimentos é a revista *Gastronomica*, editada por Darra Goldstein. Também tenho uma dívida de gratidão para com Ivan Day e Peter Brears, dois notáveis historiadores da culinária cujo trabalho, frequentemente

divulgado pelo Leeds History of Food Symposium, tem sido incomum, por sua ênfase nas técnicas e no equipamento da culinária histórica.

Entre os livros gerais que considerei mais úteis, no tocante à tecnologia da cozinha, vista no contexto como uma das facetas da vida doméstica no Reino Unido, recomendo vivamente o esplêndido livro de Caroline Davidson, *A Woman's Work is Never Done: A History of Housework in the British Isles 1650-1950* (1982), e o de Christina Hardyment, *From Mangle to Microwave: The Mechanization of Household Work* (1988); este último cobre o período moderno, até a década de 1990. Quanto ao lado norte-americano dessa mesma história, narrada de um ponto de vista feminista, *More Work for Mother* (1983), de Ruth Schwartz Cowan, é um texto instigante. Todos três são obras brilhantes de história social, bem como histórias dos utensílios e acessórios.

Há inúmeros guias excelentes sobre os utensílios da cozinha moderna. Aquele a que mais retornei foi um livro enciclopédico de James Beard, *The Cooks' Catalogue* (1975): não é à toa que Beard ainda é lembrado como um dos grandes autores norte-americanos que escreveram sobre culinária. Sua combinação de conhecimento e paixão faz com que sempre valha a pena lê-lo. Também é útil a versão atualizada que Burt Wolf fez do mesmo trabalho: *The New Cooks' Catalogue* (2000), um belo guia sobre tudo, desde facas para massas até processadores de alimentos. Para informações mais atualizadas, gosto de *Gear for Your Kitchen* (2008), de Alton Brown; ou, sobre a cozinha futurista, do empolgante *Cooking for Geeks: Real Science, Great Hacks and Good Food* (2010), de Jeff Potter, que nos diz tudo, desde como improvisarmos uma máquina *sous-vide* até um método para cozinhar salmão na lava-louça.

Introdução

Para exemplos de livros tradicionais de história da tecnologia que prestam pouca ou nenhuma atenção à comida, ver *A History of Invention*, de Egon Larson (1961), que não fala de alimentos nem de culinária; *A Short History of Technology*, de T.K. Derry e Trevor I. Williams (1960), que abrange o arado e a debulhadora, mas não os utensílios de cozinha; e *Man the Maker*, de R.J. Forbes (1950), que inclui o enlatamento, mas não a tecnologia dos alimentos domésticos.

As patentes de Linda C. Brewster sobre seu método para "desamargar" o suco de laranja encontram-se entre as muitas invenções femininas listadas em *Mothers and Daughters of Invention* (1993), de Autumn Stanley.

A relação entre o uso de recipientes de cerâmica e a sobrevivência de pessoas sem dentes é discutida em diversos artigos de Charles Loring Brace constantes da Bibliografia, inclusive num artigo dele e de seus colaboradores, de 1987, intitulado “Gradual Change in Human Tooth Size in the Late Pleistocene and Post-Pleistocene”.

A ideia da inteligência oculta dos utensílios é explorada no instigante *Forks, Phonographs and Hot Air Balloons*, de Robert Weber (1992). O temor francês da refrigeração no mercado de Les Halles foi analisado por Kyri Watson Claflin num artigo de 2008, “Les Halles and the Moral Market”.

A pesquisa de 2011 sobre os hábitos culinários britânicos foi encomendada pela 5by25, uma campanha promovida para fazer com que as pessoas aprendessem a preparar cinco pratos ao chegarem aos 25 anos. A revolução do método de cozinhar com chaminés de tijolos foi discutida em *Irons in the Fire* (1984), de Rachael Feild, que também mencionou a ironia de as latas terem sido inventadas muito antes dos abridores.

1. Panelas, frigideiras e afins

A fonte mais importante para a redação deste capítulo foi, sem sombra de dúvida, o *Oxford Symposium on Food and Cookery 1988. The Cooking Pot: Proceedings*, organizado por Tom Jaine. A obra inclui o artigo “The Ideal Pot”, de Chuck Lemme, o de Bertram Gordon e Lisa Jacobs-McCusker sobre cozinhar com uma única panela, e o de Sophie D. Coe sobre a panela dos maias para chocolate, entre muitos outros ensaios excelentes.

A literatura antropológica e arqueológica sobre a cerâmica primitiva é imensa. Sobre as origens da cerâmica, ver, por exemplo, os capítulos de *The Emergence of Pottery*, organizado por William Barnett e John Hoopes (1995), entre uma miríade de outros. Os antropólogos e arqueólogos também são obcecados com poços escavados no chão, de modo que a bibliografia sobre o assunto também é vasta. Achei particularmente útil o artigo “The Roasted and the Boiled”, de LuAnn Wandsnider (1997). “The Greek Kitchen”, de B.A. Sparkes (1962), examina os usos culinários da cerâmica grega, enquanto o trabalho de Karen D. Vitelli (em especial “Were Pots First Made for Food?”, 1989) aborda as razões pelas quais os antigos recipientes de cerâmica nem sempre eram usados para cozinhar. Minha principal fonte sobre a *batterie de cuisine* vitoriana e a coleção da Petworth House foi *The Country House Kitchen*, editado por Peter Brears e Pamela Sambrook (1996).

