

resenha

# Conversas saborosas à mesa

Livro Quem colocou o filé no Wellington? traz curiosidades de 50 receitas clássicas



TEXTO:  
Flávia Schiochet

Quantas histórias podem ser servidas à mesa? Se depender do livro *Quem colocou o filé no Wellington?*, do autor britânico James Winter, pelo menos quatro: salada, prato principal, sobremesa e um drinque. Lançada há cinco meses pela editora Melhoramentos, a edição traz a história de 50 receitas clássicas de diversas partes do mundo, todas com fotos e a releitura do autor. Mais do que receitas e causos, o livro levanta duas perguntas fundamentais quando falamos de clássicos na cozinha: Quem teve essa ideia? E por que continuamos comendo isso?

A resposta pode estar na comparação que Winter faz entre um chef e um artista. Saber como preparar e combinar ingredientes de forma a criar um novo sabor é uma habilidade invejável. Enquanto uma obra de tinta e tela sobrevive ao tempo mantendo sua forma e cor, um prato é recriado em cima da ideia original a cada preparo. O xis da questão é saber que tipo de coincidências ocorreram para que estas combinações tenham surgido atemporais. Winter aponta vários cami-



Origem da feijoada, segundo o autor: prato era da elite e não de escravos.

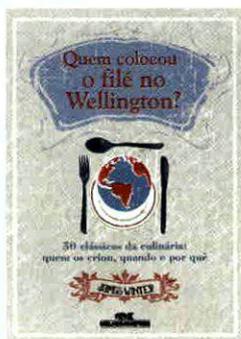
**? O QUE**

Quem colocou o filé no Wellington?, por James Winter (2013, Editora Melhoramentos), 192 páginas.

**📍 ONDE**

Nas livrarias Cultura, Curitiba, Fnac, Livraria da Vila e Saraiva.

**💰 QUANTO R\$ 59**



nhos e histórias; a maioria delas tem como protagonista chefs franceses, como Auguste Escoffier e Marie-Antoine Carême, e um cenário caótico (guerras e crises) ou luxuoso (a belle époque) ou os anos dourados, por exemplo.

Muitos dos pratos que hoje são comuns foram criações simples (e chiques!) em sua época. As saladas Waldorf e Caesar, por exemplo, foram uma coqueluche nos EUA quando surgiram, no fim do século 19 e em meados da década de 1920, respectivamente. O estrogonofe, à boca pequena tido como uma maneira de esconder a qualidade inferior da carne, foi pensado por um chef russo para os melhores cortes. Do Brasil, não poderia faltar a feijoada. Winter afasta a lenda de que era comida de escravos e crava: ela é irmã da favada e do cassoulet, uma receita vinda dos portugueses do norte que refestelava a elite recém-formada no Brasil.

A narrativa de Winter é leve e sincera. Não são poucos os textos em que ele admite não saber se as histórias citadas são lendas ou coincidências – o que inegavelmente dá um bom caldo à conversa, da entrada à sobremesa. ♦