

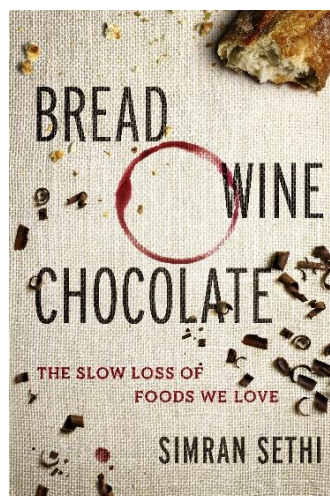


Resenha
Review

Estamos perdendo os alimentos que amamos - por conta do nosso sistema produtivo que forçou alimentos para atender ao consumo e a publicidade de massa¹

We are losing the foods we love – because of our productive system that strengthened foods to meet consumption and mass advertising

Ewerton Reubens Coelho-Costa²



¹ SETHI, Simran. **Bread, wine, chocolate: the slow loss of foods we love**. New York, NY: HarperOne, 2016. 352 p. ISBN-10: 0061581089.

² Doutorando em Sociologia pela Universidade Estadual do Ceará (Bolsista Capes); E-mail: ewertonreubens@gmail.com

Anos atrás, em uma viagem para aulas de campo com colegas da universidade, fui conhecer as Serras e a região do Seridó do Rio Grande do Norte. Lá chegando um amigo, sabendo da minha afeição por doces, me ofereceu uma especialidade do Seridó: o doce seco. Era uma pequena obra de doçaria tradicional local, no formato de pequeno pastel, feito como massa fininha recheada com um cremoso doce à base de rapadura, castanhas de caju, farinha de mandioca, gengibre e especiarias – essa preparação do recheio é também conhecida como doce de espécie e, em alguns casos, ainda pode ser enriquecido com gergelim (COELHO-COSTA, 2012).

Achei o doce curioso, delicado. Depois de comer alguns confessei para meu amigo que gostaria de levar alguns para casa, quando chegássemos em Natal. Ele sorriu, percebendo a minha ingenuidade, e disse: - ‘Esse doce é difícil de encontrar. Acredito que só restem umas poucas famílias que o sabem preparar hoje em dia. E ele logo vai sumir, mas você teve o prazer de conhecê-lo, de degustá-lo’. A notícia veio como uma flecha, rasgando tudo por dentro... Aquele episódio me fez escrever sobre o tal doce seco em um blog de cultura gastronômica que mantenho para registrar a memória desse luxo gastronômico³.

O difícil foi ficar com a ideia de que, assim como o doce seco do Seridó Potiguar, eu poderia perder mais comidas que amo. Imaginem ter que perder aquilo que você come pra se alegrar, pra esquecer, pra se curar, pra festejar... Pior do que isso, foi chegar à conclusão de a maioria de nós sabe muito pouco sobre essas coisas que amamos comer. E, martelando na mente ainda vinham as ideias de que comemos o que o mercado, a mídia e a política agrícola nos induzem a consumir. E esse panorama só se transforma com a ajuda do conhecimento. Precisamos sair da ignorância, e a leitura é uma arma eficaz para iniciar o combate.

Quando se imagina livros sobre comida vêm à memória dois arquétipos para categorizar essa literatura: os livros de receita, que ensinam o preparo e as minúcias para fazer boas comidas; e aqueles livros elaborados para instigar o público a pensar sobre comida. Nesse último caso, eles podem ser de ficção e não-ficção, contando

³ Cf. **Doce seco: luxo gastronômico e resgate da tradição gastronômica do Seridó**. Confraria Gastronômica do Barão de Gourmandise. Disponível desde 07/06/2012, em: <<http://confrariadobaraodegourmandise.blogspot.com/2012/06/doce-seco-luxo-gastronomico-e-resgate.html#:~:text=0%20doce%20seco%20tamb%C3%A9m%20C3%A9,e%20pimenta%20do%20reino%2C%20gengibre.>>>.

histórias e curiosidades, explorando interesses que percorrem as várias áreas do conhecimento humano. Exemplos de sucesso instantâneo nessa segunda categoria são trabalhos como os best-sellers ‘O Dilema do Omnívoro: A História Natural de Quatro Refeições’, de Michael Pollan (2007), e ‘O Terceiro Prato: Notas de campo sobre o futuro dos alimentos’, de Dan Barber (2015).