Para uma exposição cativante sobre os inconvenientes de cozinhar com panelas antiaderentes, além de muitas outras coisas, ver *Pots and Pans*, de Gertrude Harris (1980).

2. A faca

Sobre a história da faca *dao* e sua contribuição para a culinária chinesa, ver *Food in Chinese Culture*, de K.C. Chang (1977), particularmente os ensaios de Anderson e Anderson e do próprio Chang. Para ter um guia prático dos métodos chineses de cortar e da faca *dao* (além de receitas suntuosas sobre o que fazer com os ingredientes picados pela *dao*), ver *Sichuan Cookery*, de Fuchsia Dunlop (2001), e também seu artigo de 2004, "Cutting It Is More Than Cutting Edge".

Sobre a forma europeia de trinchar, sou grata ao trabalho de Peter Brears. Quanto às facas e utensílios de mesa europeus como parte da civilização europeia, apreciei imensamente a leitura de *The Rituals of Dinner* (1991), de Margaret Visser, bem como todos os ensaios sobre talheres do livro *Feeding Desire*, editado por Sarah Coffin (2006).

Charles Loring Brace é um estudioso prolífico. Alguns dos muitos artigos em que expôs sua tese a respeito da sobremordida e outros aspectos dos dentes humanos encontram-se listados na Bibliografia.

Para apreciações práticas das alegrias proporcionadas pelas facas, quais delas comprar e como usá-las, ver *Knives Cooks Love*, de Sarah Jay (2008), *Knife Skills Illustrated*, de Peter Hertzmann (2007), e *Bought, Borrowed and Stolen*, de Allegra McEvedy (2011). Minha própria faca favorita atual é de aço-carbono, com cabo de pau-rosa, e vem da Wildfire Cutlery, no estado de Oregon; agradeço a McEvedy pela recomendação.

3. O fogo

Para conhecer mais sobre Ivan Day e seu trabalho, ver www.historiccookery.com. Os pontos em que Day é citado neste livro basearam-se principalmente em conversas com o autor. "Put Down to a Clear Bright Fire" (1991), de David Eveleigh, é uma das melhores fontes sobre a tradição inglesa de fazer assados em fogo vivo; ver também, do mesmo autor, o trabalho sobre *Old Cooking Utensils* (1986).

Quanto aos riscos de incêndio nos tempos pré-modernos, sou grata a *The Ties*

that Bound, de Barbara Hanawalt (1986), e a *Irons in the Fire*, de Rachael Feild (1984); esta última também discute a culinária inglesa como produto da abundância de lenha.

Para um relatório extraordinário sobre o impacto dos fogões sem fumaça no mundo em desenvolvimento, ver "Hearth Surgery", de Burkhard Bilger, publicado na revista *New Yorker* de dezembro de 2009.

Sobre o potencial culinário dos fornos de micro-ondas, ver *Microwave Gourmet*, de Barbara Kafka (1987), e também *Modernist Cuisine*, de Nathan Myhrvold et al. (2011), que inclui uma série de experimentos para micro-ondas do tipo "não tente fazer isto em casa".

4. Medição

Este capítulo foi inicialmente inspirado no artigo "Measure for Measure" (1989), de Ray Sokolov, um ensaio tipicamente brilhante e provocador sobre o sistema norte-americano de medir com xícaras. Para livros gerais de história da mensuração que não se restringem à cozinha, ver *Measuring Instruments*, de P.H. Sydenham (1979), *Smoot's Ear: The Measure of Humanity* (2007), de Robert Tavernor, e *A Measure of All Things* (2007), de Ian Whitelaw.

Sobre Fannie Farmer, ver o excelente *Perfection Salad*, de Laura Shapiro (1986), *Eating History*, de Andrew Smith (2009), e o verbete sobre Farmer escrito por Harvey Levenstein em *American National Biography Online* (2000), bem como os textos da própria Farmer.

Sobre as medições modernistas, ver *The Fat Duck Cookbook*, de Heston Blumenthal (2009), e *Modernist Cuisine*, de Nathan Myhrvold et al. (2011). As sábias palavras de Judy Rodgers sobre a mensuração aparecem nas páginas 40 e 41 de *The Zuni Café Cookbook* (2002), que é, a propósito, um dos melhores livros de receitas escritos até hoje.

5. Moagem

Entre os trabalhos que consultei sobre os utensílios primitivos de moagem, tirei especial proveito de "Ground-Stone Tools…", de Katherine Wright (1994), e "The Archaeology of the Daily Grind", de Jennie Ebeling e Yorke M. Rowan (2004).

