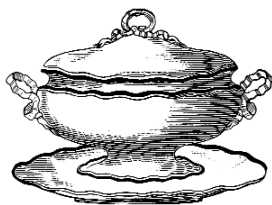


CAPÍTULO I



Um banquete para epicuristas

*A receita que vou descrever aqui para você é rápida e simples:
a minha vida não transcorreu de maneira tão planejada.*

Antonin Carême, Souvenirs Inédits

*P*aris, 6 de julho de 1829. Começo de noite. Uma caleça alugada sobe o Champs-Élysées. No interior, uma aristocrata tão miúda que mal se vê sua peruca de cabelos curtos através da janela aberta. Lady Morgan, escritora de viagens, irlandesa radical e espirituosa, está pensando no convite para jantar, e na comida.

“Você vai jantar na melhor mesa da França – da Europa!”, lhe disseram. “Vai poder experimentar e avaliar pessoalmente o gênio!”

O convite dos Rothschild havia provocado, ao mesmo tempo, ciúme e espanto entre os anfitriões de lady Morgan em Paris, e não somente por James e Betty de Rothschild serem o casal mais rico da França. O chef deles, conhecido por todo mundo, era Antonin Carême. E toda Paris, incluindo lady Morgan, desejava comer *à la Carême*. Ela já ouvira

falar do bolo de casamento que ele havia confeitado para Napoleão e a Imperatriz, dos banquetes pantagruélicos preparados para o czar da Rússia, dos elaborados patês criados para o Príncipe Regente em Londres (os quais, ela lembrava, haviam saído das cozinhas palacianas para serem vendidos ilicitamente por preços exorbitantes). Já tinha até lido os livros de Carême.

Talvez lady Morgan tivesse saltado páginas com milhares de receitas, mas tinha lido, com toda atenção, as suas descrições sobre a vida dos criados em São Petersburgo, em Paris e no Brighton Pavilion, e conhecia a história de sua ascensão, de como o órfão abandonado da Revolução Francesa veio a tornar-se o chef dos reis e o rei dos chefs.

A própria lady Morgan sabia o que era ter notoriedade. Era bem fácil reconhecê-la quando saía à rua, com suas jóias celtas e sua capa vermelha. Contanto que a enxergassem, pois mal chegava a um metro e trinta de altura. Estava em Paris realizando pesquisas para o seu próximo livro, que se seguiria ao sucesso de *France in 1818*, e que se intitularia, de maneira bastante prosaica, *France in 1829*. Seu tema, naquela noite quente de julho, era Carême e o novo objeto de culto francês: a gastronomia. Sopa à la Régence, perca à holandesa, vol-au-vents à la Nesle, salmão à la Rothschild: as receitas de Carême estavam na boca de todos, porque comida era o assunto predileto da França de 1829. Essa foi a primeira era da gastronomia – a primeira “Era das Superfícies”, como o dramaturgo Sheridan, amigo de lady Morgan, diria –, a era em que, pela primeira vez, um chef tornava-se uma celebridade.

~

6 de julho de 1829. Doze horas antes. Um homem frágil, de face acinzentada, aparentando mais que os 45 anos que de fato

tinha, respirava com dificuldade em meio à névoa das primeiras horas da manhã parisiense. Seus médicos, Broussai e Roque, discordavam a respeito de sua doença. Mas Antonin Carême sabia o que era. Tinha visto o mesmo acontecer com velhos colegas e amigos: estava morrendo lentamente em decorrência dos vapores venenosos do carvão, sobre o qual cozinhou a vida inteira.

Com a ajuda do braço esquerdo enfraquecido, Antonin entrou em sua carruagem, que tomou o mesmo caminho pelo qual lady Morgan seguiria mais tarde, naquele mesmo dia: passou pelo semiconcluído Arco do Triunfo de Napoleão, cuja construção Antonin havia acompanhado, e depois pegou a nova estrada para Boulogne-sur-Seine. Talvez o ar ficasse um pouco mais limpo ao deixar Paris para trás, e seu pensamento voltou-se para o trabalho daquele dia: um jantar formal para os Rothschild na Orangerie, o pátio de laranjeiras de seu castelo de campo.

