

UMA FABULOSA HISTÓRIA DAS HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS E LEGUMINOSAS

BOCH-DANO, Évelyne. **A fabulosa história dos legumes**. (Trad. Luciano Vieira Machado; Prefácio de Michel Onfray). São Paulo: Estação Liberdade, 2011. 184p.
ISBN: 978-857448-203-3

Julicristie Machado de Oliveira¹

Este livro foi tão inesperadamente encontrado como quem se depara com um novo prato em um cardápio de um restaurante já bem frequentado. Incrível como lugares bem conhecidos guardam uma potência de provocar surpresas. Em uma visita a uma livraria de São Paulo me deparei com a versão em português da “*La fabuleuse histoire des légumes*”, de autoria de Évelyne Bloch-Dano, escrito e editado em francês pela Grasset & Fasquelle em 2008. A edição que resenho foi realizada pela Estação Liberdade, com lançamento em 2011. Apesar de alguns evidentes problemas de adaptação transcultural da língua francesa para a portuguesa, especialmente para alguns termos, como “legumes”, esta versão é valiosa para os estudiosos do paladar, do sabor, do gosto, da comida e da alimentação.

Me volto às circunstâncias do meu encontro com este livro. Em um dia despretenso e de trabalho atípico em São Paulo, marquei, ao fim da tarde, um encontro com uma amiga muito querida numa livraria. Conversaríamos sobre a vida, mataríamos a saudade, encheríamos nossos olhos de lágrimas, dividiríamos planos, cafés, alegrias, pães de queijo, tristezas, fatias de bolos de laranja com aquela cobertura de açúcar seca que é capaz de transformar uma tarde nublada e qualquer em algo especial. Mas antes, durante a espera na livraria, esta fabulosa história se revelou para mim.

A capa clara do livro destaca algumas hortaliças, raízes, tubérculos e leguminosas que têm suas biografias contadas no livro. Há ainda um destaque para o prefácio, de autoria de Michel Onfray. Nesta apresentação da obra de Évelyne Bloch-Dano, o filósofo, ao subdividir



seu texto em itens, destaca inicialmente a biografia da biógrafa, na qual se refere ao início da “*L’université populaire du goût*”, Argentan, France (Universidade Popular do Gosto de Argentan, França), a amizade que os une e os gostos compartilhados.

No item seguinte, há um maior aprofundamento sobre os objetivos desta

¹ Professora da Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA), Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). juli.padma@gmail.com.

✉ Rua Pedro Zacarias, 1300, Jardim São Paulo, Limeira, SP. 13484-350

universidade popular: recuperar a autoestima de trabalhadores que perderam os seus postos em decorrência da brutalidade neoliberal por meio de atividades de hortas urbanas. Segue com o relato do processo que fizeram estes alimentos serem o que são, pois possuem uma aura simbólica maior do que o valor calórico ou comercial. Nos lembra que o mais modesto cultivar contém em sua própria história a história do mundo e esta é incorporada por quem o come. Remete, ao final de seu texto, às memórias afetivas quando destaca que além da inserção do alimento na grande história, das navegações, dos conquistadores, das rotas das especiarias, há também seu papel na pequena história de pai, de mãe, de avô e de avó. Coloca os grandes *chefs* e os mais simples cozinheiros no mesmo patamar ao afirmar que o que motiva quem cozinha é o desejo de recuperar as horas despreocupadas da infância. Rememora o gosto das frutas roubadas, colhidas no pé. Reconstrói o valor das calorias, para além das dos nutricionistas, das calorias afetivas e toda a possibilidade de saborear e sentir o surgir de uma poesia ali escondida.

Onfray coloca a mesa, Bloch-Dano serve os pratos. De entrada, apresenta suas memórias na horta de seus avós onde passava horas nas tardes quentes e mascava salsa, pois lhe agradava o gosto picante. Conta também de suas tentativas de plantar quando já na idade adulta, suas frustrações com as hortas que não deram certo, sua dificuldade em cultivar. Ao temperar sua própria história com estes episódios, a autora se revela e relava também o papel das hortaliças, raízes, tubérculos e leguminosas na história, pois o que se come, como se come, com quem se come e onde se come constituem-se em um retrato de uma época.

Segue nos apresentando, por meio de trechos e citações de obras religiosas, das ciências humanas, sociais e das artes, uma síntese interessante sobre o comer como ato que revela toda uma complexa

trama de sociabilidade e cultura. Cita um trecho interessante do livro "*Le Triangle Culinaire*", de Lévi-Strauss, que coloca a cozinha como linguagem que traduz a estrutura de uma sociedade, bem como suas contradições (p. 27). Assim, nos lembra que o comemos mostra quem somos, e mais do que isto, pode ser expandido para a nossa relação com o próximo, a natureza, a sociedade, destacando a função das nossas escolhas alimentares em decorrência de critérios simbólicos e toda a riqueza de manifestações culturais que as permeiam. Lembra os aspectos da geografia física e demográficos: clima, relevo, vegetação, navegações, migrações, guerras que propiciaram mudanças e trocas alimentares. Enfatiza as questões não superadas: fome, penúria, bem como as inter-relações entre a alimentação e as mudanças climáticas, questões políticas e ambientais globais, a comida como marca de distinção social.

Nas próximas páginas, Bloch-Dano anuncia o prato principal, ou melhor, os pratos principais, apesar dos papéis secundários que ocupam na gastronomia. Sim, poucas (ou quase nada das) hortaliças, raízes, tubérculos e leguminosas são consideradas comidas dos nobres ou da nobreza. Porém, no imaginário coletivo, são identificadas com a dieta, o regime, a austeridade, são colocadas e valorizadas pela dietética, pela nutrição, como utilitário, funcional e não como do campo do prazer, do hedônico, do gastronômico. Nos lembra que comer tais alimentos exige ocuparmo-nos dos mesmos. Precisamos cultivá-los, colhê-los, lavá-los, descascá-los, cortá-los, cozinhá-los, comê-los. E ainda podem ser fonte de prazer e não de incômodo, mesmo que seja um simples brócolis. São alimentos que nos ligam à terra, crescem nos solos de nossas memórias gustativas, nascem, vivem, morrem e se transformam em gente. Um dos encontros mais extraordinários entre a natureza e a cultura. A autora oferece goles de conceitos ao resgatar a origem etimológica da palavra gosto que significa escolha.

Assim, os elementos da história do gosto remetem às escolhas de uma sociedade ou de grupos sociais. Os gostos definem as pessoas.

Finalmente, os pratos principais são servidos. A autora conta as peripécias do cardo-hortense e da alcachofra, a rusticidade do tupinambor, a posição social e política da couve, o desaparecimento da pastinaca, a soberba da cenoura, o ostracismo do tomate, a função social do feijão, as bruxarias da abóbora, a alegria da pimenta e do pimentão. Ao buscar fontes diversas para tratar das trajetórias destas vidas vegetais, é servida uma bela caçarola das mais ricas histórias de hortaliças, raízes, tubérculos e leguminosas, temperadas com

um *bouquet garni* de conhecimentos das diversas ciências humanas, intercaladas com obras da literatura e das artes plásticas, guarnecidas de termos técnicos da dietética e precisão científica da botânica. E, para finalizar a harmonização e o livro, receitas são oferecidas como lembranças comestíveis ao final de uma festa. Uma forma de prolongar a experiência de degustar a leitura desta fabulosa história e de revivê-la a cada hortaliça, raiz, tubérculo e leguminosa cultivada, colhida, lavada, cortada, cozida, comida e transmutada.

Para sobremesa, vislumbro a fabulosa história das frutas. ☉