Sobre a predileção elisabetana por claras batidas em neve, ver, por exemplo, o

Receipt Book de Elinor Fettiplace, editado por Hilary Spurling (1986), e *Food and Drink in Britain from the Stone Age to Recent Times*, de C. Anne Wilson (1973).

Para um guia para colecionadores sobre a profusão de batedores de ovos norte-americanos no fim do século XIX, ver *Beat This: The Eggbeater Chronicles*, de Don Thornton (1994). A propósito do preparo de quibes, com ou sem um processador de alimentos, ver *Lebanese Cuisine*, de Anissa Helou (2008).

6. Servir e comer

Entre as muitas obras eruditas sobre as colheres, *European Spoons Before 1700*, de John Emery (1976), destaca-se por sua combinação de conhecimento prático e especializado.

Quanto aos garfos, ver os ensaios de Darra Goldstein e Carolin Young em *Feeding Desire*, organizado por Sarah Coffin (2006).

Sobre os encontros de europeus com os pauzinhos e a cozinha chinesa em geral, recomendo *Chop Suey*, de Andrew Coe (2009). A propósito dos fachis japoneses, *A Dictionary of Japanese Food*, de Richard Hosking (1996), e *The History and Culture of Japanese Food*, de Naomichi Ishige (2001), pareceram-me especialmente esclarecedores.

7. Gelo

O maior livro sobre os Estados Unidos e a refrigeração é o texto panorâmico, de erudição fenomenal, intitulado *Refrigeration in America*, de Oscar Anderson (1953).

Muito se escreveu sobre o Debate da Cozinha. Ver, por exemplo, os livros de Susan Reid, na Bibliografia, e o volume de 2009 intitulado *Cold War Kitchen*, organizado por Ruth Oldenziel e Karin Zachmann.

Sobre a história do gelo, ver *Harvest of the Cold Months*, de Elizabeth David (1994), e *The Ice Book*, de Thomas Masters (1844). Sobre a sra. Marshall e a tecnologia do sorvete, ver *Mrs. Marshall: The Greatest Victorian Ice Cream Maker, with a Facsimile of the Book of Ices 1885*, organizado por Robin Weir et al. (1998).

Quanto à história da incursão de Einstein no campo das geladeiras, ver

Einstein's Refrigerator, de Gino Segrè (2002).

8. Cozinha

As ideias de Hervé This sobre a tecnologia da cozinha encontram-se expressas em *The Science of the Oven* (2009) e em "Molecular Gastronomy" (2005).

Sobre a breve história e prática do método e da máquina *sous-vide*, ver "Under Pressure", da maravilhosa autora de livros de culinária Amanda Hesser (2005), bem como *Under Pressure* (2008), de Thomas Keller, e "*Sous-vide* cooking", de Alex Renton (2010).

O programa de rádio em que se apresentaram Nathan Myhrvold e Alice Waters foi o cativante *podcast* de estilo Freakonomics intitulado "Waiter, There's a Physicist in my Soup!", Parte 1, que foi ao ar pela primeira vez em 26 de janeiro de 2011.

Agradecimentos

A epígrafe do Capítulo 7, composta por alguns versos do poema “This Is Just to Say”, de William Carlos Williams, foi retirada de *The Collected Poems: Volume I, 1909-1939* (Carcanet Press, 2000).

A pessoa a quem realmente quero agradacer é a fantástica Pat Kavanagh, que faleceu em 2008. Serei sempre grata por ela ter sido minha agente. Foi Pat quem me levou a Helen Conford, na Penguin, e foi desta a ideia do presente livro, além de ela ser a editora mais cuidadosa e lúcida que eu poderia desejar. Helen desmente o provérbio de que ninguém mais edita livros. Também na Penguin eu gostaria de agradecer, entre outros, a Patrick Loughran, Penelope Vogler, Lisa Simmonds, Rebecca Lee, Claire Mason, Ruth Pinkney, Taryn Armstrong e Jane Robertson, revisora de textos autônoma cujo pensamento rápido me salvou em várias ocasiões.

Pat também me levou a minhas duas esplêndidas agentes, Sarah Ballard, da United Agents, em Londres, e Zoë Pagnamenta, da Zoë Pagnamenta Literary Agency, em Nova York; também agradeço a ambas por seu apoio geral e sua orientação em diversas etapas cruciais. Ainda na United Agents, gostaria de fazer um agradecimento especial a Lara Hughes-Young, Zoe Ross, Jessica Craig e Carol MacArthur.

Devo ainda um grande obrigada a Lara Heimert, da Basic Books, por sua paciência, seu incentivo e sua inteligência na avaliação editorial. Também na Basic, obrigada a Katy O’Donnell, Michele Jacob, Caitlin Graf, Michelle Welsh-Horst, Cisca Schreefel e Michele Wynn, a quem sou particularmente grata por sua criteriosa revisão da edição norte-americana.