Além desses, incluem-se as obras do mais vendido editor de livros de culinária Mark Bittman, um norteamericano e ex-principal colunista gastronômico do The New York Times que transita habilmente entre as duas categorias, com títulos como: ‘Food matters: A guide to conscious eating with more than 75 recipes’ (BITTMAN, 2008), ‘The Minimalist Cooks Dinner: More Than 100 Recipes for Fast Weeknight Meals and Casual Entertaining’ (BITTMAN, 2010), ‘How to Cook Everything (Completely Revised 10th Anniversary Edition): 2,000 Simple Recipes for Great Food’ (BITTMAN, 2011).

Esses livros demonstram como pensar a comida influenciados pelas ideias de Rachel Carson em seu best-seller de 1962, *Silent Spring* (Primavera Silenciosa, em português), ao qual amplamente se credita gigantesca influência no movimento ambientalista e na preocupação com o uso de pesticidas e com a poluição do ambiente natural - ao ponto da obra facilitar o banimento do pesticida DDT (sigla de diclorodifeniltricloroetano) nos Estados Unidos, em 1972 (MENQ, 2011); o que viria a ocorrer no Brasil somente em 2009 (BRASIL, 2009). Nas referidas obras se observa uma tendência ao modernismo profético de traduzir lutas antigas para se comer melhor respeitando a natureza, o corpo, e as implicações disso em âmbito global sendo a sustentabilidade usada como termo genérico para trabalhar biodiversidade agrícola e o bem-estar.

O estilo jornalístico observado também nas obras de Pollan (2007) e Barber (2015), talvez seja o diferencial que os colocam num patamar elevado na literatura gastronômica. Isso se reflete na escolha dos autores em usar personagens peculiares da vida cotidiana e que acabam assumindo identidades de ‘heróis’ e ‘resistências’ que se dedicam e buscam a sustentabilidade. As histórias contadas a partir de personagens reais tratam de narrativas com dramas morais e tem os autores como narradores participativos, bem ao estilo de repórteres que se dedicam à prática de um jornalismo com ideias mais frescas e abrangentes nas mais diversas áreas, como é o caso de David

Halberstam (2013, 2012) e Tom Wolfe (2010, 1972), que já publicaram livros jornalísticos sobre arquitetura, rock & roll, esportes, política e guerras.

Como os escritores mencionados anteriormente, a figura de Simran Sethi, traz na sua escrita um estilo jornalístico treinado: ela foi correspondente ambiental da rede americana NBC (*National Broadcasting Company*), e se diferencia pelo confessionalismo emocional e poético – características que não são evidenciadas nos trabalhos de Pollan e Barber.

Simran Sethi é educadora, jornalista e pesquisadora dedicada a alimentação, sustentabilidade e mudança social, com bacharelado em negócios sustentáveis pela Presidio Graduate School e é graduada *cum laude* com um B.A. (*Bachelor in arts*) em sociologia e estudos de mulheres na Smith College – essa faculdade inclusive concedeu-lhe a medalha Smith College em 2009. Sethi lecionou sobre escrita, chocolate, biodiversidade agrícola, ambientalismo e sustentabilidade nas Universidades de Harvard, de Columbia e de Cornell; na Oficina de Escritores de Iowa, no Museu de Natureza e Ciência de Denver e no New York Open Center. Simran Sethi ainda é membro do Instituto para Política de Alimentos e Desenvolvimento (Food First) em Oakland, EUA; professora de comunicação na Universidade John Cabot, em Roma, Itália; e ex-professora visitante no Centro de Pesquisa de Cacau em St. Augustine, Trinidad. Simran Sethi também é ex-correspondente ambiental da NBC News, com contribuições para a CNBC, MSNBC, TODAY e Nightly News; produziu programação ambiental para a PBS e para o Sundance Channel e foi apresentadora do documentário vencedor do Emmy Award, ‘A School in the Woods’. Nomeada “mensageira ambiental” pela Vanity Fair e designada como uma das oito melhores mulheres que salvam o planeta pela Marie Claire, Simran é a criadora do The Slow Melt, o primeiro podcast continuum sobre chocolate, vencedor do prêmio SAVEUR 2017 de Melhor Food Podcast.

