

Montanari, Comida como Cultura
55-60 / 77-81

assado e cozido

As tensões culturais implicadas nas práticas de cozinha agem de forma que elas não sejam ideologicamente neutras.

Eginardo, o biógrafo de Carlos Magno, narra que o soberano sempre gozou de ótima saúde, exceto nos quatro últimos anos de vida, quando sofreu de febres frequentes e, no fim, de gota (de fato, mancava de um pé). Lembra ainda as brigas que, por causa daquela doença, irrompiam entre o imperador e seus médicos: eles "lhe eram particularmente odiosos porque o exortavam a abandonar os assados, aos quais estava habituado, para passar às carnes aferventadas".

Era somente uma questão de gosto? Seguramente não. Por trás do hábito de Carlos Magno de comer carnes assadas e por trás de sua rejeição às carnes cozidas, é fácil

entrevier, para além das predileções individuais, valores culturais muito precisos, como aquele que Lévi-Strauss nos ensinou a ler nas modalidades de cozimento dos alimentos. Não apenas nas sociedades tradicionais, mas ainda hoje, o assado e o cozido têm papéis opostos no plano simbólico, *significam* coisas diversas no habitual jogo de oposições entre cultura e natureza, doméstico e selvagem. Oposições ambíguas, como já sublinhamos mais vezes, porque também as escolhas a favor da “natureza” são eminentemente *culturais*. Isso não torna menos interessante o discurso e não impede que, na escolha dos alimentos e das técnicas de cozimento, o assado esteja decididamente do lado da “natureza” e do “selvagem”, uma vez que não exige outros meios além do fogo, sobre o qual a carne cozinha violenta e diretamente. O que mais poderíamos imaginar depois de uma caçada como aquelas que enchiam a vida dos aristocratas medievais e do *ancien régime* senão um animal colocado no espeto, girando sobre a chama viva? Para aqueles homens, o gosto forte da carne assada era um hábito que beirava a obviedade, e como tal ela aparece na descrição dos hábitos de Carlos Magno: sua refeição ordinária, escreve Eginardo, constava normalmente de quatro pratos, fora os assados “que os caçadores costumavam enfiar no espeto e que ele comia com mais gosto que qualquer outra comida”. A esse tipo de carne, que os médicos em vão tentavam desaconselhar, o imperador era *assuetus*: adjetivo que sugere o hábito, mas também, de algum modo,

a tolerância. Uma tolerância psicológica dificilmente contestável, que nos mostra como os comportamentos alimentares são fruto não apenas de valores econômicos, nutricionais, salutareis, racionalmente perseguidos, mas também de escolhas (ou de coerções) ligadas ao imaginário e aos símbolos de que somos portadores e, de alguma forma, prisioneiros.

O cozido, em vez disso, que “medeia” por meio da água a relação entre o fogo e a comida, e exige o uso de um recipiente – ou seja, de um artefato *cultural* – para conter e cozinhar as carnes, tende a assumir significados simbólicos ligados mais à noção de “domesticidade”. Não a floresta, mas a casa parece o espaço natural desse tipo de preparação, e, de fato, é a cozinha camponesa que mais tipicamente o caracteriza. Isso foi verdade até os nossos dias e é confirmado por todo tipo de indícios, não apenas escritos, mas também materiais (os documentos arqueológicos): por exemplo, as escavações realizadas em sítios medievais revelaram uma correlação precisa entre a dimensão dos recipientes de cozimento e o tamanho dos ossos dos animais encontrados nos mesmos depósitos de refúgio. Os ossos, evidentemente, eram cortados de modo que coubessem naqueles recipientes. A panela pendurada sobre o fogo sempre aceso, protegido por um círculo de pedras no meio do cômodo era a grande protagonista dessa cozinha (como foi, no campo, até recentemente). Também nas lareiras de parede das casas burguesas se penduravam panelas, como nos mostram miniaturas do

fim da Idade Média (sobretudo os *Tacuina sanitatis*) e dos séculos seguintes. Também as cozinhas monásticas davam preferência às preparações em panela (de carnes, mas sobretudo de legumes e verduras).

Os valores simbólicos atribuídos ao cozido – domesticidade, “cultura”, relação “doce” com a comida – se inseriam numa realidade de maior conveniência e rentabilidade (valores caros ao mundo camponês, mas, ao contrário, estranhos à mentalidade aristocrática). Cozinhar em panela, em vez de diretamente sobre o fogo, significava ainda não desperdiçar os sucos nutritivos das carnes, retê-los e concentrá-los na água. O caldo assim obtido podia ser reutilizado para outras preparações, junto de novas carnes, de cereais, legumes, verduras. No uso da panela, dificilmente falta a idéia da economia, da conservação. De resto, o emprego da água era pouco menos que indispensável quando se tratava de cozinhar carnes salgadas, como eram, em sua maioria, aquelas consumidas pelos camponeses (enquanto a carne fresca era mais um sinal do privilégio social).

Na oposição assado/cozido, está igualmente implícita uma contraposição de gênero. A panela que ferve sobre o fogão doméstico faz parte preferivelmente das competências femininas. A gestão do fogo para assar as carnes é freqüentemente uma operação masculina, aliás, máscula, que traz imagens de simplicidade brutal, de domínio imediato sobre as forças naturais. Em toda a sua ambigüidade, essas imagens continuam a condicionar os nossos

modos de pensar a relação com a comida. O churrasco ao ar livre, que exhibe gestos rudes e modos essenciais, é o resíduo de sugestões antigas, que ainda hoje se contrapõem à complexidade da cozinha elaborada e doméstica. O equipamento de piquenique agora é adquirido no supermercado, e o carvão pronto para o uso substitui a busca de lenha e ramos para acender o fogo, mas permanece a ilusão de uma forte relação com a natureza, a ser construída ou encontrada. O estilo de vida do caçador, ou talvez do *cowboy*, não perdeu seu fascínio e até mesmo pode se constituir em fator de identidade nacional, quando é conscientemente assumido como ideal de uma sociedade, como a americana, que admira a cozinha européia, mas não se exime de considerá-la excessivamente sofisticada.