Annabel Lee produziu ilustrações maravilhosas, num prazo curtíssimo; quisera eu que meus utensílios de cozinha tivessem metade da beleza dos que ela desenhou. Carolin Young teve a gentileza de ler o livro pelos olhos de historiadora da culinária, mas nem é preciso dizer que quaisquer erros que ainda persistam são meus. Numa etapa inicial da redação do livro, participei de uma edição do *Food Programme* da BBC Radio 4 sobre aparelhos e acessórios, o que foi uma grande ajuda para aprimorar algumas de minhas ideias; muito obrigada a Sheila Dillon e Dilly Barlow. Também agradeço à editora de minha coluna sobre

culinária na revista *Stella*, a talentosíssima Elfreda Pownall. Todo o meu amor e meus agradecimentos a minha família, David, Tom, Tasha e Leo, por terem aturado as novas engenhocas curiosas que entraram na nossa casa e as visitas maçantes a cozinhas de residências imponentes; e faço um agradecimento especial ao Tom pelas ideias para o título (ainda que tenhamos acabado não usando as dele).

Grande parte das pesquisas foi feita na Biblioteca da Universidade de Cambridge e na Universidade Nacional da Austrália, em Camberra (graças a Bob Goodin). Por fim, por sua ajuda, orientação ou assistência de vários tipos, quero agradecer, entre outros, a Matthew Blair, da Alessi, Catherine Blyth, Amy Bryant, David Burnett, Sally Butcher, John Cadieux, Melissa Calaresu, Tracy Calow, à Escola de Culinária de Cambridge, a Ivan Day, Katie Drummond, Katherine Duncan-Jones, Gonzalo Gil, Sophie Hannah, Claire Hughes, Tristram Hunt, Tom Jaine, Beeban Kidron, Miranda Landgraf, Frederika Latif, da John Lewis, Reg Lee, Esther McNeill, Anne Malcolm, Anthea Morrison, Anna Murphy, John Osepchuk, Kate Peters, Ben Phillips, da Steamer Trading, Sarah Ray, Tine Roche, Miri Rubin, Cathy Runciman, Lisa Runciman, Ruth Runciman, Garry Runciman, Helen Saberi, Abby Scott, Benah Shah, da OXO, Gareth Stedman Jones, Alex Tennant, da Aerobie, Robert e Isabelle Tombs, Mark Turner, Robin Weir, Jay Williams, Andrew Wilson e Emily Wilson.

Índice remissivo

à l'anglaise, culinária, 1
abridores de latas, 1-2
aço inoxidável:
    facas, 1, 2
    panelas e similares, 1, 2
açúcar, 1-2
Adrià, Ferran, 1, 2, 3, 4-5
Aetna Ironworks, 1
aipim, 1
alimentos defumados, 1-2
alimentos refinados, 1-2, 3
All-Clad, 1
almoços/jantares de garfo, 1
alumínio, utensílios de, 1, 2
American Cookery (Simmons), 1
Anderson, E.N., 1-2
"angústia do garfo", 1
antiaderentes, panelas e frigideiras, 1, 2-3
antigrelhas, 1
Appert, Nicolas, 1, 2-3
armazenagem a frio *ver* refrigeração/ geladeiras
arroz, 1-2
Artus, Thomas, 1-2
Artusi, Pellegrino, 1
assadores:
    a vapor, 1
    pendulares, 1
assar:
    diretamente no fogo, 1-2
    no espeto, 1, 2, 3-4, 5-6
    no forno, 1
Aubecq, Octave, 1
autepsa, panela, 1

Bacon, Francis, 1
balanças de cozinha, 1-2, 3
bambu, recipientes para cozinhar de, 1
bancada central de cozinha, 1
bandejas giratórias, 1
Barham, Peter, 1
barro:

fornos de, 1-2
propriedades dos recipientes, 1
Barry, Michael, 1
Barthes, Roland, 1
batata frita, 1-2
batedeira elétrica vertical, 1-2
batedor de carne para costeletas, 1
batedores de ovos/fouets, 1, 2-3, 4-5, 6, 7, 8
batterie de cuisine, 1, 2, 3, 4, 5, 6
Battersea, caldeirão de, 1
Beecher, Catharine, 1-2
Beeton, Isabella Mary, sra., 1, 2, 3
Belon, Pierre, 1
Bergh, Henry, 1
Berthelot, Marcelin, 1
bibimbap, prato coreano, 1
Bilet, Maxime, 1
Birdseye, Clarence, 1-2
Bittman, Mark, 1-2
Blanc, Raymond, 1
Blot, Pierre, 1
Blumenthal, Heston, 1-2, 3-4, 5
boas maneiras à mesa, 1-2, 3-4
boca de fogão a gás, 1
bolo de libra *ver pound cake*
bolos/tortas, 1, 2
Bon, Ottaviano, 1
Boston Cooking-School Cook Book, The (Farmer), 1
"botões de arremate" em colheres, 1-2
Brace, Charles Loring, 1-2, 3-4
Brearley, Harry, 1, 2
Brears, Peter, 1, 2
Brewster, Linda C., 1
Brillat-Savarin, Jean Anthelme, 1
Buchanan, Robertson, 1
bulbos, cozimento, 1

