

HARMONIAS DO PALADAR

Da música na arte da cozinha

CULINÁRIA I

O compositor Rossini era escrupuloso no tratamento dos acordes que ornamentam suas melodias. Demonstrava zelo semelhante com os ingredientes que entravam nos pratos de seu cardápio.

□ POR ARNALDO SENISE

Assinalando a celebração pelos 200 anos do nascimento de Gioacchino Rossini, as publicações especializadas, tanto as de música quanto as de gastronomia, mencionaram amiúde o interesse que ele manifestava pela boa mesa. Descrevem-se as receitas culinárias de sua criação e os requintes da sua exigência com a comida.

Semelhante meticulosidade acerca do paladar só nos lembramos de ter observado, entre músicos, no que se relata sobre quão forte era o café que Villa-Lobos gostava de beber. Diz-se que tinha a aparência da tinta nanquim.

Muito diversamente de Villa-Lobos, o compositor de O Barbeiro de Sevilha revelava enorme escrupulo no que tange à maneira de tratar a Harmonia — ciência dos encadeamentos de acordes que “acompanham” a melodia. Ele se distinguia de Villa-Lobos também pelo cuidado com que buscava uma riqueza fina e esmerada nos efeitos de orquestração. O seu mundo era aquele dos clássicos — e Rossini era zeloso dele.

Quase o mesmo zelo manifestava pela qualidade e pela autenticidade dos elementos que entravam na constituição dos pratos que apreciava. Certa vez, em Paris, levado por amigos ansiosos de o regalar, Rossini visitou o estabelecimento de um comerciante que anunciava massas recebidas diretamente da Itália. Verificando não serem elas do tipo que imaginara e que esperava serem, agastou-se e se retirou numa explosão de ira tamanha, que os seus amigos tiveram de se desculpar junto ao atônito merceiro.

PARAÍSO DA MELODIA

Ora, aquele mundo dos clássicos a que aludimos é essencialmente o paraíso da melodia. O mundo de Mozart, que Rossini idolatrava.

Pois quanto ao prestígio que confere à exuberância e à originalidade na criação melódica, Rossini, prazerosamente, dá o braço a Villa-Lobos. Ambos tinham na melodia verdadeira opinião — cada um, é evidente, segundo as disposições da sua índole, e da sua mentalidade e os ditames do seu meio. Fato é que Villa-Lobos deplorava a mingua da inspiração melódica que acomete uma certa música dos últimos cem anos. Ele a atribuía ao predomínio escravagista dos “afetos banais” que a Harmonia tende a impor ao envolver-se da melodia.

Tinha razão. Tanto Bach, quanto Mozart, quanto Chopin, quanto Wagner, quanto Stravinski, quanto este nosso inquestionavelmente genial Villa-Lobos — os eleitos mais eminentes, preclaros e sábios asseveraram que na melodia — filha do Ritmo universal — reside a verdadeira essência da música.

A preocupação de todos os paladinos desta arte com tal realidade era grande a ponto de levar Saint-Saëns a escrever quase um livro inteiro sobre essas questões. Fora movido, afirmava, pelo desdém (sic) que a sua época manifestava em relação à melodia, influenciada pelo apogeu da arte alemã. Ele considerava a música alemã excessivamente polifônica, sujeita ao jugo da Harmonia e quase afogada na opulência da grande orquestração. E sentenciava: “depois, a uma fase de polifonia demasiada, sucederá, sem dúvida, uma reação no sentido da simplicidade”.

Harmonia e Melodia é o título do seu livro, cujas páginas mais importantes foram escritas entre 1879 e 1885. Nem a lucidez do seu espírito cultivadíssimo nem o seu saber de repertório vivo de toda a ciência musical poderiam permitir a Saint-Saëns sequer sonhar com que fenômenos semelhantes ocorreriam também na arte da cozinha. Sim, a culinária, tendo enveredado por descaminhos e enleios análogos aos que se verificavam na música do tempo de Saint-Saëns, haveria de se alçar, exatamente um século depois, reagindo na direção daquela “simplicidade” por ele cogitada. Uma coisa, entretanto, Saint-Saëns vislumbrou com precisa clarividência. Essa nova orientação, aventava ele, poderia começar na França. Ele indaga: “A França, que não se deixa precipitar nos excessos jamais, pelo menos em música, haverá de ter influência bastante para deflagrar tal movimento?”

