Fátima Vieira *(coord.)*

Luísa Malato
Iolanda Ramos
Jorge Bastos da Silva
Marinela Freitas *(orgs.)*

ALIMENTOPIA

E se...?

Narrativas especulativas sobre alimentação e sociedade – uma Antologia.

	A	L		
	I	M		E
N				I
O				
P		I	A	

E Se...?

Narrativas Especulativas Sobre Alimentação e Sociedade – Uma Antologia

Fátima Vieira (coord.)

Luísa Malato, Iolanda Ramos, Jorge Bastos da Silva e Marinela Freitas (orgs.)

U.PORTO PRESS

Título: E Se...? Narrativas Especulativas Sobre Alimentação e Sociedade – Uma Antologia
Coordenação: Fátima Vieira
Organização: Luísa Malato, Iolanda Ramos, Jorge Bastos da Silva e Marinela Freitas
Coordenação Série Alimentopia: Fátima Vieira
Coleção Transversal – Série Alimentopia, n.º 3
1.ª Edição, Porto, novembro 2019

© U.Porto Press
Universidade do Porto
Praça Gomes Teixeira
4099-002 Porto

http://up.pt/press

Design: Miguel Praça
Impressão e acabamentos: Cultureprint CRL

ISBN: 978-989-746-226-9
e-ISBN: 978-989-746-227-6

Depósito Legal: 465686/19

Série Alimentopia

As sociedades evoluem no sentido das perguntas que formulam. O projeto ALIMENTOPIA partiu da formulação de um conjunto de perguntas que convidam a uma abordagem crítica das sociedades, bem como da imaginação da forma como poderão evoluir, a partir do ponto de vista da alimentação. A Série ALIMENTOPIA, publicada pela U.Porto Press no âmbito da Coleção Transversal, propõe-se, nesse sentido, contribuir para a criação de uma história da literatura e da cultura focada na forma como as sociedades produzem, distribuem e preparam os seus alimentos, orientando a análise crítica pela consideração de indicadores de inclusão, desenvolvimento e sustentabilidade, aos mais variados níveis.

O Projeto Alimentopia / *Utopia, Alimentação e Futuro: o Modo de Pensar Utópico e a Construção de Sociedades Inclusivas - Um Contributo das Humanidades,* financiado por Fundos Nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia e por Fundos FEDER através do Programa Operacional Fatores de Competitividade - COMPETE 2020 (PTDC/CPC-ELT/5676/2014 | PO-CI-01-0145-FEDER-016680), congregou 27 investigadores de diferentes áreas do conhecimento (Literatura, Cultura, Filosofia, Antropologia, Linguística, Ciências da Nutrição e Psiquiatria) num trabalho multidisciplinar que provou a pertinência da intersecção da área dos Estudos sobre a Utopia com a área dos Estudos sobre a Alimentação.

Índice

INTRODUÇÃO: E Se...?, Fátima Vieira

SÉCULO XVI E XVII I
Introdução, Maria Luísa Malato
Utopia (1516), Thomas More
O Livro de Conforto (1509-1520?), Juana de la Cruz 3
Gargântua (1534), François Rabelais 13
Omníbona (c. 1540) 23
"Sobre os Canibais", *Ensaios* (c. 1580), Michel de Montaigne 27
A Cidade do Sol (1602), Tommaso Campanella 35
Descrição da República de Cristianópolis (1619), Johannes Valentinus Andreae 43
Nova Atlântida (1627), Francis Bacon 49
O Outro Mundo (1662), Cyrano de Bergerac 57
O Mundo Ardente (1666), Margaret Cavendish 65
A Terra Austral Conhecida (1676), Gabriel de Foigny 71
Aventuras de Telémaco (1699), François Fénelon 79
85

SÉCULO XVIII 91
Introdução, Jorge Bastos da Silva
A Ilha da Satisfação: ou, Um Novo Paraíso Descoberto (1709)
As Aventuras e os Surpreendentes Livramentos de James Dubourdieu (1719), Ambrose Evans 101
A Vida e as Estranhas e Surpreendentes Aventuras de Robinson Crusoe de 111
York, Marinheiro (1719), Daniel Defoe 115
As Viagens de Gulliver (1726), Jonathan Swift
As Memórias do Signore Gaudentio di Lucca (1737), Simon Berington 119
Segunda Relação dos Usos e Costumes da nova e disforme gente que em 127
terra novamente descoberta, em altura de cinquenta graus ao sul, achou um 133
navio dinamarquês (década de 1740?)
A Capacidade do Entendimento Humano (1745), John Kirby
Vida e Aventuras de Peter Wilkins (1751), Robert Paltock 139
Um Relato ... dos Cessares (1764), James Burgh 143
*As Viagens de Hildebrand Bowman (*1778), John Elliot 145
SÉCULO XIX 151
Introdução, Iolanda Ramos 155

O Novo Mundo Amoroso (1816), Charles Fourier
O Último Homem (1826), Mary Shelley 163
Viagem e Aventuras de Lorde William Carisdall em Icária (1840), Étienne Cabet 169
Viagem ao Interior da Nova Holanda (1841), Vasco José de Aguiar 177
O Que Há de Ser o Mundo no Ano Três Mil (1845), Émile Souvestre 181
"Sequela da Visão de Bangor no Século XX" (1848), Jane Sophia Appleton 185
Vinte Mil Léguas Submarinas (1870), Júlio Verne 189
A Raça Vindoura (1871), Edward Bulwer-Lytton 195
O Doutor Benignus (1875), Augusto Emílio Zaluar 199
Depois de Londres; ou Inglaterra Selvagem (1885), Richard Jefferies 203
A República do Futuro ou Socialismo, uma Realidade (1887), Anna Bowman Dodd 207
Olhando Para Trás: 2000–1887 (1888), Edward Bellamy 211
"Uma Semana no Futuro" (1888-89), Catherine Helen Spence 217
Mizora: Uma Profecia. Um Manuscrito Encontrado Entre os Papéis Particulares da 221
Princesa Vera Zarovitch; Constitui um Verdadeiro e Fiel Relato da sua Viagem ao Interior da 225
Terra, com uma Descrição Rigorosa do País e dos seus Habitantes, Costumes, Maneiras e
Governação (1880-81; 1890), Mary E. Bradley Lane
Notícias de Nenhures, ou Uma Época de Descanso, sendo alguns capítulos de Um Romance
Utópico (1890), William Morris 231
Lisboa no Ano Três Mil (1892), António Cândido de Figueiredo
Sub-Coelum: Um Mundo Humano Construído no Céu (1893), Addison Peale Russell 237
Um Viajante de Altruria: Romance (1894), William Dean Howells 243
Olhar Para o Futuro: Um Sonho dos Estados Unidos das Américas em 1999 (1899), Arthur Bird 247
251
255

SÉCULO XX E XXI
Introdução, Marinela Freitas

O Alimento dos Deuses e Como Chegou à Terra (1904), H. G. Wells
As Maravilhas do Ano Dois Mil (1907), Emilio Salgari 261
Ralph 124C 41+ (1911), Hugo Gernsback 277
Irmânia (1912), Ângelo Jorge 285
A Terra Delas (1915), Charlotte Perkins Gilman 293
E Tudo o Resto (1919), Rose Macaulay 299
Nós (1921), Yvgeni Zamiatine 305
Eu Incendeio Paris (1928), Bruno Jasieński 311
Admirável Mundo Novo (1932), Aldous Huxley 317
Mil Novecentos e Oitenta e Quatro (1949), George Orwell 323
"Para Servir o Homem" (1950), Damon Knight 329
As Cavernas de Aço (1953), Isaac Asimov 335
"Nem o uso perturba" (1959), Joanna Russ 341
"O Alimento dos Deuses" (1964), Arthur C. Clarke 347
Os Despojados (1974), Ursula K. Le Guin 353
Ecotopia (1975), Ernest Callenbach 359
"Um homem em Shasta" (1987), Isabel Cristina Pires 363
Cidade da Carne (1993), Luís Filipe Silva 369
Ladrão da Meia-Noite (2000), Nalo Hopkinson 373
Órix e Crex (2003), Margaret Atwood 377
A Bondade dos Estranhos (2007), João Barreiros 381
"Data: Têm o seu número" (2018), João Ramalho-Santos 385
391
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS GERAIS 397
COLABORADORES 401
407

Introdução: E Se...?

Fátima Vieira

Narrativas especulativas

No capítulo que assina sobre alimentação para o volume *Food Utopias,* Lyman T. Sargent argumenta que, apesar de encontrarmos frequentemente, na literatura utópica, descrições de refeições, raramente o propósito dos autores é falar de comida, sobre a qual não nos oferecem, aliás, muitos detalhes. A comida serve antes de indicador da organização social da comunidade descrita, como acontece com o texto fundador de Thomas More, da forma como o trabalho é distribuído, como é o caso da utopia de Edward Bellamy, ou da sua produção e preparação, como sucede nas utopias que defendem um modo de vida ruralista ou naquelas que descrevem comida preparada em laboratórios. A grande vantagem da literatura utópica, defende Sargent – recordando H. G. Wells, para quem as utopias deveriam ser o tema central da sociologia –, é que as utopias nos mostram de que forma é que todos estes temas se encontram interligados (Sargent, 2015, p. 27).

A presente antologia resulta do trabalho colaborativo de quatro especialistas na área dos Estudos sobre a Utopia que, no âmbito do projeto de investigação ALIMENTOPIA, analisaram narrativas especulativas do século XVI aos nossos dias com o objetivo de nelas identificarem descrições relacionadas com a alimentação que pudessem ter o valor indicativo de uma organização social imaginada – melhor ou pior do que a existente, consoante o impulso utópico, satírico ou distópico dos seus autores. Apesar de a baliza temporal do processo investigativo cobrir textos publicados a partir de 1516, data de publicação de *Utopia*, de Thomas More, os membros do projeto ALIMENTOPIA não limitaram o *corpus* em análise à literatura utópica, nele incluindo textos que poderiam ser descritos como "narrativas especulativas".

A expressão "ficção especulativa" foi utilizada pela primeira vez em 1889, numa recensão da utopia de Edward Bellamy, *Looking Backward*, publicada no *Lippincott's Monthly Magazine*, apesar de a autoria ser normalmente atribuída a Robert Heilein por a ter utilizado num ensaio que escreveu em 1947 sobre diferentes tipos de ficção científica. Contudo, a responsável pela divulgação da expressão terá sido Judith Merril que, nos anos 60, organizou um conjunto de antologias

com esse título, definindo "ficção especulativa" como histórias que têm como objetivo explorar, descobrir e aprender, por meio da projeção, extrapolação, analogias, experimentação e investigação de hipóteses, um aspeto do universo, do ser humano ou da "realidade" (Sparks & Michael, 2018, p. 9). Neste sentido, a "ficção especulativa" funciona como uma espécie de supragénero literário, incluindo vários géneros e subgéneros – cobrindo, para além dos casos mais óbvios da literatura utópica e da ficção científica, a literatura fantástica e a literatura de terror.

As "narrativas especulativas" que integram esta Antologia foram selecionadas no espírito de que a classificação em géneros e subgéneros literários, embora útil para a comunicação estabelecida entre autor e leitor (funcionando, na prática, como um guia rápido para a contextualização da mensagem do autor), conduziria à exclusão de alguns textos relevantes para a compreensão do papel da alimentação na construção das sociedades do futuro. A adoção da expressão neutra "narrativas especulativas" permitiu chegar a um consenso para a construção de um *corpus* que reúne principalmente textos ficcionais, mas que inclui também alguns textos não-ficcionais (como o sermão e o ensaio), estabelecendo como principal critério de seleção o recurso à especulação, à conjetura e à idealização como forma de diagnosticar e analisar um problema, mas também – de forma mais ou menos clara, dependendo do género em que cada texto se inscreva – de propor estratégias para a sua resolução futura, entendida no contexto amplo da organização social. Na sua grande maioria, as narrativas especulativas aqui reunidas evidenciam a relevância do processo de raciocínio especulativo que, partindo do real, demonstra capacidade para articular imaginativamente hipóteses que têm impacto na sociedade, no seu todo, com o objetivo último de contribuir para a reconstrução da realidade. Trata-se, assim, de narrativas com "consequências", como lhes chama a filósofa Isabelle Stengers, na medida em que, podendo embora ser fantasiosas no seu processo, testam hipóteses de forma holística – são "thought experiments" (experiências de pensamento) –, dando-nos acesso a perspetivas que nos escapam no mundo real (Jensen & Thorsen, 2019, pp. 1-4).

Apesar do entendimento amplo que presidiu à construção do *corpus* analisado, a verdade é que – como seria de esperar – a maioria dos textos antologiados se inscreve no género literário utópico ou na literatura de ficção científica. A organização dos textos em quatro grandes secções (séculos XVI e XVII; século XVIII; século XIX; e séculos XX e XXI), e, dentro de cada secção, a sua disposição por ordem cronológica, permite a perceção das variações e desenvolvimentos de ambos os géneros, ao longo do tempo, bem como a forma mais ou menos evidente em que foram investindo na articulação crítica de alimentação e sociedade. Ao todo, foram selecionadas 63 narrativas especulativas, escritas originalmente em oito línguas – espanhol, francês, inglês, italiano, latim, polaco, português e russo. Os passos selecionados de cada uma das narrativas, todos relacionados com aspetos da produção, distribuição, preparação e consumo de alimentos, comprovam a validade da questão de partida que fundamentou o trabalho de investigação do projeto ALIMENTOPIA: será possível, tendo a alimentação como critério, escrevermos uma nova história da literatura utópica e da ficção científica?

Os Estudos sobre a Alimentação

Como afirma Paul Roberts em *The End of Food*, até às últimas décadas do século XX o sistema de alimentação moderno era celebrado como um dos maiores triunfos da humanidade – graças à introdução de fertilizantes químicos, produzíamos mais cereais, mais carne, mais frutos e mais vegetais do que em qualquer outro período da história. Em alguns países mais abastados, a fome foi substituída pela obesidade; a nível global, instaurou-se uma "cultura da comida", fomentada por uma indústria atenta, que propagandeia super-alimentos e aposta na novidade de confeção. O processo intensificou-se ao ponto de termos tido de manipular geneticamente animais e plantas para que pudessem ser criados/cultivados, preparados e processados ao longo de todo o ano. Por outro lado, vários pontos do mundo são assombrados pelo espectro da fome: estima-se que, em 2070, o Continente Africano veja o seu sistema alimentar colapsar perante a incapacidade de produzir cereais (Roberts, 2009, pp. Kindle 87-136).

A "ansiedade" pela comida que caracteriza, nas palavras de Michal Pollan, o ser humano (Pollan, The Omnivore's dilemma. A Natural History of Four Meals, 2006, p. Kindle 247) encontra-se extremada nestes dias em que dependemos de cientistas da alimentação e de grandes empresas de produção e de marketing para a compreensão do que devemos realmente comer, num contexto em que as mulheres deixaram de ter autoridade sobre o que entra na cozinha (Pollan, In Defense of Food. An Eater's Manifesto, 2008, p. Kindle 147). Afinal, "comer é um ato de confiança" (Sceats, 2000, p. 2). Não se trata, porém, apenas de um ato físico, mas de um ato que é também conceptual; como sublinham Abbotts & Lavis, a comida tem múltiplos "regimes de valor", afirmando-se simultaneamente no plano simbólico, económico, político, material e nutricional. No próprio ato de comer, não se pode esperar que o agenciamento seja atribuído apenas ao consumidor: ele encontra-se disperso por múltiplas ações e inscrito tanto nos corpos individuais como nos corpos sociais (Abbotts & Lavis (eds.), 2013, pp. 1-2).

Desde que, em 1961, Roland Barthes publicou, na revista francesa *Annales,* um texto propondo uma abordagem psico-sociológica da alimentação contemporânea que a comida tem vindo a ser analisada enquanto representação polissémica da modernidade. Como defendeu Barthes, a alimentação não é um fim em si, mas resume e assinala situações e condutas concretas (laborais, desportivas, de esforço, de lazer, comemorativas), sendo, por isso, antes de tudo um signo. Nesse sentido, um café, mais do que uma substância, é uma circunstância; e a alimentação, mais do que uma coleção de produtos que poderão ser estudados pelo seu valor nutritivo, deverá ser vista como um sistema de comunicação, um conjunto de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamentos (Barthes, 1961, pp. 985-6; 980). Mas deverá ser tido também em conta o efeito que a alimentação tem no nosso corpo e a preocupação que temos para que este seja forte, saudável e belo, como lembra Pierre Bourdieu. Neste aspeto, a alimentação cria um sistema de diferenças com base nos padrões de consumo de comida, prestando-se ao exercício de uma cartografia de corpos que denote a lógica específica da estrutura social, simbolizando a ênfase posta na qualidade, mais do que na quantidade, tal como a comida se afirma agora mais pela forma do que pela substância e pela função (Bourdieu, 1984, p. 190; 193; 197).

A alimentação passa, deste modo, a ser vista essencialmente como um ato cultural. De acordo com Massimo Montanari, a comida é cultura quando é produzida, já que o ser humano não se limita a comer o que encontra na natureza; quando é preparada, uma vez que que os humanos a transformam por meio das artes culinárias; e finalmente quando é comida, dado que os humanos escolhem o que hão de comer em função de critérios económicos, nutritivos e outros, revestindo-se assim o ato de um inegável valor simbólico (Montanari, 2004). Kathleen LeBesco e Peter Naccarato defendem, porém, a necessidade de atentarmos ao significado político da comida, intimamente associado às estruturas de poder, no sentido foucaultiano: a comida não é apenas um barómetro de sensibilidades culturais, mas afirma-se pela capacidade para produzir ativamente sensibilidades culturais, bem como possibilidades de transgressão (LeBesco & Naccarato, 2008, p. 2). Também para David Kaplan, a alimentação tem tudo a ver com a política: as nossas escolhas alimentares são, acima de tudo, políticas e têm em linha de conta questões relacionadas com a nossa identidade e com princípios éticos e de justiça (Kaplan, 2012, p. 15; 18). Esta posição é reforçada por Julie M. Parsons, para quem neste século neoliberal em que vivemos os sistemas alimentares assinalam, de forma clara, fronteiras entre grupos sociais, distinguindo-nos do Outro, definindo quem somos e a que espaços pertencemos (Parsons, 2015, p. 1); por seu lado, Arlene Avakian e Barbara Haber recordam-nos que as práticas alimentares levantam também questões de relação entre os géneros. (Avakian & Haber, 2005, p. 7) Assim, os Estudos sobre a Alimentação, quando se debruçam sobre representações da alimentação na literatura, analisam os sistemas alimentares descritos como práticas afetivas e emocionais, não esquecendo porém que são performances construídas, *corporificadas* e situadas, sedimentadas pela história pessoal e social (Parsons, 2015, p. 2).

As "perguntas utópicas"

Como lembra Margaret Atwood, todas as narrativas especulativas começam com a pergunta "E se?" (Alter, 2019). Assim foi com a primeira narrativa da tradição de literatura utópica, *Utopia* (1516), onde Thomas More testou as consequências da abolição da propriedade privada, avaliando o impacto em todos os níveis da organização social, económica e política. Mas esta pergunta mais geral – a hipótese que o utopista se propõe testar – encerra uma miríade de perguntas que enformam a leitura crítica que o utopista faz da sociedade e determinam a exploração imaginativa de novas possibilidades de organização social. No capítulo sobre o dia-a-dia na Utopia a que aludi no início desta Introdução, Lyman T. Sargent formula um conjunto de "perguntas" relacionadas com a alimentação: "Como é produzida a comida? Como é preparada? Quem a prepara? Como é servida? Quem a serve? Quem limpa depois da refeição? O que acontece aos restos?" Como Sargent explica, estas perguntas permitem-nos compreender aspetos como a natureza das famílias e das comunidades; as relações de género; as relações entre o campo e a cidade; a economia e a mecânica da produção; o sistema de distribuição, consumo e saneamento; e todas estas questões se relacionam com o sistema político e com os processos de decisão sobre estas questões (Sargent, 2015, p. 4).

As perguntas formuladas por Sargent ganham ainda mais força quando aplicadas a narrativas especulativas, pois permitem-nos compreender até que ponto é que a imaginação de um mundo melhor conduz os utopistas a uma reflexão sobre a centralidade da alimentação no processo de imaginação de uma sociedade radicalmente diferente. Na verdade, as perguntas reclamam soluções para problemas prementes e obrigam os utopistas a imaginar, por exemplo, formas de integração dos modos de vida rural e urbano, sem valorizar ou discriminar nenhum deles; meios de produção de comida de qualidade que contribua para a saúde e bem-estar da sociedade; estratégias para combater a escassez de comida e água no planeta e para produzir alimentos de forma sustentável, dando resposta, entre outros aspetos, aos desafios da redução energética nos processos de produção, transporte, distribuição e preparação da comida; critérios para a implementação de medidas legais que protejam produtores e consumidores; formas de organização do trabalho que permitam dispensar o trabalho braçal mais pesado; e ainda formas de se transformar cada cidadão num promotor de uma sociedade inclusiva e sem hierarquias.

Às perguntas formuladas por Sargent será possível juntarmos outras, elaboradas por autores da área dos Estudos sobre a Alimentação, ainda que não direcionadas especificamente para as narrativas especulativas. Rachel Shocum, por exemplo, pergunta onde se situa a raça nos espaços onde a comida é cultivada, vendida, transportada, consumida e deitada fora (Shocum & Saldanha, 2013, p. 2). Já E. N. Anderson considera relevante percebermos quais os sistemas alimentares que são determinados pela biologia e quais os que são determinados pela cultura – e acrescenta uma pergunta que relaciona alimentação com política: quem decide o que comemos? (Anderson, 2005, p. 1). Para David Kaplan, é essencial percebermos a relação entre alimentação e ética: o que deveríamos comer? O regime carnívoro está errado? Como poderemos resolver o problema da fome? Será que as nossas opções alimentares poderão fazer a diferença? (Kaplan, 2012, p. 9). As perguntas de Sarah Sceats situam a discussão no campo antropológico: em que medida são a comida e o ato de comer instrumentais para a formação de identidades e que papel desempenham no processo de socialização? Que implicações sociais tem o ato de cozinhar? (Sceats, 2000, p. 155). Para Michael Carolan, é essencial percebermos a forma como a política da alimentação influencia as nossas perceções: o que acontece à nossa perceção da "qualidade dos alimentos" quando nos encontramos cada vez mais condicionados a ingerir comidas e bebidas produzidas industrialmente? (Carolan, 2001, p. 2). E Paul Roberts desloca a discussão para o futuro, perguntando: será que vamos todos comer alimentos orgânicos? Será possível cultivarmos alimentos sem pesticidas? Será que, nas décadas vindouras, os alimentos vão ser produzidos localmente? Qual será o lugar reservado a grandes negócios do setor agrícola, alimentos transgénicos e uso controverso de tecnologia? Será que teremos de deixar de comer carne? (Roberts, 2009, p. Kindle 291).

As "perguntas utópicas" de Lyman T. Sargent foram fundamentais para o processo de seleção dos textos que integram esta Antologia, já que permitiram a identificação das implicações políticas, sociais e económicas do sistema alimentar. Possibilitaram, além disso, a construção de um instrumento metodológico comum, pronto a ser utilizado pelos organizadores das diferentes secções do volume. Importará, contudo, salientar que a importância das perguntas reside igualmente na forma como permitiram que o projeto ALIMENTOPIA contribuísse para o de-

senvolvimento dos Estudos sobre a Alimentação. Na verdade, os métodos tipicamente adotados nesta área de estudos são históricos, etnográficos, narrativos e quantitativos, ou ainda a análise de objetos ou circunstâncias específicas. A aplicação, a um conjunto considerável de narrativas especulativas, de um instrumento metodológico vocacionado para suscitar a reflexão crítica sobre a alimentação no futuro contribuiu para a deslocação do exercício crítico de avaliação das implicações sociais, políticas e económicas do sistema alimentar que é típico da área dos Estudos sobre a Alimentação para um exercício de pensamento crítico sobre as possíveis estratégias a adotar para a resolução desses problemas.

Como argumentam Paul Stock, Michael Carolan e Christopher Rosin, estamos a viver o nosso "momento criativo". Esta é uma oportunidade única a que todos temos de aderir para, imaginativamente, encontrarmos formas de construção de um "bom lugar" no futuro também do ponto de vista alimentar. É fundamental percebermos que a construção desse lugar – a que os autores chamam *Food Utopia* (utopia da alimentação) poderá acontecer de múltiplas formas – o que interessa é expandirmos o nosso entendimento daquilo que consideramos possível. Necessitamos de conceções esperançosas de sociedades que não sejam afetadas por uma alimentação desequilibrada – quer pautada pela escassez quer por excessos – para que as possamos colocar no nosso horizonte e elas possam iluminar os nossos caminhos; e precisamos de apostar na experimentação radical: investigação, jardinagem, hortas municipais, promoção de atividades que levem à interiorização de um espírito cooperativo. Só assim poderemos integrar o sistema alimentar no movimento de busca de uma sociedade convivial (Stock, Carolan, & Rosin, 2018, pp. XIV; 219-21)

E se?...

Foram vários os fatores que contribuíram, nas diferentes fases do projeto ALIMENTOPIA, para a unidade e o sentido do presente volume; o trabalho de coordenação do projeto consistiu, na verdade, na definição colaborativa de um mesmo conjunto de princípios, metodologias e estratégias para a organização das diferentes secções. Numa fase inicial, houve a preocupação de se chegar a um entendimento consensual do conceito de "narrativa especulativa"; acordou-se ainda no princípio da seleção de textos escritos em diferentes línguas – pelo menos naquelas que os investigadores conseguiam ler, tendo sido, pontualmente, incluídos textos disponíveis em tradução – e da sua apresentação em quatro secções e por ordem cronológica. Deliberou-se, por fim, incluir no *corpus* a analisar textos publicados depois de 1516, o ano de publicação de *Utopia*, de Thomas More. O recurso às "perguntas utópicas" assegurou a adoção de uma mesma metodologia: os excertos de textos a selecionar deveriam oferecer resposta às questões formuladas por Lyman T. Sargent, evidenciando a forma como os sistemas alimentares descritos se articulam com visões de possibilidades de desenvolvimento das sociedades.

Uma vez selecionados os textos para as quatro secções, passou-se à segunda fase do projeto, que se prendeu, por um lado, com a tradução dos textos que não eram protegidos por direitos de autor para a língua portuguesa – tarefa confiada a tradutores com experiência na área da tradução literária –, e, por outro lado, com os contactos com as editoras que detinham os direitos de publicação ou tradução de textos dos séculos XX e XXI. Esta última tarefa foi morosa e nem sempre bem-sucedida, uma vez que algumas editoras – sobretudo as especializadas em ficção científica – foram, entretanto, desativadas. A Antologia apresenta, pois, menos textos do que os que foram inicialmente selecionados pela organizadora da secção dos séculos XX e XXI. Quando foram finalmente conseguidos os contactos, houve lugar a pagamento de direitos de autor, em alguns casos, mas registámos, com satisfação, a cedência de direitos por parte de algumas editoras e autores, a quem muito agradecemos. Paralelamente, nesta segunda fase, os organizadores das quatro secções do volume escreveram ou convidaram especialistas a escrever curtas notas introdutórias a cada um dos textos, com o objetivo de contextualizarem o leitor na respetiva obra e na produção literária e cosmovisão sociopolítica de cada autor.

A terceira fase do projeto consistiu na revisão das traduções e das notas introdutórias e na redação, por parte de cada um dos organizadores, de uma introdução à secção que oferecesse uma panorâmica dos textos incluídos e sublinhasse temas recorrentes ou eventuais evoluções. A estratégia de apresentação de cada uma das secções é, pois, a mesma: uma introdução geral, seguida de um conjunto de excertos de narrativas especulativas em português, por ordem cronológica, precedidos por breves notas de contextualização.

No seu conjunto, as narrativas especulativas selecionadas respondem a duas perguntas que estiveram na base da conceção do projeto ALIMENTOPIA: 1) será possível analisarmos a forma como são imaginadas sociedades futuras a partir da maneira como organizam a produção, distribuição, preparação e consumo dos alimentos?; 2) será que o estudo dos sistemas alimentares nos ajuda a encontrar novos critérios para a organização de uma nova história da literatura utópica e da ficção científica?

A presente Antologia responde, de forma cabal, a estas duas questões. A justaposição, por ordem cronológica, de excertos relacionados com a alimentação permite-nos compreender, por exemplo, que as refeições em comunidade que Thomas More descreve, no início do século XVI, adquirem especial significado, no final do século XIX, com Edward Bellamy e em William Morris na lógica de uma conceção fabiana e uma conceção marxista, respetivamente, da sociedade imaginada.

Séculos XVI & XVII

Introdução

Maria Luísa Malato

O céu da boca…. Há nesta expressão uma conjunção feliz entre o espaço utópico e o ato de comer.

Na verdade, a assimilação começa entre as pupilas da língua e os orifícios nasais. Por isso são comuns as metáforas do gosto que passam do alimento físico ao alimento intelectual. Cozinhamos intrigas, falamos de leituras picantes, de palavras doces e amargas, mastigamos frases. Os leitores cravam o dente nos livros, saboreiam os textos, devoram-nos, ruminam-nos, digerem-nos, vomitam-nos ou regurgitam-nos (Manguel, 1998: 179-182). Nos textos religiosos, há por vezes um paradoxal anjo que entrega um texto escrito para ser engolido. Um anjo entrega a São João um livro, ordenando-lhe: "Toma-o e come-o; e ele fará amargo o teu ventre, mas na tua boca será doce como mel. E tomei o livrinho da mão do anjo, e comi-o; e na minha boca doce como mel; e havendo-o comido, o meu ventre ficou amargo" (Ap 10, 9-10). A metáfora depressa passa para os textos filosóficos. Francis Bacon, no século XVI, redige um conhecido ensaio (sobre os livros) em que aproxima as formas de ler das formas de comer: há livros que debicamos, outros que engolimos, mas alguns há, mais raros, que exigem de nós uma mastigação demorada, devendo nós sentir nela a ação da nossa própria saliva… Entre os séculos XVI e XVIII, vai-se formando o conceito de gosto artístico, base do que depois será classificado como de "bom gosto" ou "mau gosto". Com efeito, para Baltazar Gracián parece não haver ainda a separação entre bom e mau gosto: "Sobre o gosto não há admiração ou disputa; a uns apetece um prato, a outros um diferente; a um apetece a doçura da infância de Jesus, e a outro a amargura da sua paixão; […] Chega tu ao banquete, oh minha alma, e serve-te do que te aprouver, ainda que tudo seja bom e esteja bem temperado", escreverá Gracián no *El Comungatorio* em 1551 (*apud* Cantarino/ Blanco 2005: 127).

No céu da boca se forma o gosto. A metáfora do "gosto" há de tornar-se muito comum ao longo do século XVIII, século das luzes, excitado pela democratização do chá, do café, do chocolate, do tabaco, substâncias estranhas que evocam as ilhas paradisíacas e o conhecimento não-finito… Sendo esta secção sobre as representações da alimentação nas narrativas especulativas escritas entre os séculos XVI e XVII, é certo que nunca poderemos limitar-nos aqui às metáforas do alimento, per si. Porém, elas impõem-se como premissa para qualquer consideração teórica sobre o tema da alimentação nas utopias literárias, não só porque a alimentação do corpo serve de metáfora à alimentação do espírito religioso ou do intelecto filosófico, mas sobretudo porque a

correspondência metafórica entre os alimentos para o corpo e os alimentos para a alma explica a própria estratégia retórica da utopia.

O céu da boca…. Se há nesta expressão uma conjunção feliz entre o espaço utópico e o ato de comer é porque a utopia excita a imaginação de um mundo deleitoso desde logo a partir da representação do sensível. Mas nem sempre de igual forma. A filosofia estética, maioritariamente dominada pelo pensamento de Hegel e Kant, hierarquiza os sentidos, destacando os teóricos (a visão e a audição), e considerando inferiores os que mais determinam a alimentação (o paladar, o olfato e o tato). A definição que damos da "imaginação" depende, em grande parte, das "imagens" (visuais, sonoras) que recriamos. Restringindo-se a questão da "obra de arte" ao que é visível e audível, a arte gustativa, ou tátil, é associada ao consumo e não à fruição: uma obra de arte vê-se e ouve-se, não se come, porque comê-la impediria outro de a fruir, tornando-a uma experiência singular, não universalizável e não discutível (Kant, 1998: 100 *et passim,* cf. Hegel, *Estética*, V, II). A nossa definição de real restringe-se muitas vezes ao que podemos ver, ouvir, por vezes tocar. Mas a questão vista pela literatura nem sempre dá aqui razão à filosofia. O efeito do real apura-se na medida em que o cérebro do leitor se interessa pelas sensações mais esquecidas, por vezes consideradas inferiores: o paladar e o olfato. É por isso interessante verificarmos que a verosimilhança de um relato aumenta com a existência de pormenores sobre estes sentidos. A utopia — género que tenta tornar verosímil o inverosímil, inscrito entre a Filosofia e a Literatura — demorar-se-á frequentemente em pormenores paliativos e olfativos: o sabor dos frutos, o perfume dos jardins, o cheiro das sopas, a densidade das passas e dos frutos secos, o efeito dos licores. O sabor e o cheiro têm já algo de irreal. E talvez por isso este "efeito do real" das metáforas dos alimentos na utopia não nos leve a negar "a possibilidade do irreal". As metáforas dos alimentos parecem servir de base à criação de novos mundos na medida em que evocam a mesma matéria: realidade transformável, sublimada, que permite a passagem das coisas sólidas às coisas gasosas, ou inversamente, a passagem das coisas gasosas às coisas sólidas.