cabaças e cuias, 1, 2
caçarolas/frigideiras, 1, 2-3
Cadieux, John, 1-2
cães gira-espetos, 1
café, 1, 2, 3-4
colheres de, 1-2
caldeiras/caldeirões, 1-2, 3-4, 5
Calke Abbey, 1
calor:
medido com o papel, 1-2
para cozinhar, tipos de, 1-2
por condução, 1-2

por convecção, 1
radiante, 1-2, 3
transferência de, 1-2, 3-4, 5, 6, 7, 8
Carême, Marie-Antoine, 1
carnes assadas, 1
Carré, Ferdinand, 1-2
carvão, 1-2, 3-4
caverna de Franchti, cerâmica, 1
cerâmica, 1, 2, 3, 4, 5, 6
características humanas, 1-2
da caverna de Franchti, 1
dos dowayos, 1
e sabor, 1
em Jericó, 1
grega, 1-2
manufatura, 1
polinésia, 1-2
restos arqueológicos, 1-2
cerâmica, utensílios e panelas:
facas, 1-2
grelhas, 1
rachaduras, 1-2
chaleiras, 1
chaminés, 1
Child, Julia, 1, 2, 3
chocolate quente, 1, 2
choque térmico, 1-2
churrasquear *ver* assar no espeto
Circulon, panelas, 1
Claiborne, Craig, 1
Clinton, Bill, 1
clorofluorocarbonetos, 1
cobre, panelas de, 1, 2, 3, 4-5, 6
cocção a vácuo, 1-2
cochleare, colher, 1
Codrington, Florence, 1
colher(es), 1, 2, 3-4, 5
como pá, 1
de pau, 1-2, 3
trífida, 1-2, 3, 4
de café, 1-2
de chá, 1-2
dos puritanos, 1-2
para ovos, 1
para tutano, 1
Collins, Shirley, 1
combustível, desperdício de, 1-2
comer com as mãos, 1-2
“comida do Cuisinart”, 1
conchas como colheres, 1-2

conchas de moluscos como recipientes, 1
condutividade *ver* calor, transferência de congeladores, 1-2, 3-4; *ver também* refrigeração/geladeiras
conservadorismo, 1
conservas de frutas, 1-2
contrafilé vitoriano assado na brasa, 1-2
Convenção Atwater, 1
Cook's Oracle, The (Kitchiner), 1
Cooper, Joseph, 1
corte com movimento de "locomotiva", 1
Coryate, Thomas, 1, 2
Cowan, Ruth Schwartz, 1
cozimento:
    com pedras quentes, 1-2
    em lareira aberta, 1, 2-3, 4, 5, 6, 7-8; *ver também* assar no espeto
    em luaus, 1
cozinha:
    acidentes na, 1, 2-3, 4-5, 6
    americana, 1-2
    como aposento múltiplo, 1-2
    comunitária, 1
    do futuro, 1, 2-3
    estado da, 1, 2-3
    externa, 1
    higiene, 1
    histórica, 1-2, 3-4
    inovações na, 1-2
    soviética, 1-2
    tarefas na, 1
Cozinha de Frankfurt, 1-2
cozinha planejada *ver* projeto da cozinha
cozinhar em casco de tartaruga, 1
cozinhar no micro-ondas, 1, 2, 3, 4-5
cristalização de frutas, 1
Cryovac, 1
Cuisinart, processador de alimentos, 1-2, 3, 4
Cuisinier français, Le (La Varenne), 1
culinária:
    chinesa, 1-2, 3
    maori, 1
    francesa, 1
    história da, 1
    inglesa, 1
    modernista, 1, 2-3
    polinésia, 1-2
Cultura dos Vasos Campaniformes, 1
cutelos, 1
    dao, faca, 1-2, 3

dáktylos, 1

dao, faca, 1-2, 3
David, Elizabeth, 1, 2, 3
Day, Ivan, 1-2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
De Groot, Roy Andries, 1-2
Debate da Cozinha, 1
dentes, 1-2
Desaegher, Armand, 1
descascadores de legumes, 1-2
descongelamento, 1
desossar, 1
destilaria doméstica, 1
dolsot, panela, 1
Donkin, Bryan, 1
Dover, batedor de ovos, 1-2, 3-4
dowayos, cerâmica dos, 1
DuPont, 1, 2
Durand, Peter, 1

