

A  
**DELICIOSA**  
HISTÓRIA  
DA  
**FRANÇA**

A small, detailed illustration of a bottle and a glass, positioned between the words 'DELICIOSA' and 'HISTÓRIA'. The bottle is on the left, and the glass is on the right, both rendered in a simple, line-art style.

Título do original: A Bite-Sized History of France.

Copyright © 2018 Stéphane Hénaut e Jeni Mitchell.

Copyright da edição brasileira © 2020 Editora Pensamento-Cultrix Ltda.

1ª edição 2020.

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta obra pode ser reproduzida ou usada de qualquer forma ou por qualquer meio, eletrônico ou mecânico, inclusive fotocópias, gravações ou sistema de armazenamento em banco de dados, sem permissão por escrito, exceto nos casos de trechos curtos citados em resenhas críticas ou artigos de revistas.

A Editora Seoman não se responsabiliza por eventuais mudanças ocorridas nos endereços convencionais ou eletrônicos citados neste livro.

**Editor:** Adilson Silva Ramachandra

**Gerente editorial:** Roseli de S. Ferraz

**Gerente de produção editorial:** Indiara Faria Kayo

**Preparação de originais:** Karina Gercke

**Editoração Eletrônica:** Join Bureau

**Revisão:** Luciana Soares da Silva

**Produção de ebook:** S2 Books

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**  
**(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)**

---

Hénaut, Stéphane

A deliciosa história da França: as origens, fatos e lendas por trás das receitas, vinhos e pratos franceses mais populares de todos os tempos / Stéphane Hénaut, Jeni Mitchell; tradução Drago. – São Paulo: Seoman, 2020.

Título original: A bite-sized history of France

Bibliografia e índice

ISBN 978-85-5503-115-1

1. Banquetes – História – França 2. Gastronomia 3. Gastronomia – França – História 4. Hábitos alimentares – França – História 5. Jantares e refeições – Aspectos políticos – França – História I. Mitchell, Jeni. II. Título.

20-33268

CDD-394.120944

---

**Índices para catálogo sistemático:**

I. Hábitos alimentares: França: História 394.120944  
Maria Alice Ferreira – Bibliotecária – CRB-8/7964

1ª Edição Digital: 2020  
eISBN: 978-85-5503-116-8

Seoman é um selo editorial da Pensamento-Cultrix.

Direitos de tradução para o Brasil adquiridos com exclusividade pela

EDITORA PENSAMENTO-CULTRIX LTDA., que se reserva a propriedade literária desta tradução.

Rua Dr. Mário Vicente, 368 – 04270-000 – São Paulo, SP

Fone: (11) 2066-9000 – Fax: (11) 2066-9008

<http://www.editoraseoman.com.br>

E-mail: [atendimento@editoraseoman.com.br](mailto:atendimento@editoraseoman.com.br)

Foi feito o depósito legal.

Para Jules

# Sumário

Capa

Folha de rosto

Créditos

Dedicatória

Introdução

1. Nossos Ancestrais, os Gauleses

2. A Virgem do Rim

3. Bárbaros à Mesa

4. Ode à Glotonaria

5. Deixadas para Trás: as Cabras de Poitou

6. O Rei Mais Doce

7. Eles Vieram do Mar

8. Taxação Feudal

9. De Monges e Homens

10. Guerreando por Ameixas

11. O Vinho que se Foi

12. A Heresia Vegetariana
13. Um Tinto Papal
14. O Ouro Branco de Guérande
15. O Legado do Príncipe Negro
16. O Vinagre dos Quatro Ladrões
17. O Queijo dos Imperadores e dos Reis Loucos
18. La Dame de Beauté (ou a Dama de Beleza) e o Mistério do Cogumelo
19. Frutos da Renascença
20. Os Molhos-Mãe
21. Conquista e Chocolate
22. As Contribuições Culinárias de Madame Serpente
23. Um Frango em Cada Panela
24. A Insurgência das Castanhas
25. As Amargas Raízes do Açúcar
26. O Licor dos Deuses
27. A Controvérsia do Croissant
28. Guerra e Ervilhas
29. O Vinho do Diabo
30. Uma Abordagem Iluminista da Alimentação
31. Revolução nos Cafés
32. Pain d'Égalité ("O Pão da Igualdade")

33. O Propagandista da Batata
34. A Provocação da Pirâmide
35. O Homem que Aboliu as Estações do Ano
36. O Quinto Crêpe
37. O Rei dos Queijos
38. Um Banquete Revolucionário
39. O Fim do Comboio das Ostras
40. Revelação em Uma Garrafa
41. A Maldição da Fada Verde
42. Gastronomia em Tempos de Guerra
43. O Patrimônio do Amendoim
44. “Gastronômades” na Estrada do Sol
45. Um Amigo nos Momentos Difíceis
46. Um Motim e uma Vaca Sorridente
47. “Pão, Paz e Liberdade”: a Baguete Socialista
48. Cuscuz: a Assimilação (ou Não) do Império
49. Os Vegetais Esquecidos
50. Canon Kir Junta-se à Resistência
51. França e Estados Unidos: da Libertação à Exasperação
52. Conclusão
- Agradecimentos
- Bibliografia

## Notas



# Introdução

*Le beau est toujours bizarre.*

*(O belo é sempre bizarro.)*

– Charles Baudelaire

**S**e há um aspecto que se destaca ao longo da infinda História da França é a coexistência pacífica do sublime com o absurdo. Pela maior parte de sua História, a França tem gozado da reputação de ser um dos países mais fascinantes e culturalmente elevados do mundo – ao mesmo tempo que também tem deixado os visitantes perplexos com seus costumes, sua política e seus hábitos gastronômicos, por vezes bizarros. Esperamos que, quando chegar ao fim deste livro, você venha a concordar que essa combinação do majestoso com o inconstante, do glorioso com o bárbaro, é precisamente o que confere à França sua personalidade tão cativante e irresistível (ainda que, por vezes, confusa).

Contudo, as raízes mais profundas deste livro não estão na França, mas sim em sua eterna *bête noire*, [\[1\]](#) a Inglaterra. Foi na zona sul de Londres que eu, Stéphane, um queijeiro francês amador, conheci Jen, uma recém-chegada estudante norte-americana que acabara de concluir o ensino médio. Esse encontro nos levou a uma história de amor, a um casamento – durante o qual foi servida uma impressionante tábua de queijos – e ao nosso filho, Jules; e, depois, quando nos mudamos para a França, à criação deste livro.

Quando instalados confortavelmente em Nantes – uma cidade “artística” situada a oeste do Vale do Loire –, eu costumava trazer para casa queijos sobre os quais minha esposa jamais ouvira falar. Ocasionalmente, alguns deles eram... bem, basta dizer que às vezes seus aromas eram extremamente pungentes para uma norte-americana desavisada. Para tentar suavizar o impacto olfativo, eu contava à minha esposa as histórias desses queijos. Explicava a ela de onde vinham, com leite de qual animal eram feitos, de qual produtor e de que região. Eu falava sobre essas regiões, obviamente encantadoras, e que os queijos não eram fedorentos, mas, sim, exuberantes em aromas e sabores de sua terra natal – coisas intimamente ligadas. Também contava a ela lendas e pequenas narrativas que cercavam os queijos, evocando, por acaso, as ricas histórias de várias localidades da França. Cada um desses “saraus” terminava sempre com a minha inevitável súplica: “Por favor, querida... Honestamente, você não pode rejeitar um queijo tão bom como este!”.

Logo, Jen passou a pensar que eu fosse um especialista em culinária francesa e sua história, quando tudo o que eu pretendia era convencê-la quanto à excelência dos queijos, de modo a poder trazê-los para casa sem temer uma rejeição. Ela começou a me fazer perguntas – não apenas sobre queijos, mas também sobre diferentes vinhos e pratos franceses. Bem, quando se é considerado um especialista pela pessoa amada, a última coisa que você quer é desapontá-la. Assim, tratei de aprender o que ainda não sabia. Li livros, consultei colegas e amigos, passei a colecionar pequenas histórias e, por fim, aprendi um bocado sobre a história de alguns dos mais conhecidos pratos e vinhos da França.