Para um homem que certa vez alimentou dez mil pessoas no Champs-Élysées, isso não era nada. Mesmo assim, o trabalho tinha começado no dia anterior na rue Saint Roch. Lagostins e linguados, enguias, bacalhaus e percas, codornas, frangos, coelhos, pombos, carne de boi e de carneiro haviam sido encomendados nos mercados de Paris em volta de Les Halles – onde Carême era um freguês festejado – juntamente com tipos especiais de miúdos, como úberes de vitela e cristas e testículos de galo, o melhor café de Mocha e trufas. Antes da chegada de Carême, isinglass (gelatina de peixe) e caldo de vitela haviam sido preparados no castelo; o creme foi providenciado na região, e o depósito de gelo do castelo, reabastecido. Os legumes, verduras e frutas para o menu seriam colhidos no pomar e na horta dos Rothschild. Na véspera, Antonin já tinha começado a traba-

lhar, com seu jovem assistente monsieur Jay, na base de massa de açúcar para uma peça de confeitaria do comprimento de uma mesa e na forma de um templo grego, a *sultane à la Colonne*.

Às sete da manhã, um burburinho percorreu as cozinhas do castelo com a chegada de Carême. Toda a equipe feminina e as criadas da copa o cumprimentaram e se retiraram. Antonin tirou do dedo indicador direito o anel de diamante, presente de agradecimento do Czar, e arregaçou as mangas. Colocou uma touca branca, modelo criado por ele próprio, e sorriu para Jay. Apesar do calor, um jantar em casa dos Rothschild era sempre motivo de comemoração.

O menu da noite consistia de sete serviços – e não pratos, como são chamados hoje – que ofereciam dezoito opções de escolha para os doze convidados. Carême ainda se rendia ao gosto de seus patrões franceses pelo *service à la française*, em que quase toda a comida era exposta na mesa no início da refeição, exceto as sopas e as entradas que, literalmente, “faziam a sua entrada” quentes. O *service à la russe* (estilo que Carême ajudou a importar da Rússia e que consistia em servir os pratos em seqüência, como esperamos que seja feito hoje em dia) era, em 1829, uma moda arriscada demais para os socialmente ambiciosos Rothschild.

Antonin explicou o menu para a equipe permanente da casa – chefs confeitadores, ajudantes de cozinha, garçons e criados – e mandou cópias para a jovem baronesa de Rothschild e seu marido, que lhe pagavam oito mil francos por ano (o equivalente a cerca de R\$ 545 mil atuais) por serviços ocasionais.

MENU

6 de julho de 1829

Castelo Rothschild, Boulogne-sur-Seine

DUAS SOPAS

Sopa à la Condé

Sopa inglesa à lady Morgan

DOIS RELEVÉS DE PEIXE

Perca grelhada à inglesa

Bacalhau à holandesa

DUAS GROSSES PIÈCES

Quarto de cordeiro à inglesa

Chartreuse com codornizes

QUATRO ENTRADAS

Pequenos vol-au-vents à la Nesle

Émincé de filé à la Clermont

Frango à la Maquignon

Coelho glaceado com chicória

DOIS ASSADOS

Frango à la Reine

Pombo lardeado

DOIS RELEVÉS

Plombière de nectarina

Laranjas recheadas com gelatina marmorizada

QUATRO ENTREMETS
Feijão-branco à la Maître d’Hôtel
Consomê de alface refogada
Café Mocha com fanchonettes

Sultane à la Colonne

Café

Os assados e as grosses pièces, altamente elaborados, estariam enfeitando a mesa na chegada dos convidados, juntamente com os pratos secundários (entremets) e a sobremesa principal, a sultane à la Colonne, que ficaria no centro. O *service à la française* determinava que tudo fosse disposto em perfeita simetria. Haveria, portanto, dois a quatro de cada um dos pratos na mesa. Por duas vezes pratos e talheres seriam repostos. Após a sopa, seriam servidos os pratos – os relevés – de peixe quente, e depois dos assados e entradas, novos relevés de sobremesas frias. A sultane à la Colonne, espetacular peça central feita em fios de açúcar com a forma de um clássico templo grego, permaneceria sobre a mesa a noite toda.

Na cozinha, o dia começou na ordem inversa à do menu: pela sobremesa. Antonin selecionou frutas para as sobremesas frias – plombière (sorvete) de nectarina e laranjas recheadas com gelatina em camadas. Isso exigia uma excursão às estufas e aos pomares e hortas murados, e uma visita preliminar à sala de jantar da Orangerie. Era um dia quente e abafado, e Antonin consultou os jardineiros sobre a possibilidade de chuva, que afetaria o ponto das gelatinas e da sobremesa de fios de açúcar. Deu instruções para que as janelas da sala de jantar fossem fechadas, mas que as fontes in-

ternas funcionassem o dia inteiro: era o melhor que se podia fazer em matéria de refrigeração do ar. O trabalho em fios de açúcar teria que ser adiado, e aumentada a proporção de gelatinas nas sobremesas.