E. Dehillerin, 1
Eaton, Mary, 1, 2
ebulição, 1, 2
economia de mão de obra, 1
economizar panelas, 1
Egg Per'fect, 1-2
Einstein, Albert, 1
Eintopf, política do, 1
elBulli, restaurante, 1, 2, 3, 4
Electrolux-Servel, geladeira, 1
eletricidade, cozinhar com, 1-2
Emery, John, 1
"encher a boca e cortar" (método para comer), 1-2
Encyclopaedia of Domestic Economy, An (Webster), 1, 2
enlatamento, 1, 2-3
Erbswurst, 1
ergonomia, 1, 2-3
escala de Scoville, 1
escaldar, 1
Escoffier, 1, 2, 3
esmaltagem, 1-2
especiarias, 1
espetos:
    de carne, 1-2
    de gravidade, 1
    movidos por cães, 1
estagnação técnica/tecnológica, 1, 2
estômago de animais, cozinhar em, 1-2
evaporação, 1-2

fabricação de panelas, avaliação de materiais, 1

facas, 1-2
afiação, 1-2, 3-4
anatomia, 1
cutelo (*dao*), 1-2, 3
de aço inoxidável, 1, 2
de aço, 1
de aço-carbono, 1
de bronze, 1-2
de cerâmica, 1
de ferro, 1-2
de gume duplo, 1
de mesa, 1, 2-3, 4
de prata, 1
de Sabatier, 1
do chef, 1-2
e boas maneiras à mesa, 1-2
e garfos *ver* garfo
japonesas, 1, 2, 3
manchas causadas por ácidos, 1
materiais usados nas, 1-2
meia-lua, 1, 2-3
modo de segurar, 1-2
para carne, 1
para múltiplas tarefas, 1-2
pessoais, 1-2
primitivas, 1-2, 3-4
recursos especiais, 1-2
santoku, 1
segurança, 1, 2, 3
tipos de, 1, 2-3
uso das, 1-2
fachi, 1, 2-3
ver também waribashi
fait-tout, 1
Farber, Sam, 1
farinha de trigo, teste, 1
Farmer, Fannie Merritt, 1-2, 3, 4, 5-6, 7, 8, 9, 10
fatiadores de legumes, 1
Fernández-Armesto, Felipe, 1
ferramentas/utensílios, feitura de, 1
ferro fundido, 1, 2
fogões, 1-2
panelas, 1-2, 3
ferver/fervura, 1-2, 3-4, 5-6, 7-8
de legumes, 1-2
tamanho das panelas de, 1-2
tempos de, 1-2, 3, 4
filtro científico Rumford, 1
firmadores, 1, 2
fogo:

a lenha, 1
controle do, 1, 2-3
para assar, controle do, 1
fogões, 1, 2, 3, 4-5
de indução, 1
fechados, 1-2, 3, 4-5
fogão-modelo, 1
ver também salamandras
fontes geotérmicas, 1-2
formas, 1
fornos:
comunitários, 1
de caixas feitas de tijolos, 1
de colmeia, 1
fornos/braseiros escavados no chão, 1-2
Francatelli, 1
Franchti, cerâmica da caverna de, 1
Frederick, Christine, 1, 2, 3
freezers *ver* congeladores
fréon-12, gás, 1
Friedan, Betty, 1
frigoriphobie, 1
fritadeira, 1
fritura, 1, 2, 3
fumaça, riscos, 1-2
fumaça do fogo/de lareiras, 1, 2-3, 4-5

galões, 1-2, 3-4
garfo, 1, 2, 3, 4, 5, 6-7
angústia do, 1
e faca, comer com, 1-2
para assar, 1
trinchante, 1
gás:
aquecimento, 1
cozinhar com, 1-2
gastronomia molecular, 1
gêiseres, cozinhar em, 1-2
geladeiras, 1-2, 3-4, 5-6
com compressor, 1-2
por absorção de gás, 1-2
geleias e compotas, 1-2
gelo, 1-2
gira-espetos/gira-assador, 1-2
Glasse, Hannah, 1
gola, refrescos gelados, 1
Goldstein, Darra, 1
Goodall, Jane, 1
gota (peso), 1

Gouffé, Jules, 1, 2-3
grades, 1, 2
Grande Exposição (1851), 1
Grande Incêndio de Londres (1666), 1
Grégoire, Marc, 1
gregos, cerâmica dos, 1-2
guisados, 1

haggis, prato escocês, 1
hambúrguer, 1
Harland, Marion, 1-2, 3
Harrison-Siebe, máquina de gelo, 1
Helou, Anissa, 1
Henderson, Fergus, 1
hidrólise, 1
Hoosier Company of Indiana, 1
Hoosiers, 1
Hosking, Richard, 1
Hutchinson, R.C., 1

ilha de cozinha *ver* bancada central de cozinha
ilusão das calorias, 1
Improved Leamington Kitchener, fogão, 1
incêndios na cozinha, 1
Ishige, Naomichi, 1