Jen, então, começou a alimentar a ideia de que se pudéssemos reunir todas essas histórias, segundo seus contextos históricos e sociais, possivelmente viríamos a obter não apenas uma interessante coletânea de narrativas sobre comida, mas, também, faríamos um passeio agradável pelo panorama histórico da própria França. E, talvez assim, as pessoas pudessem vir a compreender melhor por que os franceses dedicam um enorme tempo de suas vidas e boa parte de seus recursos financeiros à

comida. Também compreenderiam por que na França nós não apenas comemos a comida: nós a saboreamos; nós falamos e cantamos sobre ela; e nós filosofamos sobre o significado dela em nossas vidas. Quando queremos dizer que uma situação é triste, por exemplo, nós dizemos que é triste “*comme un jour sans pain*” – como um dia sem pão. Quando Charles de Gaulle pretendeu referir-se aos imensos desafios da reconstrução da França no pós-guerra, ele escolheu uma metáfora que todo mundo certamente poderia compreender: “Como alguém pode governar uma nação que conta com 246 variedades de queijo?”.

Nossos pratos e vinhos – e, de modo mais abrangente, todos os nossos costumes quanto a comer, beber, criar animais e cultivar vinhas – são um dos pilares da sociedade francesa. Eles evoluíram, no decorrer das eras, tal como a própria nação francesa o fez: por meio de guerras e revoluções, de pragas e invasões, de inventos e aculturação. Ao longo do processo, para melhor ou para pior, eles contribuíram para definir o que significa *ser francês*.

O papel central da comida na identidade francesa – e o papel político desempenhado pela comida na sociedade francesa – é, hoje em dia, mais evidente do que nunca. Se você já leu as manchetes de algum jornal francês referindo-se a “*escargot*”, é pouco provável que fizessem qualquer referência ao delicioso prato de moluscos banhados em manteiga temperada com alho; mas, em vez disso, se referissem a um estilo de protesto muitas vezes empregado pelos agropecuaristas da França: “Ir a passo de caracol”. Entre as causas principais do descontentamento está a imposição de padrões da comunidade europeia à agricultura francesa – o que veem como uma forma de extinção de seu modo de vida tradicional. Tal como demonstraremos, em muitas partes da França rural, a produção de alimentos e de vinho permanece fiel a métodos idealizados séculos atrás.

Também é provável que você saiba sobre os protestos franceses contra o McDonald's. Contudo, apesar do desdém pela monstruosa corporação norte-americana, tão frequentemente expresso em meio à elite cultural



francesa, é o segundo maior mercado consumidor de seus produtos do “McDo”, tal como ele é carinhosamente chamada por aqui, fora dos Estados Unidos. Como veremos, o abismo existente entre as elites e a população comum não é nada novo na França.

Infelizmente, a utilização da comida para definir a identidade francesa tornou-se uma das táticas favoritas da extrema-direita na França desde a década de 1990, e tem-se infiltrado cada vez mais na política convencional desde a última década. Durante a campanha para a eleição presidencial em 2012, por exemplo, tanto Marine Le Pen quanto Nicolas Sarkozy apontaram a carne *halal* – ou seja, carne preparada do modo prescrito pelas leis muçulmanas – como uma ameaça aos valores culturais franceses e à tradição agropecuária do país. Um grande número de cidades governadas por conselhos direitistas retirou dos cardápios das escolas as opções de merendas que não incluíssem carne suína. Comícios nacionalistas oferecem aos seus frequentadores mesas fartamente abastecidas de produtos derivados de carne suína e muito vinho. Esses produtos tornaram-se icônicos nos discursos direitistas, nos quais a França é representada como se estivesse sob uma ameaça por suas comunidades muçulmanas e de outros imigrantes. Há pouca sutileza nas entrelinhas: para ser francês é preciso que se coma e beba do mesmo modo que o povo francês sempre fez. Ironicamente, uma das mensagens mais claras que emergem da História francesa é que a gastronomia francesa é um amálgama de sabores e costumes provenientes do mundo inteiro: seus vinhedos foram herdados dos antigos romanos; sua famosa confeitaria é um presente da Áustria; e o nascimento dos *cafés* franceses seria impensável sem o próprio café, um fabuloso produto importado da Turquia. O chocolate? Veio do México. A cozinha provençal? Imagine-a sem tomates – outro produto importado das Américas. Em resumo, nossa narrativa tratará de mostrar quão ridículo é, na verdade, clamar por uma culinária francesa “pura” e imutável.

A comida, a sociedade e a política estão interligadas aqui na França de maneiras que evoluem constantemente – ainda que, de modo

surpreendente, se mantenham coerentes às suas dinâmicas básicas. Os modos pelos quais a política, a economia e a cultura se entrecruzam com a comida tornaram-se conhecidos como os “caminhos da comida” e podem revelar muita coisa sobre um país e seu povo. Ao explorarmos os “caminhos da comida” da França, desde seus primórdios, esperamos poder revelar algo sobre os padrões duradouros que explicam tanto sua ascensão aos papéis principais no palco mundial quanto as profundezas de seus sofrimentos, seus conflitos terríveis e suas inovações maravilhosas.

A História da França está intimamente entrelaçada com suas investidas gastronômicas, quer sejam considerados os períodos de escassez alimentar que engendraram revoluções, as guerras e conquistas que introduziram novos elementos culinários ou as mudanças radicais no pensamento religioso e filosófico que reformularam as dietas de milhões. Algumas das inovações mais transformadoras na História da humanidade têm suas raízes na culinária francesa, tal como veremos ao tratarmos de gigantes como Pasteur e Appert; e algumas das mais inspiradoras filosofias políticas da era moderna foram alimentadas nos *cafés* franceses. O imperialismo europeu transformou a ordem global e causou imenso sofrimento pelo mundo inteiro: uma história trágica, cuja profundidade pode ser sondada se considerarmos os padrões de exploração que emergiram na alimentação e na agricultura. Do legado gastronômico dos gauleses ao esquecimento a que foram relegados as verduras e os legumes durante a Segunda Guerra Mundial, poderemos partilhar de uma arrebatadora e, não rara, surpreendente História da França, desde a era romana até os tempos modernos.

A comida também é um ingrediente essencial da evolução dos povos da França e da transição das identidades, tal como se revela em tudo, desde os interrogatórios da Inquisição até a “cruzada” movida contra a Coca-Cola, durante a Guerra Fria. A comida já foi estabelecida, com sucesso, como um marcador do *status* social e da riqueza através dos séculos, e o persistente abismo existente entre os hábitos alimentares dos ricos e dos pobres revela muito sobre a sociedade na qual coexistem. No final,

veremos que, por mais distinta que seja a culinária francesa, ela também revela a existência de algumas semelhanças fundamentais entre norte-americanos e franceses que desmentem o antagonismo que às vezes irrompe entre os dois países.

Cada capítulo é composto por um texto curto: uma série de narrativas que abrangem “bocados” da História, que podem ser mais bem apreciados quando contados durante uma refeição agradável. Nossa esperança é a de que você já tenha começado a se sentir um tantinho faminto e um pouco curioso quanto aos pratos e vinhos franceses com os quais possa não estar familiarizado. Ficaremos muito felizes se este livro fizer com que você sinta vontade de viajar para a França e perambular por seus mercados, cidades e áreas rurais. Mas se, ao terminar este livro, você se limitar a sair e comprar uma garrafa de vinho francês, pão fresco e algum queijo francês de sua preferência e degustar tudo isso com um novo olhar, percebendo que não estará apenas consumindo alimentos, mas apreciando, também, uma parte da rica História da França, nós consideraremos a nossa missão cumprida.



# 1

## Nossos Ancestrais, os Gauleses [2]

A maioria dos franceses, sem dúvida, concordaria com François Rabelais, o grande humanista da Renascença, que declarou que “com o vinho, [alguém, qualquer um] torna-se divino”. [3] Ele pode ter sido acusado de obscenidade e heresia em seu tempo repetidas vezes, mas não devido a essa afirmação irrefutável.

Contudo, na verdade, houve um tempo em que o vinho foi quase completamente desconhecido no território que, hoje em dia, conhecemos como a França. Dois mil e quinhentos anos atrás, antes da chegada dos romanos, o vinho era considerado uma bebida “estrangeira”: a maioria dos habitantes da França pré-romana preferia beber *cervoise*, uma beberagem feita de cevada fermentada. Somente as classes mais abastadas bebiam vinho, chocando aos romanos e gregos ao bebê-lo puro, não diluído com água, e em excesso – além de permitirem às mulheres os mesmos direitos de consumo de que gozavam os homens. [4] Quase todo o vinho consumido era importado da Itália, aparentemente em grandes quantidades. [5] Uvas viníferas eram cultivadas apenas em pequena escala nos arredores de Marselha, a mais antiga cidade e o mais antigo porto da França, fundada por navegadores gregos da Foceia por volta de 600 a.C.

Essa vastidão territorial compreendida entre os Pireneus e o Reno, entre o Mediterrâneo e o Atlântico, veio a ser conhecida como Gália e se constitui, atualmente, de um ponto de partida natural para as lições de História nas escolas francesas. Quase todas as pessoas que sobreviveram ao sistema educacional francês saberão ao menos duas coisas a respeito dos gauleses.

