

Bee Wilson

Pense no garfo!

Uma história da cozinha e de como comemos

Com ilustrações de Annabel Lee

Tradução:
Vera Ribeiro

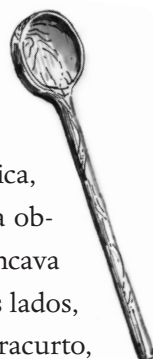
Consultoria:
Flavia G. Pantoja

Introdução

UMA COLHER DE PAU – um dos mais confiáveis e queridos utensílios de cozinha – parece o oposto de “tecnologia”, no sentido em que a palavra costuma ser entendida. Não liga e desliga nem faz barulhos engraçados. Não tem marca registrada nem garantia. Não há nada futurista nem reluzente nem bem bolado nela.

No entanto, olhe mais atentamente para uma de suas colheres de pau (presumo que você tenha pelo menos uma, porque nunca vi uma cozinha que não as tivesse). Sinta a textura. É uma colher profissional produzida em série numa fábrica, ou uma peça mais densa, entalhada por um artesão? Agora observe o formato. É oval ou redonda? Vazada ou compacta? Côncava ou achatada? Talvez tenha um pedacinho pontudo num dos lados, para alcançar os cantos da panela. Pode ser que o cabo seja extracurto, para ser usado por uma criança, ou extralongo, para dar mais segurança à mão acima da panela quente. Inúmeras decisões – econômicas e sociais, bem como relativas ao formato e à engenharia aplicada – terão entrado na criação desse objeto e afetarão, por sua vez, a maneira como o utensílio nos permite cozinhar. A colher de pau é uma parceira silenciosa em tantas refeições que não lhe damos o justo valor. Não lhe reconhecemos o mérito pelos ovos que mexeu, o chocolate que ajudou a derreter, as cebolas que impediu de queimar com uma virada rápida.

A colher de pau não tem uma aparência de especial sofisticação – tradicionalmente, era oferecida como prêmio de consolação em concursos –, mas tem a ciência a seu lado. A madeira não é abrasiva e, por isso, é gentil com as panelas – você pode raspá-las sem medo de ferir a superfície de



metal. Não é reagente: você não precisa se preocupar com a possibilidade de que ela deixe um sabor metálico ou de que sua superfície se degrade em contato com a acidez de frutas cítricas ou tomates. Também é má condutora de calor, razão pela qual você pode mexer uma panela de sopa fervente com uma colher de pau sem queimar as mãos. No entanto, mais do que por sua funcionalidade, cozinhamos com colheres de pau porque sempre o fizemos. Elas são parte de nossa civilização. Os utensílios são inicialmente adotados por atenderem a uma dada necessidade ou resolverem um problema particular, mas, com o tempo, aqueles que sentimos prazer em usar são determinados sobretudo pela cultura. Na era das panelas de aço inoxidável, podemos usar uma colher de metal para mexer a comida sem destruir os recipientes, mas por algum motivo isso parece errado. Os ângulos rígidos do metal amassam os legumes picados e o cabo não fica tão jeitoso na mão enquanto os mexemos. A colher de metal produz um tilintar desagradável, em contraste com as batidinhas suaves da madeira.

Na atual era do plástico, seria de se esperar que já tivéssemos nos habituado a mexer as panelas com espátulas sintéticas, especialmente considerando que as colheres de pau não se dão bem com lava-louças (após muitas lavagens, tendem a amolecer e a rachar), mas em geral não é o que acontece. Recentemente, vi um produto bizarro numa loja de utensílios de cozinha: uma “colher de pau de silicone”, à venda por oito vezes o preço de uma colher de pau comum. Eram colheres de cozinha de cores espalhafatosas, feitas de plástico pesado e com formato de colheres de pau. Exceto pela forma, não havia nada “de pau” nelas. Mas os fabricantes intuíram que precisavam aludir à madeira para conquistar um espaço no nosso coração e nas nossas cozinhas.

São inúmeras as coisas que presumimos como dados corriqueiros ao cozinhar: mexemos os alimentos com colheres de pau, mas comemos com colheres de metal (antigamente, também comíamos com as de madeira); temos sólidas opiniões sobre os alimentos que devem ser servidos quentes e os que devem permanecer crus. Uns ingredientes nós fervemos; outros, congelamos, fritamos ou moemos. Praticamos muitos desses

atos de forma instintiva, ou obedecendo a receitas. Para quem prepara comida italiana, é claro que o risoto deve ser cozido com uma adição gradativa de líquidos, ao passo que o macarrão é rapidamente fervido num excesso de água – mas por quê?* A maioria dos aspectos da culinária é muito menos óbvia do que parece a princípio, e quase sempre existe outra maneira de fazer as coisas, como ocorre com os utensílios que não foram adotados, qualquer que tenha sido a razão – o batedor de ovos movido a água, o espeto magnético para assar. Foram necessárias inúmeras invenções, grandes e pequenas, para chegarmos às cozinhas bem-equipadas que temos hoje, nas quais nossa velha amiga de tecnologia atrasada, a colher de pau, junta-se a batedeiras, freezers e fornos de microondas; mas essa história é quase inteiramente desconhecida e desprezada.