Jefferson, Thomas, 1
Johnson, Nancy, 1
Johnston, Herbert, 1
jomons, cerâmica dos, 1

kafgeer, 1
Kalm, Pehr, 1-2, 3
Kellogg, E.E., 1-2
Kenwood, batedeiras, 1-2
Kenyon, Kathleen, 1
KitchenAid, 1, 2
Kitchiner, William, 1-2
Kranzberg, Melvin, 1
Kruschov, Nikita, 1-2
Kurti, Nicholas, 1, 2

Lamb, Charles, 1, 2
lardear, 1
Lawson, Nigella, 1, 2
Le Creuset, panelas e acessórios, 1, 2-3
Leach, Helen M., 1
leiteira, panela, 1
Lemme, Chuck, 1-2

lenha, custo, 1-2
Levi, Jane, 1
Lévi-Strauss, Claude, 1
liga de alumínio e aço inoxidável, panela, 1
liquidificadores, 1, 2, 3-4

macarrão, 1, 2
Macdonald, John, 1
Magimix, 1, 2, 3
Maillard, reação de, 1
mandioca *ver* aipim
maniçoba *ver* aipim
máquinas venenosas, 1
marinar, 1-2
Marsh, Albert, 1
Marshall, sra., 1-2, 3
Marshall's Patent Freezer, máquina de sorvete, 1, 2, 3, 4
Martino, maestro *ver* Rossi, Martino de
Maslow, Abraham, 1
Mastering the Art of French Cooking (Child), 1
Masters, Thomas, 1
mastigação, 1
May, Robert, 1
McArthur, Bill, 1
medição:
    com a mão, 1-2
    com colheres, 1, 2
    com nozes, 1, 2-3
    de temperatura, 1, 2, 3-4
    do calor, 1, 2, 3-4
    do tempo, 1
    do volume, 1-2
    e os sentidos, 1-2
    exatidão, 1-2, 3-4
    medição com os dedos, cozimento de filés/bifes, 1
    medição com os dedos, quantidade, 1-2
    medida de Winchester, 1-2
    medieval, 1
    métrica, 1-2
    proporção/razão, 1
    reformas dos sistemas de, 1-2
    relógios de cozinha, 1-2
    sistema de xícaras, 1-2, 3-4, 5-6, 7, 8
    temporizador de ovos, 1-2
medida de Winchester, 1-2, 3
Ménagier de Paris, Le, 1, 2, 3
métodos primitivos para cozinhar, 1-2
mexilhões, 1, 2
mezzaluna ver faca meia-lua

Microplane, ralador, 1, 2
“Miracle Mixer”, 1
Miss Beecher’s Domestic Receipt Book (Beecher), 1
Modernist Cuisine (Myhrvold, Young e Bilet), 1, 2, 3
moedor de chocolate (*moliquet*), 1-2
moinho giratório, 1-2
moliquet ver moedor de chocolate
Molokhovets, Elena, 1
Moore, Thomas, 1
More Work for Mother (Cowan), 1
mortaria, 1-2
mortrews, 1
mós, 1
Mrs. Rorer’s New Cookbook (Rorer), 1
mudança tecnológica, 1-2
Myhrvold, Nathan, 1-2, 3-4, 5, 6, 7

nicromo, 1
nitrogênio líquido, 1, 2, 3
Nixon, Richard, 1-2
Nordwall, Joachim, 1-2
nouvelle cuisine, 1, 2, 3

obesidade, 1-2
Oliver, Jamie, 1, 2
ostras, 1-2
ovos batidos, 1
ovos em bolos e outras massas assadas no forno, 1-2
OXO, descascador de legumes e frutas, 1

Pacojet, processador, 1, 2, 3
panelas, frigideiras e afins, 1-2
    espessura, 1-2
    preços, 1
    qualidades gerais, 1-2
    ver também entradas individuais
panelas:
    com “sulcos Alto-Baixo”, 1
    com múltiplas camadas de metal, 1
    compósitas, 1
    corrugadas, 1
    de metal, 1-2
    de prata, 1, 2, 3
    elétricas de arroz, 1-2, 3
    “panela feliz, A”, 1
    para guisar, 1
    texturizadas, 1
panquecas, 1, 2-3, 4, 5
pão, 1-2

papel-filme, 1
Parloa, Maria, 1
Pasteur, Louis, 1, 2
patella, 1
pauzinhos *ver* fachi
pazinha de sal, 1
pedras quentes, cozimento com, 1-2
pegadores, 1
perigos de cozinhar, 1
pesto, 1-2
Petworth House, utensílios, 1-2
PFOA (ácido perfluoro-octanoico), 1
pilão e socador, 1, 2, 3, 4-5, 6-7, 8-9
pinça *ver* pegadores
piqueniques litorâneos de frutos do mar, 1
pirex, 1
    copo medidor de, 1, 2
pitada (peso), 1
polimerização, 1
Poplawski, Stephen J., 1
Post, Emily, 1, 2
pound cake, 1
pratos, 1
pratos preparados numa única panela, 1-2, 3
preservar/conservar, 1-2
processadores de alimentos, 1, 2, 3-4, 5, 6-7
projeto da cozinha, 1-2
PTFE (politetrafluoretileno), 1-2

