

**JURO
QUE
COMI**

JURO QUE COMI

**um inventário afetivo
do paladar
mundo afora**

**escrito por Jussara Voss
ilustrado por Raro de Oliveira**

© Jussara Voss, 2024

Organização Julie Fank

Ilustrações Baro de Oliveira

Coordenação editorial Bárbara Tanaka e Guilherme Conde Moura Pereira

Assistente editoriale Iuliana Sehn

Projeto gráfico e diagramação Bárbara Tanaka

Preparação de texto Bárbara Tanaka e Julie Fank

Revisão: Guilherme Conde Moura Pereira e Juliana Sehn

Comunicação: Hiago Rizzi

Produção Letícia Delgado, Lucas Tanaka e Baul K. Souza

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Bibliotecário responsável: Henrique Ramos Baldisserotto – CRB 10/2737

V969j Voss, Jussara
Juro que comi: um inventário afetivo do paladar mundo
afora / Jussara Voss; ilustração Raro de Oliveira. - 1. ed. -
Curitiba, PR: Telarapinha, 2024.

264 p. : il.

ISBN 978-65-85830-09-6

1. Gastronomia 2. Descrições e viagens 3. Crônica brasileira
I. Oliveira de, Raro II. Título.

CDD: 641.5

Índices para catálogo sistemático

1. Gastronomia 641.5

Direitos reservados à

TELARANHA EDIÇÕES

Rua Ébano Pereira, 269 – Centro

Curitiba/PR – 80410-240

(41) 3220-7365 | contato@telarapha.com.br

www.telaranha.com.br

Impresso no Brasil

Feito o depósito legal

1ª edição

Outubro de 2024

Para Romildo Voss Jr

“Queridos leitores, rogo a Deus que lhes resguarde o apetite,
o estômago – e os poupe de fazer literatura...”

Alexandre Dumas

SUMÁRIO



Prefácio | por Josimar Melo, 11

Quem é que jura que comeu?, 15

Por que comi?, 17

Onde é que juro que comi?, 23

Espanha, 25

França, 53

Itália, 79

Portugal, 99

Inglaterra, 121

Holanda, 133

Suécia, 141

Dinamarca, 151

Brasil, 161

Peru, 165

Argentina, 177

Chile, 185

México, 191

Estados Unidos, 199

Austrália, 219

Índia, 231

Israel, 237

Juro que vou, 249

Posfácio | por Rosa Moraes, 251

A quem agradeço?, 255

Índice de restaurantes, 257

PREFÁCIO

por Josimar Melo

Relatos de viagens têm povoado a literatura universal desde sempre. Sejam descrições acuradas, sejam passeios ficcionais, eles alimentam sonhos e fantasias, além de municiar de informações aqueles que não puderam estar lá. Marco Polo descortinou todo um novo mundo para os europeus que mal conseguiam fantasiar os hábitos que descobriram no Oriente ao ler as narrativas das suas viagens à Ásia em *As viagens de Marco Polo*. Charles Darwin mudou a forma como o mundo enxergava a história da natureza a partir do seu relato da expedição que resultou no livro *A viagem do Beagle*. Goethe descortinou um outro lado de um conhecido país ao mesclar experiências vividas com reflexões no livro *Viagem à Itália*. Mesmo no terreno da ficção, as viagens encheram os olhos e a imaginação de leitores. Basta lembrar da *Odisseia* de Homero, sobre as aventuras de Ulisses em sua volta para casa após a Guerra de Troia, enfrentando seres sobrenaturais. Ou a viagem imaginária descrita por Júlio Verne em livros como *A volta ao mundo em 80 dias*. Ou a sátira *As viagens de Gulliver*, de Jonathan Swift.

Em muitas dessas obras, a comida aparece, mas como acessório. Em livros mais contemporâneos, porém, a gastronomia passa a ser protagonista do enredo, o motor das viagens ou das lembranças, como no delicioso *An Omelette and a Glass of Wine*, em que a inglesa Elizabeth David situa, especialmente na França e na Itália, memórias e aprendizados de cozinha; ou na provocativa obra do americano Anthony Bourdain, que transformava em livros suas viagens pelo mundo, como *Volta ao mundo: um guia irreverente*.

Neste *Juro que comi*, Jussara Voss vai diretamente ao ponto. Não é exatamente um livro de viagens, já que os destinos não são países ou regiões: são os restaurantes, que, por acaso, estão espalhados pelo mundo — o que não atrapalhou em nada sua curiosidade obstinada. Tantas vezes a encontrei em aviões, hotéis, além de mesas (algumas difícilísimas de conseguir), sempre movida pelo interesse genuíno em conhecer o melhor da arte culinária e das culturas que a geram por toda parte.

