

É preciso viver para comer, e não comer para viver.

Molière.

Que posso lhe dizer, minha senhora, dos segredos da natureza que aprendi enquanto cozinhava?... é possível filosofar bastante bem enquanto preparamos o jantar.

Sempre digo, quando tenho essas pequenas idéias: "Se Aristóteles cozinhasse, teria escrito muito mais."

Juana Inés de la Cruz.

Un réquiem para a gula

Keli de Oliveira.

Outubro.2007

Anáhuac.

“Nove horas da manhã, no ano 2000. Com uma cesta na mão, a senhora Lespinguette faz suas compras no mercado da rue Lepic. Ao longo dos passeios, desaparecem os carros com frutas e legumes da estação: hoje, só possível encontrar tais produtos – que permanecem frescos durante a semana – em embalagens plastificadas nos supermercados.

A senhora Lespinguette entra num açougue e avalia com o olhar um soberbo rosbife que se destaca na prateleira. “Carne verdadeira”, sublinha a etiqueta afixada na carne macia. A corajosa senhora suspira: no preço atual, a carne de origem animal tornou-se um luxo que ela só pode ter no domingo, de vez em quando. Assim, resigna-se a comprar o bife do lado 100% vegetal. A senhora Lespinguette continua seu caminho até chegar ao estabelecimento bem espaçoso de alimentação que acaba de abrir no boulevard de Clichy. Coloca na cesta um salsichão de ovos(cortado em fatias, ele será o hors-d’oeuvre da semana) uma omelete em tubo, um pacote de batatas fritas calibradas (todas elas medem 7 cm de comprimento) e algumas embalagens de peixe anônimo, sem cabeça nem rabo, embalado a vácuo. Ainda alguns tabletes-refeição, e nossa dona de casa do ano 2000 volta para o lar onde, em poucos minutos, poderá preparar o almoço e o jantar”¹

O texto acima foi escrito em 1982, por uma jornalista que pretendia descrever o futuro no ano 2000. Neste ano já existiam boa parte do que ela apresentava como futurista, um punhado de outros não. Inclusive a jornalista não considerou que a Senhora Lespinguette trabalhasse fora “do lar”. Também não arriscou prever que a cesta, essa sacola de tela ou palha, que a dona de casa parisiense utilizava para fazer compras seria substituída pelas sacolas plásticas dos grandes supermercados. Mas como diriam “ a previsão é uma arte difícil, sobretudo quando se trata do futuro”.

Mesmo com o cenário pseudofuturista da jornalista ou com a fria constatação da realidade dos alimentos atuais, o que nos espanta é aterrorizante a agustante batalha que temos que travar todos os dias para escolher um alimento que não prejudique mais nossa saúde e que ainda nos nutra adequadamente. Nos faria a vida mais simples a

¹ A “McDonaldização” dos costumes. Claude Fischer. A História da Alimentação. 2000
Keli Pereira de Oliveira

ignorancia. Contudo não é o que nos propõe Jorge Vergara em seu livro “ Los peligros de comer en el capitalismo.

Quando somos obrigados a sair da “caverna escura” descrita tão prosaicamente por Platão , para nós expormos a luz do sol e ver a realidade que antes nos era tão singela vista das sombras da fogueira quase ficamos cegos.

A descoberta, da seguinte, no inicio nos dói. Queremos voltar para dentro da caverna e seguir com as ilusões. Alguns de nós, sim conseguimos voltar, outros ficamos intrigados e desafiados com a nova imagem impressa na retina e queremos, mesmo com um dor nos olhos, obriga-los a ver a realidade.

“Los peligros...!!!” como intimamente é conhecido o livro em casa clasifiquei na biblioteca como realidade ficção. Sei que as verdades que ai estão escritas são parte de minha alimentação assim como gostaria que isso fosse apenas um futuro de uns escritor visionário. Que um dia ... acontecerá.

Este livro me levou a pensar o que foi que mudou em minha alimentação e porque mudou. Me espantei ao saber que o americano usa 15 minutos de seu dia para preparar a sua comida. Fiz uma análise de quanto tempo eu uso: 2 horas por dia em media. Baseado neste indicador de tempo desenvolvia análise de como me alimento. Apesar de sair com um saldo positivo em relação ao tempo médio, em relação aos equipamentos e matéria prima que itulizo na preparação do alimento não estou muito melhor.

Descobri que estou cercada de toda esta comida industrializada: água engarrafada, aspartames, carnes embaladas a vácuo, frutas amadurecidas quimicamente, caldo de galinha, café aromatizado, leite pasteurizado, pão condimentado, chocolate hidrogenizado, azeite enriquecido, biscoito vitaminado, margarina saborizada.

