

**Resenha do Livro do cozinheiro – Libre del coch – manual de receitas medievais. Mestre Robert (Roberto de Nola).
Trad. Cláudio Giordano. São Paulo, IBFC Raimundo Lúlio. 2010.**

Edison Minami¹

O presente livro é uma compilação de receitas atribuídas ao mestre catalão Robert (Roberto de Nola), que trabalhou com o rei Fernando I de Nápoles.

O que queremos aqui não é entrar nas polêmicas sobre a veracidade do autor, mas atentar para uma série de detalhes acerca do papel histórico que os livros de receitas ganharam para a historiografia ocidental.

Refiro-me aqui aos já clássicos livros de Norbert Elias *O processo civilizador*, e aos trabalhos de Robert Darnton sobre a leitura e circulação de livros e alta cultura durante o *Antigo Regime*. Esses autores, com maestria, demonstram que a etiqueta, os modos á mesa, o modo de limpar o nariz, cortar a carne, levar os alimentos à boca, demonstravam – e ainda demonstram – uma distinção social.

Elias vai mais longe e lembra que a etiqueta social, a boa educação de um modo geral - é uma forma de controle social. Pela redução de contrastes entre indivíduos, nas mais diversas situações do cotidiano, a burguesia se distingue da nobreza e do campesinato.

Esse é o contexto em que o Livro do cozinheiro deve ser lido, em particular na sua primeira parte. Do item 1 até o item 13 Mestre Robert trata exclusivamente de um dos pontos chave para os bons modos na mesa: cortar a carne sem sujar as mãos, e de modo delicado.

A partir daí, entre os itens 15 a 26, Mestre Robert passa a tratar dos modos de servir dos criados: cavaleiros, mordomos, mestres-salas, camareiros, roupeiros... Como o leitor pode perceber o universo de Mestre Robert é da transição entre a Idade Média e a Idade Moderna, quando a nobreza procurava acompanhar as modas da burguesia, passando a estudar línguas, filosofia, teologia, em contraste com a educação guerreira e nobiliárquica dos nobres: caça, flerte (apresentar-se às damas), esgrima, equitação.

Deste ponto até o final do livro – são 229 itens – Mestre Robert nos dá um panorama da alta cozinha catalã no séc. XV: molhos, caldos, assados, cozidos... Um ponto interessante, e que não escapou a compiladora alemã Verônica Leimgruber, é a ausência de ingredientes oriundos das Américas: tomate, batata, milho, mandioca. Há muitos anos Fernand Braudel

¹ Doutor em História Social pelo DH-FFLCH-USP e membro do *IBFC Raimundo Lúlio*.

demonstrou que o estudo das receitas européias antes e depois da chegada dos europeus (o desembarque de Cristovão Colombo na ilha de Santo Domingo) servem de indício para o mapeamento das regiões mediterrâneas onde a fome imperava até o séc. XV. A quantidade de açúcar em uma receita, por exemplo, pode provar que uma determinada região era mais ou menos rica no período do colonialismo ibérico.

Aqui vale lembrar outro pioneiro nos estudos sobre costumes e culinária no Brasil: Gilberto Freire em livro *Casa grande e senzala* analisou exaustivamente as receitas das casas de senhores de engenho pernambucanos, e constatou a influencia árabe nas receitas dos pratos, justamente o abuso do açúcar e dos condimentos, características marcantes da baiana e nordestina em geral.

Entre os ingredientes recomendados por Mestre Robert são abundantes: salsa, mel, coentro, cominho, alho, rosmaninho... o que prova mais uma vez que o livro não era pensado para ser utilizado em cozinhas populares mas nas grandes casas senhoriais, onde o valor dos ingredientes e sua abundância não eram um problema insolúvel. Do mesmo modo que as receitas de doces e bolos pernambucanas eram para serem servidas na mesa do senhor dono de escravos.

Outro ponto interessante são as subdivisões das receitas de acordo com o tempo litúrgico: tempo comum e Quaresma. Na Quaresma – os quarenta dias entre a quarta feira de cinzas e a páscoa – as receitas pedem o uso de peixes e frutos do mar. Aqui note o leitor a força que a contagem cristã do tempo, o calendário de dias santos, gestas e solenidades da Igreja, moldavam fortemente o ritmo de vida, os costumes e até mesmo o paladar, de camponeses, burgueses e senhores.

Mesmo assim, o requinte e a demora no preparo mostram o refinamento do paladar desses senhores catalães. Em obra antiga (*O cru e o cozido*), Claude Levi Strauss havia demonstrado essa relação entre o preparo dos alimentos e a sociedade que os preparava, nos voltando novamente a relação refino do paladar – etiqueta à mesa – controle social do já referido Elias.

Por tudo isso, a leitura do livro de receitas de Mestre Robert, além de abrir nosso apetite, é preciosa fonte documental para o trabalho do historiador medieval e de mentalidades, e inspiração original para Chefs e Gourmets brasileiros.