A obra ‘*Bread, wine, chocolate: the slow loss of foods we love*’, escrita em inglês e ainda sem tradução no Brasil, pode ser compreendida como um livro perspicaz e prudente em tratar sobre mudanças agrícolas e ambientais que partem de elementos culinários que são bastante adorados em todos os continentes: pão, cerveja, vinho, café e chocolate; além de evidenciar a crescente escolha consciente de alimentos orgânicos na intenção de melhorar os pratos – e os corpos; ressaltar a importância da produção ética

de alimentos, da sustentabilidade ambiental, de salários justos para produtores – e mais consciência culinária.

A obra é apresentada ao leitor da seguinte forma: *Introduction - This Is a Book About ... Love (p.1); What's At Stake I Biodiversity (p.11); II Taste (p.27); Wine I In the Glass (p.39); II On the Vine (p.61); III Tasting Wine (p.77); Chocolate I The Baba (p.83); II The Bar (p.105); III Tasting Chocolate (p.129); Coffee I The Cup (p.135) II The Wild (p.159); III Tasting Coffee (p.183); Beer - I The Spice (p. 189); II The Soul (p.209); III Tasting Beer (p.227); Bread – I The Temple (p.235) II The Blessing (p. 257); III Tasting Bread (p. 273); Octopus - I Eight Tentacles (p.281); II Three Hearts (p.289) Appendices - I Methods of Conserving Agricultural Biodiversity (p. 293) II Drivers of Change in Agricultural Biodiversity p. 295 Interviews (p. 301); Thanks (p.305); Endnotes (p.309); Flavor Guides (p.343).*

A construção textual parte da perda dos alimentos que amamos, mostrando que o futuro alimentar da humanidade já começa a passar por desafios avassaladores, como: o aquecimento global; o mercado monopolizado de sementes; desmatamento e exploração excessiva do meio ambiente, dentre outras ameaças que estão deixando as perspectivas cada vez mais sombrias para o futuro dos sistemas alimentares. Mas como conter isso? O que está fazendo e o que fará a humanidade a respeito desse sistema fracassado de monoculturas?

Com sinceridade e delicadeza, Sethi tenta responder esses questionamentos. E, embora o livro não seja uma narrativa que foca na agricultura industrializada – mesmo quando se sabe que neste tipo de agricultura tem-se milho, trigo e arroz como pilares de dois terços da ingestão calórica do planeta –, a ideia é mergulhar no cultivo de elementos aos quais Sethi denomina como o material da vida e do amor - celebrado, debatido e imbuído de muito mais do que calorias: pão, cerveja, vinho, café e chocolate.

As análises de Sethi para se referir a esses alimentos ‘que amamos’ partem da ideia da agrobiodiversidade, ou a variedade de vida em nossa prática agrícola que inclui as plantas que colhemos e os animais que comemos, mas que vai além, quando se preocupa com a responsabilidade de manter as abelhas vivas – ficar sem abelhas, significa ficar sem alimentos; se preocupar com as condições ambientais e do solo onde se planta – bem como com os processos agrícolas que levam o que é plantado para o

mercado. Tudo isso é aprendido a partir de influências culturais que afetam diretamente a vida e as dietas humanas.

A autora alerta que, de forma lenta, estamos perdendo os alimentos que amamos por conta do nosso sistema produtivo que ‘forçou’ alimentos para atender ao consumo e a publicidade de massa que fez prevalecer a ideia de alimentos estáveis. Claro, a perda que enfrentamos é grande e grave.

Isso se deve, em boa parte, à nossa própria mudança sistemática, já que substituímos a diversidade de alimentos que comíamos por monodiversos, canalizando recursos e energia para o cultivo de grandes produções de cereais, como soja e milho, e de óleo de palma, que levou a diminuição de variedades locais, ou o quase desaparecimento delas pelo mundo todo em função de cultivo e colheita de alimentos de alto rendimento, na maioria dos casos, geneticamente alterados.

Essas mudanças nos vulnerabilizaram, sobretudo quando se analisa pelo contexto do aquecimento global: imagine cada colheita de alto rendimento geneticamente modificada como um inseto ou infecção longe da extinção; uma seca longe de ser contornada... estamos em apuros, é o alerta.

