

# CÂNTICO NEGRO\*

Lima Reis JP

Os alimentos - como todos nós e assumidamente José Régio<sup>1</sup> - nasceram do amor que há entre Deus e o Diabo de modo que encontrar-lhes pareças com os progenitores não será tarefa difícil. É uma questão exterior de ângulo e luminosidade e uma questão interior de simpatia e sensibilidade. Do julgamento sumário ou largamente documentado que lhe venha a ser feito após degustação vai um pequeno passo conducente à prescrição, ou à proscição, que pode ter razões variadas, atendíveis ou arrevesadas, científicas ou completamente analfabetas. Assim, quem for de dar ouvidos a tudo que lhe confidenciam com propósitos inconfessados e não tiver o discernimento de separar o trigo do joio pagará a sua credulidade com a inquietação permanente de não saber se estabeleceu aliança com o céu ou o seu oposto, se está a contribuir para a sua saúde ou para o bem-estar do conselheiro que acatou.

Sabemos bem que muitas vezes os receios têm fundamento credível e ninguém contesta que, por exemplo, se desaconselhe o consumo de cogumelos a quem os obtenha na origem e não saiba distinguir bem entre espécies tóxicas e comestíveis. Outras vezes basta consultar a história e perceber que foi necessário um longo tempo de aprendizagem para transformar a espécie ofensiva no pão-nosso de cada dia e que o risco prévio desaparece ou torna-se desprezível com a consolidação do processo encontrado para esconjurar o demónio.

Sobre o tratamento das raízes de mandioca pelos nativos do Brasil escreveu Pêro Magalhães Gândavo<sup>2</sup> em 1576: “... põem-nas a curtir em água três quatro dias, e depois de curtidas, pisam-nas muito bem. Feito isto metem aquela massa numas mangas compridas e estreitas que fazem de umas verduras delgadas, tecidas à maneira de cesto: e ali a espremem daquele sumo de maneira que não fique dele nenhuma coisa por esgotar: porque é tão peçonhento, e em tanto extremo venenoso que se uma pessoa, ou qualquer outro animal o beber, logo naquele instante morrerá. E depois de assim a terem curada desta maneira põem um alguidar sobre o fogo em que a lançam, o qual está mexendo uma Índia até que o fogo lhe acabe de gastar aquela humidade e fique enxuta e disposta para se poder comer, que será por espaço de meia hora pouco mais ou menos. Este é o mantimento a que chamam farinha de pau, com que os moradores e gentio desta província se mantêm.”

O excerto da narração é uma prova velha das razões que me assistem e a demonstração de que o engenho humano, mesmo do humano primitivo, é capaz de criar uma cerimónia de exorcismo para libertar da alma do alimento a presença do diabo contaminante. O mesmo se passa com os tremoços que, como todos sabem, precisam também de demorado baptismo pela água e, muitas vezes, como no caso dos chícharos ou das solanáceas, nem é precisa a cerimónia, o tóxico existe em quantidade tão escassa que, em condições normais, não produz qualquer efeito notório no organismo humano.

E friso condições normais porque, tempos houve, em que, por carência extrema de alimentos, as gentes que se dedicavam ao cultivo da leguminosa e a tomavam quase como alimento exclusivo, acabavam por contrair uma doença neurológica denominada latirismo. Ocasionalmente ainda hoje pode acontecer se as condições de miséria e exclusividade de consumo se repetirem.

Foi porém durante a guerra civil de Espanha (1936-1939), que a península ibérica ficou a conhecer bem a doença que parece ter sido descrita na Índia pelo General Sleeman em 1884<sup>3</sup> e fora representada por Goya (1810-1815) numa das gravuras referentes aos “Desastres da Guerra”.

Estima-se que será necessário que o grão achatado do chícharo contribua com mais de um terço da energia correspondente ao valor calórico da dieta durante meses para que a doença tenha a expressão clínica que se lhe conhece: parestesias, câibras musculares, paralisia espástica dos membros inferiores, trémulo e incontinência dos esfíncteres.

