

A ARTE RECOMBINATÓRIA
NA
LENTIDÃO
GASTRONÓMICO-LITERÁRIA

Henrique Garcia Pereira

hpereira@alfa.ist.utl.pt

<http://alfa.ist.utl.pt/~cvrm/staff/hgp.html>

1. **A GASTRONOMIA E A CULTURA**

A metáfora gastronómica está presente em muitas histórias da leitura e da escrita. Francis Bacon, já no século XVI, estabelecia uma deliciosa tipologia do texto associada à comida: há alguns textos que são para ‘debicar’, outros que exigem ‘mastigar’, e ainda outros que pedem o acto mais complexo de ‘digerir’. E não esqueçamos que o grande experimentalista morreu em 1626 de uma pneumonia contraída no curso de uma experiência para conservar o frango em ‘banho de neve’. Ao ler a Bíblia à luz dos grandes poetas isabelinos, a rainha Isabel I de Inglaterra diz que “come as frases e rumina, meditando nelas” (Nietzsche também declarava, numa atitude simétrica, que ‘ruminava os textos’, antes de os escrever ou reescrever). O mítico Dr. Johnson, autor do primeiro dicionário de língua inglesa, tinha, na leitura, as mesmas maneiras que ostentava à mesa – era um leitor glutão, que guardava sobre os joelhos um livro pronto para depois de comer, com o objectivo de substituir imediatamente um prazer por outro.

Segundo uma lenda talmúdica repescada pela História da Leitura de Manguel, os sábios judeus estudavam uma vez por semana o Sefer Yezrirad, onde se encontrava o mundo todo escrito em dez números e vinte e duas letras. Depois, a partir de uma certa combinação de símbolos (números e letras) que extraíam do texto sagrado, obtinham um apetecível vitelo de três anos para o jantar! Eis como a leitura pode alimentar tanto o espírito como o próprio corpo. E isto tudo a partir da ARTE RECOMBINATÓRIA, já conhecida dos cabalistas judeus. Essa arte permite tomar a vida como uma encruzilhada fascinante, uma aventura de limites imprecisos onde tudo se

relaciona entre si. Os elementos da ficção e da realidade misturam-se num Curriculum Vitae infinito, através do entrecruzar de citações e experiências que se materializam numa sopa que não precisa de nenhuma pedra como (pre)texto para afirmar a sua multiplicidade (Pessoa: “tanto me entenece a minha infância como a de outrém – são ambas fenómenos puramente visuais”).

Ao analisar a série complexa de actividades que estão por detrás da escrita, Natalie Goldberg chama a atenção para uma inopinada similitude com o processo de preparação da comida. Começa por eliminar (liminarmente) o *hamburger* como avatar de um “mau texto” (feito à pressa), detendo-se depois em diferentes tipos de cozinhados lentos (feitos em ‘lume brando’: assados, estufados, guisados...) para salientar o tempo que exige a maturação do texto, desde a escolha dos ingredientes, até à sua preparação, combinação e ‘cozedura’ (“*doing the ‘compost’ is essential*”, escreve a nossa professora de *creative writing* no seu celebrado «*Writing down the bones*»). E o grande cozinheiro catalão Ferran Adrià declara (a El País de) que rompeu as estruturas da cozinha da sua região, num processo de transformação das combinações anteriores que faz irresistivelmente lembrar a desconstrução da escrita feita por Derrida.

No meu caso, quando estou só, alimento-me em companhia dos textos, visto que o prazer da mesa não pode ser usufruído em solidão. Mas, face a algumas dificuldades óbvias em exercer esta prática na maioria dos restaurantes (dada a má vontade dos criados e a configuração exígua das mesas, que não estão preparadas para contemplar o espaço para o livro e seus apêndices – caderninho, canetas, *etc.*), passei a uma nova fase que consiste em reduzir as refeições ao que pode ser tomado em cafés e esplanadas, em desfavor do estômago e em protecção dos instrumentos do meu mister, os quais saíam bastante castigados após cada tentativa de conjugação das duas (ou três) actividades.