Além disso, as experiências viravam textos (aqui reunidos). Jussara não buscava um prazer solitário, sempre o dividiu com seus leitores, cúmplices também de seu empenho em contribuir para um mundo onde a comida represente o melhor do ser humano. E assim desfilam pelo livro obras de arte de grandes mestres da gastronomia cujo ofício ela testemunhou — entre eles, chefs que foram ou são considerados os melhores do mundo —, mas também pequenos lugares e espertos achados. Muitas vezes, as pessoas viajam por diferentes razões e terminam, no caminho, conhecendo restaurantes e gastronomias. Jussara, no mais das vezes, fez o caminho inverso: ao viajar para comer, terminou, por consequência, abraçando o mundo.

Josimar Melo é jornalista de gastronomia na *Folha de S.Paulo* e curador de conteúdo do canal de TV Sabor&Arte. Tem vários livros publicados e organizou, em 2004, o júri da América do Sul do prêmio *World's 50 Best Restaurants*, que presidiu na região por 17 anos.



QUEM É QUE JURA QUE COMEU?

Dei muitas voltas para chegar até aqui. Como economista, tratei logo de encontrar outros caminhos. Comecei a voar com uma especialização em Informação Tecnológica. Comunicação Social e Jornalismo Científico vieram depois. Antes, arrisquei ser um pouco estilista. O olhar para o futuro me levou à gastronomia.

Formada em Jornalismo, fui assessora de imprensa, pauteira e roteirista na televisão, além de jornalista *freelancer*. Com a psicanálise, comecei a aceitar minha história e a ser mais feliz como blogueira, curadora de eventos de gastronomia e coordenadora de projetos.

A virada de carreira veio em 2007 com um blog. A partir daí, nas férias e feriados prolongados, as viagens foram obsessivas – era preciso conhecer restaurantes pelo mundo e frequentar os congressos de gastronomia; eu não tinha ideia de que existiam.

Assinar colunas em revistas e entrevistar chefs famosos virou rotina. Eu sentia a necessidade de contar tudo o que acontecia nesse mundo e mudar a realidade de uma gastronomia local, que penso ser feita quase apenas de cópias. Assim, surgiu a ideia de um projeto apresentado para o governo do Estado: o Gastronomia Paraná. A gastronomia paranaense ganhou força – uma semente regada com dedicação. Sonhei com mudanças, sonhei com dar mais sentido às viagens.

Mantive por alguns anos uma coluna na revista *Ideias*, do escritor, jornalista e editor Fábio Campana (*in memoriam*). Depois, assinei meu trabalho na coluna “Sabores do Mundo” para o caderno *Bom Gourmet*, da *Gazeta do Povo*. Sigo na intenção de desbravar o mundo e o narro para dar sentido.

POR QUE COMI?

Comecei como quem tece uma teia. Não sabia aonde chegaria a partir desse lento trabalho. Queria um propósito. Sem querer, busquei a emoção como matéria-prima – uma tentativa, descobri, de sobreviver às faltas e de escapar do jogo entre prazer e memória. Pode parecer esquisitice falar sobre isso em um livro sobre comida, mas não consigo evitar. A teia ficou enorme e dela saíram ramificações, me soltei numa coreografia com coragem para me sentir viva.

Se olho para trás, nem acredito no caminho. Temi críticas numa seara em que a unanimidade é quase impossível. Avisaram-me: “Nunca indique um restaurante!”. Desafiei o conselho. Saí em busca de um sabor inesquecível que me trouxesse recordações. Com as viagens, passei a me lembrar de detalhes.

Queria os pés nesse mundo enorme e desconhecido – a sede era de conhecimento. Tentei me equilibrar na esfera redonda, e a felicidade me tragou. Encasquetei que tinha de ser plena, me servi com requintes de rainha, porém plebeia. Meu paladar foi pedindo cada vez mais. Minha sina: perseguir cozinheiros geniais. Saí quase ilesa dessa maratona, fora algumas vezes, uma delas no retorno de Londres, quando passei o tempo todo da viagem no banheiro. Nem sempre é bom. Em outra, com a porta do quarto sendo arrombada, o suspense aumentado por estar sozinha em um pequeno hotel em uma das ruelas escuras da cidade velha de Barcelona.

