

Dan Barber

O TERCEIRO PRATO

*Notas de campo sobre
o futuro da comida*



Tradução de Ana Deiró



BICICLETA AMARELA
ROCCO

Para Aria Beth Sloss

SUMÁRIO

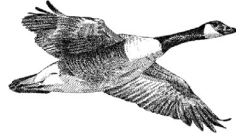
INTRODUÇÃO ... 9

PARTE I
SOLO



31

PARTE II
TERRA



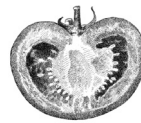
109

PARTE III
MAR



207

PARTE IV
SEMENTE



329

EPÍLOGO ... 434

AGRADECIMENTOS ... 457

NOTAS ... 461

LEITURAS ADICIONAIS ... 475

INTRODUÇÃO

UMA ESPIGA DE MILHO, SECA E LIGEIRAMENTE MURCHA, CHEGOU pelo correio não muito depois de inaugurarmos o Blue Hill at Stone Barns. Acompanhando a espiga vinha um cheque de mil dólares. A explicação chegou no mesmo dia, em um e-mail que recebi de Glenn Roberts, um colecionador de sementes raras e fornecedor de grãos especiais. Uma vez que o Blue Hill faz parte do Stone Barns Center for Food and Agriculture (Centro Educativo para Alimentação e Agricultura de Stone Barns), uma fazenda de conceitos integrados para o uso polivalente de recursos agrícolas e também centro educativo, Glenn queria minha ajuda para convencer o horticultor a plantar aquele milho na primavera. Ele dizia que a espiga era de uma variedade denominada New England Eight Row Flint (Flint de Oito Fileiras da Nova Inglaterra).

Existem provas, dizia-me Glenn, de que o Flint de Oito Fileiras tem uma origem que remonta ao século XVII, quando, durante algum tempo, foi considerado uma maravilha técnica. Não apenas produzia consistentemente espigas com oito fileiras de grãos gordos (quatro ou cinco fileiras eram a norma na época; as espigas atuais têm entre 18 a 20 fileiras), mas também fora cuidadosamente selecionado por gerações de índios nativos americanos por seu sabor característico. Já no final do século XVIII, era amplamente cultivado na região oeste da Nova Inglaterra e na região do baixo Hudson Valley, mais tarde chegando a locais tão distantes quanto o sul da Itália. Mas um inverno brutalmente frio em 1816 destruiu a safra da Nova Inglaterra. As reservas de sementes foram esgotadas quase a ponto de extinção, já que a maior parte do milho armazenado foi usada para alimentar pessoas e gado.

O milho que Glenn me havia enviado vinha de uma linhagem que sobrevivera por 200 anos na Itália, sob o nome de Otto File (“oito fileiras”), e ele esperava poder devolvê-lo a seu lugar de origem. Ao plantar as sementes, escrevia ele, estaríamos cultivando “um importante e ameaçado sabor histórico da Itália e simultaneamente repatriando um dos alimentos básicos

extintos na Nova Inglaterra. Receba meus cumprimentos, Dan, por sua pesquisa, e obrigado por dar importância a isso”. Glenn acrescentava, para o caso de eu *não* ter dado importância, que o Oito Fileiras era o ingrediente essencial para se fazer “muito provavelmente, a polenta mais saborosa do planeta, e que era absolutamente impossível de ser encontrada nos Estados Unidos”. Por ocasião da colheita, ele prometia enviar mais mil dólares. Não queria nada em troca além de algumas espigas para armazenar e guardar como semente.

Se tal oferecimento parecia um gol de placa para o Stone Barns, de fato o era. Ali estava a oportunidade de recapturar uma cultivar regional e ao mesmo tempo homenagear uma safra dos índios nativos americanos, de relevância histórica. Para mim, era a oportunidade de cozinhar com um ingrediente que nenhum outro restaurante podia oferecer no cardápio (uma atração irresistível para qualquer chef) e de poder saborear, eu mesmo, a excepcional polenta.

Apesar disso, levei a espiga de milho para Jack Algieri, o horticultor, sem muito entusiasmo. Jack não é fã de plantar milho, e, com apenas 3.238 hectares cultiváveis na fazenda, não se podia censurá-lo por descartar uma planta que exige tanto terreno. O milho também é carente em outros aspectos. Trata-se de uma cultura muito exigente, precisando, por exemplo, de grandes quantidades de nitrogênio para crescer. Da perspectiva de um horticultor, é o equivalente biológico de uma McMansion.*

Nos estágios iniciais do planejamento do Stone Barns Center, contei a Jack sobre um fazendeiro que estava colhendo espigas de milho ainda não maduras para o nosso menu. Tratava-se de miniespigas, com apenas alguns centímetros de comprimento, com os grãos ainda não visíveis. Você comia a espiga inteira, que fazia lembrar as espigas de minimilho enlatadas que se encontram em pratos medíocres de vegetais salteados. Exceto que aquelas minúsculas espigas de milho eram realmente saborosas. Eu queria impressionar Jack com aquela novidade. Ele não se impressionou.