1. Da dádiva dos deuses ao labor do ser humano

Há certamente bastantes referências aos alimentos nas narrativas utópicas anteriores ao século XVI, nas descrições dos sonhos, dos países de cocanha, das idades do ouro, dos campos elísios, ou das ilhas abençoadas. Mas o que distingue as utopias da Idade Moderna das narrativas especulativas anteriores é precisamente a sua dimensão "terrena" (a utopia é histórica e geograficamente situada) e "autónoma" (funciona como uma ilha, sem importação de alimentos vitais ou a ajuda de divindades que a forneçam). A primeira consideração que devemos fazer é que tal transição não é abrupta e talvez até nunca seja total ou definitiva. Lyman Sargent distingue nos relatos utópicos duas situações extremadas: a "body utopia" (uma descrição passiva de uma comunidade melhor, possível graças à Natureza, a Deus ou aos Deuses) e a "city utopia" (uma descrição ativa de uma comunidade melhor, possível graças à ação dos cidadãos). Ao analisarmos a maior parte das utopias da Idade Moderna, não podemos deixar de sublinhar nelas uma crescente presença

da "city utopia" e uma preocupação cada vez maior com a exequibilidade do imaginável. Neste e noutros aspetos, a *Utopia* de Thomas Morus, em 1516, marca claramente um novo paradigma, simultaneamente em rutura com o pensamento dominante na Idade Média: a utopia moderna pressupõe uma comunidade terrena, em que o ser humano deve consumir o alimento que é o produto do seu suor. Trata-se aqui, em geral, de utopias "terrenas" em que a morte física existe, ainda que a dor (da fome e da sede, da doença e do envelhecimento) se encontre mitigada pelas boas práticas da economia ou da saúde pública – como acontece em *A Cidade do Sol*, de Campanella (1602), onde a média de vida humana se prolonga até aos 170 anos. Há, contudo, exceções à regra, como sucede no subterrâneo *Mundo Ardente* de Margaret Cavendish (1666), onde os membros da família imperial, meio homens-meio animais, conseguem vomitar as suas partes envelhecidas e rejuvenescer eternamente.

Contudo, nos séculos XVI e XVII, esta tipologia apresenta (compreensivelmente) um conjunto de situações ambíguas, ou mistas, em que é difícil estabelecermos uma fronteira clara entre a cidade erigida por Deus e as cidades construídas pelos seres humanos (Sargent, 2015: 14), mas em que o labor é ainda apresentado com uma dimensão teológica. As referências à alimentação são fundamentais neste tipo de utopias da Idade Moderna: a alimentação produzida pelos seres humanos é indispensável à sobrevivência do habitante da utopia, mas demonstra também a perfetibilidade dos seres humanos, feitos à imagem de Deus. Os rituais da alimentação reproduzem quer a hierarquização social, económica, étnica, rácica, ou a que existe entre seres humanos de idades ou de géneros diferentes, quer a hierarquização entre aqueles que se aproximam da imagem modelar. Propostas de análise como a de Silvia Mergenthal (2010) ou a de Lyman Sargent (2015) ganham aqui múltiplos sentidos. O que é comestível? Como são preparados e servidos os alimentos? Quando e onde são consumidos? O que é considerado próprio ou impróprio? A partir de que grau se distingue a regra do excesso? O que se faz aos resíduos alimentares? As respostas dadas pelos textos utópicos dos séculos XVI e XVII parecem ainda estar ligadas à recriação do Horto de Deus: um Éden em que a variedade dos frutos torna inútil o consumo da carne: predominam os regimes vegetarianos, quase sempre crudívoros.

É certo que os textos aqui presentes, escritos entre o século XVI e o século XVII, não esgotam os exemplos possíveis: são uma tentativa de condensação, tendo nós recorrido a narrativas especulativas muito conhecidas – sobretudo textos que claramente se inscrevem no género literário utópico – e a outras que o não o foram tanto (como é o caso do sermão visionário de Juana de la Cruz). Quase todas, porém, poderão ser lidas enquanto estado de transição entre a leitura teológico-filosófica e a leitura filosófico-política. Na *Utopia* de Morus, em que é clara a dimensão filosófico-política e onde a localização dos matadores nos subúrbios das cidades poderá ser vista como uma medida de higiene, não deixa de ter algum valor simbólico a oposição tópica entre a impureza da morte e a pureza da vida. A própria noção, laicizada, de Livre Arbítrio, explicitada em tantas utopias da Idade Moderna, se encontra por vezes maculada pela noção teológica da Graça. O Livre-Arbítrio pressupõe, pelo menos, a perceção por parte de um agente de que a sua ação é produto da sua vontade e/ou liberdade de decisão. Ora essa "experiência de liberdade" (retomamos aqui, intencionalmente, uma expressão de Gilles Deleuze) não é incompatível com a

existência de um determinismo social ou teológico. Com efeito, a liberdade experimentada não provém tanto da existência de antecedentes condicionadores da ação, mas mais da possibilidade de criação, ainda num agente condicionado, pela Natureza (responsável pelas características físicas do agente) ou por Deus (detentor do poder da Graça). Indispensável na maior parte das utopias posteriores à de Thomas More, a "experiência de liberdade" aparece muitas vezes associada a uma "experiência de condicionamento". O ser humano é, desde logo, um ser concebido por Deus "à sua imagem e semelhança". E ainda quando a ação da Natureza vai substituindo a ação de Deus, se pode colocar a complexa questão da exequibilidade da utopia.

Tal parece ser o caso de textos em que a autoria teológica se confunde com a autoria profana: por exemplo, em *O Livro de Conforto* (1509-1520?), de Juana de la Cruz, declara-se que as palavras da autora só a Deus podem ser atribuídas. Em *Omnibona* (1540), de autor anónimo, o Reino da verdade é governado pelo rei Prudenciano, que frequentemente se abstém de posições de dogma. A prática científica, que se destina a conhecer e a controlar a Natureza, é vista (por exemplo em *A Nova Atlântida*, de 1627, da autoria de Francis Bacon) como uma forma de plenitude do plano de Deus para as suas criaturas.

2. Ainda o Paraíso Perdido...

A tensão entre liberdade e determinismo é levantada na utopia ainda quando nos centramos na temática da alimentação. Mas, por razões teológicas ou por razões científicas, não é possível apresentar a liberdade e o determinismo como forças opostas, já que a liberdade dada por Deus ou pela ciência pode ser condicionada pelo determinismo da natureza. Significativamente, no pensamento utópico de Campanella ou de Kepler, não há uma oposição clara entre astronomia e astrologia, precisamente porque o poder que condiciona a revolução dos astros funciona para todas as partículas da Natureza. Tanto Campanella como Kepler são leitores e admiradores de Galileu Galilei, que também aplicava o rigor dos seus telescópios aos seus horóscopos, tendo ainda em 1604 sido acusado à Inquisição por fatalismo excessivo (H. Leitão em Galillei, 2015: 28-9). Na utopia, pelo menos nestes textos ocidentais dos séculos XVI e XVII, notamos uma indelével e semelhante influência do pensamento científico e da mitologia judaico-cristã. A ilha utópica é ainda a lembrança daquele Éden, mítico jardim cercado de onde Adão e Eva foram expulsos. Os seres humanos tiveram então por castigo passar a comer "a erva dos campos" e com o suor do seu rosto comer o seu pão (Gn 3, 18-19). E depois do Armagedão passarão a ver "um novo céu, e uma nova terra", habitando uma cidade "conforme à medida de um homem, que é a dum anjo", atravessada pelo "rio puro da água da vida" e na sua praça estava "a árvore da vida, que produz doze frutos, dando seu fruto de mês em mês; e as folhas da árvore são para a saúde das nações" (Ap 21, 1, 17 e Ap 22, 2). A utopia da Idade Moderna representa assim uma provocante (*ma non troppo*) heterodoxia: ela é a possibilidade de o ser humano voltar ao paraíso de que foi expulso, dependendo agora da sua vontade. É significativo que a palavra "paraíso" derive da palavra persa que designa precisamente o horto definido nas suas fronteiras, presente em quase todos os textos deste capítulo da antologia. Também essa delimitação

dos espaços da utopia – ao fazer das penínsulas uma ilha, isto é, ao clarificar o espaço de inclusão e o espaço de exclusão – acaba por propor um jogo com os leitores, entre os frutos permitidos e os frutos proibidos. Em algumas utopias – como por exemplo em *O Mundo Ardente* (1666), de Margaret Cavendish – os estrangeiros são recebidos com frutos que desconhecem, mas que aceitam, reconhecendo o seu extraordinário sabor. Em *Nova Atlântida*, há mesmo três tipos de bebidas comuns (vinho, cerveja e sidra), mas melhores do que as provadas até então. De certa forma, é como se, pela apresentação destes frutos e destas bebidas, o protagonista da utopia (e com ele o seu leitor) fosse convidado a entrar num espaço em que era permitido um (re)conhecimento heterodoxo. Este jogo parece-nos até tanto mais evidente quanto mais clara é a intenção de louvar o conhecimento científico. Esses estranhos frutos asseguram a perfeição do plano divino para o ser humano que ousa. Em *Nova Atlântida*, de Bacon, a sidra é feita de um fruto único, apenas existente naquela ilha. Em *O Outro Mundo* (1662), de Bergerac, há uma árvore do Conhecimento que efetivamente o dá através de um fruto, ainda que a casca desse fruto provoque depois o esquecimento...

Em textos como os de Juana de la Cruz, Bacon ou Gabriel de Foigny (1676), as referências às frutas são tantas que não podem deixar de evocar uma cerca provocação teológica, que remete para a atração de Adão e Eva pelo fruto proibido, agora premiada. Não existindo frutos proibidos, o protagonista fica a saber as propriedades de cada um: uns curam uma doença específica, outros amenizam a dor, alguns permitem até uma boa morte. Em grande parte das narrativas especulativas aqui reunidas não há processamento dos alimentos: os frutos apanham-se das árvores ou dos arbustos, e comem-se crus. É certo que o vegetarianismo implícito não pode ser generalizado. Em *Omnibona*, refere-se a importância de uma alimentação variada, cozida ou assada, raramente guisada. Aconselha-se mesmo o consumo moderado de carne e de peixe, ainda que se adulterem facilmente: há por isso mesmo, no reino de Omnibona, inspetores que certificam a qualidade da comida antes da sua venda – reproduzindo-se aqui, aliás, legislação existente em alguns países desde pelo menos o século XIV (Ferrières, 2006: 17-22). Na Cidade do Sol, de Campanella, vigia-se a oportunidade astral do momento do coito, humano ou animal, para segurança da qualidade obtida. Mas ao contrário da carne, do peixe ou até mesmo do pão, a fruta não permite alteração das datas de plantação e frutificação, nela a deterioração é em parte maturação, não exige trabalho ou transformação química para ser bem digerida. A questão antropológica do consumo em cru, já analisada entre outros por Claude Lévi-Strauss, tem valor aqui, pela sua importância simbólica, ainda que seja realçada a sua importância medicinal. O cru, por oposição ao cozido, alterado pelo fogo, evoca uma pureza original. A presença do fogo, na generalidade das utopias desta época, não é uma forma de purificação da matéria, mas antes um sinal da impureza cultural (cf. Lévi-Strauss, 1964). As utopias brincam até com as conotações comuns, que associam o cru à crueldade social. Os frutos crus são, pelo contrário, no plano simbólico, a evocação de um bom selvagem. Situam-se, na ordem cronológica do mito, num tempo que é anterior a Caim, lavrador de terras. Antecipam, assim, certamente a "erva do campo", isto é, os cereais – que precisam de ser colhidos, escolhidos, moídos e cozinhados. Trata-se, quando muito (mas esta situação não parece ser dominante), de um mundo em que Caim (lavrador da terra) e Abel (guardador de rebanhos) não se incompatibilizaram. Thomas More é talvez o autor que mais se demora nesta possibilida-

de de compatibilizar o espaço selvagem da floresta (com crescente interesse económico) com uma atividade agrícola, sedentária, associada a uma atividade pastorícia, nómada, que é da atividade agrícola inimiga, à imagem de Abel e Caim. Na *Utopia* de More, o trigo e o leite são os alimentos básicos. Correspondem talvez ainda ao pão e vinho da Eucaristia, até porque muitas vezes o leite (segundo a teoria médica medieval, uma variante processada do sangue) era pontualmente proposto por alguns textos teológicos para substituição do vinho (Sanmartín Bastida, 2015: 47).

3. Entre a abundância e a sobriedade

Nas utopias dos séculos XVI e XVII o consumo é em geral sóbrio (ainda que o prazer do consumo seja evocado). São raras as referências ao vinho (ainda que pontualmente se refiram os licores). E em caso algum os habitantes da utopia abandonam a temperança dos costumes (ainda que um fruto descrito por Gabriel de Foigny tenha o extraordinário poder de atenuar a ressaca em que caiu o protagonista). Todavia, exemplificados por dois textos desta antologia, existem dois comportamentos alimentares aparentemente excessivos: a aparente gula consumista e a quase ausência de consumo.

Em *Gargantua*, de Rabelais (1532), o comportamento bulímico das personagens principais reflete a alegria da vida. As personagens (a começar pelos habitantes da Abadia de Thélème) comem à medida do seu prazer: "Faz o que quiseres", tal é o lema do estranho convento. Sejamos, todavia, muito contidos se virmos no lema uma recomendação de intemperança. Na verdade, a alimentação dos gigantes de que nos fala Rabelais parece ser uma proporção razoável. Estamos perante um texto renascentista: cada ação das personagens se entra motivado pela curiosidade de conhecer, de assimilar novidades, de se alimentar delas, com uma alegria saudável e voraz. O apetite é aqui sinal de vitalidade. E ainda que, para gigantes, as doses pareçam excessivas, elas são naturalmente equilibradas pela proporção com o gigantismo do corpo.

Por contraposição a esta bulimia pantagruélica, regista-se em algumas destas narrativas especulativas, traços de alguma anorexia – casos extremos de temperança. No *Livro do Conforto* de Juana de la Cruz, bem como em outros textos visionários do século XVI, imagina-se uma alimentação espiritual, feita exclusivamente com a evocação da comida terrena. É ainda um mundo pantagruélico, mas agora representado como manjar divino em mesa farta: leite, mel, açúcar, frutos secos e frutas frescas, sobretudo uvas e maçãs, ovos, ervas aromáticas, que criam no leitor a sensação de fartura, mais do que de saciedade. Compreende-se que, nestas descrições do banquete celestial, não se encontre carne ou mesmo peixe (alimento que em Christianopolis era tido por sagrado). Ao contrário do que sucede na maior parte das utopias da Idade Moderna, estes textos de religiosas visionárias acabam muitas vezes exaltando o desprezo pelo alimento material. Acham-se sobretudo em textos femininos, modelados em grande parte pelos exemplos religiosos (dos santos eremitas ou de mulheres fundadoras de ordens como Santa Catarina de Siena ou Juana de la Cruz). Há neles a aversão ao resíduo e ao excremento que poderíamos talvez reconhecer em algumas personagens da *História Autêntica da Lua*, de Luciano de Samosata, na Antiguidade Clássica; ou até, com algumas variantes extremas, em algumas formas atuais de aversão à pegada

"ecológica". A alimentação através do fumo, que encontramos no texto de Luciano Samosata, será reproduzida por Cyrano de Bergerac em *O Outro Mundo*: o alimento sob a forma de fumo reduz drasticamente a quantidade de fezes e de qualidade material do mundo. Também nestes textos de escritoras visionárias há uma inegável sedução pela magreza extrema que hermafroditiza/ androgeniza o corpo feminino, desejavelmente sem seios, sem ancas, sem menstruação. A anorexia aparece aqui retratada também como uma forma de poder.

4. Utopia e Distopia

Nestes textos dos séculos XVI e XVII, quase nunca são evocadas razões estéticas para o comportamento alimentar, como sucederá depois, correntemente, nos séculos XVIII e XIX. A beleza não é preocupação que exista per si. Talvez só Campanella associe pontualmente a beleza do corpo ao equilíbrio da nutrição, a que junta o poder da higiene e da oração. São, contudo, inegáveis as razões éticas: aos habitantes da Cidade do Sol, imaginada por Campanella, parece cruel o hábito de matar animais para sustento próprio. Em *O Outro Mundo*, de Bergerac, a mesma personagem que se recusa a comer carne, recusa-se também a comer legumes, pois neles reconhece um idêntico estatuto perante Deus e uma idêntica sensibilidade. O consumo de carne como indício (ou causa) de violência animal – podendo ser encontrada em Pitágoras ou em Plutarco – remete os leitores para um pós-dilúvio, quando Deus aceita a condição imperfeita do homem, a Sua criatura: "Não tornarei mais a amaldiçoar a terra por causa do homem; porque a imaginação do homem é má desde a sua meninice" (Gn 8, 21). Só então lhe permite comer carne, dom e promessa de conflito: "Tudo quanto se move, que é vivente, será para vosso mantimento; tudo vos tenho dado como a erva verde" (Gn 9, 2-3). Significativamente, *A Cidade do Sol*, de Campanella, reproduz a ambiguidade. Ainda que se condene a crueldade de matar animais para sustento dos habitantes, é permitido o consumo da carne por um argumento teológico: tudo existe hierarquizado, servindo as matérias menos nobres para sustento das mais nobres.

Talvez um estudo sobre a presença da alimentação nas narrativas especulativas do século XVII deva também registar a importância dos instrumentos científicos na aquisição de uma diferente sensibilidade aos alimentos de origem animal. A utilização do telescópio para observação dos astros a partir de Galileu (1609) torna mais verosímil os extraterrestres nos planetas, que se tornam a partir de então visitáveis pelas lentes dos astrónomos. Os animais que as utopias situam nesses planetas são, à sua maneira, seres semelhantes aos "terrestes", da mesma forma que os animais da Terra se tornam semelhantes aos habitantes de outros planetas. Tal ambiguidade pode servir, de imediato, para demonstrar o sistema copérnico (vejam-se as narrativas que descrevem o mundo solar, em Kepler ou em Bergerac), mas também é utilizada para demonstrar a probabilidade científica da pluralidade dos mundos habitados, divulgada já por Fontenelle no século XVII, mas com maior visibilidade nas utopias do século XVIII e seguintes. Os animais que os seres humanos comem na Terra podem tornar-se (leia-se Bergerac) elos superiores da cadeia alimentar em outros planetas. Do ponto de vista alimentar, a utilização do microscópio para a observação

de organismos biológicos no século XVII, com as experiências de Antoine Van Leeuwenhoek, aproximará o mundo invisível e distante do mundo invisível e próximo: em ambos os casos, seres ínfimos, invisíveis a olho nu, inspiram agora as imagens de gigantes ou exércitos que podem comer, assimilar, os seres humanos. *O Mundo Ardente,* de Margaret Cavendish, pese embora a ironia da autora para com o poder do microscópio, é uma narrativa que se inspira em grande medida na imaginação do mundo que ele possibilita. Telescópios e microscópios parecem ser responsáveis por uma global consideração sobre os seres vivos, dos extraterrestres aos insetos, como se de uma longa cadeia alimentar se tratasse, com sentidos por vezes invertidos porque semelhante a impossibilidade de hierarquizar o poder de cada um dos elos. Não devemos estranhar tal efeito, pois a imaginação raramente é desvairada: imaginamos invariavelmente cruzando as imagens do mundo que conhecemos.

*****

O céu da boca é invariavelmente um microcosmos em que a parte procura simbolizar o todo de que ele é origem. No *Taittyria Upanishada*, na parte que mais amplamente trata do ser humano, o maxilar superior é o primeiro elemento e o maxilar inferior o último, a língua vai entre um e outro, estabelecendo a ligação entre a comida que entra e a que se sente em transformação (Velho, 1988: I, 118-8). Como em *O Outro Mundo*, de Bergerac, somos gerados pela comida e comida nos tornaremos: o mundo é um imenso céu da boca, em que a matéria vital é, no seu limite, a perceção da destruição.

A nosso ver, a análise do tema da alimentação nas utopias dos séculos XVI e XVII parece ter pelo menos o mérito de questionar a imagem uniforme da utopia construída sobre dois pressupostos: a expressão de uma vontade humana sobre uma construção terrena; e a distinção clara entre os elementos utópicos e distópicos: com efeito, algumas leituras irónicas se podem já fazer, antecipando utopias do século XX, em que não raramente os elementos utópicos se misturam com os distópicos. Em *O Outro Mundo* somos o que comemos; mas também seremos os que nos comerem. O mesmo parece suceder ao tema do hermafroditismo que — começando por ser uma revisitação de *O Banquete* de Platão, e daquele ser amoroso que, no início dos tempos, não conhecia a divisão entre o homem e a mulher que se completavam — acaba por contestar a superioridade dos homens sobre as mulheres ou a possibilidade de o amor ser afinal só possível porque existe separação do que era uno. Em *La Terre Australe Connue*, os habitantes hermafroditas desta utopia anulam a tradicional hierarquização entre homens e mulheres. O protagonista é obrigado a fugir precisamente porque ama e não consegue disfarçar a sua busca da outra parte. No limite, o hibridismo pode tornar-se tão totalitário quanto o purismo das raças ou dos géneros. Todos somos iguais, mas há sempre a possibilidade de haver alguns mais iguais que outros. A utopia pressupõe o desejo de uma perfetibilidade impossível, sempre a rever. A distopia afinal talvez seja somente uma imperfeição que se tem sempre por perfeita. Essa questão da utopia distópica e da distopia utópica, que parece interessar tanto os teóricos da utopia na segunda metade do século XX, talvez tenha já as suas raízes aqui, em algumas – ainda raras – utopias do século XVII,

em que a descoberta do mundo possível confunde a perfeição com a sua inevitável imperfeição. Talvez sejam estas utopias irónicas as que terão maior interesse no século XVIII - quando o ser humano conseguir finalmente voar e nas ruas se apregoar tumultuosamente, e até à sua negação, o direito à liberdade, à igualdade e à fraternidade.

Utopia (1516)

Thomas More

(1478-1535)

A obra *Utopia* foi publicada em Lovaina, no ano de 1516, por Thomas More (1480-1535). Escrita originalmente em latim, desde cedo começou a ser lida em outras nações e traduzida em línguas vulgares. Mas com igual ímpeto a sua leitura suscitou suspeitas de heresia religiosa e heterodoxia política. Em Inglaterra, só será editada em 1551, dezasseis anos depois do autor ter sido executado por conflitos políticos com o rei.

Tendo por base o relato de um marinheiro português, Hitlodeu (interlocutor do próprio More, personagem do livro), a *Utopia* está dividida em duas partes: na primeira, encontra-se um retrato social e económico de Inglaterra; na segunda, a descrição de uma ilha, um sem-lugar (gr. "ou-topia"), em que as questões da primeira parte do livro são revisitadas por uma "geografia" alternativa.

A questão da alimentação dos habitantes da utopia prende-se sobretudo com duas questões: a valorização harmoniosa da agricultura, da pastorícia e da exploração da floresta; e a coletivização da propriedade num universo que não despreza o trabalho manual, e o generaliza. É contra a criação de grandes pastagens particulares em Inglaterra, com as várias consequências que daí resultam, que se insurge Thomas More. Este fenómeno, em estreita relação com o desenvolvimento do têxtil no século XVI, manifestou-se fundamentalmente nas zonas rurais inglesas dedicadas à criação de gado lanígero. As novas propriedades de particulares construíram-se não apenas à custa da apropriação de terras de pequenos proprietários, mas também de terras até aí de uso comum. Passando a estar muradas, ("*enclosures*") impediam a entrada de homens e gados de fora, perdendo a sua eventual função comunitária.

Em dissonância com a utopia proposta por More, a modernidade europeia percorreu um caminho no sentido da "sacralização" da propriedade privada, que passou pelo ataque – que em Portugal foi academicamente prolífero no século XVIII – às terras de uso comum. Mais recentemente, estas questões voltaram a ser reconsideradas nos estudos socioeconómicos, em termos que não podemos deixar de aproximar do texto de More. Entre outros aspetos, o estudo de Garrett Hardin, "The tragedy of the commons" (publicado em dezembro de 1968, na revista *Science*), permitiu justificar, em termos históricos, o aparecimento dos *enclosures* e da propriedade privada. Em 1990, o trabalho reabilitador dos "commons" (*Governing the Commons*), da autoria de Elionor Ostrom, Prémio Nobel da Economia, deu um novo fôlego ao debate. Em 2009, um

artigo de Tina de Moor, "Avoiding tragedies", publicado no n.º 62 da *Economic History Review*, tomando como estudo de caso uma terra de uso comum da Flandres do século XVIII, defende um modelo de funcionamento dinâmico que resulta da interação de três fatores: CPR (*Common Pool Resources*), CPrR (*Common Property Regime*) e CPI (*Common Pool Institution*). Ao apresentar um regime de propriedade entre o público e o privado, a instituição dos "commons" ultrapassa o dilema da exploração individual *vs.* coletivização e consciencializa os cidadãos no sentido da sustentabilidade, utilidade e equidade, ao mesmo tempo que repõe a validade de uma racionalidade holística que permita construir um modelo dinâmico e equilibrado. Há hoje pois muitas razões para reler Thomas More.

Teresa Rebelo da Silva

Livro Segundo

Relato que fez Rafael Hitlodeu sobre a melhor forma de governo

[...] [–] Um mínimo de vinte mil passos de terreno é atribuído a cada uma das cidades para cultura. Em geral, a extensão do território atribuído aos agricultores é proporcional ao afastamento das cidades. Não procuram estes felizes camponeses recuar os limites fixados pela lei. Consideram-se mais propriamente rendeiros que proprietários do solo.

"Há no meio dos campos casas bem construídas e cómodas, providas de toda a espécie de alfaias agrícolas. Servem de habitação aos exércitos de trabalhadores que da cidade são periodicamente enviados para a província.

"A família agrícola compõe-se pelo menos de quarenta indivíduos, homens e mulheres, e de dois escravos. Está sob a direção do casal.

"Trinta famílias são dirigidas por um *filarca*.

"Todos os anos vinte agricultores de cada família, acabados os dois anos regulamentares de serviço agrícola, regressam à cidade. São substituídos por vinte indivíduos que ainda não prestaram serviço. Os recém-chegados recebem instruções dos que já trabalharam um ano no campo e no ano seguinte tornam-se, por seu turno, instrutores. Deste modo, os que começam nunca são inteiramente ignorantes e noviços e a subsistência pública nada tem a recear da imperícia dos cidadãos que têm a seu cargo mantê-la.

"Este processo anual de renovação tem ainda outro propósito, que é o de não consumir por demasiado tempo a vida dos cidadãos em penosos trabalhos materiais. Alguns deles, no entanto, tomam naturalmente gosto pela agricultura e, obtida a autorização, passam vários anos no campo.

"Os agricultores cultivam a terra, criam gado, apanham lenha e transportam os aprovisionamentos para a cidade próxima, quer por água, quer por terra. Tem um processo extremamente engenhoso de obter uma grande quantidade de frangos; não deixam às galinhas o cuidado de chocar os ovos, fazem-no artificialmente por meio de um calor adequadamente temperado. E, quando o frango parte a casca, é o homem que lhe serve de mãe, o guia e o sabe reconhecer. Fazem pouca criação de cavalos, e estes, muito fogosos, são usados nas corridas, com o único intento de exercitar a juventude na equitação.

"São os bois que exclusivamente os utopianos utilizam na cultura e no transporte. O boi, dizem, não tem a vivacidade do cavalo, mas excede-o em docilidade e força; está sujeito a menos doenças, custa menos a alimentar e quando já nada vale para o trabalho, a sua carne serve ainda de alimento.

"Os utopianos convertem os cereais em pão; bebem o suco da uva, da maçã e da pera; bebem também água pura ou fervida com mel e alcaçuz que possuem em abundância.

"A quantidade de víveres necessários ao consumo de cada cidade e do respetivo território encontra-se determinada da mais precisa maneira. Entretanto, os habitantes não deixam de semear grão e criar gado, muito para além desse consumo, sendo o excedente posto em reserva para os países vizinhos.

"Quanto aos móveis, utensílios caseiros e outros objetos que não se podem obter no campo, vão os agricultores buscá-los à cidade. Dirigem-se aos magistrados urbanos que lhos mandam entregar sem demora.

Na cidade também se reúnem, de mês a mês, para celebrar uma festa.

"Quando chega o tempo da ceifa, os filarcas das famílias agrícolas vão declarar junto dos magistrados das cidades de quantos braços auxiliares carecem; aliás, tantos são os que acorrem na ocasião própria, que, quando o estado do tempo é favorável, a colheita é quase feita num só dia.

Das artes e ofícios

[…] [–] Existe uma arte comum a todos os utopianos, quer homens quer mulheres, e a que ninguém pode eximir-se: é a agricultura. Aprendam-na as crianças em teoria nas escolas, praticando-a nos campos vizinhos da cidade, onde as levam em passeios recreativos. Veem ali trabalhar os outros e elas próprias trabalham, exercitando desde cedo as suas forças físicas.

[…] "À noite, terminada a ceia, os utopianos passam uma hora em divertimentos: no verão, nos jardins, de inverno, nas grandes salas onde em comum tomam as refeições. Enquanto uns dão ou ouvem concertos, outros distraem-se conversando. Não têm notícia nem de dados, nem de cartas, nem nenhum dos jogos de azar tão estúpidos, como perigosos. Praticam, no entanto, duas espécies de jogos que têm muita semelhança como o nosso xadrez: o primeiro é a *batalha aritmética*, no qual o número vence o número; outro é o *combate dos vícios e das virtudes*. Mostra este último com evidência a anarquia dos vícios, os ódios que os separa e, no entanto, o seu perfeito acordo quando se trata de atacar as virtudes. Mostra ainda quais são os vícios opostos a cada uma das virtudes, e como aqueles atacam estas violenta e abertamente, ou por meio de astúcia e de processos desviados; como a virtude repele os assaltos do vício e domina e aniquila os seus esforços; como, finalmente, a vitória se declara por um partido ou por outro. […]

Das mútuas relações entre os cidadãos

[…] "Logo que os mordomos dos hospitais recebem o que pediram de acordo com as indicações dos médicos, o que há de melhor do mercado é distribuído, sem distinção, entre todos os refeitórios, proporcionalmente ao número dos que os frequentam. Servem-se ao mesmo tempo o príncipe, o pontífice, os traníboros, os embaixadores e os estrangeiros, se os há, o que é raríssimo. Estes últimos, ao chegarem a uma cidade, encontram alojamentos que lhe são especialmente destinados e se encontram providos de todo o necessário.

"Uma trombeta indica a hora das refeições; nesse momento a *sifograntia* inteira dirige-se ao hotel para jantar ou cear em comum, excetuando-se apenas os indivíduos que se encontram de cama ou no hospital. É permitido a todo o cidadão ir buscar víveres ao mercado para seu consumo particular, depois de as mesas públicas terem sido completamente abastecidas. Mas os utopianos nunca usam deste direito sem graves motivos. Se cada indivíduo tem a liberdade de comer em sua casa, ninguém tem prazer em fazê-lo; pois é loucura dar-se ao trabalho de cozinhar um mau jantar quando a alguns passos se pode ter um muito melhor.

"Os escravos são encarregados dos trabalhos de cozinha menos limpos e mais penosos. As mulheres preparam os alimentos, temperam-nos e servem à mesa. Substituem-se nesse emprego família por família.

"Põem-se três mesas ou mais, consoante o número de convivas. Os homens sentam-se do lado da parede e as mulheres em frente. Deste modo, se estas tiverem uma súbita indisposição, o que às vezes acontece às mulheres grávidas, ser-lhes-á possível sair sem perturbar ninguém e retirarem-se para outros aposentos.

"À parte encontram-se as amas, com os respetivos bebés, em salas adequadas, onde há sempre fogo aceso, água corrente e berços; desta maneira podem deitar as crianças, lavá-las e pôr-lhes as fraldas e deixá-las brincar numa tépida temperatura.

"Exceto em casos de morte ou de doença cada mãe amamenta os respetivos filhos. No caso de morte ou de doença as mulheres dos sifograntes procuram rapidamente uma ama, o que lhes não é difícil encontrar. São as mulheres em condições de prestar esse serviço que espontaneamente se oferecem. Aliás, esta função é das mais honrosas, pertencendo o bebé à ama como à mãe.

