

Uma aventura nas  
entranhas da culinária

Anthony  
Bourdain

.....  
Cozinha  
Confidencial

COMPANHIA DE MESA

Encontre mais livros como este no [e-Livros](#)

[e-Livros.xyz](#)

[e-Livros.site](#)

[e-Livros.website](#)

RABANETE NA MANTEIGA

filé de costela NO OSSO

sopa de couve com chorizo

brócolis italiano

espaguete à la bottarga

leitão!

BIRCH BEER

PAPPY 20

BOUDIN NOIR c/ maçãs + purê...

cabeça de camarão. gordura de caranguejo.

UNI. pho. bun bo Hue. Penang laska.

Vinho do Porto + STILTON!

Bordas QUEIMADAS!

Mac'n'cheese (SEM trufa, caralho!)

Um PINT de GUINNESS em DUBLIN (e só lá)

espadernas a la plancha

cacio e pepe

SANDUÍCHE DE HAMBÚRGUER DE PERU

BOLO DE CARNE!

BLANQUETE DE VEAU

ROGNONS DE VEAU BERCY

sanduíche de mufaletta

Jamón IBÉRICO

OVO. QUALQUER OVO. TODOS OS OVOS.

Arroz e FEIJÃO

feijoada. mortadela. culatello.

pudim Yorkshire + rosbife!

caldeirada de lula à portuguesa. Ou de polvo.

crab bee hoon. Baguete + manteiga

sal.

SÓ COISA BOA.

ANTHONY BOURDAIN

# Cozinha confidencial

*Uma aventura nas entranhas da culinária*

*Tradução*

Beth Vieira

e Alexandre Boide



COMPANHIA DAS LETRAS

*Para Nancy*

# Sumário

Introdução

Prefácio

ENTRADA

Um recado do chef

PRIMEIRO PRATO

Comida é coisa boa

Comida é sexo

Comida é sofrimento

Nos corredores do CIA

A volta de Mala Carne

SEGUNDO PRATO

Quem cozinha?

Da cozinha para sua mesa

Como cozinhar feito um profissional

Síndrome do dono e outras anomalias médicas

Bigfoot

TERCEIRO PRATO

Carne de pescoço

Os bons tempos

Chef do futuro!

*Apocalypse Now*

Anos rebeldes

O que sei sobre carne

Pino noir: interlúdio toscano

## SOBREMESA

Um dia em minha vida

Subchef

O nível da conversa

Outras entidades

Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado

Departamento de recursos humanos

## CAFÉ E UM CIGARRO

A vida de Bryan

Missão a Tóquio

Quer dizer então que você quer ser um chef?

Cozinha fechada

Posfácio

# Agradecimentos

Trechos deste livro apareceram previamente em outras publicações: boa parte do capítulo “Da cozinha para sua mesa” e umas tantas outras coisinhas foram publicadas pela revista *The New Yorker* sob o título “Don’t Eat Before Reading This” [Não coma antes de ler isto]. “Missão a Tóquio” foi publicado primeiro na *Food Arts* e quem tiver lido meu conto “Chef’s Night Out”, incluído na coletânea *Rover’s Return*, da Canongate Press, verá que a humilhante experiência do protagonista numa movimentada praça de grelha é muito parecida com a minha.

Gostaria também de agradecer a Joel Rose, a quem devo tudo... Karen Rinaldi e Panio Gianopoulos da Bloomsbury USA. Jamie Byng, David Remnick, os famigerados irmãos Stone (Rob e Web), Tracy Westmoreland, José de Meirelles e Philippe Lajaunie, Steven Tempel, Michael Batterberry, Kim Witherspoon, Sylvie Rabineau, David Fiore, Scott Bryan e minha brigada pé de boi do Les Halles: Franck, Eddy, Isidoro, Carlos, Omar, Angel, Bautista e Janine.

Os cozinheiros imperam.

Às vezes sinto que eu já vivi TRÊS vidas. Nesse caso, esta seria uma delas. Talvez uma e meia.

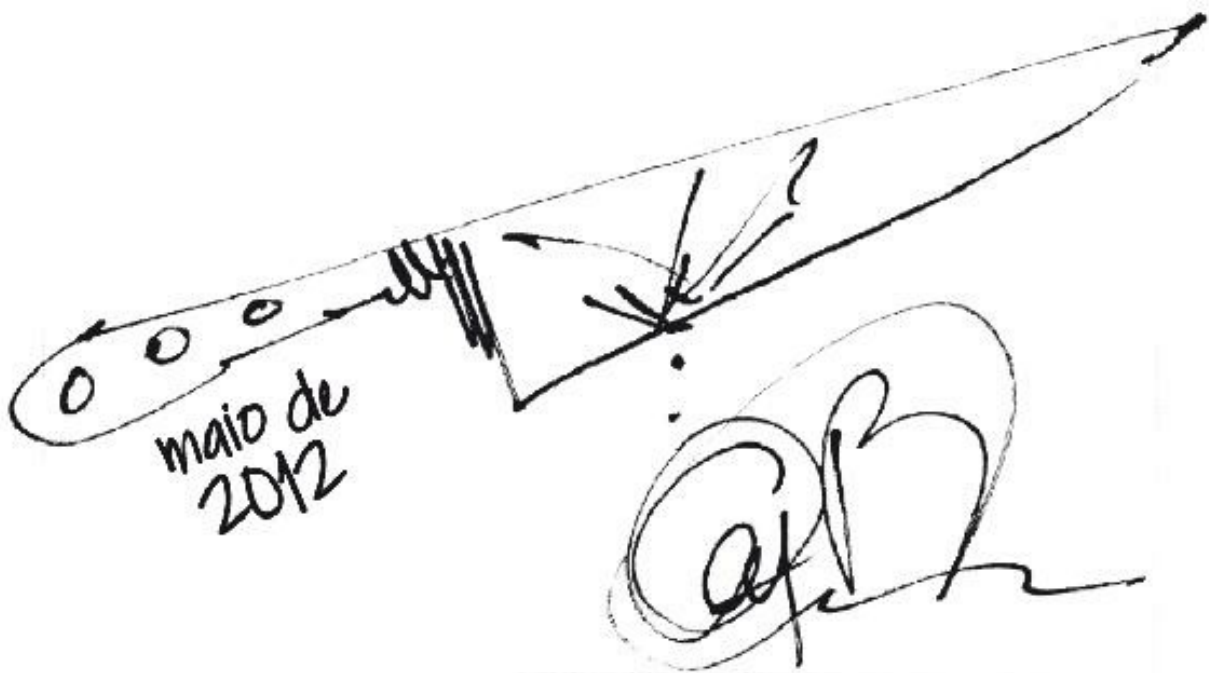
Olhando para trás e relendo este livro, tenho a impressão de que, não importa o que eu IMAGINAVA saber em qualquer momento da minha vida, a verdade é que nunca soube porra nenhuma sobre nada.

