

jogar com o tempo

A dinâmica entre natureza e cultura exprime-se também na problematidade da relação, por certos ângulos ambígua, instaurada pelas sociedades tradicionais com o tempo, ou seja, com a sazonalidade dos produtos alimentares, com os ritmos anuais de crescimento das plantas e dos animais. Harmonizar o melhor possível os ritmos de vida com os da natureza sempre foi uma exigência primária dos homens, que, no entanto, ao mesmo tempo, perseguiram o objetivo de controlar, modificar e, de algum modo, lutar contra os tempos "naturais". Apesar do romantismo de certas imagens que descrevem um equilíbrio, uma simbiose perfeita entre homens e natureza nas sociedades tradicionais, a utopia e o projeto sempre foram os de um mundo em que as estações não existem e o tempo é perfeitamente

controlável, porque não está sujeito a evoluções e mudanças. O Éden, o paraíso terrestre na narrativa bíblica, não conhece estações: uma eterna primavera permite aos homens ter alimentos sempre frescos, sempre prontos, sempre constantes. O mesmo acontece no país da Cocanha, o lugar mágico da abundância, sonhado pelo imaginário popular das eras medieval e moderna. A ciência e a técnica (primeiramente no âmbito da economia agrícola, depois por meio da Revolução Industrial) sempre estiveram a serviço desse projeto, em duas linhas de ação principais: *prolongar o tempo; pará-lo*. As estratégias para alcançar esses objetivos foram, respectivamente, a diversificação das espécies e as técnicas de conservação dos alimentos.

Primeiro objetivo: diferenciar as espécies para fazê-las produzir por muito tempo, pelo maior tempo possível no decorrer do ano. A isso, os textos agrônômicos de cada época dedicaram extraordinária atenção. A multiplicação do número de espécies cultivadas e os cuidados dedicados à diversificação de seus tempos de crescimento visavam superar também os limites "naturais" de produção: por exemplo, selecionavam-se e cultivavam-se muitíssimas variedades de maçãs, de peras, de outras frutas. *Esticava-se o tempo para tornar os alimentos disponíveis ao longo de um período de meses, às vezes quase inconcebíveis em relação à experiência de hoje.* Diferenciar as espécies, em certas épocas da história, foi uma habilidade reconhecida pelos horticultores especializados: célebres foram as ex-

periências de Jean de la Quintinye, "diretor de todos os jardins" do rei Luís XIV, autor de uma *Instruction pour les Jardins fruitiers et potagers* (primeira edição de 1690), considerada a obra-prima da pomologia pré-moderna. De la Quintinye concentrou-se particularmente nas peras, projetando um pomar de quinhentas qualidades que a todo momento do ano estivesse em condições de apresentá-las frescas sobre a mesa do soberano. Esse tipo de cuidados, por outro lado, não era novo: o *Trattato degli alberi* [*Tratado das árvores*], de Giovanvettorio Soderini, na segunda metade do século XVI, analisa uma grande variedade de espécies cultivadas, determinando para cada uma delas o período de utilização e o melhor emprego alimentar.

Também os cidadãos, em suas modestas possibilidades, sempre seguiram esse caminho: árvores de espécies variadas, na horta ou no campo, bastavam para deslocar temporalmente o crescimento dos frutos. De modo mais geral, os cidadãos buscaram, nos limites do possível, variar os recursos à sua disposição. Penso na multiplicidade dos cereais que se cultivavam na alta Idade Média para compensar os magros rendimentos que ofereciam. Cultivar centeio, aveia, painço¹ ou espelta, assim como trigo e cevada, era um modo de se defender das vicissitudes do

¹ No original, *miglio*, palavra que pode ser traduzida como "painço", "milhete", "milho miúdo" ou "pão-de-passarinho". Nesta passagem, optamos por "painço", que, no entanto, também corresponde, na língua italiana, a *panico*. (Nota da tradutora.)

clima: os diferentes tempos de crescimento das plantas e os diferentes tempos de colheita representavam uma medida de prudência para se proteger de eventuais adversidades climáticas, contra as quais a tecnologia era quase impotente. Nas sociedades agrícolas que ainda existem no mundo, a diversificação dos recursos é o primeiro instrumento para garantir alimento à população local (enquanto as monoculturas, funcionais à indústria alimentícia, são fruto de uma colonização econômica e política que cuida de outros interesses).