As solanáceas, a que nos referimos, constituem uma grande família vegetal a que pertencem, entre outros, alimentos tão vulgares como batatas, tomates, pimentos e beringelas e são outro bom exemplo de portadores de

\* Cântico negro, título de uma poesia de José Régio em “Poemas de Deus e do Diabo”.

um tóxico (solanina) capaz de impedir a transmissão dos impulsos ao longo das fibras nervosas. Da parentela a batata é a mais rica nessa substância tóxica, contudo, seria necessário o consumo de mais de dois quilogramas do tubérculo sem lhe remover a pele para começar a sentir o prurido cefálico e a sonolência que alertam para o exagero. Apesar de tudo, e como precaução, é tradicional guardá-la à sombra para evitar que a exposição prolongada à luz lhe aumente a concentração do tóxico, é recomendável não esperar que grele porque acontece o mesmo e, para cortar o mal pela raiz, descascá-la uma vez que a solanina se concentra sob a película que envolve o caule subterrâneo da planta<sup>4</sup>.

Portanto, Paracelso tinha uma certa razão quando, num de muitos dos seus discursos genuinamente bombásticos, afirmava que “tudo é veneno, nada existe sem veneno. Apenas a dose faz com que algo não envenene”<sup>5</sup>. Felizmente para nós que, até à data, dependemos inteiramente daquilo que comemos para poder funcionar, a peçonha assustadora invocada pelo alquimista costuma ser tão pouca que, ou não chega para emperrar a máquina, ou a experiência de anos incontáveis vem em nosso auxílio e ajuda a contornar a armadilha quando ela, dissimulada, nos espera.

O reconhecimento desta dupla personalidade alimentar é gerido com habilidade, cautelosa mas cirurgicamente, por quem está interessado em exaltar ou a santidade, ou a malignidade, de determinado produto em proveito próprio e não tem interesse em que o mal e o bem venham à tona simultaneamente como é da natureza. Daí a que bebamos antioxidantes em vez de chá para atrasarmos o envelhecimento arterial e comamos licopeno em lugar de tomate para que o cancro da próstata se arrede do caminho, vai uma pequena distância.

Dizendo de outro modo, começamos a comer a parte pelo todo na ânsia de nos “medicalimentarmos” e alcançarmos gloriosamente a vida eterna perdendo o gozo supremo de uma refeição a gosto, cada vez mais solitária pela incapacidade de encontrar ementa comum talhada aos pequenos interesses sanitários individuais que a mente vai arquitetando ao sabor da literatura.

O velho aforismo, perdoe-se-lhe o mal que faz pelo bem que sabe, vai caminhando a passos largos para o museu dos maus costumes porque ganhou bolor - tal como o amendoim ganha do *Aspergillus* a aflatoxina que gera cancro do fígado - e, o que é pior ainda, cheira a saudosismo maligno que tresanda e põe em risco a modernidade ortodoxa do salutar cardápio todo-poderoso que, como anjo da guarda que se presa, agitando as asas, nos leva pela mão onde entende que devemos aterrar. E nós lá vamos, cantando e rindo, alheios à ditadura seráfica que nos conduz o gosto e esquecendo que Deus e o Diabo é que nos guiam.

## REFERÊNCIAS

- 1 José Régio. Poemas de Deus e do Diabo. Portugália Editora, 1965.
- 2 Gândavo PM. História da Província de Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil. 1576.
- 3 Fernandez CIF y Gabarda RF. Latirismo. *Rev Esp Cir Osteoart* 1992; 27: 329-340.
- 4 Ensminger AH, Ensminger ME, Konlande JE, Robson JRK. *The Concise Encyclopedia of Foods & Nutrition*. CRS Press, 1995.
- 5 Fischler C, Masson E. Comer. A alimentação de franceses, outros europeus e americanos. Editora Senac São Paulo. 2010.