

Baguete – aprenda a degustar como os franceses

Crocante por fora, macia por dentro e com um aroma inconfundível, a baguete conquistou o mundo, mas, com ela vêm também algumas regras de etiqueta que, na França, são levadas a sério. Saber como comer uma baguete no país de origem – e fora dele – é compreender que a gastronomia também é linguagem, feita de gestos, hábitos e tradições.

Na França – a primeira regra é simples, mas importante: nunca peça que fatiem sua baguete na padaria. Ela deve ser vendida inteira, e cabe a você cortar (ou, mais tradicionalmente, rasgar com as mãos) o pedaço que vai consumir. É comum ver franceses saindo da *boulangerie* – padaria – com a baguete debaixo do braço e, sem cerimônia, beliscando a ponta ainda quente no caminho para casa. À mesa, no entanto, a regra é clara: nada de cortar com faca grandes fatias – a etiqueta manda que se parta o pão em pequenos pedaços, levados diretamente à boca.

Outro detalhe curioso: na França, a baguete não é usada para “empurrar” a comida no prato, prática comum em outros países. Ela serve, sim, para acompanhar queijos, patês ou para ser mergulhada em molhos, mas sempre de maneira discreta. O pão deve estar presente, mas nunca roubar a cena.

Fora da França, a baguete ganhou novos costumes:

Brasil – é comum cortá-la em fatias, rechear com frios e transformá-la em sanduíches, ou servi-la na cestinha de pães durante refeições.

Estados Unidos – ela se tornou base de bruschettas, torradas ou acompanhamentos mais robustos.

Espanha – muitas vezes substitui o pão local e aparece como

acompanhamento de tapas, mergulhada em azeite ou servida com tomate.

Vietnã – a influência francesa do período colonial resultou no icônico *bánh mì*: baguete crocante recheada com carnes, vegetais, coentro e molho picante – um dos maiores símbolos da fusão cultural.

Ainda assim, é interessante adotar alguns gestos franceses: respeitar a crocância, evitar exageros nos recheios e, principalmente, apreciar a simplicidade do pão, que é o verdadeiro protagonista.

Comer baguete pode parecer algo banal, mas na França é quase um ritual. Não se trata apenas de matar a fome, mas de valorizar a tradição, a textura e o sabor desse pão que atravessa gerações. Adaptar a baguete aos nossos hábitos é natural, mas conhecer as regras de etiqueta do país de origem é uma forma de respeito cultural – e até de enriquecer nossa experiência gastronômica. Afinal, cada pedaço de pão conta uma história, e a da baguete é, sem dúvida, uma das mais deliciosas do mundo.