"Na sala das amas vivem também as crianças que ainda não completaram cinco anos. Os rapazes e as raparigas, a partir da época da puberdade até ao casamento, servem à mesa. Os que são mais novos e não podem fazê-lo, estão de pé e em silêncio; comem o que lhes é apresentado pelos que se encontram sentados, não tendo outro momento para tomar as suas refeições.

"O sifogrante e a mulher encontram-se no meio da primeira mesa que ocupa a extremidade da sala, de onde se abrange com o olhar toda a assembleia. Dois velhos, escolhidos entre os de mais idade e de mais respeitabilidade estão sentados ao lado do sifogrante, e da mesma maneira todos os convivas são servidos e comem quatro a quatro; se há um templo na sifograntia, o sacerdote e a esposa substituem os dois velhos e presidem às refeições.

"Dos dois lados da sala estão alternadamente dois jovens e dois indivíduos de mais idade. Esta medida aproxima os iguais e mistura todas as idades; preenche ao mesmo tempo uma finalidade moral. Como nada pode dizer-se ou fazer-se que não seja testemunhado por vizinhos, a gravidade da velhice e o respeito que esta inspira impedem a manifestação da petulância dos jovens e faz com que eles se não desmandem excessivamente em palavras e gestos.

"A mesa do sifogrante é a primeira a ser servida; a seguir as outras, conforme a sua posição. Os melhores bocados atribuem-se aos mais velhos das diversas famílias que ocupam lugares fixos e em evidência; todos os outros são servidos com perfeita igualdade. Estes bons velhos não têm bastante para dar a toda a gente, mas compartilham de boa vontade o que lhes cabe com os vizinhos mais próximos. Assim se presta à velhice a homenagem devida, homenagem que redunda em benefício de todos.

"Os jantares e as ceias começam pela leitura de um livro moral, leitura curta para que não se torne enfadonha. Logo que esta acaba, os mais velhos começam a palestrar, em conversas sérias e animadas da melhor disposição. Em vez de falarem sozinhos, prestam de boa mente ouvidos aos jovens; provocam até as suas respostas, no propósito de lhes apreciar o carácter e a inteligência, que facilmente se expandem no calor e na liberdade de convívio.

"O jantar é breve, longa a ceia: porque o jantar é seguido pelo trabalho, enquanto após a ceia

vêm o sono e o repouso noturno. Ora os utopianos consideram que o sono depois de uma boa digestão é indispensável a quem trabalha. A ceia é acompanhada por um concerto musical e acaba com uma sobremesa copiosa e apetitosa. Prodigalizam-se perfumes e essências olorosas, nada se poupa capaz de proporcionar bem-estar e agrado aos convivas. Talvez aqui se possam acusar os utopianos de cederem um tanto ao prazer? Mas eles têm por princípio que o prazer que nenhum mal produz é perfeitamente legítimo.

"É assim que os utopianos das cidades vivem uns com os outros. Os que trabalham no campo moram muito distantes para poderem comer em comum; tomam as suas refeições particularmente. Aliás, as famílias agrícolas têm assegurada alimentação abundante e variada. Nada lhes falta. Pois não são essas famílias que fornecem de alimentos as cidades?"

As viagens dos utopianos

[…] A natureza, essa mão previdente, escondeu-os a grandes profundidades, como produtos inúmeros e vãos, da mesma forma que põe a descoberto o ar, a água e a terra e tudo quanto há de bom e realmente útil.

"Os utopianos não encerram os seus tesouros em torres ou em outros lugares fortificados e inacessíveis; o povo poderia suspeitar maliciosamente que o príncipe e o senado o enganam e pretendem enriquecer lançando a mão à fortuna pública. Também não se fabricam nem vasos nem obras de ouro ou prata artisticamente trabalhados. Pois se um dia se tornasse necessário fundi-los para pagar um exército em caso de guerra, os que em tais objetos preciosos tivessem posto afeto sofreriam, ao perdê-los, compreensível desgosto.

"A fim de obviar a esses inconvenientes, imaginaram os utopianos um emprego do ouro e da prata em completa harmonia com o resto das suas instituições, mas em desacordo com as do nosso continente em que o ouro se adora como a um deus e se busca como ao supremo bem. Os utopianos comem e bebem em louça de argila ou de vidro, de forma elegante mas de mínimo valor; o ouro e a prata destinam-se aos usos mais comezinhos, quer nos hotéis comuns quer nas casas particulares; chegam até a fazer bacios de cama.

[…] "Dividem os prazeres do corpo em duas espécies:

"Compreende a primeira os prazeres que dão aos sentidos uma impressão viva e atual, cuja causa é o restabelecimento dos órgãos esgotados ou saturados. Nasce esta impressão, por um lado, da ação de beber e de comer que restabelece as forças perdidas; por outro lado, das funções animais que eliminam do corpo as secreções que o entorpecem. Tais são as secreções intestinais, o coito, e o desaparecimento de um prurido quando esfregamos ou coçamos.

"Algumas vezes o prazer dos sentimentos não provém das funções animais que reparam os órgãos fatigados ou os libertam de uma exuberância penosa; resulta de uma força interior e indefinível que comove, encanta e atrai. Tal é o prazer que nasce com a música.

"A segunda espécie de volúpia sensual consiste no equilíbrio estável e perfeito de todas as partes do corpo, isto é, numa saúde completa. O homem que não sente dor, experimenta certo

sentimento de bem-estar, mesmo quando nenhum objeto exterior lhe impressiona agradavelmente os órgãos. É certo que esta espécie de prazer não agita nem faz desviar os sentidos como acontece com os prazeres da mesa; muitos no entanto a põem em primeiro lugar, e quase todos os utopianos a consideram base e fundamento da verdadeira felicidade. Dizem que só com uma saúde perfeita é aceitável a condição do homem; sem saúde, já não há prazer possível; sem ela, a própria ausência da dor não é um bem, mas a insensibilidade de um cadáver.

"Uma grande discussão se travou outrora na Utopia a este respeito. Pretendiam alguns que não deveria considerar-se no número de prazeres uma saúde estável e tranquila, visto que esta não produz um prazer atual e distinto como as sensações que provêm do exterior; hoje, porém, todos, com pouca exceção, estão de acordo em considerar a saúde um prazer essencial. Com efeito, segundo eles, é a dor que na doença é a inimiga implacável do prazer; ora a doença é por igual inimiga da saúde; porque é que então haveria prazer na saúde, da mesma maneira que há dor na doença? Pouco importa para o problema que a doença seja a dor, ou que seja a dor inerente à doença visto que os resultados são inteiramente análogos. Quer se considere a saúde como o próprio prazer quer como a causa que necessariamente produz, assim como o fogo produz necessariamente calor, em ambos os casos o homem que goza de saúde inalterável deve experimentar certo prazer.

"Quando comemos, dizem os utopianos, não será a saúde o que, desfalecente, combate agora contra a fome com o socorro dos alimentos? Estes avançam e como que impelem à sua frente esse inimigo cruel, inspirando ao homem a alegria que acompanha o regresso do vigor normal. Mas a saúde que tanto prazer tinha no combate não há de alegrar-se depois da vitória? O que ela na luta procurava era o seu vigor primeiro. Será possível admitir que, obtido esse resultado, caia num entorpecimento estúpido, sem conhecer nem amar a felicidade que lhe é dada?

"Os utopianos, por consequência, rejeitam inteiramente a opinião de que o homem saudável não se apercebe do seu estado. Pensam que é preciso estar doente ou adormecido para não o sentir; que é preciso ser-se de pedra ou encontrar-se em letargia para não sentir o encanto e o deleite que na perfeita saúde se origina. Ora esse encanto, esse deleite que outra coisa são senão prazer?

"Preferem acima de tudo os prazeres do espírito que consideram os primeiros e, entre todos, os essenciais; consideram como mais puros e mais dignos de serem buscadas a prática da virtude e a consciência de uma vida sem mácula. Entre as volúpias corporais, dão preferência à saúde, pois, em sua opinião, devem ser objeto de cuidados atentos a boa alimentação e os outros gozos da vida animal; e unicamente no propósito de conservar a saúde, visto que essas coisas não deleitam por si próprias, mas apenas pelo facto de se oporem à invasão secreta da doença.

"O homem sensato evita a doença de preferência a usar remédios; evita a dor de preferência a recorrer ao consolo. Eis por que os utopianos recorrem a todos os prazeres do corpo cuja privação os obrigaria a recorrer a meios de cura. Não fazem consistir toda a sua felicidade em tais prazeres. De outro modo, pensam, o cúmulo da felicidade humana estaria na fome e na sede permanente, visto que seria então preciso comer e beber sem parar: o que daria, indubitavelmente, uma vida tão miserável como ignóbil.

"Os gozos animais são os mais vis e os menos puros e sempre a dor os acompanha. Não está a fome ligada ao prazer de comer e em proporções nitidamente desiguais? A sensação de fome é, com efeito,

a mais violenta; é também a mais duradoira, visto nascer com o prazer e morrer apenas com ele.

"Os utopianos, penetrados destes princípios, pensam que se não se deve fazer grande caso dos prazeres carnais a não ser na medida em que são necessários e úteis. Abandonam-se-lhes, no entanto, com alegria e agradecem à natureza que vela pelo homem com ternura maternal, ligando impressões tão suaves e agradáveis às funções indispensáveis à vida.

"Que triste seria a nossa sorte se nos fosse preciso, à força de remédios e amargas drogas, eliminar a fome e a sede todos os dias, tal como eliminamos as outras doenças que de longe em longe nos assaltam.

"Mantêm e cultivam entusiasticamente a beleza, o vigor e a agilidade do corpo, esses dons que são os mais agradáveis e benditos da nossa natureza. Admitem também os prazeres que provêm da vista, do ouvir e do olfato, prazeres que a natureza criou exclusivamente para o homem e que constituem a doçura e o encanto da existência. O animal não detém o olhar da magnificência da criação, na ordem e harmonia do Universo. Fareja o odor para distinguir o alimento, mas não aprecia as delícias dos perfumes; não conhece as relações dos sons e não aprecia nem a dissonância nem a harmonia.

"Aliás, em toda a espécie de deleites sensuais, nunca os utopianos esquecem esta regra prática: *Fugir ao prazer que impede de gozar um prazer maior ou que é seguido de qualquer dor.* Ora a dor é aos olhos deles a inevitável consequência de todo o desonesto prazer.

"Eis outro dos seus princípios:

"Desprezar a beleza do corpo, enfraquecer-lhe as forças, converter a sua agilidade em entorpecimento, gastar as energias por meio de jejum e da abstinência, arruinar a saúde, repelir numa palavra tudo aquilo com que a natureza nos favorece para mais eficazmente se devotar aos bem-estar da humanidade na esperança de que Deus recompense esses pesares de um dia com êxtases de uma eterna alegria, é proceder de acordo com uma religião sublime. Mas a crucificar a carne, sacrifica-se por um vão fantasma de virtude, ou para se habituar antecipadamente a misérias que talvez nunca venham a acontecer, é proceder loucamente com cobarde crueldade contra si próprio e orgulhosa ingratidão para com a natureza; é calcar aos pés os benefícios do Criador, como se o homem desdenhasse confessar tudo quando lhe deve.

[…] "O utopiano é ativo e nervoso; sem ser de pequena estatura, é mais vigoroso do que exteriormente se afigura. A ilha não tem em todos os lugares a mesma fertilidade, nem a atmosfera é por toda ela da mesma maneira pura e salubre. Os habitantes combatem-lhe por meio da temperança as funestas influências e corrigem o solo por uma excelente cultura; de modo que em nenhuma outra parte se viu jamais gado mais nédio, nem mais abundantes colheitas. Em nenhuma outra parte a vida do homem é mais longa e menos frequente de doenças.

"Não só os cidadãos agricultores executam na perfeição os trabalhos que tornam fértil uma terra por natureza ingrata como até o povo em massa é por vezes empregado a arrancar florestas que impedem a abertura de estradas, para plantar de novo perto do mar, dos rios ou de cidades; pois, de todos os produtos do solo, a madeira é o mais difícil de transportar por terra.

"O povo utopiano é espirituoso, amável, engenhoso, aprecia a ociosidade, e mostra-se no entanto paciente no trabalho. A sua paixão favorita é o exercício e o desenvolvimento do espírito. […]

Das religiões da Utopia

[…] "Esta classe de homens dedicados divide-se em duas seitas:

"Uns renunciam ao casamento. Não só se abstêm de toda a relação com mulheres, como ainda põem de parte a carne na sua alimentação. Privam-se de todos os prazeres de vida, considerados por eles perigosos. Só aspiram a merecer as delícias da vida futura à custa de vigílias e suores. A esperança de em breve gozar tais delícias torna-os vigorosos e confiantes.

"Os outros, não menos sedentos de serviço, preferem o estado de casados, cujos deveres e recompensas apreciam. Considerando-se agentes da natureza, pensam que devem dar filhos à pátria. Não evitam os prazeres, desde que estes não os distraiam do trabalho. Comem carne a fim de se tornarem mais robustos e capazes de suportar a fadiga.

"Os utopianos consideram estes últimos sensatos e os primeiros santos. Se no entanto os que preferem o celibato ao casamento, o trabalho ao descanso, justificassem tal comportamento pelo bom senso e pela razão, os utopianos rir-se-iam compassivamente deles. Mas professam a respeito desses homens extraordinários viva admiração e profundo respeito, porque a religião é o móbil do seu sacrifício e porque na Utopia se abstêm escrupulosamente de decidir em matéria de crença. Estes rígidos sectários chamam-se *butrescos* na língua do país, denominação que entre nós corresponde à de religiosos. […]

Utilizou-se a tradução de José Marinho, Lisboa, Guimarães Editores, 2016.

O Livro de Conforto (1509-1520?)

[*Livro del Conhorte*]

Juana de la Cruz

(1481-1534)

Juana de la Cruz (1481-1534) é uma figura poliédrica e surpreendente, que viveu algures entre a Castela medieval e a Castela renascentista. Nasceu numa pequena aldeia da província de Toledo e, segundo dizem as suas hagiografias, desde muito nova, quis entregar a sua vida a Deus. Ao completar quinze anos, a sua família tentou dá-la em casamento, e Juana respondeu ao projeto, mascarando-se de homem e fugindo da casa paterna para pedir asilo no beatério franciscano de Santa Maria de la Cruz, na localidade próxima de Cubas de la Sagra. Desde então, Juana não temeu experimentar as mais variadas e ousadas máscaras, ademais para uma mulher de origem humilde da sua época: exerceu as funções de abadessa, pregadora, pároca, conselheira da corte, escritora, dramaturga, atriz, diretora de cena, mística, visionária e santa viva. A sua fama de sabedoria e virtude espalhou-se por toda a Espanha, pela Europa, pela América Latina e até mesmo pelo longínquo Oriente. A obra mais importante de Juana de la Cruz é o *Livro del Conhorte* (1509-1520?), recolha que as companheiras de Juana fizeram dos sermões que esta pregou ao longo de um ano litúrgico.

Juana afirmava que era Deus quem declamava os seus sermões através da sua boca, "como faz o tocador de flauta quando toca, pois não é a sua voz que soa, mas a da flauta ou trombeta com o som que dá" (*El Conhorte*, 994). Os textos selecionados para este volume correspondem a esta última parte dos sermões de Juana, e neles a comida e a bebida têm um protagonismo fundamental, já que são, literalmente, o corpo e o sangue de Cristo. A antropofagia como realização última do amor espiritual (*ágape*), a feminilidade e a maternidade de Cristo ou a equivalência da mesa do altar com o tálamo dos esposos são lugares comuns dos textos místicos femininos, e estão presentes nos sermões de Juana de la Cruz. Para um aprofundamento nos mesmos da perspetiva dos Estudos sobre a Alimentação, recomenda-se a leitura do trabalho de Rebeca Sanmartín Bastida *A comida visionária*: *formas de alimentação no discurso carismático feminino do século XVI* (2015), bem como o estudo de Caroline Walker Bynum *Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women* (1987). Nestes títulos intui-se a relevante influência que estes discursos femininos tiveram nas práticas ascéticas próprias da vida contemplativa, como o jejum ou a mortificação. É também fundamental destacar a influência da imaginação popular, que nos sermões de Juana se torna evidente: são óbvias as semelhanças que a cidade do Céu tem com o mítico país da Cocanha, onde a miséria, a pobreza e a fome próprias do dia-a-dia do homem e da mulher medievais são substituídos por uma infinita copiosidade de deliciosos alimentos.

Maria Victória Curto

[Um Banquete Divino]

[…] Porque o mundo pode ser comparado e dividido em duas partes. Para os bons e contemplativos, é paraíso e um enorme refrigério, porque, jejuando e comendo bem pouco, podem contemplar e saborear e ter diante de si todos os manjares e doçuras divinais; e podem gostar e comer e fartar-se e embriagar-se de Deus e dos seus excelentes gostos e suavidades que são mais saborosos ao gosto da alma, como ao gosto do corpo é pão fresco molhado em leite. […]

Querendo Ele [Cristo] descer por todo o seu santo reino, mandou os anjos fazer um enorme tálamo onde coubessem infinitos milhares de almas e que fosse redondo em forma de roda, tudo paramentado e enfeitado e enriquecido com muitas joias e demais ornamentação. E disse o Senhor que logo vieram os anjos e fizeram o tálamo como Ele lhes ordenou, muito adornado de joias e estrados, e almofadas, e cadeiras e mesas, cheias de pratos de ouro e cálices resplandecentes e pintados e cheios do seu precioso sangue e dos frutos da sua sagrada paixão.

*****

E disse o Senhor que, assim como ele adejava, também assim saíam das suas preciosas chagas, das mãos e pés e dos lados e de todas as chagas e feridas que o seu precioso corpo tinha, muitas hóstias consagradas. E que, como havia naquela fortaleza muitas mesas enfeitadas e enriquecidas, e todas cheias de pratos e copos e taças e chávenas de ouro e de pedras preciosas, caíam neles e enchiam-se daqueles manjares sagrados. E disse o Senhor que, a seu tempo, se tornavam algumas daquelas hóstias em sobremesas doces e cheirosas e prazenteiras. E outras eram como rosquilhas e pãezinhos de açúcar, e de pão muito branco, bem confecionado e saboroso. E outras eram hóstias muito brancas.

E porque todos os bem-aventurados que ali estavam viam aquelas iguarias tão magníficas, cobiçavam e desejavam comer e fartar-se delas, e rogavam-no em seus corações ao Senhor. E Ele disse que, como estavam a rogar-lhe e a desejá-lo, a toda a hora saltavam aquelas sagradas hóstias e manjares e se dirigiam até cada um, e eles, abrindo a boca, as comiam. E gostavam e comiam e se fartavam e se embriagavam daqueles doces e suaves manjares, pois eram Ele mesmo. E como todos os bem-aventurados estavam a comer e a saborear aquelas doçuras e manjares divinos, todos desfaleceram, quase como mortos e adormecidos pelo grande amor e doçura e deleite. E disse o Senhor que Ele os mandava levantar, e os pegava pelas mãos, e dançava com eles, e depois os mandava sentar naquelas mesas, e os servia a todos, como um pajem muito sedutor e belo, e os saciava nos manjares d'Ele próprio.

*****

E assim estando todos os bem-aventurados a olhar para o maravilhoso e misterioso sol, recebendo infinitas formas de prazeres e doçuras, viram, no meio do mesmo sol, uma massa muito grande e mais branca do que a neve ou o alabastro, e dessa massa, tão maravilhosa e linda e valiosíssima, saíram hóstias e rosquilhas e pãezinhos mais doces e brancos e saborosos que de *alfeñique*[1] e açúcar e sobremesas, e mais cheirosos e magníficos do que todos os cheiros e preciosidades do mundo ou do céu, porquanto eram manjares divinos que provinham do poderoso e eterno Deus. As hóstias e rosquilhas e pães tão excelentes manavam e provinham da macia e puríssima massa, e caíam na boca de todos os Bem-aventurados da corte do céu, desde Nossa Senhora, a Virgem Maria, até ao mais insignificante.

E quando eles viam aproximar-se das suas bocas e mãos e saias tanta imensidão de sacramentos, regozijavam-se e alegravam-se bastante, e comiam com enorme sabor e deleite. E quanto mais comiam, mais doces e sumptuosos manjares jorravam e provinham da macia massa e se dirigiam até à sua boca.

*****

Teve por bem a sua divina Majestade fazer e mostrar, neste dia do Corpo de Deus, e aos do seu santo reino, a figura seguinte. Primeiramente, disse, apareceu uma porta muito linda e clara e resplandecente e formosa, que tinha as arcadas e pedras todas ornadas de variedade e formosura, todas de rubis e diamantes e coral e safira e de todo o tipo de pedras preciosas. E no meio desta porta estava uma mesa muito bonita, em redor da qual havia muitas outras mesas mais baixas. E todas estavam agrupadas com deliciosas sobremesas e bonitas e finas toalhas de mesa, mais do que de prata e tecido, de seda, e transluziam as sobremesas por cima delas. E estavam nelas colocados deliciosos e lavrados panos, e pratos e taças e cálices de ouro esmaltados, e, em especial, a mesa que estava no meio da muito clara e formosa porta era a mais adornada e rica que todas as outras. E era mesa tão alta que, por baixo dela, passavam muitas procissões e danças, e disse o Senhor que era feita em forma de cama. E o manjar que nela estava era Ele próprio, que estava ali deitado, e saíam e provinham das suas preciosas chagas uma variedade de iguarias. Era notável, pois dos lados jorrava vinho e água, e da sua santa cabeça e mãos e pés manava e procedia o muito branco e formoso pão, em forma de pãezinhos e rosquilhas de açúcar.

*****

Ele disse de novo:

— Tomai, meus amigos, cada um de vós uma das minhas amigas.

E mal acabou de dizer estas palavras, foi aberta a chaga da sua sagrada lateral e dela jorrava água viva e muito saudável e vinho marinado, e das chagas do seu sagrado corpo jorravam infinitos manjares e doçuras e licores magníficos e suaves e deliciosos.

E disse o Senhor que falou com todos os gloriosos santos que estavam à sua volta dizendo a cada um deles:

– Toma, meu amigo, a chaga deste pé e tu do outro pé, e tu a chaga desta mão e tu a da outra, e tu as chagas dos espinhos da minha sagrada cabeça, e vós todas as chagas do meu sagrado corpo, e comei e bebei e fartai-vos e embebedai-vos das doçuras e manjares divinos de Mim. E todos

os que quiserdes as minhas iguarias em mim as encontrareis porque eu sou apenas a doçura do gostar, e os que quiserdes beber em mim encontrareis águas de vida e de sabedoria e de saúde duradoira, que em mim todos se devem embriagar.

[...] E assim jorravam doçuras e iguarias e bebidas e licores em tal quantidade que todos comiam e se fartavam com tão grande doçura, como as crianças quando estão a mamar das suas mães tão abundantemente o leite, porquanto não saboreiam, mas abrem as bocas e engolem o leite suavemente, enquanto as suas mães não sentem se mamam ou não.

E disse o Senhor que, tal como as crianças que, quando estão a mamar com sabor e deleite, adormecem algumas vezes com a doçura do leite, também, e da mesma forma, todos os bem-aventurados santos e santas, estando fartos e deliciados daquelas doçuras e manjares incompreensíveis e divinos, adormeceriam serenamente sem disso darem conta.

Tradução de Carla Sá. Revisão da tradução de Maria Luísa Malato.

Notas

1. Doce espanhol feito à base de açúcar de cana.

Gargântua (1534)

[*Gargantua*]

François Rabelais

(1494-1553)

François Rabelais (1494-1553) é um dos maiores vultos da literatura do Renascimento europeu. A sua obra romanesca está profundamente marcada pelos ideais do humanismo e pela centralidade evangélica da Reforma, no contexto da expansão dos Descobrimentos. Radica também na utopia, alavanca de um imaginário fértil, povoado de personagens pitorescas. Destacam-se nela *Pantagruel* (1532) e *Gargantua* (1534), que narram a epopeia paródica de uma família de gigantes.

Nesta transição da Idade Média para o Renascimento, a temática da alimentação surge intimamente ligada quer à visão utópica da sociedade, estimulada pelo alargamento dos horizontes geográficos, quer à abordagem carnavalesca da existência (individual e coletiva) recorrentemente ilustrada pelas aventuras dos gigantes, e séculos depois amplamente glosada por Bakhtine. Se a valorização da cultura popular, eminentemente festiva – até pela frequência do *banquete* –, envolve o recurso a um suporte comunicativo novo (linguagem grosseira e obscena, provérbios), também implica uma inversão dos valores em que a alimentação surge reabilitada como tópico vitalista com potencial utópico, tanto mais que, pelo ato de comer, o ser humano contacta imediatamente com o mundo, ingere-o e digere-o. No conjunto da obra rabelaisiana, o princípio material e corporal coincide com o princípio da festa e do alegre banquete, simbolizado pela expressão recorrente "*bonne chère*" (boa comida, ou boa mesa), que reabilita as partes baixas do corpo, entre elas o ventre e o estômago.

A comida aparece como um elemento ambíguo na conceção pedagógica de Rabelais, que faz contrastar a educação dada pelo gigante Gargantua a Pantagruel com a que um pai ambiciona para o filho. Na verdade, no caso de Gargantua, a crítica e sátira ao ensino sofista e à Sorbonne andam a par de uma manifesta falta de higiene e um excesso de comida, para não dizer um apetite insaciável. Assim, o testemunho do pai converte-se em *testamento*, para o filho e para a sociedade, plasmado na célebre "carta" que lhe escreve, verdadeiro hino de otimismo renascentista ("*Maintenant toutes les disciplines sont restaurées*"). Comer variada e imoderadamente concordará, algo paradoxalmente, com uma educação humanista equilibrada e sensata.

A alimentação participa ainda da visão utópica da sociedade que Rabelais idealiza na *Abadia de Thélème*. Enquanto espaço "insular", esta abadia afigura-se subversiva em relação aos demais mosteiros da época, quanto mais não seja pela regra que exibe: "Faz o que quiseres".

A ambiguidade desta sociedade mista, libertária e pacificada, não deixa de ser axial. A ausência de atividade contraria a pedagogia de Pantagruel, e o mimetismo coletivo acaba por revogar a liberdade. A abundância de comida e a opulência reinante apontam para o "*pantagruelismo*", esse ideal de fruição e essa postura eufórica e otimista diante da vida e da sociedade. Mas também aí a sua obra se confunde com a utopia: o excesso é, antes do mais, uma provocação.

José Domingues de Almeida

Gargântua, Livro I

Sobre a adolescência de Gargântua

Gargântua, desde os três até aos cinco anos, foi alimentado e educado em toda a disciplina conveniente por ordem de seu pai, e esse tempo passou-o como as crianças pequenas da terra: ou seja, a beber, comer e dormir; a comer, dormir e beber; a dormir, beber e comer. […]

Descrição da propriedade dos Telemitas, habitantes de Teléme

No meio do pátio, havia uma fonte magnífica, de belo alabastro; no alto, as três Graças, ornadas com cornucópias da abundância, deitavam água pelas mamas, pela boca, pelas orelhas, pelos olhos e outras aberturas do corpo. O interior da habitação, que dava para o dito pátio, era sustentado por grandes pilares de cassidónia e pórfiro, com belos arcos à antiga, para lá dos quais havia belas galerias, longas e amplas, ornamentadas com quadros e cornos de cervos, unicórnios, rinocerontes, hipopótamos, dentes de elefantes e outras coisas previsíveis. As habitações das senhoras iam da torre Artice até à porta Mesembrina. Os homens ocupavam o restante espaço. Diante das ditas habitações das damas, para que elas pudessem ter onde se exercitar, entre as duas primeiras torres da parte de fora, ficavam as liças, o hipódromo, o teatro e as piscinas, com os banhos miríficos de tripla soleira, bem-dotados de todos os equipamentos e abundância em água de mirra. Junto ao rio, ficava o belo jardim de lazer; no meio deste, o magnífico labirinto. Entre as duas outras torres, encontravam-se os terreiros para os *jeu de paume* e de bola grande. Do lado da torre Criére, ficava o pomar, com a maior variedade de árvores de fruto, todas ordenadas em filas de quinas. Ao fundo, ficava o grande parque, repleto de espécies silvestres. Entre as torres terças, situavam-se os alvos para o arcabuz, o arco e a arbaleta. Os gabinetes fora da torre Hespéria tinham um único andar. A cavalariça ficava para lá dos gabinetes. A falcoaria, em frente, era governada por falcoeiros muito exímios na arte e anualmente abastecida, pelos Candianos, Venezianos e Sármatas, de toda a espécie de aves de caça, águias, milhafres, abutres, falcões, peregrinos, gaviões, esmerilhões e outros, tão bem treinados e domesticados que, partindo do castelo para voarem sobre os campos, apanhavam tudo o que encontravam. A coutada era um pouco mais longe, já a caminho do parque. Todas as salas, quartos e gabinetes tinham tapeçarias de diferentes tipos, conforme as estações do ano. Todo o chão estava coberto com pano verde. Os leitos eram bordados. Em cada antecâmara, havia um espelho de cristalino, engastado em ouro fino, com a moldura guarnecida de pérolas, e de tal maneira grande que podia refletir uma pessoa inteira. À saída das salas da habitação das damas, encontravam-se os perfumistas e os cabeleireiros, pelas mãos dos quais passavam os homens quando visitavam as senhoras. Aqueles todas as manhãs forneciam os quartos das senhoras em água de rosas, água de flor de laranjeira e água de anjo, dando a cada uma o precioso frasco vaporizador com todas as drogas aromáticas.

Sobre como estava regulado o modo de vida dos Telemitas

Toda a vida dos Telemitas estava regulada, não por leis, estatutos ou regras, mas segundo o seu querer e livre arbítrio. Levantavam-se da cama quando muito bem lhes apetecia, bebiam, comiam, trabalhavam ou dormiam quando disso lhes vinha o desejo. Ninguém os despertava, ninguém os obrigava a beber, nem a comer, nem a fazer qualquer outra coisa. Assim tinha sido decretado por Gargântua. Na sua constituição, só existia esta cláusula:

"Faz como quiseres".

E isto porque as pessoas livres, bem-nascidas e bem instruídas, que convivem em honesta companhia, têm por natureza um instinto e aguilhão que sempre as empurra para atos virtuosos e os afasta do vício – e a isso chamam "honra". Com efeito, aqueles que, por vil sujeição e submissão, são rebaixados e escravizados, desviaram o nobre afeto mediante o qual tenderiam francamente para a virtude, com vista a infringir esse jugo de servidão, porque sempre empreendemos coisas proibidas e cobiçamos o que nos é negado. Devido a esta liberdade, os Telemitas praticavam uma louvável emulação que consistia em todos fazerem aquilo que viam agradar a um só. Se algum ou alguma dizia: "Bebamos", todos bebiam. Se dissesse: "Joguemos", todos jogavam. Se dissessem: "Vamos passear para os campos", todos para lá iam. Se fosse para ir caçar, as damas logo seguiam montadas em belas éguas, com os seus palafreneiros [...], e cada uma levava no punho, elegantemente enluvado, um gavião ou uma falcoa ou um esmerilhão; os homens levavam os outros pássaros. Tão nobremente eram instruídos que não havia entre eles e elas quem não soubesse ler, escrever, cantar, tocar instrumentos harmoniosos, falar cinco a seis línguas, e mesmo compor, tanto em verso como em prosa.

Gargântua, Livro III

Porque gostam os monges telemitas de estar na cozinha

[…] Éramos uma muito boa companhia de gente estudiosa, amadores de peregrinações a lugares de culto e costumeiros a visitar as pessoas doutas, as antiguidades e as singularidades de Itália. E quando curiosamente estávamos a contemplar a paisagem e a beleza de Florença, a estrutura da catedral, a sumptuosidade dos seus templos e palácios magníficos, entrando em concorrência para ver quem de nós melhor as louvava, um monge de Amiens, chamado Bernard Lardon, parecendo muito zangado e senhor do seu nariz, nos disse: "Não sei que diabo encontrais aqui tanto para louvar. Também eu contemplei tudo isto, tal como vós, e não sou mais cego. E depois, que vale isto? Que Deus e o Senhor São Bernardo, nosso bom patrono, sejam connosco, pois em toda esta cidade ainda não vi uma única casa de grelhados, e eu olhei e procurei bem! Eu digo-vos que, espiando e pronto a contá-las e a elencá-las, tanto à direita como à esquerda, eu vos diria quantas e de que lado encontrámos casas de grelhados a funcionar. Em Amiens, em menos de quatro vezes o caminho, três até, durante as nossas contemplações, poderia eu mostrar-vos mais

de catorze casas de grelhados, bem antigas e de onde emanava excelente odor. Não sei que prazer achastes vós em ver leões e africanas (assim chamastes vós, creio eu, ao que eles chamam 'rigres') perto da torre sineira; ou ao ver os porcos-espinhos e as avestruzes no palácio do senhor Philippe Strossi. Por minha fé! Ah, meus filhos, quanto mais eu gostaria de ver uma boa e gorda ave a assar no espeto! Estes pórfiros, estes mármores, são belos. Não estou a menosprezá-los, mas as doces tartes de Amiens são bem melhores, cá para o meu gosto. Estas estátuas antigas estão bem-feitas, não digo que não. Mas, por São Ferreol de Abbeville, as moçoilas da nossa terra são mil vezes mais jeitosas.

