

[Você está em Notícias](#) >

## GOELA ABAIXO

*(Por que a interdição do “foie gras”, iguaria que traz o aroma do privilégio, tornou-se causa fácil para políticos igualmente fáceis.)*

**Nirlando Beirão** [Jornalista e escritor, é autor, entre outros livros, de 'Rodeio Conta os Jardins' (Designa) e 'Original - Histórias de um Bar Comum' (DBA)].

Para o Jornal “O Estado de S.Paulo” Caderno Alias – p. E10: 13/10/2013

O mais recente jantar - espero que não o último - em que saboreei um foie gras digno desse nome, aquele bifão bonito, rosadinho por dentro, com fofura de escalope, foi num restaurante do Marais, em Paris. Naji Nahas



*Figura 1 - ‘Um prato que acaricia o paladar e deve ter o condão de anestésiar a alma: Regis Duvignau/Reuters.*

também estava por lá, em mesa concorrida e bilíngue, e, pelo que pude perceber, tratava-se de uma confraternização festiva, coincidência ou não, logo depois do episódio do Pinheirinho, em São José dos Campos - quando Naji, de mãos dadas com a Justiça, conseguiu desalojar de seus casebres um bando de miseráveis.

Apesar de a memória ter me acionado, ali no L’Ami Louis, um engulho imediato, nem assim eu consegui perder o apetite. O foie gras acaricia o paladar e também

deve ter o condão de anestésiar a alma. Posso dizer que foi o foie gras, com aquela plenitude magnífica de textura e de sabor, na luxuosa parceria com um nobre

sauternes, que amorteceu minha indignação. Deixei Naji Nahas festejar, na noitada parisiense, a brutalidade que cometera. De todo modo, não vi foie gras na mesa dele. Menos mal.

Vai ser difícil, agora, engolir, sem o risco de revolver meu estômago e regurgitar minha surpresa, a recente iniciativa de um vereador paulistano, imerso nas brumas de seu anonimato, de patrulhar o consumo local da única iguaria em todo o mundo capaz de competir, em desfrute sensorial dignos de deuses gulosos, com as trufas brancas do Piemonte e (psiu, falemos baixo porque o indigitado patrulheiro e suas hostes do culinariamente correto podem ouvir) com a galinha ao molho pardo preparada por minha mãe mineira. O foie gras corre o sério risco de ser proscrito em São Paulo. Parece piada, mas é sério.

Digo que é rematada tolice um servidor público pago com o meu, o seu, o nosso tributo dedicar suas energias legislativas a tarefa tão insignificante como a de policiar o que ponho legalmente em meu prato. No entanto, sei que também haverá quem diga que defender o direito ao foie gras é capricho gastronômico de uns poucos, aliás, pouquíssimos, e que afinal o fígado do ganso, delicioso que seja não faz parte da cesta básica da família brasileira.

Ok, mas o que me irrita no vereador exibicionista é que ele venha demagogicamente contrariar um princípio de liberdade. Já tenho pouca paciência para aceitar as prescrições dietéticas de minha nutricionista - ela que é profissional respeitável, diplomada em lipídeos e em colesterol. Mas que um político inosso e inodoro venha me ensinar o que comer, e ao chef Erick Jacquin o que cozinhar, e à Casa Santa Luzia o que vender, já é um pouco demais, né mesmo?

Gosto, gosto muito, e não me acanho de dizer. Atravessei o Périgord em busca do foie gras perfeito, palmilhando “terroirs” em que percebi gansos - e também patos, que facultam o plano B do foie gras - grasnando sua alegria barulhenta, espalhafatosa, aparentemente indiferentes ao seu destino e francamente insensíveis à solidariedade daqueles que se dizem seus defensores. Vi gansos e patos felizes. Agradeço-lhes o magnânimo desprendimento com que comparecem ao festim dos gourmets.

Descobri no sudoeste da França, entre Cahors e Toulouse, a rota das melhores “terrines” e dos mais preciosos patês confeccionados, com ternura artesanal, a partir do fígado gordo das generosas criaturinhas. Não constatei culpa, e sim orgulho por um ofício secular, transmitido de pai para filho (o Egito dos faraós já apreciava o fígado gordo), e desafio quem quer que seja a identificar naqueles “paysans” de pele enrugada como as asperezas do solo qualquer traço da mais remota crueldade.