Pelo menos não sobre as coisas que importam. Ainda é um processo em andamento, eu acho — descobrir o que realmente importa.

Um dos consolos de cozinhar profissionalmente é que você acaba ganhando algumas certezas absolutas. Você sabe que os

pratos entram sujos na lava-louças e tendem a sair limpos. Você sabe a melhor maneira de fazer uma omelete. Sabe quando o risoto foi cozido como se deve e quando não foi. Sabe que chegar na hora é fundamental — e que chegar atrasado é sempre, sempre ruim.

Em um mundo imperfeito e sempre em mutação, onde nada é definitivo, é muito bom saber que **ALGUMAS COISAS** ainda podem ser consideradas certezas.



# Prefácio

Agora está tudo diferente.

Quando escrevi *Cozinha confidencial*, eu ainda trabalhava em um restaurante. Acordava às cinco ou seis da manhã, acendia um cigarro e começava a escrever. Tentava emendar umas duas horinhas diante do computador, passava uma gilete no rosto, pegava um táxi e ia direto para o trabalho. Eu costumava ficar na praça de salteados no almoço, fazia encomendas e pedidos à tarde e esticava até as nove ou dez da noite no balcão de expedição. O capítulo “Um dia em minha vida” é um relato bem realista de uma sexta-feira para mim nessa época.

Portanto, não havia tempo para inventar mentiras e evasivas elaboradas, nem se eu quisesse. Minha intenção não era escrever uma denúncia, eu não queria “revelar o lado oculto do ramo dos restaurantes” e sinceramente não estava nem aí para o pão reaproveitado ou para o lance do “peixe na segunda-feira”. Eu não era — e ainda não sou — um defensor de grandes mudanças no ramo. Gosto dele da maneira como é. O que me propus a fazer foi escrever um livro que meus colegas cozinheiros e funcionários de restaurantes pudessem considerar divertido e verdadeiro. Queria que parecesse uma conversa, digamos... às dez da noite de um sábado, depois de um dia de serviço pesado, só comigo e alguns cozinheiros ainda no restaurante, bebendo umas cervejas e falando merda. Você vai perceber que o tom do livro é de bravata, que estas páginas exalam uma boa dose de testosterona e que de vez em quando eu faço umas generalizações exageradas. Tudo isso foi absolutamente intencional. Os chefs às vezes são assim mesmo. Eu não esperava que ninguém além de cozinheiros exaustos, chefs curiosos e sofredores convictos fosse ler este livro.

E não queria de forma nenhuma que esses leitores pensassem: “Que balela, cara...!”. Não queria que meus colegas se perguntassem: “Que tipo de cozinheiro fala desse jeito? Quem é esse otário?”. Eu estava determinado a escrever em “cozinhês”, imediatamente reconhecível para qualquer um que já fritou batatas em uma lanchonete para ganhar uns trocados no verão ou já sofreu com o despotismo absolutista de um chef tirânico ou de um patrão tresloucado. Queria que o meu pequeno e escandaloso livro de memórias fosse um reflexo do universo mental um tanto claustrofóbico dos cozinheiros profissionais — aquela mistura ligeiramente

paranoica e incrivelmente territorialista de orgulho e resignação que permite a tantos de nós sair da cama todas as manhãs para fazer o que fazemos. Eu imaginava que algumas pessoas fossem se incomodar com certas coisas que escrevi. A maneira antagonizada como nós cozinheiros costumamos encarar o público que frequenta nossas mesas, caso fosse mostrada com sinceridade, com certeza causaria descontentamento — e muita gente prefere não falar de certas gambiarras e de certas “mercadorias” que a maioria de nós já viu entrar e sair das cozinhas. Eu não estava nem aí. Até gostava da ideia de zoar um pouquinho com os clientes. Não foi para esse público que escrevi o livro, afinal. Era um livro para cozinheiros. Para profissionais de restaurantes.

Essa nova cultura de chefs celebridades é um fenômeno notável e francamente irritante. Apesar de ser uma coisa boa para os negócios — e para mim em termos pessoais —, a ironia da situação é risível para quem conhece a coisa por dentro. Afinal de contas, de todos os tipos de profissionais, poucos são menos apropriados para os holofotes da opinião pública do que os chefs de cozinha. Estamos acostumados a trabalhar atrás de portas fechadas. Usamos uma linguagem que muita gente considera... bom... ofensiva, para dizer o mínimo. Provavelmente entramos nesse ramo porque interagir com pessoas normais em um local de trabalho convencional era uma coisa impossível ou sem nenhum atrativo para nós. Muitos entre nós não sabem como se comportar em público — nem têm interesse em aprender. Os fãs dos diversos chefs que aparecem na TV e as multidões que se identificam como “gourmands” parecem acreditar que os chefs são criaturas fofinhas e adoráveis que usam uniformes limpíssimos e estão sempre a fim de oferecer um pedacinho daquilo que estão preparando no momento. A verdade, como os profissionais da cozinha bem sabem, é um tanto diferente. Uma noção que se perdeu nessa maluquice de cultura gourmet, nessa obsessão por chefs e restaurantes, é a de que cozinhar é difícil — que o trabalho diário envolvido na preparação dos mesmos pratos da mesma maneira um monte de vezes seguidas exige habilidades que vão muito além de fazer bonito na tela da TV, dizer frases engraçadinhas e cumprimentar clientes com beijinhos.