— Que pode significar — perguntou Frei João, — que quer dizer o facto de sempre se encontrarem monges na cozinha e nunca por lá pararem reis, papas ou imperadores?

—Será — alvitrou Rhizotome, — por causa de alguma virtude latente ou propriedade absconsa nas marmitas e nos trasfogueiros que para lá atrai os monges (como o íman atrai a si o ferro), e não atrai nem imperadores, nem papas, nem reis. Ou então é uma indução e inclinação aderente própria das vestes e dos capuzes que, por si, empurram os pobres dos religiosos para a cozinha, muito embora eles não tenham tido nem a intenção nem a deliberação de para lá se dirigirem?

— Ele quer dizer — respondeu Épistemon, — que são formas seguindo a matéria. Assim as designa Averróis.

— Pois, pois — disse Frei João.

— Deixem-me que vos diga uma coisa — respondeu Pantagruel, — ainda que ao problema proposto eu não vá dar resposta, pois é um pouco espinhosa e, por isso, mal se lhe toca, pica. Lembro-me de ter lido que Antígono, rei da Macedónia, um dia, entrando na cozinha das suas tendas e encontrando aí o poeta Antágoras a cozinhar um congro de fricassé, segurando ele próprio o tacho, lhe perguntou ironicamente: 'Será que Homero fazia congros de fricassé enquanto descrevia as proezas de Agamémnon?' E respondeu Antágoras ao rei: 'Pensais que Agamémnon, quando tais proezas fazia, se interessava em saber se alguém no seu acampamento fazia congros de fricassé?' Ao rei parecia indecente encontrar, na cozinha das tendas, o poeta a fazer fricassé. Mas o poeta ripostou-lhe que coisa mais abominável era encontrar o rei na cozinha!

— Vou suplantar essa história — disse Panurgo, — contando-vos o que Breton Villandry respondeu um dia ao senhor Duque de Guise. A conversa era acerca de uma batalha qualquer que o rei Francisco travou contra o imperador Carlos V, na qual Breton estava fortemente armado, usando até grevas e escarpes de qualidade, indo igualmente bem montado, mas que, apesar de tudo, nunca tinha sido visto no combate. "Por minha fé, respondeu Breton, estive lá e fácil me será prová-lo, e até num lugar onde vós não teríeis ousado mostrar-vos!" Tendo o senhor Duque levado a mal estas palavras por as julgar demasiado atrevidas e temerariamente proferidas, e preparando-se para erguer a voz, Breton facilmente com uma gargalhada o acalmou, dizendo: "Estava eu com a bagagem, lugar onde Vossa Mercê nunca se esconderia como eu fiz!". E entretidos nestas conversas miúdas chegaram eles aos seus navios e por mais tempo não prolongaram a estadia naquela ilha de Chéli.

Cear e matutar: como Pantagruel aconselha Panurgo a prever a felicidade ou infelicidade do seu casamento através dos sonhos

Ora, como não chegamos a acordo sobre a validade das sortes virgilianas, tomemos outra via de adivinhação.

— Qual? — perguntou Panurgo.

— Uma boa via — respondeu Pantagruel, — antiga e autêntica, é através de sonhos, porque, ao sonhar, com condições que descreveram Hipócrates, Perienípnion, Platão, Plotínio, Jamblique, Sinésio, Aristóteles, Xenofonte, Galiano, Plutarca, Artemidorus Daldianus, Herófilos, Quinto Calaber, Teócrito, Plínio, Ateneu e outros, a alma muitas vezes prevê as coisas futuras. Não preciso de vos dar disto mais provas. Compreendê-la-eis com um exemplo banal: ao ver que as crianças bem tratadas, bem alimentadas e amamentadas dormem profundamente, as amas saem para se divertir em liberdade, como se a essa hora tivessem licença para fazer o que bem entendiam, pois, a sua presença junto do berço parece inútil. Da mesma maneira, quando o corpo dorme e a nutrição está em todos os pontos assegurada, nada mais parecendo necessário até que desperte, também a nossa alma abala para rever a sua pátria que é o céu. Daí recebe participação insigne da sua primeira e divina origem e, na contemplação dessa infinita e intelectual esfera, cujo centro está em todos os locais do universo, a circunferência ponto (Deus, segundo a doutrina de Hermes Trismegisto), onde nada acontece, nada se passa, nada decai e todos os tempos estão presentes, anota a alma, não só as coisas passadas em movimentos inferiores, mas também as futuras, e relatando-as ao seu corpo e através dos seus sentidos e órgãos, expondo-as aos amigos, é dita vaticinadora e profeta, […] diz Panurgo. Mas haverá muito ou pouco para a ceia desta noite? Notai que não é sem razão que o pergunto, pois, se não ceio bem e abundantemente, não durmo coisa que valha, de noite só devaneio, e os meus sonhos são nessa altura tão ocos quanto está o meu ventre.

— Não cear — respondeu Pantagruel, — seria o melhor, tendo em conta a sua pança e os seus hábitos. Amphiaraus, profeta antigo, prescrevia, para aqueles que através dos sonhos recebiam os oráculos, que não comessem nada nesse dia, e de vinho nada deviam beber até três dias antes. Nós não recorreremos a tão extrema e rigorosa dieta. Acredito que o homem enfartado dificilmente poderá ter notícias de coisas espirituais, mas também não sou da opinião daqueles que cuidam entrar mais profundamente na contemplação das coisas celestes só após longos e obstinados jejuns. Talvez se recordem como Gargântua, meu pai, que muito me honra nomear, nos falou muitas vezes dos escritos daqueles eremitas jejuadores, desprovidos de qualquer interesse, enfadonhos e secos como os seus corpos quando compunham, e difícil coisa é que o espírito se mantenha vivo e sereno se o corpo estiver inativo, considerando-se até que os filósofos e os médicos afirmam que os espíritos animais nascem, se fortificam e vivem pelo sangue arterial purificado e afinado à perfeição dentro da rede admirável que se encontra debaixo dos ventrículos do cérebro. Serve-nos o exemplo de um filósofo que, na solidão, pensa estar longe da turbamulta para melhor comentar, discorrer e compor, quando, porém, à sua volta, ladram os cães, uivam os lobos, rugem os leões, relincham os cavalos, barrem os elefantes, sibilam as serpentes, zurram os burros, cantam as cigarras, gemem as rolas, ou seja, estando ele mais perturbado do que se se encontrasse na feira de Fontenay ou de Niort, porque se a fome toma o corpo e se, para a remediar, ladra o estômago, a vista se ofusca, e as veias chupam a própria substância dos membros carniformes, e tudo puxa para baixo o espírito vagabundo, como que negligenciando o tratamento do seu bebé e hóspede natural que é o corpo, como se o pássaro pousado no punho quisesse levantar voo e, do puxão, devido às tiras de couro que o prendem, ficasse ainda mais perto da terra. E a este propósito, valemo-nos da autoridade de Homero, pai de toda a filosofia, que diz dos gregos, que, por causa das lágrimas, puseram fim ao luto por Pátrocles, o grande amigo de Aquiles, quando a fome se declarou e os seus ventres protestaram, não lhes fornecendo mais lágrimas porque, em corpo exânime por um jejum demasiado longo, já não há como chorar ou sequer lacrimejar. 'A moderação é de qualquer modo louvada e aqui a mantereis. Comereis para a ceia não favas, não lebres nem outras carnes, não polvo, a que aqui se chama "pólype", não couves nem outros alimentos que possam perturbar e ofuscar os vossos espíritos animais. Porque, da mesma forma que o espelho não pode representar os simulacros das coisas objetadas e a ele expostas se o seu polimento estiver ofuscado por hálito ou por tempo nebuloso, assim o espírito não recebe as formas da adivinhação através dos sonhos se o corpo estiver inquieto e perturbado pelos vapores e fumos das viandas precedentes, devido à simpatia que entre eles é indissolúvel. Comereis pois boas peras, crustuménias e bergamotas, uma maçã vermelha, algumas ameixas, de Tours, e algumas cerejas do meu pomar. E por isso não deveis temer que os vossos sonhos venham a ser dúbios, falaciosos e suspeitos, como declararam alguns peripatéticos que os dizem usuais no tempo do Outono – quando, é bem sabido, os humanos comem mais copiosamente fruta do que noutra qualquer estação (o que os antigos profetas e poetas nos ensinam misticamente, quando registam que os sonhos vãos e falaciosos jazem e ficam escondidos pelas folhas caídas, quando, no Outono, as folhas caem das árvores), porque este fervor natural mais abundaria em frutos novos e, pela sua ebulição, facilmente evaporaria as partes animais (como vemos suceder no mosto), pois tal crença há muito expirou e se tem por ilusória. E bebereis ainda a bela água da minha fonte.

—A condição — replicou-lhe Panurgo, — é para mim um pouco dura. Aceito-a, todavia, custe o que custar, jurando almoçar amanhã cedo, logo após as minhas sonhadelas. Além disso, recomendo-me às duas portas de Homero, a Morfeu, a Icelão, a Fântaso e a Fabetão. Se, em caso de necessidade, eles me ajudarem e socorrerem, erguer-lhes-ei um alegre altar, todo enfeitado com finas peninhas de pato. Se eu estivesse no templo de Ino, na Lacónia, entre Etila e Talama, com a sua intersecção estaria o meu problema resolvido, dormindo com belos e alegres sonhos. — Depois perguntou a Pantagruel: – Não seria bom meter debaixo da minha almofada alguns ramos de loureiro?

— Não será necessário — respondeu Pantagruel. — É coisa supersticiosa e sem razão alguma o que escreveram sobre isso Serapião Ascalonitas, Antifão, Filocoro, Artemão e Fulgêncio Placíades. O mesmo vos direi sobre o ombro esquerdo do crocodilo e do camaleão, pese a honra do velho Demócrito, e o mesmo digo da pedra dos Bactrianos chamada 'eumétride', e do corno de Hamon (que assim chamam os Etíopes a uma pedra preciosa, da cor do ouro e com a forma de um corno de bode como é o corno de Jupíter Hamoniano, e afirmam serem verdadeiros e infalíveis os sonhos daqueles que a usam, os oráculos divinos). Porventura é o que escrevem Homero e Virgílio sobre as duas portas do sonho a que melhor estais recomendados. Uma é de marfim, e por

ela entram os sonhos confusos, falaciosos e incertos, como através do marfim, o qual, por muito delicado que seja, não permite ver nada, porque a sua densidade e opacidade impedem a penetração dos espíritos visivos e a receção dos espíritos visíveis. A outra é de corno, e por ela entram os sonhos certos, verdadeiros e infalíveis, porque também através do corno, pelo seu resplendor e diafaneidade, aparecem todas as espécies nítida e distintamente.

— Podemos, pois, inferir — concluiu Frei João, — que os sonhos dos enganados cornudos, como será Panurgo, com a ajuda de Deus e mais da mulher dele, são sempre verdadeiros e infalíveis?

Gargântua, Livro IV

Como, na corte do mestre engenhoso, Pantagruel detestou quer os Engastrimitos quer os Gastrólatras

Na corte desse grande mestre engenhoso, Pantagruel apercebeu-se de dois estilos de gentes académicas, importunas e muito pretensiosas, pelas quais sentiu grande abominação. Uns eram designados Engastrimitas, os outros Gastrólatras. Os Engastrimitas autointitulavam-se descendentes da antiga raça de Eurycles e alegavam para tal o testemunho de Aristófanes, na comédia intitulada os *Moscardos* ou *Moscas-Vespas*, que antigamente designavam os Euriclianos, como escrevem Platão e Plutarco, no livro da Cessação dos oráculos. Ditos santos designam-se como "ventríloquos" e assim Hipócrates lhes chama em língua jónica (lib. 5, Epid.), "pessoas que falam pelo ventre". Sófocles chama-lhes "esternomantes". Eram adivinhadores, encantadores e abusadores do povo simples, e parecia que não falavam pela boca, mas sim pelo ventre quando falavam e respondiam àqueles que os interrogavam. […] Por outro lado, os Gastrolatros andavam sempre em grupo, despreocupados, alegres, dóceis uns, e outros tristes, graves, severos, ásperos, mas todos ociosos, sem nunca trabalharem e nada fazendo, peso inútil para a terra, como diz Hesíodo, temendo, pelo que se podia julgar, ofender o ventre emagrecendo.

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Maria Luísa Malato.

Omníbona (c. 1540)

Autor anónimo

Omníbona é uma utopia católica, datada de cerca de 1540, na qual se descreve o utópico Reino da Verdade, governado pelo rei Prudenciano. Reflete plenamente os problemas de Castela daquela época. O narrador, Caminhante Curioso, descobre como Prudenciano se converteu e conseguiu eliminar do seu reino os principais males através de uma mudança radical da sua ação de governo. O ritmo da narração está organizado à volta do almoço do rei Prudenciano: as suas manhãs são dedicadas a visitar os diferentes lugares da capital do reino, Omníbona, e as suas tardes, após o almoço, são por ele ocupadas a explicar ao Caminhante como chegou o seu reino a tão excelente situação.

Em Omníbona, o rei mostra sempre um notável respeito pela vida privada dos súditos, evitando quase por completo a regulamentação do tempo livre, refeições, diversões, vestuário, etc. A transformação da sociedade é sempre feita a partir de cima: é o exemplo do rei que arrasta as classes altas e estas que influenciam o povo. Assim, Prudenciano ordenou suprimir os banquetes requintados e caros no palácio, de modo que ali se almoça e janta habitualmente carne ou peixe (mas nunca ambos na mesma refeição), fruta e pão. A comida é cozida ou assada, raramente guisada. O rei reconhece que não há muita variedade na sua alimentação, mas garante que assim se vive de uma forma mais saudável, se podem selecionar melhor os produtos de mais qualidade e, portanto, desfrutar-se mais da vida. Para isso contribui, também, o sistema de "avaliadores", funcionários que controlam a qualidade dos víveres antes de autorizar a sua venda. No inverno, o rei almoça por volta das 11 horas e janta logo que escurece; no verão, almoça por volta das 10 horas e janta pelas 6 horas da tarde.

À semelhança do regime do rei é o regime de refeições descrito em alguns coletivos, de súbditos que comem em conjunto. Em primeiro lugar, as crianças pobres têm quatro refeições na escola a cargo do erário público: para o pequeno-almoço, meio pãozinho "e outra coisa, se houver"; para o almoço, sopa, carne ou peixe, fruta e pão; para lanchar, meio pão e fruta; para jantar, carne ou peixe e fruta. Os seus professores e professoras dispõem, diariamente, de uma libra (460 g) de carne (ou peixe) para almoçar e meia para jantar, pão e fruta. O vinho é só para os professores homens e para as reitoras do colégio feminino. Os estudantes universitários usufruem de uma bula para poderem comer carne em dias de abstinência.

Não há fome em Omníbona, pois o pão é disponibilizado sem limites e a beneficência pública dá de comer a peregrinos e doentes. Como diz Prudenciano, come-se para viver, não o contrário.

Livro I
Capítulo XXIII

Que por serem os meninos e as meninas bem-criados se tornam boas pessoas quando adultos e os povos bem governados

Vi mais na cidade, pois nem nas ruas, nem nas praças, nem nas portas das casas eu vi meninos ou meninas, apenas os que eram muito pequeninos e os que ainda mamavam.

Só depois, à hora da refeição, e já bem tarde, os vi eu chegar, de dois em dois, alguns sozinhos, e muito sossegados, muito mais do que é exigido para a sua idade. E perguntei ao meu colega: – Que religião e honestidade têm as crianças nesta terra?

R. — Aquilo que vê nas crianças é a causa de todo o bem que encontra nesta terra. E porque é fala muito demorada e de bastante proveito, a teremos quando houver mais tempo, porque há agora muito para ver e grandes coisas a tomar em atenção.

Livro III
Capítulo XLVII

Que os senhores, para viverem saudáveis e terem longa vida, hão de comer poucas e boas iguarias, e não muitos guisados

– [O Rei Prudenciano] [n]ão costuma ter às refeições uma grande diversidade de iguarias, mas apenas duas ou três, que sejam cozidas e assadas na maior parte, e por vezes um guisado. E diz que desta forma está sempre bem-disposto e que os médicos lhe dizem que a diversidade de iguarias, e mais ainda os guisados, destroem a saúde e não só causam doenças incuráveis como também encurtam a vida. E como o homem é criatura com raciocínio, há de comer para viver e não viver para comer.

Livro IV
Capítulo LXXXVI

Em Omníbona, dão as refeições aos meninos e meninas pobres nas escolas e como procuram que almocem e jantem calados e sejam bem-educados

– E se alguém for tão pobre que não consegue alimentar o seu filho ou filha, na escola, dar-lhe-ão o pequeno-almoço e o almoço, o lanche e o jantar. E para estes pobrezinhos existem os dois refeitórios que tu viste, um nas escolas dos meninos e outro nas escolas das meninas. Quando todos vão almoçar, os meninos e meninas pobres tomam as suas refeições nos seus refeitórios e são-lhes dados pãezinhos e outra coisa, se houver. E durante a refeição é-lhes dado quanto necessitam, a sua sopa e a sua porção de carne ou de peixe, e alguma peça de fruta e pão, e água quanta quiserem. E ninguém bebe vinho nem o deixam beber às crianças. Para lanchar, são distribuídos ainda pão e fruta, conforme a época. E no fim da lição da tarde, é-lhes dado o jantar, tal como o almoço, nos dias em que é carne; e nos dias em que é peixe, um pouco de peixe e fruta, conforme a época do ano. E enquanto comem e jantam ninguém pode falar, senão o castigo que recebem é ler-se-lhes um bom texto de doutrina, adequado à sua idade, sendo ele mais proveitoso do que aquilo que comem. E para tal existe um púlpito alto em cada refeitório, onde vai ler, em cada semana, um dos que melhor sabem ler, e depois é-lhes dada a refeição, e dão àquele que melhor leu uma porção melhor, para que leia com alegria.

Livro IV
Capítulo CV

Como alimentam e vestem nas escolas as meninas pobres no refeitório, e a forma como comem. E como ali se cumprem as obras de misericórdia espirituais e corporais

– Às meninas pobres, que não têm os pais para lhes dar a refeição, é-lhes distribuído, na escola das meninas, o pequeno-almoço, o almoço o lanche e o jantar. E o mesmo se faz aos meninos pobres nas escolas dos rapazes. E também as meninas ouvem leituras proveitosas enquanto almoçam e jantam, adaptadas à sua idade. Estão em silêncio e tomam as refeições com gravidade, cada uma por si, no lugar que a cada uma é reservado. Aqui dão de vestir aos meninos e meninas pobrezinhos quando aprendem a ler, a escrever e sabem gramática, mas também noutras alturas, quando veem que é necessário. Nestas escolas das crianças, são cumpridas as obras de misericórdia espirituais e corporais, e muito mais as espirituais, que são de mais estima e para Deus mais agradáveis, tanto mais excelentes quanto mais importante é a alma do que o corpo. Pois as obras de misericórdia corporais são para socorrer as necessidades pontuais do corpo, e as espirituais para redimir os erros da alma de cada um, e para que se salvem e disfrutem para sempre de Deus as almas dos que nos são próximos.

Livro IV
Capítulo CXVI

Quais as qualidades da madre superiora e das vigárias das meninas, jovens e donzelas, e como devem ser as donzelas que têm a missão de as ensinar, e como as devem escolher, quais seus direitos e deveres, etc.

– Para as meninas, escolhem para superiora uma pessoa que tenha trinta e cinco anos, pelo menos, que seja pessoa muito sábia e prudente, muito virtuosa e de nobres qualidades, afável e alegre. É eleita pelas vigárias e donzelas que ensinam as meninas, por voto secreto, e os votos são

validados pelos dois reitores e um escrivão. A madre superiora ganha cem ducados por ano, com direito a habitação nas escolas das meninas que tem ao seu cuidado, no quarto que vistes, que é bem construído, com tudo o que é necessário, no que se refere aos aposentos e serviços. As vigárias são escolhidas pelas donzelas, da mesma forma que é escolhida a superiora. Aquelas devem ter pelo menos vinte e cinco anos de idade. Validam os seus votos os dois reitores e o escrivão, à semelhança da eleição da madre superiora. O almoço é-lhes servido no refeitório das donzelas, na mesa cruzada, cada uma no seu lugar, de acordo com a antiguidade. E se quiserem comer fora do refeitório, ou a uma hora diferente da estabelecida, apenas lhes é dado pão, a menos que estejam doentes, quando lhes é dado abundantemente tudo o que precisam e os medicamentos e o médico convencionado nas escolas dos meninos e das meninas. E isto faz-se para que as vigárias não faltem ao refeitório, a não ser por grande necessidade porque, estando as donzelas na presença das vigárias no refeitório, permanecem honestas e em silêncio.

Livro VIII

Capítulo CCVIII

A razão por que mandou o rei Prudenciano que fossem banidas de todo o reino as proibições feitas aos estrangeiros, ou aos não naturais da terra, de trazer vinho de fora, de vender numa parte do território o sal de outras, ou de comercializar sabão e outras mercadorias nesta mesma situação, por serem elas prejudiciais à república e motivo de ofensa a Deus

— Porque a minha intenção é — explica o rei Prudenciano, —evitar todas as tentações de pecado mortal em todos os meus reinos, e para que Nosso Senhor não seja ofendido nem ignorado, nem os meus vassalos sejam condenados por encontrar ocasiões para pecar. Fui informado de que, por causa das proibições e privilégios e costumes que existiam em muitas partes do reino, se faziam muitos juramentos falsos e maliciosos, e os fiéis perjuravam, deixando introduzir ou retirar mercadorias que não podiam vender por causa das ordenanças e privilégios em vigor. Por exemplo, isto assim sucedia em muitas partes do reino onde não se podia trazer vinho de fora, e onde apenas se podia vender o nativo, ou que fosse produto da colheita local, sob pena de perder vinho, animais ou serem aplicadas outras penas. Os nativos compravam vinho e juntavam-no ao da sua colheita. Mas, para o poderem vender, juravam muitas vezes que tudo era da sua colheita. E desta forma sucedia que, para não se perder o vinho, se perdia a alma. O mesmo quando combinavam com o fiscal para que fosse deles cúmplice, estando este ajuramentado para fazer cumprir a lei. E assim, uns ofendiam a Deus ao fazer com que os fiéis jurassem falso, e os fiéis O ofendiam por jurarem falso. Além da ofensa que fazem a Deus e do perigo em que colocam as suas almas, têm os povos com isto grandes prejuízos: como os governantes são comumente os mais poderosos e os de maiores proventos, e como têm vinho para vender ou outras mercadorias que não podem entrar legalmente na aldeia, pedem por elas um elevado preço, passando então muitas vezes o vinho de pior qualidade a valer o dobro nas aldeias onde, por causa das proibições, não pode

circular vinho de fora. Ora, para evitar estas ocasiões de ofender a Deus, dando pretexto aos pecados mortais, e ainda para determinar o que convém à próspera governação dos povos, mandou ele que não fosse proibido, em qualquer cidade, vila ou lugar do reino, a importação e exportação de pão, vinho, sal, sabão ou quaisquer outras mercadorias, e que quem quisesse, sem condenação alguma, pudesse introduzir e retirar, vender e comprar pão, vinho, sal, sabão ou quaisquer outras mercadorias, em todas as cidades, vilas e lugares dos nossos reinos, não obstante a existência de privilégios, ordenanças ou costumes que tivessem possuído, que perderiam a partir de então qualquer valor ou efeito, porque são prejudiciais ao bem e proveito da república, ainda que sejam de termo indeterminado. Porque têm sido tão mais prejudiciais quanto mais tenham durado, e seriam mais prejudiciais daqui em diante, se mais durassem e não fossem revogadas. E aos que alegam privilégios concedidos pelos reis anteriores e confirmados pelos reis que lhes sucederam, responda-se-lhes que, sempre que um privilégio prejudica a república, pode ser revogado por danos materiais, e ainda com mais razão se podem revogar quando existirem muitos danos espirituais e materiais. E dou o exemplo do sal e do sabão, porque fui informado de que certos cavalheiros que possuíam salinas tinham privilégios para vender sal só em certos povoados, com direito de exclusividade, sob pena de serem castigados, provocavam muitos prejuízos, porque o sal que vendiam era mais caro pelo facto de não se poder vender sal naquelas aldeias que não fosse o mencionado no privilégio. Além disto, mandavam os seus oficiais pelas aldeias procurar nas casas dos pobres lavradores outro sal que não o que constava no privilégio. E se o encontravam, apreendiam o produto, penalizando os que não têm o que comer, de forma que, quando estes vão ao mercado e encontram outro sal, ainda que melhor e mais barato, não o compram porque não lhes compensa. E se o compraram – ou porque não encontraram outro ou porque o encontraram mais barato ou porque ignoravam a sua proveniência – escondem-no quando lhes vêm inspecionar as casas. E quando fazem juramento tendo na sua casa sal de outras partes, juram em falso sabendo-o, para que assim não os castiguem. E o mesmo sucede com o sabão. E porque estas proibições e privilégios são contra o bem comum e motivo para ofensas a Deus, e para que se não cometam muitos pecados mortais, são todos revogados em todas as cidades, vilas e lugares do nosso reino e nos lugares senhoriais que estão sob a nossa jurisdição, regulamentando-se que não existam proibições em vigor nos fornos, lojas, tabernas ou peixarias e noutros lugares deste jaez, grandes ou pequenos, pois, para que alguém enriqueça, não é necessário que toda a aldeia seja prejudicada, sendo isto contra a caridade e amor que devemos ao próximo. E os reis não hão de dar mercês se elas causarem prejuízo aos seus vassalos. E se alguma vez as derem por não verem o dano que infligem nos vassalos, sabendo eles que receberam tamanho dano mais tarde ou mais cedo, deverão remediar com prudência e justiça o que fizeram com descuido.

"Porque não é liberalidade fazer misericórdia do alheio — isto diz o rei Prudenciano. — É minha obrigação ter misericórdia para com quem tiver necessidade, mas dar a quem tem, para o tornar mais rico em prejuízo dos pobres e dos que pouco têm, é um grande descuido. Mas ainda é pior, sabendo-o ou vendo-o ou sendo avisado, e não o remediar. Dizem ainda os imperadores romanos nas suas leis que não têm vergonha de corrigir os seus erros quando como homens pequem. Porque é próprio dos homens pecar e próprio dos demónios perseverar no mal que fizeram.

Livro VIII

Capítulo CCXI

Seria coisa muito proveitosa para o corpo e para a alma, e também para o fisco, não permitir os banquetes e as refeições exageradas, como fez o rei Prudenciano no seu reino. E se esse valor se gastasse por amor a Deus, tiraríamos proveito na terra e no Céu, onde poderíamos desfrutar para sempre de infinitos bens

— Saibam que era costume entre os cavalheiros, e mesmo entre a gente de menor condição, fazer algumas festas muito caras, de muito pouco proveito e muito prejuízo, porque nelas se tentava dar ao almoço e ao jantar todos os manjares que havia de carne e de peixe e todos os guisados que se pudessem conhecer. E como havia de tudo excesso, tentavam ainda inventar guisados novos, vinhos e frutas de todos os gostos e molhos invulgares para incentivar a comer aqueles que não conseguiam comer mais por estarem já fartos, por ter comido muito mais do que era necessário, se usassem a razão e não dessem rédea solta à sensualidade.

"Na verdade — diz o rei Prudenciano, — parece-me que são bem piores do que os epicúrios, porque eles colocavam a sua bem-aventurança em comer, nos prazeres do corpo e nos prazeres mundanos, porque diziam que, para eles, a felicidade estava no gozo do corpo e dos prazeres do mundo, mas que sempre eles se deviam tomar com sobriedade para não criarem deles fastio, nem ficarem doentes por abusar de manjares prejudiciais para a saúde. E não podem ser senão prejudiciais, e de diversas qualidades de prejuízo, em especial carne e peixe juntos; pois, como estes alimentos têm diversas qualidades, a frequência de uns manjares opostos a outros provoca no estômago grandes alterações e destrói a boa aparência que tinham. E se já a tinham má, ainda pior é a razão de deles abusar. Por isso muitos morrem nestas festas e outros ficam depois delas com doenças, algumas temporárias, outras incuráveis. Parece que foram os médicos que inventaram estes banquetes, para terem doentes assegurados. Mas não ganharam com isso muita honra porque, como da diversidade de iguarias se gera diversidade de disposições, têm eles amostras contrárias, e por isso curam à sorte por não saberem qual remediar. E assim morrem muitos quando pensavam que já estavam melhores, porque desconhecem as doenças de que vão morrer, pela disparidade das disposições causadas pela diversidade dos manjares. De tudo isto resultam enormes despesas, porque com o que se gasta com dez pessoas poderiam comer muito bem cem pessoas, e o proveito da gula é muito pouco, porque a quem pensavam agradar com o convite acaba maldisposto pelo muito que comeu e bebeu. E se disserem que queriam agradar à pessoa por quem fizeram a despesa e que por isso lhes dará benesses ou procurará que lhas deem, muito melhor — diz o rei Prudenciano, — pagará Deus na terra e no Céu, se eles o fizerem pelo seu amor, pois promete Jesus Cristo Nosso Senhor, por sua boca divina, que qualquer coisa que se faça por amor a Deus será pago cem vezes mais, tanto nesta vida como na glória da vida eterna. E mais particularmente fala Deus em banquetes, dizendo: "Quando fizeres algum banquete, não convides os ricos, para que num outro dia sejam eles a convidar-te ou a recompensar-te, fá-lo por ti; mas convida os pobres, que não têm com o que pagar, e por eles pagará o Pai celestial". E com que razão nos exigirá Deus a conta das despesas mal gastas, pois não as gastamos com quem ele nos manda gastar pelo seu amor, o que nos deu para nosso proveito, mas sim com quem queremos usar para nosso prazer e nosso prejuízo. E aqui para nós, ainda que não houvesse outro ganho, quão melhor seria fazer o banquete por amor a Deus, com pouca despesa, às pessoas que ele nos manda convidar para Lhe agradar, do que gastar desatinadamente para agradar a algum rei ou senhor! E quanto maior e melhor seria a recompensa de Deus que a dos homens, sendo Deus todo-poderoso e magnífico e não lhe custando mais querê-lo, e sabendo Ele muito bem do que cada um tem necessidade! E por estas causas — diz o rei Prudenciano — tenho procurado acabar com estes repastos excessivos, falando disto muitas vezes, sempre que se proporciona, e tento persuadir desencorajando os banquetes descomunais, piores que os epicúrios, gentis e infiéis, e antes, pelo contrário, louvando os mais regrados e induzindo muitas pessoas a que mudem as suas práticas e as divulguem, e deem a entender o meu desejo de amar a Deus, para me agradarem e para servirem a Deus, que é o mais importante.

Tradução de Carla Sá. Revisão da tradução de Maria Luísa Malato.

"Sobre os Canibais", *Ensaios* (c. 1580)

["Des Cannibales", *Essais*]

Michel de Montaigne

(1533-1592)

Achando-se muito lido e bastante vivido, Michel Eyquem, Senhor de Montaigne, retirou-se para a torre do seu *château* em 1571, num refúgio de pensador, que não de eremita, escolhendo viver em semi-reclusão filosófica após anos de envolvimento nos negócios do mundo. Não se tratando de um afastamento definitivo, todavia o gesto conta, e o fidalgo passou a dedicar-se à reflexão sobre os temas mais diversos. Se não o inventou, deu timbre pessoal à forma do ensaio – nome de modéstia para inquirições pregnantes que são bem mais do que meros tentames, contendo alguns dos mais poderosos reptos morais e intelectuais de um Renascimento que derrubou fronteiras do pensar em lances arrojados. Os *Essais*, cuja publicação teve início em 1580 e que Montaigne nunca deu por concluídos, são um triunfo da inteligência, do ver de novo, do ver melhor, eivado de uma erudição que não inibe, antes estimula, o pensamento original.

Informado por relatos escritos da existência de canibais na costa do Brasil, Montaigne debruçou-se sobre o tema, invocando o testemunho de um viajante ao Novo Mundo com quem privou. Para o autor, a via da razão crítica devia prevalecer sobre a voz comum, e por isso o seu ensaio denuncia as presunções de um eurocentrismo cego para as corrupções dos homens do Velho Mundo. O raciocínio é semelhante ao da acusação feita por Hitlodeu na *Utopia* de More. Os Europeus dizem-se cristãos, apregoa aquele, mas condenam um indigente que rouba para comer, numa sociedade à qual não escasseiam recursos, pelo que o desgraçado sofre a dupla injustiça da miséria escusada e da forca ignominiosa – e envaidecemo-nos nós do título de cristãos! Já entre os Utopianos, que desconhecem a verdade revelada...

