

O TRIÂNGULO CULINÁRIO*

Claude Lévi-Strauss

Os ensinamentos da linguística difundiram noções hoje familiares, tais como as de vocalismo e consonantismo mínimos, que se referem a sistemas de oposições entre os fonemas, cujo caráter é tão elementar que toda língua conhecida ou desconhecida os supõe, da mesma forma como essas oposições são as que começam a aparecer em primeiro lugar na linguagem infantil, e como elas são também as últimas a serem abolidas nos doentes atingidos por certas formas de afasia.

As duas noções, aliás, não são realmente distintas uma vez que, segundo os linguistas, a oposição fundamental para qualquer língua é a entre a consoante e a vogal. As ulteriores distinções entre as consoantes, e as diferenças entre as vogais, provêm da aplicação, nestes domínios derivados, de contrastes tais como aquele entre compacto e difuso, aberto e fechado, grave e agudo.

Assim, em todas as línguas do mundo, sistemas complexos de oposições entre os fonemas nada mais fazem a não ser elaborar, em múltiplas direções, um sistema mais simples e comum a todas, ou seja, o contraste entre consoante e vogal que, pelo jogo de uma dupla oposição entre compacto e difuso, agudo e grave, engendra o que se pôde chamar¹, de um lado, o "triângulo vocálico":

a
u i
k
p t

e do outro, o "triângulo consonantal":

* Notas extraídas de esboços de uma obra em preparo.

1. A respeito destas noções, cf.: R. Jakobson, *Essais de linguistique générale*, Ed. de Minuit, Paris, 1963.

Ora, parece que o princípio metodológico que inspira tais distinções é transponível para outros domínios, notadamente ao da cozinha, em relação à qual não se tem observado com muita frequência que, com a linguagem, ela constitui uma forma de atividade humana verdadeiramente universal: assim como não existe sociedade sem linguagem, não existe nenhuma que, de um modo ou de outro, não cozinhe pelo menos alguns de seus alimentos.

Partiremos da hipótese de que esta atividade pressupõe um sistema que se situa — segundo modalidades bastante diversas em função das culturas particulares que se quiser considerar — no seio de um campo semântico triangular cujos vértices correspondem respectivamente às categorias do cru, do cozido e do apodrecido. Está claro que, em relação à cozinha, o cru constitui o pólo não marcado e que os dois outros o são acentuadamente, mas em direções opostas: com efeito, o cozido é uma transformação cultural do cru, enquanto que o apodrecido é uma transformação natural dele. Subjacente ao triângulo primordial, há portanto uma dupla oposição entre: *elaborado/não-elaborado*, de um lado, e entre: *cultura/natureza*, do outro.

Sem dúvida alguma estas noções constituem formas vazias: nada nos ensinam sobre a cozinha de tal ou tal sociedade particular, uma vez que apenas a observação pode nos dizer o que cada uma entende por "cru", "cozido" e "apodrecido", e uma vez que se pode supor que não será a mesma coisa para todas. A cozinha italiana recentemente nos ensinou a consumir alimentos crus, frutas e legumes, mais "crus" do que o fazia a cozinha francesa tradicional, determinando assim uma ampliação da categoria do cru. E sabe-se, através de alguns incidentes que se seguiram ao desembarque dos aliados em 1944, que os militares americanos concebiam a categoria do apodrecido de modo muito mais amplo do que nós, uma vez que o odor — para eles, de cadáver — exalado pelas queijarias normandas algumas vezes os incitou a destruí-las.

Por consequência, o triângulo culinário primordial delimita um campo semântico, mas do exterior. Aliás, o mesmo acontece quanto aos triângulos lingüísticos, uma vez que não há fonemas a, i, u (ou k, p, t) em geral, e que essas posições ideais deverão, para cada língua, ser ocupadas pelos fonemas particulares cujos caracteres distintivos aproximam-se mais daqueles dos quais tinhamo-nos inicialmente limitado a dar uma representação simbólica, constituindo assim uma espécie de triângulo concreto inscrito no interior do triângulo abstrato. Para cozinha alguma nada é simplesmente cozido, mas sim deve ser cozido deste ou daquele

modo. Tampouco de modo algum existe o cru em estado puro, com apenas alguns alimentos podendo ser assim consumidos, e ainda com a condição de terem sido escolhidos, lavados, descascados ou cortados, senão mesmo temperados. A podridão também não é admitida a não ser de algumas maneiras, espontâneas ou dirigidas.