“Qual tem sido a reação dos seus colegas?”, foi a pergunta que mais me fizeram durante o bombardeio de mídia que se seguiu à publicação deste livro. “Benedict Arnold! Alger Hiss!”, exclamaram alguns críticos. Alguns autointitulados especialistas em restaurantes e gourmands expressaram sua indignação. E a verdade, qual é? Eu nunca ganhei tantas refeições e bebidas grátis na minha vida como nessa época. Chefs de quem eu não me considerava capaz nem de engraxar os sapatos me recebiam de braços abertos, fazendo questão de me arrastar até suas cozinhas para sentir o drama de suas equipes. Na turnê de divulgação do livro nos Estados Unidos e na Grã-Bretanha — em Chicago, San Francisco, Los Angeles, Miami, Filadélfia, Washington ou Boston, em Glasgow, na zona rural de Bristol, em Manchester e outros lugares —, chefs e cozinheiros apareciam nos eventos de lançamento para me cumprimentar, contar histórias e me chamar para beber. Depois de várias refeições em aviões ou tiradas do frigobar

do hotel (a dieta das turnês de divulgação), eu entrava em um restaurante em uma cidade desconhecida, encostava no balcão do bar, pedia uma cerveja e um aperitivo e coisas estranhas aconteciam — *amuse-gueules* eram trazidos um atrás do outro, além de boas taças de vinho, tábuas de queijos, sobremesas. Quando eu olhava na direção da cozinha, via algum cozinheiro gaiato — um total desconhecido para mim — me cumprimentando do outro lado da porta. Tanto nos botecos como nos templos da alta gastronomia, nos Estados Unidos e em outros lugares, eu via as mesmas expressões no rosto dos cozinheiros — aquele olhar cansado, cínico e pessimista que tantos de nós conhecemos tão bem. Mesmo assim, todos eles eram simpáticos comigo.

E houve momentos verdadeiramente irônicos e surpreendentes: um dia, na minha cozinha no Les Halles, o telefone tocou e tinha um francês do outro lado da linha me convidando para ir a seu restaurante para conhecê-lo, bater um papo e almoçar. “Quem está falando?”, perguntei. “É Eric Ripert”, ele respondeu. Fiquei de pernas bambas. Era como... como... receber uma ligação de Joe DiMaggio dizendo: “Vamos rebater umas bolinhas comigo lá no meu quintal, garoto”. As coisas tinham mudado, isso era evidente. Meus heróis estavam vindo atrás de mim. Por mais incrível que possa parecer, apesar de eu garantir que André Soltner jamais me convidaria para esquiar no fim de semana, ele me ligou para fazer justamente isso. (*Babe Ruth na linha um!*) Bob Kinkead, apesar de eu ter errado vergonhosamente seu nome na primeira edição do livro, me recebeu muitíssimo bem quando apareci em seu restaurante, e me serviu uma comida incrível. Norman Van Aken me procurou, me deu os parabéns e me contou histórias sobre seus primeiros anos de labuta. (E também me pediu educadamente para pegar leve com seu amigo Emeril — que, segundo ele me contou, é um cara legal e respeitoso que cozinha muito bem.) Gary Danko me serviu sem cobrar nada. Não acredito que ele tenha lido o livro, mas seus cozinheiros — uma gangue barra-pesada que parecia mais uma trupe de piratas cheios de cicatrizes e piercings — pelo jeito gostaram do que leram, então ele me fez essa cortesia. Chefs com quem eu imaginava não ter nada em comum me mostraram que existe, sim, uma mentalidade compartilhada por todos nós, uma valorização da cultura obscura e movida a adrenalina da qual fazemos parte.

Eu virei uma espécie de garoto-propaganda do mau comportamento na cozinha.

Muitas vezes me perguntam qual é a melhor coisa da vida de cozinheiro profissional. E é justamente isso, ser parte de uma subcultura. Fazer parte de uma história, uma sociedade secreta com sua própria linguagem e seus próprios costumes. Apreciar a recompensa instantânea de fazer alguma coisa boa com as próprias mãos, usando nada além dos cinco sentidos. Às vezes essa pode ser a forma mais pura e altruísta de proporcionar prazer a alguém (embora o sexo oral não fique muito atrás).

As coisas estão diferentes agora. Eu mudei. Fui obrigado a isso. Aprendi, valha-me Deus, a me comportar — pelo menos por mais tempo do que estava acostumado. Sei como falar com a

imprensa quando me entrevistam. Hoje entendo a linguagem do mundo televisivo — até certo ponto — e tenho plano de saúde pela primeira vez na vida. Estou até com o aluguel em dia. E infelizmente trabalho muito, muito menos na minha amada cozinha do Les Halles. Se traí alguém na minha profissão, foram meus cozinheiros, que sinto ter abandonado para ficar mostrando meus livros na TV. Por um tempo, minha pequena cozinha parecia ter se tornado o lugar mais fotografado dos Estados Unidos — só perdendo para a Dealey Plaza. Angel, meu garde-manger, durante um tempo pensou em contratar um assessor de imprensa; Manuel, o cara da fritadeira, hoje entende de iluminação (“Experimenta o filtro rosa, chef!”); e todo mundo na minha cozinha aprendeu a encolher a barriga para a câmera. Eu sou o chef que sempre detestei quando era cozinheiro, o tipo que está sempre só de passagem. Minhas mãos, de que falo com tanto orgulho nas últimas páginas do livro, estão macias e lisinhas agora — como as de uma garotinha.

Que merda.

Meu consolo é que eu já estava chegando ao fim da minha vida útil como cozinheiro mesmo. Estou velho demais, meus joelhos estão podres de tanto esbarrar nas coisas e minha produtividade no balcão de expedição foi caindo com a idade e o abuso de álcool. Eles iam me mandar para o abatedouro mais cedo ou mais tarde, é o que gosto de dizer a mim mesmo. Para onde vão os chefs quando ficam velhos.

Felizmente, as pessoas mais importantes da minha vida não estão nem aí para a minha nova e agitadíssima *vida loca* à la Hugh Hefner. “Ei, querida! Vou aparecer na CNN hoje à noite! Meus livros estão vendendo pra caralho!” E minha mulher sempre responde: “Ah, sim, sim... Mas eu já ouvi tudo o que você tem para falar. O que está passando na TV Justiça?”. Meu amigo Steven me liga da Flórida depois de uma aparição minha alertando os frequentadores de restaurantes sobre os perigos de comer um brunch. “Você é péssimo, cara”, ele costuma dizer. Em seguida aumenta o volume de alguma música do Billy Joel ou Elton John que está ouvindo no rádio — só porque ele sabe que eu odeio essa merda.