Caneta e papel me fazem companhia desde o tempo da saia curta do uniforme escolar, mas assim, em público? Avesa a badalações, ainda gosto de imaginar que ninguém vai ler. E isso não tem explicação. Revelo-me nas escolhas, nas linhas e entrelinhas, sei disso. Alguns dos textos selecionados são de colunas ou de matérias em revistas de Curitiba e de São Paulo, reescritos e atualizados. Quero narrar como foi a busca pela refeição perfeita. Com certeza, aparece minha paixão. Tentei traduzir os momentos únicos à mesa. Uma angústia. Isolei-me em mesas, entre pratos e copos, comi e depois sofri para encontrar palavras na missão de descrever. Entrego o que eu senti respingado de detalhes.

Não sou uma crítica de gastronomia, uma vez que para tal deveria seguir um roteiro de avaliação em todas as refeições, necessariamente visitar o restaurante no mínimo três vezes seguidas. O que tentei fazer foi estar incógnita e sempre pagar a conta, o que às vezes não aconteceu, apesar de ter comido quase uma poupança inteira. Levei a sério o ofício. Formei meu paladar comendo. Acredito que é assim que se deve fazer. Explorei e julguei o que pude, com a intenção de valorizar quem merece e despertar o desejo no leitor de conhecer endereços que justifiquem até desviar a rota. Mantive textos sobre alguns restaurantes já fechados cujos chefs vale a pena observar. Após o périplo, a fórmula do menu degustação por vezes parece desgastada, minha preferência recai em refeições mais simples, restaurantes *idem*.

Desconfiei de uma revolução e fui escarafunchar o que estava acontecendo no mundo. Hoje, os blogs foram substituídos pelas redes sociais. Foi embora também o tempo em que o cozinheiro escondia suas receitas, entrou em pauta a exibição das descobertas e das novas técnicas – torna-se preciso mostrar nos eventos de gastronomia como ser criativo. Além dos guias, principalmente o Michelin, nasceu um prêmio que deu o que falar e, claro, jogou luz e sucesso a qualquer estabelecimento que entrasse no *ranking*: o *The World's 50 Best Restaurants*. Tomava

fôlego o turismo de experiência. Acendeu como pólvora e virou bússola para quem, como eu, andava atrás da melhor comida e de entender mais esse universo. Percebi ser possível dar visibilidade ao nosso estado pela gastronomia, daí a origem do projeto Gastronomia Paraná. Durante alguns anos, entre idas e vindas, a iniciativa uniu chefs, pesquisadores e imprensa especializada para pensar a valorização de produtos e produtores locais, assim como receitas tradicionais, além de promover eventos de reflexão e formação de profissionais.

Atualmente, jornalistas especializados, influenciadores ou criadores de conteúdo – é a vez deles desde 2019 – e *foodies* – aqueles que viajam para descobrir lugares cuja rota compensa desviar só para serem destino – são cada vez mais consultados. Os guias impressos perderam a importância. Os críticos quase não existem mais, ao menos no Brasil. A internet mandou embora também o anonimato. Os cadernos de gastronomia diminuíram de tamanho – isso quando não foram extintos – e, com a crise editorial, a rendição à publicidade foi inevitável. Algumas revistas são exceção: a *Prazeres da Mesa*, a *Veja* e a *Gula*. Hoje, qualquer pessoa pode fotografar a comida nos restaurantes, emitir um parecer e lançar nas redes sociais, às vezes com muito barulho causado por críticas ácidas ou com pouco critério. Por outro lado, chefs passaram a fazer propaganda de suas carreiras e conseguir atenção da mídia e do público, uma fórmula para fazer sucesso e lotar seus restaurantes ou alavancar seus negócios. *Rankings* começaram a ser questionados e criticados.

A pandemia da covid-19 freou viagens, mas a comida manteve o status já alcançado e, definitivamente, a cozinha voltou para a sala de estar, levando junto o produtor. Hoje, temos a obrigação de tentar comer melhor e pensar no que representa esse ato. Os alimentos orgânicos e de origem são estrelas. Os movimentos da década de 1960 ganharam força, porque a industrialização na gastronomia nos afastou por muito tempo da qualidade. Redescobrimos sua importância para o sabor de um prato. Escolas de gastronomia brotaram em

todos os cantos. Problemas como a poluição dos mares, o efeito estufa e o aquecimento global infiltraram-se nas discussões. É um caminho sem volta.

Preciso avisar que tento escapar do inevitável deslumbremento – “uma tentação arrastante para fixar importância no que preferimos – *fortis imaginatio generat casum*”, aprendi com Luís Câmara Cascudo, pois descrevo com paixão. Saliento que em um restaurante que serve *à la carte* – que tem um cardápio – e também menu degustação, a segunda opção, mais completa, é sempre a que nos possibilita avaliar a cozinha do chef. É fundamental ir sem expectativas e prestar atenção na comida, o que, em uma mesa com mais de quatro pessoas, será impossível. A distração atrapalha o julgamento – lição do chef espanhol Albert Adrià.