Consideremos agora, para cozinhas cujas categorias nos são relativamente familiares, as diversas modalidades do cozimento. Há seguramente duas principais, como o atestam, em inúmeras sociedades, os mitos e os ritos que põem em primeiro plano o contraste entre elas: o assado e o fervido. (2) Em que consiste a diferença entre os dois? O alimento assado é diretamente exposto ao fogo, e realiza com este uma *conjunção não-mediatizada*, enquanto que o alimento fervido é duplamente mediatizado: pela água na qual é imergido e pelo recipiente que os contém, tanto à água quanto ao alimento.

Com dupla razão, por conseqüência, pode-se dizer que o assado está do lado da natureza, e o fervido do lado da cultura. Realmente, uma vez que o fervido requer o uso de um recipiente, objeto cultural; simbolicamente, pelo fato de que a cultura é uma mediação das relações entre o homem e o mundo, e que o cozimento por ebulição exige uma mediação (pela água) da relação entre o alimento e o fogo, ausente no caso do assar.

Os indígenas da Nova Caledônia experimentam este contraste com uma particular vivacidade: "Antigamente, relata J. Barrau, não se fazia outra coisa além de grelhar e assar, de "queimar", como hoje dizem os autóctones... O uso da panela e o consumo de tubérculos fervidos são considerados com orgulho... como uma prova de... civilização".

Não é portanto surpreendente que, um pouco por toda parte, a imaginação popular conceba uma anterioridade do assado sobre o fervido. Os índios Omaha contam, em seu mito de origem, que os homens inventaram inicialmente o fogo, e comeram sua carne assada. Mas logo se cansaram disso e disseram: como poderíamos preparar a carne de outro modo? Inventaram então a cerâmica, puseram água na panela, a carne na água e a panela no fogo. Foi assim que se pôde comer carne fervida.

Como o indica um texto de Aristóteles, citado por Salomon Reinach (*Cultes, Mythes, Religions*, V. pág. 63), os gregos tam-

2. *Fervido* foi a tradução determinada para *bouilli*. Observar, no entanto, que *bouilli* pode significar especificamente a carne cozida na água. (N. do T.).

bém acreditavam que "nos tempos antigos, eles (os homens) tudo assavam".

Atrás da oposição entre o assado e o fervido, encontra-se portanto, como havíamos postulado no início, a oposição entre natureza e cultura. Resta descobrir a outra oposição fundamental que indicamos: a entre elaborado e não-elaborado.

Sob esta relação, a observação verifica uma dupla afinidade: a do assado com o cru, isto é, o não-elaborado, e a do fervido com o apodrecido, que é um dos dois modos do elaborado. A afinidade do assado com o cru provém de que aquele nunca é cozido por igual, seja simultaneamente por todos os lados, seja por fora e por dentro. Um mito dos índios Wyandot da América do Norte evoca bem o que se poderia chamar de o paradoxo do assado: o Criador faz surgir o fogo e ordena ao primeiro homem que espete um pedaço de carne num pau e que a asse. Mas o homem era tão ignorante que ele deixou a carne no fogo até que ela estivesse carbonizada de um lado, enquanto permanecia crua do outro... Do mesmo modo, os Pocomchi do México interpretam o assado como um compromisso entre o cru e o queimado. Após o incêndio universal, contam eles, o que não tinha sido queimado tornou-se branco e o que tinha sido queimado, preto. E o que apenas tinha sido chamuscado tornou-se vermelho. Assim se explicam as diversas cores do milho e do feijão. Na Guiana Inglesa, o feiticeiro Vaivai deve respeitar duas proibições: uma referente à carne assada, outra referente à pintura vermelha, o que também coloca o assado do lado do sangue e do cru.