Copyright image

A Gália no primeiro século a.C., às vésperas da conquista romana. Departamento de História da Academia Militar dos Estados Unidos.

A primeira é que eles são “os nossos ancestrais”. Por muitos anos, “nossos ancestrais, os gauleses” foi um refrão comum nos livros didáticos



de História na França, desafiando de maneira voluntariosa as genealogias consideravelmente mais complexas dos modernos estudantes franceses. (Talvez esse tipo de abordagem seja inevitável, quando o senso comum leva a pensar em *fondue* diante da expressão “caldeirão de raças”.)

A segunda coisa que a maioria dos estudantes franceses aprendem sobre os gauleses é que eles tinham uma poção mágica, feita por druidas, que, quando ingerida, os tornava extraordinariamente fortes. Isso porque as crianças francesas, como todas as crianças, caem no sono durante maçantes descrições sobre seus ancestrais e preferem ler histórias em quadrinhos sobre super-heróis – tal como Asterix, o diminuto, mas espertíssimo, guerreiro da Gália. Asterix e seu amigo, Obelix, graças a uma poção mágica fornecida a eles por seu conterrâneo druida Panoramix, protagonizam várias aventuras, que envolvem, basicamente, surrar legionários romanos, empanturrarem-se com carne de javali em festins e entornarem barris de *cervoise*. As histórias em quadrinhos de Asterix têm sido muito populares desde a década de 1960 e deram origem a uma série de filmes cinematográficos, estrelada por Gérard Depardieu – no que, talvez, tenha sido o mais perfeito caso de caracterização e permanência de um ator no mesmo papel em toda a História –, representando o beberrão e bazófia Obelix.

Mas, quem teriam sido os gauleses, na realidade? Segundo os romanos, eles eram muito parecidos com Asterix e Obelix: eram os vizinhos do norte barulhentos, beberrões, incultos, briguentos, festeiros e adoradores de banquetes. Uma vez que os gauleses não nos tenham legado muito de sua própria História por escrito, a maior parte do que sabemos provém dos romanos; por isso, as definições deles descritas acima podem não ser inteiramente corretas. Até mesmo a noção de uma nação gaulesa ou de sua identidade política não é precisa: na verdade, eles eram celtas, indivíduos pertencentes a um povo que viveu espalhado pela maior parte da Europa, àquela época, e eram liderados por muitos chefes tribais diferentes. É provável que os próprios gauleses não soubessem que eram

gauleses; mas os romanos decidiram chamá-los gauleses e assim vieram a ser conhecidos por nós.

O cidadão romano comum só passou a dedicar alguma atenção aos gauleses por volta de 390 a.C., quando eles saquearam Roma. Em sua *História de Roma*, Lívio sugere que os gauleses tenham invadido a Itália em busca “dos deliciosos frutos e especialmente do vinho”; mas, ao final, foi ouro que eles exigiram em troca da paz – mil libras (453,6 kg) de ouro, para sermos exatos.<sup>[6]</sup> Os romanos aquiesceram, mas, no momento da pesagem do precioso metal, queixaram-se de que os gauleses estariam tentando ludibriá-los com contrapesos inexatos. O líder dos gauleses, então, valeu-se de uma técnica simples, porém muito efetiva, para fazer com que os romanos se calassem: ele atirou sua espada sobre os pratos da balança e declarou: “*Vae victis!*” [Problema dos vencidos!] Os romanos captaram a mensagem – tão bem que passaram os 350 anos seguintes conquistando todas as costas do Mediterrâneo, até chegarem a conquistar a própria Gália. “*Gallia est pacata*”, escreveu Júlio César em 52 a.C., depois de obter sua vitória sobre o líder tribal Vercingetorix. “A Gália está subjugada.” Pelos cinco séculos seguintes, a Gália seria uma das mais importantes e prósperas províncias do Império Romano, e seus habitantes gradualmente evoluiriam para o que chamamos de “galo-romanos”. Quase todos os aspectos de sua cultura original, da religião à língua e os hábitos alimentares, mesclaram-se com elementos puramente romanos. O belo idioma francês que apreciamos hoje em dia, por exemplo, tem suas raízes nesse “casamento” galo-romano.

À medida que os gauleses se tornavam mais e mais romanizados, eles passavam a adotar os hábitos romanos de beber vinho e cultivar uvas para produzi-lo. Novos vinhedos surgiram por toda a Gália, produzindo intrigantes variedades de vinhos, que eram apreciadas até mesmo em Roma. No primeiro século da Era Cristã, Plínio, o Velho, notou que os gauleses que viviam nas cercanias de Vienne, no Vale do Ródano, estavam produzindo um excelente vinho tinto. Pelos escritos de Ausônio, um poeta e vinicultor galo-romano, sabemos que o vinho já era produzido na região



de Bordeaux no século IV d.C. (Atualmente, uma das propriedades viníferas mais famosas de Saint-Émilion, o *Château Ausone*, deve seu nome a ele.) Nascentes culturas viníferas surgiram nas hoje famosas regiões da Borgonha, Alsácia e Savoia – e, possivelmente, até mesmo na região, mais setentrional, da atual Normandia.

Esses vinhos provavelmente não agradariam ao nosso paladar moderno. Para começar, eles eram muito mais inebriantes, e, por isso, os bebedores mais “civilizados” tendiam a consumi-lo diluído com água. Eles eram armazenados e envelhecidos em recipientes porosos e, conseqüentemente, azedavam com facilidade, fazendo-se necessário que seu sabor fosse suavizado com mel ou ervas. Noções de “safra” e “*terroir*” (ou seja, o teor de acidez ou alcalinidade do solo) ainda teriam de ser inventadas. O vinho era apreciado não tanto por seu sabor, mas por suas qualidades desinibidoras, muito desejadas e úteis para ocasiões sociais e rituais religiosos, e porque era um reconhecido purificador de águas de procedências suspeitas. Como veremos nos próximos capítulos, os celebrados vinhos franceses de hoje em dia surgiram somente depois de séculos de experimentações com incontáveis variedades de uvas e técnicas vinícolas. Assim, a tendência dos vinicultores franceses para enfatizar as raízes ancestrais de seus produtos não deve ser considerada como um indicativo de qualidade ao longo dos séculos. Essa abordagem de *marketing* surgiria apenas no século XIX, quando toda e qualquer espécie de tradições gastronômicas foram exageradas, ou mesmo inventadas, para contrabalançar os desorientadores efeitos da industrialização e da urbanização. [7]

Os gauleses podem não ter sido grandes produtores de vinho antes da chegada dos romanos, mas foram responsáveis pela invenção de algo sem o qual nós simplesmente não poderíamos apreciar vinho e outras bebidas alcoólicas do modo como fazemos hoje: o barril de madeira. É difícil precisar quando eles o inventaram, mas é certo que quando Júlio César conquistou os gauleses, no século I a.C., eles já utilizavam barris – principalmente para sua *cervoise*, mas também para transportar gêneros

alimentícios, tais como carne suína e peixes, salgados ou defumados. Isso os colocava um passo adiante dos civilizados romanos, que ainda empregavam ânforas para transportar suas mercadorias. Agora, cá entre nós: parece mais fácil utilizar um objeto feito de madeira, que pode ser rolado pelo chão, do que carregar grandes vasilhames de cerâmica com duas alças. No entanto, naqueles tempos os romanos dispunham de muitos escravos para executar o trabalho pesado.

Uma vez que, hoje em dia, muitas das nossas bebidas favoritas são envelhecidas em tonéis e barris de madeira – o que confere vários e deliciosos sabores ao álcool –, devemos realmente agradecer aos nossos ancestrais, os gauleses, por fazerem de uma dose de conhaque, um copo de uísque ou uma taça de vinho algo tão mais agradável. Mesmo os romanos – ou os italianos, como nos referimos a eles hoje em dia – devem agradecer aos gauleses, pois um dos elementos mais importantes da culinária italiana, o vinagre balsâmico, não poderia existir da forma que hoje o conhecemos se não fosse envelhecido em barris de madeira, por meses ou mesmo anos, antes de estar pronto para o consumo.

Não é difícil apreciar a França da era galo-romana hoje em dia, uma vez que muitas cidades e muitos vilarejos – sobretudo nas regiões mais meridionais do país – ainda são adornados por construções, aquedutos e pontes construídos cerca de dois milênios atrás. A antiga cidade de Arles, por exemplo, conta com uma notável coleção de sítios bem preservados ao redor de sua imponente arena romana. Suas estreitas ruelas sinuosas evocam tanto uma antiguidade longínqua quanto os ensolarados aromas da moderna Provença, estimulando a percepção de que a passagem do tempo nem sempre se dá de maneira linear na França. É uma terra na qual o antigo e o moderno acalentam-se mutuamente, criando uma história que é única e inefavelmente *francesa*.