Para desfrutar de um banquete, e isso pode significar apenas degustar um sanduíche bem-preparado, é preciso aceitar a existência de uma cultura local diferente da nossa. Aprendi que é preciso diversificar o que se come e tomar distância do julgamento baseado apenas nos sabores conhecidos – a repugnância por algum alimento pode excluir uma boa descoberta quando vamos experimentar a culinária de outros povos. Há necessidade de ampliar o repertório gustativo, mesmo que exija vencer um obstáculo, às vezes nem tão fácil. Existem limites, é claro.

As descrições das refeições são apresentadas em textos de tamanhos variados. Isso não reflete a importância ou predileção pelo estabelecimento, e sim a limitação de espaço imposta pelo veículo onde o texto foi publicado. Com sofrimento, confesso, iam lá poucas linhas. Também não consta data e veículo, já que foram reescritos e atualizados ou são inéditos. Na organização deste material, sonhei que repetia essas experiências e, quando percebi, havia uma mala pronta, agora com bem mais questionamentos. O estilo da escrita também foi mudando – a maioria dos textos de Lisboa, uma das últimas viagens, comprova isso. Na cidade, ainda testemunhei o frescor de uma gastronomia simplificada, local, com o olhar aos vegetais, mais acessível e saborosa.

Num mundo em que milhões de pessoas passam fome, pode soar ridículo falar em formação do paladar, mas insisto no tema. Dois pontos são fundamentais para a gastronomia de um lugar avançar: erradicar a fome e ensinar a comer. Menciono ainda o desafio da produção de alimentos e do consumo relacionados à necessidade de regenerar o planeta, de encontrar nossa identidade, de valorizar a agricultura familiar, da crise da chamada alta-gastronomia, da exploração de trabalhadores e da relação do que se come com a saúde. A busca do melhor sabor puxou esse fio que não se esgota nessas histórias. A teia é enorme e não está aparente à mesa.

Por essa e outras questões, várias vezes me perguntei se precisava mesmo escrever este livro. A necessidade de narrar venceu. Alguma coisa me empurrou e aqui estamos. Acho pouco. Quero laçar leitores logo. Sei que podem não passar daqui. Penso em algum artifício que os faça esquecer qualquer outra coisa e ir em frente na leitura. Então, digo que pode ser um caminho de prazer: folheie embaixo de uma árvore, se puder; compre uma madeleine, uma cocada, um *cannelé* ou o doce de sua preferência para acompanhar a leitura. Um queijo, quem sabe. Melhor ainda com uma taça de champanhe, ou a bebida de sua preferência. Água, sempre. Não é romance. Tampouco ficção. Muito menos um guia, mas pode ser também, depende da fome. Comi mesmo, apesar de me perguntarem como, pois não acumulei quilos. Primeiro, como com os olhos, degusto, deixo de lado se não é o que promete, se exagero, em seguida, puxo o freio, fujo do excesso e retorno à mesa com cautela. O corpo se alegra.

ONDE É QUE JURO QUE COMI?

Começa aqui a seleção de lugares pelo mundo nos quais meu coração disparou e a boca salivou, ou naqueles em que simplesmente encontrei uma comida bem-preparada que despertou o desejo de repetir. Há refeições inesquecíveis – estas podem provocar prazer, alegria, espanto, atrair pela novidade ou pelos sabores. De uma coisa tenho certeza: quando o ingrediente – seja do campo, seja do mar – está próximo da cozinha, as chances de impressionar aumentam.

Depois de tanto tempo atrás da melhor refeição, inverte a busca. Isso ficou evidente nos dois últimos países visitados, Portugal e Israel. Comida bem-feita, simples e saudável virou prioridade. Impossível não lembrar de Alain Ducasse. Em uma entrevista sobre seu empreendimento no Hotel Plaza Athénée, definido como *au naturel*, quase uma cozinha vegetariana ao estilo budista *shojin*, o chef disse que “alimentar-se de uma maneira mais saudável é uma expectativa e uma necessidade que devem ser implementadas à alta-culinária”. Infelizmente, esse restaurante fechou. Eu insisto nessa linha como um sinal do futuro da alimentação: local, orgânica, étnica, sustentável e sem preços exorbitantes.

Vou atrás de mais inspiração e resolvo plagiar um gênio: o chef espanhol Andoni Luis Aduriz. A papinha equilibrada basta, ele nos diz, mas a gente não quer só comida. Queremos algo “entre o supérfluo e o extraordinário”. É isso.