Montaigne retomaria o espírito deste libelo moreano. Convocando a memória dos Antigos para lembrar exemplos da consciência de haver realidades que o preconceito não concebe, o pensador francês adota uma perspetiva como que etnográfica, aberta à compreensão de uma totalidade cultural em cujo quadro de costumes o canibalismo se limita a ser um elemento entre outros. Mais ainda, não é uma prática destituída de sentido: recai sobre inimigos cativos e opera não apenas como vingança mas também como expressão ritual de amizade entre os guerreiros que partilham os atos de matar e de comer. A despeito da sua barbárie, o canibalismo vê-se inserido numa dieta diversificada e num modo de vida próximo ao de uma inocência original, em cuja descrição Montaigne inclui vislumbres de uma Idade de Oiro na qual a Humanidade não

padecia de doenças. Querendo admitir uma condição de plenitude e de virtude entre povos regidos pelas leis da natureza (o remate do ensaio terá uma ressalva bem-humorada: se ao menos eles usassem calças...), Montaigne pergunta se a crueldade dos Europeus não mostra afinal que são estes mais selvagens do que os homens das Américas que tanto aborrecem.

Jorge Bastos da Silva

Quando o rei Pirro passou por Itália, depois de ter tomado conhecimento da organização de um exército que os romanos preparavam contra ele, terá dito:

— Não sei que bárbaros são estes (*bárbaros* porque os gregos chamavam assim a todas as nações estrangeiras), mas a disposição que vejo usada neste exército nada tem de bárbaro.

O mesmo disseram os gregos daquele exército com que Flamínio atravessou o seu país. E também Filipe, ao ver do alto de uma colina a ordem e a distribuição do acampamento romano invasor, comandado por Públio Sulpício Galba. Eis porque devemos evitar dar ouvidos às opiniões comuns e porque devemos julgá-las usando da razão, em vez de reproduzirmos o que se vai dizendo. Tive por muito tempo comigo um homem que viveu dez ou doze anos nesse outro mundo que foi descoberto no nosso século, naquela parte do globo onde Villegaignon desembarcou, e a que deu o nome de França Antártica [hoje, parte do Brasil]. Esta descoberta de um país infinito parece ser digna de consideração. Não sei se posso garantir que se não fará outra no futuro, já que muitos foram aqueles, bem maiores que nós, a enganarem-se sobre o que tinham dito. Receio que nestas coisas tenhamos mais olhos que barriga, e mais curiosidade que capacidade. Tudo queremos abarcar e acabamos por só ficar com vento nos braços. Platão conta-nos que Sólon soube pelos sacerdotes da cidade de Sais, no Egipto, que outrora, antes do Dilúvio, existira, mesmo à saída do Estreito de Gibraltar, uma grande ilha chamada Atlântida, que tinha mais terra do que a África e a Ásia juntas, e que os Reis desse país não governavam apenas essa Ilha, mas o seu território se estendia para terra firme tão adentro que tinha a largura da África até ao Egipto e o comprimento da Europa até à Toscana, mas ainda assim empreenderam avançar até à Ásia e subjugar todas as nações que rodeiam o mar Mediterrâneo até ao golfo do Mar Maior [Mar Negro], e que para tal fim atravessaram as Espanhas, a Gália, a Itália, chegando até à Grécia onde os atenienses os impediram de prosseguir a investida. Mas, algum tempo depois, tanto os atenienses como eles e a sua ilha foram engolidos pelo Dilúvio. [...] O certo é que não há grande probabilidade de que esse mundo novo agora descoberto possa vir a ser a tal ilha [da Atlântida], já que ela quase tocava a Espanha e seria de facto incrível que a inundação a tivesse empurrado em mais de duzentas léguas, se tal tivesse acontecido. Além do mais, os dados que nos fornecem as navegações mais recentes já quase dão por certo que o novo território não é uma ilha, mas sim terra firme, continente, contígua à India oriental de um lado e às terras que estão entre os dois polos do outro; ou que, se deles está separada, será por um estreito, uma distância tão pequena que não pode fazer daquele território uma ilha. [...] Aquele homem que eu comecei por aqui referir, (aquele que eu tive por muito tempo comigo) era um homem simples e rústico, condição adequada para tornar verosímil qualquer testemunho: porque as pessoas sofisticadas reparam nas coisas com mais curiosidade e em mais coisas, mas glosam-nas; e para fazerem valer a sua interpretação e torná-la convincente não deixam de alterar um pouco a História: nunca nos apresentam as coisas na sua pureza, dobram-nas e enfeitam-nas, para que elas sirvam o seu ponto de vista; e para dar mais crédito à sua opinião e melhor nos seduzirem sublinham na narrativa a sua própria importância, e assim se prestam a esticar ou a ampliar a matéria. Devemos por isso só nos fiar em homem que seja ou muito fiel ou tão simples que não saiba como construir e dar verosimilhança a invenções falsas, não tendo nada a argumentar. O meu era um destes. E, para além

disto, apresentou-me, por várias vezes, marinheiros e comerciantes que ele tinha pessoalmente conhecido naquela viagem: assim sendo, contento-me com esta informação sem investigar o que dizem os cosmógrafos. Precisaríamos de usar aqui topógrafos que nos fizessem uma narração pormenorizada dos lugares onde estiveram. Mas eles, por terem tido a vantagem de ter visto a Palestina, querem gozar desse privilégio e contar-nos notícias de todo o resto do mundo. Eu gostava que toda a gente escrevesse sobre o que sabe, e tanto quanto sabe, não apenas sobre este assunto, mas também sobre todos os outros: porque fulano pode ter alguma ciência ou experiência sobre a natureza de um rio ou de uma fonte, e depois só saber do resto o que todos os demais já sabem. Todavia, para descrever um lugarzinho específico, terá a tentação de escrever sobre toda a ciência. Desse vício advêm vários e grandes inconvenientes. Ora eu penso, voltando aqui ao meu assunto, que não há nada de bárbaro e de selvagem nessa nação descoberta, a crer no que sobre ela me relataram, sendo que toda a gente chama "barbárie" àquilo que não são os seus próprios costumes. E com efeito parece que não temos outro critério de verdade e de razão para além do exemplo e da representação feita com as opiniões e os usos do país em que vivemos. É nele que encontramos sempre a religião perfeita, a política perfeita e o uso perfeito e completo de todas as coisas. Os outros são selvagens — tal como designamos por selvagens os frutos que a natureza produziu por si e seguindo o seu processo usual. Ora, no entanto, em boa verdade, são àqueles que nós alteramos com o nosso artifício, àqueles que desviamos da ordem comum, que deveríamos chamar selvagens. Os primeiros são vivos e vigorosos, possuem virtudes e propriedades mais úteis e naturais; os segundos são por nós abastardados, só para os acomodar ao prazer do nosso gosto corrompido. E por isso o mero sabor e delicadeza daqueles frutos que se descobrem naquelas paragens, sem nunca terem sido cultivados, nos parecem de gosto excelente quando os comparamos com os nossos. [...] Portanto, se essas nações descobertas me parecem bárbaras é por terem recebido muito pouca sofisticação do espírito humano e estarem assim ainda muito próximas da sua ingenuidade original. As leis naturais ainda as comandam, existindo elas ainda muito pouco abastardadas pelas nossas. Mas a sua pureza é tal que me vem por vezes o desgosto de não terem elas sido descobertas mais cedo, naquele tempo em que havia homens que teriam sabido avaliá-las bem melhor do que nós. Entristece-me que Platão e Licurgo não as tenham conhecido: porque me parece que aquilo que vemos por experiência nessas nações ultrapassa não só todas as pinturas com que a poesia ornou a Idade de Ouro e todas as suas invenções para ficcionar a feliz condição dos homens, mas também a própria conceção e desejo da Filosofia. Eles não podiam imaginar uma ingenuidade tão pura e simples que nós, porém, temos provada pela experiência; não podiam supor que a nossa sociedade se pode manter com tão pouco artifício e coesão humana. É uma nação, diria eu então a Platão, na qual não há qualquer espécie de comércio, nenhum conhecimento de letras, nenhuma ciência dos números, nenhum termo para o magistrado ou para qualquer cargo de superioridade política, nenhuma utilização de serviçais, nenhuma manifestação de riqueza ou pobreza; nenhuma minuta de contratos; nenhuma prática de sucessões ou de partilhas; nenhuma ocupação que não sejam ociosa; nenhum respeito devido ao parentesco que não seja o respeito mútuo; nenhuma roupagem; nenhuma agricultura; nenhum metal; nenhum uso de vinho ou de cereal. As próprias palavras que significam mentira, traição, dissimulação, avareza, inveja, detração, perdão, não existem no seu vocabulário. [...] Além disso, vivem numa terra muito agradável de clima temperado, de modo que, segundo me dizem as minhas testemunhas, é raro ver-se por lá alguém doente; e garantiram-me que lá nunca tinham visto alguém tremelicante, remeloso, desdentado ou curvado pela velhice. Instalam-se ao longo do mar e do lado da terra estão guardados por grandes e altas montanhas, tendo entre os dois umas cem léguas, ou pouco mais, de extensão em largura. Têm grande abundância de peixe e de carnes que em nada se parecem com as nossas e comem estes alimentos sem outro artifício do que a sua assadura. O primeiro que levou para lá um cavalo, ainda que os tivesse já encontrado em outras incursões, fez-lhes tanto horror que o mataram à paulada antes de conseguirem reconhecê-lo. As suas construções são bastante compridas e capazes de conter duzentas ou trezentas almas. São elas cobertas com a casca de grandes árvores, presas na terra em uma das pontas e sustendo-se umas às outras na extremidade superior, à maneira de algumas das nossas construções rústicas, em que a cobertura desce até ao solo e lhes serve de muro. Têm esses povos madeiras tão duras que com elas cortam e fazem as suas espadas e espetos para grelhar as carnes. As camas são de um tecido de algodão suspenso do teto, como as dos nossos navios, e cada um tem a sua, pois até as mulheres dormem separadas dos maridos. Levantam-se com o sol e comem mal se levantam, mas para todo o dia, porque não fazem outra refeição senão esta. Não bebem nessa ocasião, como Suídas diz que fazem alguns povos do Oriente que só bebem fora das refeições: bebem muitas vezes por dia e abundantemente. A sua bebida é feita de alguma raiz e é da cor dos nossos vinhos claretes. Só a bebem morna. Esta beberragem só se conserva por dois ou três dias, tem um gosto um pouco picante, não sabe a fumo, é salutar para o estômago, sendo laxativo para quem a ela não está acostumado, é uma bebida muito agradável para quem a ela se habitua. Em vez de pão comem uma substância branca, que sabe a coentro de conserva. Provei. O gosto é doce e um pouco insosso. Passam o dia a dançar. Os mais novos vão à caça de bichos para comer, todos com arcos. Uma parte das mulheres entretém-se a aquecer a beberragem, e este é o seu principal ofício. Ritualmente, de manhã, antes de todos começarem a comer, um dos anciãos prega a toda a aldeia, indo de uma ponta à outra, repetindo sempre a mesma coisa até acabar a volta (porque são construções que têm uns bons cem pés de comprimento). Só lhes recomenda duas coisas: valentia contra os inimigos e amizade para com as mulheres. E nunca deixa de lhes sublinhar esta obrigação através do refrão, lembrando-lhes que são as mulheres que lhes mantêm a bebida morna e bem temperada. […] Têm todos o corpo liso sem pelos e os rapam com muito mais cuidado do que nós, sem outras navalhas que não sejam de madeira ou de pedra. Acreditam que as almas são eternas: as que forem mais meritórias são instaladas pelos deuses no lugar do céu onde o sol nasce; as malditas, porém, ficam do lado do Ocidente. Têm não sei que sacerdotes e profetas que muito raramente se apresentam ao povo, já que moram nas montanhas. Quando chegam, faz-se uma grande festa e uma assembleia solene com várias aldeias [*tabas*] (cada comunidade, como descrevi, faz uma aldeia [*taba*]; estas distam umas das outras cerca de uma légua francesa). Este profeta fala-lhes em público, exortando-os à virtude e ao dever. Mas toda a sua moral consiste apenas nestes dois artigos: a valentia na guerra e a afeição às mulheres. Este profeta vaticina ainda as coisas vindouras e os acontecimentos que devem esperar dos seus empreendimentos, enca-

minha-os para a guerra ou dissuade-os dela. Mas tem de saber adivinhar bem, porque se as coisas acontecem de forma diferente da que foi por ele predita, se o agarram, cortam-no em mil pedaços, condenando-o por ser falso profeta. Por isso, aquele que alguma vez se enganou nunca mais é visto. É dom de Deus a adivinhação e é por isso que abusar dela deve ser uma impostura punível. [...] Têm as suas guerras contra as nações que ficam para lá das suas montanhas, mais além, em terra firme, e para essas guerras vão todos nus, sem outras armas além de arcos ou de espadas de madeira aguçadas numa ponta, à maneira das nossas lanças. É admirável a firmeza que mostram nos seus combates, que só acabam por morte e efusão de sangue, pois não conhecem a derrota e o medo. Cada um traz como troféu a cabeça do inimigo que matou e pendura-a à entrada de casa. Depois de muito bem e durante muito tempo terem tratado dos prisioneiros, dando-lhes todas as comodidades que podem, quem for deles o dono convoca uma grande assembleia dos seus conhecidos, amarra uma corda a um dos braços do prisioneiro, segura na corda pela ponta, afastando-se dele um pouco por temer então ser por ele atacado, e dá ao mais caro dos seus amigos o outro braço que deverá ser amarrado do mesmo modo. E ambos, em presença de toda a assembleia, o matam então à espadeirada. Feito isto, assam-no e depois todos o comem, e mandam bocados aos amigos que estiverem ausentes. Não é, como se pensa, para se alimentarem, como faziam antigamente os Citas: é para assim representarem uma extremada vingança. Prova disso é que, tendo eles reparado que os Portugueses, que se tinham aliado aos seus adversários, usavam de outro tipo de morte contra eles (pois os prendiam e enterravam até à cintura, agredindo-os na parte superior do corpo e enforcando-os por fim), pensaram eles que tal gente chegada do outro mundo, que tinha semeado o conhecimento de tantos vícios entre a vizinhança, e muito mais do que eles era mestre em todo o tipo de maldades, não usava por acaso tal espécie de vingança. E por julgarem que aquela vingança era bem mais cruel que a deles, começaram a abandonar os seus antigos costumes para seguir os novos. Não me entristece que comentemos o horror barbaresco que existe em tais ações, mas antes que, avaliando nós tão bem os erros deles, sejamos tão cegos em relação aos nossos. Acho, na verdade, que há mais barbárie em comer um homem vivo do que em comê-lo morto; em dilacerar com tormentos e torturas um corpo com todos os sentidos ativos, assá-lo vivo, ou atirá-lo aos cães e aos porcos para por eles serem mordidos e mortos (tal como não apenas sabemos por o lermos, mas por o virmos também recentemente, e não entre inimigos antigos, mas entre vizinhos e concidadãos e, pior ainda, dando por pretexto a piedade e a religião), do que em assá-lo e comê-lo depois de morto. [...]

Tradução de Maria Luísa Malato.

A Cidade do Sol (1602)

[*La Città del Sole*]

Tommaso Campanella

(1568-1639)

La Città del Sole (1602), de Tommaso Campanella (1568-1639), ergue-se como um vértice em que se unem o microcosmo (a história humana), e o macrocosmo (os fenómenos do mundo natural). A estrutura hierárquica e o governo hierocrático da cidade emulam o governo de Deus sobre as criaturas. A conformação desse governo é, além disso, o reflexo da ordem dos diferentes saberes, em que todos participam na preservação da harmonia que reina na cidade.

Tendo em conta a correspondência entre o micro e o macrocosmo, não é de admirar que Campanella estabeleça uma estreita relação entre as funções dos príncipes do Sol (Pon, Sin e Mor) e as forças atribuídas aos corpos celestes. Assim, por exemplo, Poder (Pon) cuida da guerra e dos assuntos regidos pelo planeta Marte. Sabedoria (Sin) trata dos saberes, e de todos os assuntos regidos por Júpiter. Amor (Mor), associado ao planeta Vénus, cuida da colheita dos frutos, dos alimentos, das rações e dos medicamentos.

A astrologia cumpre, pois, uma função fundamental, contribuindo decisivamente para o sucesso das medidas eugenésicas que tanto preocupam Campanella. Com efeito, o Amor orienta a união de casais e o momento do coito de acordo com a configuração das estrelas. Os seus oficiais determinam a alimentação de acordo com as tarefas, a ocupação e a idade de cada um, utilizando o mesmo método. A produção dos alimentos é guiada também pelas posições astrais, e isto inclui a determinação do momento propício para o cruzamento dos animais.

A preocupação com a beleza e perfeição dos corpos é paralela à preocupação com a sua limpeza. Os solares são submetidos a uma rigorosa dieta, que procura manter não só o equilíbrio entre os elementos e humores do corpo mas também, a longo prazo, a sintonia da cidade com a ordem celeste e natural.

O resultado é não haver, na Cidade do Sol, nem pobreza nem necessidade. Todos os habitantes estão bem alimentados e gozam geralmente de boa saúde. Certas doenças são entre eles muito raras ou foram totalmente erradicadas. As poucas que os afligem são tratadas com exercícios, orações e dietas. Neste sentido, a alimentação e os exercícios que praticam os solares funcionam como uma espécie de medicina preventiva. Por isso Campanella afirma que raramente eles recorrem à medicina purgante. Não é de admirar, então, que a vida dos solares se prolongue normalmente até aos 170 anos.

Um aspeto interessante da história gastronómica dos solares é já contemplar a possibilidade

do vegetarianismo, pois lhes parece cruel matar animais, ainda que para seu alimento. Mas ainda a alimentação vegetal implica a morte do vegetal. Como este raciocínio os levaria também a abster-se de comer ervas e, em consequência disso, a ter que aceitar como inevitável a sua própria morte, concluíram os solares que "as coisas ignóbeis são feitas para os nobres". Como seria de esperar numa utopia como a de Campanella, um argumento metafísico autorizou os solares a viver como seres omnívoros.

Felipe Schwember Augier

Diálogo poético entre um grão-mestre da Ordem dos Cavaleiros Hospitalários e um capitão-de-mar-e-guerra, seu convidado.

[...] Amar é, antes de mais, tomar por responsabilidade a geração. O amor assegura que homens e mulheres estão de tal forma unidos que com eles é provável a melhor descendência. Com efeito, [na Cidade do Sol] riem-se de nós, pois nos empenhamos com extremo cuidado na criação de cavalos e cães, mas negligenciamos a criação de seres humanos. Assim sendo, se deve considerar que a educação das crianças está sob o domínio do amor. O mesmo se passa com os remédios que são vendidos, os frutos da terra ou das árvores plantados e colhidos, a agricultura em geral, o pasto, a preparação das atividades de cada mês, a organização das refeições, e tudo o que se refira à alimentação, mas também o vestuário e as relações entre os sexos. É soberano o próprio amor, mas há muitos magistrados, homens e mulheres, que se dedicam a estas artes.

[...] Grão-mestre: Gostaria muito que referisse pormenorizadamente todas as funções públicas [dos habitantes da Cidade do Sol], como se distinguem entre si, e que explicitasse ainda, claramente, de que forma todos eles são ensinados.

Capitão: Têm eles habitações e dormitórios em comum, e camas e outros bens de primeira necessidade. Mas ao fim de cada seis meses são deles separados pelos mestres. Alguns dormem neste círculo, outros noutro, outros no primeiro aposento e outros no segundo; e cada aposento está marcado com a ajuda do alfabeto no seu limiar. Há umas ocupações práticas e outras teóricas, comuns a homens e a mulheres, com a diferença de que as ocupações que requeiram um labor mais árduo e impliquem caminhar longas distâncias são exercidas por homens, como lavrar, semear, colher os frutos, trabalhar na eira e, por vezes, no vinhedo. Mas é habitual a escolha de mulheres para ordenhar as vacas e fazer queijo. De igual modo, deslocam-se elas até aos jardins próximos das periferias da cidade, tanto para a coleta das plantas como para o seu cultivo. Na verdade, todas as atividades sedentárias que não impliquem muito movimento são praticadas por mulheres, tais como tecer, fiar, cortar cabelo, barbear, aviar remédios e confecionar todo o tipo de vestuário. Contudo, são excluídas do trabalho na floresta e da manufatura de armas. Se uma mulher aprecia pintar, não é impedida de o fazer; no entanto, a música é ensinada apenas às mulheres, porque a apreciam mais, ainda que também aos rapazes. Mas as mulheres não tocam tambor ou trompa.

E eles preparam os festins e dispõem as mesas da forma seguinte. Aos rapazes e raparigas com menos de vinte anos é atribuída a função de servir à mesa. Em cada círculo há cozinhas, celeiros e despensas de utensílios apropriados para comer e beber, e cada secção é presidida por um ancião e uma anciã. Estes dois elementos detêm, ao mesmo tempo, o comando dos que servem e o poder de castigar, ou fazer com que sejam castigados, todos os que forem negligentes ou insubordinados; e também observam e distinguem quem, homem e mulher, sobressair no exercício das suas funções.

Os mais jovens servem os mais velhos, que passaram a idade dos quarenta, e, à noite, quando se retiram para dormir, o mestre e a mestra distribuem a obrigação de trabalhar fora na manhã seguinte, sobre quem recaem os deveres, por ordem sucessiva, um ou dois por aposento. Os jovens, no entanto, servem-se uns aos outros e fazem-no, infelizmente, com alguma má vontade. Têm primeiras e segundas mesas e nelas há assentos de ambos os lados. De um lado sentam-se os

do sexo feminino, do outro os do sexo masculino; e, como nos refeitórios dos conventos, não há barulho. Enquanto eles estão a comer, um jovem lê um livro em cima de um estrado, entoando com clareza e musicalidade, e frequentemente os magistrados lhes colocam questões sobre as partes mais importantes da leitura. E é, na verdade, muito agradável observar o modo como estes jovens, tão belos e vestidos com roupas tão apropriadas, lhes prestam atenção e, ao mesmo tempo, ver tantos amigos, irmãos, filhos, pais e mães, todos eles, e cada um, vivendo juntos com tanta honestidade, decoro e amor. Portanto, a todos é dado um guardanapo, um prato, peixe e uma porção de comida. É dever dos médicos indicar aos cozinheiros que refeições devem ser preparadas em cada dia e quais os pratos destinados aos mais velhos, aos jovens e aos doentes. Os magistrados recebem a porção de adulto e a mais calórica, dando eles depois parte dela aos rapazes que, de manhã, se mostraram mais aplicados nas preleções e debates sobre o saber e as armas. E tal é tido como uma das mais distintas honrarias. Durante seis dias incitam a que se cante havendo música à mesa. Todavia, apenas alguns o fazem; ou há uma voz a acompanhar o alaúde e uma para cada outro instrumento. E quando todos, tal como no serviço religioso, dão as mãos, nada há mais a desejar. Os mais velhos que dirigem a cozinha e os refeitórios dos serventes acautelam a limpeza das ruas, das casas, das embarcações, das roupas, das oficinas e armazéns.

[…] Assuntos internos de natureza política e parcerias comerciais têm pouca importância, porque, com exceção dos sinais de apreço, cada um recebe aquilo de que necessita. Aos heróis e heroínas da república é costume agraciar com distintas condecorações, belas coroas de flores, doçarias ou trajes esplêndidos enquanto festejam. Durante o dia, vestem-se todos de branco dentro da cidade, mas à noite, ou fora da cidade, usam roupas encarnadas, de lã ou seda. Odeiam a cor preta tanto quanto o esterco e, por isso, antipatizam com os japoneses, que gostam de se vestir de escuro. Consideram a soberba o vício mais execrável e quem agir presumidamente é castigado de forma implacável. Por conseguinte, que ninguém considere uma humilhação servir à mesa ou trabalhar na cozinha ou no campo. A todo o trabalho chamam disciplina e, por isso, dizem ser honroso andar a pé, atender aos apelos da natureza, ver com os olhos e falar com a língua; e, sempre que necessário, distinguem filosoficamente as lágrimas da saliva.

[…] Capitão: Certamente deve já ter ouvido falar das qualidades militares e da vida agrícola e pastoral dos habitantes da cidade, e de que forma elas lhes são familiares, e como premeiam com o título mais elevado da nobreza quem quer que se considere possuir em alto grau estes conhecimentos. Aos que têm talento ainda para outras artes consideram-nos ainda mais nobres e destacam-nos para que ensinem aquela arte em que são mais dotados. As ocupações que requerem mais esforço, como o trabalho com metais e a construção de edifícios, são as mais louváveis. Ninguém as declina, pois desde o início que as propensões de cada um são bem conhecidas, e, entre os habitantes da cidade, por causa da distribuição do trabalho, ninguém faz o que lhe seja prejudicial, apenas o que é segundo cada um necessário. As ocupações que implicam menos trabalho pertencem às mulheres. De todas se espera que saibam nadar e, por esta razão, são escavados grandes tanques, do lado de fora das muralhas da cidade e na proximidade de fontes, dentro da cidade.

[…] A agricultura é muito estimulada entre os habitantes da cidade; não há parcela de terreno que não esteja cultivada, e para o seu cultivo tomam em consideração os ventos e as estrelas mais

favoráveis. Com a exceção de alguns habitantes que ficam na cidade, todos saem em direção aos campos equipados com bandeiras, ao som de tambores e trombetas, para lavrar, semear, sachar, mondar, ceifar, colher frutos e bagos de uvas; e deixam tudo em ordem e fazem o trabalho em pouquíssimas horas e com extremo zelo. Usam pequenos vagões equipados com velas que são levados pelo vento até mesmo quando este sopra ao contrário, graças à maravilhosa invenção de rodas dentro das rodas. E quando não há vento, um quadrúpede puxa uma enorme carroça, o que é espetáculo digno de se ver.

[…] A excelente ocupação de reproduzir e criar cavalos, bois, ovelhas, cães e todo o tipo de animais domésticos e inofensivos é tida por eles em grande apreço, tal como no tempo de Abraão. E para que possam ser bem-sucedidos na reprodução, os animais são escolhidos para acasalar.

Têm belas imagens de bois, ovelhas e outros animais. Não produzem cavalos com éguas por alimentar, mas na altura certa juntam-nos numa parte dos estábulos. E tal é feito quando veem que a constelação de Sagitário está numa conjunção favorável com Marte e Júpiter. Para os bois, observam Touro, para as ovelhas Carneiro e assim por diante, de acordo com a arte. Sob as Plêiades mantêm uma caterva de galinhas, patos e gansos, enxotada pelas mulheres para que eles se alimentem nos arredores da cidade. As mulheres apenas o fazem quando é da sua vontade. Há também lugares fechados onde os habitantes fazem queijo, manteiga e outros alimentos lácteos. Também possuem capões, fruta e outras coisas e, para tudo isto, existe um livro a que chamam *As Bucólicas*. Têm abundância de tudo, e como todos gostam de ser engenhosos, o trabalho torna-se para eles ligeiro e produtivo. São dóceis e chamam rei àquele que, entre eles, supera os restantes em deveres do género, pois dizem que é esse o nome adequado aos líderes, não cabendo em sorte a pessoas ignorantes. É maravilhoso ver homens e mulheres lado a lado, juntos, sempre obedientes à voz do rei. Nem eles o olham com antipatia, como nós fazemos, porque embora saibam que o rei é mais grandioso do que eles, para todos ele é como um pai e um irmão. Mantêm pequenos bosques e florestas para os animais selvagens e caçam frequentemente.

[…] Grão-mestre: Bem, agora seria bom saber com que comidas e bebidas se alimentam eles, e de que forma e quanto tempo vivem.

Capitão: A comida deles consiste em carne, manteiga, mel, queijo, ervas aromáticas e vegetais de diversos tipos. Inicialmente, estavam relutantes em matar animais por lhes parecer cruel: mas depois de refletirem que seria também uma crueldade destruir ervas, que têm igualmente a sua quota-parte de sensitividade, chegaram à conclusão de que morreriam de fome a não ser que cometessem uma ação injustificável em nome das que se justificam e, assim sendo, agora todos comem carne. Contudo, não matam de bom grado animais que lhes são úteis, como bois e cavalos. Analisam a diferença entre alimentos benéficos e alimentos prejudiciais, recorrendo, para tal, à medicina. Desfrutam de uma ementa variada. Primeiro comem carne, depois peixe, depois voltam à carne e assim a natureza nunca é perturbada ou enfraquecida. Os mais velhos alimentam-se com um tipo de comida mais digerível e fazem três refeições por dia, comendo muito pouco. Mas a comunidade em geral fá-lo duas vezes por dia, e os rapazes quatro, para que possam satisfazer a natureza. Na generalidade, a esperança de vida é de cem anos, porém atinge frequentemente os duzentos.

No que diz respeito às bebidas, são extremamente moderados. A não ser que o estado de saúde assim o exija, nunca é dado vinho a quem tenha menos de dez anos. Depois do décimo aniversário, os jovens tomam-no diluído em água, as mulheres também, mas os mais velhos, com cinquenta anos ou mais, bebem pouca ou nenhuma água. Comem invariavelmente os alimentos mais saudáveis, de acordo com a época do ano.

Pensam que nada podem comer contra a vontade de Deus, exceto quando comem em excesso. Assim, no verão, alimentam-se de frutos porque são húmidos, sumarentos e frescos, e atenuam o calor e a secura. No inverno, alimentam-se de produtos secos, e no outono comem uvas, uma vez que são oferecidas por Deus para tratar a melancolia e a tristeza. Fazem também um grande uso dos aromas. De manhã, depois de se levantarem, penteiam o cabelo e lavam a cara e as mãos com água fria. Depois mascam tomilho ou salsa ou erva-doce, ou esfregam as mãos com essas plantas. Os mais velhos fazem incenso e, com os rostos voltados para leste, repetem a pequena oração que Jesus Cristo nos ensinou. Depois disto vão servir os da sua idade, alguns preferem dançar, e outros tratar de assuntos de Estado. Mais tarde, encontram-se nas preleções, depois no templo, a seguir para fazer exercício físico. Depois, por breves momentos, sentam-se a descansar, e, ao fim do dia, jantam.

Entre eles não existe gota nas mãos ou nos pés, nem catarro, nem ciática, nem cólicas dolorosas, nem flatulência, nem dificuldade em respirar. Porque estas doenças são causadas pela indigestão e pela flatulência, e assim, através da frugalidade e do exercício, desaparece todo e qualquer humor ou espasmo. Assim se compreende que seja muito indecoroso ser visto a vomitar ou a cuspir, uma vez que dizem ser sinais ou de pouco exercício, ou de abjeta indolência, ou de embriaguez, ou de gula. Sofrem por vezes de inchaços ou de soluços, que aliviam com a ingestão de muita comida boa e substancial. Tratam febres com banhos reconfortantes e produtos lácteos, e com uma agradável habitação no campo e a prática gradual de exercício. As doenças causadas por falta de higiene não podem obviamente predominar entre eles, pois banham frequentemente o corpo em vinho e acalmam-no com óleos aromáticos, e através do exercício físico espalham os vapores perniciosos que corrompem o sangue e a medula. Sofrem um pouco de tuberculose, pois não conseguem transpirar do peito, mas nunca têm asma graças à natureza húmida necessária a um homem encorpado. Tratam febres altas com água fria, mas as mais ligeiras com perfumes adocicados, pão de queijo ou uma cura de sono, ou música ou dança. As febres terciárias são curadas através de sangramentos, com ruibarbo ou algum remédio similar, ou por água que teve de molho raízes de plantas com qualidades purgativas e de sabor amargo. Mas raramente tomam purgantes. Aquelas febres que ocorrem até ao quarto dia são tratadas facilmente com tratamentos de choque aos desprevenidos doentes, e com ervas que produzem efeitos opostos aos humores da febre. Todos estes segredos foram-me contados a contragosto. Têm mais dificuldade em curar as febres de longa duração, que muito mais temem, tentando então controlá-las com a influência dos astros e das plantas, e com preces a Deus. Febres que se prolongam por cinco, seis, oito ou mais dias, exigem muitas e insondáveis medidas.

Usam muito o banho e, além do mais, fazem banhos quentes de acordo com a tradição romana, recorrendo igualmente ao azeite para olear o corpo. Descobriram também muitas curas secretas

para preservação da limpeza e saúde física. Mas igualmente se esforçam por tratar a epilepsia, doença que frequentemente os atormenta.

Grão-mestre: Sinal desta doença ser incrivelmente engenhosa é dela terem padecido Hércules, Escoto, Sócrates, Calímaco e Maomé.

Capitão: Curam-na eles através de orações aos Céus, do fortalecimento da mente, com a ingestão de substâncias ácidas, e exercícios de ginástica planeados e pão de queijo gordo, polvilhado com farinha de trigo. Têm muito jeito para preparar refeições e usam especiarias, mel, manteiga e vários condimentos altamente fortificantes. Para que nunca vomitem, amenizam os excessos com substâncias ácidas. Tal como os chineses, não bebem bebidas geladas nem bebidas quentes artificiais; à conta da ajuda que recebem do calor natural da água, não estão vulneráveis aos humores do organismo; mas, no tempo do calor ou em alturas de maior lassidão, fortalecem-no com alho esmagado, vinagre, tomilho silvestre, hortelã e manjericão. Conhecem também um segredo para renovar a vida após o septuagésimo aniversário, libertando-a de aflições, e fazem-no recorrendo a uma arte agradável e deveras maravilhosa.