Se a ebulição é superior ao ato de assar, observa Aristóteles, é porque ela retira a crueza das carnes: "as carnes assadas sendo mais cruas e mais secas que as carnes fervidas" (cit. por Reinach. op. cit.).

Quanto ao fervido, sua afinidade com o apodrecido é atestada, em inúmeras línguas européias, por locuções tais como "pot pourri", *olla podrida*, que designam diferentes espécies de carnes temperadas e cozidas junto com legumes; em alemão, *zu Brei zerkochtes Fleisch*, "uma carne apodrecida de cozinhar". As línguas americanas também colocam esta afinidade em evidência, e é significativo que isto aconteça sobretudo com populações que testemunham um gosto muito acentuado pela carne já em princípio de decomposição, ao ponto de preferir, por exemplo, à carne fresca do bisão a de um animal morto cuja carcassa já foi por muito tempo arrastada pelas águas. Assim, em língua dakota, a mesma raiz conota a putrefação e o fato, em relação a pedaços de carne, de serem fervidos junto com um acompanhamento.

Estas distinções estão longe de esgotar a riqueza e a complexidade do contraste entre assado e fervido. O fervido é cozido no interior (de um recipiente), enquanto que o assado o é externamente: um lembra portanto o côncavo e o outro, o convexo. Também o fervido pressupõe na maioria das vezes aquilo que se poderia chamar de uma "endo-cozinha": feita para o uso íntimo e destinada a um pequeno grupo fechado, enquanto que o assado pressupõe a "exo-cozinha": a que é oferecida a convidados. Na França antiga, o frango cozido era para o jantar da família, a carne assada para o banquete (do qual ela marcava de fato o ponto culminante: era servida obrigatoriamente após as carnes fervidas e as verduras da entrada, e acompanhada por "frutas extraordinárias", tais como melões, laranja, azeitonas e alcaparras).

A mesma oposição é encontrada em sociedades exóticas, se bem que formulada de outro modo. Os muito primitivos Guaiáquis do Paraguai assam tôdas as caças, a não ser quando preparam a carne, necessariamente fervida, destinada aos ritos que servem para determinar o nome de uma criancinha. Os Caingangues do Brasil meridional proibem carne fervida ao viúvo e à viúva, assim como a proibem ao assassino de um inimigo. Em todos os casos, a prescrição do fervido acompanha um estreitamento, e a do assado, uma distensão dos laços familiares ou sociais.

Seguindo esta pista, seria possível inferir que o canibalismo (que, por definição, é uma endo-cozinha em relação à espécie humana) adota com mais boa vontade a técnica do fervido que a do assado, e que os casos de se assar um cadáver, atestados pela literatura etnográfica, devem ser mais frequentes para o exo-canibalismo (consumação do corpo de um inimigo) que para o endo-canibalismo (consumação de um parente). Seria interessante realizar uma enquete estatística sobre este ponto.

Algumas vezes também, como é frequente na América e sem dúvida em outros lugares, as afinidades respectivamente do assado e do fervido serão com a vida no mato (exterior à comunidade da aldeia) e com a vida sedentária (no interior da aldeia). Donde, uma associação subsidiária do assado com os homens, e do fervido com as mulheres. É o caso, notadamente, entre os Trumais, os Yaguas e os Jívaros da América do Sul, e, no extremo norte do continente, entre os Ingaliks. Ou então a relação é invertida: os Assiniboines das planícies setentrionais da América do Norte reservam o preparo do alimento fervido aos homens engajados numa expedição guerreira, enquanto que as mulheres na aldeia nunca utilizam recipientes, e apenas assam a carne. Certas informações sugerem que entre certos países da Europa oriental seria possível

supor a mesma inversão das afinidades do fervido e do assado com os gêneros feminino e masculino.

