

ANTHONY BOURDAIN

Cozinha confidencial

Uma aventura nas entradas da culinária

Tradução

Beth Vieira
e Alexandre Boide

9^a reimpressão



Copyright © 2000 by Anthony Bourdain

*Grafia atualizada segundo o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990,
que entrou em vigor no Brasil em 2009.*

Título original

Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly

Capa

Elisa von Radow

Foto de capa

Genevieve Laplante/ Getty Images

Revisão da tradução

Luiz Henrique Horta

Revisão técnica

Ronaldo Lopes Pontes Barreto

Preparação

Cássio de Arantes Leite

Revisão

Isabel Jorge Cury

Carmen S. da Costa

Márcia Moura

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Bourdain, Anthony

Cozinha confidencial : uma aventura nas entradas da culinária / Anthony Bourdain ; tradução Beth Vieira & Alexandre Boide. — São Paulo : Companhia de Mesa, 2016.

Titulo original: Kitchen Confidential : Adventures in the Culinary Underbelly.

ISBN 978-85-92754-03-7

1. Chefs de cozinha – Biografia I. Título.

01-5847

CDD-641.5092

Índice para catálogo sistemático:

1. Chefs de cozinha : Biografia 641.5092

[2016]

Todos os direitos desta edição reservados à
EDITORA SCHWARCZ S.A.

Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32

04532-002 — São Paulo — SP

Telefone: (11) 3707-3500

Fax: (11) 3707-3501

www.companhiadasletras.com.br

www.blogdacompanhia.com.br

instagram.com/companhiademesa

Sumário

Introdução	11
Prefácio	15
ENTRADA	
Um recado do chef	25
PRIMEIRO PRATO	
Comida é coisa boa	31
Comida é sexo.....	43
Comida é sofrimento	50
Nos corredores do CIA	63
A volta de Mala Carne	75
SEGUNDO PRATO	
Quem cozinha?	87
Da cozinha para sua mesa.....	98
Como cozinar feito um profissional.....	112

Síndrome do dono e outras anomalias médicas	123
Bigfoot.....	131
 TERCEIRO PRATO	
Carne de pescoço.....	147
Os bons tempos	166
Chef do futuro!	176
<i>Apocalypse Now</i>	184
Anos rebeldes.....	196
O que sei sobre carne	207
Pino noir: interlúdio toscano.....	219
 SOBREMESA	
Um dia em minha vida.....	243
Subchef.....	271
O nível da conversa	289
Outras entidades.....	299
Adam Sobrenome Verdadeiro Ignorado	307
Departamento de recursos humanos.....	319
 CAFÉ E UM CIGARRO	
A vida de Bryan	329
Missão a Tóquio	349
Quer dizer então que você quer ser um chef?	
Um discurso de iniciação	375
Cozinha fechada	384
Posfácio.....	393

Introdução

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 conselhos 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 rea-proveitado 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 con-

siderava 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 tra-

lho 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*