Oito da manhã. De volta às cozinhas, os fogões já estavam repletos de comida, e as suas laterais enegrecidas iam se enchendo de panelas com o caldo das carnes preparadas na véspera: vitela, peixe, perdiz, além de um molho velouté a ser engrossado para transformar-se em “molho alemão”. Porções de gelatina de peixe, úbere de vitela, açúcar clarificado e nectarina, cascas de cochonilha e manteiga Isigny derretida aguardavam a chegada de Antonin. Ele acrescentou mais gelatina de peixe à porção, conferiu as ervas aromáticas – manjerona, louro e tomilho – nas peneiras de vime ao lado das panelas de caldos, e foi para um cômodo mais frio onde ficava a confeitaria.

Fechou a porta atrás de si. A doçura untuosa do leite de amêndoas, recém-prensado em seda, cortada pelo cheiro cítrico e oleoso do sumo da laranja – exatamente o contraste que havia pretendido para a sobremesa. Num canto da cozinha, um criado curvava-se sobre as amêndoas e a seda esticada; no outro, Jay cavava buracos nas laranjas com um cortador. Antonin pegou o instrumento das mãos fortes de seu futuro genro e demonstrou como fazer uma incisão primorosa; a fruta não podia se partir. Deixou seu assistente escavando as laranjas e foi ver como ia o trabalho em seu domínio preferido: a confeitaria.

Ali, sobre bancadas de mármore, dois confeitheiros passavam manteiga por entre as camadas da massa folhada para as fanchonettes recheadas de creme Mocha e para as saborosas e levíssimas entradas que ele mesmo batizou de “vol-au-vents”. Uma dobradura dupla, uma dobradura sim-

ples. Seis vezes. Vinte e quatro camadas de manteiga e massa. O ritual e o aroma da juventude de Antonin. Mandou vir mais gelo picado do depósito e voltou para o cômodo mais frio da confeitaria.

Lá, Antonin arrumou as duas dúzias de laranjas escavadas a cinco centímetros de distância uma da outra, numa peneira de frutas de quase um metro de diâmetro cheia de gelo. A gelatina de peixe resfriada foi trazida da cozinha junto com a cochonilha vermelho-sangue, a calda de açúcar clarificada e a geléia de nectarina. Antonin verteu a gelatina de peixe alternadamente no suco de fruta e no leite de amêndoas, para engrossar. Adicionou a cochonilha coada, gota a gota, e uma colher de café de suco de limão à gelatina de laranja, e verteu o manjar branco cremoso e o suco viscoso cor de âmbar, alternadamente, dentro das conchas de laranja. Durante todo o dia ele retornaria, como que cumprindo os ofícios de um dia monástico, ao frio glacial da confeitaria, testando cada camada, uma de laranja, outra de amêndoa, adicionando mais, construindo veios de mármore à medida que o gelo ia derretendo e escoando através da peneira. A receita de *plombière*, ao contrário, era mais simples de fazer. A geléia de nectarina coada, batida com gemas de ovo e calda de açúcar, foi colocada no gelo e deixada lá até mais tarde.

Onze da manhã – e a cozinha mais parecia um campo de batalha. O cheiro acre de penas queimadas e da combinação de sangue e bile sobrepujava até o aroma do Mocha torrando sobre o fogão. As codornizes, infantaria miúda da forma de *chartreuse*, estavam organizadas em fileiras, sem cabeça e amarradas. Filhotes de coelho esfolados alinhavam-se na mesa de madeira no centro da cozinha, cercados por regimentos de pombos lardeados em cruz. Perdizes e

frangos eram cortados, lavados, estripados e recheados. A carne crua de dois frangos desossados estava sendo prensada através de uma malha – tarefa nada fácil – pelas mãos mais fortes da cozinha, suadas e sujas de sangue. Apenas as goelas e a bile lívida eram descartadas. As cristas de galo e seus testículos – do tamanho e formato de ovas de peixe ou de amentilhos muito maduros – foram separados para os vol-au-vents de Neslé. Ossos e pés foram colocados em panelas para serem transformados em caldos grossos e gelatinosos. O carneiro, que seria fervido mais tarde à moda inglesa, havia doado os miolos e o timo para os vol-au-vents, e também os úberes das vitelas mais tenras, cozidos em fogo brando até formarem uma polpa cremosa, estavam sendo passados agora numa peneira. Antonin estimulava, provava, advertia, elogiava e consultava, de vez em quando, um grande relógio acima do calor da cozinha: dispunha de sete horas até o jantar. Ele pediu mais carvão, e champanhe.

