

ANTHONY BOURDAIN

Ao ponto

*Uma carta de amor sangrenta ao mundo
da culinária*

Tradução
Celso Nogueira



Copyright © 2010 by Anthony Bourdain

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

Título original

Medium Raw — A Bloody Valentine to the World of Food and the People who Cook

Capa

João Baptista da Costa Aguiar

Imagen de capa

© Tetra Images/ Corbis (RF)/ LatinStock

Preparação

Guilherme Bomfim

Revisão

Thais Totino Richter

Huendel Viana

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

Bourdain, Anthony

Ao Ponto / Anthony Bourdain ; tradução Celso Nogueira. —
São Paulo : Companhia das Letras, 2011.

Título original: Medium raw.

ISBN 978-85-359-1925-7

1. Bourdain, Anthony 2. Chefs de cozinha 3. Culinária - Nova York 4. Gastronomia i. Título.

11-07660

CDD-641.5092

Índice para catálogo sistemático:

1. Chefs de cozinha : Biografia 641.5092

[2011]

Todos os direitos desta edição reservados à

EDITORAS SCHWARZ LTDA.

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

Sumário

O encontro	11
1. Vendido	21
2. O final feliz	41
3. Os ricos comem de um jeito diferente	47
4. Eu bebo sozinho	66
5. Então você quer virar chef?	72
6. Virtude	83
7. O medo	89
8. Luxúria	101
9. Carne	121
10. Educação básica	138
11. Estou dançando	145
12. “Pergunte para Alice”	155
13. Heróis e vilões	172
14. Alan Richman é um babaca	195
15. “Fui eliminado do <i>Top Chef</i> ”	212

16. “Não é você, sou eu”	225
17. A fúria	244
18. Minha meta é a verdade	270
19. O caso do peixe de segunda-feira	291
Ainda estamos aqui	309
Agradecimentos	323

O encontro

Reconheço os homens no bar. E a única mulher presente. Estão entre os chefs mais respeitados dos Estados Unidos. Em sua maioria são franceses, mas quase todos fizeram a vida na América. Para mim, são todos heróis — assim como para cozinheiros promissores, aspirantes a chef e estudantes de culinária de qualquer parte. Não escondem a surpresa de estar ali, de reconhecer seus pares, espremidos no número limitado de banquetas do bar. Foram, como eu, convocados por um bom amigo a comparecer à reunião, tarde da noite, num famoso restaurante de Nova York, por razões ambíguas e sob juramento de guardar segredo absoluto. Todos foram alertados a não comentar o evento com ninguém. E nem precisa dizer que nenhum de nós falaria a respeito depois.

Quer dizer... talvez não seja a pura verdade.

No início de minha “não carreira” como viajante, comentarista e apresentador de tevê, ainda sinto um arrepió por estar no mesmo salão que aqueles caras. Tento ao máximo ocultar o fato de que, francamente, estou deslumbrado, tremendo de ansiedade. Sinto a palma da mão suada ao pedir um drinque, e percebo que minha

voz soa alta, distorcida, esganiçada, quando as palavras “vodca com gelo” saem da boca. Só sei com certeza, a respeito do encontro, que um amigo me ligou no sábado à noite, e depois de perguntar o que eu ia fazer na segunda-feira, insistiu, com inconfundível sotaque francês: “Tuu-ni... não perca. Será muito especial”.

Desde que deixei de lado a responsabilidade cotidiana pelo meu antigo restaurante, o Les Halles, fui obrigado a aprender (ou reaprender) a lidar com a sociedade, durante algumas tardes de autógrafos e muitas viagens, e hoje tenho até ternos. Uso um deles agora. Estou adequadamente vestido, acho, para um restaurante de alta reputação. O colarinho da camisa, muito justo, aperta o pescoço. O nó da gravata, dói perceber, dista muito da perfeição. Quando cheguei no horário marcado, onze da noite, ainda havia alguns poucos clientes no restaurante, e fui discretamente conduzido para aquele canto na penumbra, mistura de bar e local de espera. Que o maître não tenha franzido o nariz em sinal de repugnância ao pôr os olhos em mim me deu já um grande alívio.

Vejo x e me comovo, trata-se de uma figura imperturbável, em geral costumo falar dele no mesmo tom respeitoso e baixo que uso para me referir ao Dalai Lama — o sujeito parece vibrar numa frequência mais grave do que os outros chefs, meros mortais. Foi uma surpresavê-lo ali, quase tão excitado quanto eu, seu semelhante a traír o inconfundível traço de apreensão. Estava cercado pela segunda e terceira gerações da turma da velha guarda francesa, alguns jovens revolucionários, uns poucos chefs americanos que se destacaram com sua cozinha. Lá estava a madrinha da máfia dos chefs franceses... Enfim, o *Who's Who* da nata da culinária americana contemporânea. Se um vazamento de gás explodisse o prédio? A alta gastronomia como a conhecemos hoje seria praticamente extinta num único golpe. Ming Tsai seria jurado de honra do *Top Chef*, Bobby Flay e Mario Batali dividiriam Las Vegas entre si.

