

A GASTRONOMIA FRANCESA: DA IDADE MÉDIA ÀS NOVAS TENDÊNCIAS CULINÁRIAS

**Carlos Roberto Antunes dos Santos
DEHIS/SCHLA/UFPR**

Falar da gastronomia na França, do ponto de vista do historiador, significa buscar suas origens, explicar a sua reputação, destacar as relações que ela mantém com as diversas produções alimentares inter-regionais e transnacionais e as suas tendências diante das novas culinárias hoje presentes, como a cozinha molecular.

A indiscutível supremacia da cozinha francesa através da História Moderna e Contemporânea nos leva às suas origens medievais, e à sua definição como a fusão de três elementos indispensáveis: a riqueza de ingredientes; a sabedoria na maneira de utilizá-los e o requinte nos mínimos detalhes. Com charme e versatilidade incontestáveis, quer falando da Cozinha Clássica ou da Nouvelle Cuisine, a gastronomia francesa é responsável pelas inúmeras outras cozinhas que nela se espelharam e estão espalhadas pelo mundo, bem como das formas de fazer da cozinha e da mesa verdadeiras artes.

A partir deste enunciado, podemos interrogar a gastronomia francesa, em termos de História da Alimentação, a partir de quatro questões: 1. Desde quando esta reputação gastronômica, da qual os franceses sempre se orgulharam, nasceu? 2. Como esta reputação gastronômica se mantém até hoje? 3. Porque ela aconteceu na França? 4. Qual o comportamento da cozinha francesa diante da gastronomia molecular, principalmente a dos espanhóis?

Geralmente a idéia que se tem da Idade Média é aquela de cavaleiros brutais rasgando a dentada a caça ainda quente e a sangrar, os camponeses vivendo permanentemente com fome, os monges gordos de grandes barrigas que vivem só a comer;

cozinheiros ignorantes trabalhando com instrumentos primitivos. Esta é a idéia que se tem da alimentação medieval, isto é, tempos bárbaros que só podem corresponder a cozinhas bárbaras. Isso é uma visão já ultrapassada, pois os documentos de séculos atrás, nos revelam que os camponeses da Alta Idade Média (sécs. V ao X), salvo em tempos de acidentes climáticos, comiam de acordo com a fome que tinham e, muitas vezes melhor que os camponeses do séc. XVII (Era Moderna). E, entre as elites, desenvolveu-se nesta época medieval uma arte culinária, no sentido da gastronomia, que não fica nada a dever à nossa, no que diz respeito à variedade e sofisticação. É preciso considerar que a herança greco-romana (antiguidade Clássica) não foi aniquilada durante as invasões bárbaras e que permaneceu na aristocracia da Alta Idade Média, constituindo uma cozinha muito interessante.

Sendo a Idade Média uma civilização essencialmente cerealista, o pão torna-se o alimento principal, consumido na ceia, junto ao vinho. Portanto, pão e vinho são alimentos essências nesta época. Em face da importância da Igreja no cotidiano medieval, a evolução da cozinha foi lenta e progressiva, sendo que alguns alimentos foram postos de lado como os temperos de peixes (que eram largamente utilizados pelos romanos), substituídos por outras especiarias como a noz-moscada e o Cravo-da-Índia (começam a ser introduzidos na farmacopéia e depois na cozinha).

Ao longo da Idade Média opera-se uma outra modificação fundamental: a forma do corpo (o aprumo) da pessoa que come. O hábito de comer deitado da época romana é substituído pelo hábito de comer sentado, determinado pela passagem de uma cozinha fundada nos picados e almôndegas que podiam se agarrados com as mãos, para uma outra em se priorizava o corte das carnes.

A mesa francesa medieval em certos períodos era farta, com a presença de peixes como congrios, arenques, salmões, enguias, lagostins, trutas, esturjões, empadas de Paris, tortas,

pudding de ovos, queijos, castanhas, mostarda, pêras, alho, cebolas, e outros. Desta forma, na Idade Média se constituiu uma arte de mesa original e requintada, uma certa gastronomia. A cozinha francesa na Idade Média é, sob certos aspectos, diferente da nossa tendo os gostos e hábitos alimentares sofridos profundas alterações. Mas essa ruptura não se deu de um dia para o outro. Importante destacar que em 1486, foi impresso o primeiro livro de culinária na França, intitulado “Le Viandier” com 230 receitas. Desse ponto de vista, a Renascença na França não parece ter sido um século de grandes mudanças culinárias, pois a influência medieval ainda estava muito forte e muito próxima.

A descoberta da América e do caminho marítimo para as Índias, e a conquista espanhola da América Central trouxe novos alimentos para os europeus: tomate, pimentas, milho, batata, feijão verde, novas especiarias, temperos, peru e outros. Entretanto, a introdução destes novos alimentos na cozinha europeia e especialmente a francesa, não foi algo de imediato. O uso destes alimentos manteve-se mais restrito até o séc. XVII, quando a nobreza e uma nova geração de cozinheiros demonstram claramente seus distanciamentos da cozinha gótica. A partir deste período, pode-se dizer que em França os gostos e as maneiras de comportamento à mesa (etiqueta) são renovadas. Tudo isso revela uma cozinha francesa inovadora, original, demonstrando que para os franceses a certeza que a sua forma de comer era superior a de todos os outros povos da Europa. E tal constatação é comprovada pela leva de estrangeiros que visitam a França e comprovam a superioridade francesa no domínio da cozinha e da mesa.

