

O lugar da cozinha

Eduardo Campos, navegador de longo curso dos mares da ficção, dramaturgo, pesquisador com ensaios publicados nas áreas da Sociologia e da Medicina popular, não é um observador superficial da cozinha e do arsenal de coisas e objetos de madeira e alumínio, dos quais se utilizam pessoas habilitadas nas rotinas cotidianas de promover a festa dos sentidos. Seu livro mais recente (“O Lugar da Cozinha”), editado pela Gráfica e Editora LCR, Fortaleza, em janeiro de 2007, reafirma o talento e o dinamismo intelectual desse executivo e pesquisador dos mais ilustres do nosso tempo.

Os aromas e sabores inerentes à atmosfera da cozinha; os misteres e mistérios das pessoas que ali trabalham; os diálogos sussurrados à meia voz; o profissionalismo com que se manipulam os segredos das receitas, guardados a sete chaves; os ingredientes e temperos picantes que enfeitiçam olfatos e paladares os mais sofisticados; os utensílios de usos e formatos os mais variados; as vassouras de bater ovos; os filtros e espremedeiras de frutas — tudo que diz respeito às estratégias da cozinha e a toda essa nomenclatura de objetos reluzentes, merece considerações pormenorizadas do autor. Não falta ao livro extensa coleção de desenhos dos utensílios utilizados na cozinha. Eduardo Campos, pesquisador minucioso do nosso passado histórico, testemunha os fatos e artefatos de forma extremamente objetiva. E o faz com a perícia de escrivão juramentado, encarregado de registrar os procedimentos de uma partilha de bens entre os herdeiros. Na bibliografia do livro se encontram sociólogos, romancistas, dicionaristas e outras celebridades que se dedicaram ao estudo do assunto. Alguns autores brasileiros são citados, valendo destacar Luís da Câmara Cascudo (Dicionário do Folclore Brasileiro), Cândido Figueiredo (Dicionário da Língua Portuguesa), Gilberto Freyre (Sobrados e Mocambos), Pedro Nava (Baú de Ossos), José Lins do Rego (Ficção Completa), além de vários outros expoentes da literatura, que analisam aspectos relevantes dos espaços odoríferos da cozinha.

Como se não bastassem seus testemunhos ensaísticos sobre o que acontece no universo fechado da cozinha, o autor ainda nos brinda com escritos antológicos extraídos das obras de intelectuais que se deixaram seduzir pelos encantos da culinária. Dentre os nomes já mencionados, não se deve omitir o do grande romancista Eça de Queirós. Em momento privilegiado do seu talento de prosador imbatível, o autor de “Prosas Bárbaras” brinda à posteridade com este depoimento definitivo: “Um lombo de vaca preparado em Portugal, em França, ou Inglaterra, faz compreender talvez melhor as diferenças intelectuais destes três povos, do que o estudo das suas literaturas” (Notas Contemporâneas, p. 313. Lello & Irmão, Porto, 1951).

Ao leitor, seguramente, deve interessar a penúltima parte do livro, dedicada ao registro da iconografia. Aí se encontram imagens de fogões antigos e de peças as mais exóticas utilizadas nos rituais milenares da cozinha, além de detalhes geográficos das serras da Pacatuba e da Aratanha. Nesta última se destacam ruínas arquitetônicas do modesto sobrado onde viveu por algum tempo o poeta Juvenal Galeno. São imagens fortes de um passado que ainda hoje preserva vestígios de uma época de paz e frugalidade dos que ali viveram.

FRANCISCO CARVALHO

* da Academia Cearense de Letras