Uns poucos cidadãos bem alimentados passam por nós, vindos do salão, a caminho da rua. Mais de um casal se detém para examinar por um instante a sequência de rostos familiares que cochicham no bar, feito conspiradores. As portas duplas de vavém da sala de banquetes privada se abrem e somos chamados.

A mesa comprida posta para treze pessoas ocupa o meio do salão. Encostado na parede há um aparador gemendo com o peso da *charcuterie* — tipos que poucos entre nós (mesmo naquele grupo) tinham visto nas últimas décadas: terrines de caça clássicas da era Carême, galantinas de aves variadas, patês e *rillettes*. O destaque, no centro, era um *pâté en croûte* de javali com a área estreita entre a massa e a carne cheia de *aspic*, uma gelatina clara, ambarina. Os garçons servem o vinho. Nós nos servimos de comida.

Um por um, ocupamos nossos lugares. A porta no fundo do salão se abre e nosso anfitrião entra.

Parece a cena de *O poderoso chefão* na qual Marlon Brando recebe os representantes das cinco famílias. Quase ouço nosso anfitrião dizer: “Gostaria de agradecer nossos amigos, os Tattaglias... e nossos companheiros do Brooklyn...”. Era a própria conferência de Apalachin. Àquela altura já se comentava na mesa o que seria servido, aumentando a excitação ao máximo.

Ouvimos a saudação inicial e o agradecimento à pessoa que obtivera o que iríamos comer (ou melhor, contrabandeara para dentro do país com sucesso). Serviram um *raviole* no consomê (maravilhoso) e um *civet* de lebre silvestre. Passaram quase batidos.

Os pratos sujos foram removidos. Garçons uniformizados tentam disfarçar o sorriso enquanto arrumam novamente nossos lugares. Nosso anfitrião se levanta para recepcionar o *guéridon* com treze *cocottes* de ferro fundido. Dentro de cada uma delas havia um pássaro assado minúsculo, mal saído do forno — com

cabeça, bico e pés ainda presentes, bem como as entranhas, intac-
tas dentro da barriguinha gorda. Todos nos debruçamos e vira-
mos a cabeça na direção de nosso anfitrião, que do alto despeja
uma garrafa de armagnac sobre eles, encharcando os passarinhos,
e depois acende o fogo. Pronto. O *grand slam* dos pratos raros
proibidos. Se aquela reunião de chefs notáveis não bastasse para
a gente se beliscar, aquilo dava, sem dúvida. Refeição assim só
uma vez na vida, outra na morte — quer dizer, nunca na vida
para a maioria dos mortais, mesmo na França. O que estamos a
ponto de comer é tão ilegal lá quanto aqui. *Ortolan.**

O *ortolan*, *Emberiza hortulana*, é um passarinho parecido
com o pintassilgo, nativo da Europa e partes da Ásia. Na França,
de onde aqueles tinham vindo, o custo dos passarinhos pode che-
gar a 250 dólares a peça, no mercado negro. É uma espécie prote-
gida, devido ao número reduzido de locais para nidificação e à
diminuição de seu habitat, sendo portanto ilegal caçar ou vender
ortolans em qualquer lugar. Trata-se também de um clássico da
cozinha francesa rural, uma iguaria apreciada desde a época ro-
mana, ao que dizem. E foi registrado que o presidente francês
François Mitterrand, em seu leito de morte, pediu *ortolan* naque-
la que considerava ser sua última refeição; o relato do repasto
continua sendo uma das mais atraentes obras da pornografia culi-
nária explícita publicadas até hoje. Suponho que para a maioria
pareça revoltante: um senhor idoso, desenganado pela doença
maligna, esforçando-se para engolir um bocado de passarinho
gorduroso pelando, inclusive ossos e entranhas. E no caso dos
chefs? Um tesão, a própria imagem do santo graal, a última delícia
a saborear antes de morrer, o prato que precisa ser provado para
o sujeito afirmar, sem hesitação, que é um gastrônomo de verda-

* Em português também conhecido por sombria. (N. E.)

de, cidadão do mundo, chef de paladar testado para valer — ou seja, que o cara é do ramo.