Pois na culinária ela o fez. Já no que diz respeito à música... — **povero!** — os fados haveriam de ser não bem caprichosos como dissipadores...

Não, nenhum exagero existe, nem demasiada fantasia, em passar-se assim da música à cozinha. Naquela opinião dos Mestres pela melodia se en-

contra um paralelo muito estreito com a atitude que, nestes últimos decênios, os sábios franceses da culinária manifestaram, dando origem ao que se convencionou denominar “nouvelle cuisine”.

Os preceitos fundamentais que para ela firmaram são claros e... simples. Nunca taldar nem descaracterizar — nunca sofisticar! — o sabor do alimento principal de uma iguaria, incorrendo no abuso da condimentação, dos aromas, da gordura, nem no abuso da misturada com grande número de outras substâncias.

Ao contrário, temperar e guisar o alimento antes de modo a lhe acentuar as peculiaridades e os atributos mais agradáveis. Depois, só secundariamente, condimentá-lo. Atenção, porém: fazer isto de maneira a não somente criar uma “aura”, apenas um “halo” de perfumes que envolva o gosto particular do alimento. Este deve sempre ser o predominante. Tudo isso, assim como as regras musicais de Harmonização da melodia, considerado como termo de princípio, jamais com inflexibilidade. Pois a “nouvelle cuisine” de bom-grado abre caminho para as combinações exóticas e inauditas. Dai o seu namoro cada vez mais firme com as cozinhas orientais.

Ocioso lembrar que o enunciado dessas normas constituiu uma notável mudança de atitude quanto ao sentido que o desenvolvimento da arte culinária tomara, principalmente desde os meados do século passado até os deste século. Os procedimentos adotados por essa cozinha tradicional eram muitas vezes, portanto, a antítese dos que preconiza a “nouvelle cuisine”.

Alguns dos inegáveis excessos daquela tradição tiveram as suas origens em certos costumes da cozinha popular e campestre. Hábitos que, com o desgaste do uso e a inércia, se converteram em obstinados abusos. Os costumes principais destas cozinhas se haviam estabelecido em função dos objetivos precipuos de gerar o máximo de calorías, de manter a sensação de sustento e de proporcionar a conservação dos pratos por extenso período depois de estarem prontos. Amostra eloqüente disto: o famoso *Confit de Canard* se faz com a carne do pato depois de preparada e de longamente conservada em banha solidificada.

Aquelas preocupações se acrescentavam outras, constantes e que se tornaram características da velha cozinha. Eram cuidados que tinham por fim atenuar os sabores por demais acentuados de certos elementos e de disfarçar gostos e odores desagradáveis, até mesmo os gerados não raro por um certo início de decomposição dos ingredientes. Para isso se empregava a condimentação.

Por todos esses fatores, submergiam-se os alimentos em caldos espessos e temperadíssimos, em molhos de aromas pungentes, em cremes gordurosos, de misturada com ingredientes destinados a aumentar o volume e a energia dos pratos. Em muitos casos, os alimentos eram levados a um ex-

tremo grau de cozedura, a ponto de praticamente se desfazerem, perdendo os sabores, as “personalidades”, degradando-se portanto.

NOBREZA DA CULINÁRIA

Todos esses hábitos, ora mais ora menos requintados, em função da cultura de cada lugar, estavam na raiz da “grande cuisine” tradicional. Foram o que a marcou com certa sofisticação — empregado aqui o termo com o seu verdadeiro sentido. Assim foi que surgiram as azeitadas geléias cheias de especiarias, destinadas à preservação dos frutos. É também o caso dos pickles, conservas de vegetais em vinagres balsâmicos. O celeberrimo e já banal *Crêpe-Suzette*, que é senão um exemplar, digamos, culto e sutil daqueles velhos processos de incrementação e exaltação? Um vau de massa assada a navegar num caldo de manteiga, açúcar e essências cítricas, embalsamado por fragâncias para cujo efeito certos tradicionalistas prescrevem a adição de nada menos que nove (9) licores! Por isto, com facilidade se torna açucarado em demasia. (Mas, convenhamos, quando feito sem exageros, que exemplar supimpa!)

Não é difícil perceber que as “hipertrofias” da harmonização e da orquestração que Saint-Saëns enxergava na música do seu tempo têm as suas correspondências quase perfeitas nos “transbordamentos” cometidos pela cozinha tradicional.