quenelles, 1-2, 3, 4-5
Quooker, torneiras de água fervente, 1

ralador:
    de gengibre, 1-2
    de frutas cítricas, 1
    de noz-moscada, 1-2
Ramsay, Gordon, 1
Randolph, Mary, 1
ravióli, 1
Rayner, Louise, 1
Raytheon Company, 1
reação de Maillard, 1
receitas:
    mesopotâmicas, 1-2
    primitivas, 1-2
refeição em comprimidos, 1
refratômetro, 1
refrigeração/geladeiras, 1-2, 3-4, 5-6
Regra de São Bento, 1

relógios de cozinha, 1-2
renovação do revestimento de estanho (de panelas), 1
Richelieu, cardeal, 1, 2
risoto, 1
Robot-Coupe, 1, 2-3
Roden, Claudia, 1
Rodgers, Judy, 1-2
Rorer, Sarah Tyson, 1, 2-3
Rossi, Martino de, 1, 2-3
rótulos de alimentos, 1
Ruhlman, Michael, 1
Rumford, Benjamin Thomson, conde, 1-2, 3-4, 5, 6, 7-8, 9

Sabatier, 1
salamandras, tipo de fogão, 1-2, 3
salgar alimentos, 1-2, 3
salmoura, 1
saltear, 1, 2
santoku, faca, 1
Santoprene, 1
Scappi, Bartolomeo, 1
Schütte-Lihotzky, Margarete, 1, 2-3
Scoville, escala de, 1
secagem de alimentos, 1-2, 3
Simmons, Amelia, 1
Slater, Nigel, 1
Slow Food, movimento, 1-2
Smith, Delia, 1
sobremordida, 1-2
Sokolov, Ray, 1
Somerville, Thomas, 1
Sontheimer, Carl, 1-2, 3
sopa, 1
    de pedras, história da, 1
    tomar sopa, 1-2
sorbets, 1-2
sorvete, 1-2
sous-vide, 1-2, 3-4, 5
Soyer, Alexis, 1, 2
Spencer, Percy, 1, 2-3
spiedo doppio, 1
Spieler, Marlena, 1
splayd, 1-2
spork/garfolher, 1-2
Starr, Frederick, 1
Strite, Charles, 1
sucket, talher, 1, 2
suco de laranja, 1
Sugg, William, 1

tandoor, forno, 1-2
tarefas cotidianas ligadas ao fogão, 1
tecnologia:
    definição, 1
    medo da, 1
    neutra, 1
    utilidade da, 1-2
Tefal, 1
Teflon, 1
têmpera (de panelas), 1-2
temporizador de ovos, 1-2
tensão térmica, 1
termostatos/termômetros, 1-2, 3-4
testes de calor, 1
Tetra Pak, 1
textura do alimento/da comida, 1-2
Thermomix, 1
This, Hervé, 1, 2-3, 4
Thomas Firth and Sons, 1
Thompson, Flora, 1
Tilda, arroz, 1
torradeiras, 1
tostar, 1
trempes, 1, 2, 3
Trevithick, Richard, 1
trinchar, 1, 2-3
trituração, 1
Troisgros, Pierre, 1
Tudor, Frederic, 1
Tupperware, 1
tutano, 1, 2, 3

ulu, faca, 1
utensílios de cozinha romanos, 1-2

vapores de polímeros, febre dos, 1
vara de bétula, 1-2
Verdun, Pierre, 1, 2
Verrall, William, 1-2
Visser, Margaret, 1

waribashi, fachi descartável, 1-2
Waring Blendor, mixer, 1
Waters, Alice, 1-2
Webster, Fletcher, 1
Webster, Thomas, 1, 2
Weir, Robin, 1-2
Wilkinson, John (“Iron-Mad”), 1
wok, panela, 1, 2, 3, 4, 5

Wolke, Robert L., 1
Wolley, Hannah, 1-2, 3
Wood, Kenneth, 1
Wrangham, Richard, 1
Wyeth, Nathaniel J., 1

Yan, Martin, 1
Yeates, Robert, 1
Youl, Ellen, 1
Young, Chris, 1
Young, H.M., sra., 1

zigue-zague (manejo de garfo e faca), 1-2
Zuni Café Cookbook, The (Rodgers), 1

Título original:
Consider the Fork
(*A History of Invention in the Kitchen*)

Tradução autorizada da primeira edição inglesa,
publicada em 2012 por Particular Books, um selo de Penguin Books,
de Londres, Inglaterra

Copyright © 2012, Bee Wilson

Copyright da edição brasileira © 2014:
Jorge Zahar Editor Ltda.
rua Marquês de S. Vicente 99 – 1º | 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)

Grafia atualizada respeitando o novo
Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa

Capa: Estúdio Insólito
Produção do arquivo ePub: Simplíssimo Livros

Edição digital: abril 2014
ISBN: 978-85-378-1210-5