

HISTÓRIA DAS COISAS BANAIS

Mariana nasceu numa altura em que já ninguém sabe cozinhar. Segundo os historiadores, parece que o problema surgiu por volta de 2006 mas ninguém consegue confirmar uma data precisa para o início desta revolução.

■ Pedro Soares

Mariana não se recorda dos últimos 5000 anos. Muito menos de tempos mais atrás... Durante estes séculos, a capacidade de conseguir alimentos e de os preparar de forma conveniente foram decisivos para a sobrevivência da nossa espécie. Foi uma aprendizagem lenta, feita de falhanços terríveis e de avanços notáveis.

Ainda me recordo do dia em que, depois de horas ao sol, o sumo de vários cachos de uva retidos na concavidade de uma rocha entraram em fermentação espontânea e originaram um sumo que atordoou os mais atrevidos. Esse mesmo sumo, depois apurado na mítica Uruk e conhecido por toda a Mesopotâmia antes do dilúvio (no quarto milénio antes de Cristo) foi essencial durante grande parte da Idade Média para se misturar à água e evitar a sua contaminação. Através do efeito asséptico do álcool, tal como hoje se utiliza o cloro, era possível reduzir a contaminação bacteriana tornando a água mais segura. Entretanto, no outro canto do mundo, sem saberem as razões químicas de tal fenómeno, os indígenas da América Central pré-Colombo lavavam o milho, que era a base da sua alimentação, com água de cal, substância alcalina que torna a niacina do milho biodisponível. A niacina ou Vitamina PP, quando ausente da nossa dieta, origina uma doença chamada pelagra,

cujos sintomas são a fraqueza e anorexia seguidos por ulcerações na mucosa bucal e língua. Nos casos mais graves, aparecem distúrbios neurológicos.

Das «descobertas»!...

No Séc. XVI, quando o milho chegou à Europa e se tornou a base alimentar dos mais pobres, a pelagra rapidamente se instalou entre nós, pois ainda não tínhamos estes conhecimentos que só se descobrem após intensas e prolongadas amizades à mesa.

O séc. XVI foi pródigo em contactos com novos alimentos e respectivas aprendizagens. Aprendemos a gostar de tomate, de feijão, de chocolate, de açúcar, de café... e descobrimos a melhor forma de os apresentar aos amigos. Surge assim nos meados do século XVII, uma verdadeira profusão de literatura culinária que nos vai acompanhar nos séculos seguintes. Esta literatura ensinava a misturar nos tempos certos alimentos novos e antigos e até a ornamentar os pratos.

No século XVIII, aparece o grande fogão de cozinha dito potager e

tudo muda. O cozinheiro passa a preparar em simultâneo vários pratos com nuances de temperatura e tem sob as suas ordens o pasteleiro e o rôtisseur. Aparece então o Chef de Cuisine que inicia a experimentação escolhendo os tempos e as matérias primas de maior qualidade para criar verdadeiras obras de arte só acessíveis a alguns. Paralelamente a esta evolução centrada em Paris, a Europa do Norte conhece a revolução industrial. Era necessário alimentar grandes massas humanas vivendo em centros urbanos industrializados e, em paralelo, enviar alimentos para as colónias. Era pois urgente produzir grandes quantidades de alimentos, capazes de se manterem sem deterioração durante longos períodos de tempo. Surgem os enlatados, inven-

tados por Nicolas Appert, para dar resposta às necessidades de transporte de comida nas campanhas russas de Napoleão em 1811.

...aos enlatados

No século seguinte generaliza-se o congelamento e a refrigeração, e, já perto do séc. XXI, com a melhoria da tecnologia de conservação e dos transportes e com a reformulação do aparelho comercial de distribuição, os produtos frescos vão ser lentamente afastados do consumidor.

Em Inglaterra, a partir de 2006, as matérias primas frescas tornam-se mais caras que as suas congéneres já cozinhadas ou pré-cozinhadas. De facto, manter em boas condições uma alface fresca ou feijão verde,

saem mais caros a uma loja pequena do que os seus congéneres desidratados ou pré-cozinhados. A maioria dos cidadãos deixa de se preocupar com a compra de produtos frescos e passa a comprar comida já feita, que se torna o maior negócio alimentar a meio do séc. XXI. Já não é necessário gastar dinheiro em refrigeração ou perder tempo na aprendizagem lenta de técnicas culinárias. A qualidade torna-se uniforme, baseada em receitas standart guardadas em bases de dados que permitem recriar os aromas que se quer em minutos. Os preços das refeições baixam, os supermercados alteram a sua estrutura física, a comida ao domicílio generaliza-se e passa a ser possível encomendar na hora um antipasti italiano, uma massa chinesa e uma maçã assada, tudo no mesmo local. As próprias habitações alteram a sua estrutura e a cozinha e a dispensa quase desaparecem, permitindo salas maiores que se tornam o centro da casa.

Hoje estamos em 9 de Junho de 2101 e Mariana faz 25 anos. Está uma manhã fria aqui em Bragança e ela sente-se perturbada. Gostaria de ser ela a preparar o almoço para o marido mas ninguém a consegue ajudar. Sabe-se que as fórmulas de sabores são segredos bem guardados pela poderosa indústria agroalimentar e os aromas que circulam pela rua são adulterações que podem causar sérios problemas de saúde. Vai telefonar e encomendar uma feijoada transmontana de 900 calorias da marca Saborícia que dá bem para 2 pessoas. Esta é a fórmula mais cara e pelos vistos até tem aroma a camarão e banana frita como nas tradicionais receitas transmontanas. Que se lixe o preço, hoje é um dia especial e Mariana quer o melhor. E faz ela muito bem. ■