As histórias tradicionais da tecnologia não prestam muita atenção à comida. Tendem a se concentrar nos grandes avanços industriais e militares: rodas e navios, a pólvora e o telégrafo, os aviões e o rádio. Quando se menciona a comida, em geral é no contexto da agricultura – sistemas de cultivo e irrigação da terra –, e não do trabalho doméstico da cozinha. Mas há tanta inventividade num quebra-nozes quanto num projétil. Muitas vezes, os inventores estão trabalhando em algo para uso militar e descobrem que sua melhor serventia é na cozinha. Harry Brearley foi um inglês que, em 1913, inventou o aço inoxidável como um modo de aperfeiçoar o cano de armas de fogo – e, sem querer, aperfeiçoou os talheres do mundo; o norte-americano Percy Spencer, criador do forno de microondas, estava fazendo um trabalho sobre sistemas navais de radar quando topou, por acaso, com um método inteiramente novo de cozinhar. Nossas cozinhas devem muito ao brilhantismo da ciência, e muitas vezes quem experimenta misturas na chapa do fogão não está longe do químico no

* Talvez você responda: porque o risoto precisa ficar encorpado e cremoso, ao passo que a massa escorregadia sai ganhando ao ter parte da sua goma retirada pela água. Mas isso ainda não responde à pergunta. A massa pode ficar uma delícia quando preparada à moda do risoto, em particular o *orzo* [ou *risone*], em formato de grãos de arroz, incrementado com o acréscimo de vinho e caldos. Do mesmo modo, o arroz no estilo risoto pode ficar ótimo com um grande e único acréscimo de líquido no começo, como na paella.

laboratório: pomos vinagre no repolho roxo para fixar a cor e bicarbonato de sódio no bolo para contrabalançar a acidez do limão. É um erro, porém, supor que a tecnologia seja apenas a aplicação do pensamento científico. Ela é algo mais básico e mais antigo. Nem todas as culturas dispuseram de uma ciência formal – esse tipo de conhecimento organizado sobre o universo que começou com Aristóteles no século IV a.C. O moderno método científico, no qual os experimentos fazem parte de um sistema estruturado de observação, previsão e hipótese, data do século XVII; a tecnologia culinária para solucionar problemas remonta a milhares de anos atrás. Desde os primeiros seres humanos da Idade da Pedra, cortando grosseiramente os alimentos crus com lascas de pedra afiadas, sempre usamos a inventividade para conceber maneiras melhores de nos alimentarmos.

A palavra “tecnologia” vem do grego. *Tékhné* significa arte, habilidade ou arte manual, e *logia* é o estudo de algo. A tecnologia não é uma forma de robótica, mas algo muito humano: a criação de ferramentas e técnicas que atendam a certas necessidades na nossa vida. Ora o termo “tecnologia” significa as próprias ferramentas, ora se refere ao saber inventivo que as possibilitou, ou ao fato de as pessoas usarem essas ferramentas específicas, e não outras. A descoberta científica não depende do uso para ter validade; a tecnologia, sim. Quando um equipamento deixa de ser usado, ele perde a validade. Por mais bem-pensada que tenha sido a sua concepção, um batedor de ovos só atinge plenamente o seu objetivo quando alguém o pega e bate ovos.

Este livro explora como os implementos que usamos na cozinha afetam aquilo que comemos, a maneira de comermos e o que sentimos a respeito do que ingerimos. A comida é o grande universal humano. A única certeza que temos na vida é a morte, diz o provérbio. Na verdade, ele deveria dizer a morte e a comida. Não há como fugir da comida, que é um combustível, um prazer superior e uma necessidade básica – aquilo que confere um padrão aos nossos dias ou nos corrói com sua falta. Os anoréxicos podem tentar escapar dela, mas, enquanto vivemos, a fome é inescapável. Todos nós comemos. No entanto, as maneiras de atendermos a essa necessidade vital humana têm variado drasticamente em diferentes

épocas e lugares. E as coisas que fazem a diferença mais significativa são os utensílios que usamos.