Antonin bebia muito pouco e, quando o fazia, tomava somente o que havia de melhor. Três garrafas de champanhe foram abertas. Duas seriam usadas na sopa de peixe e quase meia no molho à italiana. O resto seria suficiente para o almoço. Se alguma cor voltava ao rosto do homem outrora conhecido como “o belo Carême”, era apenas pelo acúmulo de calor do dia. Ele ainda parecia mais velho do que na verdade era, e doente. “Sinto que envelheci muito depressa”, declarara, mas seus olhos escuros ainda brilhavam de excitação ao fogo refletido por uma bateria de caçarolas de cobre.

Meio-dia. Hora de começar a trabalhar na sobremesa “*extraordinaire*”: o templo com colunas de açúcar, ou sultane. “O açúcar em ponto de fio”, Antonin explicou a Jay, “exige uma preparação perfeita.” Escolheu duas panelas de cobre

da *batterie de cuisine* dos Rothschild, ambas com doze centímetros de largura por sete de altura, com bico e cabo arredondado de cobre de dez centímetros de comprimento, por dentro do qual outro cabo de madeira podia ser inserido para facilitar a operação. As panelas de cobre, que recentemente haviam recebido novo forro de lata e foram esfregadas com areia, vinagre e sal bretão, seriam usadas num movimento de rotação para preparar o açúcar em fios. Jay retirou as outras panelas do fogão para evitar que qualquer coisa tocas-se o açúcar do mestre ou que causasse, pelo calor, a sua descoloração. Duas fôrmas de cobre, uma com o formato de cúpula e outra plana, foram untadas com óleo de amêndoas.

Antonin pôs, em cada panela, oito pães de açúcar* e quatro colheres de sopa de água do Sena filtrada três vezes. Colocou-as na parte mais quente do fogão e ficou vigiando. Jay, atrás dele, segurava uma xícara de água gelada e uma caixinha de lata com dois compartimentos bem fechados. Assim que o açúcar começou a ferver, formando bolhas brilhantes, Antonin estendeu a mão para trás e Jay abriu a caixa. Os dedos finos de Antonin pegaram dentro dela o alume calcinado e, depois, o cremor de tártaro para jogar, uma pitada de cada vez, na lava de açúcar. As *ebullitions* (bolhas) tornaram-se tão grandes e brilhantes como os globos oculares de um bacalhau fresco.

Resfriando antes a mão em água gelada, Antonin mergulhou-a no açúcar em ebulição e de novo na água gelada. Um garoto que trabalhava na cozinha estava pasmo – o truque pâtissier de Carême sempre impressionava. O açúcar se movia como cera macia entre seus dedos: não estava no ponto e ainda teria que ficar no fogo. Para ficar macio assim,

* Açúcar sólido, com a forma de um pãozinho. (N.T.)

teve que ser fervido a 121 graus, mas precisava estar ainda mais quente para “quebrar” e ser trabalhado em fios.

Alguns minutos se passaram, e Antonin novamente mergulhou sua mão, primeiro na água gelada e depois no açúcar derretido, e sorriu. Em seguida pegou a faca mais afiada dentre as que trazia penduradas no cinto, enfiou-a no topo da lava de açúcar e depois dentro da xícara de água. Retirou-a logo a seguir, quebrando o açúcar cristalino que estava na faca. Voltou-se para Jay e para os outros que haviam interrompido o trabalho para assistir. O chef mestre, sabendo que tinha a platéia na palma da mão açucarada, permitiu-se um sorriso meio zombeteiro e anunciou para a cozinha, no seu forte sotaque parisiense: “*Cassé.*” O açúcar tinha quebrado e estava pronto para ser trabalhado.

Antonin afastou-se do fogão com uma das panelas de bico. A outra foi empurrada para fora do fogo. Ele segurou a fôrma plana junto à cintura, levantou a panela na altura da cabeça e começou a verter o conteúdo de uma para a outra. O fio de açúcar caía na fôrma como uma meada perfeita de cera quente enquanto, num movimento contínuo, Antonin o derramava em círculos. Para cima e para baixo com a panela, rodando delicadamente a fôrma até passar para dentro dela todo o açúcar alabastrino; tão crespo como o linho de Limoges, tão branco como uma flor-de-lis. Esse açúcar formaria a base da cúpula do templo. A fôrma em forma de cúpula seria a próxima.