2. A LENTIDÃO NO PRAZER DA GASTRONOMIA

Se a solidão faz prevalecer a ‘escrileitura’ sobre a gastronomia, já a companhia humana na mesa ‘alimenta’ (literalmente) a oralidade, a troca de opiniões, numa palavra, a ‘conversa’. Não há nada de mais humano do que conversar durante (e depois) do jantar. Comer com os amigos é pretexto para ‘falar’, e não se pode falar ‘convenientemente’ sem sedimentar a palavra num bom prato (e, simultaneamente, elevá-la espiritualmente através de um bom vinho). É este sistema de mútua causalidade gastronómico-social que permite fundamentar mais solidamente os argumentos contra a *fast food*, fazendo com que esta se dissolva no ar, como diria Marx, apesar dos seus antecedentes proletários – o *hamburger steak*, que era inicialmente servido no prato. Nas feiras da América industrial do princípio do século XX, era fornecida uma luva de algodão aos comedores-andantes para que estes pudessem segurar as salsichas enquanto prestavam atenção a outra coisa (Slow, 2001, p. 73). Mais tarde foi introduzido, como sucedâneo da luva, o pseudo-pão que envolve as mais importantes peças da *nefast food* que engorda hoje milhões de americanos.

Quando não queremos ‘mcdonaldizar’, mas socializar, é preciso tempo, é preciso que as ideias ganhem peso lentamente, para que depois possam levantar voo em segurança, nas redes que cruzam o mundo dos nossos dias. A palavra chave da gastronomia contemporânea que aposta na infinita diversidade (em oposição tanto à homogeneidade da *fast food* como aos ‘recursos escassos’ da comida tradicional) é pois a **lentidão**, não só na sua componente de consumo social, mas também na produção do seu objecto físico (para que um prato ‘saia bem’, é preciso ‘dar-lhe tempo’). E há uma correlação bem estabelecida entre o tempo de gestação da comida e o prazer lento da sua degustação. Sem lentidão, não há prazer, e o prazer é para mim a fonte e a consequência da cultura em sociedade. E se se diz com toda a propriedade que “a pressa, foi o diabo que a inventou”, também não podemos esquecer que o mesmo diabo está na base da lentidão sedutora dos libertinos do século XVIII, com os seus “*commencements et surtout les recommencements*”. E Casanova, que não era libertino *stricto sensu* (porque perdia a cabeça e deixava falar o seu infinito desejo), declara

peremptoriamente que “uma mulher sem apetite, por mais maravilhosa que seja, é objecto de suspeita, e não de desejo”.

3. ESTÓRIAS DA FICÇÃO POLÍTICO-GASTRONÓMICA

Visto que sempre respeitei o cortejo simbólico que eleva o acto bestial de comer a uma actividade culturalmente válida (os sábios judeus trocavam comentários da Torah à mesa e os gregos prolongavam os seus ‘banquetes’ em animados *symposia*) e como escolho os meus melhores amigos a partir das páginas dos livros (Pessoa, quando tem saudades, é ‘literariamente’ que as tem), intriga-me a atitude um pouco selvagem do meu amigo Pepe Carvalho a queimar os livros depois de comer (Montalbán põe o seu detective gastrónomo a usar como lenha para a lareira o conteúdo da sua excelente biblioteca, num arrevesado e incongruente pastiche do bombeiro de Ray Bradbury).

No romance de Umberto Eco «O nome da rosa», Jorge - o monge-bibliotecário-cego inimigo do humor e da *curiositas* - queria absolutamente impedir que alguém lesse o manuscrito que continha o segundo livro perdido da Poética de Aristóteles (a misteriosa *Ars Comica*). Ao colocar veneno ao longo das páginas desse volume, o irmão Jorge acaba por cair na sua própria armadilha, morrendo envenenado. Esperemos que Pepe Carvalho - que, ao contrário de outros heróis, vai envelhecendo com o seu criador - não se deixe resvalar, depois de um opíparo jantar, para a fogueira onde queima os livros! (ou que nenhum veneno destilado pelo fogo venha a assentar nas suas virtualhas).