– Você quer dizer que o seu agricultor cultiva o pé de milho inteiro e depois colhe as espigas quando ainda estão pequeninas? – perguntou ele, o rosto subitamente se crispando como se estivesse absorvendo um golpe

* “McMansion” (McMansão), termo para uma construção sem qualidade, em alusão à comida ruim ou malfeita. (N. da T.)

na boca do estômago. – Isso é loucura. – Ele se inclinou para a frente e quase tocou o chão com a mão direita, então se levantou na ponta dos pés e, com a mão esquerda estendida para cima, buscou o alto, muito acima da minha cabeça, erguendo as sobrelhas para indicar a altura que um pé de milho pode alcançar quando cresce. – Só depois de alcançar esta altura é que o milho sequer *começará* a pensar em produzir a espiga. Aquele pé de milho gigante, grande, sedento, verde e alegre, que *mesmo* quando produz uma espiga de tamanho completo, analisando todo o reino vegetal, está entre os mais absurdos gastos de energia da Mãe Natureza, e o que *você* vai aproveitar de todo aquele crescimento? Você vai aproveitar isto aqui. – E me mostrou o dedo mindinho. – Isso é tudo o que você vai aproveitar. – Ele girou a mão de modo a que eu pudesse ver seu dedo de todos os ângulos. – Um minúsculo bocado de milho, praticamente sem nenhum sabor.



Certo verão, quando eu tinha 14 anos, a Blue Hill Farm, fazenda da minha família no estado de Massachusetts, só cultivou milho. Ninguém consegue se lembrar por quê. Mas foi o mais estranho dos verões. Hoje, me recordo daquele verão com o mesmo sentimento de perplexidade que sentia quando criança, ao encontrar o mar de pendões dourados onde sempre tinha estado a relva.

Antes que a Blue Hill Farm se tornasse uma fazenda de cultivo de milho por um verão, eu ajudei a preparar o feno para o armazenamento de inverno em um dos oito campos de pasto. Começamos no princípio de agosto a carregar os fardos de feno numa esteira rolante e a metodicamente empilhá-los, como se fossem peças de Lego, no segundo andar do celeiro, que tinha o tamanho de um estádio de futebol. Quando chegou o Dia do Trabalho* o celeiro estava cheio, quase explodindo, criando a seu modo uma paisagem própria.

Fazer feno significava primeiro cortar o pasto, o que – para mim, pelo menos – significava viajar no banco do carona em um trator muito grande, durante algumas horas por dia, agachado silenciosamente ao lado de um dos fazendeiros, examinando atento os contornos dos campos. E, assim, sem lançar mão de nenhum talento especial, apenas pela repetição, eu apren-

* Nos Estados Unidos e no Canadá a data é comemorada na primeira segunda-feira de setembro. (N. da T.)

di a antecipar as concavidades e curvas nos campos, os lugares erodidos, as áreas de grande concentração de arbustos e camadas finas de relva – quando me preparar para alguns minutos de solavancos no percurso e quando me agachar para passar debaixo de um galho projetado para fora.

Internalizei aquelas lombadas, buracos, solavancos e curvas da maneira como minha avó Ann Strauss internalizou os buracos, solavancos e curvas de Blue Hill, dirigindo por ali ao longo de 30 anos. Ela sempre parecia estar indo para a cidade (para fazer o cabelo) ou voltando (depois de resolver algum assunto). Às vezes, meu irmão David e eu íamos com ela, e costumávamos dar gargalhadas porque Ann (nunca “vovó”, nem mesmo “avó”) entrava nas curvas com seu Chevy Impala a velocidades incríveis, manobrando com a facilidade e a fluência de um dedo bem treinado se movendo sobre um texto em braille. Com frequência, a cabeça dela estava inclinada para a esquerda ou para a direita, as antenas ligadas, inspecionando o jardim de um vizinho ou a varanda coberta, reformada com tela nova. (Às vezes, ela narrava as intrigas que aconteciam lá dentro.) Durante estes momentos, seu corpo assumia o controle, fazendo curvas em piloto automático sem reduzir a velocidade, derrapando ligeiramente ao desviar para evitar a vala que ficava logo depois da casa de Bill Riegleman.

Quase sempre, na última perna do percurso, Ann discorria sobre o que a levou a comprar a fazenda nos anos 1960, uma história que ela já havia nos contado milhares de vezes antes. Na época, a propriedade era uma fazenda de laticínios e os donos eram os irmãos Hall cuja família cultivava aquelas terras desde o final do século XIX.