Quase todos os dias, o meu desjejum consiste em café, torradas, manteiga, geleia de laranja e suco de laranja, quando as crianças ainda não beberam tudo. Descrita assim, como meros ingredientes, é uma refeição que poderia fazer parte de qualquer época nos últimos 350 anos. O café é consumido na Inglaterra desde meados do século XVII; as laranjas do suco e da geleia, desde 1290. Tanto o pão torrado quanto a manteiga são antiquíssimos. Mas o problema está nos detalhes.

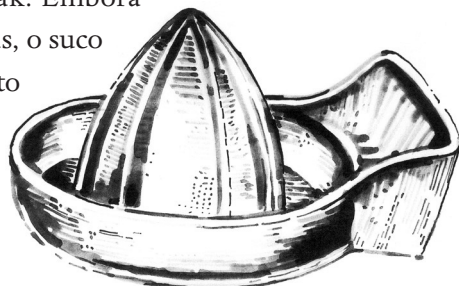
Para fazer o café, não o ferver por vinte minutos e depois o clarifico com ictiocola (uma forma de colágeno extraída da bexiga natatória dos peixes), como faria em 1810; não o passo num “filtro científico Rumford”, como faziam alguns em 1850; não o preparo numa jarra com uma colher de pau, vertendo água fria sobre os grãos moídos e estalando de quentes, para fazê-los caírem no fundo, à maneira eduardiana; nem numa cafeteira elétrica, como talvez ainda fizesse, se morasse nos Estados Unidos; não derramo água fervendo sobre uma colherada amarga de café instantâneo, como nos tempos de estudante; e não costumo usar a prensa francesa, embora o tenha feito na década de 1990. Sou uma fanática por café do início do século XXI (embora ainda não tão fanática a ponto de já ter investido numa sofisticadíssima cafeteira japonesa a vácuo). Moo meus grãos (com certificação Fairtrade) num moedor elétrico, até ficarem finíssimos, e preparo um *flat white* (café expresso com uma camada de leite vaporizado por cima) usando uma máquina de cappuccino e toda uma gama de utensílios (medidor de café, socador para máquina de café, leiteira de inox). Nas boas manhãs, após uns dez minutos de esforço, a tecnologia funciona e o café e o leite se fundem numa deliciosa bebida espumante. Nas manhãs ruins, eles explodem por todo o piso.

As torradas, a manteiga e a geleia de laranja eram conhecidas e apreciadas pelos elisabetanos. Mas Shakespeare nunca provou torradas iguais às minhas, cortadas de um pão de trigo integral feito em casa numa máquina de pão elétrica, tostadas numa torradeira elétrica para quatro fatias e servidas num prato de porcelana branca que pode ir à lava-louça. Também

não conheceu os prazeres da *spreadable butter** e das geleias com alto teor de frutas, ambas indicadoras da presença de uma geladeira grande e funcional em minha casa. Além disso, a geleia de Shakespeare provavelmente seria feita de marmelo, e não de laranja. Minha manteiga não é rançosa nem dura demais – como me lembro de serem quase todas as manteigas quando eu era criança, nas décadas de 1970 e 1980. Eu a espalho com uma faca de aço inoxidável, que não deixa qualquer vestígio de sabor metálico nem reage quimicamente com os açúcares das frutas da geleia.

Quanto ao suco, a tecnologia por trás dele parece ser a mais simples de todas – pegar as laranjas e espremer o suco –, mas é, provavelmente, a mais complicada. Ao contrário da dona de casa eduardiana, que espremia as laranjas num espremedor cônico de vidro, costumo servir meu suco

direto de uma embalagem Tetra Pak. Embora os ingredientes listem apenas laranjas, o suco terá sido feito por meio de um conjunto espantoso de técnicas industriais, no qual as frutas são comprimidas com enzimas ocultas, filtradas com clarificantes ocultos, depois pasteurizadas e resfriadas e transportadas de um



país para outro, tudo para o prazer do meu café da manhã. O fato de eu não franzir a boca com o amargor do suco se deve, em parte, a uma inventora chamada Linda C. Brewster, que, na década de 1970, registrou quatro patentes de um modo de “desamargar” o suco de laranja, reduzindo a presença da ácida limonina.

Essa refeição específica só poderá ser consumida dessa maneira específica durante um brevíssimo momento da história. Os alimentos que ingerimos revelam a época e o lugar em que vivemos. Em medida ainda maior, porém, o mesmo fazem os utensílios que empregamos para prepará-los e consumi-los. Dizem-nos com frequência que vivemos numa “era tecnoló-

* Literalmente “manteiga que pode ser espalhada”: manteiga à qual foi adicionado óleo ou água, o que faz com que ela permaneça cremosa em temperaturas baixas. (N.R.T.)

gica”. Em geral, isso é um modo de dizer que temos muitos computadores. Mas toda época tem sua tecnologia, que não precisa ser futurista. Pode tratar-se de um garfo, uma panela ou uma simples xícara medidora.