[…] O sacrifício é conduzido da seguinte forma: Hoh pergunta ao povo quem, de entre eles, deseja oferecer-se a Deus em sacrifício em nome dos seus semelhantes. A pessoa é então colocada sobre a quarta mesa, entre rituais e orações: a mesa é içada de um modo aparatoso, com a ajuda de quatro cordas que passam através de quatro fivelas e são presas a fortes roldanas na pequena cúpula do templo. Depois, imploram ao Deus da misericórdia para que aceite a oferenda, não de um animal, como entre os pagãos, mas de um ser humano. Hoh ordena então que as cordas sejam puxadas e a vítima sacrificial é içada para o centro da pequena cúpula, onde se entrega com as mais fervorosas súplicas. É-lhe dada comida através de uma janela pelos sacerdotes que vivem à volta da cúpula, mas só lhe é permitido comer muito pouco, até expiar os pecados do Estado. Ali, em oração e em jejum, roga ao Deus do céu que aceite o seu voluntarioso sacrifício. E vinte ou trinta dias mais tarde, depois de apaziguada a fúria do Senhor, torna-se sacerdote, ou, por vezes, embora raramente, volta à sua primeira condição, descendo então pelo caminho exterior dos sacerdotes. Por ter afrontado a morte em sacrifício pelo seu país, este homem é para sempre tratado com grande benevolência e veneração. Porém, Deus não exige a morte a quem quer que seja. […]

Tradução de Carla Morais Pires. Revisão de tradução de Maria Luísa Malato.

Descrição da República de Cristianópolis (1619)

[*Republicae Christianopolitanea Descriptio*]

Johannes Valentinus Andreae

(1586-1654)

A *Republicae Christianopolitanea Descriptio* (*Descrição da República de Cristianópolis*), que tem como sub-título "Traços de um plano arquitetónico, político, religioso, ético e moral de uma nova Jerusalém, desenhados na erudita mente de Johannes Valentinus Andreae" (1586-1654), é publicada em 1619. Natural de Herrenberg, Alemanha, Johannes Valentinus Andreae foi proeminente teólogo, presumindo-se também do seu punho os manifestos rosa-cruzes *Fama Fraternitatis RC*, *Confessio Fraternitatis RC* e *Núpcias Químicas de Christian Rozenkreuz,* e mentor da "*Ordem Rosacruz*" e do "*Colégio Invisível*". Adepto do movimento utópico e soteriológico protestante, gerado pelas obras de Thomas More e Martinho Lutero, Andreae interagiu com personalidades do pensamento filosófico e cientifico (como Francis Bacon, Samuel Gott, Comenius, Campanella…) que procuravam a perfeição dos métodos educativos e científicos e o profundo conhecimento hermético de cariz neoplatónico: visavam a redenção do ser humano que sintetizava o trono de Deus (cfr. *Tratado da Reintegração dos Seres*, de Martinez de Pasqually).

Em *Cristianópolis*, Andreae introduz uma ética alimentar. Não ignorava as escrituras das correntes gnósticas judaico/cristãs. Conhecia as normas de *kashruth.* Leu Cornelius Agrippa "*Three Books of Occult Philosophy*" de 1531. Lê-se no Capítulo XXXV do Livro I: "Como por meio de certas preparações naturais e artificiais se pode atrair certas oferendas celestiais e vitais".

Valentinus Andreae configura um armazém público dos recursos alimentares que são distribuídos pelas famílias semanalmente, respeitando a sazonalidade dos recursos. As atividades pecuária e agrícola na ilha satisfazem as necessidades alimentares dos seus habitantes. O peixe integra a dieta ao lado do mais espiritual dos alimentos, o pão, composto dos sagrados cereais. Não é despiciendo verificar que sete moinhos e padarias ocupam o Sul de Cristianopolis, e a distribuição de carne o Norte, em sete talhos. Entre tais complexos localizam-se os reservatórios do azeite e as caves, onde repousa o vinho. Entre o nadir, símbolo de trevas e o zénite, símbolo de luz, cingem-se o espírito e óleo dos ungidos. A unidade familiar reúne no máximo seis elementos que devem tomar as refeições em privado, na intimidade do domicílio, podendo ocasionalmente receber convidados. As refeições são confecionadas pelas mulheres e "temperadas com palavras sábias e piedosas". As restantes tarefas domésticas são partilhadas por ambos, mulheres e homens. O vinho integra a dieta como símbolo crístico e cerimonioso. A moderação no pão e vinho é exaltada.

Tenha-se, todavia, em consideração que a ética alimentar de cariz cristã é milenar. No prefácio de *Theology on the Menu – Asceticism* (*Teologia no Menu: Asceticismo*), *de* D. Grumett, e R. Muers, escreve-se, invocando Clemente de Alexandria: "Que um teólogo tão eminente, mais conhecido pela sua apologética platónica cristã, gaste tempo e energia abordando assuntos práticos relacionados com a dieta poderá parecer estranho. Mas por que razão o fará? Em parte, em resultado da sua preocupação pastoral com a saúde moral e física do seu rebanho cristão. Clemente afirma, com convicção, que os cristãos devem, ao escolher os alimentos, evitar todas as tentações culinárias".

Paulo Sequeira Rebelo

Capítulo VIII
Agricultura e criação de gado

Na parte mais afastada da propriedade, a que dá para leste, ficam as terras da quinta. Estão divididas em duas partes, a agrícola propriamente dita de um lado, e do outro a da criação de animais. Todos os cereais, legumes e hortaliças que o Estado consegue produzir na ilha e todos os animais, tanto de caça como o gado, e nele os rebanhos de que necessitam, são guardados em catorze edifícios construídos de forma a abrigar igualmente os guardas e os tratadores, porque, dado que os edifícios se desdobram por três andares, como descrevi, cabem nele mais coisas do que se poderia imaginar. Quaisquer resíduos que se acumulem são transportados através dos portões das torres nas esquinas até ao fundo da muralha, até que chegue a altura de os espalhar pelos campos e pelos prados. Mesmo à frente destes edifícios fica uma torre bastante grande, uns trinta por quarenta e cinco pés, que liga as instalações da quinta à cidade; inclui também um espaço de terra e, por baixo da torre, abre-se uma entrada em arco bastante grande que leva à cidade. Portas mais pequenas conduzem às casas individuais. Esta torre pode ser fortificada junto às portas, de ambos os lados, de modo a que ninguém passe pelas muralhas e entre ou saia da cidade quando os portões são fechados. Por baixo da cúpula desta torre, foi construída uma sala com janelas a toda a volta. Aqui os cidadãos deste lado da cidade podem reunir-se tão frequentemente quanto é requerido e deliberar sobre assuntos tanto sagrados como civis. Uriel, um homem perito em técnicas agrícolas, que muito sabe sobre fertilidade do solo e criação e cuidado de animais, vive no cimo desta torre. Kapzeel e Simea, subordinados de Uriel, são os perfeitos das torres e auxiliam-no no seu trabalho sempre que possível. Aqui não existe rusticidade, mas reproduz-se a agricultura dos patriarcas, sendo os resultados mais satisfatórios quanto mais perto de Deus for feito o trabalho e mais atenção for dada à simplicidade natural.

Capítulo IX
Moinhos e padarias

Sete moinhos e outras tantas padarias ficam junto destes dois armazéns públicos voltados para sul; enquanto sete talhos e o mesmo número de armazéns de provisões ficam no lado voltado para norte. Grandes torres dividem os dois lados, tal como no caso anterior; e, do mesmo modo, torres muito parecidas são franqueadas com mais pequenas. Os moinhos não só moem o grão e o armazenam nos andares superiores, como tudo o que tem a ver com maquinaria, exceto com fogo, é feito aqui. E como este é um lugar onde a originalidade impera, há uma grande variedade de coisas que suscitam prazer e espanto ao espetador. Aqui faz-se papel, as árvores são serradas em vigas e as armas e ferramentas são polidas. Todo o pão necessário para abastecer a ilha é cozido nestas padarias e toda a farinha sobrante é guardada. Entre estes existem reservatórios de óleo e, por baixo, foram escavadas adegas onde se guarda o vinho. E os homens encarregados do armazenamento e do empacotamento são provadores exímios. Neria, que mora na torre

do meio, está encarregado da sua manutenção, e Simea e Gadiel, prefeitos das torres pequenas, ajudam-no nestas funções. Segundo esta organização, cada prefeito é responsável por dois dos quatro homens. É surpreendente ver como estas provisões, que não são de forma alguma muito abundantes, bastam para satisfazer hábitos moderados. Porque embora ninguém em toda a ilha alguma vez tenha passado fome, a verdade é que, por graça de Deus ou por generosidade da natureza, existem sempre provisões suficientes e a gula e a embriaguez são coisas totalmente desconhecidas. Sobre a distribuição dos alimentos falarei adiante; acrescentarei agora só mais uma coisa: que tudo é feito com toda a correção e a devida apreciação das dádivas de Deus. Os homens encarregados dos trabalhos pesados nunca se tornam azedos nem grosseiros; continuam a ser delicados e bondosos.; não conhecem a gula, antes prezam a temperança; não cheiram mal, andam sempre lavados e limpos. E para concluir: o governo é administrado de uma forma tão benéfica em todos os aspetos que o povo pode gozar de todos estes privilégios com um prazer decente que não precisa de ser escamoteado.

Capítulo X

Talhos e casas de abastecimento

A norte, um dos distritos foi destinado aos matadouros e a catorze outros edifícios que trabalham na mesma área. Esta zona não tem, porém, um ambiente de bestialidade, se bem que, em outros lugares, eu tenha visto homens tornarem-se grosseiros devido ao costume diário de derramar sangue ou de manusear carnes, gordura, entranhas e coisas afins. Também aqui existem cozinhas para assar, cozer e amanhar os animais; mas aqui o fazem sobriamente, sem alarde. E, na medida em que apreciam a limpeza e a higiene existem lavandarias onde se lava a roupa de vestir e a roupa de casa. A câmara das provisões está dividida em várias salas; tem manteiga, toucinho, banha, gordura, sebo e outras coisas do género; mas também peixe, fresco ou seco, e todo o tipo de aves, não só para os habitantes como também para os estrangeiros e caixeiros viajantes. Existem grandes oportunidades de negócio nesta ilha, embora os habitantes, individualmente, não pareçam por isso interessar-se. Essas questões são somente tratadas por aqueles que foram nomeados para tais funções. E aqui surge o verdadeiro valor da troca, que se importa menos com o lucro e mais com a variedade das coisas, para assim podermos ver a produção específica de cada país, e comunicar aos outros que parece cada lugar ter nele todas as vantagens do universo. Assim se torna evidente o reconhecimento das potencialidades deste pontinho, a nossa terra, assim como da generosidade de Deus, O Que Tudo Dá. E, finalmente, aquilo que é o dom de todos os homens torna-se dom de cada indivíduo. Não vou falar agora mais sobre este aspeto, porque, para começar, ainda tenho por necessário falar de muitas outras coisas e o tema irá surgir frequentemente na abordagem de outras questões. Thirhena e os seus companheiros, Kapzeel e Zarphat, têm a cargo esta parte do trabalho e gerem a vida quotidiana e o trabalho dos subordinados. […]

Capítulo XV

Alimentação

As refeições entre os habitantes são todas privadas, mas a alimentação é adquirida no armazém público. E como é quase impossível evitar desagrados e confusões quando o número dos que partilham uma refeição é grande, eles preferem que os indivíduos comam juntos em privado, nas suas casas. Tal como a comida é distribuída conforme a natureza do ano, também é repartida semanalmente, conforme o número de famílias. Mas a provisão de vinho é feita para meio ano ou, se as condições o permitirem, para mais tempo ainda. A carne fresca é obtida no talho e cada família leva a quantidade que lhes foi atribuída. Peixe, assim como caça, e toda a espécie de aves são distribuídos consoante a necessidade de cada um, sendo o tempo e a idade tomados em consideração. Normalmente servem-se quatro pratos e estes, depois de cuidadosamente lavados, são preparados pelas mulheres e temperados com palavras pias e sensatas. Quem quiser ter um hóspede pode fazê-lo e as partes envolvidas juntam os respetivos pratos; ou, no caso de ser um estrangeiro, pedem ao abastecimento público aquilo que for necessário. Porque a cozinha, como mencionei acima, serve este objetivo, e qualquer necessidade para além das quantidades normais pode lá ser resolvida. Como as crianças crescidas são educadas fora de casa, na maior parte dos casos uma família reduz-se a quatro ou cinco, menos frequentemente seis indivíduos: pai, mãe e um ou dois filhos. Servos ou servas são uma raridade, quase não se veem, exceto o caso daqueles que cuidam dos doentes, das paridas e dos bebés. O marido e a mulher realizam em conjunto os trabalhos domésticos normais e do resto tratam as oficinas públicas. Dos assuntos relacionados com os rapazes e as raparigas que acabam de entrar na adolescência ouviremos falar mais tarde. Consideremos apenas por ora a enorme carga de trabalhos de que nos libertaríamos se as múltiplas dificuldades de abastecimento de comida e bebida e a perplexidade e labuta quotidiana para encher os nossos estômagos nos fossem retiradas. […]

Capítulo XXXV

Provisão

O assistente deste segundo triunvirato é Achitob, o economista do Estado, cuja função é zelar por que os rendimentos do Estado e as provisões dos armazéns sejam bem distribuídos pelos indivíduos, de modo a que toque a cada um nada menos do que a parte justa. Não é uma tarefa tão difícil quanto se pode imaginar: porque como ninguém exige qualquer prerrogativa ou acha que tem direito a mais alimento do que a estação do ano permite e os costumes da cidade prescrevem, sendo a divisão feita igualitariamente, a repartição faz-se rapidamente, em conformidade com o número e as quantidades produzidas no ano; vigiar a higiene e qualidade com que a comida é preparada é o dever e a missão especial das mulheres, que também estão encarregadas de obter e preparar para os doentes os alimentos que mais lhes convêm. Achitob tem uma grande capacidade para calcular e dividir a produção anual entre os cidadãos de forma a que nenhum

passe fome, mas também não possa festejar à custa da sua natureza intelectual. Estas disposições parecem obviamente corretas, especialmente quando comparadas com aquelas que fazem com que alguns passem fome, enquanto outros medem a bondade divina não pela satisfação das necessidades, mas pela sua superabundância e até náusea. São indignos da vida estes que procuram a importância da vida na mesa ou no estômago e que não prestam atenção ao alimento celeste; mas, enquanto os pobres servos de Deus sobem aos céus, estas pessoas, inchadas pelas comidas do mundo, são empurradas para o inferno pelo peso das suas barrigas. A Natureza satisfaz-se com poucas necessidades; mas nem a terra, o mar, ou o ar são suficientes para a gula de um homem até que finalmente ele se veja torturado pelo fogo, sem fim nem medida. […]

Capítulo XC
Nascimentos

A maior realização da mulher é ter filhos, coisa em que tomam precedência sobre todos os atletas da terra; a não ser que, porventura, parecesse de maior importância matar um ser humano do que dar à luz um filho. É certamente pouco menos do que um milagre uma mulher sofrer tantas dores e uma criança sobreviver a tão grandes perigos. Quando uma criança nasce, os amigos oferecem em celebração a esperança do reino dos céus e compadecem-se com as tristezas que vão ocorrer até lá. Mas há um facto que ultrapassa todos os outros em importância, o facto de renascermos para a vida pelo nascimento de Cristo, nós que estamos condenados a morrer. Lá não fazem banquetes de aniversário porque, como já mencionei, eles podem dispensar o vinho nas suas cerimónias sagradas e solenes, coisa que outros não desejam fazer. As parteiras são tidas em alta consideração, mas só as mais competentes. Quanto mais religiosa é a mulher mais se adequa a este ofício. Desde que, obviamente, não lhe faltem os conhecimentos científicos. A menos que o caso assim o exija, eles não toleram amas, porque querem que as crianças bebam o leite das mães. Aquelas que têm a cargo o parto e os bebés são, na grande maioria, viúvas, cujo principal trabalho é precisamente este. Também há mulheres jovens que tomam conta de crianças. O batismo é ministrado na presença da congregação, a menos que o bebé esteja gravemente doente. Se for privado do rito, sabem que a semente dos fiéis foi lavada pelo sangue de Cristo, e por isso esperam o melhor. O período de abstinência é de quarenta e dois dias, e quando estes expiram são prestadas graças solenes a Deus. Durante esses dias, são trazidos do comissariado público alimentos mais leves, como convém. As competências clínicas, desde logo das mulheres, não deixam de ter resultados. Entretanto, se os maridos desejarem viver separados, podem fazê-lo; mas caso contrário, ninguém os põe fora de casa.

[Abstinência]

Este povo tem o maior desejo de castidade conjugal e até instituem prémios para tal, pois não querem magoar-se ou enfraquecer com relações muito frequentes. Gerar filhos é uma coisa acertada; mas paixão ou luxúria é uma desgraça. Alguns vivem juntos como animais; mas mesmo o gado tem caraterísticas que envergonham essas pessoas a quem mais valia com amor mútuo e ajuda mútua preocuparem-se primeiro com o céu e só depois com as coisas terrenas. Por isso os cidadãos de Cristianópolis acreditam que pode haver até certo ponto fornicação e poluição, mesmo no casamento. Oh, aqueles cuja mente só pensa na carne e não têm vergonha de pecar com práticas, legais e ilegais! Mas que podemos nós fazer se, por todo o lado, existem lugares para festas e provocações, quando até as palavras abstinência, temperança, vigilância e trabalho são vistas com desconfiança ou são desconhecidos? E assim acontece que, quando sonhamos que todas as coisas nos são permitidas, não sentimos qualquer alegria naquilo que é realmente bom e saudável, puro e imaculado. […]

Capítulo XCI
[Viuvez]

Como nenhum laço sobrevive à morte, mesmo os casamentos mais firmes são dissolvidos. Se o marido morrer, a viúva deixa a casa e retira-se para o lar das viúvas, onde serve o estado conforme puder, casando novamente, se o desejar, mas não antes de ter expirado um ano, por respeito pelo seu primeiro amor. Se a mulher morre primeiro, o viúvo passa a comer com um vizinho ou de companhia com outros na casa pública, e, passado um ano pode voltar a casar. Não existe qualquer perigo para os órfãos, já que todas as crianças são educadas com idênticos cuidados no colégio. […]

Capítulo XCIV
Jardins

À volta do colégio, há uma dupla fila de jardins: uma geral e a outra dividida em canteiros correspondentes às casas dos cidadãos; ambos os terrenos estão plantados com mais de mil tipos de vegetais, de tal forma que representam um herbário vivo. Não permitem que se confunda a ordem ou a distribuição das plantas que, graças à habilidade do jardineiro, estão dispostas de modo a conformar-se às várias formas do céu, numa maravilhosa e inteligente combinação de cores, como se se tratasse de uma tela pintada. Aqui têm também um certo número de pássaros em gaiolas, e abelhas nas suas colmeias, sempre muito atentamente cuidados. As plantas que são para fins medicinais, culinários ou decorativos estão todas em canteiros separados. Elas têm vários usos e proporcionam diferentes prazeres – fragrância, purificação do ar, mel, medicamentos, harmoniosos cantos de pássaros e informação. Há muita água que é transportada em canos artisticamente

dispostos, e a música também se conjuga harmoniosamente com a água. Mas os habitantes sempre evitam despesas demasiado grandes. Fora de muros, têm os seus campos mais extensos que cultivam para alimentação, pois os que antes referi são plantados sobretudo pela sua elegância. Além disso, aprendem com eles a julgar o valor da beleza humana, que é a colheita das flores de um único ano. Nós nascemos, crescemos, atingimos a nossa plenitude, vamo-nos curvando e definhamos. Das nossas mortes decorre novamente o ressurgir e o desenvolvimento de outras vidas. […]

Capítulo XCVII
Estrangeiros e pobres

Para com estrangeiros e forasteiros, os habitantes mostram a maior gentileza e generosidade, que eu próprio, que então passei pelos piores momentos, por mim testemunhei. No entanto, têm o maior cuidado para evitar que os cidadãos não contraiam doenças contagiosas como resultado de uma excessiva liberdade por parte dos hóspedes. Nunca os habitantes ouviram falar de maus comportamentos em tabernas, tão vulgares em outras paragens, e que aqui são desconhecidos; e se os conhecessem, haviam de os censurar veementemente. Acham natural manter um hóspede frugalmente durante um ou dois dias; um exilado é acolhido por mais tempo; e uma pessoa doente é sempre tratada com extrema bondade. Ajudam os pobres com quanto lhes baste, e não os deixam partir sem auxílio material. Todavia, fazem a todos exames rigorosos no que toca a palavras e comportamento, e só depois desse exame lhes fazem caridade. Os pedintes, porém, não são ali conhecidos nem tolerados; porque pensam que se alguém tem realmente problemas, a república não deve nem precisa de ser alertada para os seus deveres; nada disso deve acontecer, o que está certo. Se uma pessoa estiver fisicamente apta, nunca deve negar à república o seu esforço, e isso sucedendo é quanto basta para compensar a comunidade pelos alimentos que recebe. […]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Maria Luísa Malato.

Nova Atlântida (1627)

[*New Atlantis*]

Francis Bacon

(1561-1626)

A utopia de Francis Bacon, *Nova Atlântida* (*New Atlantis*), foi publicada postumamente em 1627, um ano após a morte do autor (1561-1626). Representa a projeção do projeto científico de Bacon numa ficção, não deixando, contudo, de revelar algum desalento com a realidade científica do seu tempo. A obra foi escrita na parte final da vida de Bacon – quando o filósofo parecia já ter compreendido que o seu sonho – a fundação de uma Academia e a criação de um laboratório experimental – nunca veria a luz por falta de apoios institucionais.

A utopia de Bacon oferece ao leitor a descrição de uma nova civilização, erigida depois de a antiga cidade da Atlântida ter sido submersa pelo Dilúvio. A catástrofe, afinal, não teria sido tão avassaladora como em outras partes do planeta, pois as terras da ilha eram bastante elevadas e os homens que ali viviam terão podido salvar-se e fundar uma cidade reestruturada – a Nova Atlântida. Na ilha, os mais sábios construíram a Casa de Salomão, um espaço laboratorial regido por um novo paradigma de investigação científica, baseado na observação sistemática da realidade e na experiência como método. O objetivo desses sábios era o conhecimento das causas e dos movimentos secretos das coisas, bem como a realização de tudo o que esse conhecimento tornava possível. Pressupunha-se também a total bondade do conhecimento científico, inclusivamente no que à alimentação dizia respeito.

Quando os viajantes europeus chegam à Nova Atlântida, logo são convidados para uma refeição, depois por eles classificada como a melhor de todas até então provadas. Os hóspedes podem escolher entre três bebidas diferentes, mas igualmente deliciosas: um vinho de excelentes propriedades, uma cerveja, mais clara do que as europeias, e uma refrescante sidra, feita a partir de um fruto que só cresce naquela ilha. Estas bebidas são apreciadas pelo prazer que proporcionam. Apesar disso, na Nova Atlântida, de uma maneira geral, predomina uma visão mais utilitária da alimentação. Os sábios da Nova Atlântida retiram dos diversificados pomares grande parte dos elementos que curam os atlantes – por exemplo, uma laranja escarlate elimina o enjoo marítimo; uma pílula vegetal, quando tomada todas as noites, impede inúmeras doenças. Não só as plantas, mas também os animais são transformados e criados para benefício dos atlantes. A flora e a fauna obedecem aos desejos dos sábios da ilha e a utilidade medicinal das mais variadas transformações é minuciosamente indicada pelo narrador.

O progresso que Francis Bacon propõe é de tipo tecnológico. Todo o "encantamento" que os

atlantes exibem é de ordem científica e justificável por um raciocínio unicamente racional. A dimensão moral ou humanista desta utopia parece, pois, secundária. Porém, não deve o leitor iludir-se com esta ciência inócua. Ao aperfeiçoarem a medicina, as criaturas de Deus exaltam também as características humanas que lhes foram dadas pelo Criador. Ao controlar a Natureza para dela receberem mais, os atlantes não só suavizam a dureza da sua existência física, como se permitem a perceção da felicidade para eles projetada.

Hélder Mendes Baião

[Inundação e alimentação]

[…] [— A] vingança divina não demorou a manifestar-se depois destes orgulhosos empreendimentos. Porque, em menos de cem anos, a grande Atlântida foi destruída: não por um grande terramoto, como diz o vosso homem (até porque toda aquela zona do mundo é pouco sujeita a terramotos), mas por um dilúvio ou, mais exatamente, uma inundação. Aquelas terras tinham, à época, rios muito grandes e montanhas muito altas, de onde escorria mais água do que em qualquer outra parte do mundo antigo. Deve também dizer-se que a dita inundação não foi grande, pois não ultrapassou, na maioria dos lugares, os doze metros a contar do chão. Por isso, embora ela tivesse provocado a morte a homens e animais em geral, alguns habitantes selvagens da floresta escaparam, os pássaros também escaparam, voando para as árvores altas e para os bosques. Mas, quanto aos seres humanos, embora houvesse edifícios acima do nível das águas, aquela inundação provocou muito mais vítimas, porque, apesar de pouca profunda, se manteve por muito tempo e, por essa razão, os habitantes do vale que não morreram afogados, pereceram devido à falta de alimentos e outros bens necessários. […]

[Uma refeição]

[…] Pouco depois foi servido o nosso jantar, o qual foi composto de boas iguarias, tanto em pão como no resto, melhores do que em qualquer dieta de colegiada que eu tenha conhecido na Europa. Também tivemos bebidas de três tipos, todas saudáveis e saborosas: um vinho de uvas; uma bebida de cereais, parecida com a que, na nossa terra, chamamos cerveja, mas mais clara; e uma espécie de sidra feita de um fruto que só se encontra naquele país, uma bebida maravilhosamente agradável e refrescante. Além disso, também nos trouxeram uma grande quantidade daquelas laranjas escarlates, para os nossos doentes; as quais (disseram eles) era remédio garantido contra as maleitas apanhadas no mar. Também nos deram uma caixa com umas pílulas pequenas cinzentas ou esbranquiçadas, e queriam que os nossos doentes tomassem uma todas as noites, antes de irem dormir, pois, diziam eles, acelerariam a sua recuperação. […]

[Agricultura]

[…] [—] Também temos grandes e variados jardins e pomares, nos quais não só tivemos em conta a beleza como também as qualidades do terreno e a adequação dos solos às diversas árvores plantadas e ervas semeadas. Há áreas muito vastas onde são cultivadas árvores e bagas das quais fazemos vários tipos de bebidas, isto para além das vinhas. Nestas, praticamos também toda a espécie de enxertos, e aplicamos igualmente esta técnica em árvores silvestres, transformando-as em fruteiras. E fazemos (através da arte) o mesmo nos pomares e jardins, para que desabrochem mais cedo e produzam mais cedo (ou mais tarde) em relação às suas estações, acelerando ou retar-

dando o seu curso natural. Também, através das mesmas artes, os frutos resultantes são maiores e mais doces, e o seu gosto, cheiro, cor e aspeto distintos da sua natureza. E muitos são tratados de modo a que se tornem medicamentos.

"Temos também maneira de fazer crescer várias plantas sem sementes, através de misturas de terras, e conseguimos, do mesmo modo, criar plantas novas, diferentes do vulgar, e fazer com que uma árvore ou planta se transforme noutra.

"Temos igualmente parques e cercados com todo o género de animais terrestes e pássaros, e os utilizamos, não só para exibir pela sua beleza e raridade, mas também para dissecção e experiências laboratoriais, porque deles podemos tirar muitas ilações sobre o que pode ser feito no corpo dos seres humanos. Neles encontramos e provocamos muitos efeitos estranhos, conseguindo mantê-los vivos, apesar de várias partes que consideramos vitais terem neles perecido e terem sido retiradas; ressuscitamos alguns que, na aparência, diríamos mortos; e muitas outras coisas deste género. Também neles fazemos experiências com venenos e outros medicamentos, ou praticamos cirurgias, ou estudamos os processos biológicos. Também, por arte, os tornamos mais encorpados ou mais altos do que no seu tamanho natural; ou, pelo contrário, os fazemos mais pequenos e interrompemos o seu crescimento. Igualmente os tornamos mais férteis do que é natural na espécie, ou então, pelo contrário, os tornamos estéreis e incapazes de se multiplicar. Também modificamos a sua cor, forma ou atividade de muitas maneiras. Encontramos formas de os miscigenar e fazer copular com diferentes técnicas, o que deu origem a espécies novas, e não estéreis, como é voz corrente. Produzimos um certo número de serpentes, vermes, moscas, peixes, a partir da sua putrefação, e alguns chegam a ser em tudo criaturas perfeitas, tanto nos animais terrestes como nos pássaros; e têm sexos e reproduzem-se. Nada disto fazemos ao acaso, mas sabendo de antemão de que matéria ou tipo de miscigenação essas criaturas surgirão.

"Também temos lagos especiais onde fazemos experiências com peixes, tal como descrevemos anteriormente a respeito dos animais terrestes e dos pássaros.

"Também temos locais para criar e produzir aqueles tipos de vermes e de moscas que são de utilização específica, tal como são para vós os bichos da seda e as abelhas.

"Não vou demorar-vos falando uma vez mais nas nossas cervejeiras, padarias e cozinhas, onde preparamos bebidas, pães e carnes, variados, raros e com efeitos especiais. Fabricamos vinho a partir das uvas e bebidas de outras espécies de fruta, cereais e raízes; e ainda bebidas misturadas com mel, açúcar, maná e frutos secos e cozidos; ou feitas a partir dos cortes em árvores, e ainda com a polpa de canas. E estas bebidas têm diferentes idades, algumas bebem-se frescas, outras com quarenta anos. Temos também bebidas produzidas com várias ervas, raízes e especiarias. E o mesmo fazemos com diferentes carnes e com carnes brancas; e, portanto, algumas das bebidas são, deste modo e ao mesmo tempo, carne e bebida: e muitos, sobretudo os mais velhos, preferem viver delas, usando na sua alimentação muito pouca carne ou pão, ou mesmo prescindindo destes. Acima de tudo, tentamos ter bebidas com pedaços sólidos muito pequenos para que eles sejam assimilados pelo corpo sem ter tanto que morder, mastigar ou nos enervar. De tal maneira que alguns, colocados nas costas da mão, passado um bocadinho passam para a palma e, mesmo assim, deixam na boca um gosto suave. Também temos águas que maturamos deste modo para que se

tornem nutritivas e assim se tornam de facto bebidas excelentes: e muitos não usam outra coisa. Pães, temo-los de várias espécies: de cereais, raízes, sementes; sim. E temos carne e peixe secos, com vários tipos de molhos e condimentos: alguns despertam logo o apetite; outros são muito nutritivos, e há quem viva só deles, sem qualquer outra carne, e vivem muito tempo. Quanto às carnes, temos algumas tão batidas, tenras e mortificadas, e isto sem qualquer tipo de corrupção, que basta um suave calor do estômago para a transformar num bom quilo. Tal como seria necessário com um calor forte para carne preparada de outro modo. Também temos algumas carnes e pães e bebidas que, depois de ingeridas pelos homens, lhes permitem jejuar muito tempo. E outras costumam tornar as carnes do corpo dos seres humanos sensivelmente mais rijas, e a força deles se torna muito maior do que seria sem estes alimentos.

"Temos dispensários ou lojas de medicamentos. E deste modo se pode facilmente pensar que, tendo nós tanta variedade de plantas e de criaturas vivas, ainda mais do que as que tendes na Europa (e nós sabemos o que lá tendes), os simples, as drogas e os ingredientes dos medicamentos são naturalmente em grande número e variedade. Temo-los igualmente de diferentes idades e longas fermentações. Quanto à sua preparação, usamos não só todas as formas de destilação e decantação delicadas, (especialmente obtidas por calor suave e percolação, com diferentes filtros e substâncias), mas também técnicas exatas de composição, por meio das quais quase tudo se incorpora, como se fossem simples naturais. […]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Maria Luísa Malato.

O Outro Mundo (1662)

[*L'Autre Monde*]

Cyrano de Bergerac

(1619-1655)

O Outro Mundo, de Cyrano de Bergerac (1619-1655), reúne duas obras: *Os Estados e Impérios da Lua*, romance escrito o mais tardar em 1649 e publicado pela primeira vez de forma incompleta em 1657 com o título *História Cómica*, e *Os Estados e Impérios do Sol*, continuação inacabada da primeira obra, publicada pela primeira vez em 1662 (ainda que a atribuição ao autor desta segunda obra seja contestada).

Nesses romances, uma personagem, Dyrcona – um anagrama imperfeito de Cyrano – vai à Lua e depois ao Sol. Essas viagens a mundos diferentes, e parcialmente invertidos, são utilizadas pelo autor para criticar amplamente a sociedade e ridicularizar as formas de pensar escolásticas. Mas os mundos descobertos estão longe de ser sempre ideais ou até de estarem isentos dos defeitos evidenciados na Terra.