A existência destes sistemas invertidos levanta naturalmente um problema, e leva a pensar que os eixos das oposições são ainda mais numerosos do que se poderia suspeitar, e que os povos entre os quais estas inversões se manifestam relacionam-se com outros eixos que não aqueles que se tinha inicialmente isolado. Por exemplo, o fervido permite um método de conservação integral da carne e de seus sucos, enquanto que o assado faz-se acompanhar da destruição e da perda. Um conota portanto a economia, o outro a prodigalidade, este é aristocrata, aquele é povo. Este aspecto salta para o primeiro plano em sociedades que prescrevem diferenças de estatutos entre os indivíduos ou os grupos. Entre os antigos Maoris, diz Prytz-Johansen, o próprio nobre podia assar seu alimento, mas evitava qualquer contacto com o forno, que era deixado para os escravos e para as mulheres de origens simples. Do mesmo modo, quando as panelas e as caçarolas foram introduzidas pelos brancos, elas apareceram como utensílios infectos. Surpreendente inversão, por consequência, da atitude que tínhamos observado entre os Neo-caledonianos.

Estas diferenças de estimação do fervido e do assado, conforme a perspectiva do grupo for democrática ou aristocrática, são observadas também na tradição ocidental. A democrática *Encyclopédie* de Diderot e d'Alembert entrega-se a uma verdadeira apologia do fervido: "O fervido (cozido) é um dos alimentos mais suculentos e nutritivos do homem... Pode-se dizer que o fervido é, em relação aos outros pratos, aquilo que o pão é em relação às outras espécies de alimento" (verbete "Bouilli"). Este argumento será exatamente contrariado, meio século mais tarde, pelo dandy Brillat-Savarin: "Os professores nunca comem carne fervida, por respeito aos princípios e porque enunciam na cátedra esta verdade incontestável: A carne fervida é carne, sem seu suco... Esta verdade começa a ser conhecida, e a carne fervida desapareceu dos jantares verdadeiramente cuidados; foi substituída por um filé assado, um rodvalho ou uma caldeirada" (*Physiologie du goût*, VI, § 2).

Se portanto os tchecos vêem no fervido um alimento de homem, é talvez porque sua sociedade tradicional possibilitava um caráter muito mais democrático que a de seus vizinhos eslovacos e poloneses. Seria possível interpretar no mesmo sentido as atitudes diferenciais frente ao assado e ao fervido, observadas por Piganiol num recente artigo ("*Le rôti et le bouilli*", *A Pedro Bosch-Gimpera*, México, 1963), entre os gregos, os romanos e os hebreus, respectivamente.

Outras sociedades exploram a mesma oposição numa direção totalmente diferente. Porque se elabora o fervido sem desperdício de substância, e num recipiente bem fechado sobre si mesmo, êle está eminentemente apto a simbolizar a totalidade cósmica. Tanto na Guiana quanto na região dos grandes lagos da América do Norte reina a mesma crença que diz que, se uma panela onde se pôs a ferver a caça transbordava por pouco que fôsse, todos os animais da mesma espécie emigrariam, e o caçador não pegaria mais nada. O fervido é a vida, o assado, a morte. Não oferece o folclore do mundo inteiro inúmeros exemplos do caldeirão da imortalidade? Mas de espeto da imortalidade, nada. Um rito dos Cree do Canadá exprime admiravelmente êste caráter de totalidade cósmica atribuído ao alimento fervido. Segundo êstes índios, o primeiro homem recebeu do Criador a ordem de que fôssem fervidas as primeiras bagas colhidas a cada ano. A taça que as continha era apresentada ao sol para que êle realizasse seu trabalho: fazer amadurecer as bagas; a seguir, apresentadas ao trovão, do qual se esperava a chuva; por fim, a taça era baixada na terra, para lhe pedir que trouxesse seus frutos.

Juntamo-nos assim ao simbolismo do mais longínquo passado indo-europeu tal como foi restituído por Georges Dumézil: "A Mitra pertence o que se quebra de si mesma, o que se cozinha com vapor, o que é bem sacrificado, o leite... e a Varuna o que é cortado a machado, o que é tomado ao fogo, o que é mal sacrificado, o soma inebriante" (*Les dieux des Germains*, pág. 60). Não é pouco surpreendente — mas quão significativo — encontrar intato em pleno século XIX, em amáveis filósofos da cozinha, a consciência do mesmo contraste entre saber e inspiração, serenidade e violência, medida e desmedida, sempre simbolizada pela oposição entre o fervido e o assado: "Alguém se torna cozinheiro, mas assador, nasce-se" (Brillat-Savarin); "Assar é ao mesmo tempo o nada e a imensidão" (Marquês de Cussy).