Anatureza do mercado de consumo de alimentos mudou. Se massificou para atender uma população iludida que não para de crescer. Em 2000 foi divulgado com grande alarde o nascimetno do bebê que completaria os 6 bilhões de habitantes na terra. Que irá comer toda esta gente? Na verdade me pergunto: Que irá comer toda essa gente amontoada nas grandes cidades, ociosa, ansiosa e estresada, que ainda por cima possui dinheiro?

A resposta parece clara, precisamos porduzir alimento, pois o mercado consumidor quer comprar. Precisamos produzir mais variedade do mesmo item, para

poder satisfazer a gula de um cliente que exige diversificação: já provei isto, agora aquilo depois aquele outro. Para isto os processos de massificação alimentar são excelentes.

A idéia central é produzir receitas baratas para que os custos da variabilidade dos processos não prejudiquem os lucros. Em 1852 Charles E. Francatelli, maître e cozinheiro da rainha Vitoria, já aconselhava a classe proletaria da Inglaterra a prolongar o caldo que sobrava na panela com aveia, e afirmava que “as crianças não precisavam de muita carne se comessem sobremesa”²

O mesmo Francatelli fazia propaganda de um dos simbolos mais traiçoeiros da industrialização: o aumento das grandes firmas de comida: Brow & Polson que produzia milho indio “ um artigo economico e excelente... digerido pelos estomagos mais delicados”. Ou ainda a “Mostarda Colman” que era um produto “ de tecnica comprovada e maquinaria melhorada”³.

“Tenha cuidado como que come”, em letras grandes, era o slogan que introduzia o fermento Borwick. Marcas patenteadas de óleo de bacalhau prometian levar artificialmente aos pulmões do tuberculoso... “as propriedades vitais do oxigenio sem esforço de inalação”. “Somos orgulhosos porque o progresso na tecnologia do transporte faz com que nossos produtos estejam por todas as partes”. São anuncios de comida de 1858⁴.

As guerras revolucionarias francesas foram precursoras da tendências de alienação em escala. A necessidade de provisões para as campanhas encorajou o desenvolvimento de comida enlatada. A margarina foi inventada explicitamente para o uso da marinha francesa.

Em 1815 a 1914 o crescimento urbano substituiu o crescimento do exercito. A terra , onde o alimento era produzido perdeu mão de obra para as cidades onde ele era consumido. Hoje em média apenas 3% da população dos países desenvolvidos continua envolvida com a agricultura.⁵

As cidades não podem se alimentar sozinhas.

Em 1842 foi inventado o primeiro fertilizante. Em 1909 foi descoberta a

² Comida uma História. Pag 280

³ Comida uma História. Pag 281

⁴ Comida uma História. Pag 282

⁵ Idem. Pag 283

formula para extrair nitrogênio da atmosfera. Se dizia que haviam colhido o “pão do ar”. Em 1945 começa a se produzir as galinas em serie.

E que falar do micro ondas. É apropriado ao inimigo público: o comensal solitário. A comunhão do comer junto é facilmente eliminada por este equipamento que livra as pessoas da espera por comer.

A cozinha fusion, que de um modo geral é considerada a evidência como uma insperação pelo criativo e o exótico na verdade é uma “culinaria de blocos de lego”⁶

No entanto com todos estes sinais ameaçadores eu acredito na resolução, na busca da mudança. No entendimento de que não estamos sendo ameaçados como raça, pela falta de comida e sim pelo excesso da mesma. Quando formos seres humanos mais informados e menos desconfiados, nos voltaremos a reafirmar a nossa identidade genética que nos induz a conviver e alimentar-se em grupo de forma participativa.

O futuro será muito mais parecido com o passado do que os sábios da futurologia previam.⁷ Em sociedades informadas já é possível dar-se conta de como a busca por alimentos orgânicos e livres de produções geneticamente modificadas são mais valorizados. O mercado caminha para a valorização da autopercepção das culturas alimentares.

Mesmo que empresas como Coca Cola e McDonalds estejam alterando seus produtos para que se pareçam mais a o regional para não perder mercado, já é um perceptível sinal de que a pressão da forma de alimentar está mudando.

O Livro “ Los Peligros” me ajudou a conhecer mais, a estar mais informada, a buscar que não haja enganos, a provocar a curiosidade ou indignação.

Acima de tudo precisamos aprender que estamos destruindo o nosso bom gosto alimentar. Aquele que a cultura de nossos avós, buscou preservar ao nos ensinar simples conselhos de preservação da comida como guardar a comida em vidros com vinagre, ou afundar a carne na própria gordura do animal para isolar-la do ar, responsável por sua deteriorização.

A vida não é mais simples com a ignorância alimentar mas pode ser mais curta!

⁶ Idem pag 323

⁷ Comida uma História. Pag 325