Cada alimento que amamos escolhido por Sethi é apresentado e analisado partindo de ameaças particulares existentes para cada um deles, e em função do raro uso da agrobiodiversidade e pela preferência do mercado por colheitas saudáveis com altos rendimentos que oferecem apenas sussurros do sabor – este último bastante presente em outras variedades mais exclusivas e menos trabalhadas como solução ao problema.

É uma circunstância pesada e até dolorosa. Mas, como Sethi escreve em sua introdução, este é "realmente um livro sobre alegria", e ela consegue expandir seu prazer e conhecimento ao assumir a bandeira dos cinco alimentos do livro, que são observados de perto e de longe, para dizer que podemos ter alívios, êxtases, prazeres e iluminação; resgatando a ideia afetiva da comida, da ligação com lugares e pessoas – que permite conectar o homem com os outros e consigo mesmo – e que isso pode virar a ajuda que se precisa para mudar as perspectivas trágicas de futuro.

Para tanto, Sethi documenta suas viagens às densas florestas de café na Etiópia, aos vinhedos do norte da Califórnia, um laboratório de culturas de leveduras na Inglaterra e aos campos de cacau do Equador na tentativa de recuperar sabores que

estamos perdendo. Nesse percurso a autora divide o encontro com agricultores, viticultores, produtores de chocolate, cervejeiros, padeiros e baristas que compartilham a mesma visão de que preservar variedade em nossa alimentação e agricultura é a melhor maneira de salvar e saborear os alimentos que amamos.

O livro segue o modelo bastante conhecido: apresenta histórias de heróis nos campos agrícolas de cultivo de trigo, uva, cacau e café, na fabricação de cerveja e pão e, ainda faz considerações curtas, esperançosas e metafóricas sobre o polvo e a oceanografia. Na medida em que cada capítulo se desenrola, o leitor é apresentado às lutas existenciais da autora, conhecendo seus medos de vida e de perda, e conhece também os desafios que os sujeitos/heróis referenciados em cada capítulo trazem para confrontar ideias e ajudar a encontrar e oferecer solução para os problemas ou, se apenas, o sujeito encontra-se interagindo para reportar sobre o problema.

Ao longo da obra podem ser encontradas frases que soam como mantras, evolutivos e educativos, tais como: “Este é um livro sobre comida, mas é realmente um livro sobre amor”; “Este é um livro sobre amor, mas é também um livro sobre gosto”; “Este é um livro sobre gosto, mas é realmente um livro sobre alegria”; e ainda, “Este é um livro sobre comida, mas é realmente um livro sobre a vida”. Elas, talvez, sejam necessárias para fixar na cabeça e gerar conectividade com o leitor para que ele compreenda o estilo da escrita que começa gerando indignação por conta de fatos incontestáveis como saber, por exemplo, que: 95% das calorias do mundo vêm de apenas 30 espécies; das 30.000 espécies de plantas comestíveis, cultivamos apenas 150 delas e destas apenas doze plantas e cinco espécies de animais são responsáveis por 75% dos alimentos do mundo.

Outro exemplo estarrecedor aponta que, das 1.000 variedades de bananas que existem, cultiva-se apenas um tipo, o vulnerável Cavendish, que enfrenta um fracasso de safra imanente comparável à Grande Fome de 1845–1849 na Irlanda, também conhecida como a fome da batata irlandesa, período de fome, doenças que gerou emigração em massa que reduziu a população da Irlanda entre 20 e 25 por cento (KINEALY, 2006, 2013).

Essa grande fome provocou a morte de mais de um milhão de pessoas e forçou outro um milhão a emigrar da ilha, sobretudo para o Canadá e os Estados Unidos (ROSS, 2006; RUBINSTEIN, 2004). Tudo isso por conta de uma doença provocada pelo *oomiceto*

Phytophthora infestans (Ó GRÁDA, 2006) que contaminou em larguíssima escala as batatas em toda a Europa durante a década de 1840.

