

À Mesa



Pedro Soares

Era uma vez um planeta onde as vacas endoideceram...

Era uma vez um planeta com gente a mais e comida a menos. Contudo, num pequeno canto desse mundo existia uma região capaz de produzir mais do que necessitava e ainda por cima era regida por leis (como uma tal PAC) que incentivavam o contínuo aumento de produção, pagando e armazenando os excedentes.

Em função de tanta fartura e de tão pouca procura (a população não aumentava e existiam cada vez mais idosos) os homens de marketing desdobravam-se em esforços para criar produtos diferentes apesar de aparentemente iguais. Assim deixou de se falar em leite e pão e passou-se a falar em iogurtes light, bio, com pedaços, croissants, cereais com fibra, integrais, sem açúcar, muesli... As prateleiras dos supermercados cresceram e uma aparente diversidade e abundância instalou-se para felicidade dos habitantes da região.

Entretanto, os produtores obrigados a competição feroz, lutavam entre eles para reduzir os custos de produção e colocar os alimentos cada vez mais baratos. No meio desta batalha, alguém um dia, teve aparentemente uma brilhante ideia - existindo tantos restos, que tal aproveitar, por exemplo, as carcassas dos animais abatidos, ricas em proteínas, transformá-las em farinha e alimentar de novo os animais em crescimento? A ideia foi imediatamente posta em prática e para que o processo fosse o mais barato possível, simplificaram-se os métodos de produção, reduzindo o tratamento térmico e químico das carcassas. Só que alguém se esqueceu que a doença de outros animais poderia agora transmitir-se a animais sãos e de espécies diferentes.



Foi então que as vacas começaram a endoidecer e os homens, receosos, entraram em angústia. O raciocínio era evidente - se as vacas endoideceram comendo rações "estragadas" nós também poderemos endoidecer comendo vacas "estragadas". E os receios avolumaram-se quando alguns habitantes do planeta começaram a sofrer de perturbações nunca antes vistas, semelhantes inclusive àquelas que as vacas "dementes" apresentavam. Instalou-se então um medo subterrâneo neste planeta de todos os medos. Como se os medos de ontem fossem de agora e os de amanhã fossem hoje. E eram tantos os medos e a informação sobre eles neste final de século que muitos dos indígenas resolveram pura e simplesmente "mandar à fava" (uma expressão local muito interessante) mais esta paranóia. Outros indígenas, apavorados, começaram a criticar os responsáveis por nada fazer, outros ainda, os cientistas por nada descobrir. E alguns inclusive, começaram a falar de uma grande conspiração por parte de produtores concorrentes.

No meio deste pânico generalizado existia uma pequena e irreduzível aldeia onde aparentemente se continuava a viver serenamente sem receio do que se comia. Analisemos à lupa a razão de ser de tamanha despreocupação:

Os locais privilegiavam os produtos frescos de origem local. Assim, existia uma certa proximidade e vigilância mútua entre consumidores e produtor.



Para além disso, como certos produtos, nomeadamente fruta e produtos hortícolas, tinham uma época própria, o seu consumo era alternado ao longo do ano impedindo exposições continuadas a qualquer possível tóxico. A alimentação diversificada destas populações fazia com que a carne de vaca aparecesse raramente às suas mesas. Na realidade, para a maioria dos adultos deste planeta que bebiam leite diariamente, bastava uma refeição de carne ou peixe por dia para que as suas necessidades proteicas, vitamínicas e minerais fossem satisfeitas. Ora nesta aldeia gostava-se muito de atum, besugo, carapau, cavala, congrio, faneca, linguado, peixe-espada, pescada, raia, robalo, sarda, sardinha... (era uma aldeia à beira-mar com uma frota de pesca intacta) e ainda de peru, frango, coelho, galinha, porco e ovos. No meio de tanta diversidade era fácil compreender que a carne de vaca aparecesse raramente à mesa. Ainda por cima era cara e os aldeões não gostavam de gastar dinheiro desnecessariamente.

As famílias continuavam a dominar várias técnicas culinárias e tinham um elevado conhecimento sobre como agrupar os mais diversos ingredientes transformando-os em saborosas refeições (os indígenas chamam a este conhecimento receitas culinárias, as quais impediam a entrada de produtos desconhecidos na cadeia alimentar e davam uma sensação de controlo e autoconfiança aos responsáveis locais pela confecção de alimentos).

Os sábios da aldeia reuniam-se regularmente em Conselho e, de forma consensual e sem falsos protagonismos, transmitiam informação às famílias sobre perigos para a saúde decorrentes de práticas alimentares. Por isso, estas sabiam que deviam evitar consumir cérebro e vísceras de vaca. Pelo contrário o leite, queijo, gelados e iogurte e gelatina não apresentavam qualquer perigo.

Assim se vivia pacata e descontraidamente naquela aldeia rodeada de tantos perigos, naquele planeta azul onde em 20 anos o número de pobres nas cidades do Sul tinha crescido de 44 para

115 milhões e onde mais de 220 milhões de habitantes das cidades não tinham acesso permanente a água fresca em condições. Alguém falaria em vacas loucas?

Nota - Esta história é pura ficção e qualquer semelhança com a realidade é mera coincidência, até porque a realidade da ciência actual é mais rápida do que a escrita numa revista com periodicidade mensal.

Caldo Verde com Coentros

400g de batatas, 1 cebola pequena, 1 dl de azeite, 1.5 lt de água, 100g de coentros, 1 ovo cozido, sal.

Cozem-se as batatas e a cebola na água temperada com azeite e sal. Passa-se pela varinha e juntam-se os coentros cortados como para o caldo verde. Deixa-se levantar fervura e adiciona-se o ovo cozido cortado muito miudinho.

Arroz de Pato à Alentejana

1 pato, 100g de toucinho, 1 chouriço pequeno, 1 cebola, 350g de arroz, 1 gema de ovo, pimenta em grão, sal, 1 lt de água.

Coze-se o pato em água com sal, pimenta em grão (3 grãos), toucinho, chouriço e a cebola inteira. Depois de tudo cozido desossa-se o pato e corta-se em bocados tal como o chouriço. Coa-se o caldo e leva-se de novo ao lume. Assim que começar a ferver deita-se o arroz bem lavado e enxuto e quando estiver quase cozido apague o lume. Para uma caçarola de barro deite uma porção de arroz, por cima coloque o pato e o chouriço e tape de novo com o restante arroz. Alise com uma faca, doure a superfície com a gema de ovo e embeleze com rodela de chouriço. Leve ao forno para tostar. (Se quiser reduzir a quantidade de gordura total do prato deixe o caldo arrefecer, espere que a gordura coalhe ao de cima e retire-a em seguida).