– Sabem, eu costumava andar por esta estrada toda semana, durante anos; às vezes, todos os dias – dizia ela, como se contando a história pela primeira vez. – Eu adorava a Blue Hill Farm mais do que qualquer lugar no mundo. – No topo da Blue Hill Road havia um campo de pasto aberto de mais de 161 hectares. – Mas que bagunça! Eu não conseguia acreditar naquilo, francamente. Eles tinham vacas pastando no quintal da frente. A casa estava em ruínas, e tão imunda. Eles não tinham sequer uma porta de entrada... Pelo amor de Deus, era preciso pular para dentro pela janela da cozinha. E sabem do que mais? Eu adorava aquilo. Adorava os campos, adorava o panorama de colinas azuis ao fundo, adorava o fato de me sentir como uma rainha toda vez que chegava ali.

Sempre que Ann via os irmãos Hall, ela lhes dizia que queria comprar a fazenda.

– Mas eles apenas riam – contava Ann. – “Dona Strauss”, diziam, “esta fazenda pertence a nossa família há três gerações. Não vamos vendê-la nunca”. De modo que eu voltava na semana seguinte e eles diziam a mesma coisa. “Nunca venderemos.” Isso prosseguiu ao longo de muitos anos, até que um dia eu cheguei à fazenda e um dos irmãos veio correndo em minha direção, ofegante. “Dona Strauss, a senhora quer comprar a fazenda?” Assim, sem mais nem menos! Não conseguia acreditar no que ouvia. Ele nem sequer me deixou responder. “Hoje de manhã, eu e meu irmão tivemos uma briga monstruosa. Se não vendermos agora, vamos matar um ao outro.” Eu disse que estava interessada. É claro que queria comprar parte da fazenda. “Minha senhora”, ele retrucou, “estamos vendendo agora, neste exato instante. É a fazenda inteira, ou esqueça o assunto. Agora, já”. De modo que eu disse sim. Eu não tinha nem estado dentro da casa da sede da fazenda e não sabia onde as terras começavam nem acabavam. Mas não importava. O que mais poderia dizer? Eu apenas tinha certeza de que aquele era o lugar para mim.

A parte da Blue Hill dedicada à produção de laticínios desapareceu com os irmãos Hall, mas Ann começou a criar gado de corte, solto no pasto, pois ela queria que os campos continuassem produtivos e porque adorava mostrar a vista aos amigos; a imagem de vacas salpicando a paisagem icônica da Nova Inglaterra ainda é perfeita para um livro de fotografias decorativo.

Na época, eu não tinha noção da importância da preservação daquele tipo de paisagem. Apenas apreciava os passeios de trator, a vista do campo repleto de fileiras longas e curvas de pasto recém-cortado, e, então, à medida que ficava mais velho, o trabalho duro de fazer os fardos de feno e armazená-los para o inverno.

O que, conforme aconteceu, teve um fim repentino por causa do verão do milho. Com a invasão do milho as vacas foram pastar em outra fazenda, o que significava que era hora de consertar cercas, carregar saleiros e contemplar o rebanho se deitar e ruminar antes que chegasse a tempestade. E uma vez que um campo de milho não precisa de cuidados intensos – da mesma maneira que uma planta doméstica também não precisa –, os enfardadores e as carroças de feno, os estagiários da fazenda, a picape Ford F-150, o grande jarro de chá gelado e todo o trabalho duro haviam ido junto com o gado.

Olhar pela varanda da frente e ver o que sempre tinha sido um pasto transformado subitamente em campos de milho cor de âmbar não parecia muito certo. Era a mesma casa, com uma nova mobília. Uma infinidade de fileiras de pés de milho é uma dessas coisas bonitas de se ver de longe, que nos faz pensar em beleza e abundância. De perto, é uma história diferente. Para começar, a abundância é relativa. Não se pode comer milho para ração – eu tentei fazer isso naquele verão. As espigas enfileiradas, que enchiam os pés como mísseis carregados, não tinham um gosto em nada parecido com o milho doce que devorávamos aos montes em agosto. E existe pouco em termos de beleza. As fileiras longas e retas assumem um aspecto de disciplina militar. Elas cortavam o solo nu, com cantos retos e margens enrugadas substituindo os contornos naturais do campo que eu outrora conheceria tão bem.



Entreguei a Jack a espiga do Flint de Oito Fileiras, de Glenn, e expliquei a situação, temendo que, se a ideia de plantar trigo o desagradasse, o cheque de mil dólares poderia incomodá-lo ainda mais. Mas estava enganado sobre ambas as hipóteses. Ele adorou a ideia.