Com certeza, a melhor parte dessa fama inesperada é conhecer cozinheiros com os quais eu nunca teria a chance de fazer contato. Isso e o reconhecimento de que esse nosso lance é um fenômeno mundial — que o espírito fora da lei sobrevive mesmo nas cozinhas dos melhores chefs; que, em algum lugar nos recantos mais obscuros de seu ser, todo cozinheiro sabe que é uma pessoa diferente das outras e gosta disso.

Este livro me rendeu uma boa grana depois uma vida inteira contando trocados, passando de restaurante em restaurante, lutando para sobreviver, depois de ter abandonado fazia tempo qualquer pretensão de algum dia atingir o olimpo gastronômico. “É bom ver alguém como a gente se dar bem de vez em quando”, comentou comigo um cozinheiro em Boston. As únicas pessoas que aparentemente me odeiam por causa deste livro são aquelas que escrevem textos sobre maionese e “diversão com fritas” para viver — além, é claro, dos vegetarianos, mas

esses não consomem proteína animal suficiente para ficar irritados de verdade. Os chefs e cozinheiros — e até o pessoal do serviço — têm me recebido muito bem. Enquanto escrevia, eu não tinha parado para pensar na quantidade de gente que trabalha no ramo dos restaurantes — e, o que é ainda mais importante, quantas pessoas já trabalharam com isso em algum momento na vida. E, mesmo que hoje esteja atrás de uma mesa de escritório ou pilotando seu próprio jatinho, muita gente sente falta disso. Foi a última vez que essas pessoas tiveram permissão para dizer o que quisessem em seu local de trabalho. A última vez que puderam agir como selvagens e ir para casa sentindo cansaço e orgulho na mesma medida. A última vez que puderam trepar no vestiário sem que isso parecesse grande coisa, ou não voltar para casa e acordar no chão. A última vez que puderam sentir proximidade com gente do mundo todo, de todas as raças, inclinações, religiões e culturas. O ramo dos restaurantes talvez seja a última trincheira da meritocracia — onde o que você faz é o que realmente importa. Eu ainda nem saí totalmente dessa vida e já estou com saudade. Acho que vou passar no Les Halles e ficar um tempinho no balcão de expedição. Lá eu me sinto seguro.

Este livro é para os cozinheiros.

*Nova York*  
*20 novembro de 2000*

ENTRADA

# Um recado do chef

Não me interprete mal: eu *adoro* meu trabalho. Caramba, eu *continuo* na ativa — um chef desde que me conheço por gente, com formação clássica, que daqui a uma hora [Putamerda... Faz mais de dez anos que isso deixou de ser verdade... MUITO tempo!] provavelmente vai estar assando uns ossos para fazer demi-glace e cortando filé-mignon na cozinha de preparação de um restaurante da Park Avenue.

Eu não vou abrir o jogo sobre aquilo que vi, aprendi e fiz em minha longa e atribulada carreira como lavador de pratos, peão de preparação, homem das frituras, churrasqueiro, saucier, subchef e chef porque esteja bravo com a coisa, ou porque esteja a fim de horrorizar o público. Eu *quero* continuar sendo um chef, depois que este livro for publicado, já que esta é a única vida que conheço de fato. Se eu precisar de algum favor às quatro da matina, seja um empréstimo-relâmpago, um ombro amigo, um comprimido para dormir, grana para me pagar a fiança ou quem sabe apenas uma boa alma para ir me apanhar num bairro suspeito debaixo de um toró, certamente que *não* vou ligar para um colega escritor. Vou é ligar para meu subchef, para meu antigo subchef, para meu saucier ou para alguém com quem eu trabalho ou trabalhei durante os últimos vinte anos ou mais.

Não. Quero contar a você tudo sobre os recessos sombrios das entranhas de um restaurante — uma subcultura cuja milenar hierarquia militarista e cujo etos de “rum, sodomia e chibata” respondem por uma mistura de ordem incondicional e caos estrondoso — porque para mim isso tudo é confortabilíssimo, feito um belo banho quente de banheira. Eu me sinto à vontade nessa vida. Sei falar a língua. Dentro da pequena e incestuosa comunidade de chefs e cozinheiros da cidade de Nova York, conheço todo mundo e, na minha cozinha, sei como me comportar (o que já não acontece na vida real, onde me encontro em terreno mais dúbio). Quero que os profissionais que vierem a ler meu relato curtam o livro pelo que ele é: uma visão direta da vida que muitos de nós vivemos e respiramos durante a maioria de nossos dias e noites, à exclusão de interações sociais mais “normais”. Não ter jamais uma sexta ou um

sábado de folga, estar sempre no batente nos feriados, trabalhar mais do que nunca quando o resto da humanidade está saindo do serviço acaba dando uma visão de mundo meio peculiar que espero seja reconhecida pelos meus colegas chefs e cozinheiros. Aqueles que cerram fileiras nos restaurantes, lendo este livro, podem gostar ou não do que fiz. Mas todos verão que não estou mentindo.

Quero que o leitor sinta o gostinho das verdadeiras alegrias de preparar uma boa comida num nível profissional. Que entenda como é conseguir realizar o sonho de menino e comandar sozinho uma tripulação pirata — como é, que jeito tem e quais são os cheiros em meio aos estrondos e chiados de um restaurante de cidade grande. E gostaria de transmitir, da melhor maneira que me for possível, os estranhos deleites do linguajar, das gírias e do senso de humor macabro que imperam na linha de produção de uma cozinha. Gostaria que todo mundo que estiver lendo isto entenda pelo menos que esta vida, apesar dos pesares, pode ser *divertida*.

Quanto a mim, sempre gostei de me imaginar como o Chuck Wepner da cozinha [Tem um documentário ótimo sobre Wepner. Ele ainda é um herói pra mim!]. Chuck era um “contendor” assalariado, chamado de “Bayonne Sangrador”, nos tempos de Ali e Frazier, que invariavelmente durava alguns bons rounds antes de beijar a lona, respondendo à altura ao adversário. Eu admirava sua capacidade de recuperação, sua firmeza, sua habilidade de revidar e de levar uns murros, feito um homem.

