

SÃO PERIGOSAS as esculturas de gelo: podem ser kitsches demais. Mas quando feitas por um artista não pode existir coisa mais bonita. Costumávamos fazer as vasilhas grandes, de gelo, para ostras, frutos do mar. Sempre com um paninho escondido debaixo do avental para secar eventuais pocinhas de água. O gelo custa a derreter e tem alguma coisa misteriosa e pura que é imbatível no drama da mesa de um bufê. Quando é lindo, é claro. Quando é um cisne de peixeço torto, ui, ui, ui.

Tínhamos um senhor que trabalhava para nós, intuitivamente tailandês, que transformava melancias em ogros, rabanetes em joias e era obedecido pelo gelo, humildemente. Mas se americanizou, progrediu, começou a usar um tipo de traçado de ferro com um reservatório para a água derretida dos faisões alcançando voo, que podiam pingar à vontade que a água caía na tal veta. Daí o feio era a geringonça que matava qualquer delírio artístico com sua funcionalidade.

Num país tropical, o gelo impressiona muito mais. Não há criança que tenha pegado o fim dos anos 40 com caminharões que deixavam quadradinhos de gelo sobre os muros, diariamente, que não se lembre da emo-

Formas do gelo

NINA HORTA



ção das manhãs, com o gelo ao sol, granítico, silencioso, duro, brilhante, morto, pousado na paisagem. De repente o sol brilhava sobre ele, que se espatifava em facetas diferentes.

E a vontade, quantas vezes realizada, de estourar a pedra em pedaços no chão, junto dos tatus-bolinha, dos tufo de buxo de cerca, da espada de São Jorge, multiplicando a pe-

Gelo impressiona mais num país tropical: quando brilha sob o sol, se espatifa em facetas diferentes

dra em centenas de efeitos de luz. E no frio de junho, saía um vapor das bocas das crianças acorodadas junto ao gelo sonhando com o mun-

do de onde ele viera.

E daí o anticlimax quando eram aprisionadas nuns panos de prato para não queimarem as mãos e colocados na cozinha, na geladeira baixa, cotó, azul, com um compartimento de zinco ondeado para o gelo. Um cheiro de lata se elevava perfurando o cérebro. Daí perdia a mágica, conservava

as carnes, os peixes, até que no dia seguinte voltava a reinar com sua graça no Jardim América. Acredito que acontecia o mesmo em todos os bairros. E as mães se especializavam em sorvetes, granitas, musses, pavês.

Agora, com o calorão, o sorvete está cada dia mais cotado. No Nordeste, com aquelas sorveterias mil sabores, a concorrência não sabe mais o que inventar. Numa delas escolhem-se os sabores que são colocados numa pedra individual de mármore gelada e misturados ali, na frente do cliente, produzindo o sorvete customizado, com o nome de quem o inventou. Bom para bufê, também, os movimentos mágicos de picar o sorvete geladíssimo, misturá-lo com farofas e caldas.

Na Inglaterra, Bompas & Parr, dois rapazes bem malucos, alcançaram o máximo de sua glória com as suas gelatinas, gelos e formas. Entrem no Google, já existem dois livros deles, "Feasting" e "Jelly", são exageradíssimos, mas podemos tirar ideias e as formas que vendem não têm iguais. Mas nem chegam perto dos antigos quadradões de gelo ao luar.

ninahorta@uol.com.br

NA INTERNET
Leia o blog da colunista
ninahorta.blogfolha.uol.com.br



BIFE À OSWALDO ARANHA

O diplomata Oswaldo Aranha sempre pedia por seu prato favorito: alcatra malpassada com arroz, batatas e farofa. Quem trocou a alcatra por filé e adicionou o alho, não se sabe —mas é certo que desagradaria a Aranha, que detestava alho e, como bom gaúcho, achava filé sem graça



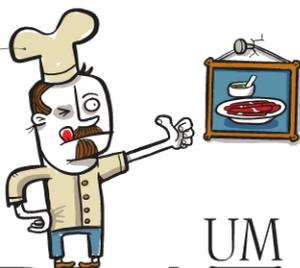
MAIONESE

A versão mais difundida diz que o chef de um marechal francês criou um molho com o que havia à mão em missão na cidade de Mahón (daí maionese): azeite e ovos. Para o fogo não chamar a atenção dos inimigos, ele não cozinhou a mistura



CARPACCIO

A receita foi a solução do chef Giuseppe Cipriani, do Harry's Bar, em Veneza, para servir uma condessa que se sentia indisposta e anêmica, e cujo médico havia receitado ingestão de carne —crua, se possível. Ao finalizar o prato, com filés crus batidos no martelo, o chef lembrou do pintor Vittore Carpaccio, que usava fortes tons de vermelho



BIFE À MILANESA

A técnica de empanar com ovo e farinha de pão remonta à Grécia Antiga. Foi levada à Europa, chegou a Veneza... Na Milão do século 17 ganhou fama a costela de vitela empanada, trazida ao Brasil pelos colonos. Aqui, a costela deu lugar ao bife —e só aqui a técnica virou "à milanesa" para empanados



UM PRATO DE histórias

KETCHUP

No século 16, chineses criaram o ke-tsiap ("molho"), caldo de peixe, sal, soja e vinagre, para conservar carnes. Mercadores levaram a ideia para a Europa, onde foi enriquecido com cogumelos, limão, açúcar, gengibre... Sempre para disfarçar o gosto da carne velha dos navios. Nos EUA, que produzia muito tomate, a receita ganhou a polpa do fruto, perdeu o peixe e estourou com a produção de Henry J. Heinz



BOLO SOUZA LEÃO

Rita de Cássia Souza Leão, herdeira de um engenheiro pernambucano, baixou uma lei na época da independência do Brasil: em sua casa-grande não mais se usaria ingredientes europeus. Nos bolos, ela trocou trigo por mandioca, manteiga francesa pela caseira, leite por leite de coco... Eis o bolo Souza Leão

Dois livros recém-lançados de historiadores da gastronomia se dedicam a destrinchar e explicar **lendas**, fatos e casos **engraçados** por trás da criação de **receitas famosas** no Brasil e no mundo; selecionamos **oito** histórias curiosas

CREPE SUZETTE

Um garçon atrapalhado, que servia o príncipe de Gales, errou e flambou o crepe ao finalizar a calda à mesa. O nobre comeu mesmo assim e gostou. O garçon batizou o pirotécnico prato com o nome do príncipe. Este, galanteador, repassou a homenagem à moça que o acompanhava: Suzette



FILE À WELLINGTON

No século 15, há registros de receitas inglesas de carne envolta em massa; os franceses preparavam filé "en croûte", com foie gras e empanado. Mas na batalha de Waterloo, o vencedor foi o duque de Wellington, não Napoleão. Na mesa, como na guerra, vale a versão do vencedor



ESSES PRATOS MARAVILHOSOS E SEUS NOMES ESQUISITOS

AUTORA Maria Leticia Monteiro Cavalcanti
EDITORA Fundação Gilberto Freyre
QUANTO R\$ 80 (302 págs.)



QUEM COLOCOU O FILE NO WELLINGTON?

AUTOR James Winter
EDITORA Melhoramentos
QUANTO R\$ 59 (192 págs.)