Jay colocou-a para rodar numa tábua de madeira lisa aos pés do seu mestre. Antonin abaixava e levantava a panela para manter o fio de açúcar, que esfriava, fino e constante. Um pouco parecida com a cúpula do Palácio Pavlovsk, um toque da Carlton House, com fios de açúcar Carême podia construir os palácios de seus sonhos e

lembranças... Mas algo o despertou do devaneio; havia sentido uma corrente de ar que poderia ser fatal para os fios de açúcar. Mandou que um dos ajudantes de cozinha verificasse se todas as janelas mais altas estavam completamente fechadas.

O calor aumentou pouco a pouco. O carvão absorvia o ar circundante. Nove panelas de açúcar em ebulição, controladas por Jay, supriam, camada por camada, os fios de açúcar da cúpula, até que ela ficou pronta para ser retirada da fôrma untada, resplandecendo forte e imperial: um templo à espera de suas colunas. A seguir, Antonin encheu, pela metade, uma grande panela com brasas acesas tiradas da assadeira. As panelas de açúcar foram colocadas dentro dela, inclinadas para um dos lados. Ele enrolou uma folha de papel em volta dos cabos de dois garfos de prata e mergulhou o duplo tridente dentro do açúcar “quebrado”, puxando-o para cima até a altura dos olhos. Mergulhou novamente os garfos e começou a enrolar o açúcar entre os dedos da mão direita. Na esquerda, segurava a faca afiada. Jay observava seu mestre em silêncio extasiado, enquanto este mergulhava e enrolava, mergulhava e enrolava, de novo e mais uma vez. “Enrole”, ele sempre dizia, “de tal maneira que seja difícil ver o movimento dos dedos.”

Finalmente ficou satisfeito com a corda de açúcar que havia trançado – *cheveux d’anges*: cabelos de anjos. Colocou-a sobre papel-manteiga e imediatamente cortou-a em pedaços de dezoito centímetros cada, repetindo o gesto dezenas de vezes, até que a mesa ficou cheia de tranças retas e claras de açúcar, como pés de copos de vinho venezianos. Juntou-as então em feixes e enrolou-as, ainda quentes, para formar colunas de dezoito centímetros de altura por dois e meio de diâmetro.

Das sobras do fundo das panelas de açúcar, Antonin recolheu um açúcar morno e maleável e, como se fosse massa de amêndoas, com ele confeccionou plintos e grinaldas, capitéis e pedestais. A seguir, com uma pinça, pegou uma brasa ardente e, sentando-se à mesa principal, começou a montar seu templo grego, a sultane à la Colonne, queimando as extremidades do açúcar na brasa até se formarem bolhas do tamanho de cabeças de alfinete, pressionando cada peça contra a parte esquentada de outra e segurando por dois segundos, para que aderissem. Voilà! Pedestal à coluna. Coluna à arquitrave. Arquitrave à cúpula. Sobremesa.

Na sala da confeitaria, Jay, junto com o copeiro e um assistente de chef, tinha montado, sobre uma bandeja de prata, a primeira camada da sobremesa: um jardim de rochas de pasta de amêndoas, pintado à mão. Chegou-lhes uma mensagem para que fossem encontrar Antonin na cozinha. Eles mergulharam as mãos em gelo picado e as enxugaram em guardanapos enquanto percorriam os poucos metros que os separavam da cozinha. Conscientes dos olhos escuros e rápidos do mestre, os três levantaram o templo delicado pelos arcos da cúpula, as colunas por sua vez levantando a base translúcida, e então, movimentando-se como se fossem uma só pessoa, respiração suspensa, caminharam cuidadosamente de volta à confeitaria. Uma vez colocada sobre o marzipã, à sobremesa só restaria mais um transporte delicado: até a mesa de jantar.