Portanto, não é o Superchef que fala com você agora. Claro, eu me formei no CIA, dei uns giros pela Europa, trabalhei em alguns duas-estrelas famosos da cidade — muito bons, por sinal. Não sou nenhum amargurado da vida pronto para desancar meus pares mais bem-sucedidos (se bem que o farei, assim que a oportunidade surgir). Em geral sou o cara que eles chamam para supervisionar alguma operação grandiosa quando descobrem que o primeiro-chef é um psicopata ou um bêbado mesquinho megalomaniaco. Este livro é sobre cozinha e sobre seus profissionais. Os cozinheiros da linha de montagem são os heróis. Venho ganhando meu pãozinho muito bem remunerado de cada dia nesta vida já faz um bom tempo — boa parte dele no coração de Manhattan, nos “bons” —, de modo que conheço uma coisa ou outra. Ainda tenho algumas cartas na manga.

Claro, sempre existe a possibilidade de que este livro *acabe* com meu negócio. Haverá histórias de horror. Esbórnias, drogas, transas no almoxarifado, revelações pouco apetitosas sobre manuseio errado de alimentos e práticas podres da indústria como um todo. Contar por que não é aconselhável pedir peixe numa segunda-feira [PODE COMER O PEIXE NA SEGUNDA MESMO, PORRA!], por que os clientes que preferem carne bem passada acabam comendo a raspa do tacho e por que uma frittata de

frutos do mar *não* é uma escolha acertada para o brunch não vai me deixar em posição muito popular com futuros empregadores. Meu incontido desprezo por vegetarianos, pelos que não comem molho, pelos que não toleram lactose e pela cozinha daquele arremedo de ewok chamado Emeril Lagasse não vai me render um programa só meu na culinária televisiva. Não creio que vá esquiar nos fins de semana com Andre Soltner nos próximos dez anos nem receber um tapinha no ombro do bonitão Bobby Flay. Eric Ripert também não vai me ligar pedindo ideias para o especial de peixe de amanhã. Mas simplesmente *não* vou enganar ninguém a respeito da vida como eu a vi.

Está tudo aqui: o bom, o mau e o feio. O leitor interessado pode, de um lado, descobrir como fazer pratos profissionais e saborosos com umas poucas ferramentas — e, por outro, decidir-se a *nunca* mais pedir moules marinières na vida. *Tant pis*, cara.

Para mim, a vida de cozinheiro tem sido um longo caso de amor, com momentos tanto sublimes quanto ridículos. Mas, da mesma forma como acontece com os casos de amor, na hora da saudade os tempos felizes aparecem mais nítidos — as coisas que o enredaram, aquilo que o atraiu em primeiro lugar, o que não para de puxá-lo de volta. Espero poder dar ao leitor uma ideia disso tudo. Nunca lamentei a guinada inesperada que me lançou na carreira. E há muito tempo acredito que boa comida, que comer bem, tem a ver com risco. Quer signifique um naco de Stilton não pasteurizado, ostras cruas ou trabalhar para “comparsas” do crime organizado, comida, para mim, sempre será uma aventura.

PRIMEIRO PRATO

# Comida é coisa boa

Meu primeiro indício de que comida era algo mais que uma substância para se enfiar na boca quando batia a fome — como que enchendo o tanque do carro — veio no final do quarto ano primário. Foi durante as férias em que viajamos para a Europa a bordo do *Queen Mary* e aconteceu no salão refeitório da classe econômica. Há uma foto dessa viagem, guardada em algum lugar: minha mãe de óculos escuros *à la* Jackie O., meu irmão caçula e eu terrivelmente chiques para o cruzeiro, subindo no grande navio da Cunard, todos alvoroçadíssimos com nossa primeira viagem transatlântica, nossa primeira visita à terra natal dos ancestrais de meu pai, a França.

Foi a sopa.

Estava *fria*.

Uma descoberta e tanto para um menino curioso cuja experiência em sopas até aquele momento ia de creme de tomate Campbells' a canja de galinha. Eu já havia comido em restaurantes, claro, mas essa foi a primeira comida em que realmente prestei atenção. Foi a primeira comida de que gostei e, mais importante, de que me lembro de ter gostado. Perguntei ao nosso paciente garçom britânico o que vinha a ser aquele líquido deliciosamente fresco e saboroso.

“Vichyssoise”, foi a resposta, palavra que até hoje — mesmo agora, uma veterana cansada de guerra de tantos cardápios, preparada mais de mil vezes por mim — ainda guarda um tom de magia. Lembro-me de tudo sobre essa experiência: a forma como nosso garçom tirou-a de uma terrina de prata com a concha, o frescor das cebolinhas verdes francesas que ele colocou por cima para guarnecer, o gosto cremoso e forte do alho-poró com batata, o choque agradável, a surpresa de saboreá-la fria.

Não me lembro de muita coisa mais a respeito da travessia do Atlântico. Assisti a *Boeing Boeing* com Jerry Lewis e Tony Curtis no cinema do navio e a um filme com Bardot. O velho transatlântico tremeu, roncou e vibrou que foi um horror a viagem inteira — cracas no casco era a explicação oficial — e de Nova York a Cherbourg foi como cavalgar um cortador de grama gigante. Meu irmão e eu não demoramos a nos sentir entediados e passamos grande parte do tempo no “salão jovem”, ouvindo “House of the Rising Sun” na vitrola eletrônica ou

vendo a água se mexer para lá e para cá feito um vagalhão contido entre quatro paredes na piscina de água salgada do convés inferior.

Mas aquela sopa fria nunca mais me deixou. Ela ressoou, me acordou, me deixou consciente da língua e, de alguma forma, me preparou para os acontecimentos futuros.

A segunda pré-epifania de minha longa escalada à condição de chef também ocorreu durante essa primeira visita à França. Depois de chegarmos, minha mãe, meu irmão e eu ficamos hospedados com uns primos na pequena Cherbourg, cidade balneária um tanto desolada e de clima frio na costa da Normandia, à beira do canal da Mancha. O céu estava quase sempre encoberto; a água era um gelo. Todos os meninos da região achavam que eu conhecia Steve McQueen e John Wayne pessoalmente — na qualidade de americano, presumia-se que fôssemos todos amigos do peito, que passássemos o tempo todo no rancho, andando a cavalo e acertando os bandidos —, de modo que gozei de uma certa fama logo de cara. As praias, embora não prestassem para nadar, continuavam cheias de antigas fortificações nazistas e de plataformas para peças de artilharia, muitas com marcas ainda bem visíveis de balas e manchas negras dos lança-chamas, além de vários túneis debaixo das dunas — tudo muito legal para um garoto explorar. Meus amiguinhos franceses, como eu descobri espantado, tinham permissão de fumar um cigarro aos domingos, podiam tomar *vin ordinaire* diluído com água nas refeições e, melhor de tudo, possuíam motos Velo Solex. Isso sim é que era jeito de criar um filho, lembro-me de ter pensado na época, amargurado diante da discordância materna.