O exemplo anterior alerta que o ‘bananapocalipse’ está chegando – talvez, em duas décadas (ou menos que isso) as bananas possam desaparecer por serem vítimas do ‘mal do Panamá’, também conhecido como murcha de Fusarium ou fusariose da bananeira (*Fusarium oxysporum* f. sp. *Cubense*), um patogênico fúngico do solo que tem ameaçado o futuro de uma das frutas mais populares consumidas no planeta. Sethi leva o leitor da Austrália ao Equador, passando pela Etiópia para que ele compreenda o porquê de isso estar acontecendo, e o que isso significa para o nosso futuro ... e como podemos pará-lo.

Por conta de fatos alarmantes e tenebrosos como esse, Sethi assumiu a responsabilidade de encontrar esperança, e apresenta pessoas como o equatoriano Sergio Cedeno, que salva e cataloga cepas raras de cacau a fim de proteger e preservar os melhores sabores para o chocolate.

Obviamente, onde há esse tipo de herói existe também uma comunidade de atores bem descritos, cada um cumprindo sua parte na cadeia de suprimento e fabricação que leva o produto das terras às nossas bocas.

Deste modo, cada alimento explorado no texto pela autora vem mostrando suas necessidades para continuação e levando o leitor a refletir sobre o seu papel para ‘fazer a diferença’ nessa continuação. E, em meio a explicações complexas feitas de maneira simples e compreensíveis, Sethi é ensinada por seu elenco de ‘heróis’ a apreciar sabores ‘puros’ dos alimentos e mostra ao leitor que essa é uma maneira de aumentar a conexão e o prazer emocional com as espécies ameaçadas. Isso, automaticamente leva a uma mudança na relação com esses alimentos e, até, com os outros.

Coma mais das coisas boas. Aproveite. Preste atenção. Seja grato. Festeje em sua vida. Saboreie tudo. Raspe a panela. Lamba a colher. Enfie as mãos na fruta. Sugue cada gota. Encontre o doce no amargo. Essas são recomendações encontradas no livro que fortalecem o mantra do ‘este é um livro sobre a vida - e toda a esperança que nossos corações podem ter’.

A perda de biodiversidade nos alimentos é um tópico difícil e gigantesco para se preocupar à primeira vista. Mas Sethi é mestra em torná-lo compreensível e relacionável ao longo do texto.

O livro está repleto de estudos sobre gostos e ciência da conservação, e a autora transforma essas descobertas em uma história acessível até para um novato científico. O que é ainda ajudado pela escolha de alimentos de forte apego afetivo como pão, café, cerveja e chocolate.

E, ao invés de nos contar sobre os modos de vida que nossos hábitos atuais de compras estão destruindo, Sethi nos mostra exemplos. Assim, conhecemos cafeicultores da Etiópia e catadores de cacau no Equador, cujas vidas dependem totalmente de nossos hábitos de compra. Além disso, essa é a jornada de Sethi para compreender a comida como ela é nossa - e é muito gratificante sentir que se está aprendendo com ela, em vez de sendo ensinado.

No entanto, a genialidade da obra está no seu foco pelo sabor: por mais preocupante que seja cada apresentação é difícil se importar com algo que não se tenha uma afinidade, uma ligação. Desta forma, usando a biodiversidade que pode sim ser experimentada, a autora nos leva ao entendimento das diferenças e quase induz diretamente a prová-las (tipo: há diferença gritante entre cervejas artesanais e as industrializadas. Sabe isso quem experimenta).

Ao final de cada capítulo a autora sugere uma guia de degustação que encoraja ao leitor a desvendar novidades, como comparar tipos de vinhos diferentes. Ela explora a necessidade de usarmos todos os nossos sentidos para se ter uma experiência diferenciada.

Este não é um livro amigo de dietas, e sugiro a leitura dele sempre acompanhado por alguma comida ou bebida. Mas, apesar de ser bem organizado, há uma lacuna: a falta de um capítulo com mais ações que o leitor poderia fazer para ajudar a conservar a biodiversidade, por exemplo.

Ainda pode se ser questionado, principalmente pelos carnívoros, a ausência de uma seção sobre carnes. Mas essa ausência faz sentido quando, por exemplo, a autora apresenta um discurso em um dos capítulos finais que fala brevemente sobre como os tipos de peixes que comemos afetam a biodiversidade dos oceanos. Seria perfeitamente possível tratar sobre a biodiversidade nos animais que comemos, mas eu, particularmente, acho que destoaria da obra – embora alguns parágrafos mais sobre o assunto serviriam para ampliar a discussão.