Copyrighted image

A Arena Romana em Arles, erigida por volta do ano 90 d.C., abrigou corridas de bigas e duelos entre gladiadores diante de plateias de até 20 mil espectadores. Hoje em dia, é um notavelmente bem preservado item do Patrimônio Cultural da Humanidade, segundo a UNESCO. Concertos musicais e touradas ainda ocorrem em suas dependências. © Gilles Lagnel (Pixabay Photos).

# 2

## A Virgem do Rim [8]

Copyrighted image  
uitas dentre as mais belas cidades francesas foram fundadas na era galo-romana – inclusive Limoges, a histórica capital da região de Limousin, no sudoeste da França, que, talvez, tenha sido fundada pelo imperador romano Augusto em pessoa. Muito antes de vir a ser famosa por suas porcelanas, a partir do século XVIII, Limoges era um próspero centro religioso e cultural (sempre que não estava sendo assolada por guerras, déspotas e pestilências, é claro). Hoje em dia, as sinuosas ruelas do encantador distrito medieval ocultam uma importante pista para a História de Limoges e da própria França: *La Vierge au Rognon* [A Virgem do Rim]. Escondida na pequenina capela conhecida como *Notre-Dame-des-Petits-Ventres*, essa estátua de Maria com o Menino Jesus em seu braço, enquanto esse, solenemente, devora um rim, suscita uma série de inquietantes questões. Por que um rim? Esse bebê já poderia consumir alimentos sólidos? Isso é algum tipo de piada sacrílega? Para responder a essas perguntas... bem, exceto à segunda, para a qual a resposta é, sem dúvida, *não*, retornemos à nossa jornada pela era galo-romana.

Uma religiosidade celta politeísta era comum entre as tribos gaulesas; mas, depois da conquista pelos romanos, muitas divindades celtas foram



mescladas às divindades romanas, dando origem a uma nova religião galo-romana. Por exemplo, a divindade celta Grano e o deus romano Apolo foram associados com a cura e com o sol, e, assim, os galo-romanos terminaram por cultuar a uma divindade híbrida chamada Apolo Grano. Divindades romanizadas eram, muitas vezes, equiparadas a divindades celtas, em uma simbólica manifestação da abrangente fusão cultural que estava em curso. A natureza não dogmática do politeísmo assinalava que o panteão poderia ser fluido e adaptável.

Porém, tudo tem seus limites, e essa bonomia galo-romana encontrou seu fim com a cristandade. Os cristãos, afinal, acreditavam na existência de um único deus, não restando, portanto, qualquer esperança de mistura da divindade cristã na corte politeísta. Quando os primeiros missionários cristãos surgiram, condenando os falsos ídolos locais, não foram muito amistosamente bem recebidos pelos galo-romanos. Entre os séculos I e IV d.C., eles foram, de modo geral, ignorados ou perseguidos – e, às vezes, até martirizados.

Talvez a mais famosa mártir gaulesa tenha sido Santa Blandina, que morreu no ano 177. Ela e alguns de seus companheiros cristãos foram dados como alimento a leões na cidade de Lyon (então chamada Lugdunum), a capital da Gália. Blandina, porém, foi rejeitada pelos leões – talvez porque fosse tão esquelética que não parecesse com uma refeição decente ou porque Deus a protegeu (escolha sua opção de acordo com o que você acredita). Então, ela foi torturada para que abjurasse suas crenças, mas ela jamais fez isso, e, assim, terminou por ser executada. Hoje em dia, ela é a santa padroeira de Lyon (mas não dos leões da cidade).

O martírio sempre foi algo repulsivo, mas também foi um meio muito eficaz para que alguém se tornasse um santo padroeiro. São Lourenço, por exemplo, foi um diácono na Roma do século III da era cristã, conhecido por distribuir dinheiro e alimentos para os pobres. Isso atraiu a atenção de Valeriano, o imperador romano, que intimou Lourenço para que lhe trouxesse as riquezas de sua igreja. Lourenço levou até a presença dele

mendigos, aleijados e órfãos, dizendo-lhe: “Estes são os maiores tesouros da igreja”. O imperador não achou nenhuma graça no comentário e ordenou que Lourenço fosse queimado lentamente, até a morte, sobre carvões em brasa. Depois de ter sido suspenso sobre o carvão ardente por algum tempo, Lourenço assinalou aos seus torturadores: “Este lado já está bem passado; vocês podem me virar, agora”. Graças a esse comentário espirituoso, hoje ele é considerado o santo padroeiro dos cozinheiros e churrasqueiros.

De fato, a maioria das atividades relacionadas à alimentação na França conta com santos padroeiros – ainda que nem todos esses tenham tido fins tão macabros. São Martinho de Tours, um dos mais conhecidos santos dos primórdios do cristianismo, morreu de causas naturais no século IV. Ele é o padroeiro dos viticultores (e, talvez mais apropriadamente, dos alcoólatras), e dizem ter sido ele o responsável pela introdução do costume de podar as vinhas na região de Touraine. Segundo a lenda, seu burro mastigou algumas vinhas e, no ano seguinte, os camponeses notaram que as plantas produziam menos uvas, mas estas eram maiores e mais saborosas. Assim, graças a São Martinho, os vinhos de Touraine gozam da reputação de estarem entre os melhores da França. Outra lenda diz que após sua morte os viticultores verteram tantas lágrimas que, ao encharcarem o solo, estas fizeram mudar o sabor de seus vinhos, e foi assim que Touraine perdeu seu lugar como a melhor região produtora de vinhos da França para Borgonha e Bordeaux.

Agora, voltemos a Limoges e à Virgem do Rim. Com o passar do tempo, a maioria das atividades relacionadas à alimentação na França formou suas próprias guildas, uma forma de associação cooperativa que estabelecia parâmetros rígidos para a participação em um ramo de negócios e promovia os interesses mútuos de seus membros. As guildas tornaram-se importantes grupos políticos e sociais durante a Idade Média; e, na França, a maior parte delas adotou santos padroeiros para que as protegessem. Em Limoges, a poderosa guilda dos açougueiros elegeu Santo Aureliano como seu padroeiro. Aureliano fora um pregador pagão do século III, enviado a



Limoges para assassinar o bispo da cidade, Marcial, que tivera sucesso ao converter muitos habitantes locais ao cristianismo. Marcial rogou a Deus para que o protegesse, e a divindade muito obsequiosa fulminou Aureliano com um raio. Marcial, então, sentiu-se um tanto constrangido com a situação e rogou a Deus para que restituísse a vida a Aureliano. Deus, demonstrando ter bastante paciência com seu bispo, assim o fez. Aureliano, então convencido de que deveria, afinal, haver algum fundamento em toda essa ideia de cristianismo, converteu-se e tornou-se bispo de Limoges, depois da morte de Marcial. O próprio Marcial, mais tarde, viria a tornar-se santo padroeiro de Limoges.

Os açougueiros de Limoges concentravam suas atividades nas cercanias da *Rue de la Boucherie* e frequentavam a capela, datada do século XV, *Notre-Dame-des-Petits-Ventres*, que se tornou conhecida como “a capela dos açougueiros”. Embora seus estabelecimentos e abatedouros há muito tenham abandonado aqueles quarteirões, a rua ainda permanece sendo um trecho urbano encantador, com suas casas de madeira e praças ensolaradas. A capela, por si mesma, proporciona uma visita interessante, com seu altar flanqueado por esculturas um tanto convencionais de Santo Aureliano e São Marcial – e sua bizarra estátua da Virgem do Rim, cujas origens esperamos aclarar um pouco. Ela reflete não apenas o antigo costume local de os açougueiros darem rins, ricos em ferro, a crianças pequenas e a mães recentes, mas, também, o feliz casamento entre o comércio e a religião nas cidades medievais da França. [9]

Os franceses são famosos por consumirem partes de animais não muito vistas em supermercados de outras regiões e outros países; e essa tradição é particularmente celebrada em Limoges, onde os açougueiros têm desempenhado um importante papel social há séculos. Pode-se fazer uma boa ideia dos limites da gastronomia de entranhas animais durante o festival anual patrocinado pela *Frairie des Petis Ventres* [Irmandade *des Petis Ventres*], uma organização fundada na década de 1970 para opor-se aos planos da municipalidade que visavam à demolição do quarteirão medieval dos açougueiros. Felizmente eles foram bem-sucedidos, e, hoje em dia,

durante todos os meses de outubro, o *Quartier de la Boucherie* [Bairro dos Açougues] reassume seu caráter histórico, com dezenas de barracas que oferecem uma fascinante gama de pratos de carne. Pode-se iniciar a degustação com o relativamente acessível chouriço *girot*, preparado com sangue de cordeiro, ou experimentar-se os populares testículos de carneiro, salteados com alho e salsinha. Os corajosos podem pedir o prato que empresta seu nome à feira gastronômica: os *petits ventres*, que se assemelham ao famoso prato escocês *haggis* ou ao brasileiro buchada de bode – ou seja, estômago de ovelha recheado com partes do animal sobre as quais não se desejaria sequer pensar. Para os paladares mais delicados, não há nenhuma vergonha em experimentar a maravilha mais conservadora de um hambúrguer preparado com a carne bovina de Limousin, uma das melhores variedades de toda a Europa e a contribuição gastronômica mais famosa da região, atualmente.