E assim foi que, durante as primeiras semanas na França, diverti-me explorando passagens subterrâneas em busca de nazistas mortos, jogando minigolfe, afanando cigarros, lendo um monte de gibis de Tintin e Astérix, andando em patinetes motorizadas de amigos e absorvendo pequenas lições de vida com minhas observações pessoais, como, por exemplo, a de Monsieur Dupont, o amigo da família, que às vezes aparecia para jantar trazendo a amante, às vezes a mulher, diante da aparente indiferença de sua extensa prole.

Não me impressionei nem um pouco com a comida.

A manteiga tinha um sabor curiosamente puxado para o queijo ao meu paladar subdesenvolvido. O leite — ritual fundamental, ou melhor, obrigatório na vida de uma criança americana dos anos 60 — era intragável. Pelo jeito, o almoço era sempre um sanduíche au jambon ou um croque-monsieur. Os séculos e séculos da cozinha francesa ainda não haviam deixado suas marcas em mim. O que eu reparava sobre a comida, ao estilo francês, era o que ela *não* tinha.

Depois de algumas semanas em Cherbourg, pegamos um trem noturno para Paris, onde nos encontramos com meu pai e um Rover Sedan Mark III novinho em folha para fazermos os nossos passeios. Em Paris, hospedamo-nos no Hôtel Lutétia, na época um prédio velho e grande, meio mal-ajambrado, no Boulevard Haussmann. As opções do cardápio expandiram-se

um tanto, para mim e meu irmão, e passaram a incluir bife com fritas e steak haché (hambúrguer). Fizemos tudo que fazem os turistas: subimos a Torre Eiffel, comemos ao ar livre no Bois de Boulogne, desfilamos em frente às Grandes Obras do Louvre, empurramos barquinhos de brinquedo em volta da fonte do Jardin de Luxembourg — ou seja, nada de muito emocionante para um menino de nove anos já com uma inclinação criminosa. Meu principal interesse na época era aumentar minha coleção de traduções para o inglês das aventuras de Tintin. As histórias muito bem boladas de Hergé sobre contrabando de drogas, templos antigos, culturas e lugares estranhos remotos eram para mim algo de fato *exótico*. Levei meus pais a gastarem centenas de dólares na livraria inglesa W. H. Smith só para me impedirem de ficar gemendo o tempo todo sobre as privações da França. Com aquelas calças curtas que eram uma afronta permanente, eu estava rapidamente me transformando num moleque emburrado e difícil, que brigava o tempo todo com meu irmão, resmungava de tudo e era, de todas as formas possíveis, uma grande pedra no caminho da Gloriosa Expedição de minha mãe.

Meus pais faziam o possível. Levavam a gente a toda parte, de restaurante em restaurante, arrepiando-se inteiros, sem dúvida, toda vez que pedíamos steak haché (com catchup, óbvio) e uma Coca. Aguentaram em silêncio minhas reclamações sobre a manteiga com gosto de queijo, a troca aparentemente incansável que eu fazia do anúncio de um refrigerante muito popular na época, chamado Pschitt. “Eu quero *shit!* Eu quero *shit!*” Tentaram ignorar o revirar de olhos e as contorções que eu fazia toda vez que falavam francês, fizeram de tudo para me incentivar a achar alguma coisa, qualquer coisa, que me interessasse.

E então veio o momento em que, finalmente, eles *não* levaram os filhos junto.

Lembro-me muito bem, porque foi uma bofetada e tanto na cara. Foi um aviso de que comida podia ser importante, um desafio à minha beligerância natural. Ao me ser negada, uma porta se abriu.

O nome da cidade era Vienne. Tínhamos rodado quilômetros e quilômetros para chegar lá. Meu irmão e eu estávamos sem *Tintin* para ler, irritadíssimos. A paisagem do interior da França, com suas estradas graciosas, ladeadas de árvores e sebes, seus campos arados e suas aldeias saídas de ilustrações de livros infantis não eram grandes distração. Meus pais, àquela altura, já haviam aturado semanas de queixumes incessantes durante várias refeições cada vez mais tensas e desagradáveis. Já fazia um bom tempo que eles pediam religiosamente steak haché, verduras, sanduíche au jambon e similares. Tinham sofrido calados todos os nossos resmungos sobre camas duras demais, travesseiros moles demais, rolos de cama esquisitos, privadas e encanamentos gozados. Chegaram inclusive a permitir que tomássemos um pouco de vinho diluído com água, já que estávamos na França e era assim que os franceses agiam — mas também, eu acho, para ver se calávamos a boca. Levaram meu irmão e a mim, dois Americaninhos Pavorosos, a tudo quanto é lugar.

Vienne era diferente.

Estacionaram o reluzente Rover novo no pátio de um restaurante que tinha um nome promissor: La Pyramide. Entregaram-nos uma pilha de *Tintins* aparentemente guardada com o propósito específico de nos distrair... *e depois nos deixaram no carro!*

Foi um duro golpe. Meu irmãozinho e eu fomos largados naquele carro durante mais de três horas, uma eternidade para dois garotos entediados até o fundo da alma. Tive tempo suficiente para me questionar: *O que podia haver de tão grandioso entre aquelas paredes?* Eles estavam almoçando ali. Eu sabia disso. E sem dúvida era um grande lance; mesmo com meus insensatos nove anos, eu soube reconhecer a antecipação nervosa, a emoção, a quase reverência com que meus atormentados pais viram a aproximação do momento. E eu ainda estava com o Incidente Vichyssoise fresco na memória. Comida, pelo visto, podia ser *importante*. Podia ser um acontecimento. Tinha seus segredos.