No interior do triângulo culinário primordial formado pelas categorias do cru, do cozido e do apodrecido, temos portanto de inscrever dois termos que se situam: um, o assado, nas vizinhanças do cru; o outro, o fervido, nas vizinhanças do apodrecido. Falta um terceiro termo, ilustrando a forma concreta de cozimento dos alimentos, apresentando no mais alto grau uma afinidade com a categoria abstrata do cozido. Esta forma nos parece ser a defumação que, como o assar, implica numa operação não mediatizada (sem recipiente e sem água) mas que, diferentemente dêle, e desta vez como a ebulição, é uma forma de cozimento lento, portanto simultaneamente profundo e regular.

Tratemos de melhor determinar o lugar dêste nôvo termo no nosso sistema de oposições. Tanto na técnica da defumação como na do assar, nada se interpõe entre o fogo e a carne, a não ser o ar. Mas as diferenças entre as duas técnicas provêm de que, num caso, a camada de ar interposta é reduzida ao mínimo, enquanto que no outro caso, ela é levada ao máximo. Para defumar a caça, os índios americanos (em cujo sistema culinário a defumação ocupa um lugar particularmente importante) constroem uma armação de madeira de cerca de um metro e meio de altura, em cima da qual dispõem a carne, enquanto que em baixo acendem um fogo bem fraco continuamente alimentado durante quarenta e oito horas ou mais. Por conseqüência, para um mesmo caráter constante: a presença de ar interposto, notamos dois caracteres diferenciais que se exprimem nas oposições: *aproximado/distanciado*, e *rápido/lento*. Um terceiro caráter diferencial está na ausência de utensílio no caso do assar (uma vara qualquer servindo de espêto), enquanto que o defumador é um andaime construído, por conseguinte objeto cultural.

Considerando-se esta última relação, a defumação aparenta-se ao cozimento por ebulição, o qual exige também um meio cultural: o recipiente. Mas entre os dois utensílios, uma diferença capital aparece ou, mais exatamente, é instaurada pela cultura, precisamente, dir-se-ia, com o objetivo de criar a oposição que, sem isso, arriscava-se a ser fraca demais para se prestar à significação. As panelas e os potes são utensílios cuidadosamente arrumados e preservados, que se limpa e se guarda, após o uso com a finalidade de fazer com que sirvam um grande número de vezes; quanto ao defumador, *deve ser imediatamente destruído após o uso*, senão o animal se vingaria e viria por sua vez defumar o caçador. Tal é, pelo menos, a crença dêstes mesmos índios da Guiana entre os quais já tínhamos observado aquela, manifestamente simétrica à outra, que diz que uma fervura mal vigiada, durante a qual a água viesse a transbordar, acarretaria a sanção inversa: fuga da caça que o caçador não mais conseguiria alcançar, em lugar de ser por ela atacado. Por outro lado, está claro que, como já foi observado, o fervido se opõe simultaneamente ao defumado e ao assado, através da relação da presença ou da ausência da água.

Mas voltemos um instante à oposição entre utensílio perecível e utensílio durável, que se nos mostrou na Guiana a propósito do defumado e do fervido. Ela vai nos permitir, com efeito, resolver uma dificuldade aparente de nosso sistema, que sem dúvida não escapou ao leitor. Caracterizamos, inicialmente, uma das oposições entre o assado e o fervido como refletindo a oposição entre natu-

reza e cultura. E no entanto, um pouco mais adiante, propusemos reconhecer uma afinidade entre o fervido e o apodrecido, este último sendo definido como a elaboração do cru segundo os caminhos da natureza. Não é contraditório que um método cultural conduza a um resultado natural? Em outras palavras, qual será, no plano filosófico, o valor da invenção da cerâmica (e portanto da cultura), se a problemática indígena aproxima o cozimento por ebulição da putrefação, que é, no estado natural, a condição que o alimento cru não pode deixar de atingir espontaneamente?