Copyrighted image

*La Vierge au Royon, na antiga capela dos açougueiros Notre-Dame-des-Petits-Ventres, em Limoges. © Karine Hénaut, 2017.*

O auge dos dias dos antigos mártires cristãos terminou no século IV, quando o imperador romano Constantino se converteu ao cristianismo. Poucas décadas depois desse fato, o cristianismo tornou-se a religião oficial do Império. Os galo-romanos, em números sempre crescentes, abandonaram seus ritos pagãos e, assim, as primeiras fundações do catolicismo francês foram lançadas. Não resta dúvida de que esses primeiros cristãos anteviram um glorioso futuro para sua nova religião na Gália. Mal sabiam eles, porém, que a edificação imperial sobre a qual se fundamentava já começara a ruir.

# 3

## Bárbaros à Mesa [10]

Poucos impérios ao longo da História podem rivalizar com o romano em termos da abrangência do território que chegou a controlar. Da Inglaterra ao Egito e da Espanha à Síria, quase um quarto da população mundial viveu sob o domínio dos romanos no auge de seu poder. Suas conquistas tecnológicas e culturais permanecem impressionantes até hoje, quer consideremos suas estradas e seus aquedutos que sobreviveram aos séculos, seu idioma que está na raiz de tantas línguas europeias ou em sua poesia, que segue cativando leitores por todo o mundo. É claro que os romanos também fizeram muitas coisas terríveis: eles mantinham escravos, atiravam pessoas para serem devoradas por leões, e não nos esqueçamos de que ao devastarem Cartago eles fizeram esterilizar os campos ao redor da cidade aspergindo-os com sal. Nada disso, porém, fazia diminuir a crença que tinham neles mesmos como o apogeu da civilização.

A gastronomia romana ostentava uma dualidade similar. Incluía tanto pratos magníficos e vinhos excelentes, provenientes de todas as partes do Império, quanto um sem-número de acepipes ética e esteticamente duvidosos. O *foie gras*, por exemplo, exigia a alimentação forçada dos gansos para quase além de sua capacidade natural, enquanto os capões



eram o inovador resultado da castração de jovens galos domésticos. Apício, um bem conhecido *gourmand* [11] do século I d.C., que cometeu suicídio quando suas fartas verbas para a alimentação minguaram, professava uma predileção por línguas de flamingos, patas de camelos e mamas e vulvas de porcas.

Tal diversidade gastronômica poderia nos levar a pensar que os romanos não conheciam limites quando se tratava de sua afeição pelos alimentos. Na verdade, porém, havia uma prática em particular que os romanos consideravam tão grosseira, tão inconcebivelmente ofensiva aos sentidos, que, por si mesma, revelava uma total falta de civilização. Era, é claro, o imperdoável pecado de cozinhar usando-se manteiga em vez de azeite de oliva, e isso fez parte de um dos mais importantes elementos para a definição romana de “bárbaro”.

Séculos antes, os próprios romanos haviam sido bárbaros – segundo a perspectiva dos gregos. Contudo, quando grande parte do mundo conhecido era governada e culturalmente moldada por Roma, eles necessitavam de sua própria antítese: uma vastidão de inferiores “outros” que os ajudasse a definir o que significava ser romano. As várias tribos germânicas e eurásianas que se congregavam nos arredores do Império eram facilmente rotuladas como hordas bárbaras. Afinal de contas, esses indivíduos não falavam latim, não cultuavam os deuses romanos, nem viviam de acordo com as leis romanas – e vejam só o que eles comiam! A comida sempre foi um mecanismo útil para demonizar populações; e isso não era diferente no mundo antigo. Você saberia estar lidando com bárbaros incivilizados se cozinhassem com manteiga, bebessem cerveja em vez de vinho ou comessem carne de caça em vez da de animais criados em fazendas. [12]

Ao longo dos anos, a população galo-romana, de modo geral, adaptou-se aos modos “civilizados” dos romanos, enquanto as tribos germânicas originárias do Norte e do Leste do que hoje em dia é o território da França mantiveram-se fiéis às suas próprias tradições culinárias. Há quem argumente que isso explica por que ainda hoje existe uma perceptível

divisão entre o norte da França, onde as pessoas tendem a cozinhar com manteiga e a beber cerveja e sidra, e o sul do país, onde a maioria dos pratos é preparada com azeite de oliva e o vinho reina supremo. Seria bom se as coisas fossem assim tão simples, mas tais divisões culinárias não podem ser tão claramente mapeadas com uma espécie de fronteira romano-germânica (e, como veremos, essa espécie de preferências sociais raramente é atribuível a fatores históricos isolados).

O sentimento romano de superioridade nem sempre correspondeu à verdadeira força de seu Império (uma angústia histórica comum), que, durante os séculos IV e V d.C., foi com frequência atacado por tribos bárbaras. Os romanos conseguiram cooptar tribos individuais, dando-lhes terras ou o produto de saques caso isso os ajudassem a defender-se contra outros bárbaros, mas essa provou ser uma estratégia bem-sucedida somente a curto prazo. No final, a Gália enxameava de vândalos, alanos, suevos, borgonheses, visigodos e – mais importantes para a História francesa – de hunos e de francos.

Átila, o Huno, talvez seja um dos poucos líderes bárbaros cujo nome ainda é familiar para a maioria de nós, com suas duradouras conotações de crueldade e selvageria. Chamado o “Flagelo de Deus”, ele fundou um poderoso império no leste europeu, antes de terminar por invadir a Gália, em 451 d.C. Ele saqueou cidades como Metz matando a maioria de seus habitantes, e em outras cidades o populacho aterrorizado fugia antes mesmo de sua chegada. Por fim, ele foi derrotado pelo exército romano em junho de 451, nas proximidades de Paris, na Batalha dos Campos Cataláunicos, um dos conflitos mais sangrentos da História da Europa e o primeiro grande revés enfrentado por Átila em solo europeu. Contudo, aquela não foi uma vitória decisiva para os romanos; Átila retornaria no ano seguinte para invadir a Itália, embora não tenha conseguido alcançar Roma. Ele morreria em 453 de uma forma verdadeiramente bárbara, afogando-se em seu próprio sangue na noite de seu casamento.

De modo geral, os hunos não são lembrados muito calorosamente na França. Sua invasão, porém, levou à criação de uma lenda da culinária



francesa: os hunos teriam sido responsáveis pela introdução do chucrute – ou repolho fermentado em salmoura, gim ou vinho branco – nas partes do leste da França ocupadas por eles, tal como a Alsácia e sua capital Estrasburgo. Um prato clássico nas *brasseries* e nos bistrôs franceses, geralmente consumido com carne suína ou linguça, o chucrute – ou *sauerkraut* – é muito popular por toda a Alemanha e o leste europeu graças aos invasores das estepes asiáticas (embora é mais provável que tenham sido os mongóis, no século XIII, e não os hunos, os responsáveis por sua introdução e sua difusão na Europa). A associação do chucrute com a Alemanha levou a um tipo mais moderno de demonização alimentar no século XX. Nos países de idiomas anglo-saxões, “*kraut*” tornou-se um termo pejorativo para referir-se aos alemães durante as guerras mundiais, enquanto os franceses preferiam chamá-los de “comedores de chucrute”. Durante a Primeira Guerra Mundial, alguns patrióticos fabricantes de conservas norte-americanos chegaram mesmo a renomear seu produto como “repolho da liberdade”. Felizmente, nas décadas seguintes o *sauerkraut* foi destituído de seu estigma político. Hoje em dia, o repolho é apenas mais um alimento saudável da moda, o qual, provavelmente, você não esteja comendo em quantidade suficiente.

