

ANNA MARINA



“ Ruhlman usa a primeira parte do livro para falar sobre oito itens que são a chave para que um cozinheiro alcance a excelência ”

Aprendizes da cozinha

A popularização da culinária como hobby é fato indiscutível. Como também não se pode negar que muitos dos novos cozinheiros são do tipo “saci”, especializados em um só prato, se fugirem daquele roteiro predeterminado, não conseguem fazer nada apresentável. Se esquecem que se a prática leva à perfeição, como diz o povo (caso dos experts em uma comida só), é a variedade e a experimentação que desenvolvem o paladar, a capacidade de improvisar sem errar, o desembaraço nas tarefas manuais enfadonhas (descascar, picar, limpar), que fazem parte do metiê. Antes, porém, é preciso aprender a “ler” uma receita, saber a diferença entre os cortes *brunoise* e *julienne*, manteiga e *ghee*, toucinho e lardo.

O livro *Elementos da culinária de A a Z*, de Michael Ruhlman (Editora Zahar, 290 páginas, R\$ 47), pode ajudar, e muito, tanto os aprendizes de cozinha quanto aqueles que querem ampliar seus horizontes gastronômicos e se arrisgam em preparações mais sofisticadas. Nele há de tudo um pouco: fala sobre utensílios de cozinha, ingredientes, técnicas de preparo e o que é melhor: por meio de um texto leve e opinativo que torna a leitura prazerosa.

Formado pelo prestigiado Instituto de Culinária da América, cuja sigla em inglês é a mesma da mais famosa agência de espionagem do mundo, CIA, Ruhlman usa a primeira parte do livro para falar sobre oito itens que, na sua opinião, são a chave para que um cozinheiro alcance a excelência: caldo, molho, sal, ovos, calor, utensílios, bons livros sobre o assunto e finesse – o apuro cuja prática exige “conhecimento, reflexão, zelo e energia”.

A segunda parte de *Elementos da culinária de A a Z* é um glossário com



mais de 800 verbetes que definem, de maneira clara, “cada termo que os chefs devem certamente conhecer depois de anos de trabalho em cozinhas” – que os amadores poderão aprender sem precisar “se queimar, se cortar ou levar um chute no traseiro”, como escreve, na introdução, o chef Anthony Bourdain, autor de livros como *Cozinha confidencial* e *Em busca do prato perfeito* e apresentador dos programas sobre gastronomia exibidos, no Brasil, pelo canal pago Discovery Travel & Living. Ele garante que Ruhlman é um “escritor e cozinheiro que sabe mais do que a maioria de que diabos está

falando”, o que corresponde a uma credencial e tanto, já que Bourdain vive viajando pelo mundo afora, provando receitas locais e visitando chefs renomados.

É bom avisar que o livro não inclui receitas, não é a isso que o autor se propõe. *Elementos da culinária de A a Z* apresenta uma visão profunda e apaixonada da arte de transformar ingredientes, comuns ou pouco usuais, numa festa para o paladar. E, mais importante, mostra claramente os fundamentos da cozinha, ajudando a solucionar o mistério de um prato feito com todo o cuidado e carinho que se prova aquém do esperado na hora de comer. “Se você consegue de algum modo assar adequadamente um frango e servi-lo com um pouco de molho, é bom ser capaz

de explicar como exatamente o fez”, resume Bourdain. “Seu frango não ficou dourado na fôrma por mágica. Os vários elementos de seu molho se harmonizaram por alguma razão. Outros vieram antes de você – arruinando muitos frangos e molhos similares antes de acertar. É provável que você tenha aprendido, explícita ou intuitivamente, com os erros deles. As misteriosas forças físicas do universo, a história e as tradições da raça humana e os elementos básicos da cozinha se combinam e entram em jogo cada vez que você empunha uma faca e se põe a cozinhar.” (Sílvia Laporte, interina)