– Olha – e, na linguagem de Jack, “Olha” é uma coisa alegre de se ouvir. “Olha” quer dizer: *Sei que posso ter emitido opiniões divergentes quanto a isso no passado, mas existem exceções à minha regra, e esta é uma delas.* – Olha, este milho é um caso raro de genética orientada para melhorar o sabor – disse ele, me fazendo recordar as gerações de fazendeiros que haviam escolhido plantar o Flint de Oito Fileiras por seu sabor superior, não apenas por sua produtividade, como é o caso da maioria das variedades atuais. – Com que frequência você tem a oportunidade de participar de uma coisa dessas na vida?

Até ali, tudo bem. Mas Jack foi um passo adiante. Ele plantou o Flint de Oito Fileiras como os iroqueses plantavam a maior parte de seu milho – lado a lado com feijão e abóbora, em uma estratégia de cultivo de plantas companheiras, chamada de as Três Irmãs. No *continuum* das práticas agrícolas, a das Três Irmãs fica no extremo oposto à do cultivo típico do milho, em monoculturas de fileiras militares e solo quimicamente adubado. A lógica é agrupar cuidadosamente as safras, em relacionamentos que beneficiam umas às outras, o solo e o agricultor. Os feijões fornecem nitrogênio

ao milho (leguminosas extraem nitrogênio do ar e, por meio de uma associação com bactérias nitrificantes, o transferem para a terra); os talos dos pés de milho fornecem o esteio natural para os do feijão, que têm hábito trepador (de modo que Jack não precisaria enfiar estacas para os pés de feijão); e a abóbora, plantada ao redor da base do milho e dos feijões, suprime possíveis plantas invasoras, oferecendo ainda um vegetal adicional à colheita no final do outono.

Era uma ideia magistral – imitar a estratégia bem-sucedida dos índios americanos e, ao mesmo tempo, comprar uma pequena apólice de seguro para nosso Flint de Oito Fileiras. Mesmo se o milho não germinasse, Jack ainda poderia colher as outras culturas, e, nesse meio-tempo, mostraria aos visitantes do Stone Barns uma técnica agrícola de valor histórico. Mesmo assim, eu não conseguia deixar de me sentir cético enquanto observava plantar os grãos de milho e as sementes companheiras em montes de terra fértil e adubada. Não tinha nada contra prestar homenagem a tradições agrícolas, mas não precisava de uma irmandade de relacionamentos benéficos. Eu precisava de uma polenta com sabor fenomenal.

Quis o acaso (ou talvez, afinal, tenha sido a irmandade) que o Flint de Oito Fileiras tivesse uma germinação quase perfeita. Depois da colheita em setembro, Jack pendurou o milho de cabeça para baixo num galpão e esperou que a umidade evaporasse. No final de novembro, bem a tempo para a longa marcha de inverno das raízes tuberosas, ele triunfantemente colocou uma espiga de milho seca sobre a minha escrivaninha. Parecia quase perfeita demais, como um objeto de cena para uma encenação escolar do Primeiro Dia de Ação de Graças.

– *Voilà!* – disse ele, tão satisfeito consigo mesmo que parecia se retorcer de pura alegria. – Estão prontos. Quando quiser usá-los é só falar.

– Hoje! – Eu estava me alimentando da energia de Jack. – Vamos fazer polenta e então... – e, então, me dei conta de uma coisa em que não havia pensado: o milho precisava ser moído. Eu não tinha uma moenda.

A verdade é que eu nunca havia realmente pensado na espiga por trás da farinha de milho. Era algo que nunca havia me passado pela cabeça em 20 anos preparando polenta. Polenta era polenta. É claro que eu sabia que era feita de milho, do mesmo modo que sabia que pão era feito de trigo. Além do óbvio, eu nunca tinha precisado saber mais.

Uma semana depois, pouco antes do serviço de jantar começar, nossa nova moenda de mesa chegou. O motor zumbia baixinho enquanto pulverizava as sementes, transformando-as numa farinha que parecia poeira bem fina. Torrei levemente o milho triturado e em seguida o cozinhei com água e sal. Gostaria de dizer que cozinhei o Flint de Oito Fileiras da mesma forma que os índios americanos, numa panela de barro, mexendo o dia inteiro com uma colher de pau, sobre uma fogueira a céu aberto. Mas a panela era de aço-carbono, a colher de metal e a fogueira era um *cooktop* por indução que aquece por força magnética. Não teve importância. Não demorou muito e a polenta estava lisa e brilhante. Continuei a mexer, quando subitamente a panela começou a exalar um cheiro que parecia o de uma espiga de milho fumegante, bem passada na manteiga. Não foi apenas a melhor polenta da minha vida. Foi algo que eu não imaginara ser possível, tão intenso que expirar depois de engolir a primeira colherada trazia mais uma rica dose de sabor. O gosto não bem desaparecia, ele ia se dissolvendo lentamente, contrariado. Aquilo foi um despertar. Mas a pergunta para mim era: Por quê? Como havia presumido durante todos aqueles anos que polenta não tinha cheiro de nada além de farinha seca? Não é pedir muito de uma polenta que ela tenha exatamente gosto de milho. Mas naquela época, eu não poderia ter pensado nessa possibilidade até que acontecesse. A estratégia de plantio de Jack, tão artística quanto um soneto, combinada com a genética impecável do milho, mudou minha maneira de pensar sobre boa comida e boa cozinha.