Voltando então ao Pepe Carvalho vivo e hedonista, sabe-se que o subcomandante Marcos, que encarna a lentidão dos índios de Chiapas, costumava ler vagarosamente, no meio da Selva Lancandona, as aventuras do nosso detective gastrónomo, enquanto comia “*de todo: tlaguache, ratón y nauyaca*”. Acicatado pelo suplício de não poder materializar (por óbvia falta de ingredientes) as receitas que Montalbán oferecia, o subcomandante não resistiu a ‘encomendar’ ao catalão uns chouriços para compensar “*la tortura que significó para mí, en aquellos anos de montaña, la lectura de las aventuras gastronómicas de Pepe Carvalho*“. Como a Net não permite

(ainda?) transportar os gostosos chouriços de Guijuelo solicitados por Marcos (que é *Net-addicted*, apesar de ter o seu relógio de areia acertado para o tempo longo dos Maias), Montalbán fez-se lentamente ao caminho para o México (e a última etapa desta Odisseia foi feita a cavalo), levando no alforge a preciosa encomenda que Marcos lhe solicitara. Durante o (literalmente) delicioso encontro entre os dois homens na Selva de Lancandona, podemos imaginar Montalbán, enquanto desembulhava os chouriços, a falar a Marcos do seu amigo Andrea Camilleri, também mediterrânico, este da Sicília, e também escritor de ‘políciais’ onde ‘entra’ a ‘gastronomia’. O pachorrento ‘detective’ Salvo Montalbano - homónimo do catalão e heterónimo do siciliano, protagonista desses ‘políciais’ contra a Máfia - é digno de entrar na galeria dos ‘heróis de papel’ de que Marcos tanto gosta - aliás, sintomaticamente, Montalbano é subcomissário aos 30 anos, depois de, aos 18, ter abraçado o *Maggio Rampante* de 1969: “manifestou-se, ocupou, proclamou, fornicou, fumou charros, lutou”. E também ele (como o subcomandante) se empenha hoje em ‘proteger’ os seus ‘desapossados’: no caso, os emigrantes tunisinos que arribam à Sicília nos *boat people* mediterrânicos. Em «Um mês com Montalbano», Camilleri, da geração anterior aos *babyboomers* (à qual o seu herói pertence), dá-nos a ler 30 contos curtos, “para ler um por dia”. Nesses *flashes* da lentidão da vida mediterrânica, Montalbano, ao mesmo tempo que ‘faz o que pode’ para desvendar os ‘mistérios’ que a Máfia tece, delicia-se com os manjares da sua governanta (émulo do Biscuter, o ‘ajudante’ de Carvalho), e mistura a vida com a leitura (é leitor compulsivo de Poe, Conrad, Potocki e Pirandello, acrescentando assim outras personagens de ficção ao seu já ficcionado *curriculum*). Além disso, passa o tempo a *tambasiàre* (“engonhando de um lado para outro sem fim determinado, entretendo-se com coisas fúteis”). Aqui, pela arte recombinação, podemos ver que Montalbano é um *gourmand* que aprecia ronceiramente a comida feita por outros, enquanto Pepe Carvalho é um *gourmet* que sabe preparar cuidadosamente os pratos cujas receitas são, de resto, oferecidas ao leitor, como uma espécie de ‘bónus’.

4. A LENTIDÃO MEDITERRÂNICA PASSA AO ATAQUE

Pese embora o desespero de um Kundera desencantado (“*Pourquoi le plaisir de la lenteur a-t-il disparu?*”), parece que esta lentidão tão cara a Pessoa (“*the slowness of our life*” que contém em si a velocidade de Álvaro de Campos) se apoderou da Europa e funciona economicamente (pelo menos assim o diz o amigo americano, segundo a Newsweek de 2.7.2001). Isto corresponde à negação da antiga oposição que existia entre o *otium* e o *negotium* e a uma certa revalorização da procrastinação contra a qual a ideologia calvinista do “não deixar para amanhã o que se pode fazer hoje” se afirmava ‘com algum êxito’, nos velhos tempos do industrialismo. Mas não podemos esquecer que a máquina a vapor da revolução industrial nasceu daquele momento de inactividade que assolou James Watt, quando, na cozinha, resistia passivamente ao apelo da chaleira que apitava estridentemente.