Às vezes, os utensílios de cozinha são apenas um modo de aumentar o prazer de comer. Mas também podem ser uma questão urgente de sobrevivência. Os dados revelados por esqueletos sugerem que antes da adoção de recipientes para cozimento, há cerca de 10 mil anos, ninguém chegaria à idade adulta se houvesse perdido todos os dentes. A mastigação era uma habilidade necessária. Quem não pudesse mastigar morreria de fome. Os recipientes de cerâmica permitiram que nossos ancestrais preparassem alimentos de consistência bebível, como sopas e mingaus, que podem ser ingeridos sem mastigar. Pela primeira vez, começamos a ver esqueletos de adultos sem um único dente. A panela salvou essas pessoas.

É comum as tecnologias mais versáteis serem as mais básicas. Algumas, como o pilão e o socador, perduram há milhares de anos. O pilão começou como uma antiga ferramenta para moer grãos, mas se adaptou com sucesso à trituração de qualquer coisa, desde o molho *pistou*, na França, até a pasta de curry, na Tailândia. Outros utensílios são menos flexíveis, como o refratário de argila para assar frango da década de 1970,* que esteve na moda por um breve período e foi acabar no lixo quando as pessoas se cansaram da comida em questão. Alguns utensílios e equipamentos, como colheres e fornos de micro-ondas, são usados no mundo inteiro. Outros são muito específicos de determinados lugares, como o *dolsot*, uma panela de pedra, estalando de quente, na qual os coreanos servem um prato em particular: o *bibimbap* – uma mistura de arroz pegajoso, legumes cortados em fatias finas e ovo cru ou frito; a camada inferior de arroz fica crocante com o calor da *dolsot*.

Este livro trata de aparelhos de alta tecnologia, mas também de utensílios e técnicas nos quais tendemos a não pensar muito. A tecnologia dos

* Conhecido como *chicken brick*, esse utensílio inglês é uma forma fechada de cerâmica não esmaltada, dividida em partes superior e inferior, ovalada e alta, que comporta uma galinha inteira e permite assá-la em alta temperatura, sem adição de gordura ou qualquer líquido. (N.T.)

alimentos é importante, mesmo quando mal notamos que ela existe. Do fogo em diante, há uma tecnologia por trás de tudo que ingerimos, quer a reconheçamos, quer não. Por trás de cada pão há um forno. Por trás da tigela de sopa há uma panela e uma colher de pau (a menos que a sopa saia de uma lata, caso em que haverá uma tecnologia completamente diferente). Por trás de cada espuma requintada haverá um sifão carregado com óxido nítrico. O elBulli, de Ferran Adrià, na Espanha, que até seu fechamento em 2011 foi o restaurante mais famoso do mundo, não poderia ter produzido seu cardápio sem panelas de cozimento a vácuo e centrífugas, desidratadores e aparelhos Pacojet. Muita gente acha esses novos equipamentos assustadores. À medida que foram surgindo novas tecnologias culinárias, sempre houve vozes para sugerir que as formas de preparo à moda antiga eram melhores.

Cozinheiras e cozinheiros são seres conservadores, mestres de atos silenciosos e repetitivos que pouco se alteram de um dia para outro, ou de ano para ano. Culturas inteiras se constroem em torno desta ou daquela forma de cozinhar. Uma verdadeira refeição chinesa, por exemplo, não pode ser preparada sem a *dao*, a faca em formato de cutelo que reduz os ingredientes a pedacinhos pequenos e uniformes, e sem a wok, que serve para saltear os alimentos. O que veio primeiro: o salteado ou a wok? Nenhum dos dois. Para chegar à lógica da culinária chinesa, temos de retroceder ainda mais e pensar no combustível usado para cozinhar: a refeição preparada rapidamente na wok foi produto, de início, da lenha escassa. Com o tempo, entretanto, os utensílios e a comida uniram-se a tal ponto que é impossível dizer onde começa um e termina o outro.