Na verdade, a inspiração, a agudeza, o engenho e a proficiência implicados na criação e na elaboração de um prato são virtudes da mesma nobreza daquelas envolvidas no mister de um grande músico. Apenas os setores são diferentes. O nível de dignidade é o mesmo.

Num e noutro casos, desencadeada no artista por uma centelha de “revelação”, a obra-prima é sempre produto de uma visão iluminada acerca do ideal, como também do preparo vistuosístico, do exercitamento e da cultura, temperados pelo gênio e conquistados numa entrega sacrificial.

Há mais. A dignidade da criação culinária tanto se eleva quanto mais hábil e esplendorosamente logra contornar as sujeições impostas pela natureza dos alimentos com que lida, nunca a transgredindo e se atendo às imposições dos fins a que visa. O seu valor é tanto mais alto quanto efêmera a duração das suas obras. Sobreleva-se tal valor quando se consideram o desconforto e a insalubridade em que, comumente, o mestre-de-cozinha exerce o seu *métier*. Os espíritos sensíveis — aqueles que estão despertados para o alumbamento e a abnegação que envolvem a arte da cozinha — apreciam as suas criações “com a alma de joelhos”, contemplando os seus mestres com ímpetos de adoração. Não o fazem diferentemente daquele apreciador que se compeetra ante a expectativa de uma interpretação porten-

tosa que faça reviver o espírito de um gênio da música. Trata-se de religiosidade, não simplesmente de prazer. “Transforma-se o amante na coisa amada...” É bem preciso amar apaixonadamente aquilo que se pretenda fruir — só assim é que se poderá de fato apreciar a Grande Arte, da música e da cozinha. Ser virtualmente capaz de dar a vida por isso. O preceito há de valer também e sobretudo para os que pretendam exercer a crítica dessas artes. O bom crítico desempenha o seu *métier* por demasiado amor e extremo zelo relativamente ao objeto da sua análise. Não é aquele que faz disso uma “profissão” — já dizia Tristão de Athayde.

Os seres que têm no “anseio do belo o ideal determinante da existência” são esses os eleitos capacitados para penetrar a magnitude das grandes artes — a do paladar é uma delas. Lembra Ignácio da Silva Telles: “... para os centros iniciáticos dos muçulmanos (...), como também para os centros de verdadeira educação do ser humano, toma-se como postulada evidente que até mesmo os cinco sentidos devem ser cultivados”. Pois a culinária, hoje, em especial as “novas cozinhas”, retomando tradições orientais antiquíssimas, combinam as satisfações de pelo menos três dos nossos sentidos, acrescentando o da visão aos do gosto e do olfato.

A Festa de Babette, exemplo tão freqüente quão ingenuamente invocado, não é apenas uma crônica sobre a arte da mesa. É isto, mas é, acima de tudo, uma “revelação” sobre o drama incessante que acomete o espírito do artista. O artista morre um pouco em cada obra que faz, “imolando-se no altar da sua criação”, como alguém já disse. O artista da gema; não as contra-facções.



Rossini: amor à harmonia e ira contra as massas.



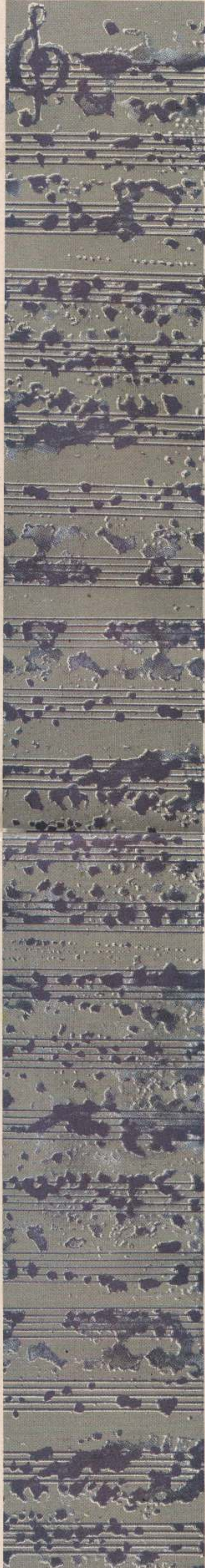
Villa-Lobos: café forte e exuberância melódica.



Mozart: um mundo sonoro idolatrado por Rossini.



Wagner: na melodia, a essência da música.



Arte de Jorge Arbach

CULINÁRIA II

O alimento principal de uma iguaria, seja uma carne, uma caça, um peixe, um crustáceo, uma *pasta*, constitui, nela, o que é a melodia para a música.