Se você é uma pessoa que ama comida, deseja continuar comendo alimentos que gosta e pretende continuar comendo-os por muito tempo, sugiro a leitura desse livro, com urgência. A visão de Sethi apresentada no livro é crucial em discussões que tratam sobre as falhas em nosso sistema alimentar, e a obra oferece um interessante tratado sobre o que realmente está em jogo.

A obra é altamente recomendada para quem deseja uma compreensão mais rica sobre ‘os alimentos que amamos’ e para uma maior consciência do que é necessário para mantê-los. É recomendado para alunos, acadêmicos, pesquisadores de gastronomia, economia, ciências, geografia, história, sociologia, antropologia, marketing, dentre muitas outras áreas. Mas, é também para qualquer um que acredita que as escolhas alimentares feitas por cada um de nós são emblemas da vida que se leva. E, principalmente, deve ser leitura obrigatória para aqueles que já despertaram para o sentido de que preservar nosso planeta pensando na agricultura como uma maneira de realmente preservar a nós mesmos – ao sustentar a biodiversidade agrícola, nós nos sustentamos.

REFERÊNCIAS

BARBER, D. **O Terceiro Prato**: Notas de campo sobre o futuro dos alimentos. Tradução de Ana Deiró. Rio de Janeiro: Bicicleta Amarela/Rocco, 2015. 480 p.

BITTMAN, M. **Food matters**: A guide to conscious eating with more than 75 recipes. Simon and Schuster, 2008.

BITTMAN, M. **How to Cook Everything** (Completely Revised 10th Anniversary Edition): 2,000 Simple Recipes for Great Food. Houghton Mifflin Harcourt, 2011.

BITTMAN, M. **The Minimalist Cooks Dinner**: More Than 100 Recipes for Fast Weeknight Meals and Casual Entertaining. Clarkson Potter, 2010.

BRASIL - Presidência da República. LEI Nº 11.936, DE 14 DE MAIO DE 2009 - Proíbe a fabricação, a importação, a exportação, a manutenção em estoque, a comercialização e o uso de diclorodifeniltricloreto (DDT) e dá outras providências. Casa Civil Subchefia para Assuntos Jurídicos. 2009. Disponível em: <
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Lei/L11936.htm >.
Acesso em 01/01/2021.

COELHO-COSTA, E. R. Doce seco: luxo gastronômico e resgate da tradição gastronômica do Seridó. Confraria Gastronômica do Barão de Gourmandise. Disponível desde 07/06/2012, em: <

<http://confrariadobaraodegourmandise.blogspot.com/2012/06/doce-seco-luxo-gastronomico-e-resgate.html> >. Acesso em 01/01/2021.

HALBERSTAM, D. **The next century**. Open Road Media, 2012.

HALBERSTAM, D. **The Unfinished Odyssey of Robert Kennedy: A Biography**. Open Road Media, 2013.

KINEALY, C. **Charity and the great hunger in Ireland: the kindness of strangers**. A&C Black, 2013.

KINEALY, C. **This Great Calamity: The Irish Famine 1845-52**. Gill & Macmillan Ltd, 2006.

MENQ, W. **Biomagnificação nas aves de rapina - Aves de Rapina Brasil**. 2011. Disponível em: http://www.avesderapinabrasil.com/materias/envenenamento_avesderapina.htm >. Acesso em Acesso em 01/01/2021.

Ó GRÁDA, C. **Ireland's great famine: interdisciplinary perspectives**. University College Dublin Press, 2006.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Tradução de Cláudio Figueiredo. Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2007. 479 p.

ROSS, David. **Ireland: History of a nation**. Geddes & Grosset, 2006.

RUBINSTEIN, W.D. Genocide and historical debate. **History Today**, v. 54, n. 4, p. 36-38, 2004.

WOLFE, T. The birth of 'the new journalism'; eyewitness report by Tom Wolfe. **New York Magazine**, v. 4, n. 7, p. 14, 1972.

WOLFE, T. **Radical chic and mau-mauing the flak catchers**. Farrar, Straus and Giroux, 2010.