Agora, desde a *slow food* às *slow cities* (por exemplo, Bra, no Norte de Itália, e também Évora) cimentadas por um *slow ethos* (Renato Sardo, director internacional da *Slow Food*, declara que no centro da sua ‘missão’ está o “direito ao prazer”), a Europa em que acreditamos com uma fé ‘morna’ (em ‘banho-maria’) parece estar a passar a perna aos apressados *yankees*, apesar de trabalhar menos (será que trabalha melhor?). De facto, é sintomático que a produtividade em França (onde o *bachot* não dá *know-how*, mas cultura) ultrapasse, de uma forma sustentada, a dos Estados Unidos, segundo o mesmo artigo da Newsweek. Com uma lentidão não-violenta (ao contrário das *Brigate Rosse* que, em 1975, raptaram o monopolista Rei ‘*della bistecca*’ para que a carne “ficasse ao preço justo”), o novo movimento pela gastronomia sem pressas aspira a que as pessoas “*take their time*” na vida quotidiana num ambiente que não é preconceituosamente paroquial (com o seu inevitável cortejo de atentados à privacidade e liberdade), mas construído vagarosamente a partir da ‘história local’, com óbvio recurso às tecnologias contemporâneas. Assim, o “frango do campo” - e todas as outras comidas tradicionais a que só uma minoria podia aceder – passam a ser considerados como um direito que se pode

generalizar a todos (e não algo de excepcional que só ‘se come aos domingos’). Para que esse direito não se torne economicamente proibitivo em face da escala industrial da *fast food*, é necessário tirar partido das ‘novas tecnologias’ para “poder falar de todo o mundo, com todo o mundo, num tempo mínimo” (Slow, 2001, p. 98). Surge assim a SLOWEB (www.slowfood.com) para difundir *on line* as realizações e a filosofia de vida da Slow Food. Como dizia Paul Morand, “pode-se ver rapidamente, compreendendo”. É o que pratica Stefano Sardo na Net, quando escreve: “Queremos falar com toda a gente num instante. Mas queremos fazê-lo escolhendo os argumentos e os interlocutores, escolhendo os tempos e os tons, escolhendo compreender e fazer compreender, não só dizer” (Slow, 2001, p. 98). E isto na esteira de Leonardo da Vinci, inventor do esparguete (e de outras coisas), que se preocupava em desenhar ‘máquinas para a cozinha’ que o libertassem da burocracia dos trabalhos rotineiros (“depenar patos, cortar um porco em cubos, fazer puré”), permitindo-lhe exercer plenamente a sua inesgotável criatividade.

E não é de estranhar que esta vontade de gritar ao mundo (e fazê-lo participar na) *Slow Food!* tenha encontrado terreno fértil na tradição mediterrânica. Com efeito, apesar da sua vocação universal, a lentidão como filosofia de vida declina-se meridionalmente e a comida lenta é própria dos ‘indolentes do sul’. Esta expressão, epíteto que o fascista austríaco Haider nos aplica, é *detourné* no sentido ‘positivo’ por outro austríaco, Egid Gstattner, autor do belíssimo «Viagem ao Tejo com Pessoa na bagagem», que levou de Lisboa a imagem ao *ralenti* do “beijo como alimento”, exorcizando o *schnell!* com que os SS espicaçavam o ‘outro’.

Num paradigma deste Sul ‘moderno’, podemos ver como, em Espanha, as recentes ‘vantagens competitivas’ - que quase fazem do nosso vizinho uma ‘grande potência’ a espreitar ironicamente os 10 países mais poderosos do mundo - assentam num *life style* feito à custa de um país de “*Apresados sen presa*” (título de um poema de Luisa Villalta, galega que canta a lentidão ‘moderna’) e de “*versos demorados*” (como os do “*viajero insomne*” das Canárias, Arturo Maccanti). Na «Arte Recombinatória» já foi feita uma resenha (incompleta) de alguns traços da Hispania que se podem associar a esta lentidão (a festa permanente, o humor cínico, o erotismo feroz). E