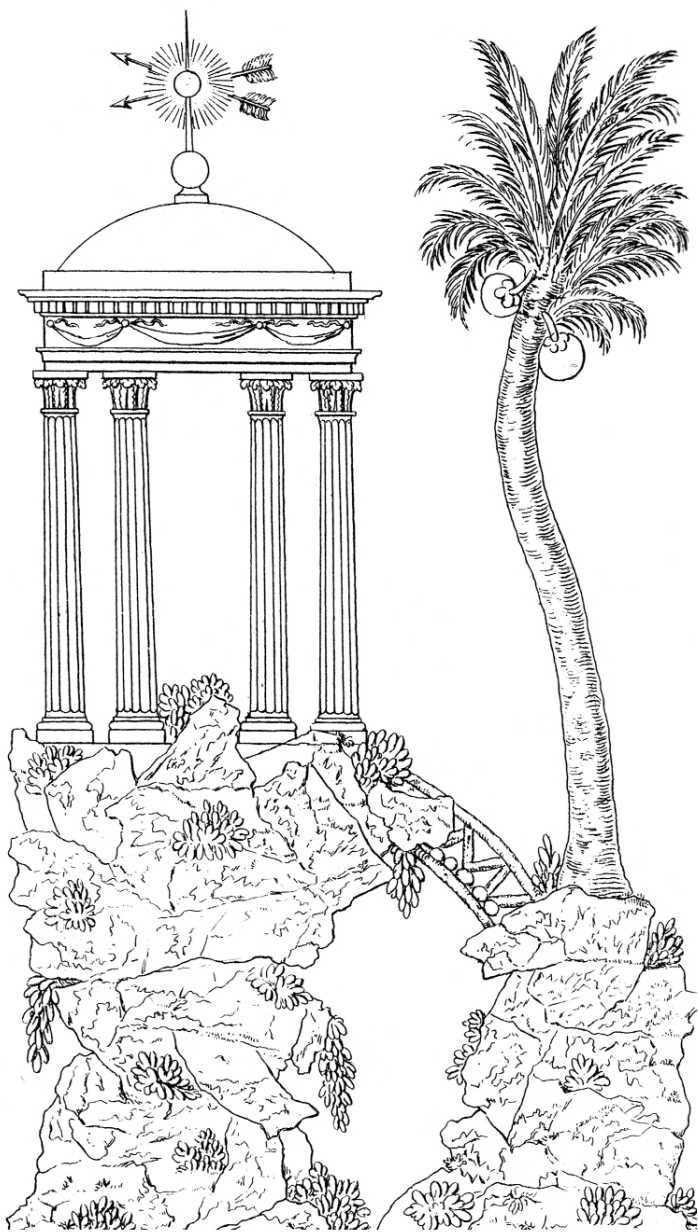
Mais tarde, Antonin guarneceria o templo com suspiros recheados com creme de baunilha, profiteroles caramélados e cobertos de açúcar cristal, pistaches picados e confeitos brancos. Acrescentaria também algumas colunas caídas, em estilo romântico, um pouco de “musgo”, feito com pasta de amêndoas tingida de verde com espinafre e passa-

da numa peneira, e, na coluna que ficasse próxima à convidada mais ilustre, escreveria com glacê real o seu nome: “Lady Morgan”. Ele sabia quando bajular.

Pelo meio da tarde, as sopas estavam praticamente prontas. Para homenagear ainda mais a influente escritora, Antonin havia criado uma nova sopa de peixe com champanhe que levava o nome dela. Consistia num elaborado consomê de peixe em estilo inglês, com escalopes flutuantes de enguia, linguado e solha, talvez para fazê-la lembrar-se da Irlanda, e pequenos croquetes de merluza na forma de ovos, que foram enrolados, por insistência de Antonin, com a ajuda das mais finas colherinhas de café de prata. Guarnições extravagantes estavam sendo preparadas para as bordas do prato: rabos de lagostim, ostras e trufas cortadas em forma de pétalas. A segunda sopa era mais simples e mais classicamente francesa – sopa à la Condé –, do livro de receitas do herói de Carême, o chef do príncipe de Condé, Vatel.

Perto, sobre o fogão, em banho-maria no fogo baixo, estava o molho italiano para a perca; um molho apurado de champanhe e velouté com ervas. Os peixes já estavam preparados e no gelo, o bacalhau fora recheado com sal grosso, sua carne talhada três vezes com incisões profundas em direção à cabeça.

Quatro da tarde. O calor se intensificava na cozinha. Antonin preparou os assados nos espetos e pôs a água a ferver nos caldeirões para a carne e o peixe. Pediu mais gelo a fim de conservar as sobremesas geladas e a confeitaria fria o suficiente para as massas ainda não cozidas. O chão estava molhado de gelo derretido, engrossado com serragem do moinho de madeira dos Rothschild, escorregadio com farinha e temperos, penas e gordura – até que o auxiliar de



*Fig. 1: Peça central de Carême, de fios de açúcar em estilo grego, desenhada pelo próprio chef para o seu último livro, *Le Pâtissier pittoresque*.*

cozinha retornasse de outras tarefas e varresse tudo para dentro de um canal de drenagem.