POLIFONIA ALIMENTAR

Os temperos empregados para acentuar, atenuar ou dar caráter aos gostos dos alimentos — o sal, o açúcar, o vinagre — correspondem, na música, aos “forte”, aos “piano”, aos “crescendo”, aos “diminuendo” e a todas as variadas nuanças de pronúncia da frase musical, indicadas por expressões próprias. Em ambos os casos esses “temperos” têm ação direta sobre qualidades intrínsecas, seja da melodia seja do alimento.

Já a condimentação age em outra esfera. Ela constitui “acréscimos” sobre aquelas qualidades intrínsecas, assim como as harmonias, que se compõem de acordes que “sublinham” as melodias. A condimentação através de aromáticos, especiarias, pimentas corresponde pois ao que são, na música, as harmonias, que “envolvem com afetos” a melodia.

A maneira de preparar-se o alimento: cru (verde ou maduro, fresco ou seco, defumado, curtido...), ou então cozido, ou frito, ou assado (métodos que admitem, cada um deles, várias modalidades); os caldos, os molhos que cobrem o alimento; os aditivos empregados para amalgamar ou dar corpo e volume — tudo isso corresponde ao que, na música, são os meios de execução. Uma voz acompanhada, um quarteto de cordas, um conjunto de flautas, um piano, um trio, uma orquestra, um órgão etc. etc.

Existem aditivos que, através do contraste, dão vida ao sabor de certos alimentos ou iguarias e propiciam a sua aceitação pelo paladar. É o caso do limão sobre as carnes gordurosas, e de um *chutney*. Pois há também recursos de harmonia e de instrumentação que têm o efeito de, pelo contraste, reforçar e dar encanto à melodia principal de uma música.

Uma verdura, um legume, um fungo que guarnecem um prato correspondem, na música, aos contracentos que tantas vezes “dialogam” com a melodia principal. A mesma coisa se pode dizer de uma *pasta* ou de um *risotto* que faça *pendant* para uma caça..., pois que às vezes os contracentos assumem o papel de melodias secundárias de certa relevância.

Vai-se além. No caso das iguarias compostas pela combinação de mais de um alimento — um *fillet-mignon* ao lado de uma cauda de lagosta e de uns *escargots* ou algum cogumelo —, teríamos, sem dúvida, uma polifonia ou, melhor dizendo, uma polimelodia que pode ser magnífica. Considerando o nosso arroz-com-feijão, estaríamos diante de uma polimelodia rigorosamente contrapontística... Os paralelos podem ir longe. (A.S)

VENDILHÕES DO TEMPLO

Que é que se verifica na atitude do homem distraído que, por entender ser um “must”, freqüenta os templos da gastronomia?

Para ali se dirige, como que de praxe, três, quatro, cinco horas após iniciado o serviço regular do restaurante — eis que se reúne antes, em casa deste ou daquele, “per chiacchierare”. Ali consomem, então, petiscos que, sendo as mais das vezes picantes e gordurosos, desvirtuam o paladar. Bebericam-se destilados fortes e as mais extravagantes misturas, em coquetéis não raro açucarados, todos inadequados por embotarem o gosto e indisporerem o estômago. Com muita freqüência esse ritual é cumprido nos bares dos próprios estabelecimentos, em extenuantes e aturadoras esperas que, entretanto, permitem aos comensais verem e serem vistos... — o que é também um desejo que amiúde se coloca acima das cogitações artísticas. Vão pôr-se à mesa quando os profissionais da cozinha já se encontram quase exaustos — pelo trabalho, pela atenção, pelas tensões, pelo calor... Não são poucos os freqüentadores que, depois de tudo isso, têm muita pressa para terminar a refeição. (Ora, afinal, por que não deixar a tertúlia para depois, ao sabor de um digestivo?)

São atitudes e gestos que pouco ou nada exibem de deferência nem de reverência pela arte.

Quanto aos aperitivos, sábios são os franceses que, como diria Saint-Saëns, não se entregam a excessos: não admitem (ou não admitiam, até certo tempo atrás, como os italianos) as misturas de bebidas em coquetéis. Restringiam-se, nos “pré-lúdios” a sóbrios e ligeiros canapés como acompanhamento para um Porto ou um Xerez (secos ou medium dry), um champanhe seco, permitindo-se, no máximo, aquela inocente combinação que produz o Kir. (A.S)