Segundo a lenda, o passarinho é apanhado com rede. Depois tiram os olhos dele para poder manipular o ciclo alimentar. Não resta dúvida de que isso aconteceu de verdade em vários momentos da história. Mas, a julgar pela legislação trabalhista europeia em vigor, deixou de ser economicamente viável contratar um removedor de olhos. Uma simples manta ou toalha cobrindo a gaio-la substituiu há muito o truque para manter o *ortolan* comendo sem parar figos, painço e aveia.

Quando as aves engordam o bastante — desenvolvendo a cobiçada camada de gordura — elas são mortas, depenadas e assadas. Alega-se que são literalmente afogadas em armagnac, mas isso também faz parte da lenda. Basta um pouquinho de bebida para que o *ortolan*, agora morbidamente obeso, venha a falecer.

As chamas da *cocotte* cessam, os *ortolans* são distribuídos, um para cada convidado. Todos à mesa sabem o que fazer, e como fazer. Esperamos que a carne e a gordura pelando esfriem um pouco. Trocamos olhares e sorrisos, até que simultaneamente colocamos os guardanapos grandes sobre a cabeça, ocultando o rosto de Deus, queimamos os dedos ao levantar os passarinhos delicadamente, pelo crânio quente, para colocar o bicho na boca, começando pelos pezinhos, e deixamos só a cabeça e o bico para fora.

Na escuridão, por debaixo do pano, eu me dei conta de que, na avidez de desfrutar a experiência em sua plenitude, havia fechado os olhos. Primeiro senti a pele e a gordura. Quente. Tão quente que precisei aspirar e expirar rapidamente, em pânico, para o ar entrar e sair — feito um músico tocando trompete em ritmo acelerado, ventilando o *ortolan*, que eu movia pela boca com a língua, para não me queimar. Apurei os ouvidos para o som de mandíbulas esmagando ossinhos, mas só escutava ao meu redor a respiração dos outros e o sibilante contido do ar passando

depressa por entre os dentes, debaixo de uma dúzia de guardanapos de linho. Senti um vestígio de sabor de armagnac, o bafo morto das partículas de gordura no ar, um miasma delicioso, intoxicante. O tempo passa. Segundos? Minutos? Sei lá. Ouvi o primeiro estalo dos ossinhos, alguém perto de mim, e resolvi encarar a parada. Apertei os molares lentamente, comprimindo e fraturando as costelas do passarinho, sendo recompensado com uma sensação de umidade e um jorro quente de gordura e miúdos a descer queimando pela garganta. Raramente dor e prazer combinaram tão bem. Sinto um desconforto vertiginoso, a respiração entrecortada enquanto prossigo mastigando, lentamente — o mais lentamente possível. A cada mordida, conforme os ossos e camadas de gordura, carne, pele e órgãos se mesclam, surgem sublimes notas de sabor e aromas variados, maravilhosos, ancestrais: figo, armagnac, carne escura levemente temperada com o salgado de meu próprio sangue conforme os ossinhos finos furam a bochecha. Engulo, sugo a cabeça e o bico, que até agora estavam pendurados nos lábios, e esmago o crânio, jubiloso.

A gordura perdura. Uma camada de banha abdominal cujo sabor quase imperceptível é contudo inesquecível. Removo o guardanapo da cabeça e, pela mesa, aos poucos os outros guardanapos são baixados, um a um, para revelar rostos atônicos e deslumbrados, início de sorrisos furtivos, enfim, um ar de acabei de trepar idêntico em todas as faces.

Ninguém se apressa para beber um gole de vinho. Todos querem se lembrar deste sabor.

Flashback, há poucos anos. Ainda recente no tempo para eu me lembrar vividamente do cheiro de gordura velha reutilizada, do odor salobro repulsivo do banho-maria requestado, do cheiro

de queimado da grelha recoberta por camadas de óleo de cozinha ancestral.

Não tinham cheiro de *ortolan*.

Eu trabalhava numa lanchonete da avenida Columbus. Foi durante a fase de “transição” de minha carreira, ou seja, eu transitava entre a heroína e o crack, e usava uma camisa de lavador de prato de poliéster branco, de fechar na frente, com o nome da lavanderia no peito, do lado esquerdo, e calça jeans suja. Preparava panquecas. E a porra dos ovos Benedict — os *English muffins* torrados na salamandra só de um lado, eu não estava nem aí. Eu fritava os ovos com displicência, usando bacon pré-frito reaquecido na chapa, e preparava um iogurte vagabundo com granola e uma salada de frutas medonha. Com os recheios disponíveis eu fazia qualquer tipo de omelete, e as pessoas que sentavam no balcão e faziam os pedidos olhavam diretamente através de mim. O que era bom, pois se me vissem de verdade, se realmente fixassem a vista, veriam um sujeito que — ao ouvir alguém pedir um waffle — sentia vontade de avançar, agarrar o cara pelo cabelo e passar uma faca suja e meio mal afiada pela garganta dele, antes de enterrar a cabeça na grelha suja e grudenta de fazer waffle e ficar segurando. Se aquela grelha de merda funcionasse com a mesma ineeficácia mostrada no preparo dos waffles, iam ter de tirar o cara de lá com uma espátula.