A atenção de Carême voltou-se a seguir para o conjunto composto pela chartreuse de codorniz e os vol-au-vents à la Nesle, e para os molhos delicados que acompanhariam as entradas e os relevés de peixe. A chartreuse de Carême, ostentando as origens quaresmais do prato, contrastaria camadas de repolho, alface e espinafre, arrumadas em travessas fundas, com um exército profano de pequenas codornizes. Os vol-au-vents seriam cobertos com uma porção mínima de recheio de carne, tão pequena que saísse ao toque da língua e se desmanchasse no céu da boca sob a mais leve pressão. Dez partes de massa (feita com pão francês), oito partes de purê de úberes de vitela, seis partes de carne de frango prensada: amassar mais e coar, juntar mais gemas e creme, uma pitada de noz-moscada, uma apara de trufa, enrolar entre colheres de café, esquentar em consomê, envolver em velouté. As cristas de galo, os timos, as trufas e os rabos de lagosta que se escondiam por baixo das camadas de vol-au-vents serviam apenas para provar que nada poderia suplantiar a delicadeza do recheio perfeitamente calculado por Carême.

Seis da tarde. Os copeiros já haviam trabalhado por mais de uma hora na sala de jantar. Uma toalha branca adamacada cobria a mesa oval, arrastando no chão, como era moda. Antonin lembrava de ter visto, em sua juventude, homens educados usando a toalha de mesa como guardanapo. Não se fazia mais isso. A simplicidade neoclássica da sala de jantar da Orangerie, um pavilhão oblongo de mármore grego, espelhava-se nos conjuntos de porcelana branca e elegante dispostos nos lugares sobre a mesa. Apenas uma colher grande e chata foi colocada em cada lugar, à direita,

para a sopa; o brasão dos Rothschild virado para cima e a concha para baixo. À esquerda, guardanapos engomados estavam dobrados em forma de lótus. Jay e dois copeiros, comandados por Antonin, manobraram a sultane à la Colonne da confeitaria, passando pela Orangerie, até o pavilhão de jantar. Um criado, com os pés enrolados num acolchoado protetor, subiu na mesa para ajudar a guiá-la até a sua posição central, ficando a coluna dedicada a lady Morgan de frente para o lugar à direita do barão. Antonin ainda decorou a sultane com folhas de louro e de laranja, e depois saiu.

Seis e quinze da tarde. Em meio ao frio da confeitaria e da pastelaria, Antonin testou a maionese em molheiras geladas, cortou metade das laranjas em quatro partes para deixar à mostra as camadas de gelatina e manjar branco imitando mármore, e arrumou as outras com folhas de louro, em duas pirâmides. Para completar a plombière, misturou creme batido à calda de nectarina e empilhou-a como uma montanha dos Alpes sobre um pedestal de prata resfriado com gelo. Por enquanto, as sobremesas geladas permaneceriam no frio da confeitaria.

Seis e meia da tarde. A cena, em seu retorno às cozinhas, era bastante familiar a Carême:

Imagine-se numa grande cozinha antes de um jantar importante. Vêm-se ali vinte chefs realizando tarefas urgentes, indo e vindo, movimentando-se com rapidez num calor de caldeirão. Veja a grande quantidade de carvão ardendo, um metro cúbico inteiro para o cozimento das entradas e outro tanto nos fornos para o preparo das sopas, dos molhos, dos ragus, das frituras e dos banhos-maria. Some-se a isso uma pilha de lenha queimando, frente à qual giram quatro espe-

tos, num dos quais está um lombo pesando de 20 a 27 quilos, noutra uma peça de vitela pesando de 16 a 20 quilos e, nos outros dois, caças e aves. Nessa fornalha em que todo mundo se movimenta numa velocidade tremenda, não se ouve som algum; somente eu tenho o direito de falar e, ao som da minha voz suave, todos obedecem. Por fim, colocando um ponto final na descrição dos nossos sofrimentos, por mais ou menos uma hora portas e janelas são fechadas para que o ar não esfrie a comida que está sendo colocada nas travessas. Foi dessa maneira que passei os melhores dias de minha vida.

Quinze para as sete da tarde. Antonin acrescentou suco de limão e manteiga ao molho italiano, observou a carne do bacalhau, cozido ao vapor de leite, a se desprender dos talhos, fritou o pão para a sopa à la Condé, preparou o consomê com a alface refogada, abriu as ostras para a sopa, guarneceu os frangos com folhados, as fanchonettes com miniaturas de suspiros, o carneiro com cebolas carameladas e a chartreuse com ovos de codorna. Os convidados começam a chegar à sala de jantar.

Eram sete horas quando lady Morgan tomou o seu lugar ao lado de James de Rothschild. Em meio ao tumulto de alemães, italianos, ingleses e franceses, entraram os criados com duas caçarolas de prata. Recolheram os pratos de sopa, substituindo-os por pratos aquecidos contendo a sopa guarnecida da escolha de cada convidado. Quando a sopa foi servida, escreveria mais tarde lady Morgan, todos ficaram em silêncio.