É natural que os cozinheiros vejam as inovações da cozinha como um ataque pessoal. A queixa é sempre a mesma: com os seus modismos, vocês estão destruindo os pratos que conhecemos e apreciamos. Quando a refrigeração comercial tornou-se possível, no fim do século XIX, ela trouxe grandes vantagens para os consumidores e a indústria. As geladeiras eram especialmente úteis para guardar substâncias perecíveis, como o leite, que antes tinham sido a causa de milhares de mortes anuais nas grandes cidades do mundo. A refrigeração também beneficiou os comerciantes, criando

intervalos mais longos para eles venderem seus alimentos. No entanto, houve um pavor generalizado dessa nova tecnologia, por parte de vendedores e compradores. Os consumidores desconfiavam dos alimentos que tinham sido guardados sob refrigeração. Os feirantes também não sabiam o que fazer com esse novo tipo de frio. Na Paris da década de 1890, no mercado de Les Halles, os vendedores achavam que a refrigeração estragaria seus legumes e verduras. E, em certa medida, tinham razão, como sabe qualquer pessoa que tenha comparado um tomate à temperatura ambiente com outro tirado da geladeira: o primeiro (presumindo-se que seja de boa qualidade) é suculento e de fragrância adocicada; o outro é seco, metálico e sem sabor. Toda nova tecnologia representa uma troca: algo se ganha, mas algo também se perde.

Muitas vezes, o que se perde é o conhecimento. Não é preciso ter grande habilidade no manejo da faca quando se tem um processador de alimentos. Os fogões a gás e elétricos e o forno de micro-ondas significam que não precisamos saber como preparar o fogo e mantê-lo aceso. Até cerca de cem anos atrás, cuidar do fogo era uma das principais atividades humanas. Isso acabou (e é bom que tenha acabado, se pensarmos em todas as tediosas horas que consumia, diariamente, e em todas as outras atividades que impedia). A questão maior é se a existência de tecnologias culinárias que requerem apenas um mínimo de contribuição humana têm levado à extinção de habilidades culinárias. Em 2011, uma pesquisa com 2 mil ingleses de 18 a 25 anos constatou que mais da metade declarou haver saído de casa sem saber preparar nem mesmo uma receita simples, como um espaguete à bolonhesa. Os micro-ondas, somados aos alimentos semiprontos, oferecem ao indivíduo a liberdade de poder se alimentar com meia dúzia de toques num botão. Mas isso não é um avanço tão bom assim se ele perder toda a compreensão do que significa preparar uma refeição para si. Às vezes, no entanto, é preciso haver uma nova tecnologia para nos fazer apreciar a antiga. Saber que posso preparar um molho holandês em trinta segundos, no liquidificador, aumenta o prazer de fazê-lo à moda antiga, numa vasilha em banho-maria e uma colher de pau, juntando a manteiga às gemas pedacinho por pedacinho.

O equipamento de cozinha pode parecer sem importância, comparado à história dos próprios alimentos. Muito bem que façamos questão das sutilezas dos arranjos de mesa e das formas para gelatina, mas o que importa isso diante da fome básica de pão? Talvez isso explique por que os utensílios de cozinha têm sido tão negligenciados nas histórias da alimentação. A história da culinária tornou-se um assunto badalado nas duas últimas décadas; mas o foco dessas novas histórias, com algumas exceções notáveis, tem incidido muito mais nos ingredientes do que na técnica: *aquilo* que preparamos, em vez de *como* o preparamos. Já houve livros sobre as batatas, o bacalhau e o chocolate, bem como histórias de livros de cozinha, restaurantes e cozinheiros. A cozinha e seus utensílios ficam mais ou menos ausentes – e, como resultado, falta metade da história. Ela é importante: alteramos a textura, o sabor, o teor nutritivo e as associações culturais dos ingredientes pelo simples uso de utensílios e técnicas diferentes em seu preparo.

Além disso, nós, seres humanos, fomos modificados pela tecnologia culinária – pelo *como* dos alimentos, assim como pelo *quê*. Não digo isso apenas no sentido de que “a cozinha dos meus sonhos mudou minha vida”, embora seja verdade que certas mudanças nos utensílios de cozinha caminharam de mãos dadas com vastas mudanças sociais. Pensemos na relação entre os aparelhos que economizam trabalho e os empregados domésticos. O que temos aí é uma história de estagnação tecnológica. Houve pouquíssimo interesse em eliminar a rotina extenuante do ato de cozinhar durante os muitos séculos em que os ricos dispuseram de mão de obra abundante para arcar com o fardo de suas cozinhas. Os processadores elétricos e os liquidificadores são utensílios verdadeiramente libertários. Já não é preciso ficar com os braços doendo para fazer quibes no Líbano, ou purê de alho com gengibre na Índia. Inúmeras refeições antes temperadas pela dor estão hoje livres de problemas.

