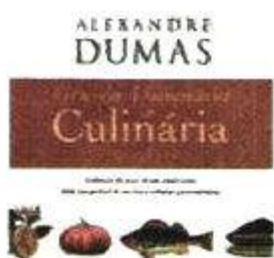


O *Grande Dicionário de Culinária* de Alexandre **Dumas** chegará às livrarias na próxima semana. Se você é um **aficionado** por comida, não perca tempo: as duas últimas edições viraram **raridade**

A bíblia dos gourmands, reeditada



Luiz Henrique Ligabue

Athos, Porthos, Aramis e mesmo o atilado D'Artagnan não teriam coragem suficiente para a árdua batalha que seu criador enfrentou - com outra de suas trupes - já no fim da vida. Alexandre Dumas, pai (1802-1870), era então, o consagrado autor de *Os Três Mosqueteiros* e *O Conde de Monte Cristo*, mas acreditava que a derradeira empreitada é que garantiria a glória póstuma. Errou, claro. Mas que legado para a gastronomia tornou-se este *Grande Dicionário de Culinária* que, ajudado por uma cozinheira que odiava, escreveu com garfos, facas, sal, pimenta e até um pouco de agrião-mastruço.

Dumas economiza na modestia ao resumir os objetivos de seu Dicionário: indicar como se comer um pouco melhor onde se come mal - ou seja, na Espanha e na Itália -, como se comer mais ou menos onde simplesmente não se come - na África e no Cáucaso -, além de "reproduzir dos livros clássicos receitas que conquistaram lugar nas melhores mesas e me apropriar de suas melhores criações, acrescentar pratos desconhecidos, as anedotas mais inéditas e bem-humoradas sobre a cozinha de todos os povos; fazer a fisiologia de todos os animais e plantas comestíveis". Tarefa árdua? No mínimo labutosa, e que consumiu os últimos anos de vida do gourmand.

Lançado logo após a morte de Dumas, o livro se esgotou em pouco tempo. A segunda edição só veio em 1965, na França, acrescida de uma coleção de desenhos e gravuras dos séculos 16 a 19, para mais uma vez sumir rapidamente do mercado, tornando-se relíquia entre os aficionados. Agora, a tercei-

ra edição do dicionário chega às livrarias brasileiras na próxima terça (Jorge Zahar Editor, 340 pags., R\$ 89) e é a mais completa já lançada. Contém 615 verbetes, 413 receitas e 275 ilustrações.

Os apetitosos verbetes variam muito, e não é só em tamanho. Podem ser informativos, críticos, exaltados e até cômicos, o que torna a leitura do livro um imenso prazer - a monotonia dos dicionários é substituída por uma escrita leve e descritiva, que em diversos momentos traça um retrato de época. No verbete "água", por exemplo, Dumas aproveita para fazer uma defesa do rio Sena, afirmando: "A água do Sena vinha sendo tão caluniada, sobretudo pelos provincianos que passavam alguns dias em Paris, que se cansou de matar a sede de dois milhões de ingratos. Mas quando era pura, quando era captada acima do

Jardin de Plantes e em plena correnteza, nenhuma espécie de água lhe era comparável em limpidez, leveza e sapidez”.

Enquanto alguns verbetes são curtos, outros se prolongam em detalhes, como é o caso do texto sobre o vinho, que descreve a implantação da cultura vinícola francesa, o processo de tratamento artesanal de vinhos degenerados, além de apresentar a primeira classificação francesa por departamentos e tipos de vinhos.

Alexandre Dumas é conhecido principalmente por suas obras de ficção, ainda hoje muito lidas, mas pode-se dizer que foi também um grande defensor dos animais e da natureza, talvez um precursor de uma visão ecológica, traço que sobressai nesta sua última obra. No verbete “burro”, por exemplo,

ele enaltece tanto a saborosa carne do bicho quanto as suas qualidades de temperamento – “é sóbrio, paciente, resistente à fadiga”. E, em “foie gras”, faz uma dura denúncia: “esses animais (gansos de Estrasburgo) são submetidos a torturas inenunciáveis, poupadas até mesmo aos primeiros cristãos: suas patas são pregadas sobre tábuas para que a agitação não prejudique a obesidade; têm olhos furados para que não se distraiam com a visão do mundo exter-

no; são entupidos com nozes e nunca recebem nada para beber, sejam quais forem os gritos de sofrimento que a sede lhes arranque.” Como se não bastasse, em seguida reproduz uma petição em defesa dos bichos apresentada pelo conde de Courchamps à Câmara dos Pares.