Agora sei, é claro, que o La Pyramide, mesmo em 1966, era o centro do universo culinário. Bocuse, Troisgros, *todo mundo* já tinha passado por lá e dado um duro danado sob a batuta lendária e feroz de seu proprietário, Ferdinand Point. Point era o Grande Mestre da cozinha naquele tempo e o La Pyramide era a Meca dos foodies. Comer nesse restaurante era uma verdadeira peregrinação para meus genitores abertamente francófilos. E isso, ainda que de modo imperfeito, acabou penetrando em meu minúsculo cérebro vazio na traseira daquele carro abafado, mesmo na época.

As coisas mudaram. *Eu* mudei depois disso.

Antes de mais nada, fiquei furioso. O despeito, sempre uma grande força motivadora em minha vida, me levou de repente a agir de maneira bem mais atrevida em relação à comida. Decidi ali mesmo que iria superar meus pais na questão. Ao mesmo tempo, podia deixar meu irmão, que ainda não fora iniciado no segredo, completamente enojado. Eu ia mostrar a *eles* quem era o gourmet ali.

Miolo? Queijos fedorentos e moles cheirando igualzinho a chulé de morto? Carne de cavalo? Timo? Pode trazer!! Tudo que tivesse grande capacidade para chocar tornou-se minha escolha predileta. Durante o que restou daquele verão e nos verões seguintes, comi *de tudo*. Engoli colheradas e colheradas de Vacherin molenga, aprendi a adorar o opulento sabor de queijo da manteiga normanda, sobretudo quando espalhada numa baguete e mergulhada em chocolate amargo quente. Roubava vinho tinto sempre que possível, experimentava fritures — peixinhos minúsculos, fritos e comidos com persillade — adorando o fato de estar comendo cabeça, olho, espinha e tudo o mais. Comi arraia em beurre noisette, saucisson à l'ail, tripas, rognons de veau (rins), boudin noir que me deixava com sangue escorrendo pelo queixo abaixo.

E experimentei minha primeira ostra.

E esse, sim, foi um acontecimento significativo. Lembro-me dele como me lembro do dia

em que perdi a virgindade — e sob muitos aspectos com mais carinho.

O mês de agosto daquele primeiro verão foi passado em La Teste sur Mer, uma minúscula aldeia produtora de ostras no Bassin d’Arcachon, na Gironda (sudoeste da França). Ficamos hospedados na casa de minha tia, tante Jeanne, e de meu tio, oncle Gustav, na mesma casa de telhado vermelho e paredes brancas onde meu pai passara suas férias de verão quando menino. Tia Jeanne era uma velhinha de óculos, desmazelada, meio malcheirosa, e tio Gustav um velhote de macacão e boina que fumava cigarros enrolados à mão até que eles desapareciam na ponta da língua. Pouco mudara em La Teste desde os tempos de garoto de meu pai. Os vizinhos ainda eram todos pescadores de ostras. Suas famílias ainda criavam coelho e plantavam tomate no quintal. As casas tinham duas cozinhas, uma interna e outra do lado de fora, a “cozinha dos peixes”. Havia uma bomba para puxar a água de beber de um poço e um banheiro nos fundos do quintal. Havia lagartos e caracóis por toda parte. As principais atrações turísticas das redondezas eram a Duna de Pyla (a Maior Duna de Areia da Europa!) e a cidade balneária ao lado, Arcachon, para onde os franceses acorriam em bando durante *Les Grandes Vacances*. Televisão era um Grande Acontecimento. Às sete horas da noite, entravam no ar duas estações nacionais, e meu tio Gustav então emergia solenemente do quarto, com uma chave presa na cinta, e destrancava com a maior cerimônia as portas do gabinete no qual ficava o aparelho.

Meu irmão e eu fomos mais felizes ali. Havia mais o que fazer. A água do mar era morna e o clima mais próximo daquilo que conhecíamos, com um acréscimo importante: a onipresença das casamatas nazistas. Havia lagartos para caçar e exterminar com *pétards*, bombinhas, que se podia adquirir legalmente (!) em toda parte. Havia uma floresta por perto, onde morava um ermitão de verdade, e meu irmão e eu passamos horas ali, espionando o coitado por entre as moitas. Nessa altura, eu já conseguia ler e curtir gibis em francês e, claro, estava comendo — comendo *mesmo*. Salada de tomate, soupe de poisson marrom e baça, moules marinières, poulet basquaise (estávamos a poucos quilômetros do País Basco). Fazíamos excursões de um dia a Cap Ferret, uma praia selvagem, deserta e deliciosamente linda da costa atlântica, com ondas imensas, para onde levávamos baguetes, salsichão, queijos inteiros, vinhos e Evian (água engarrafada era coisa da qual nunca tínhamos ouvido falar, até então). Poucos quilômetros mais para o oeste ficava o Lac Cazeaux, um lago de água doce onde meu irmão e eu alugávamos um *pédalo* e saíamos pedalando feito loucos. Comíamos gaufres, uns waffles quentes deliciosos cobertos com chantili e açúcar de confeitiro. As duas músicas mais tocadas daquele verão, na vitrola eletrônica de Cazeaux, eram “Whiter Shade of Pale”, com o Procol Harum, e “These Boots Were Made for Walking”, com Nancy Sinatra. Os franceses ouviam essas duas músicas sem parar, suas melodias pontuadas pelo estrondo supersônico dos jatos da força aérea francesa que sobrevoavam o lago a caminho de um campo de testes nas proximidades. Com todo aquele rock-and-roll, coisas boas para comer e explosivos à mão, eu

me sentia razoavelmente feliz.

De modo que quando nosso vizinho, Monsieur Saint-Jour, o pescador de ostras, convidou nossa família para sair em sua *penas* (barco para pescar ostras), fiquei entusiasmado.

Às seis da manhã, entramos na pequena embarcação de madeira com nossos cestos de piquenique e nossos sapatos confortáveis. Monsieur Saint-Jour era um desgraçado de um velho encarquilhado, vestido como meu tio, com um macacão centenário de brim, alpargatas e boina. Tinha um rosto queimado de sol, de pele grossa, castigada pelo vento, de bochechas murchas e aqueles mesmos minúsculos vasos sanguíneos estourados no nariz e na face que pareciam marcar todos os moradores locais, de tanto tomar vinho Bordeaux. Ele não informara muito bem a seus convidados como seriam os trabalhos do dia. Saímos do ancoradouro e fomos até uma boia que marcava seu *parc* de ostras subaquático, uma porção cercada da baía, e lá ficamos nós... sentados... sem fazer nada... debaixo do sol furioso de agosto, esperando a maré baixar. A ideia era fazer o barco flutuar por cima da cerca de estacas, depois ficar lá, até que o barco afundasse devagarinho junto com o nível da água, até repousar no chão do bassin. Só então, Monsieur Saint-Jour e presumivelmente seus convidados passariam a despregar as ostras, recolhendo uma boa quantidade para vender no porto, e removendo quaisquer parasitas que pudessem ameaçar sua colheita.