Com uma regularidade notável e quase irônica, me descobri repetindo aquele tipo de experiência. Outra propriedade, outro agricultor, mas o mesmo arco narrativo. Eu sendo lembrado de que comida saborosa de verdade envolve uma receita mais complexa do que qualquer coisa que eu possa conceber na cozinha. Uma tigela de polenta que aquece seus sentidos e se demora em sua memória se torna tão simples quanto um monte de milho e tão complexa quanto o sistema que a desenvolveu. Refere-se a algo além da safra, do cozinheiro ou do agricultor – ela remonta à paisagem como um todo e a como elas se encaixam. Pode ser mais bem expressa em lugares onde cultivo adequado da terra e boa comida são inseparáveis.



Se tudo isso parece uma crônica de chef tipo do-campo-à-mesa, de fato é – de certo modo.

A Blue Hill tem sido definida por essa expressão desde que Jonathan Gold, o crítico chefe da revista *Gourmet*, nos chamou de um restaurante do-campo-à-mesa apenas alguns meses depois de abrirmos o Blue Hill na cidade de Nova York, na primavera de 2000. Ele visitou nosso restaurante em Greenwich Village numa noite em que os aspargos estavam por toda parte no cardápio. Poderia ter sido por causa da temporada dolorosamente curta dos aspargos, ou porque eles estavam no auge do sabor. Ou porque tinham sido cultivados localmente e trazidos para a cidade por famílias de agricultores de Hudson Valley.

Foram todas estas coisas combinadas, mas também foi algo de muito mais simples. Depois de voltar da feira naquela manhã e descarregar uma montanha de aspargos embarcados na mala de um táxi amarelo, descobri outra montanha deles já na câmara fria – o suficiente para durar uma semana, pelo menos – e tive um ataque de raiva por causa da desorganização na cozinha. Como podia a lista de compras da feira conter aspargos quando já tínhamos mais do que de sobra? Mandei os cozinheiros limparem a geladeira e prepararem as caixas de aspargos que se empilhavam até o alto e já estavam ficando velhos. E disse a eles que os aspargos teriam que ser usados em todos os pratos. Devo ter falado muito sério, pois os aspargos apareceram em *todos* os pratos. Alabote com alho-poró e aspargos, pato com alcaçofras e aspargos, galinha com cogumelos e aspargos. A sopa de aspargos naquela noite levava até aspargos assados flutuando na superfície.

Em vez de escrever com perplexidade diante da *blitzkrieg* de aspargos, Jonathan Gold comemorou o que interpretou equivocadamente como objetivo deliberado. “O que significa oferecer uma ‘cozinha de campo’ na cidade de Nova York?”, escreveu na frase de abertura de sua crítica, descrevendo o Blue Hill como um verdadeiro representante da cozinha do-campo-à-mesa. Hoje essa expressão é demasiado batida, mas naquela época a crítica definiu incisivamente quem nós éramos, antes mesmo que nós soubéssemos disso.



Desde então, o modelo *do-campo-à-mesa* evoluiu de uma ideia marginal para um movimento social importante. Seu sucesso é acompanhado por provas crescentes de que o sistema alimentar indomável e abundante de nosso país, por tanto tempo a inveja do mundo, é instável, se não falido.

Solos erodidos, queda dos níveis dos lençóis freáticos para a irrigação, redução dos recursos pesqueiros, diminuição das áreas de floresta e pastagens naturais em deterioração representam apenas um punhado dos problemas ambientais criados por nosso sistema alimentar – problemas que continuarão a se multiplicar à medida que as temperaturas seguem aumentando.

A nossa saúde também sofreu. Índices crescentes de doenças transmitidas por alimentos, desnutrição e males relacionados à dieta, tais como obesidade e diabetes, estão ligados, pelo menos em parte, à nossa produção de alimentos em massa. As advertências são claras: como comemos de uma maneira que sabota a saúde e abusa dos recursos naturais (isso sem sequer mencionar as implicações econômicas e sociais), o sistema alimentar convencional não pode ser sustentável.

