
Culinária, gastronomia, gosto, cozinha, essas coisas

By chicojunior

Published: 20/07/2009 - 15:39

Você sabe como nasceu a culinária? Tal como a entendemos hoje, com a descoberta do fogo pelo homem, é claro. Assim que o ser humano viu que era possível melhorar o sabor dos alimentos por intermédio do cozimento, pronto, criou a culinária. Logo que o homem conseguiu dominar o fogo, mudou seu regime, sua forma de se alimentar.

A ciência mostra que o homem pode ter dominado o fogo há 500 mil anos. Isso o diferenciou definitivamente de seus ancestrais hominídeos, que ainda viviam num estado de animalidade. Segundo os historiadores da pré-história tudo indica que, no início, o fogo foi utilizado para cozinhar os alimentos e só bem mais tarde foi empregado para outros fins. Assim, não seria exagero afirmar que a cozinha/culinária e o ser humano como o concebemos hoje, têm 500 mil anos.

Sem fogo

Se bem que, muito antes de o ser humano descobrir o uso do fogo como forma de preparar os alimentos, acredita-se que ela já fazia isso por outros métodos, como deixar a carne ao relento, para “apodrecer” um pouco, um jeito de processá-la para modificar sua constituição e melhorar a digestibilidade. Nascia aí a técnica da maturação. Secar ao vento é outra técnica usada para alterar e melhorar o sabor do alimento; enterrá-lo, outra. Bater o leite, a fermentação, conservação em sal, outras. E por aí vai, tudo sem precisar do fogo. Mas, apesar de todas essas técnicas, não há a mínima dúvida de que foi o fogo o grande responsável pela profunda transformação do alimento e pelo desenvolvimento e aprimoramento da culinária.

Mas, no geral, podemos dizer que a cozinha/culinária é um conjunto de técnicas, com fogo ou não, destinadas à preparação dos alimentos.

Segundo o livro *A história da alimentação*, “as mais antigas receitas de cozinha que conhecemos são mesopotâmicas e datam do segundo milênio a.C. Não se pode concluir daí que os mesopotâmicos inventaram a cozinha. Simplesmente, eles tiveram seus motivos para escrever suas receitas e foram os primeiros, juntos com os egípcios, a poder fazê-lo: sem escrita, não poderia haver receitas. Mas a ausência de receitas não exclui a eventualidade de preocupações gastronômicas e de uma arte culinária refinada. Assim, os egípcios, que não tinha sentido a necessidade de formulá-la por escrito, deixaram-nos, contudo, vestígios muito elucidativos em algumas tumbas, a partir do quarto milênio.”

Gastronomia

Já a gastronomia é o upgrade da culinária, o algo mais, o diferente. Digamos que a culinária nasceu da vontade (ou necessidade) do ser humano comer melhor, comida quentinha, mais elaborada. Ah, mas a gastronomia nasceu da vontade do ser humano comer bem melhor, de exercitar o prazer culinário, a sofisticação, o prazer da escolha, do sabor diferente, do exótico, da diversificação, da escolha dos produtos culinários. Sim, porque a gastronomia também passa pela produção dos alimentos. A culinária é o ato de fazer a comida. A gastronomia é o prazer de comer e, por que não, de produzir aquilo que nos vai dar o prazer de comer.

Tudo indica que a gastronomia nasceu como um diferenciador social. A nobreza, incluindo a nobreza da Antigüidade, ultrapassou os limites da culinária e partiu para as mesas fartas, com grande quantidade e diversidade de comida, além de muita invenção e criatividade. Culinária é nutrição; gastronomia é nutrição mais estética.

Considerado como a certidão de nascimento da gastronomia, o livro *A fisiologia do gosto*, de Brillat-Savarin, publicado em 1825 na França (dois meses antes de sua morte, aos 71 anos), não apenas define a gastronomia, como populariza o termo e faz um passeio sobre o gosto, a culinária, a filosofia etc.

Para Jean-Anthelme Brillat-Savarin, juiz, prefeito, músico e, principalmente estudioso e amante da boa mesa, “a gastronomia é o conhecimento de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos”.

E mais, diz ele:

“A gastronomia governa a vida inteira do homem. Sua influência se exerce em todas as classes da sociedade. O assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso”.

“Os conhecimentos gastronômicos são necessários a todos os homens, pois tendem a aumentar a soma de prazer que lhe é destinada.”

O ato de cozinhar é uma das grandes revoluções da história, não apenas pela maneira com que transforma a comida, mas pelo jeito que transformou a sociedade. E aí começa-se a misturar cozinha com cultura, gosto com cultura.

Muitos autores dedicaram páginas e mais páginas para tratar da interligação desses temas.

Gosto, produto cultural

Há um livro muito interessante que procura mostrar que o gosto é um produto cultural. Seu autor é o historiador italiano Massimo Montanari, também um dos autores de *A história da alimentação* e de muitos outros sobre comida. Em

Comida como cultura, Montanari afirma que “a comida para os seres humanos é sempre cultura, nunca apenas pura natureza. A humanidade adotou como parte essencial de suas técnicas de sobrevivência os modos de produção, de preparação e de consumos dos alimentos, desde o conhecimento sobre as plantas comestíveis até o uso do fogo como principal artifício para transformar o alimento bruto em produto cultural, ou seja, em comida. A cozinha, assim, funda a própria civilização.

E segue: “O gosto, é portanto, um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e a excelências destacam-se não de um suposto instituto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica”

E cita como exemplo as cozinhas típicas e regionais, “processos de lentas fusões e mestiçagens”.

Concordo. O ato de cozinhar, mais do que preparar a comida, é uma maneira de organizar a sociedade em torno das refeições. Comida é cultura quando preparada e quando consumida.

Todos os povos têm diferentes meios de preparar e apreciar a comida, rituais diferentes, gostos diferentes, sabores diferentes, várias formas de preparar o mesmo alimento. O que é um manjar para uns, pode ser algo detestável para outros. E, insisto, não se trata apenas de uma questão de gosto, de paladar, mas sim de cultura. A fabricação de uma simples barra de chocolate pode levar mais ou menos açúcar, dependendo do mercado ao qual ela se destina.

Mas, independentemente de qualquer coisa, voltemos a 1825, com o nosso Brillat-Savarin, que diz: “o gosto é ainda aquele dos nossos sentidos que, levado tudo em conta, nos proporciona mais

satisfações”. E por quê? Porque, dentre outras coisas, “o prazer de comer, praticado com moderação, é o único que não se acompanha de fadiga; é um prazer de todas os tempos, de todas as idades e de todas as condições; e porque, ao comermos experimentamos um certo bem-estar indefinível e particular, que vem da consciência instintiva, porque , ao comermos, reparamos nossas perdas e prolongamos nossa existência”.