Nem preciso dizer que eu não era um homem feliz. Afinal de contas, eu havia sido um chef (e disso não esquecia nem por um minuto). Comandara cozinhas inteiras. Conhecera um dia o poder, a carga de adrenalina por ter vinte ou trinta pessoas trabalhando para mim, a plena satisfação de ver uma cozinha sobrecarregada preparando pratos que davam orgulho (ao menos naquela época e circunstância). Quando se conhece a suave carícia do algodão egípcio na pele torna-se dificílimo voltar ao poliéster — parti-

cularmente quando adornado com o logotipo da lavanderia, um chef gordo sorrindo complacente, a cofiar o bigode.

No que me parecia na época o fim de uma picada longa, absurda, estranha, maravilhosa mas ultimamente terrível, não restava nenhum motivo de orgulho. Exceto, talvez, a sopa. Eu fazia a sopa.

Era goulash.

Lá estava eu tirando batatas da chapa com a espátula para transferi-las à travessa, ao lado do pedido de ovos duros, quando me virei e vi um rosto familiar na outra ponta do salão. Era uma moça que eu conhecia da faculdade, sentada numa mesa dos fundos, com amigos. Na época ficara conhecida por ser fabulosa (nos anos 1970 ser fabulosa era a maior das virtudes). Linda, charmosa — num estilo rebuscado, algo decadente, meio à maneira de Zelda Fitzgerald, desafiadora, inteligente para danar — e excêntrica, de acordo com a última moda. Acho que ela me deixou pegar no seu peito uma vez. Desde a época da faculdade, porém, ela se tornara uma “personalidade” do Downtown de Nova York, graças aos aspectos promissores de suas diversas incursões pela poesia e pelo acordeão. Eu lia a seu respeito frequentemente, nos jornais alternativos. Vi-a e tentei, instintivamente, sumir dentro da camisa de poliéster. Tenho quase certeza de que não usava um bibico, mas era como se usasse. Não via a moça desde quando fôramos colegas, quando eu também parecia ser um sujeito promissor, cuja carreira levaria a outro lugar que não uma chapa de lanchonete. Rezei para que ela não me visse lá; tarde demais. Seu olhar passou por mim; houve um lampejo breve de reconhecimento — e tristeza. No final, demonstrou misericórdia. Fingiu que não me viu.

Naquela época sentia vergonha daquele restaurante, creio.
Mas não sinto mais.

Deste mirante privilegiado, o ar ainda redolente de espécies ameaçadas e vinhos finos, sentado num salão privado, lambendo a gordura do *ortolan* dos dedos, eu me dou conta de que uma coisa levou à outra, diretamente. Se eu não tivesse aceitado o emprego de lavador de pratos durante as férias, não teria virado cozinheiro. Se não tivesse sido cozinheiro, jamais poderia ter me tornado chef. Se não tivesse me tornado chef, não teria conseguido pisar na bola de modo tão espetacular. Se não soubesse como era pisar na bola — me foder de verdade — e passar anos prestando brunch em estabelecimentos de segunda linha, o livro abominável mas bem-sucedido que escrevi não teria despertado metade do interesse.

Gostaria de deixar bem claro — para todos entenderem — que não estou sentado aqui nesta mesa, entre os deuses da gastronomia, por causa do meu talento culinário.

A sobremesa chega, é *île flottante*. Um simples merengue a oferecer seus encantos, flutuando numa poça de creme inglês. Todos rugem de prazer com este clássico jurássico, típico da velha escola. O brilho morno da bonomia nos reconfonta, compartilhamos o prazer de uma refeição memorável. Brindamos à nossa sorte com calvados e conhaque.

A vida é bela.

Mas a questão óbvia permanece. Silenciosamente formulada, lá no fundo de mim.

Afinal, que estou fazendo aqui, cacete?

Não sou igual a nenhum homem ou mulher da mesa. Nenhum deles — em qualquer momento de minha carreira — me contrataria, nem mesmo o sujeito sentado a meu lado. E ele é meu melhor amigo no mundo.

Que atração poderiam ter minhas recordações de uma car-

reira sem brilho — e cheia de percalços — a pessoas que chegaram ao nível destas? E quem são eles, afinal? Recostados nas cadeiras, desfrutando um cigarro depois da refeição, pareciam príncipes. Seriam os mesmos fracassados, marginais e desencaminhados sobre os quais escrevi?

Ou não entendi nada do que estava acontecendo?