

Livro mostra a história do frango na gastronomia

Ricardo Maranhão relata trajetória da ave na cozinha desde a Pré-História

De coletoras de restos, há 10 mil anos, as galinhas passaram a fornecer ovos e penas aos povos da Ásia

CRISTIANA COUTO
COLABORAÇÃO PARA A FOLHA

Muitos livros já foram escritos sobre os ingredientes sofisticados, como o caviar, as trufas, o bacalhau e as ostras. Como bem aponta o crítico da **Folha** Josimar Melo na contracapa de "O Frango - História e Gastronomia", faltava ainda falar do "nosso prosaico franguinho".

É dessa ave, hoje barata e popular, de que trata o livro de Ricardo Maranhão, coordenador do Centro de Pesquisas em Gastronomia Brasileira da Universidade Anhembi

Morumbi, recém-publicado pela Usina da Edição.

O historiador inicia a trajetória da ave desde a Pré-História — a galinha, conta ele, descende do *Archaeopteryx*, um antepassado de todas as aves, com penas, asas e dentes, que viveu na Terra há mais de 150 milhões de anos.

Seguindo suas ciscadas através dos tempos, o livro perpassa várias civilizações.

De coletoras de restos deixados pelos humanos nos arredores das primeiras aldeias no Neolítico, há um período de 10 mil anos, as galinhas passaram a fornecer ovos e penas aos povos da Ásia.

Quando a leitura começa a engrenar, entretanto, o frango passa de ator principal a coadjuvante de uma história que foca, mais do que na ave, na história da alimentação do homem através dos tempos.

Sim, ficamos sabendo que, na antiga China, "um bom frango passou a ser uma refeição valorizada"; que a chegada de um hóspede a uma casa romana pedia o sacrifício de uma galinha; e que a ave era um "alimento milenar" dos indianos, que também o serviam de comida para os doentes.

Mas o livro não avança em explicações para seu uso consagrado no passado e em culturas tão diversas.

Ficam algumas perguntas. Por exemplo: por que o frango era uma carne superior nas cortes da Renascença ou indicado para alimentar doentes no medievo?

HIERARQUIA ANIMAL

Além de aspectos econômicos ou de etiqueta, há explicações que podem, por exemplo, ser encontradas na história natural.

No ideário renascentista, a analogia entre o mundo natural (criado por Deus) e o dos homens definia princípios de hierarquia a partir dos elementos formadores do mundo — água, terra, fogo e ar.

Nele, animais que voavam eram mais nobres que quadrúpedes, assim como frutas eram superiores a raízes.

Outra complexa classificação, dessa vez dietética, esclarece por que o frango era indicado para doentes: de natureza "quente" e "úmida", ele se aproximava das condições naturais do corpo humano quando saudável, sendo, portanto, mais indicado.

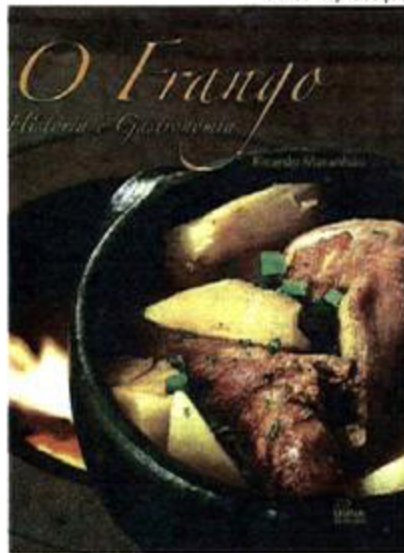
Mas o frango vai retomar seu lugar de protagonista nessa história. Maranhão

analisa, por exemplo, sua produção em escala industrial e alguns de seus usos alimentares no Brasil.

O livro traz, também, receitas (antigas e modernas) de fontes variadas — embora tenha sido concebido pelo restaurante Galeto's, especializado na carne, em comemoração a seus 40 anos de vida.

CRISTIANA COUTO é jornalista, doutora em história da ciência e autora de "Arte de Cozinha - Alimentação e Dietética em Portugal e no Brasil (séculos 17-19)"

Fotos Reprodução



O FRANGO - HISTÓRIA E GASTRONOMIA

AUTOR Ricardo Maranhão

EDITORA Usina de Edição

PREÇO R\$ 145

PÁGINAS 176

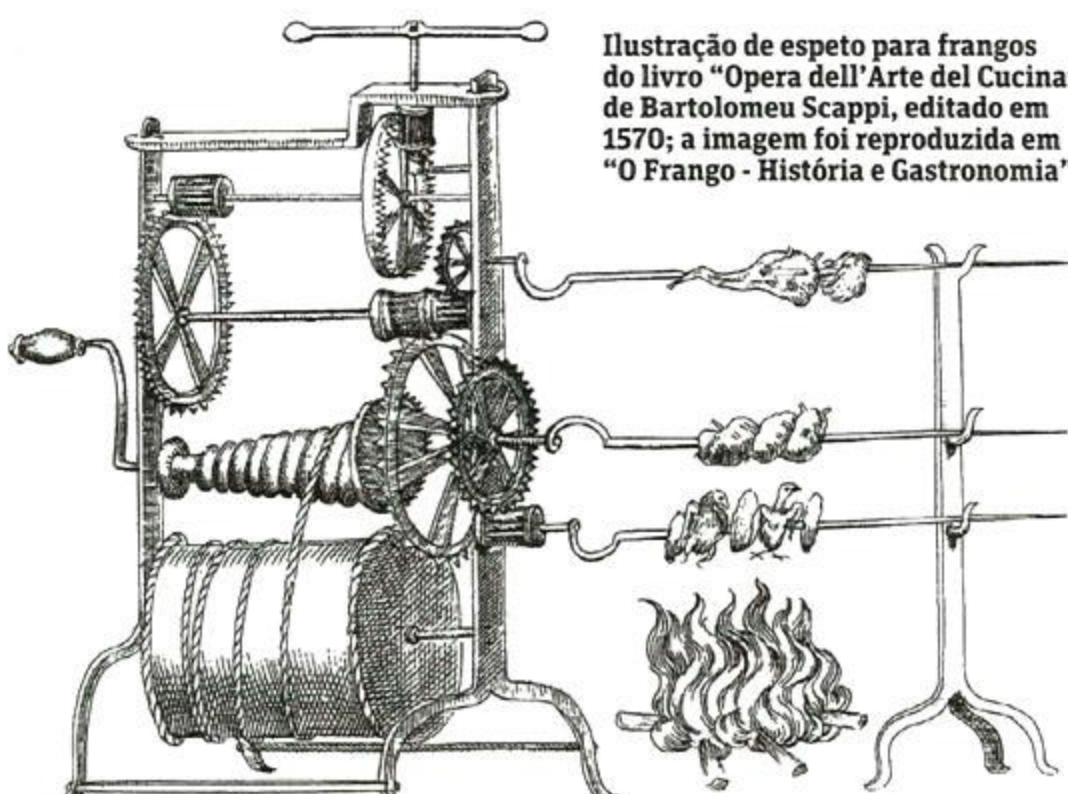


Ilustração de espeto para frangos do livro "Opera dell'Arte del Cucinare", de Bartolomeu Scappi, editado em 1570; a imagem foi reproduzida em "O Frango - História e Gastronomia"