Ao longo do séc. XVII, a afirmação da cozinha francesa colocada acima é iniciativa da realeza sob Luis XIV, o Rei Sol. O refinamento proveniente da Corte engendra um vasto movimento de renovação dos costumes e práticas alimentares. Os cozinheiros franceses passam a privilegiar os cozimentos, deixando as carnes com o máximo de sabor, o que permitiu que

se desenvolvesse em França uma produção de carne da mais alta qualidade. Junto à carne de boi se exigiu legumes frescos e de sistema de manutenção de alimentos como os peixes e frutos do mar, isto é, oferecer sempre peixe fresco. Desta forma, a grande novidade desta cozinha do séc. XVII é privilegiar os sabores naturais dos alimentos (algo até então inédito).

O séc. XVIII viu surgir uma individualização da comida, isto é, um prato e seus talheres para cada pessoa. A mesa deixa de ter um serviço coletivo e cada pessoa terá um couvert para si. É desta época o início do uso mais freqüente do garfo, que trouxe consigo novos pratos, e novas práticas alimentares. Desta forma, a França vai rompendo com os costumes medievais aonde todos se serviam num prato comum e com as mãos. Foi ao longo do Séc. XVIII que surge os fundamentos da refeição moderna: a elegância da mesa, a etiqueta, o comportamento à mesa para comer e para beber. No séc. XVIII, a forma de dispor a comida nos pratos foi fortemente influenciada pelos acompanhamentos e com a conseqüente expulsão da ditadura do alho e da cebola: legumes, vegetais, os verdes, os temperos passam a dar cores aos pratos. Desta forma, a França promove a substituição da cozinha do olfato pela cozinha do olhar. Na verdade o Antigo regime (da realeza) ao realizar os famosos Banquetes de Estado que fizeram a fama do Palácio de Versalhes, produziu pratos que eram concebidos e apresentados de modo a realçar e divulgar grandeza da cozinha francesa. Neste período os cozinheiros franceses já eram considerados os melhores do mundo. Desta forma a realeza se vangloriava de promover a doçura do bem viver (frase de Talleyrand), que enaltecia o orgulho francês de ter a melhor cozinha do mundo.

Ainda no séc. XVIII, antes da revolução Francesa, se inventou em Paris o restaurante. Esta constatação começa por demolir a versão clássica, e reforçada, como no filme “A Festa de Babette”, que, segundo SEVCENKO, “vê à culinária francesa como uma das grandes conquistas da Revolução Francesa” (1). Há duas versões sobre a invenção dos restaurantes: 1. Aquela

exposta por FLANDRIN & MONTANARI (2), demonstrando que M. Boulanger, também conhecido como “Champs d’Oiseaux, um padeiro e vendedor de sopas, resolveu colocar em seu estabelecimento perto do Louvre, algumas mesas a disposição a disposição dos seus clientes, que até então tomavam seus caldos restauradores em canecas e em pé. E com o aumento da clientela que passou a exigir além dos caldos restauradores, outros pratos, M. Boulanger passou a servir pratos com alimentos sólidos em porções individuais. A partir de então, ele foi seguido por outros imitadores e estava então inventado o restaurante na França, com um novo profissional o Restaurateur e um novo tipo de negócio, o Restaurante; 2. a outra versão sobre a invenção do restaurante, parte de SPANG (3) que atribui à Marthurin Roze de Chantoiseau a criação destes paraísos dos sabores. Sendo uma figura conhecida, Chantoiseau fixou residência em Paris em 1760, em plena conjuntura de crise econômica da França em face da sua dívida interna. Em Paris, a partir da fortuna herdada do pai, um rico latifundiário e mercador, Roze de Chantoiseau, após algumas tentativas de elaboração de projetos para ajudar a França a sair da sua crise, em 1765 abriu as portas do primeiro restaurante. A intenção era, através dos restaurantes, “fazer circular o dinheiro, que ajudaria a melhorar a situação econômica francesa “(4).

Após a revolução francesa, muitas pessoas que vinham a Paris buscavam estes lugares mais simples que servia uma comida também simples, mas reconfortante. Entretanto haviam chefes de cozinha desempregados, cujos patrões membros da alta nobreza, haviam fugido da revolução. Estes chefes, obrigados a encontrar uma outra maneira de realizar o seu trabalho, acabaram abrindo os seus próprios restaurantes, e tornando a cozinha artística dos grandes mestres, antes só encontrada nas residências dos ricos e poderosos, agora acessível ao grande público que pudesse pagar por ela. Nasce assim o grande restaurante em França, um produto autenticamente

francês, desconhecido até então, com uma cozinha superior, um salão elegante, garçons eficientes e uma adega cuidadosa e selecionada. Tais predicados se espalharam pelo mundo, tornando a cozinha francesa famosa e respeitada. A partir daí, toda uma cultura culinária começou a florescer. Desenvolveu-se uma verdadeira “ciência da mesa”, e em 1801 foi criado o termo gastronomia para designar o que Montaigne chamava de “ciência da gula”.