Havia, lembro-me bem, ainda um meio metro de água para que o casco do barco assentasse em terreno seco e nós pudéssemos caminhar pelo *parc*. Já tínhamos dado cabo do brie, das baguetes e da água Evian, mas eu continuava com fome e, como sempre, alardeei o fato para quem quisesse escutar.

Monsieur Saint-Jour, ao ouvir isso — como se desafiando seus passageiros americanos —, perguntou então com seu forte sotaque girondino se alguém gostaria de experimentar uma ostra.

Meus pais hesitaram. Duvido que tivessem se dado conta de que talvez tivéssemos de *comer* uma daquelas coisas cruas e pegajosas sobre as quais estávamos boiando. Meu irmão se encolheu todo de horror.

Mas eu, no momento mais soberbo de minha curta vida, levantei-me todo prosa, sorrindo desafiador, e me ofereci para ser o primeiro.

E, naquele momento inesquecivelmente doce de minha história pessoal, e que permanece mais vivo do que tantas outras primeiras vezes que vieram depois — primeira trepada, primeiro baseado, primeiro dia de colegial, primeiro livro publicado, ou outro primeiro qualquer —, obtive a glória. Monsieur Saint-Jour me chamou até a amurada, debruçou-se até que a cabeça quase sumiu dentro da água e depois se endireitou com uma única ostra coberta de lodo, uma coisa imensa, de formato irregular, dentro da mão maltratada. Com uma faquinha curta de ostra, toda enferrujada, abriu aquilo e me entregou, diante dos olhares de todos, de meu irmão caçula encolhido, enojado com aquele objeto reluzente, de aparência vagamente

sexual, ainda gotejante e praticamente vivo.

Peguei-o na mão, virei a concha na boca, conforme as instruções do agora sorridente Saint-Jour, e com uma mordida e uma chupada, engoli. Tinha gosto de água do mar... salmoura e carne... e também... de futuro.

Tudo passou a ser diferente. Tudo.

Eu não só sobrevivera, como *curtira*.

Essa, eu sabia, era a magia da qual até então tivera apenas uma consciência vaga e raivosa. Viciei-me na hora. Os tremores de meus pais, a expressão de meu irmão de nojo irrestrito e de espanto apenas reforçaram a sensação de que, sabe-se lá bem como, eu me tornara um homem. Eu tivera uma *aventura*, havia provado do fruto proibido, e tudo o mais que veio depois em minha vida — a comida, a longa e quase sempre estúpida perseguição autodestrutiva da *próxima coisa*, fossem drogas, sexo ou alguma outra sensação nova —, tudo brotaria desse momento.

Eu aprendera algo. Visceralmente, instintivamente, espiritualmente — e até mesmo sexualmente, ainda que de modo vago e preliminar. E não havia como voltar atrás. O gênio escapara da garrafa. Minha vida como cozinheiro e como chef começara.

A comida tinha *poder*.

Era capaz de inspirar, espantar, chocar, excitar, deliciar e *impressionar*. Tinha o poder de me agradar... e agradar aos outros. Era uma informação valiosa.

Durante o restante daquele verão, e em verões posteriores, eu muitas vezes escapulia sozinho até as barraquinhas do porto, onde era possível comprar dúzias de ostras ainda sujas e cobertas de lodo em saquinhos de papel pardo. Depois de algumas lições de minha nova alma gêmea, de meu irmão de sangue e de meu maior companheiro, Monsieur Saint-Jour — que a essa altura dividia comigo suas tigelas de vin ordinaire adocicado, com que coroava um dia de trabalho —, eu já podia abrir com facilidade as ostras sozinho, vindo de trás com a faca e fazendo saltar a dobradiça como se fosse a caverna de Aladim.

Eu me sentava no quintal, entre tomateiros e lagartos, comendo minhas ostras e tomando Kronenbourgs (a França era um paraíso para os menores bebuns), satisfeito da vida com as peripécias de *Modesty Blaise*, dos *Sobrinhos do Capitão* e dos adoráveis gibis de capa dura franceses, as *bandes dessinées*, até os quadrinhos começarem a dançar diante da vista, fumando um ou outro Gitane surrupiado. Ainda hoje associo o gosto de ostra com aqueles dias gloriosos de atividades ilícitas no fim da tarde. O cheiro dos cigarros franceses, o gosto da cerveja, a sensação inesquecível de fazer algo que eu não deveria.

Eu não tinha, ainda, nenhum plano de cozinhar por profissão. Mas muitas vezes olho para trás, em busca daquela encruzilhada na estrada, tentando descobrir onde foi, exatamente, que *enveredei pelo mau caminho* e me tornei um fissurado das emoções, um sensualista faminto de prazer, sempre tentando chocar, divertir, aterrorizar e manipular, tentando preencher aquele

PRÉVIA GRATUITA · OFERTA POR TEMPO LIMITADO

## Você chegou ao fim desta prévia.

Continue lendo "Cozinha Confidencial [e-Livros]" e mais de 1 milhão de livros — de graça por 30 dias.

★★★★★ Mais de 1 milhão de leitores já aproveitam

### Com o Kindle Unlimited, sua leitura não tem fim:

- ✓ Leia à vontade — explore mais de 1 milhão de títulos sem pagar por livro.
- ✓ Leve para qualquer lugar — baixe o app gratuito e leia onde e quando quiser.
- ✓ Em qualquer tela — celular, tablet, computador ou Kindle — você escolhe.
- ✓ Grandes autores — best-sellers e novos talentos, inclusive títulos em inglês.

**COMEÇAR MEUS 30 DIAS GRÁTIS**

Cobrança só após o período grátis.

- ✓ Pagamento seguro
- ✓ Acesso imediato
- ✓ Cancele quando quiser

Não precisa ter um Kindle: baixe o app gratuito e comece a ler agora.

Se não quiser ler no aplicativo Kindle, compre o livro [clikando aqui](#).