

HONESTA VOLUPTATE (HONESTA VOLÚPIA)

PARTE I

No ano 1400 **“Bartolomeo Sacchi”**, conhecido historiador, deu ao seu livro de cozinha, escrito em latim, o título **“HONESTA VOLUPTATE”** traduzido depois em língua Italiana como **“ONESTA VOLLUTÁ”**.

Reconhecer a nítida ligação cultural mediterrânica que podemos encontrar na gastronomia portuguesa e transmitir a contribuição que o Portugal Lusitano deu aos povos europeus parece-me ter o seu interesse.

Também achei graça ao título que Bartolomeu Sacchi escolheu, sugerindo certos aspectos eróticos, que já naquela época existiam no reconhecimento de que a culinária motivava aos diferentes sentidos sensoriais.

Nesta reflexão existe um reconhecimento de respeito pudico, pelo qual se descobre uma absoluta honestidade intelectual ao referir a volúpia em odorar ou saborear, no comer ou ingerindo alimentos, apreciar com intensidade o prazer das nossas papilas gustativas, com o despertar dos nossos sensores olfactivos, abrindo aos nossos sentidos este vasto mundo dos aromas e dos sabores, evocando sem culpabilidade literária o Mundo da **“HONESTA VOLUPTATE”** e motivando um despertar para este artigo, realizado em tríptico, com voluptuosos imaginários e aliciantes e apetitosos sonhos, em que estaremos também abertos aos inconfundíveis prazeres Turísticos.

Sejam bem-vindos os apreciadores e filósofos do epicurismo, como todos aqueles que inconscientemente possam pertencer a esta casta dos privilegiados que conseguem imolar-se nos prazeres Eno-gastronomicos.

Na verdade muitas vezes nós todos, sem nos apercebermos, caímos, de forma inconsciente, nos propósitos da “Honesta Volúpia”.

Dedicamos este artigo a todos aqueles que queiram descobrir os valores culturais do Eno-gastronomico, realçando como Portugal ajudou a construir o saber agrícola que hoje contribui para a riqueza dos sabores e dos aromas, vindos do percurso da sua rica história, tal como podemos ler no códice **7007 da Biblioteca Real de Paris**, debaixo dos auspícios do **Visconde de Santa**:

“Reconhecer o válido contributo que Portugal ofereceu a todo o mundo ocidental ajudando a transformar melhorando os hábitos alimentares”, importando, naquela época dos novos Mundos, produtos agrícolas e especiarias, desenvolvendo a cultura agrícola europeia e com ela a gastronomia, sendo este um

facto adquirido muito pouco reconhecido e pouco lembrado nas conferências ou na divulgação mediática.

Pareceu-me portanto justo e normal honrar esta coluna, com este título tão representativo, redigindo pequenas rubricas adicionais, abrindo novas temáticas filosóficas, que a gastronomia vai adquirindo e enriquecendo o seu saber. Acreditem que mais cedo ou mais tarde teremos que aceitar a inevitável realidade, reconhecendo as evoluções, seja do presente como do passado, que este povo lusitano com a sua audácia e determinação introduziu na civilização Europeia com elementos altamente civilizadores.

Permitam-me confortar aqueles que descobrem pertencerem a este vasto clube de gente que quer ver uma qualidade de vida baseada em valores da civilização mais apurados.

Obrigado aos reconhecidos inteligentes poderes políticos, e falo aqui de forma especial da arrogância desta actual primeira ministra alemã, acompanhada do pequeno Presidente Francês, pois seria bom para eles pensarem de forma mais alargada e mais racional na gestão da agricultura e da saúde alimentar europeia.

Incluo neste vasto clube a forma desusada e pouco pedagógica da ASAE que deveria observar, no meu modesto entender, um mais amplo horizonte cultural, numa matéria tão vasta da higiene e da saúde, não unicamente advogando e defendendo interpretar algumas leis muitas vezes mal pensadas.

Creio que este assunto concerne de perto toda a humanidade, e vai muito mais longe que os conflituosos detalhes das colheres ou dos rolos de massa fabricados com madeira ou com silicone.

Sem querer de maneira nenhuma substituir-me às competências médicas e sanitárias, quero de uma forma simpática sugerir que se estudem leis politicamente mais modernas, interpretando com respeito tudo quando se interpreta no tradicional gastronómico.

Um pouco como se fez com o problema do tabaco a respeito da saúde, nesta reflexão da cultura geral Eno-gastronómica, na verdade, queremos proteger a saúde pública sem eliminar o prazer que nos traz, devemos iniciar da base, a embrionária genética que está na natureza da cultura agrícola.

Leis mais apropriadas em simbiose com a interpretação dos contemporâneos, onde a saúde conviva com a ciência e a agricultura ligando-se ecologicamente à pesca.

A Eno-gastronomia deve exprimir-se em uníssono simbólico neste cordão umbilical insistindo em realçar o interesse do bem-estar público.

Existem formas de nos alimentarmos, tradicionais como também mais modernas, que podem salvaguardar e prevenir as trágicas consequências na saúde, nesta alegria sensorial dos sabores e dos aromas para onde a sociedade deve evoluir num diálogo democraticamente aberto, saboreando também os aspectos culturais poéticos e literários.

Podemos descobrir nesta vasta cultura Eno-gastronomia, sem esquecer a saúde, pilar central da felicidade humana, preservar com ela estas prioridades, às vezes curiosamente ligadas à vida e aos fenómenos sensoriais dos prazeres diários da mesa.

Lembro que existe uma **“lei aprovada”** ainda não regulamentada em Portugal, que visa justamente proteger a gastronomia lusitana e os produtos tradicionais.

Seria bom que se regulamentasse a dita lei para podermos saber como utilizá-la e permitir a sobrevivência da ancestral cultura Eno-gastronomica portuguesa.

Reconhecer que devemos proteger esta cultura ancestral, que pertence por direito aos portugueses, e que faz parte duma das mais originais riquezas nacionais, parece-me lógico e justo.

“Enogastronomicamente vobro”

Gil Gilardino

iga@gostoearomas.com