Os métodos do agronegócio, como monoculturas de grãos de mais de 2 mil hectares e animais confinados em criação intensiva, não são o futuro da agricultura tanto quanto fábricas do século XVIII, emitindo fumaça negra, não são o futuro da indústria. Embora a maior parte da comida que comemos ainda venha de um modelo de agricultura à mercê dessa mentalidade – extrair mais, desperdiçar mais –, o motor do bom-senso sugere que isso não vai durar. Nas palavras do escritor ambientalista Aldo Leopold, “morrerá de seus próprios excessos”.¹

O modelo do-campo-à-mesa – cujos entusiastas são chamados de comedores artesanais e *locávoro** – fincou raízes como um novo movimento alimentar em resposta ao sistema convencional. É também, inegavelmente, uma reação contra uma economia global alimentar, que erode culturas e cozinhas regionais. Está ligado à adequação à estação, à região e aos relacionamentos diretos com os agricultores locais. Também está associado a uma comida mais saborosa, que é o motivo pelo qual os chefs têm sido tão influentes em ampliar o movimento. A maioria dos chefs apoia mercados e feiras livres de pequenos produtores pelo mesmo motivo que a maioria dos médicos recomenda cuidados pré-natais. Como alguém cujo trabalho é cuidar do resultado final, como você pode não se importar com o princí-

* *Locávoro*, do neologismo inglês *locavore* (da palavra *local* + o sufixo *-vore*, comer), é o indivíduo interessado em consumir os alimentos produzidos em localidades próximas, que não foram transportados por longas distâncias até o mercado. O movimento *locavore* nos Estados Unidos e em outros lugares foi gerado pelo interesse em sustentabilidade e consciência ecológica. Os *locávoro*s muitas vezes são criticados por idealismo e radicalismo. (N. da T.)

pio? Um número crescente de chefs se juntou às fileiras de ativistas, defendendo a bandeira das mudanças em nosso sistema alimentar.



Enxergar um chef como um ativista é uma ideia relativamente nova.

Foram os chefs da *nouvelle cuisine* dos anos 1960 que, rompendo com uma onerosa tradição da cozinha francesa clássica, deixaram os limites da cozinha e inauguraram a gastronomia moderna. Criaram novos estilos, baseados em sabores sazonais, porções menores e apresentação artística dos pratos. Ao fazê-lo, estabeleceram a autoridade do chef, dando-lhe uma plataforma de influência que apenas continuou a se expandir.

Cinquenta anos depois, chefs são conhecidos pela habilidade em criar modas e moldar mercados. O que aparece no cardápio de um restaurante alta cozinha num dia, no dia seguinte passa para o bistrô e no fim acaba por influenciar a cultura da comida cotidiana. Depois que Wolfgang Puck reinventou a pizza nos anos 1980, em seu requintado restaurante Spago, em Los Angeles – com salmão defumado em vez de tomates; *crème fraîche* em vez de queijo –, a pizza gourmet se espalhou por todos os cantos dos Estados Unidos, culminando na seção de alimentos congelados do supermercado. Agora, temos o poder de popularizar rapidamente certos produtos e ingredientes – em alguns casos, como com certos peixes, a ponto da extinção comercial. E cada vez mais o fazemos, com velocidade e efeito estonteantes. Mas também temos potencial para fazer com que as pessoas repensem seus hábitos alimentares.

É onde os chefs têm sido mais eficazes. Atualmente, a mensagem se tornou viral, realçando os perigos dos nossos hábitos alimentares e expondo as ligações entre a forma como comemos e a profunda pegada que deixamos no meio ambiente. Arrecadamos dinheiro para programas de educação nutricional e almoço nas escolas e trazemos à luz o verdadeiro custo de alimentos processados e embalados. Os livros *O dilema do onívoro*, de Michael Pollan, e *The Unsettling of America*, de Wendell Berry, estão nas prateleiras de livros de cozinha tanto para referência quanto para inspiração. Nas palavras de Berry, compreendemos que comer “é um ato inescapavelmente agrícola, e que a maneira como comemos determina, numa medida considerável, como o mundo é usado”.²



No entanto, apesar de todo o sucesso do movimento e da mudança na consciência popular, os ganhos não mudaram, de nenhuma maneira fundamental, as forças políticas e econômicas que moldam o cultivo e a criação da maior parte dos alimentos.

Nem, já que falamos nisso, mudou a cultura da cozinha americana. Os americanos têm mais oportunidades de optar por não aderir à cadeia alimentar convencional do que jamais tiveram antes (feiras livres de pequenos produtores são ubíquas; alimentos orgânicos estão amplamente disponíveis) e há mais informações sobre como fazê-lo (há inúmeros programas de culinária na TV e acesso fácil a um universo de receitas na internet). Mas a cultura alimentar – a *maneira* como comemos, que é diferente de *o que* comemos – permaneceu em grande medida inalterada.

De que *maneira* nós comemos? Principalmente com uma mão pesada. Por muito tempo, a prototípica refeição americana foi constituída de um bom pedaço de carne – como um bife de cerca de 200 gramas ou um peito de galinha desossado e sem pele ou um filé de salmão – e um pequeno acompanhamento de verduras ou grãos. A arquitetura deste prato mudou pouco no correr dos anos. Tornou-se uma expectativa distintamente americana do que deve ser um jantar, sete dias por semana, todas as semanas do ano, usando a carne como prova de que nossa nação pode produzir quantidades estonteantes de alimentos.

