

## À MODA ANTIGA

Um sociólogo e seis chefs de cozinha aceitaram o desafio proposto por PRAZERES DA MESA para descobrir – e reinventar – receitas brasileiras que caíram no esquecimento



Olhar para trás e revisitar o passado sob uma perspectiva contemporânea. Esse foi o convite feito por PRAZERES DA MESA ao sociólogo Carlos Alberto Dória e a um grupo de seis chefs de cozinha. Um convite para uma reflexão sobre a importância de se recorrer à história e às tradições da culinária brasileira, absorvê-las e digeri-las para, então, conceber os caminhos de sua evolução. A Dória caberia um trabalho de pesquisa que permitisse selecionar receitas esquecidas, em desuso ou mesmo subvertidas no decorrer do tempo. Aos cozinheiros, o desafio de reinterpretá-las, trazê-las para o contexto atual. Como observa o sociólogo, “uma receita é uma relação entre ingredientes e técnicas que, se não se moderniza, naturalmente, cai em desuso. Só a revisitação permite apurar se é possível ver um valor moderno nesse ou naquele prato”.

Suas escolhas, mais do que retomar receitas, traduzem claramente um chamado para que os cozinheiros se debrucem sobre certos ingredientes, explorando sua riqueza de modo a pensar novos caminhos culinários. Como alerta em sua obra *A Formação da Culinária*

*Brasileira* (Publifolha, 2009), “coleccionar receitas, decalcá-las da história, é ver a árvore e não enxergar a floresta”. Defende o autor que o fundamental para a construção de um quadro moderno da cozinha brasileira é o olhar para o ingrediente, o movimento de explorar as diferentes cargas de brasilidade contidas em inúmeros produtos que vêm sendo esquecidos com o passar do tempo.

Dória vê nesta reportagem o sentido de ser um laboratório coletivo dialogando com as tradições brasileiras. “Independentemente do uso que cada um faça das receitas que vão surgir deste trabalho, o importante é mostrar que se pode estabelecer comunicação com um repertório que tem legibilidade no Brasil, dando concretude a certos valores gastronômicos, atualizando-os. Pôr as pessoas em contato moderno com coisas que podem estar em suas lembranças ou que elas, talvez, nem saibam que existem”, reflete o sociólogo.

Não espere o leitor uniformidade nos discursos ou nas abordagens a seguir. O que se revela nesse laboratório é a riqueza da diversidade, que encontra aqui a oportunidade de se manifestar na forma absolutamente pessoal com que cada chef dialoga com sua concepção da cozinha brasileira.



BANANA COM PAÇOCA  
DE AMENDOIM PILADO