A alimentação aparece muitas vezes nestes romances. O episódio mais marcante é, sem dúvida, uma refeição feita na Lua, onde o herói é seduzido por aromas saborosos, mas que não são seguidos pela apresentação das travessas que os aromas anunciavam. Com efeito, as personagens da Lua alimentam-se de fumos, o que evita dois problemas da alimentação: o trabalho da digestão e os excrementos que dela são resultantes. Noutras passagens, a alimentação será uma oportunidade para estabelecer uma continuidade entre os seres: tornamo-nos um pouco do que comemos e transformamo-nos no que nos come. Não estando Dyrcona habituado a abandonar a sua natureza animal e a não trincar nada, terá direito a uma verdadeira refeição no dia seguinte (não vá ele ter uma indigestão, uma vez que já tinha cheirado uma refeição). Mas conhecerá outros hábitos bizarros. Numa cena de caça, organizada para sua fruição, serão alvejadas cotovias, mas elas cairão aos seus pés já assadas, pois o tempero está nas balas, e também as há capazes de depenar e cozinhar a caça em tempo recorde. Essas refeições são pagas em sonetos, para que aqueles que são espirituosos não fiquem de estômago vazio. A alusão ao contexto literário de Bergerac é clara. Mas a alimentação também é motivo para reflexões fantasiosas ou filosóficas. A Bíblia e a mitologia são reinterpretadas, especialmente com base na Árvore do Conhecimento, cujo fruto dá o conhecimento de todas as coisas, mas cuja casca causa esquecimento. Há ainda nesta ficção uma personagem que não aceita alimentar-se de animais ou de plantas que tenha de matar, pois afirma que ambos os seres, animais ou vegetais, têm sensibilidade e até consciência. Essa personagem evoca a capacidade de filosofar das couves e, duvidando da excelência dos seres humanos, crê até que Deus, tido por criador de todas as coisas, as fez à sua imagem, pois são os seres humanos muito mais imperfeitos.

Anne Staquet

[Um outro Paraíso]

[…] Eu queria continuar com aquelas brincadeiras, mas Elias impediu-me:

— Lembre-se — disse ele, — de que este lugar é sagrado.

Calou-se de seguida durante algum tempo, como para se lembrar do que ia a dizer e, depois, pronunciou as seguintes palavras: — Não toco no fruto da vida senão de cem anos em cem anos. O gosto do seu sumo tem alguma relação com o espírito do vinho. Foi, creio eu, essa maçã, a que Adão comeu, a causa de os nossos primeiros pais terem vivido tanto tempo, por se ter derramado na sua semente algo da sua energia até ela se vir a apagar nas águas do dilúvio. A Árvore da Ciência está plantada aqui à nossa frente. O seu fruto está coberto por uma casca que produz a ignorância em quem a provar e que, sob a espessura dessa casca, preserva as virtudes espirituais desse douto alimento. Outrora, Deus, depois de expulsar Adão desta terra bem-aventurada, temendo que ele encontrasse o caminho, esfregou-lhe as gengivas com aquela casca. Desde então, ele andou mais de quinze anos a tartamudear, tendo esquecido de tal modo todas as coisas que tanto ele como até os seus descendentes até Moisés nem sequer da Criação se lembravam. Mas os restos da virtude dessa casca pesada acabaram por se dissipar devido ao calor e à clareza do génio deste grande profeta. Eu, felizmente, dirigi-me a uma daquelas maçãs que a maturidade tinha despojado da sua pele, e mal a minha saliva a molhou, a filosofia universal apossou-se de mim. Pareceu-me então que um número infinito de olhos pequeninos tinha mergulhado na minha cabeça e eu tinha passado a saber o modo de falar com o Senhor. Quando depois fiz uma reflexão sobre esta remoção milagrosa, calculei que não poderia ter vencido por meio das virtudes ocultas de um corpo natural simples a vigilância do serafim que Deus ordenou para guardar este paraíso. Mas porque lhe agrada servir-se de causas secundárias, pensei que ele me tinha inspirado aquela forma de lá entrar, tal como tinha querido usar as costelas de Adão para lhe fazer uma mulher, embora a pudesse ter feito de barro como fez com ele. Fiquei assim muito tempo neste jardim a passear sem companhia. […]

[O fumo]

[…] Ele ainda me teria contado mais coisas se não nos tivessem vindo chamar para a mesa; o meu guia levou-me a um quarto magnificamente mobilado, mas onde não vi nada preparado para comer. Uma tal desolação, quando eu estava a morrer de fome, fez-me perguntar onde tinham posto a mesa. Não consegui ouvir o que ele me disse, pois três ou quatro rapazinhos, filhos do anfitrião, se aproximaram de mim naquele momento, e, com grande civilidade, me despiram até à camisa. Esta nova forma de cerimónia surpreendeu-me tanto que nem ousei perguntar a razão do gesto aos meus belos e graves criados, e, não sei eu como, consegui responder ao meu guia, que perguntou por onde eu queria começar, só estas duas palavras: "Uma sopa". Imediatamente senti o cheiro do mais suculento refogado que alguma vez atingiu o nariz de um sôfrego. Quis levantar-me do meu lugar para procurar a fonte daquele fumo agradável, mas o meu guia deteve-me:

— Onde quer ir? — perguntou-me ele. — Daqui a nada saímos para o passeio, mas agora é hora de comer. Termine a sua sopa, e depois mandamos vir outra coisa.

— E onde diabo está tal sopa? — gritei-lhe eu muito zangado. — O senhor apostou hoje em gozar comigo?

Respondeu-me ele: — Pensava que tivesse visto na cidade de onde viemos, o seu senhor ou algum outro tomarem refeições; só por isso não lhe falei da maneira como as pessoas se alimentam neste país. Então, já que ainda o ignora, fique a saber que vivemos aqui apenas de fumo. A arte da cozinha é encerrar em grandes vasos – feitos propositadamente para tal fim – as exalações que saem das carnes e, tendo coligido vários tipos e gostos diferentes, conforme o apetite daqueles que servimos, abrimos o vaso onde esses odores estão guardados, e depois vamos destapando outro, e outro ainda, e assim por diante, até que todos fiquem saciados. Na verdade, a não ser que já tenha vivido deste modo, nunca poderia imaginar que por si só o nariz, sem os dentes e sem a goela, pudesse executar, para alimentar o homem, as funções da sua boca, mas vou mostrar-lho através da experiência.

E mal ele tinha acabado de falar senti entrar sucessivamente na sala tantos vapores agradáveis e tão alimentícios que em menos de um quarto de hora me senti completamente saciado. E, quando nos levantámos, disse-me:

— Não se trata certamente de uma coisa que lhe possa causar assim tanta admiração, porque não pode ter vivido tanto tempo sem observar que, lá no seu mundo, os cozinheiros e os pasteleiros comem menos do que as pessoas de outras profissões e são, apesar disso, bem mais gordos. De onde lhes vem aquela barriguinha a não ser do fumo das carnes que os rodeia constantemente, que lhes penetra no corpo e os alimenta? É por isso que as pessoas deste mundo daqui gozam de uma saúde bem menos interrompida e bem mais vigorosa, já que os alimentos quase não geram excrementos, que estão na origem de quase todas as doenças. Possivelmente ficou surpreendido quando, antes da refeição, o despiram, porque este costume não é habitual no seu país. Mas é a moda aqui e usamo-lo para que o animal fique mais transpirável, aberto ao fumo.

— Caro Senhor — repliquei-lhe eu, – há uma grande verdade em tudo o que me diz e eu próprio acabei de fazer a experiência; mas confesso que, não conseguindo desbrutalizar-me tão prontamente, gostaria de sentir um pedaço bem palpável entre os meus dentes.

Ele assim me prometeu, todavia só para o dia seguinte porque, dizia ele, comer tão rapidamente logo a seguir à refeição ainda me causaria alguma indigestão. Continuámos a conversar ainda durante algum tempo e depois subimos ao quarto para nos deitarmos. […]

[A caça já assada]

[…] No dia seguinte, já o sol raiava, entrou no quarto o meu demónio e disse-me:

— Vou cumprir a minha palavra. Vai almoçar mais solidamente do que ontem jantou.

Ao ouvir estas palavras, alcei-me logo, e ele guiou-me pela mão para detrás do jardim da casa, onde um dos filhos do anfitrião nos esperava com uma arma na mão, semelhante às nossas espingardas. O rapaz perguntou ao meu guia se eu queria uma dúzia de cotovias, porque os macacos

(era como ele me considerava) se alimentavam dessa carne. Mal eu respondi afirmativamente, o caçador disparou um tiro, e vinte ou trinta cotovias caíram todas preparadinhas aos nossos pés. Aqui, imaginei imediatamente o provérbio do nosso mundo em que se fala de um país onde as cotovias caem já todas assadas! Sem dúvida alguém tinha vindo já aqui e depois regressado.

— Basta-lhe comer, — disse o meu demónio. — Há aqui o engenho de misturar as técnicas que matam, depenam e cozinham a caça, já com os ingredientes necessários para a temperar.

Eu apanhei algumas das aves, que comi em confiança, e na verdade nunca na minha vida provei nada tão delicioso. […]

[A alma da couve]

[…] Estendemo-nos, então, nuns colchões muito macios, cobertos com grandes tapetes onde o fumo nos veio encontrar tal como acontecera já na albergaria. Um servo jovem levou o mais velho dos nossos dois filósofos para uma salinha separada e gritou então o meu tutor:

— Venha ter connosco aqui, logo que acabe de comer.

E prometeu que voltava. Esta fantasia de comer à parte suscitou-me a curiosidade de saber a sua razão:

— Ele não gosta do cheiro da carne, ou mesmo das ervas, se não morreram por si mesmas, esclareceram-me eles, porque pensa que são capazes de sentir dor…

— Não me surpreende assim tanto que se abstenha de carne e de todas as coisas que tiveram vida sensível, respondi eu, pois em nosso mundo os pitagóricos e até mesmo alguns santos-a-nacoretas criam nesse sistema; mas não ousar, por exemplo, cortar uma couve por medo de a magoar, parece-me risível.

— Pois eu — contestou o demónio, — encontro muita verdade na crença dele, porque, ora diga-me lá, essa couve de que fala não é tanto criatura de Deus como o senhor? Não têm ambos como pai e mãe, Deus e a privação? Deus não teve, desde toda a eternidade, o intelecto ocupado com o nascimento dela tanto quanto teve com o seu? Embora me pareça que ele se ocupou mais do vegetantes do que dos raciocinantes, já que entregou a geração de um homem aos caprichos do seu pai, o qual podia a seu bel-prazer engendrá-lo ou não o engendrar: rigor que, no entanto, não quis usar com a couve; porque, em vez de confiar ao critério do pai germinar ou não o filho, como se apreendesse que a raça da couve perecesse mais do que a raça dos homens, forçou-as, quer elas quisessem quer não, a dar o ser umas às outras, e ao contrário dos homens, que no máximo só podem gerar na sua vida cerca de vinte outras vidas, a couve produz, no que lhe diz respeito, quatrocentas mil por cabeça. Todavia, dizer que Deus amou mais o homem do que a couve é fazer cócegas a nós próprios para nos fazer rir. Sendo incapaz de paixão, ele não conseguiria odiar nem amar ninguém; e se ele fosse capaz de amar, havia de preferir ter afeição por esta couve que nunca o ofenderia, do que por aquele homem cujos insultos que lhe fará já Deus tem diante de seus olhos. Acrescente-se a isto que ele não poderia nascer sem crime, sendo (como é) uma parte do primeiro homem que o fez culpado. Mas sabemos muito bem que a primeira couve nunca ofendeu o seu Criador no paraíso terreal. Devemos dizer então que somos feitos à imagem do Ser Soberano e as couves não? Mesmo sendo isso verdade, contaminando a nossa alma que nos fazia parecidos com Ele, nós apagamos a semelhança, pois não há nada mais contrário a Deus do que o pecado. Portanto, se a alma não é já o seu retrato, também não é pelas mãos, pelos pés, pela boca, a testa ou as orelhas, que nos parecemos com ele mais do que a couve com as suas folhas, as suas flores, o seu caule, o seu coração e a sua cabeça. O senhor não acredita que, se esta pobre planta pudesse falar quando é cortada, não dissesse: "Homem, meu querido irmão, o que fiz eu para merecer a morte? Cresço apenas nas tuas hortas e nunca me encontram num lugar selvagem onde viveria em segurança; recuso ser o trabalho de outras mãos que não as tuas, mas mal saio delas é para lá voltar. Ergo-me da terra, desabrocho, estendo-te os braços, ofereço-te os meus filhos ainda em semente e, como recompensa da minha cortesia, cortas-me a cabeça!" Eis o discurso que a couve faria se pudesse exprimir-se. Mas então, como ela não pode queixar-se, quererá isso dizer que podemos precisamente fazer-lhe todo o mal que ela não pode impedir? Se eu encontrar um miserável amarrado, posso, sem crime, matá-lo, porque ele não pode defender-se? Pelo contrário, a fraqueza dele agravaria a minha crueldade porque, por muito que essa infeliz criatura fosse pobre e desprovida de todos os nossos benefícios, não mereceria a morte só por isso. O quê! De todas as benesses do ser, a couve só tem a de vegetar, e nós arrancámos-lha? O pecado de massacrar um homem não é tão grande – porque um dia ele voltará a viver – quanto é o de cortar uma couve e tirar-lhe a vida, a ela que não tem outra à sua espera. Aniquila-se a alma da couve quando se lhe dá a morte; mas, quando se mata um homem não se faz senão mudá-la de domicílio. E digo mesmo mais: visto que Deus, o Pai comum de todas as coisas, ama igualmente as suas obras, não é razoável pensar que ele repartiu as suas benfeitorias irmãmente entre nós e as plantas? É verdade que fomos os primeiros a nascer, mas, na família de Deus, não há direitos de primogenitura: assim, se as couves não participam connosco do dom da imortalidade, certamente terão qualquer outra vantagem que, pela sua grandeza, compensará a sua brevidade: talvez seja um intelecto universal, um conhecimento perfeito de todas as coisas e das suas causas e talvez fosse também por isso que aquele sábio motor não lhes tenha dado órgãos semelhantes aos nossos, que não servem para mais do que um simples raciocínio fraco e muitas vezes enganador, tendo dado às couves outros mais engenhosamente trabalhados, mais fortes e mais numerosos, que lhes servem para a operação dos seus colóquios especulativos. […]

[A comichão]

[…] — Resta-me provar que existem mundos infinitos num mundo infinito. Imaginem, pois, o universo como um grande animal, as estrelas que são mundos com outros animais lá dentro que servem reciprocamente de mundo a outros povos, tal como nós, os cavalos ou os elefantes. E que nós, por nossa vez, também somos mundos de certa gente ainda mais pequena, como os chatos, os piolhos, os vermes, os ácaros; estes são a terra de outros impercetíveis; e tal como nós parecemos um grande mundo a esse povo pequenino, talvez a nossa carne, o nosso sangue e os nossos espíritos não sejam outra coisa senão uma tessitura de animaizinhos que interagem, nos fazem mover através dos seus movimentos

e, deixando-se cegamente conduzir à nossa vontade que lhes serve de cocheiro, conduzem-nos a nós e produzem em conjunto esta ação a que chamamos vida. Porque, tenha a bondade agora de me dizer: será errado pensar que um piolho tome o nosso corpo por um mundo e que, quando algum deles viajou de uma das nossas orelhas até à outra, os seus companheiros possam dizer dele que viajou até ao fim do mundo ou que correu de um polo ao outro? Sim, sem dúvida, este povo pequenino toma o nosso pelo pelas florestas do seu país, os poros cheios de pituíta, as borbulhas e as espinhas por lagos e charcos, os abcessos por oceanos, os fluidos por dilúvios; e quando nos penteamos para trás e para a frente, tomam esta agitação pelo fluxo e refluxo do oceano. A comichão que sentimos não prova aquilo que digo? Esse ácaro que a produz será uma coisa diferente de algum desses animaizinhos que se libertou da sociedade civil para se tornar um tirano no seu país? Se me perguntarem por que razão são maiores do que esses outros pequenos impercetíveis, pergunto eu por que razão são os elefantes maiores do que nós e os irlandeses maiores do que os espanhóis? Quanto a essa bolha e essa crosta, cuja causa ignoramos, elas têm que ser formadas pela corrupção dos cadáveres dos seus inimigos que esses pequenos gigantes massacraram ou então produzidas pela necessidade de alimentos de que os sediciosos se empanturraram, deixando apodrecer pelos campos montanhas de cadáveres; ou talvez esse tirano, depois de ter à sua volta expulsado os seus companheiros que, com os seus corpos, tapavam os poros do nosso, tenha deixado passagem à pituíta que, tendo extravasado para fora da esfera da circulação do nosso sangue, se corrompeu. Talvez me perguntem por que razão um ácaro produz cem outros. Não é coisa complicada de perceber. Porque, tal como uma revolta engendra outra, também estes pequenos povos, empurrados pelo mau exemplo dos seus companheiros sediciosos, aspiram cada um em particular ao comando, e então por todo o lado atiçam a guerra, o massacre, a fome. Mas, dir-me-ão: certas pessoas são muito menos sujeitas a comichões do que outras. Contudo, todos estão igualmente cheios destes animaizinhos porque são eles, segundo dizem, que fazem a vida. É verdade. Assim podemos notar que os fleumáticos estão menos sujeitos à coceira do que os biliosos, porque o povo simpatizante do clima que os habita é mais lento num corpo frio do que noutro aquecido pela temperatura da sua região, que saltita, que se mexe e remexe, que não é capaz de ficar quieto. Assim, o bilioso é mais delicado que o fleumático, porque estando animado em muitas mais partes, e sendo a alma apenas a ação destes animaizinhos, é capaz de sentir em todos os lugares onde esse gado se agita e onde o fleumático não é suficientemente quente para o fazer agir senão em poucos lugares. E para provar mais ainda esta caridade universal, bastará pensar no modo como, quando nos ferimos, o sangue acorre à ferida. Os nossos médicos dizem que o sangue é guiado pela previdente natureza que quer socorrer as partes debilitadas; vejam que belas quimeras! Quer dizer que além da alma e do espírito ainda existiria em nós uma terceira substância intelectual que teria a sua função e os seus órgãos à parte. É muito mais credível que esses animaizinhos, sentindo-se atacados, mandem os vizinhos pedir socorro e que, vindo estes de todos os lados e sendo o país incapaz de aguentar tanta gente, morram abafados ou à fome. Esta mortalidade ocorre quando a apostema fica madura; pois para testemunho de que então esses animais de vida se extinguiram é que a carne apodrecida se torna insensível; que, se muitas vezes a sangria receitada para desviar os fluxos resulta, é que muitos se perderam pela abertura que esses animaizinhos tentavam colmatar e eles se recusam a ajudar os seus aliados, não tendo senão um poder muito medíocre para se defender cada um por si.

E assim terminou. […]

[Vida e morte]

[…] [—] Quando um dos nossos filósofos chega a uma idade em que sente amolecer o espírito e o gelo dos anos embotar os movimentos da sua alma, reúne os amigos para um banquete sumptuoso. Depois, tendo explicado as razões que o levaram a decidir despedir-se da natureza, a pouca esperança de poder acrescentar algo às suas boas ações, ou lhe é concedida graça, sendo depois condenado a morrer, ou recebe uma severa ordem para viver. Quando a pluralidade dos votos lhe põe a alma nas mãos, ele avisa os seus mais queridos da hora e do local e estes purgam-se e jejuam durante vinte e quatro horas. Depois, chegando à habitação do sábio, tendo oferecido os seus sacrifícios ao sol, entram no quarto onde o generoso ser espera por eles, recostado numa cama cerimonial. Todos, segundo a sua hierarquia correm a abraçá-lo e, quando chega a vez daquele que ele mais ama, depois de o ter beijado ternamente, deita-o sobre o seu estômago e junta a sua boca à boca dele, enquanto, com a mão direita, mergulha um punhal no coração. O amante não separa os lábios dos do seu amante até sentir que ele expirou; então, retira o ferro do peito e fecha a ferida com a boca, engole o sangue e o vai chupando sempre até não poder beber mais. Imediatamente, outro lhe sucede e o primeiro é levado para a cama. O segundo, saciado, é deitado também para dar lugar ao terceiro. Finalmente, quando todo o grupo está saciado, passadas quatro ou cinco horas, é levada a cada um uma menina de dezasseis ou dezassete anos, e durante os três ou quatro dias em que se deleitam com os prazeres do amor só se alimentam da carne do morto que lhes dão a comer crua, de modo a que, se destes abraços puder nascer alguma coisa, ficarão com a certeza de que é o seu amigo que está novamente vivo. […]

[Metempsicose]

[…] — Sabeis, ó meu filho, que da terra se faz uma árvore, da árvore um porco, do porco, um homem. Não poderemos, pois, acreditar que, visto que todos os seres da natureza tendem para o mais perfeito e aspiram a tornar-se homens, esta essência é a completude da melhor e da mais bem imaginada mistura do mundo, sendo a única que estabelece a conexão da vida brutal com a angélica. Que estas metamorfoses acontecem, há que ser pedante para o negar. Não vemos que uma macieira, pelo calor do seu germe, como através de uma boca, suga e digere a erva que a rodeia; que um porco devora este fruto e faz com que ele se torne uma parte de si mesmo; e que um homem, comendo o porco, aquece essa carne morta, une-a a si e, finalmente, faz este animal viver sob uma espécie mais nobre? Assim, esse grande pontífice que vemos com a sua mitra na cabeça era, há apenas uns sessenta anos, um tufo de erva no meu jardim. Portanto, será fácil de acreditar que Deus, Pai comum de todos os seres, mesmo amando-os a todos igualmente, através desta metempsicose mais ponderada do que a pitagórica, depois de toda a matéria, que tudo aquilo que sente, tudo o que vegeta finalmente ter passado pelo homem, fará então chegar esse grande dia do Juízo em que os profetas dizem concretizar-se os segredos da sua filosofia.

Desci para o jardim muito satisfeito e comecei a recitar ao meu companheiro o que o nosso mestre me tinha ensinado, quando o fisiónomo chegou para nos conduzir à refeição e ao dormitório. […]

[Comida e Religião]

[…] — Mas — disse-lhe eu, — se a nossa alma morresse, como bem vejo que é onde quer chegar, a ressurreição que esperamos seria, portanto, apenas uma quimera, pois Deus teria de nos recriar, e isso não seria uma ressurreição.

Ele interrompeu-me com um aceno de cabeça:

— Ei, pela sua fé! — exclamou ele. — Quem é que lhe andou a contar essas historietas? O quê! O senhor? O quê! Eu? O quê! A minha serva ressuscitar?

— Não é — respondi-lhe eu, — uma história da carochinha, é uma verdade indubitável que lhe vou provar.

— E eu — disse ele, — provo-lhe o contrário. Para começar, suponha-se que o senhor comia um maometano: convertia-o, consequentemente, na sua substância! Não é verdade que esse maometano, digerido, se transforma em parte em carne, em parte em sangue, em parte em esperma? Vai amar a sua esposa e da semente, extraída inteiramente do cadáver maometano, põe no molde um lindo cristãozinho. Pergunto: o maometano terá o seu corpo? Se a terra o devolver, o cristãozinho não terá o dele, já que inteiramente não é senão uma parte do maometano? Se me disser que o cristãozinho terá o seu, então Deus roubará ao maometano o que o cristãozinho recebeu só do maometano. Assim, necessariamente, a um ou a outro faltará o corpo! O senhor talvez me responda que Deus reproduzirá matéria para fornecer àquele que não tiver o suficiente? Sim, mas outra dificuldade nos impede: é que, ressuscitando o maldito maometano e Deus fornecendo-lhe um corpo novinho em folha por causa do cristão lhe ter roubado o que era dele, como o corpo por si só, como a alma por si só, não fazem um homem, e como o corpo e a alma são partes integrantes do homem (tanto uma como o outro), se Deus amassar para esse maometano um outro corpo que não o dele, já não será o mesmo indivíduo. Assim Deus condena outro homem que não é aquele que merecia o inferno; é esse corpo concupiscente, esse corpo que abusou criminosamente de todos os sentidos, e Deus, para castigar esse corpo, atira outro para o fogo, outro que é virgem, outro que é puro e que nunca emprestou os seus órgãos à operação do menor crime. E o que seria ainda bem ridículo é que esse corpo teria merecido o inferno e o paraíso ao mesmo tempo, porque: como maometano, deve ser condenado; como cristão, deve salvo. De modo que Deus não poderia pô-lo no Paraíso sem ser injusto, recompensando com a glória a danação que merecia como maometano. E não pode lançá-lo no inferno sem ser também injusto, recompensando com a morte eterna a beatitude que teria merecido como cristão. Por isso, se quiser ser justo, terá de condenar e de salvar eternamente esse homem. […]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Maria Luísa Malato.

O Mundo Ardente (1666)

[*The Blazing World*]

Margaret Cavendish

(1623-1673)

The Blazing World, de Margaret Cavendish (1623-1673), publicado em 1666, conta a história de uma jovem raptada por um mercador e que se vê levada para o Polo Norte, e, depois, para outro mundo, o Mundo Resplandecente, do qual se vem a tornar imperatriz. Nesse lugar, encontra diversas criaturas de aparência estranha, com a forma de animais, mas que caminham eretas como seres humanos e se comportam com a maior civilidade. No seu primeiro encontro com essas criaturas, retratado no primeiro excerto selecionado para esta Antologia, a comida funciona sobretudo como um sinal de hospitalidade que a leva a reconhecer o grau de similitude entre um "eu" e os "outros". Em muito semelhante à postura ereta e à capacidade de comunicar através da fala – duas características tidas humanas por excelência – o facto de os homens-urso e de as mulheres lhe oferecerem comida, em vez de a transformarem em alimento, a prontidão em nutri-la em vez de a devorarem, desestabiliza os limites entre o humano e o animal. Como tal, mesmo que a comida dessas criaturas seja radicalmente diferente daquela a que está habituada, o gesto hospitaleiro contribui para o reconhecimento de atributos humanos.

O segundo e o terceiro excertos que selecionámos relacionam partes das conversas da imperatriz com os cientistas ao serviço das suas sociedades científicas. A análise microscópica dos homens-urso aos vegetais, mais especificamente à urtiga, surge como uma das várias ocasiões em que Cavendish desafia a veracidade dos resultados experimentais, já que levanta uma questão sobre a existência de veneno nas urtigas, salientando como o seu consumo seria prejudicial. A sua aparente desconfiança em relação ao uso de microscópios – "talvez os seus microscópios não os tenham informado verdadeiramente" – reflete a hostilidade de Cavendish em relação à ciência experimental praticada nos primórdios da Royal Society e, em particular, ao trabalho de Robert Hooke. A reflexão da imperatriz sobre a última experiência dos homens-urso, a análise microscópica de uma pulga e de um piolho, implica olhar mais para baixo na escada social: trata-se, agora, de observar politicamente aqueles "pobres Mendigos" (a maiúscula é a do original inglês), completamente privados de sustento, mas que, por ironia, oferecem sustento aos Piolhos, esses que, de forma parasita, lhes sugam a carne e o sangue.

A dimensão da classe é fortemente revisitada na resposta dos homens-macaco à pergunta da Imperatriz a propósito da aparência jovem dos membros da raça imperial, que parece estar em

desacordo com a sua longevidade. Como explicam os homens-macaco, tal fica a dever-se ao consumo de um certo óleo que tem o poder, não apenas de prolongar a vida, mas também de reverter gradualmente a velhice — um efeito retrospetivo de transmutação alquímica. Conforme descrito, o processo — que dizem durar nove meses, a duração de uma gravidez humana regular — envolve vómitos sistemáticos e vários outros tipos de excreções corporais que levam à renovação do corpo. O paralelismo entre o nascimento humano e o nascimento do homem-animal destaca a forma impessoal da relação: o consumo do óleo fornece um meio alternativo de assegurar a sucessão dinástica sem necessidade de depender da reprodução biológica. Ao mesmo tempo, o uso seletivo do óleo pelos membros da raça imperial, e não por toda a população, chama a atenção para o carácter estritamente hierárquico desta sociedade utópica: na verdade, a família imperial pode fruir de uma existência imortal, enquanto o resto da população permanece condenada à mortalidade.

Stella Achilleos

[…] A Senhora, encontrando-se agora num lugar tão estranho e entre tão extraordinário tipo de criaturas, ficou aterrada, a ponto de não conseguir nutrir outro pensamento que não fosse o de ir ser, de um momento para o outro, sacrificada à bestial crueldade daqueles habitantes. Mas aquelas criaturas semelhantes a ursos, por muito terríveis que parecessem aos seus olhos, estavam longe de exercer sobre ela qualquer crueldade, antes lhe demonstraram a maior civilidade e bondade imagináveis. Como ela não podia caminhar sobre o gelo por ser escorregadio, pegaram nela ao colo, e com os seus braços ásperos levaram-na para a Cidade, onde, em vez de casas, tinham cavernas no chão; e assim que entraram na cidade, tanto homens quanto mulheres, jovens e velhos, reuniram-se para ver esta Senhora, agarrando-a com as suas patas em admiração. Finalmente, levando-a para uma caverna grande e espaçosa onde pretendiam recebê-la, deixaram-na à guarda de mulheres, que a trataram com toda a gentileza e respeito, e lhe deram receitas tão boas como as que costumavam preparar para os seus; mas vendo que a constituição dela não se adaptava ao temperamento daquele clima, nem à dieta deles, resolveram levá-la para outra Ilha de uma temperatura mais tépida, em que os homens se pareciam com Raposas, mas caminhavam também em posição ereta, tendo recebido os seus vizinhos, os homens-urso, com grande civilidade e cortesia, admirando muito aquela bela Senhora [...]. Entre as demais coisas, trouxeram vários microscópios, por meio dos quais se podiam ampliar as formas de pequenos corpos, e fazer um piolho parecer tão grande quanto um elefante, ou um ácaro parecer uma baleia. Em primeiro lugar, mostraram à Imperatriz a libélula cinzenta, onde observaram que a maior parte do rosto, ou melhor, da cabeça, consistia em dois grandes cachos cobertos por uma infinidade de pequenas Pérolas ou Hemisférios. Ordem Trigonal: quais Pérolas eram de dois graus, menores e maiores; o menor grau era o mais baixo e olhava para o chão; o outro era para cima, e olhava para o lado, para a frente e para trás: eram todos tão lisos e polidos, que eram capazes de representar a imagem de qualquer objeto, e deles havia 14.000. Depois da visão dessa estranha e milagrosa Criatura, e suas várias observações sobre ela, a Imperatriz perguntou-lhes: O que julgavam eles que esses pequenos Hemisférios poderiam ser? Eles responderam que cada um deles era um Olho perfeito, pois perceberam que cada um estava coberto com uma Córnea Transparente, contendo dentro deles um licor que se assemelhava ao humor aquoso ou vítreo do Olho. Ao que a imperatriz respondeu que eles podiam ser Pérolas de vidro, e não Olhos; e que talvez os seus microscópios não os informassem da verdade. Mas eles, sorrindo, responderam a sua Majestade, que ela não conhecia a vertente daqueles Microscópios: pois eles nunca se enganavam, e retificavam e informavam os Sentidos. Melhor, disseram eles, o mundo seria cego sem eles, como fora em eras anteriores, quando esses Microscópios ainda não tinham sido inventados.

Depois disso, pegaram num Carvão e, vendo-o com um dos seus melhores Microscópios, descobriram nele uma infinidade de poros, alguns maiores, outros menores; tão perto e grosso que deixavam apenas entre eles um espaço mínimo para ser preenchido com um corpo sólido. E para dar a sua Majestade Imperial uma maior garantia, contavam em uma só linha, numa polegada de comprimento, não menos de 2.700 poros. A partir daí concluíram o seguinte, a saber: que essa multidão de poros era a causa da escuridão do carvão; pois, diziam eles, um corpo que tem tantos poros, onde em cada um dos quais nenhuma luz é refletida, deve necessariamente parecer negro, já que o preto nada mais é do que uma privação de luz ou uma falta de reflexão. Mas a Imperatriz

respondeu que todas as cores eram feitas pelo reflexo da luz e que o preto era uma cor como qualquer outra cor. Se assim fosse, eles certamente estavam a contradizer-se ao afirmar que o preto era provocado pela falta de reflexão. No entanto, para não interromper as suas Inspeções Microscópicas, disse ela, vamos ver como os Vegetais nos aparecem através dos óculos; ao que tomaram uma Urtiga, e colocando-a no Microscópio, descobriram que por baixo das pontas da Urtiga existiam pequenas bolsas ou bexigas, contendo um licor venenoso e, quando as pontas penetravam nas partes interiores da pele, funcionavam como tubos de seringas para transportar o dito licor, instilando-o na pele. A essa observação respondeu a imperatriz que se houvesse tal veneno nas urtigas, então certamente ao serem comidas elas nos feririam por dentro, da mesma maneira que o fazem por fora? Mas eles responderam que cabia aos médicos, mais do que a Filósofos Experimentais, pronunciar-se sobre isto; pois eles aqui só faziam inspeções microscópicas, e relacionavam as figuras das partes naturais das Criaturas conforme a representação dada pelos óculos.