Os francos tiveram um impacto muito mais substancial – não apenas pelo fato de que “França” é um nome derivado de *Francia*, a terra dos francos. Os francos eram uma confederação pouco coesa de tribos germânicas que viviam no que hoje em dia é a Alemanha, a Bélgica e o norte da França, nas fronteiras do Império Romano. Depois da queda de Roma, em 476 d.C., seguiu-se um prolongado período de decadência interna e invasões bárbaras, até um homem chamado Clóvis promover a união das tribos e tornar-se seu rei. Enquanto o Império Romano se desintegrava na Europa ocidental, ele conquistava mais e mais territórios na província da Gália, derrotando tanto os exércitos romanos quanto os de outras potências bárbaras. [13]

Clóvis estabeleceu a dinastia merovíngia, assim chamada em honra de seu avô, Meroveu, que, segundo uma lenda, descenderia de um deus

marinho (os francos àquela época eram pagãos). Mas Clóvis casou-se com uma mulher cristã e, quando se viu no lado que perdia um combate contra os alamanos, na Batalha de Tolbiac, em 496, ele orou ao Deus cristão prometendo que se faria batizar se lhe fosse concedida a vitória. Os francos viraram a batalha em seu favor e derrotaram os alamanos, e, assim, Clóvis e os francos tornaram-se cristãos. Foi um astuto movimento político, uma vez que a maioria das pessoas na Gália era cristã e os bispos detinham um poder considerável. Clóvis foi batizado em Reims, iniciando uma longa e duradoura tradição segundo a qual os reis franceses eram batizados e, mais tarde, coroados naquela cidade. Mas ele decidiu fazer de Paris, uma de suas cidades favoritas, a capital de seu reino. Assim, se diz tradicionalmente que a História francesa principia com Clóvis e os merovíngios.

Teodorico, filho e sucessor de Clóvis, tinha um médico grego, chamado Antimo, como conselheiro. Antimo era partidário das clássicas noções gregas sobre saúde e dieta humanas, que prescrevem o consumo de certos alimentos para afastar ou aliviar doenças. Ele escreveu um guia culinário chamado *De Observatione Ciborum* que contribuiu para que os costumes culinários gregos e romanos sobrevivessem no interior do reino dos francos por toda a Idade Média. Ele prescrevia o emprego copioso de gengibre, por exemplo, como digestivo; e, de fato, o gengibre veio a ser um tempero predominante na culinária medieval. Seus conselhos não se limitavam aos tipos de alimentos a serem consumidos; ele também instruía quanto aos modos de prepará-los. A carne bovina deveria ser cozida, antes de ser assada, numa infusão de pimenta, cravo-da-índia e outras especiarias – em uma vasilha de cerâmica, preferivelmente a um recipiente de cobre. A carne deveria ser assada não muito próxima do fogo e regada com sua própria gordura e seus sucos naturais com frequência. Grão-de-bico deveria ser consumido somente quando muito bem cozido, com um pouco de sal e óleo. [14] Antimo, que era muito amado tanto pelos romanos quanto pelos merovíngios, também escreveu extensamente sobre carne



suína. Ele cunhou um ditado popular: *dans le cochon tout est bon* [no porco, tudo é bom].

Porém, talvez a contribuição gastronômica mais duradoura dos merovíngios tenha mais a ver com a maneira como as pessoas comiam. Os homens da nobreza romana costumavam deitar-se ou reclinar-se enquanto faziam suas refeições; as crianças, as mulheres, homens do povo comum e escravos costumavam sentar-se para comer. Em um banquete merovíngio, porém, todos sentavam-se em grandes bancos dispostos ao longo das mesas, o que veio a se constituir de um costume francês. Na verdade, a ideia de não se sentar apropriadamente à mesa seria considerada um barbarismo na França atual.

Copyrighted image

O provérbio francês *dans le cochon tout est bon* [no porco, tudo é bom] decorava a parede do *Aux Trois Cochons – Le Père Fillion*, um tradicional *bouchon* em Lyon. *Bouchons* são pequenos restaurantes ou bistrôs tipicamente dirigidos por famílias, com cardápios dedicados a especialidades culinárias locais, principalmente pratos de carne, com preços razoáveis e ambientes animados. Em uma situação incomum para a França, a maioria dos *chefs* de cozinha dos *bouchons* é constituída por mulheres, entre as quais se incluiu a famosa Eugénie Brazier, conhecida como *La Mère Brazier* [A Mãe Brazier], uma das mais influentes *chefs* francesas do século XX. Fotografia dos autores, 2016.

De fato, a França moderna tem um conjunto de modos à mesa que se espera sejam conhecidos por todos – o que pode causar acessos de nervosismo em estrangeiros que desesperadamente tentem evitar ser vistos como bárbaros. Por exemplo, não espalhe *foie gras* com uma faca sobre uma torrada: o patê deve ser consumido em fatias. Ao comer uma salada, deve-se dobrar as folhas de alface até um tamanho adequado à boca, em vez de picá-las em pedaços. E, pelo amor de Deus, não corte a ponta de um triângulo de queijo *Brie*! Fatias devem ser tiradas no sentido do comprimento, para que todos os comensais possam ter o prazer de saborear o delicioso centro do pedaço. Já que estamos tratando desse assunto, nem pense em servir-se de um enorme copo de vinho, tal como costumavam fazer os saxões (e, hoje em dia, o fazem os anglo-saxões). Aparentemente, ainda existem muitas maneiras de comportar-se como um bárbaro na França.

# 4

## Ode à Glotonaria [15]

*O destino, muito solícitamente, atendeu ao meu desejo,  
minhas orações foram merecedoras de uma saborosa dádiva  
que alimentou as irmãs, mas fez ainda maior bem para mim:  
elas foram saciadas pelo alimento, enquanto eu fui nutrido pelo amor,  
reluzente de decência, enquanto elas me serviam com duas refeições:  
restaurando meu coração à medida que também comiam do que serviam,  
a comida alimentando seus corpos, o amor nutrindo minha alma –  
porque eu tanto mais necessitava de vós, vós viestes como  
um alimento ainda mais doce para mim.*

*Orações piedosas possa o grande Deus ouvir às vossas demandas  
e espargir sobre vossos lábios o sabor de um banquete infinito.*

– Venâncio Fortunato, século VI d.C. [16]

**S**e estas palavras não inspirarem você a impregnar sua culinária de amor e servi-la às pessoas que lhe sejam caras, devem faltar a você ou o coração ou o estômago. Tal como veremos, ao poeta e clérigo do século VI d.C. Venâncio Fortunato – a quem os franceses hoje em dia chamam simplesmente Fortunato – não faltava nenhum desses dois órgãos. Sua afeição platônica por uma ex-rainha mantida reclusa em um

convento, e pelos pratos divinos que ela preparava especialmente para ele, foi preservada em sua poesia, como uma história de amor gastronômico que sobreviveu às eras.

Esse poema em particular foi escrito durante um período em que a dinastia merovíngia envolvia-se, frequentemente, em inúmeras guerras internas, que se seguiram à morte de Clóvis, em 511. Os reis merovíngios tinham o hábito de distribuir as riquezas e terras que possuísem entre seus filhos, o que significava que, toda vez que um rei morria, o reino tinha de ser novamente repartido. Irmãos guerreavam entre si para expandir seus quinhões da herança. Contudo, de algum modo, a despeito de todas as brigas familiares, a Francia permanecia nas mãos da dinastia merovíngia – embora pelo final do século VII seus reis já estivessem tão enfraquecidos que não passassem de líderes figurantes. A verdadeira autoridade fora transferida para um poderoso oficial real em exercício, conhecido como o “prefeito do palácio”.

A vida para as mulheres da aristocracia merovíngia era particularmente desalentadora. O destino delas limitava-se a casarem-se e tentarem gerar herdeiros do sexo masculino; e poucas mulheres tinham a sorte de viver longamente e não perecer durante um parto (a expectativa de vida para as mulheres de então era a de meros 29 anos de idade). [17] Elas somente poderiam receber riquezas como herança se nenhum homem elegível para a liderança do governo ainda vivesse e, definitivamente, não poderiam herdar o trono. A poligamia não era proibida, e era aceitável que um homem (sobretudo um membro da aristocracia) tivesse mais de uma esposa, embora essa não fosse uma prática comum (o mais corriqueiro era que homens tivessem amantes). O cometimento de adultério por parte das mulheres, contudo, era estritamente proibido e punido com grande severidade. Afinal de contas, tratava-se de uma sociedade patriarcal por excelência. A única opção para uma mulher que não desejasse se casar seria entrar para um dos conventos que começavam a surgir naqueles tempos. Eles tornaram-se santuários para toda uma classe de mulheres solteiras e viúvas.