Os utensílios de cozinha nos modificaram num sentido mais físico. Há um bom número de indícios sugestivos de que a atual crise de obesidade é causada, em parte, não pelo que comemos (embora isso também seja vital, é claro), mas pelo grau de processamento prévio de nossos alimen-

tos, antes de os ingerirmos. Às vezes, isso é designado pela expressão “ilusão das calorias”. Em 2003, cientistas da Universidade de Kyushu, no Japão, alimentaram um grupo de ratos com bolinhas de ração duras e outro grupo com bolinhas mais macias. Em todos os outros aspectos, as rações eram idênticas: os mesmos nutrientes, as mesmas calorias. Após 22 semanas, os ratos com a dieta macia tinham se tornado obesos, o que mostrou que a textura é um fator importante no aumento do peso. Outros estudos, envolvendo pítons (que comiam carne moída e cozida *versus* carne crua intacta), confirmaram esses resultados. Ao ingerirmos alimentos mais duros de mastigar e menos processados, gastamos mais energia para digeri-los, de modo que o número de calorias recebidas pelo corpo diminui. Você absorverá mais calorias de um purê de maçã cozido lentamente que de uma maçã crua e crocante, ainda que, no papel, as calorias sejam idênticas. Os rótulos dos alimentos, que continuam a exibir as informações nutricionais em termos rudimentares de calorias (de acordo com a Convenção Atwater sobre nutrição, elaborada no fim do século XIX), ainda não registraram isso, mas temos aí um exemplo claro de como a tecnologia da culinária é importante.

Em muitos sentidos, a história dos alimentos é a história da tecnologia. Não há culinária sem fogo. A descoberta de como controlar o fogo e a consequente arte da culinária permitiram que evoluíssemos de símios para o *Homo erectus*. Os primeiros caçadores-coletores podiam não possuir eletrodomésticos e grelhas sensacionais que reduzissem a gordura, mas, ainda assim, tinham sua versão da tecnologia de cozinha. Tinham pedras com que bater e pedras afiadas com que cortar. Dotados de mãos habilidosas, deviam saber colher frutas secas e frutas silvestres comestíveis, sem se envenenarem nem serem picados. Iam buscar o mel em fendas elevadas nas rochas e usavam conchas de moluscos para recolher a gordura que pingava da foca ao assar. Podiam carecer de outras coisas, mas não de engenhosidade.

Este livro conta a história de como dominamos o fogo e o gelo, de como manejaamos batedores, colheres, raladores e espremedores, pilões e socadores, de como usamos as mãos e os dentes, tudo em nome de levar comida à boca. Há uma inteligência oculta em nossas cozinhas, e

ela afeta nosso modo de cozinhar e de comer. Este não é um livro sobre a tecnologia da agricultura (há outros estudos a esse respeito). Também não tem muito a ver com a tecnologia da comida dos restaurantes, que tem seus próprios imperativos. Concerne ao sustento cotidiano do nosso ambiente doméstico: aos benefícios que os diferentes utensílios trouxeram para nossa culinária – e aos riscos.

É fácil esquecermos que a tecnologia da cozinha ainda é uma questão de vida ou morte. Os dois mecanismos primários da culinária – cortar e aquecer – são repletos de perigos. Durante a maior parte da história humana, cozinhar foi uma tarefa eminentemente sinistra, um modo de brincar com o perigo num espaço confinado, enfumaçado e suarento – e ainda é assim, em grande parte do mundo. A fumaça, sobretudo a que vem de fogões a lenha em recintos fechados, mata um milhão e meio de pessoas todos os anos no mundo em desenvolvimento, segundo a Organização Mundial da Saúde. As lareiras abertas para cozinhar foram uma grande causa de mortalidade na Europa, também, durante séculos. As mulheres corriam um risco adicional, dada a combinação precária de saias rodadas, mangas compridas e fogos sobre os quais eram pendurados caldeirões fervilhantes. Nas casas ricas, até o século XVII, os mestres-cucas profissionais eram homens, quase sempre, e não raro trabalhavam nus ou apenas com a roupa de baixo, por causa do calor escaldante. As mulheres ficavam restritas à leiteria e à copa, onde suas saias não criavam o mesmo problema.

Uma das maiores revoluções na cozinha britânica veio com a adoção de chaminés fechadas, feitas de tijolos, e de grades de ferro fundido para o fogo, no decorrer dos séculos XVI e XVII. Todo um novo conjunto de implementos surgiu paralelamente a esse novo controle da fonte de calor: de repente, a cozinha deixou de ser um lugar tão sujo e engordurado, e as panelas reluzentes de latão e estanho assumiram o lugar do velho ferro fundido e negro. As consequências sociais também foram enormes. As mulheres puderam finalmente preparar comida sem atear fogo ao próprio corpo. Não foi por coincidência que, mais ou menos uma geração depois de os fogões com forno se tornarem a norma, publicaram-se os

primeiros livros de cozinha escritos por mulheres e para mulheres no Reino Unido.