E ela persiste até mesmo entre os defensores mais vanguardistas do modelo do-campo-à-mesa. Tudo isso se tornou claro para mim em uma noite de verão, apenas um ano depois de inaugurarmos o Blue Hill at Stone Barns. Postado na cozinha por alguns minutos durante o início do serviço e olhando fixamente para uma coleção de entradas recém-regadas de molho e prontas para ir para o salão, vivi uma experiência dessas que se pode chamar de revelação. Comecei a fazer a mim mesmo uma série de perguntas que foram se alterando e evoluíram rumo a abstrações. Entre elas estava: *O cardápio de um restaurante é realmente sustentável?*



Com frequência se pergunta a chefs como seus menus são criados, especialmente como nascem novos pratos. Alguns de nós são inspirados por um prato favorito da infância, ou atraídos por um repensar de receitas clássicas.

Um novo utensílio de cozinha ou uma visita a um museu podem instigar a uma ideia. Como acontece com tudo o que envolve criatividade, é difícil identificar a origem, mas qualquer que seja o processo, os andaimes que dão estrutura à ideia se formam primeiro; a reunião dos ingredientes vem depois.

Esquecemos que durante a maior parte da história humana isso aconteceu de maneira inversa. Nós coletávamos e, então, por pura necessidade, transformávamos o que encontrávamos em outra coisa – algo mais digerível e armazenável, capaz de dar melhor nutrição e sabor. Restaurantes do-campo-à-mesa promovem seus cardápios como tendo evoluído nesta ordem: primeiro coletar – talvez com uma caminhada matinal pela feira de pequenos produtores –, depois criar. A promessa da cozinha do-campo-à-mesa é de que os cardápios tomarão forma a partir dos limites da agricultura local para homenageá-la.

O Blue Hill at Stone Barns foi concebido com a promessa de encurtar a cadeia alimentar. Neto do patriarca John D. Rockefeller, David Rockefeller se propôs a preservar uma memória – o lugar onde ele bebericava leite morno direto do balde de ordenha. (As estruturas em estilo normando foram construídas nos anos 1930 como parte da velha fazenda leiteira de 3,28 hectares da família, 32 quilômetros ao norte da cidade de Nova York.) Ele também estava determinado a prestar uma homenagem tangível a sua falecida esposa, Peggy, que criava gado para reprodução na fazenda e havia fundado a American Farmland Trust (AFT) para combater a redução de terras cultivadas de fazendas e ranchos produtivos.

O Stone Barns Center, bem como o Blue Hill at Stone Barns, foram inaugurados na primavera de 2004. O sr. Rockefeller doou a terra e financiou a reforma dos celeiros, convertendo-os em um centro educativo, um lugar que ele e sua filha Peggy Dulany haviam concebido para promover a agricultura local com programas para crianças e adultos. Ele também financiou uma fazenda funcional. Hortaliças, legumes e frutas são administrados por Jack, que supervisiona uma estufa de 2.140 metros quadrados e um campo de produção a céu aberto de 3,23 hectares. Os animais – porcos, ovelhas, galinhas, gansos e colmeias de abelhas – fazem rodízio ao redor dos mais de oito hectares de pastos e florestas, sob a direção de Craig Haney, o administrador de animais.

Pegue a colheita dos campos de Stone Barns, que podem ser vistos da própria janela da cozinha, ou das fazendas situadas dentro de um raio de

cerca de 160 quilômetros, e incorpore-as num menu. É possível ser mais do-campo-à-mesa do que isso?



Mas naquele início de noite, a miopia do sistema – e talvez o motivo pelo qual o modelo do-campo-à-mesa tenha fracassado em sua tentativa de transformar a maneira como a maior parte de nossos alimentos é cultivada – subitamente pareceu evidente. Apenas nos primeiros minutos do movimentado serviço de jantar a nova entrada de costeletas de cordeiro já estava esgotada.

Durante grande parte daquele mês, eu vinha preparando os garçons para os primeiros cordeiros da fazenda – de uma raça Finn-Dorset, criados soltos e alimentados apenas com pasto. Os garçons aprenderam tudo a respeito da intensa gestão das pastagens de Craig, sobre como os cordeiros e ovelhas eram transferidos de lugar duas vezes por dia para pastagens de melhor qualidade, e como as galinhas seguiam o rebanho para ajudar a assegurar uma pastagem ainda melhor quando este voltasse. Aquilo estava entre as coisas mais interessantes que aconteciam na fazenda, se não a mais deliciosa.