As deploráveis opções para as mulheres daquela época podem ser constatadas pela história de Radegunda, a filha do rei da Turíngia, território hoje localizado na região central da Alemanha. Em 531, a Turíngia foi conquistada pelos reis francos Teodorico e Clotário, ambos filhos de Clóvis. O reino foi anexado às terras merovíngias, então Radegunda – contando apenas 11 anos de idade – e seu irmão foram dados a Clotário como tributos.

Quando Radegunda completou 18 anos, foi forçada a se casar com Clotário, embora não sentisse nenhum amor pelo homem que invadira sua terra natal e a arrancara de sua família. Em todos os seus anos de um casamento infeliz, ela jamais deu à luz uma criança. Buscava refúgio nos estudos, na oração e no auxílio aos pobres e enfermos – tão intensamente que se dizia haver o rei desposado uma freira. Radegunda era uma mulher calorosa, inteligente e muito religiosa. Suas obras de caridade e sua devoção a Deus logo lhe granjearam a reputação de uma santa.

Clotário, com o passar do tempo, terminou por permitir que Radegunda fosse viver em uma *villa* real em Saix, um vilarejo no Vale do Loire, não muito distante de Saumur. Porém, a certa altura, o rei aparentemente cansou-se desse arranjo e exigiu que ela retornasse à corte. Segundo a lenda cristã, Radegunda escapou a esse destino graças ao “milagre da aveia”. Enquanto fugia dos homens do rei que vinham em seu encalço, um campo de aveia recém-plantada cresceu repentinamente, com as hastes alcançando o tamanho de plantas adultas, ocultando-a em sua fuga. Seus perseguidores, assombrados pelo milagre e não pretendendo ofender a Deus, abandonaram a caçada.

Um relato mais prosaico diz que Radegunda fugiu da dominação do rei depois que ele ordenou a execução de seu irmão. Ela, então, convenceu alguns poderosos bispos francos para que fizessem dela uma diaconisa e ameaçassem o rei com a excomunhão, caso ele tentasse recapturá-la. Em qualquer dos casos, Radegunda, então, conseguira livrar-se das garras do rei. Ela abraçou uma vida religiosa e contribuiu para a fundação da abadia de Sainte-Croix de Poitiers. Devido à sua humildade, ela juntou-se à abadia

como uma simples freira, não como a abadessa. Sua dama de companhia e amiga, Agnès (ou Inês), tornou-se a abadessa em seu lugar.

Foi na abadia que Radegunda e Agnès vieram a conhecer o poeta e viajante italiano Venâncio Fortunato. Ele era originário de Treviso, na Itália, mas fugira da cidade antes que esta fosse invadida pelos godos. Algum tempo depois, ele chegou à cidade de Metz, onde o monarca do reino franco de Austrásia mantinha sua corte. A poesia de Fortunato atraiu muitos patrocinadores reais, e ele começou a obter fama por seus próprios méritos, tendo-se mudado, mais tarde, para Paris, então para Tours e, por fim, Poitiers. Fortunato amava a vida e a comida e era feliz por admitir isso abertamente, sem qualquer constrangimento.

Como, exatamente, Fortunato conheceu Radegunda não está muito claro; mas ele certamente já ouvira a respeito dela, pois sua história era bastante incomum. O que está claro é que uma profunda amizade e um amor (platônico) desenvolveram-se entre ele, Radegunda e Agnès, e a comida parece ter sido a maneira mais segura encontrada pelas duas mulheres para demonstrar-lhe sua afeição. Em retribuição, ele escrevia poemas louvando-as e à sua culinária, e, às vezes, enviava-lhes pequenos presentes. Quando Radegunda e Inês jejuavam, como parte de sua prática religiosa, Fortunato enviava-lhes bilhetes implorando para que comessem alguma coisa. Quando a quaresma afinal chegava ao fim, ele lhes enviava mais cartas, nas quais expressava sua felicidade pelo término do jejum.

Certa ocasião, parece que as nossas encantadoras freirinhas deram a Fortunato comida em demasia, e ele padeceu de algum mal relativo à digestão. Seu médico prescreveu uma dieta muito restritiva, e ele queixou-se disso para Agnès e Radegunda, desesperando-se por não poder sequer vê-las provarem das delícias culinárias que preparavam. Ele não tinha nada de bom para dizer sobre o médico (“Nenhuma refeição jamais lhe parece adequada”, resmungou ele). [18] Mas, com o passar do tempo, Fortunato recuperou-se e, novamente, passou a receber “refeições gotejando mel, tais como os doces favos que emanam de seus devotados lábios”. [19] O mel era um dos seus alimentos favoritos.



Fortunato nos legou descrições memoráveis da alimentação proporcionada pelas freiras e nos proporcionou uma boa noção de como e o que as pessoas comiam durante a “idade das trevas” (isso se alguém fosse afortunado o bastante para ver-se cercado por freiras atenciosas):

*Sua preocupação fraternal nunca me permite esquecer  
de como as refeições que me trazem me mantêm vivo:  
A generosidade do jantar de hoje foi primorosa;  
à vossa mesa, vegetais delicadamente aspergidos com mel  
foram servidos copiosamente, duas vezes,  
e somente o aroma deles seria suficiente para fazer-me engordar.  
Quem me atendia à mesa mal podia servir-me as porções,  
e seus pés tinham bolhas ao final da refeição.  
Então, uma gigantesca pilha de fatias de carne surgiu,  
uma montanha – com colinas laterais, circundadas por peixes e ragu,  
formando um pequeno jardim para o jantar em seu interior.  
Gulosamente, vorazmente, eu devorei tudo:  
a montanha e o jardim foram pacientemente deglutidos.  
Não consigo lembrar-me de muita coisa depois disso, pois suas dádivas me  
conquistaram.  
Para os céus, conquistadora Agnès, acima das nuvens, eu alcei voo. [20]*

É bem provável que as autoridades religiosas não vissem sua glotonaria como um pecado tão terrível, pois ele terminou sua vida como bispo de Poitiers e veio a ser venerado como um santo na França e na Itália. E talvez, não surpreendentemente, ele seja conhecido hoje em dia como o santo padroeiro dos *chefs* de cozinha do sexo masculino e dos *gourmands*, absolvendo-nos de nossos pecados gastronômicos. Séculos depois, o grande *chef* francês Auguste Escoffier homenageou Fortunato e seu amor pela comida ao dedicar-lhe a receita de um prato de sua autoria: o *cochon de lait Saint-Fortunat*, ou “leitão a Saint-Fortunat”. O preparo envolve o cozimento de um leitão inteiro, recheado com ervas, conhaque, linguiça e

castanhas – o tipo de prato que, sem dúvida, teria levado Fortunato a um estado de arrebatamento.

Quanto a Radegunda, ela também se tornou uma santa – ainda mais conhecida do que Fortunato. Sua abadia foi destruída durante a Revolução Francesa, mas uma bela igreja, datada do século XI, erigida sobre sua cripta em Poitiers ainda existe. Nela pode-se contemplar um fantástico vitral, no qual um dos painéis ilustra uma cena do milagre da aveia. Ao longo dos séculos, cultuadores fizeram oferendas de aveia para Santa Radegunda. Atualmente, na França, ela é conhecida como a santa padroeira das *chefs* de cozinha do sexo feminino. O que quer que se pense acerca da necessidade de considerar-se *chefs* homens e mulheres separadamente, talvez se deva a uma forma de fazer com que os dois grandes amigos e companheiros gastronômicos mantenham-se permanentemente conectados nas lendas da França.



# 5

## Deixadas para Trás: As Cabras de Poitou [21]

**O** *Chabichou* é um delicioso queijo de cabra francês, que possui uma adorável textura ondulada e uma forma que se assemelha à de uma torre cilíndrica inclinada. Quando consumido ainda fresco, seus sabores são acentuadamente florais e sua consistência é cremosa; mas, depois de alguns meses de sua preparação, seu aroma torna-se um tanto mais picante e agressivo. Ele é produzido exclusivamente na região dos arredores de Poitiers, sob um estrito conjunto de condições definidas dentro de limites impostos pela *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC), ou [Denominação de Origem Controlada]. [22] Ele também empresta seu nome à, assim chamada, *Route du Chabichou* [Rota do *Chabichou*], que proporciona uma adorável excursão pela região de Poitou-Charentes, com suas muitas variedades de queijos de cabra.