Os utensílios de cozinha não surgem isolados, mas em grupos. Inventase um implemento e outros se fazem necessários para o uso e a manutenção do primeiro. O nascimento do forno de micro-ondas deu origem à louça e ao papel-filme próprios para micro-ondas. As geladeiras criaram a necessidade súbita de bandejas de cubos de gelo. As frigideiras de material antiaderente exigem espátulas que não arranhem. A antiga culinária preparada em lareiras vinha com uma profusão de tecnologias correlatas: trempes ou suportes metálicos para impedir que as toras de lenha rolassem para a frente; grelhas para tostar o pão; aceleradores (grandes coifas de metal colocadas diante do fogo para apressar o cozimento); vários tipos de espetos e assadores, para girar a carne ao assar; e conchas, escumadeiras e garfos de cabos extremamente compridos. Com o fim da cozinha baseada na lareira, todos esses utensílios associados também desapareceram.

Para cada forma de tecnologia culinária que perdurou – como o pilão e o socador – inúmeras outras desapareceram. Já não sentimos necessidade de bilhas para sidra ou de armações com ganchos para pendurar os assados, garfos de cabo longo para içar a carne e panelas de cabo também comprido; nem de ganchos para pendurar panelas sobre o fogo ou pequenos recipientes para salpicar açúcar ou canela em brioques, chamados *muffineers*, embora, em sua época, todos se afigurassem não mais supérfluos do que nossos galheteiros para azeite, nossos trituradores elétricos de ervas e temperos ou nossas colheres para sorvete. As engenhocas da cozinha proporcionam um fascinante vislumbre das preocupações de qualquer sociedade que se examine. Os georgianos adoravam tutano assado, e inventaram uma colher especial para comê-lo. Os maias esbanjavam talento artístico nas cuias em que se bebia chocolate. Se você der uma volta por nossas lojas de artigos de cozinha, talvez conclua que as coisas com que somos realmente obcecados no Ocidente, neste momento, são café expresso, paninis e cupcakes.

A tecnologia é a arte do possível. É movida pelo desejo humano – seja o de fazer um cupcake melhor, seja o simples desejo de permanecer vivo –,

mas também pelos materiais e conhecimentos disponíveis numa dada época. A comida enlatada foi inventada muito antes que se pudesse usá-la com facilidade. Nicolas Appert patenteou seu novo processo revolucionário de enlatamento em 1812, e a primeira fábrica de enlatados foi inaugurada no bairro de Bermondsey, em Londres, em 1813. No entanto, seriam necessários mais cinquenta anos para que alguém conseguisse inventar um abridor de latas.

É comum o nascimento de uma nova engenhoca dar origem a uma certa mania exagerada, até a novidade perder a graça. Abraham Maslow, um guru da administração no século XX, certa vez disse que, para o homem que tem apenas um martelo, o mundo inteiro parece um prego. O mesmo acontece na cozinha. Para quem acabou de comprar um liquidificador, o mundo inteiro parece sopa.

Nem toda invenção culinária é um aperfeiçoamento óbvio do que existia antes. Meus armários de cozinha são um cemitério de paixões passadas: o espremedor de frutas elétrico que achei que mudaria minha vida, até descobrir que não suportava limpá-lo; a panela elétrica de arroz que funcionou perfeitamente por um ano e, de repente, começou a queimar tudo que fazia; o maçarico com que (assim imaginei) eu criaria uma série de *crèmes brûlées* elegantírrimos para jantares que nunca cheguei a oferecer. Todos podemos pensar em exemplos de equipamentos mais ou menos inúteis da culinária: a colher para fazer bolas de melão, o fatiador de abacate, o descascador de alho. Ao que só podemos responder: qual o problema em usar uma colher, uma faca ou os dedos? Nossa culinária se beneficia de muita engenharia não reconhecida, mas também há inventos que mais criam do que resolvem problemas, e outros que funcionam bem, mas a um custo para o ser humano.

É comum os historiadores da tecnologia citarem a primeira lei de Kranzberg (formulada por Melvin Kranzberg num influente ensaio de 1986): “A tecnologia não é boa nem má, e também não é neutra.” Isso decerto se aplica à cozinha. Os utensílios não são objetos neutros. Modificam-se com a evolução do contexto social. Para o escravo romano, forçado a passar horas a fio moendo misturas muito amalgamadas para o deleite do seu senhor, o

pilão e o socador eram um utensílio diferente do que é para mim: um objeto simpático com que faço molho pesto por diversão, quando me dá vontade.