Aqui, chegamos ao tema xodó da censura gastronômica: o **gavage**. Acusam-se os produtores de foie gras de, decididos a aprimorar a qualidade do pitéu, empanturrar à força, com um sinistro funil, o coitado do ganso. O gavage, acreditem, é uma fantasia dos ressentidos ou dos desinformados. A Comunidade Europeia tem regras rígidas quanto aos procedimentos no trato com os animais e o que os campônios do Périgord fazem hoje não vai nada além de alimentá-los convenientemente. Com milho, aliás, que é, parece, a dieta conveniente a tal tipo de aves.



Fig.2-Gavagem em pato.

Não consta que deixar os bichos à míngua seja a melhor maneira de proteger a espécie. **Gavage** é na verdade o que pretende fazer o obscuro vereador paulistano: impingir a nós, goela abaixo, um refogado de besteiras sem nenhum sabor.

*Obs.: “Gavagem ou alimentação forçada é a prática de alimentar uma pessoa ou um animal contra a sua vontade. Em humanos é a forma pela qual recém nascidos prematuros, com incoordenação de sucção e deglutição, recebem alimentos (através de uma sonda orogástrica). É também um método de alimentação de pessoas à força, como por exemplo em prisões.*

*Em animais a alimentação forçada também pode ser utilizado para fins gastronômicos, para a obtenção do "foie gras". O termo que em francês significa "fígado gordo" Este é o fígado de um pato ou ganso que foi super-alimentado. Junto com as trufas, o foie gras é considerado uma das maiores iguarias da culinária francesa. "Possui consistência amanteigada e sabor mais suave em relação ao fígado normal de pato ou ganso."*

Glutão assumido tem, contudo, coração de manteiga e sinceramente me apieda de galinhas, gansos, faisões, codornas - por mais apetitosos que eles posteriormente venham a se apresentar à mesa. Até de pombos tenho dó, ainda que eles sejam me informam, criaturas asquerosas, de maus hábitos e gastronomicamente desprezíveis.

O que definitivamente não entendo é o porquê da hierarquia decretada pelo culinariamente correto. O índice de proibições em que querem incluir o foie gras não protege, por exemplo, as tainhas e o frango caipira. O infalível peru de Natal, acolhido com enternecimento de família de calendário, não parece suscetível de nenhuma comiseração. Serão os gansos - e os patos, duplamente deles no delicioso potencial do fígado gordo - animais dignos de uma custódia afetiva que os vitelos e os moluscos desmerecem? Vejo aí traços de um preconceito, digamos de classe.

Se a São Paulo da impostação gastronômica sucumbir à fatalidade de ver seus cardápios legislados por leigos rabugentos, vai perder muito de um charme que vai muito além das papilas gustativas: o apelo turístico de metrópole que se pretende cosmopolita. De simulacro de Nova York ou Londres, vira reduto de capiaus do Nebraska - gente que nunca ouviu falar em foie gras, mas tem profunda raiva de quem já ouviu.

O foie gras - esqueçamos Paris por um minuto - é compulsado aqui por mãos criativas e é capaz de surpreender em capitosas variações em torno do mesmo tema. De Erick Jacquin já testemunhei a magia de um jantar em que o pitéu dos gansos acorreu à mesa em seis situações diferentes, da "terrinerie Maison" ao bloco inteiro, da mousse ao "parfait", finalizando-se a ágape à romana com o acetinado "foie gras nature", aquele que faz delicada escala pela caçarola, edulcorado por uma banana caramelizada e debruçado sobre uma calda onde se adivinhava limão e um discreto toque de açúcar. A adegas do anfitrião suplementou a sinfonia de suspiros profundos.

Benny Novak - brasileiro, e Yann Corderon - francês, também se tem arriscado competentemente a enveredar pelos mistérios do foie gras, contando agora, eles e os demais chefs, não apenas com o produto importado, mas eventualmente com os fígados de pato mulard criado, em Santa Catarina, pela Villa Germânia.