Para homenagear a inclusão do cordeiro no cardápio, cuidadosamente concebemos um novo prato, que incluía abobrinhas assadas e um purê feito com as cascas delas e hortelã. Eu havia ido à feira numa incursão matinal bem cedinho para suplementar as abobrinhas que Jack tinha prometido colher.

Naquela noite, os garçons (convincentes como garçons têm tendência a ser quando têm nas mãos uma boa história) tiveram sucesso em vender as costeletas de cordeiro a cada uma das primeiras mesas, por vezes a todos os clientes da mesa. Existem 16 costeletas individuais por cordeiro. Nós tínhamos três animais, de modo que 48 costeletas estavam prontas para ser assadas, três por prato. Depois de meses de trabalho, anos de gestão de pastagens, uma viagem de ida e volta de quatro horas até o abatedouro e de um açougueiro carnear e talhar os animais com a paciência e a perícia de um cirurgião, vendemos tudo o que tínhamos no tempo que se leva para comer um cachorro-quente.



As costeletas de cordeiro de Craig foram substituídas por costeletas de cordeiros alimentados apenas com pasto fornecidas por outra fazenda. Os clientes, sem saber o que haviam perdido, estavam felizes. Desse modo, qual era o problema? Depois de um ano de vida em Stone Barns, as colheitas eram melhores do que esperávamos, o restaurante tinha mais movimento do que havíamos previsto e nossa rede de produtores locais estava se expandindo. Com minhas dúvidas repentinas a respeito de nossas táticas, eu poderia ser acusado de estar olhando para o buraco na rosquinha, procurando pelo que não estava lá, em vez de ver o que estava.

Mas, ainda assim, na noite em que as costeletas de cordeiro se esgotaram, eu comecei a pensar que o buraco na rosquinha era o menu em si, nossa concepção ocidental dele, que ainda obedecia às convenções de uma dieta centrada na carne. Claro, nossos animais eram alimentados apenas com pasto (e nossas galinhas eram caipiras, e nosso peixe era de pesca de linha), nossos vegetais, locais e, na grande maioria, orgânicos. Mas ainda estávamos tentando nos enquadrar em um sistema hegemônico de alimentação, baseado na predileção por cortes especiais. Ao cozinhar com cordeiro alimentado apenas com pasto e dar preferência aos produtores locais, estávamos escolhendo nos afastar da cadeia alimentar convencional, reduzindo quilômetros no transporte e trabalhando com alimentos mais saborosos. Mas não estávamos abordando o problema mais amplo. O problema mais amplo, como acabei por compreender, é que o modelo do-campo-à-mesa permite e até celebra uma espécie de escolha seletiva de ingredientes que, com frequência, são difíceis, ecologicamente exigentes e caros de cultivar. Chefs que seguem esse modelo podem afirmar que baseiam sua cozinha no que quer que o produtor tenha colhido naquele dia (e eu sei do que estou falando, uma vez que faço isso com frequência), mas seja lá o que for que ele tenha colhido, na verdade isso diz respeito a uma expectativa do que ele poderá vender. Que, na verdade, diz respeito a uma maneira esperada de comer. Isso força os agricultores a cultivar itens como abobrinha e tomate (que exigem muito terreno e nutrientes para o solo), ou a criar um número suficiente de cordeiros e ovelhas para vender principalmente as costeletas, apenas, porque se eles não o fizerem, o chef, ou até mesmo o comprador esclarecido, simplesmente comprará de outro fornecedor.

O modelo do-campo-à-mesa pode soar correto – é direto e conectado –, mas de fato o produtor acaba prestando assistência à mesa, e não o contrário. Isso torna a boa agricultura difícil de sustentar.

Dispensamos os menus um ano depois. Em vez de cardápios, passamos a apresentar aos clientes uma lista de ingredientes. Algumas verduras, como ervilhas, faziam múltiplas aparições ao longo de toda a refeição. Outras, como variedades raras de alface, se tornavam parte de um prato compartilhado pela mesa. Costeletas inteiras de cordeiro para uma mesa de seis pessoas; miolos e barriga para uma mesa de dois. Nenhuma obrigação. Nenhuma proporção predeterminada de carne para verduras. Apenas esboçávamos as possibilidades. A lista era a prova de que os produtores ditavam o cardápio. Fiquei muito entusiasmado.

E, então, depois de vários anos de experiências, perdi o entusiasmo. Minha cozinha não resultava em nenhuma mudança radical de paradigma. Eu continuava primeiro esboçando ideias de pratos para depois descobrir o que os produtores poderiam nos oferecer, riscando os ingredientes como se estivesse fazendo compras num hortifrúti.

Com o passar do tempo, percebi que abandonar o cardápio não era suficiente. Eu queria um princípio organizador, uma coleção de pratos em vez de lista corrida de ingredientes, que refletisse um sistema inteiro de agricultura – em outras palavras, uma cozinha típica.