Em qualquer época, não necessariamente obtemos os utensílios que – em termos absolutos – tornariam a nossa comida melhor e a nossa vida mais fácil. Obtemos aqueles pelos quais podemos pagar e os que nossa sociedade aceita. Da década de 1960 em diante, muitos historiadores destacaram a ironia de o tempo gasto pelas norte-americanas no trabalho doméstico, inclusive o de cozinhar, ter se mantido constante desde meados dos anos 1920, apesar de todos os aperfeiçoamentos tecnológicos lançados no mercado nessas quatro décadas. A despeito de todas as lava-louças, batedeiras elétricas e trituradores de lixo, as mulheres continuavam a trabalhar tanto quanto antes. Por quê? A historiadora Ruth Schwartz Cowan, num livro engajado, intitulado *More Work for Mother* (1983), notou que, em termos puramente técnicos, não havia por que os Estados Unidos não terem sistemas de cozinhas comunitárias, compartilhando o trabalho de cozinhar entre várias famílias. Mas essa tecnologia nunca foi muito explorada, porque a ideia de cozinhas públicas é socialmente inaceitável: em geral, os norte-americanos – como o resto de nós – gostam de viver em unidades familiares menores, por mais irracional que isso possa ser.

Os utensílios de cozinha – sobretudo os sofisticados e caros oferecidos nos canais de vendas na televisão – prometem modificar nossa vida. Muitas vezes, porém, a vida se modifica de um modo que não esperávamos. Você compra uma batedeira elétrica que torna incrivelmente rápido e fácil fazer bolos. E assim acha que *tem* de fazer bolos, ao passo que, antes de comprar a batedeira, *fazê-los* era tão trabalhoso que você se contentava em comprá-los. Na verdade, portanto, a batedeira lhe custou tempo, em vez de poupá-lo. Há também o efeito colateral de que, ao abrir espaço para a batedeira, você perde mais alguns preciosos centímetros da área livre que tinha na sua bancada, sem falar nas horas que gastará lavando a tigela e as peças e limpando a farinha espirrada para todo lado enquanto a batedeira funciona.

O simples fato de uma tecnologia existir não significa que tenhamos de usá-la. Não há quase nenhum utensílio tão fundamental que alguém, em algum lugar, não o tenha rejeitado como algo que “não vale o traba-

lho”. Mas é verdade que a maioria de nossas cozinhas contém muito mais coisas do que precisamos. Quando você atinge aquele ponto em que não consegue abrir a gaveta de utensílios, de tão abarrotada que ela está de rolos de pastel, raladores e espátulas de peixe, é hora de descartar algumas tecnologias. *In extremis*, um cozinheiro habilidoso consegue se arranjar muito bem sem nada além de uma faca afiada, uma tábua de madeira, uma frigideira, uma colher e algum tipo de fonte de calor.

Mas você gostaria disso? Parte do que torna empolgante cozinhar é o modo como essa eterna história de pôr comida na boca altera-se sutilmente, década após década. Daqui a uns dez ou vinte anos, tenho certeza de que o meu desjejum terá mudado, ainda que eu me atenha ao mesmo café com torradas, manteiga, geleia e suco de frutas. Como antes, alguma das técnicas que um dia pareceu perfeita de repente parecerá não funcionar. Já estou começando a me arrepender da máquina de fazer pão – um objeto muito feio, que ainda por cima sempre cria um buraco no meio do pão, deixado pela pá – e voltando à prática *low-tech* de comprar um bom pão de fermentação natural na padaria, ou fazê-lo à

mão. Minha cafeteira expresso enfim quebrou, enquanto eu escrevia este livro, e acabei de descobrir a AeroPress, uma cafeteira incrível, manual e barata, que faz um café preto como tinta, usando a pressão do ar. Quanto à geleia, estou tentada a partir para a eletricidade e comprar uma máquina automática para fazê-las.

No mais, quem é capaz de dizer que cafés da manhã tão cômodos quanto o meu ainda existirão daqui a alguns anos? Talvez as laranjas atinjam um preço impossível de pagar, à medida que as usinas eólicas forem substituindo as fazendas de cultivo de cítricos, para enfrentar as crescentes necessidades de energia. Talvez a manteiga tome o mesmo rumo (rezo para que isso nunca aconteça), à medida que as terras da produção leiteira forem desviadas para um uso mais eficiente, cultivando alimentos orgânicos. Ou talvez, na cozinha-tecno do futuro,



todos consumamos “bacon cafeinado” e “toranja sabor bacon” no café da manhã, como imaginou Matt Groening num episódio de *Futurama*.

Uma coisa é certa: jamais dispensaremos a tecnologia culinária em si. Talheres como os Sporks podem aparecer e desaparecer, os micro-ondas podem ganhar e perder terreno, mas a raça humana sempre terá utensílios de cozinha. Fogo, mãos e facas: esses nós sempre teremos.