Na cozinha não havia tanta calma. O molho holandês era transferido para duas molheiras idênticas, e a maionese acomodada em gelo. Embora os assados e as grosses

pièces já estivessem na mesa, a refeição propriamente dita só ia começar agora. O peixe foi mandado para a sala, com pratos aquecidos e o primeiro conjunto de talheres: faca e garfo de três dentes em substituição às colheres de sopa, grandes e chatas.

Enquanto na Orangerie os convidados admiravam o bacalhau e a perca, na cozinha começava o trabalho de finalização das entradas. Os vol-au-vents foram montados: timos, cristas e testículos de galo, lagostas e trufas encimados com bolas de recheio de carne, tudo envolto em molho alemão. Os coelhos foram removidos dos espetos e decorados com chicória caramelada, os filés finos de carne bovina e os coelhos mais tenros foram colocados alternadamente em salvas de prata, e cebolas foram recheadas com castanhas à la Clermont.

Enquanto isso, à mesa, o próprio Rothschild trinchava os assados. Usando os mesmos pratos em que comeram o peixe, os convidados serviam-se das elaboradas grosses pièces e dos acompanhamentos – os monumentais arranjos de codorniz prensada e repolho que se estendiam à esquerda e à direita; os molhos, os delicados temperos, tudo misturado nos pratos coloridos.

Mandaram dizer a Carême que era preciso retardar as entradas. Na Orangerie, até a lady Morgan faltavam palavras. As cores e a originalidade a atordoavam: “Fazer justiça à ciência e à pesquisa necessárias para preparar um jantar assim tão bem servido exigiria um conhecimento preciso de química”, escreveu.

Chegou o criado com a leva seguinte de pratos, as entradas: os vol-au-vents, os filés, os frangos e os coelhos decorados com chicória. Na cozinha, pela primeira vez em muitas horas, Antonin sentou-se. Era hora de guarne-

cer a plombière gelada para ser levada a compor a mesa em sua arrumação final. A sultane já estava definhando por causa do calor das velas que acabavam de ser acesas com o cair da noite, os criados começavam a aquecer as xícaras de café e a sair apressados das adegas de vinho. A glória da arte de Antonin – tão longa em sua preparação – era breve.

Na sala de jantar, lady Morgan corou ao perceber que somente ela – em meio àquele grupo de pessoas que incluía os companheiros de política de Rothschild e até mesmo o compositor Rossini – tinha sido homenageada com a inscrição de seu nome no templo de açúcar de Carême. Pediu para ver o chef.

Antonin já estava entrando em sua carruagem quando lhe foi comunicado que deveria aguardar milady no saguão de entrada do castelo. Passou-se uma hora. Quando enfim se encontraram, Antonin já havia trabalhado por 18 horas. Sua cabeça rodava e seus braços doíam. Foi amável, mas breve.

“Era um cavalheiro nato”, observou lady Morgan mais tarde, um tanto infiel aos fatos. “Depois de nos congratularmos mutuamente, ele se curvou, entrou na carruagem e voltou para Paris.” Esse foi um dos últimos jantares formais que preparou. “Nosso trabalho nos destrói”, dissera Carême certa vez sobre a vida de um grande chef. “Depois de cozinhar, é preciso anotar e publicar, senão acabamos nos arrependendo.” Três anos mais tarde, estava morto.



PLOMBIÈRE DE NECTARINA

Como servida a lady Morgan no Castelo Rothschild

Reserve algumas nectarinas perfeitas para guarnecer.

Ferva 15 nectarinas descascadas e firmes com 170g de açúcar até formar uma geléia. Passe numa peneira. Deixe esfriar. Coloque quatro gemas, uma colher cheia de farinha de arroz e três copos de leite integral cremoso (quase fervendo) numa panela. Misture à baixa temperatura com uma colher de pau. Quando a mistura engrossar, retire do fogo, mexa até ficar bem homogênea e então deixe em fogo brando, mexendo sempre, delicadamente, até obter a consistência de pudim. Adicione, então, quatro colheres de sopa de açúcar de confeitiro e uma pitada de sal. Passe para um recipiente grande, junto com a geléia resfriada, e ponha para gelar. Na hora de servir, misture um “prato cheio” de creme de leite batido de consistência firme. Sirva num pedestal de prata, no formato de uma montanha, ou em fôrminhas de vol-au-vent carameladas, ou em taças feitas de marzipã.

Antonin Carême