Para aqueles que estudam a História da Alimentação, os discursos gastronômicos evoluem em função das mutações técnicas, econômicas, estéticas, sociais e políticas, como a colonização (e o contato com outros povos), os fenômenos imigratórios, as relações internacionais, as conseqüências das guerras e hoje em dia em função da globalização. Nesse sentido, os alimentos não só alimentos, eles são atitudes, protocolos, convenções. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. O alimento é uma categoria histórica e a formação do gosto alimentar não se dá exclusivamente por seus predicados biológicos e nutricionais.

No final do séc. XVIII, quando Napoleão chega ao poder e depois invade a Europa e o Oriente, os seus soldados portam na ponta das baionetas a obra dos direitos humanos e atrás deles seguem exércitos de cozinheiros, cabeleireiros, professores de danças: é a civilização francesa se expandindo pelo mundo. Nesta época destaca-se o cozinheiro-chefe Carême, considerado um dos mais renomados expoentes da culinária francesa. Carême foi contemporâneo de Brillat Savarin, famoso autor da obra “A Fisiologia do Gosto”. Deve-se a Carême a invenção do vol-au-vent.

É importante destacar que os predicados da cozinha francesa são produtos da efervescência da sua história e da sua cultura. Há ainda a Geografia da França, oferecendo diversos tipos de clima e quatro fachadas marítimas. Possui também um império colonial rico em possibilidades agrícolas e fontes generosas de alimentos. Tudo isso estimula as trocas e

influências inter-regionais e com o Exterior. De todas esta simbioses emerge a identidade nacional francesa, expressa na cozinha e na mesa francesa.

Na França os cozinheiros são respeitados, os Chefs são admirados e os Grandes Chefes são honrados tanto quanto os chefes militares. Desta forma foram cozinheiros que se tornaram famosos como Paul Bocuse e Pierre Troigros, conceberam a nouvelle cuisine, denominação francesa para uma total renovação da culinária ligada à cultura pós-maio de 1968. Trata-se de uma nova concepção de se preparar os alimentos, usando-se, sobretudo, ingredientes frescos, de temporada, processo de cozimentos curtos, cardápios leves, evitando-se marinadas, fermentações e molhos a base de farinha, manteiga e caldos. Trata-se de uma cozinha clássica, estética e muito artística na sua apresentação.

Para compreender a cozinha francesa é preciso conhecer com que detalhes ela lida. As riquezas culinárias da Ile-de-France, com seus patês de enguia da cidade de Melun e os cogumelos e presuntos de Paris. Da Normandia vem o leite, a manteiga, a nata, os peixes do mar, as aves, os queijos em grandes variedades, os ovos, as cidras e o Calvados. Da Bretanha, vêm os mariscos, crustáceos e os peixes, sendo famosa também por seus legumes: ervilhas, repolhos, couve flor, alcachofras e cebolas. Da região da Champagne vêm a Champagne, as trutas e as caldeiradas. Da Borgonha chegam os vinhos tintos mais famosos, como o Conti Romanée e também vinhos brancos, mais os legumes, a caça abundante, os peixes de rio, o gado de primeira qualidade, as frutas e a mostarda de Dijon. Enfim, ficar-se-ia muito tempo falando das grandes relíquias alimentares da França, que possibilitam a melhor cozinha do mundo. Desta forma, um país que consegue codificar 297 formas de preparar o ovo (com mais de 125 tipos de omelete), faz a história no campo da gastronomia.

Nos últimos tempos a cozinha francesa tem começado uma nova diversificação: Há cozinheiros como Alan Passard que

abandonou a cozinha das carnes e se concentra numa alta gastronomia de legumes, onde o legume é o alimento principal, como as beringelas da Bretanha, que é o nome do prato principal. Assim como Pierre Gagnaire que joga forte no prato das langustines na manteiga de nozes.

Há uma nova cozinha na França? Em recente evento em Tours/França, intitulado "Novas Tendências Culinárias" (5) foi constatada a realidade de que não há como abstrair as influências da cozinha molecular na culinária francesa. De qualquer maneira, desta resistência da nouvelle cuisine face às inovações da cozinha contemporânea, quem ganha é a clientela, ávida pela boa comida.

Referências Bibliográficas

- (1) SEVCENKO, Nicolau. A síndrome da vaca cega. S. Paulo: Carta Capital, 24/jan/2001, p. 73.**
- (2) História da Alimentação/ sob a Direção de Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari. S. Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 755.**
- (3) SPANG, Rebecca L. A Invenção do Restaurante. Rio de Janeiro: Record, 2003, p. 27.**
- (4) LORENÇATO, A. E a democracia do paladar mudou. S. Paulo: Gazeta Mercantil, 12/13 out/2002, p.9.**
- (5) Forum "Nouvelles Tendances Culinaires". Tours (França), IEHCA, 02/03 dez/2005.**