Uma lenda diz que o nome é derivado da palavra árabe *chebli*, ou “cabra”. Acontece que Poitiers é famosa não apenas pelo agradável *Chabichou*, mas, também, como cenário de uma batalha épica, ocorrida no século VIII, que é tradicionalmente considerada como um divisor de águas na História europeia, quando o reino franco foi invadido por um império islâmico que crescia e expandia seus domínios com incrível rapidez. Segundo uma lenda local, as forças armadas do Califado Omíada

trouxeram consigo rebanhos de cabras, e estas teriam dado origem aos famosos queijos de cabra da região de Poitou-Charentes, que, hoje em dia, é responsável pela produção de dois terços de todos os queijos de cabra da França. [23]

Pouquíssimos detalhes da batalha são conhecidos por nós. Embora as crianças francesas aprendam na escola que ela se deu em 732, em Poitiers, é possível que tenha transcorrido em 733, nas cercanias de Tours. Na verdade, nos países de língua inglesa, ela é muito citada como a Batalha de Tours. (Essa ambiguidade geográfica não se faz presente no nome árabe dado ao evento, chamado *Balat ash-Shuhada*, traduzido para *Bataille de Cour des Martyrs*, em francês, algo como “Batalha dos Mártires”.)

Qualquer que tenha sido a data exata, a batalha ocorreu em um período no qual o império do islamismo mal contava um século de existência, porém já se tornara uma potência preeminente no Oriente Médio e no Mediterrâneo. Suas raízes se encontravam nas tribos nômades da Península Arábica, que foram transformadas pelas revelações do Profeta Muhammad (também chamado Maomé, em português) e pelo surgimento do Islã, no século VII. Nas décadas seguintes, os árabes dominaram toda sua terra natal e conquistaram grande parte do Oriente Médio e do norte da África. Em menos de cem anos, eles estabeleceram um império – ou “califado” – que se estendia desde o atual Paquistão até a Espanha, aniquilando, nesse processo, o antigo Império Persa e debilitando seriamente o Bizantino.

A expansão do Império Islâmico através do Levante e do norte da África provocou duradouras consequências na culinária mediterrânea. Ao longo dos séculos anteriores de dominação romana, uma certa continuidade dos hábitos alimentares havia se instalado em torno do Mediterrâneo; mas, agora, suas costas meridionais estavam imersas em uma cultura islâmica que trouxera novos alimentos da Ásia – incluindo o açúcar, a beringela e as frutas cítricas – e bania o consumo de carne suína e álcool. Como resultado disso, a carne suína e as bebidas alcoólicas foram, em grande parte, confinadas aos territórios ao norte do Mediterrâneo e,

assim, associadas a uma emergente identidade europeia (dinâmica que, tal como veremos, persiste até os dias de hoje). [24]

Depois do reinado dos primeiros quatro califas muçulmanos, o Islã conheceu sua primeira guerra civil (que resultaria no cisma entre as seitas sunita e xiita), e a dinastia dos omíadas tomou as rédeas do califado. Baseado em Damasco, o Califado Omíada promoveu uma rápida expansão do império islâmico, que incluiu a conquista de Al-Andalus (ou seja, a Península Ibérica) por uma força invasora árabe-berbere do norte da África, no princípio do século VIII. Os exércitos do califado terminariam por cruzar os Pireneus e conquistar vários territórios no oeste e no sul da Gália, tornando-se, assim, uma ameaça direta ao reino franco.

Àquela época, os francos ainda eram governados pelos reis merovíngios, mas haviam-se enfraquecido tanto, se tornado tão impotentes e negligentes para com suas responsabilidades, que vieram a ser conhecidos como “os reis preguiçosos”. O verdadeiro poder político permanecia com o prefeito do palácio, cargo que, naquele tempo, era exercido por Carlos, o filho de Pepino. Ele já contava com um exército bem treinado e experiente sob seu comando e era, de fato, o rei – em tudo, menos no título.

Os invasores omíadas eram liderados por Abd al-Rahman, o emir de Córdoba. Seu grande exército – cuja força contava-se pela casa das dezenas de milhares de homens – conquistara a rica província de Aquitânia e, agora, avançava lentamente rumando para o norte, em direção ao Loire, pretendendo saquear cidades ricas, tais como Tours. Os francos podiam ser superados em número e verem-se forçados a confiar em sua infantaria para combater a cavalaria pesada dos omíadas, mas o lento avanço do exército omíada deu a Carlos a oportunidade de escolher a localização mais favorável para a batalha, em terreno elevado e com uma floresta muito densa. No final, isso provou ser um fator decisivo. Depois de uma semana de escaramuças, um dia de combate acirrado terminou com a morte de Abd al-Rahman e a retirada dos omíadas. Há quem diga que foi essa vitória que rendeu ao líder franco a alcunha pela qual ele seria conhecido na



História: Carlos Martel (Carlos, o Martelo). Sua vitória decisiva foi vista como uma vitória da própria cristandade, e ele seria, mais tarde, conhecido como o “Martelo dos Infiéis”.

Há alguma controvérsia quanto ao legado histórico da Batalha de Poitiers. Por marcar os limites mais longínquos da conquista da Europa pelo Califado Omíada, a batalha é muitas vezes apresentada como um momento crucial da História mundial, cuja vitória evitou que a Europa caísse sob a dominação islâmica. Porém, em tempos mais recentes, historiadores têm argumentado que o exército de Abd al-Rahman teria invadido a França apenas para saquear o país, sem a intenção de uma conquista duradoura. De todo modo, a expansão dos omíadas perderia seu ímpeto mais tarde, ainda no século VIII, devido a agitações internas e ao fato de as forças de Al-Andalus não contarem com poder suficiente para continuar a ocupar a França.

Não obstante, a Batalha de Poitiers arrebataria a imaginação dos franceses pelos séculos que se seguiriam. Diz-se que Joana d’Arc teria ouvido vozes que lhe diziam para que se dirigisse a Poitiers e desenterrasse a espada de Carlos, para ajudá-la a expulsar outros invasores da França – dessa vez, os ingleses. Durante a Segunda Guerra Mundial, tanto o regime de Vichy quanto a resistência francesa apropriaram-se da lenda do guerreiro franco: um grupo da resistência, baseado nas proximidades de Poitiers, adotou o nome de Brigada Carlos Martel.

Mais recentemente, a extrema-direita na França usou a lenda de Carlos Martel em suas campanhas xenofóbicas. Nos anos 1970 e 1980, terroristas antiárabes do Grupo Carlos Martel bombardearam uma série de alvos argelinos na França. O *Front National* (Frente Nacional, ou, simplesmente FN), o mais bem-sucedido partido político de extrema-direita da França, aproveitou-se do simbolismo da Batalha de Poitiers na campanha para as eleições presidenciais em 2002, lançando o *slogan* “Martel 732, Le Pen 2002”. A mensagem racista era clara: “Vamos derrotar a nova invasão muçulmana”. Ainda mais recentemente, o fundador do FN, Jean-Marie Le Pen, respondeu ao refrão popular “*Je suis Charlie*” [Eu sou Charlie] surgido



logo após o ataque terrorista à revista satírica *Charlie Hebdo*, ao declarar: “*Je suis Charlie Martel*” [Eu sou Charlie Martel]. Enquanto a maioria do povo francês considera esses comentários deploráveis e de péssimo gosto, infelizmente eles ainda apelam a um segmento da população que não pode mais ser considerado “marginal”. A filha de Le Pen e líder partidária do FN, Marine Le Pen, conquistou mais de 30% dos votos nas eleições presidenciais de 2017.

Um sabor muito mais agradável tem o nosso adorado queijo de cabra *Chabichou*. Se suas origens realmente se devem ao desfecho da invasão dos omíadas é algo discutível. As cabras, também conhecidas como as “vacas dos pobres”, teriam sido os animais ideais para a alimentação de exércitos. Cabras são muito adaptáveis: podem caminhar sobre terrenos muito acidentados e ficam felizes ao alimentarem-se de qualquer matinho que nasça à beira da estrada enquanto se deslocam. Na verdade, as cabras comem quase qualquer tipo de planta. Seu leite pode ser bebido fresco e é relativamente simples obter-se queijo a partir dele. Portanto, não é difícil imaginar que as forças omíadas tenham trazido consigo as cabras e a tradição da produção do queijo de cabra para as terras dos francos – e ali as tenham deixado para trás, como recordação de sua fracassada conquista.

Hoje em dia, a França produz mais de 100 mil toneladas de queijo de cabra a cada ano. <sup>[25]</sup> O *Chabichou* é um delicioso lembrete de que o encontro de diferentes culturas e civilizações pode ser uma fonte de enriquecimento, em vez de conflito. Se o *Chabichou* pudesse falar, talvez dissesse, sussurrando: “Faça queijo, não faça guerra. O queijo tem um sabor muito melhor, especialmente se acompanhado por uma boa taça de *Sauvignon Blanc* bem seco”.