Mas é Erick Jacquin, do La Brasserie e do Tartar&Co., quem, com reconhecimento de todos, ostenta a distinção de Monsieur Foie Gras, francês até a raiz do cabelo a despeito de seus 18 anos de Brasil, credenciado pela circunstância simbólica de ter nascido numa cidadezinha que fica bem no umbigo geográfico do país (Dun-sur-Auron). Jacquin é um daqueles franceses capazes de alternar finesse, ironia e maus bofes. Seu bordão é: "Não é fácil ser chef no Brasil". Mais do que nunca, a frase é perfeita.

Ouvi dizer que o rancor de Sua Excelência, o edil-xerife, vem da circunstância de ele ter se fartado de foie gras em viagem pela Hungria de seus

antepassados (os experts afirmam que o foie gras da Hungria chega a ser melhor que o da França). E que, só depois de fartado no limite, ele soube - triste desavisado! - da verdadeira natureza daquela maravilha. Teria, então, decidido eructar em cima de nós, cidadãos paulistanos, seu pretense meaculpa? Ou será que visa a preservar para si, apenas para si, o privilégio de tão memorável experiência?

O foie gras traz o aroma de um privilégio, o que faz dele uma causa fácil para políticos igualmente fáceis. Ninguém há de se surpreender se a interdição, provisoriamente aprovada, vier a prevalecer. Os fiscais da nutrição têm fome de holofotes e dificilmente, aposto, vão se saciar com um mero foie gras. A feijoada que se cuide.

Como consolo pelas rumações dos medíocres, eu tomo emprestado aquela frase de Humphrey Bogart, aliás, Rick Blaine, ao se reencontrar com Ingrid Bergman, aliás Ilsa Lund (e de novo se despedir dela, em Casablanca). Com o olhar gotejando paixão e dor, Rick sussurra: "We will always have Paris". Sempre teremos Paris. A menos que a notável Câmara Municipal de São Paulo também queira nos impedir esse prazer.

## Dois a zero para o pato. Por enquanto

**Depoimento: Patrícia Ferraz** - para "O Estado de S.Paulo" – 10/10/2013.

Minha tentativa de fazer uma terrine de foie gras fracassou. Pela segunda vez. Da primeira, há uns dois anos, encomendei um fígado de pato a Pierre, um produtor ético no interior de São Paulo - que não usa gavagem. Ele vinha à cidade às terças-feiras fazer entregas para alguns restaurantes e, depois de alguma insistência, aceitou meu pedido. Recebi o fígado congelado em casa e guardei no freezer para usar no fim de semana. Queria estrear minha terrine e um livro sobre o tema, recém-importados.

Não deu. No dia seguinte, entrou lá em casa uma faxineira nova e cheia de iniciativa que sem aviso "limpou" o freezer - ela jogou tudo fora, das tortillas artesanais da Gerusa ("aquelas massinhas estavam secas") aos rolinhos de manteiga de sálvia ("sem data de validade"); e, é claro, o foie gras "aquela carne que estava estragada, com uma cara horrível toda esbranquiçada". Só poupou uma coisa no congelador todo: uma caixa de hambúrguer. Dentro da validade.

Nunca mais comprei foie gras, mas nesta semana, enquanto estávamos acertando os detalhes para o debate sobre foie gras na TV Estadão, surgiu a ideia de protestar contra a tentativa de proibição em São Paulo, apresentando uma boa receita de terrine como Prato do Dia.

Comprei o fígado no Santa Luzia (custava R\$ 287,00 o kg do foie francês; no Empório Santa Maria, era R\$ 385,00). Abri o livro Terrine, de Stéphane Reynaud (Ed. Phaidon) na receita mais simples com foie gras e segui direitinho as instruções.

Achei tudo bem fácil: com uma faca afiada retirei os nervos, deixei marinar por duas horas com porto, conhaque, sal, pimenta e especiarias. Presei na terrine, tampei, cozinhei 30 minutos em banho-maria. E deu errado. Muito errado. Ficou escuro, feio, desmontou. Sem condições de fotografar e sem tempo de tentar de novo, ou ligar para algum chef para descobrir onde estava o erro, recorri a uma das boas terrines da cidade: a do La Casserole, de Marie-France Henry.