Ora, o mesmo tipo de paradoxo encontra-se envolvido pela problemática do defumado, tal como a formulam os indígenas guianenses. De um lado, com efeito, o defumado é, entre todos os modos de cozimento, aquele que mais se aproxima da categoria abstrata do cozido; e — uma vez que a oposição entre o cru e o cozido é homóloga à existente entre natureza e cultura — ele representa, portanto, o modo de cozimento mais "cultural" (e o mais estimado, por certo, na prática indígena). E no entanto, por outro lado, seu meio cultural, o defumador, deve ser logo destruído. É patente o paralelismo com o cozimento por ebulição, cujos meios culturais (os recipientes) são preservados, mas cozimento este que é, ele próprio, assimilado a uma espécie de processo de auto-aniquilação, uma vez que seu resultado definitivo equivale, pelo menos verbalmente, a esta putrefação que o cozimento deveria prevenir ou retardar.

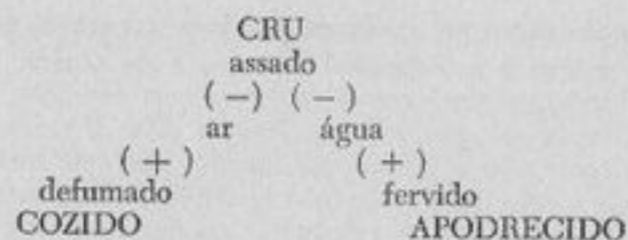
Agora, que é a profunda razão do paralelismo? Nas sociedades ditas primitivas, o cozimento por água e a defumação têm em comum o fato de serem marcadas, uma quanto a seus meios, a outra quanto a seus resultados, pela duração: o cozimento por água realiza-se por meio de recipientes de cerâmica (ou de madeira entre os povos que ignoram a cerâmica mas que fazem ferver a água jogando nesses recipientes pedras quentes). Em todos os casos, estes recipientes são mantidos, cuidados e reparados, algumas vezes transmitidos de geração em geração, e estão entre os mais duráveis objetos culturais. Quanto à defumação, ela possibilita alimentos que resistem um tempo incomparavelmente maior à corrupção que aqueles cozidos não importa de que outro modo. Tudo se passa portanto como se a posse durável de uma aquisição cultural acarretasse, ora no plano do rito, ora no plano do mito, uma concessão feita em contrapartida à natureza: quando o resultado é durável, o meio deve ser precário, e vice-versa.

Ora, esta ambiguidade, que vemos marcar paralelamente o defumado e o fervido, porém em diferentes direções, é aquela mesma que já sabemos ser inerente ao assado. Queimado de um

lado, cru do outro, ou grelhado por fora, sangrento por dentro, o assado encarna a ambiguidade do cru e do cozido, da natureza e da cultura que, para que a estrutura seja coerente, o defumado e o fervido devem por sua vez ilustrar. Mas a razão que os restringe a tanto não é puramente formal: por este meio, o sistema atesta que a arte da cozinha não se situa inteiramente do lado da cultura. Respondendo às exigências do corpo, e determinada nos seus modos pela maneira particular pela qual, aqui e ali, se efetua a inserção do homem no mundo, colocada portanto entre a natureza e a cultura, a cozinha representa acima de tudo a necessária articulação entre ambas. Ela depende de dois domínios, e projeta este desdobramento sobre cada uma de suas manifestações.

Mas ela não o pode fazer sempre do mesmo modo. A ambiguidade do assado é intrínseca, a do defumado e do fervido é extrínseca, uma vez que ela não se atém às próprias coisas, mas à maneira pela qual se fala delas ou se conduz em relação a elas. Pois, ainda aqui, uma distinção se impõe: o caráter de ser natural, que a língua confere ao alimento fervido, é puramente metafórico: o "fervido" não é "apodrecido"; simplesmente se assemelha a ele. Inversamente, a transfiguração do defumado em ser natural não resulta da inexistência do defumador como instrumento cultural, mas de sua voluntária destruição. Esta transfiguração depende portanto da ordem da metonímia, uma vez que ela consiste em fazer como se o efeito devesse substituir sua causa. Por conseguinte, ainda quando a estrutura se transforma ou se completa para superar um desequilíbrio, ela não o faz nunca a não ser ao preço de um novo desequilíbrio, que se manifesta num outro plano. A esta inelutável dissimetria deve a estrutura sua capacidade de poder engendrar o mito, que outra coisa não é senão um esforço para corrigir ou dissimular sua dissimetria constituinte.

