

## Para começar

Há dois tipos de livros sobre comida: os que tentam imitar Brillat-Savarin e os que o não fazem. Os primeiros substituem o espírito do mestre por excentricidades, e as suas deliciosas anedotas por recordações enfadonhas. Os segundos, são grosseiros onde ele é subtil e substituem as suas observações argutas por áridas estatísticas.

Há os livros sobre o que comer, onde também se encontram gémeos provenientes da mesma origem, as primeiras receitas escritas do mundo. São indigestos e prosaicos, com capas muito práticas de pano lavável, ou de papel cor de molho, começam com as quantidades e os valores dos alimentos, acabando com capítulos sobre cuidados a inválidos — o que é bastante estranho em livros tão preocupados com higiene! São habitualmente obras alemãs, inglesas ou americanas.

Ou, então, são breves, encadernados, de modo pouco funcional, em papel creme ou cretone, ilustrados por xilogravadores *à la mode*. Começam com subtis considerações filosóficas sobre os prazeres da mesa e terminam com a sugestão de uma ementa para um jantar íntimo oferecido a sete cavalheiros amigos da mulher por um velho e rico banqueiro, que sente uns cornos a despontar docemente do crânio calvo. Estes livros são, habitualmente, franceses. São muito mais divertidos, embora menos úteis, do que os seus fleumáticos gémeos.

Para dividir, mais uma vez, um tipo em dois, existem duas penosas variações de um assunto extremamente interessante: os que

comem. A primeira, que nos é imposta, pelo menos semestralmente, por editores entusiastas, inscreve-se na rubrica *Memórias* dos catálogos de livros. As suas páginas vacilam e abatem-se sob o peso de nomes muito conhecidos, e cada capítulo exala um odor forte e capitoso a trufas, Château Yquem e codornizes *financière*. É-se sentado, com afectada descontração, numa varanda de Monte Carlo, em frente de três príncipes, um milionário e uma badalada beldade londrina — que Deus a abençoe! Ou então, instalado numa casa de jantar georgiana cheia de ministros de estado que mastigam discretamente, com quem se trocam ditos espirituosos que a repetição vai ampliando, até se tornarem epigramas de *fin de siècle*. Tudo muito exasperante, mas dizem que vende bem.

O seu parceiro, ou o outro tipo de livro sobre pessoas que comem é, por vezes, ainda mais lamentável. É, em geral, escrito por dois ou três auto-intitulados *gourmets* e contém fotografias dos autores, em frente de uma velha estalagem pitoresca perto de Oxford ou de outra do mesmo estilo, próxima de Cannes. A obra debate com seriedade e grande autoridade o problema dos vinhos de Bordéus em confronto com os da Borgonha ou quando beber *Barsac* e esclarece, de modo peremptório, todas as dúvidas acerca de colheitas, gorjetas e os bárbaros horrores do cocktail. É talvez desnecessário acrescentar que os autores são jovens, muito dados a distrações e jogos intelectuais e que realizam o seu percurso gastronómico de bicicleta.

Agora, sou eu que vou escrever um livro que irá versar sobre comida, o que comer e os que comem. Terei de fazer uma grande ginástica para tentar passar entre estes três fogos ou para saltar por cima de todos eles.

No primeiro tema, presto humilde homenagem a esse grande espírito, que nasceu em Belley, se alimentou como um nutrido abade e escreveu sobre comida, com elegância e arte consumadas.

No segundo — terá sido um cozinheiro siciliano de César ou um chefe de cozinha normando da Inglaterra medieval quem primeiro anotou o processo para confeccionar um prato, ou terá sido talvez, um monge anafado da Touraine? — este segundo irei evitá-lo. No meu livro, as receitas serão como pássaros numa árvore — só se tiverem um ramo confortável para poisar.

Do terceiro ser-me-á mais fácil escapar. Não sou velha, nem famosa, nem tenho amigos com nomes sonantes como os que figuram nas listas de convidados de todas as recepções diplomáticas efectuadas em todas as capitais do mundo, desde 1872. Também não sou nova, nem dada à gastronomia intelectual em bicicleta.

Assim, o meu livro, que segundo espero evitará estes três fogos, não deixará de ser chamuscado por todos. Será assombrado pelo fantasma de Brillat-Savarin que muito provavelmente se manifestará nalguns aforismos inevitáveis. *The Settlement Cook Book* e Paul Reboux espreitarão timidamente, mal reconhecendo os seus antepassados: *The Harlem Manuscript*, Mrs. Glasse e, ainda, Carême e Rosselli. E as pessoas que conheço falarão pouco e comerão mais, não, talvez, com primeiros-ministros em Genebra, nem com operários de munições em Menton. Mas na sua maioria são, realmente, gente muito simpática.

Vou começar a servir.



## Enquanto um homem é pequeno

Enquanto um homem é pequeno adora e detesta comida com uma ferocidade que, rapidamente, se desvanece. Aos seis anos, revolve-se-lhe as tripas quando lhe aparece à frente um prato de cenouras com natas ou de tapioca fria. Cerra-se-lhe a garganta e pintas de náusea e fúria toldam-lhe a vista. Mais tarde, dificilmente se lembrará porquê, mas na altura a sua aversão não é fingida. Não consegue comer, dizendo: «Estas porcarias que vão para o diabo!»

Do mesmo modo, considera alguns alimentos absolutamente deliciosos, pensando neles e saboreando-os com uma paixão sensual que, muitas vezes, desaparece por completo com os anos. Se houver como guloseima bolinhos de chocolate, dois por pessoa, come os seus, um a seguir ao outro, com intensa mas delicada avidez, enquanto que a irmã mais nova Judy, essa delambida, enfia um dos seus no bolso. Mas a tia Gwen dá uma dentada em cada um dos seus bolos e oferece o que sobra de um a Judy e do outro a ele. Fá-lo com toda a calma.

Olha para a tia com enorme espanto. Como é capaz? Ele não conseguiria, não conseguiria mesmo, dar a ninguém mais de uma migalha do seu bolo. Até talvez uma migalha já fosse de mais. A tia Gwen é extraordinária, corajosa e sobre-humana. Sente tonturas ao olhar para o bolo mordido que tem na mão. Como é que a tia pode fazer uma coisa destas?

Quando um homem chega aos dez ou doze anos esqueceu-se quase completamente das suas paixões juvenis. Tem fome e quer encher-se. É tão simples quanto isso.