Enrique Vila-Matas fala do ideal de vida que é “*estar por la noche en un bar y ver las hojas de los plátanos moverse*” (El País, 16.06.2001). Mas foi dessa lentidão, donde já surgira o Século de Ouro de Cervantes e Lope de Vega, que emergiu paradoxalmente, no princípio do século XX, o ‘meio-século de prata’ (1898-1936), interrompido brutalmente pelos ‘*moros que trayó Franco*’. Nesse período de ‘activo’ desenvolvimento cultural (e económico), Manuel Vicent espanta-se de como era possível, nas tertúlias de Madrid, as pessoas encontrarem-se todos os dias, às mesmas horas e num sítio certo, para “*no haceren absolutamente nada*” . Hoje, o mesmo Vicent dá-nos, numa crónica de Verão (Éxtasis, El País, 10.06.2001), uma (literalmente) saborosa metáfora da *buena vida* que se pode levar no Mediterrâneo, temperada por algum misticismo erótico: “*En el Mediterraneo se suele serrar los ojos en el momento de chupar la cabeza de un langostino como si se estuviera tomando la sagrada comunión*”.

Também em Portugal, Miguel Real (apoiado sempre em Pessoa) viu a ‘janela de oportunidade’ constituída pela ‘tradição inserida numa tecnologia soft’ quando, num oximoro que o nosso poeta não desdenharia, enaltece a virtude do nosso defeito: “como se pudéssemos oferecer ao mundo uma forma de vida baseada numa *lenteur* espessa que, aspirando ao melhor que a Europa tem (qualidade de vida), não suga dela o industrialismo sem sentido esgotador de recursos e esbanjador de mercadorias”. Surge assim uma ‘razão preguiçosa’ que recombina a nossa ‘latinidade mourisca’ com uma ‘inteligência da necessidade’ (que fomos buscar ao herético judeu Espinosa), abrindo as portas a outras interessantes (e desinteressadas) aventuras. Desta mistura não explosiva pode resultar uma maneira desassossegada de olhar para as novas tecnologias, imbuída de uma certa generosidade e partilha que sabe dizer não a todas as interesseiras teorias de sucesso. E Teresa Rita Lopes - nos seus «Afectos» (“Que podias esperar do teu novo dia/sempe igual aos outros?/E mesmo assim avançavas para ele com ímpeto/como se fosses amassar no alguidar”/...) - encontra no Sul incentivo para prosseguir sempre, na esteira do primo celto-judaico construído por Joyce, com o seu desencantado: *Keep Going!*. E o sociólogo Bragança de Miranda encontrou na saudade e na melancolia, animadas pela comunicação electrónica, um encanto português que “arranjou maneira de

não agir agindo” (JL, 11.07.2001). E não serão a revista Devagar e a livraria Ler Devagar sintomas desse encanto que se vai estabelecendo cá no nosso Portugal? Aqui no Alentejo hospitaleiro e aberto, a lentidão pode ser um trunfo.

Bibliografia

- Camilleri, A – O ladrão de merendas, Difel, Lisboa, 1996
Camilleri, A. – Um mês com Montalbano, Presença, Lisboa, 1999
Camilleri, A. – A forma da água, Difel, Lisboa, 1999
Eco, U. Il nome della rosa, Bompiani, Milano, 1987
Goldberg, N. Writing down the bones, Shambhala Publications, Boston, MA, 1995
Gstattner, E. – Viagem ao Tejo com Pessoa na bagagem, Granito, Lisboa, 2001
Kundera, M. – La Lenteur, Folio/Gallimard, Paris, 1998
Lopes, T.R. – Afectos, Presença, Lisboa, 2001
Manguel, A. Une histoire de la lecture, Actes du Sud, Paris, 1998
Montalbán, M.V. – Marcos: El señor de los espejos, Aguilar, Madrid, 1999
Pereira, H.G. – Arte Recombinatória, Teorema, Lisboa, 2000
Real, M. - Portugal, ser e representação, Difel, Lisboa, 1998
Real, M. – A visão de Tundalo por Eça de Queirós, Difel, Lisboa, 2000
Vicent, M. – Del Café Gijón a Ítaca, Aguilar, Madrid, 1994