Segundo objetivo: elaborar métodos eficazes de conservação dos produtos vegetais e animais para poder utilizá-los além de seu ciclo "natural" de crescimento. A alimentação camponesa, em particular, sempre apostou em produtos e alimentos longamente conserváveis, antes de mais nada concentrando-se naqueles, como os cereais e legumes, que podiam ser conservados por muitos meses, ou até mesmo anos, simplesmente armazenando-os em locais secos, elevados ou subterrâneos. Quanto aos alimentos perecíveis, no decorrer dos séculos muita energia foi dedicada à elaboração de técnicas, as mais diversas, para mantê-los no tempo. "A conserva é ansiedade em estado puro", escreveu o sociólogo Girolamo Sineri. Mas também é uma aposta no futuro: "Quem faria compotas se não tivesse a esperança de viver pelo menos o tempo suficiente para poder comê-las?"

Para conservar os alimentos da maneira como a natureza os produz, na Antiguidade se procurou fazê-lo iso-

lando-os do ar, por exemplo – como aconselhava Aristóteles –, envolvendo as maçãs em uma camada de argila. Mas o método de conservação mais usado foi o da desidratação, feita com o calor do sol (onde o clima permitia) ou com a fumaça (nos países frios), mas mais normalmente, e em todo lugar, com o sal, protagonista de primeiríssimo plano da história da alimentação justamente porque, além de dar sabor aos alimentos, tem a propriedade de desidratá-los e conservá-los no tempo. Carne, peixe, verduras sempre se conservaram principalmente com o sal, que constituía a principal garantia de subsistência de uma economia rural que não podia confiar no mercado cotidiano ou no capricho das estações. Por isso, com razão, podemos pensar no gosto pelo sal como uma característica de longo período da "cozinha pobre".

Outros procedimentos de conservação foram aqueles à base de vinagre e óleo (o primeiro muito mais acessível que o segundo), de mel e de açúcar. Este último, introduzido na Europa durante a Idade Média, permaneceu por muito tempo como privilégio de poucos, e somente no início do Oitocentos foi perdendo seu caráter elitista: delineou-se, portanto, por vários séculos, uma contraposição entre gosto doce e gosto salgado como atributos de modelos alimentares socialmente diferenciados. Em geral, porém, todas essas substâncias (tanto o sal quanto o açúcar, tanto o mel quanto o vinagre e o óleo) tornavam conserváveis os produtos somente a custo de modificar de modo mais ou menos radical o seu gosto de origem.

O mesmo princípio – manipular e modificar as qualidades naturais dos alimentos – valia para uma técnica tão difundida quanto a da fermentação decisiva do ponto de vista cultural (e simbólico, se quisermos) como expressão da capacidade humana de reverter em benefício próprio, controlando-o, um processo natural negativo, como aquele da putrefação. Dessa capacidade nasceram invenções extraordinárias como o queijo e os outros derivados do leite, os presuntos e os outros embutidos que integram a fermentação com o salgamento. A fermentação ácida de verduras como a couve foi empregada nas regiões centro-setentrionais da Europa (chucrute), assim como na China, no Japão e em outras regiões do mundo.

Somente o uso do frio (além das técnicas “de vedação” de que falava Aristóteles) podia permitir formas de conservação que respeitassem mais a natureza original dos produtos. Desde a idade antiga, neve e gelo foram recolhidos e utilizados com esse fim, quer em estruturas privadas (“geladeiras” de casas particulares ou empresas agrícolas), quer pela iniciativa pública (em Paris, a última “geladeira” pública foi construída na metade do Oitocentos). A indústria do frio, que justamente no decorrer do Oitocentos colocou à disposição os primeiros frigoríficos, e mais tarde os congeladores, marcou uma virada decisiva em direção à possibilidade de conservar os alimentos sem alterar seu sabor de base.

Os métodos de conservação dos alimentos, aprimorados pelo impulso da fome, rapidamente ultrapassaram

tal dimensão com um tipo de transferência tecnológica que os viu aplicados à alta gastronomia: assim nasceram muitos “produtos típicos” que constituem uma parte decisiva do nosso patrimônio gastronômico. Revelam-se, dessa forma, vínculos talvez insuspeitos entre o mundo da fome e o mundo do prazer.

A invenção não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza – e esse é, no fundo, o fascínio da história alimentar: descobrir como os homens, com o trabalho e com a fantasia, procuraram transformar as mordidas da fome e as angústias da penúria em potenciais oportunidades de prazer.