Retornemos, para terminar, ao triângulo culinário. No interior deste, traçamos um outro triângulo, que diz respeito às receitas, pelo menos as mais elementares, uma vez que consideramos aqui apenas três tipos de cozimento: o assado, o fervido e o defumado. O defumado e o fervido opõem-se pela natureza do elemento intermediário entre o fogo e o alimento, que é ora o ar, ora a água. O defumado e o assado opõem-se pelo lugar relativo, mais ou menos importante, do elemento ar; e o assado e o fervido, pela presença ou ausência da água. A fronteira entre a natureza e a cultura, que se imaginará paralela, seja no eixo do ar, seja no da água, coloca, quanto aos meios, o assado e o defumado do lado da natureza o fervido do lado da cultura; ou, quanto aos resultados, o defumado do lado da cultura, o assado e o fervido do lado da natureza:



O valor operatório de nosso esquema seria muito reduzido se ele não se prestasse a tôdas as transformações requeridas para admitir outros modos de cozimento. Num sistema culinário onde a categoria do assado se desdobra em assado e em grelhado, é este último termo (conotando qualquer afastamento, por menor que seja, da carne e do fogo) que se colocará no vértice do triângulo das receitas, com o assado inscrevendo-se então, sempre sobre o eixo do ar, a meio caminho entre o grelhado e o defumado. Proceder-se-á de maneira análoga se o sistema culinário considerado fizer uma distinção entre cozimento por água e cozimento a vapor: este último, onde a água está afastada do alimento, se colocará a meio caminho entre o fervido e o defumado.

Será necessária uma transformação mais complexa para se introduzir a categoria do frito. O triângulo das receitas será substituído então por um tetraedro, tornando possível erguer um terceiro eixo: o do óleo, além dos do ar e da água. O grelhado permanecerá no vértice, mas, sobre a aresta que liga o defumado e o frito, será possível colocar, no meio, o assado ao forno (com o adicionamento de matéria gordurosa) que se opõe ao assado no espêto (sem êsse adicionamento). Do mesmo modo, sobre a aresta que liga o frito e o fervido inscrever-se-á o cozimento sob pressão, por abafamento, (num fundo de água e de matéria gordurosa), opondo-se ao cozimento a vapor (sem matéria gordurosa e distante do fundo de água) assim como ao assado no forno (com um fundo de matéria gordurosa e sem água). O esquema será ainda desenvolvido, se fôr necessário, pelo acréscimo da oposição entre alimento animal e alimento vegetal (se um e outro comportarem modos de cozimento diferenciais), e pela distinção do alimento vegetal em cereais e leguminosas, uma vez que, diversamente dos primeiros (que podemos nos contentar em grelhar), as segundas não poderiam ser cozidas sem água ou sem matéria gordurosa, ou sem os dois (a menos que se deixe fermentar os cereais, o que exige água mas exclui o fogo enquanto se desenvolve a transformação). Enfim, os condimentos terão lugar no sistema, segundo as combinações admitidas ou excluídas com êste ou aquêle tipo de alimento.

Após o esquema ter sido assim elaborado para nêle integrar tôdas as características de um determinado sistema culinário (e sem dúvida há outras, relativas à diacronia e não mais à sincronia, tais como as que se referem à ordem, à apresentação e aos gestos da refeição), será conveniente procurar o modo mais econômico de orientá-lo como uma grelha, para torná-lo superponível a outros contrastes, de natureza sociológica, econômica, estética ou religiosa: homens e mulheres, família e sociedade, aldeia e mato, economia e prodigalidade, nobreza e plebeidade, sagrado e profano, etc. Assim pode-se esperar descobrir, para cada caso particular, em que a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que ela se resigne, sempre inconscientemente, a nela desvendar suas contradições.