Mas o livro não se reduz a curiosidades e definições. Uma série de receitas é apresentada e descrita de forma prosaica, sem se ater a medidas milimétricas e ao passo-a-passo do mestre. Logo na apresentação, Dumas narra uma de suas peripécias culinárias – na qual monta um cardápio improvisado, seguido é claro das respectivas receitas. Ele as-



MESTRE – São 413 receitas, e sem dados milimétricos!

sim introduz o leitor ao seu mundo culinário e dá mostras claras de seu fim maior: “Ser lido pelos diletantes e praticado pelo profissionais”. Para

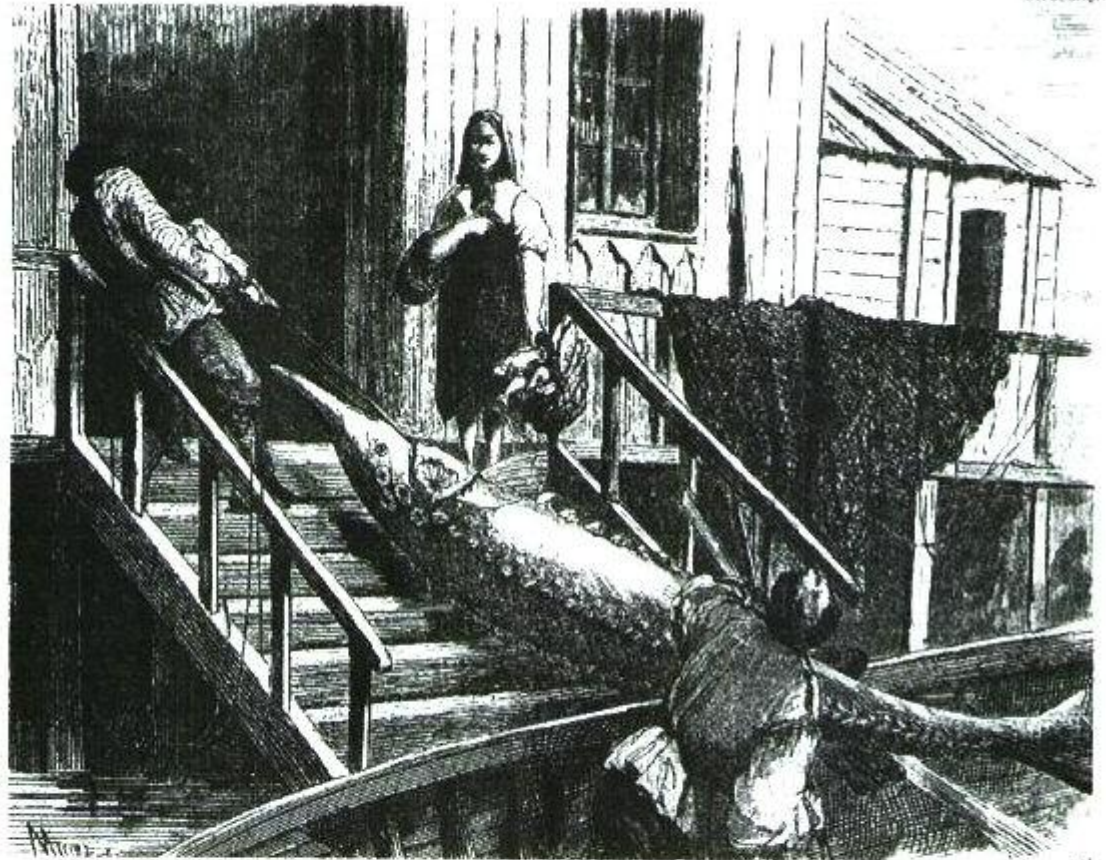
aqueles que se encontram em um dos dois grupos, só há uma recomendação: boa leitura, ou, melhor ainda, *bon appetit!*●

Dumas explica:

● **Agrião-mastruço** – Erva comestível mais saudável entre as *fines herbes*. É raramente encontrado nas feiras das grandes cidades, visto murchar mal é colhido. Cresce a uma velocidade impressionante, e crianças e solteironas gostam de fazer essa bonita graminha brotar sobre o algodão molhado.

● **Champignon** – Nome genérico de grande número de plantas esponjosas, criptógamas, com capitel, sem ramo nem folhas... Confesso que nada me assusta mais que a aparição de champignons à mesa, sobretudo quando me encontro por acaso em uma cidadezinha do interior.

● **Ostra** – É um dos moluscos mais deserdados da natureza. Acéfalo, isto é, sem cabeça, não detém órgão da visão, nem o órgão da audição, nem o órgão do olfato;... Tampouco possui órgão de locomoção: seu único exercício é dormir e seu único prazer, comer.



OBRA- A edição brasileira do *Grande Dicionário* (ao lado) contém 275 ilustrações, dos séculos XVI a XIX