Por último, mostraram à Imperatriz uma pulga e um piolho; estas criaturas vistas ao microscópio pareceram-lhe uma visão tão terrível que quase a fizeram desmaiar. A descrição de todas as suas partes seria muito entediante para ser aqui relatada e, portanto, não prosseguirei. A Imperatriz, após a visão daquelas Criaturas de formas estranhas, lamentou muito aqueles que são molestados por elas, especialmente os pobres Mendigos, pois embora quase nada tenham para sobreviver, ainda assim servem para alimentar e manter vivas, com a sua carne e o seu sangue, tais aterradoras criaturas chamadas piolhos; e que estes, em vez de lhes agradecer, os recompensam com dores e os atormentam por lhes darem alimento e sustento.

[…] A Imperatriz, tendo assim declarado as suas opiniões aos Homens-Macacos e dando-lhes instruções melhores do que talvez eles esperassem, — não sabendo eles que Sua Majestade possuía uma tão grande capacidade de julgamento e era tão versada em Filosofia Natural – fizeram várias conferências com ela sobre Preparações Químicas, o que, por brevidade, evito repetir. Entre muitas outras questões, ela perguntou como podia a raça imperial parecer tão nova e, no entanto, ser tão antiga. Teriam alguns deles duzentos, outros trezentos e outros ainda quatrocentos anos? e se teria sido pela natureza, ou por alguma bênção divina especial? Ao que eles responderam que havia uma certa rocha nas partes daquele Mundo que continha Areias Douradas, razão pela qual a Rocha era sagrada, e com elas produziam uma Goma que levava cem anos até atingir a sua plena força e perfeição. Esta goma, disseram eles, se for esfregada numa mão quente, transforma-se num Óleo cujos efeitos são os seguintes: aplicado todos os dias durante algum tempo a um velho decrépito, numa quantidade semelhante a uma pequena ervilha, primeiro fará com que ele cuspa durante uma semana ou mais; depois, causará Vómitos de Fleuma; e de seguida vómitos, humores de várias cores: primeiro de um amarelo pálido, depois de um amarelo profundo, depois verde e por fim de uma cor preta; e cada um desses humores tem vários gostos: alguns são frescos, outros salgados, uns azedos, outros amargos e assim por diante; nem todos esses vómitos os deixam doentes, mas surgem de repente, e sem aviso, ainda que não provoquem qualquer dor ou problema para o paciente. E depois de ter provocado todos esses efeitos mencionados, e ficando clareado o estômago quanto tanto várias outras partes do corpo, então, funciona no Cérebro e produz, através do Nariz, semelhantes tipos de humores, tal como os fez na boca e muito da mesma maneira. Depois será expelido pelas fezes, depois pela urina, seguidamente pelo suor e, por fim, por sangramento no Nariz e nos Hemorróides. Tudo isto se passará no espaço de seis semanas, ou um pouco mais; pois não funciona com muita força, mas suavemente e por graus. Por fim, quando tudo isso tiver ocorrido, aparece uma Sarna grossa e os Cabelos, Dentes e Unhas caem; quando a sarna chega ao clímax da sua força, abre-se primeiro ao longo das costas, e sai toda inteira como uma armadura, e todo este processo dura quatro meses. Em seguida, o Paciente é envolto num sudário impermeável, preparado com certas Gomas e Sucos, onde permanece até acabar um período de nove meses, contados a partir do início da cura, que é o mesmo tempo da formação das Crianças no Útero. Durante esse tempo, a sua dieta não há de ser senão ovos de águia e leite de corça; e depois, quando o Sudário lhe for retirado, ele aparecerá como se tivesse vinte anos, tanto em forma como em força. O tipo mais fraco desta Goma é excelente para a cura de feridas e enfermidades ligeiras. Mas também se deve mencionar que ninguém da raça imperial usa qualquer outra bebida que não seja a água-lima, ou água na qual a pedra-cal foi mergulhada; não comem outra carne que não a de Aves de vários tipos, e os seus divertimentos são muitos, mas o principal é a Caça.

Este relatório impressionou muito a Imperatriz, pois embora, no mundo de onde vinha, tivesse ouvido grandes relatos sobre a pedra filosofal, nunca tinha ouvido falar de ninguém que a tivesse descoberto, o que a tinha feito acreditar que não passava de uma Quimera; também recordou o facto de haver nesse seu mundo um homem que curava todos os tipos de doenças externas e internas com uma pequena pedra devidamente aplicada; e que um famoso Químico tinha descoberto um Licor chamado Alkahest que, pela virtude do seu fogo, consumia todas as Doenças; mas nunca ouvira falar de um Medicamento que pudesse renovar a velhice e torná-la bela, vigorosa e forte; também não teria acreditado facilmente, se fosse um remédio preparado pela Arte, porque ela sabia que a Arte, sendo Substituta da Natureza, não era capaz de produzir um efeito tão poderoso. Mas dado que a Goma crescia naturalmente, ela não ficava com tantas dúvidas, pois sabia que as obras da natureza são tão variadas e maravilhosas que nenhuma Criatura em particular é capaz de conhecer todos os seus caminhos.

Tradução de Carla Morais Pires. Revisão da tradução de Maria Luísa Malato.

A Terra Austral Conhecida (1676)

[*La Terre Australe Connue*]

Gabriel de Foigny

(c. 1630 - 1692)

A primeira edição de *A Terra Austral Conhecida* tem, no rosto, a indicação da sua publicação no ano de 1676, na gráfica de J. Vernevil, em Vannes, Bretanha, em França. É atribuída pelo editor (G. de F.) a um tal Mr. Sadeur, marinheiro de pais franceses, mas educado em Portugal, no período em que o país era governado pelos reis Filipes de Espanha. Como é comum nos textos utópicos, a referência procura iludir os leitores. A edição teria sido feita em Genebra (por La Pierre) e o seu autor seria Gabriel de Foigny (1630?-1692?). Também o título da obra engana, por imitar o discurso das relações de viagem, relativamente comuns no século XVII. Tais estratégias não impediram a obra de ser apreendida pelo Conselho de Genebra. Porém, reeditada a partir de 1692, teve alguma fortuna literária ao longo do século XVIII. Pierre Ronzeaud editou em 1990 uma edição crítica, na sequência de uma tese sobre as diferentes versões (*L'Utopie Hermafrodite,* 1981).

A Terra Austral descrita por Mr. Sadeur é um Éden em que não existe a possibilidade de pecado ou falha comunicativa. Recupera muitos tópicos do livro *O Banquete*, de Platão. Os habitantes da Terra Austral são hermafroditas (como nos seres imaginados no *Banquete* de Platão) e falam uma língua monossilábica (em que a forma corresponde à ideia). Neste país em que as hierarquias sexuais ou sociais são desconhecidas, os habitantes comem (provocantemente) uma variedade enorme de frutos. Um dos frutos dispensa qualquer outro alimento, nomeadamente os de origem animal. Outro dá uma morte serena, decidida por cada um durante um banquete. À imagem do mundo platónico, é patente um desprezo pela matéria: os habitantes da Terra Austral (que não têm esperma ou menstruação) parecem envergonhar-se de tudo o que os aproxima dos animais, do sexo à comida. À exceção de um banquete diário servido a 12 pessoas (Ceia sem Cristo, ou sem Judas?), e do último banquete em vida, os hermafroditas não cultivam refeições em comum. A ciência, a filosofia prática, ou mesmo a estranha arte da invenção (em que por vezes empregam alguns frutos) são ócios de uma vida sem desejos. Muito significativamente, Sadeur, ainda que pela aparência se confundisse com os hermafroditas, acabará expulso deste Éden precisamente porque é radicalmente diferente deles: apaixona-se e revela-se um ser que deseja uma experiência corpórea.

Neste jardim em que abundam os frutos, não andamos longe da mítica maçã comida por Adão. Ainda no que aos frutos diz respeito, esta utopia parece sempre exigir que se tome a sua leitura

nos três sentidos da leitura religiosa da metáfora, tal como foi preconizada por Orígenes: a leitura literal (relacionada com o corpo e o seu contexto histórico-geográfico), a leitura moral (baseada na possibilidade de ler no texto uma indicação moral, dada à alma imperfeita) e a leitura mística (relativa à leitura do espírito livre, que deseja). A estes três sentidos da leitura se poderia juntar ainda um quarto, presente na exegese bíblica pelo menos até ao século XVIII: a leitura anagógica (relativa a uma interpretação utópica do futuro, o fim último das coisas). Tem esta utopia muitas ironias nesta sobreposição de sentidos: mas a maior de todas talvez seja a da perfeição do mundo castigar o amor.

Maria Luísa Malato

Capítulo 3
[Chegada ao mar da Terra Austral]

[…] [E]encontrei mar calmo; vi uma ilha muito próxima e senti as minhas mãos tão coladas ao nariz que mal as pude separar, e os meus dedos estavam tão fletidos e curvos que não havia maneira de os endireitar. A visão dessa ilha encorajou-me muito e, finalmente, mal chegado a terra, arrastei-me para debaixo de uma árvore, sentindo mais pena de me ver ainda com vida do que consolação, considerando que já só poderia viver para sofrer e levar mais tempo a morrer. Debaixo dessa árvore, encontrei dois frutos do tamanho e quase da cor das nossas romãs, com esta diferença: que o sumo me pareceu mais delicado, mais substancial e mais nutritivo. Tendo comido o primeiro, o meu coração reforçou-se e regozijei-me e, ao comer o segundo, restabeleceu-se em mim o vigor. Mas, como estava tão cansado que mal me podia ter de pé, estendi-me e dormi um sono profundo em que estive pelo menos 24 horas sem acordar. Depois deste sono, senti-me bem-disposto: a minha roupa tinha secado e o belo Sol que me iluminava animou-me de uma coragem que me dava esperança. Encontrei mais duas frutas que comi e, dedicando-me a calcular a elevação do Sol, achei que devia encontrar-me a 33 graus de latitude austral; mas nada pude saber da longitude. Depois de ter descansado um pouco, decidi avançar pela ilha adentro a fim de descobrir os habitantes que ela poderia ter. […]

[Pássaros carnívoros]

[…] À força de avançar, encontrei uma árvore carregada de grandes frutos, cujos ramos desciam até ao chão; o local estava atapetado com um colorido de variadas flores, muito belas e com um perfume muito agradável. Mal comi desses frutos, caí num grande entorpecimento: Adormeci ou fiquei tão fortemente abatido que me apercebia de tudo o que se passava à minha volta sem todavia poder ficar comovido ou impressionado.

Ouvi primeiro várias vozes que me causaram não sei que divertimento. Vi, depois, sete animais do tamanho e da cor dos nossos ursos grandes, salvo que cada pata me parecia tão grande quanto o bicho inteiro. Pareceu-me que se aproximaram de mim, mas não me tocaram, afastando-se e repetindo isto por várias vezes. Finalmente começaram a devorar-me e já estava todo ensanguentado quando dois grandes pássaros, que já vos descrevi, se atiraram a eles e os obrigaram a fugir para umas grutas próximas. […]

Capítulo 4
[Honras de receção dos australianos]

[…] Apresentaram-me eles dois frutos de um vermelho escarlate, entremeado de azul, e comi um que me animou e fortaleceu. Deram-me, depois, uma espécie de bebida amarelada, um copo bem cheio, que eu bebi com um prazer que ainda não tinha sentido. Estava naquele país e entre

aquelas novas caras como um homem caído das nuvens, e custava-me a acreditar que estivesse realmente a ver o que via. Dizia para comigo que talvez estivesse morto ou, pelo menos, de espírito alienado. E quando soube, por várias razões, que estava bem vivo e com bom senso, não conseguia convencer-me de que me encontrava na mesma Terra nem com homens da mesma natureza dos que havia na Europa. […]

[Características da geografia física e humana]

[…] O que ultrapassa todo o espanto possível é ser toda a terra austral sem montanhas: e soube de fonte certa que os australianos as tinham rebaixado todas. Há que acrescentar a este milagre da arte ou da natureza, a uniformidade admirável de línguas, de costumes, de edifícios e do cultivo da terra que se encontra neste grande país. Basta conhecer uma zona para se poderem por ela julgar todas as outras. […]

[Mesa na Hab, a casa da elevação]

[…] [M]as cada bairro deve, à vez, pôr a mesa para doze pessoas por dia, para que quem passa consiga encontrar aí a sua subsistência sem qualquer dificuldade. […]

[Horto dos departamentos]

[…] As três primeiras e maiores filas têm plantadas árvores de cinco em cinco passos e produzem os frutos que eles consideram menos delicados. Estes são grandes como as abóboras que temos em Portugal, de sete ou oito polegadas de diâmetro. A polpa é vermelha como a de certas maçãs e tem um sabor que supera o das nossas viandas mais delicadas, misturado com sumo de laranja, que é mais puro e menos amargo. Um só fruto dá para saciar quatro homens, mesmo que sejam de muito sustento. As cinco filas seguintes têm árvores pequenas que produzem umas bolsinhas de um amarelo encantador, cheias de um sumo muito substancial que refresca, dessedenta e alegra. O conteúdo de uma bolsa basta para apaziguar a sede e, normalmente, usam-se três por refeição.

As quatro últimas filas estão cheias de pequenos arbustos que produzem frutos do tamanho de maçãs reinetas, de uma cor mais brilhante do que o nosso púrpura, com um cheiro delicioso e um gosto incomparável que não se encontra na Europa. A sua propriedade é suscitar o sono na proporção em que se comem. E, assim, o costume é de só as comer à noite e, comendo um, é-se levado a dormir durante três horas.

Em cada álea cavam duas valas de pouca profundidade em que põem umas raízes que produzem três frutos grandes, dos quais alguns não estão muito longe dos nossos belos melões. Os outros são do tamanho de uma pera grande, mas de um azul maravilhoso, e os terceiros parecem-se com as aboborinhas de Espanha. Mas a cor e o gosto são completamente diferentes.

Eis o que se usa em todas as partes deste vasto país para sustento dos homens. Não têm forno nem marmitas para cozinhar qualquer carne, não sabem o que é uma cozinha e cozinhar. Os frutos satisfazem-nos e têm vantagens enormes, pois lhes contentam o gosto sem ofender ou ferir de algum modo o estômago, e lhes dão grande vigor sem lhes pesar ou causar indigestão. E como estão perfeitamente maduros, perdem toda a acidez.

Só se encontra uma árvore no quadrado do centro que é mais alta do que as outras e que dá um fruto do tamanho das nossas azeitonas, mas de uma cor avermelhada. Chamam-lhe Bast ou árvore da Beatitude. Comendo 4 frutos destes, fica-se alegre em excesso, comendo seis dorme-se vinte e quatro horas. Mas ultrapassando este número dormimos de um sono que não tem despertar. E este dormir é precedido de uma tal alegria e festejos que, ao vê-los, longe de pensar que as pessoas vão morrer, dir-se-ia que vão gozar a maior felicidade do mundo. É muito raro eles cantarem durante a vida e nunca dançam. Mas este fruto fá-los cantar e dançar até à tumba.

Não devo omitir que todas as árvores de que falei estão sempre carregadas de fruta madura ou a amadurecer, de flores e de botões. Temos um exemplo desta bênção incomparável nas nossas laranjeiras; mas com a diferença de os rigores dos nossos invernos e os ardores dos nossos Verões as alterarem muito. Pelo contrário, neste país, é muito difícil encontrar alguma oscilação do seu estado. […]

[Clima]

[…] Não se sabe o que é a chuva do céu nestas paragens, tal como em África. Nunca ocorrem trovoadas e é muito raro ver-se alguma nuvem, ainda que leve. Não se veem lá moscas nem lagartas, nem nenhum inseto, não sabem o que é uma aranha, uma serpente ou outros bichos venenosos. Numa palavra, é um país abençoado que, possuindo todas as variedades e delicadezas imagináveis, está isento de todos os incómodos que nos rodeiam.

Capítulo 7
[Saúde]

[…] São de uma saúde de ferro, nem sabendo o que é a doença. Acreditam que a bondade da sua constituição provém do seu nascimento e dos alimentos excelentes que comem sem excesso. Os nossos males têm forças opostas, ou seja, sermos concebidos por pais apaixonados e comermos alimentos que, ainda sendo sãos, por vezes são comidos sem conta nem medida. Os nossos pais transmitem-nos normalmente os mesmos defeitos que têm e que contraíram devido à vida desregrada. Se a gula os enche de humores, o mesmo eles nos darão e nos encherão de superfluidades que há que purgar para não perecer. Se eles se excedem em calor, seguem-se ebulições do sangue, são mil e uma as imundícies que surgem por necessidade nos nossos corpos. Numa palavra: eles fazem-nos tal como são. O ardor deles faz de nós cães em concupiscência; e a sua bílis faz-nos arder de raiva.

Os australianos estão isentos de todas essas paixões: como os pais não as tinham, não as pu-

deram transmitir. Dado que não têm nenhum princípio de alteração, vivem numa espécie de indiferença, sem outro movimento para além daquele que a razão lhes suscita.

O mesmo poderíamos dizer da alimentação: porque se os europeus se sentem frequentemente muito mal por comerem muitas vezes carnes estragadas, também acontece vulgarmente que comam duas ou três vezes mais do que o necessário para subsistir; daí seguem-se febres, catarros, fraquezas de estômago e várias enfermidades semelhantes que os australianos desconhecem. A grande solidez dos seus frutos, e a sua admirável temperança a comer precisamente só aquilo que a natureza exige para subsistirem, afasta-os de todos os nossos males. Longe de se vangloriarem de comer e de festins sumptuosos, eles vivem retirados e só comem em segredo, como que escondidos. Não têm horas marcadas para as refeições porque consideram que se trata de uma ação demasiado animal da qual um homem devia abster-se, se pudesse. Decorre daí que eles tenham tão pouca precisão de certas necessidades a que chamamos comuns, e praticamente só evacuam alguns excrementos de oito em oito dias. […]

[Banquete de Eutanásia]

[…] Tendo sido dada a autorização para o ato, ele apresenta o seu Tenente que deve ter pelo menos trinta e cinco anos. A comunidade acolhe-o com alegria e dão-lhe o nome do velho que quer morrer. Depois contam-lhe as belas ações daquele cujo lugar ele agora ocupa e dizem-lhe que têm a certeza de que ele vai ser igualmente respeitado.

Acabada esta cerimónia, o ancião dirige-se alegremente para a mesa dos frutos do repouso onde come até oito, com uma cara serena e risonha. Depois de ter comido quatro, o seu coração dilata-se acima do normal e comete então várias extravagâncias, como a de saltar, dançar, dizer todo o tipo de disparates, a que os irmãos não dão importância porque aquilo provém de um espírito que está a perder o tino. Em seguida, apresentam-lhe mais dois frutos que lhe alteram completamente o cérebro. Então, o seu Tenente, juntamente com outro, conduzem-no ao lugar que ele escolheu e preparou há já algum tempo. Aí ficando, e tendo comido mais dois frutos, adormece definitivamente. Em seguida fecham devidamente o local, vêm-se embora, testemunhando que desejam ardentemente gozar da felicidade dele. Eis como vivem e como morrem os australianos.

Capítulo 8
[Agricultura]

[…] Ocupam o outro terço do dia nas suas terras que cultivam com uma habilidade que nós, na Europa, ignoramos. Sabem conferir aos seus frutos uma doçura muito agradável por meio de certas misturas que põem nas raízes e que, na nossa terra, passariam por milagre. Não existe câmara ou sala real tão bela e ricamente preparada como as suas áleas. A arte conduz a natureza para aí representar um grande número de tão vivos retratos que ultrapassam as ideias dos nossos melhores pintores. […]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Maria Luísa Malato.

Aventuras de Telémaco (1699)

[*Les Adventures de Télémaque*]

François Fénelon

(1651-1715)

Publicado pela primeira vez em 1699, *As Aventuras de Telémaco*, de François de Salignac de La Mothe-Fénelon (1651-1715), foi uma das obras mais editadas e traduzidas da literatura francesa, ao longo dos séculos XVIII e XIX, até ao início do século XX, tempo em que cessou a sua fortuna editorial. Escrito como um manual de educação de príncipes, para o neto de Luís XIV – *ad usum Delphini* –, o *Telémaco* é um manual pedagógico com as estratégias pedagógicas da ficção. Conta as aventuras de Telémaco, quando parte de Ítaca acompanhado por Mentor, em busca de seu pai, Ulisses. Nesse périplo quase "iniciático", Telémaco examina e debate – e daí ter conciliado a atenção de tantos leitores – formas várias de exercício do poder, denunciando autoritarismos e luxos excessivos, e problemas relativos à politica, à economia, à guerra e artes da diplomacia, apreciando e comentando formas de comércio e agricultura, traçando uma «história» abreviada das instituições e costumes.

Em vários dos "quadros" descritos, quase num movimento ecfrástico, Fénelon valoriza a vida de acordo com a natureza – e a alimentação incorpora-se nesta dimensão –, desconfiando da indústria, do dinheiro, das cidades, como formas de corrupção do que é essencial e intrínseco à vida humana. Sob a aparência encantatória da "fábula", Fénelon recorre simultaneamente à Antiguidade clássica e à cultura judaico-cristã, ao sagrado e ao profano, procurando um quadro explicativo capaz de emoldurar harmoniosamente as longas e muito diversas reflexões que iam construindo a "educação" de Telémaco. Olhando para este quadro, não é difícil perceber que, ainda hoje, os estudiosos se dividam entre dois modos de leitura deste livro, escrito no final do século XVII e difundido sobretudo ao longo do século XVIII. Por um lado, a valorização da visão "barroca" do "desengano" das coisas materiais, e consequente desprezo pela "vanitas", que sublinha a dimensão enganadora do mundo que é sonho e aparência, e onde é absolutamente necessário saber distinguir o verdadeiro do ilusório, lembrando a todo o momento que a vida é o caminho para a morte. Em seu contraponto, uma "crítica" político-social próxima das bases teóricas das Luzes que, inscrita no "ar do tempo", sublinha a importância do monarca iluminado/ esclarecido, e da sobriedade material "burguesa". Esta última leitura parece em todo o caso bem longe da visão "feneloniana", tão marcada pelas reflexões espirituais de outras obras do autor, que contribuem para perceber o valor de uma "simplicidade" espiritual e material, presente em todos os momentos da vida.

Nesse sentido, independentemente de todas as leituras que o texto possa suportar – e foram muitas ao longo dos dois séculos em que foi um autêntico *best-seller* – o *Telémaco* suscita, ainda hoje, em tempos de diferente cultura literária e estética, uma reflexão sobre a harmonia do ser humano com a natureza, permitindo que o leitor continue a interrogar-se sobre a capacidade humana de encontrar a forma perfeita de adequação entre natureza e cultura.

Zulmira Santos

Livro V
[Economia de Creta]

Depois de termos admirado esse espetáculo, começámos a descobrir as montanhas de Creta, que ainda tínhamos alguma dificuldade em distinguir das nuvens do céu e das ondas do mar. Em breve vimos o cume do Monte Ida, que se ergue acima das outras montanhas da ilha como um velho veado na floresta ostenta os seus cornos acima das cabeças dos filhotes que o seguem. Pouco a pouco, fomos distinguindo mais nitidamente a costa desta ilha, que se abria ante nós como um anfiteatro. Da mesma forma que a terra de Chipre nos tinha parecido desprezada e inculta, assim a de Creta se mostrava fértil e adornada com todos os frutos do trabalho dos seus habitantes. Por todo o lado se viam aldeias bem construídas, vilas que pareciam cidades e cidades soberbas. Não se encontrava nenhum campo onde a mão do trabalhador diligente não estivesse impressa; em toda a parte o arado havia deixado sulcos profundos: as silvas, os espinhos e todas as plantas que ocupam inutilmente a terra são desconhecidos neste país. Abrangemos com prazer os vales fundos onde as manadas de bois mugiam na erva forte, ao longo dos riachos; as ovelhas pastavam na encosta de uma colina; os vastos campos cobertos de espigas amarelas, ricas dádivas da fecunda Ceres; finalmente, vimos as montanhas ornamentadas de parras e cachos de umas uvas já coloridas que prometiam aos vindimadores os doces presentes de Baco que dissipam as preocupações dos homens. Mentor conta-nos que já estivera em Creta e explicou-nos o que sabia dela.

— Esta ilha — dizia ele —, admirada por todos os estrangeiros e famosa pelas suas cem cidades, alimenta facilmente todos os seus habitantes, embora estes sejam inúmeros. É que a terra nunca se cansa de repartir os seus bens por aqueles que bem a cultivam; o seu ventre fecundo nunca se esgota. Quantos mais homens houver num país, desde que sejam diligentes, mais gozam da abundância. Nunca precisam de ter ciúmes uns dos outros: a terra, como boa mãe, multiplica os seus dons conforme o número daqueles seus filhos que pelo trabalho se tornam merecedores dos seus frutos. A ambição e avareza dos homens são as únicas fontes do seu infortúnio. Os homens querem ter tudo e assim se tornam infelizes pelo desejo de supérfluo; se quisessem viver de forma simples, contentando-se em satisfazer as necessidades reais, por todo o lado nós veríamos abundância, alegria, paz e união. Foi isto que compreendeu Minos, o mais sábio e melhor de todos os reis. Tudo o que verão de mais maravilhoso nesta ilha é fruto das suas leis. A educação que mandava dar às crianças torna os corpos saudáveis e robustos; começam por ser acostumadas a uma vida simples, frugal e laboriosa; presume-se que toda a volúpia amolece o corpo e a mente; nunca lhes é oferecido outro prazer para além de serem invencíveis em termos de virtude e por ela adquirirem grandes glórias. Não se considera aqui apenas a coragem de desprezar a morte nos perigos da guerra, mas também a de espezinhar as grandes riquezas e os prazeres vergonhosos. Aqui são punidos três vícios que não são castigados em outros povos: a ingratidão, a dissimulação e a avareza. Quanto ao fausto e à moleza, nunca é necessário reprimi-los porque são desconhecidos em Creta. Aqui toda a gente trabalha e ninguém sonha em ficar rico; cada um se julga suficientemente bem pago pelo seu trabalho por este lhe dar uma vida tranquila e regulada, na qual se desfruta em paz e em abundância tudo o que é realmente necessário para a vida. Ninguém

suporta móveis preciosos, roupas esplêndidas, festins requintados ou palácios dourados. As roupas são de lã fina e bonitas cores, mas todas lisas e sem bordados. As refeições são sóbrias; bebe-se pouco vinho; o pão fresco constitui a maior parte da refeição, juntamente com os frutos que as árvores oferecem e o leite dos rebanhos. No máximo, come-se um pouco de carne do gado, mas sem guisados: de facto, ainda têm o cuidado de reservar o que há de melhor nas grandes mandadas para fazer florescer a agricultura. As casas são limpas, confortáveis, risonhas, mas sem ornamentos. A arquitetura imponente não é ignorada: mas está reservada aos templos dos deuses, e os homens não ousariam ter casas parecidas às dos imortais. A grande riqueza dos cretenses são a saúde, a força, a coragem, a paz e a união das famílias, a liberdade de todos os cidadãos, a abundância das coisas necessárias, o desprezo pelas coisas supérfluas, o hábito do trabalho e o horror da ociosidade, a emulação na virtude, a submissão às leis, e o temor dos deuses justos.

Perguntei-lhe qual era a autoridade do rei e ele respondeu-me: — Tem todo o poder sobre o povo, mas as leis podem tudo sobre ele. […]

Livro VII
[Economia da Bética]

[…] — Lembro-me de me ter contado uma viagem que fez na Bética depois de termos saído do Egito. A Bética é um país de que se contam tantas maravilhas que dificilmente se pode acreditar nelas. Peço-lhe por isso que tenha a bondade de me dizer se tudo o que se diz sobre ela é verdade.

— Com muito gosto, — respondeu Adoam, — retratarei esse país famoso, digno da sua curiosidade, e que ultrapassa tudo o que a fama publicita.

E, de imediato, começou assim:

— O rio Betis corre num país fértil sob um céu claro, sempre sereno. O país tomou o nome do rio, que desagua no grande Oceano, bastante perto das Colunas de Hércules e daquele lugar onde o mar furioso, rompendo os diques, separou outrora a terra de Tarsis da grande África. Este país parece ter preservado as delícias da Idade de Ouro. Os invernos são mornos e os rigorosos aquilões nunca ali sopram. O calor do verão é sempre temperado por refrescantes zéfiros, que suavizam o ar a meio do dia. Assim, o ano inteiro é um hímen feliz da primavera e do outono. A terra, nos vales e nos campos abertos, produz todos os anos uma dupla colheita e os caminhos estão orlados de loureiros, romãzeiras, jasmins e outras árvores, sempre verdes e sempre floridas. As montanhas estão cobertas de rebanhos que fornecem as finas lãs, tão procuradas por todas as nações conhecidas. Existem várias minas de ouro e prata neste belo país; mas os habitantes, simples e felizes na sua simplicidade, nem se dignam contar ouro e prata entre suas riquezas: só estimam o que realmente serve às necessidades do homem. Quando começamos a negociar com esses povos, encontramos ouro e prata usados para os mesmos fins que o ferro, por exemplo, para as relhas dos arados. Como não negociavam com o exterior, não precisavam de qualquer moeda. São quase todos pastores ou lavradores. Neste país, vemos poucos artesãos, pois eles só aceitam as artes que servem as verdadeiras necessidades dos homens; e mesmo a maioria dos homens neste país, dedicando-se à agricultura ou ao pastoreio do gado, não

deixa de exercer as artes necessárias à sua vida simples e frugal. As mulheres fiam esta bela lã e dela fazem finos tecidos de maravilhosa brancura; fazem o pão, preparam a comida – e este trabalho é fácil para elas, porque se vive neste país de fruta e de leite, raramente de carne. Elas usam o couro das suas ovelhas para fazer uns sapatos leves, que elas usam, como os maridos e os filhos; constroem tendas, algumas das quais são de peles enceradas e outras de casca de árvore; lavam toda a roupa da família e mantêm as casas num arrumo e numa limpeza admiráveis. As suas roupas são fáceis de fazer: pois, neste clima ameno, usa-se apenas um pedaço de tecido fino e leve, que não é cortado, e que toda a gente enrola em longas dobras ao redor do corpo por uma questão de modéstia, dando ao tecido a forma que entender. Além do amanho das terras e da condução dos rebanhos, os homens não praticam outras artes que não sejam as de trabalhar a madeira e o ferro, úteis ao trabalho; mesmo o ferro é pouco usado, se excetuarmos os instrumentos necessários para lavrar. Todas as artes que têm a ver com a arquitetura são aqui inúteis, porque eles nunca constroem casas. "É, dizem eles, agarrar-se demasiado à terra nela construir uma morada que dure muito mais do que nós; é suficiente defendermo-nos das investidas do ar". Quanto a todas as outras artes estimadas pelos gregos, pelos egípcios e por todos os outros povos cultos, eles detestam-nas, considerando-as invenções de vaidade e languidez. Quando falamos com eles sobre povos que têm a arte de fazer edifícios sumptuosos, móveis de ouro e prata, materiais bordados com pedras preciosas, perfumes requintados, iguarias voluptuosas, ou instrumentos de encantadora harmonia, eles respondem nestes termos: Esses povos são uns desgraçados por gastarem tanto trabalho e indústria em se corromperem! Esse supérfluo amolece, embebeda, atormenta quem o possui; tenta aqueles que dele estão privados a querer adquiri-lo por meio da injustiça e da violência. Podemos considerar bom um supérfluo que serve apenas para tornar os homens maus? Os homens desses países são mais saudáveis e mais robustos do que nós? Vivem mais tempo? Sentem-se mais unidos? Levam uma vida mais livre, mais tranquila, mais alegre? Pelo contrário: devem ter ciúmes uns dos outros, viver roídos por uma inveja covarde e negra, e sempre agitados pela ambição, pelo medo, pela avareza, incapazes de prazeres puros e simples, pois que são escravos de tantas necessidades falsas, das quais fazem depender toda a sua felicidade. Assim falam — continuou Adoam, — esses homens sábios que aprenderam a sabedoria apenas através do estudo da natureza simples. Têm horror à nossa amabilidade, e devo confessar que a deles é maior, na sua simplicidade delicada. Todos eles vivem juntos sem partilhar as terras, cada família é governada por seu chefe, que é verdadeiramente o rei da casa. O pai de família tem o direito de castigar todos os seus filhos ou netos que cometam alguma má ação, mas, antes de aplicar o castigo, consulta o resto da família. Estes castigos raramente acontecem; a inocência dos costumes, a boa fé, a obediência e o horror ao vício vivem nesta terra feliz; e parece que Astreia, que se diz viver retirada no céu, ainda habita aqui, escondida, entre estes homens. Por aqui não são precisos juízes, porque a sua própria consciência os julga. Todos os bens são comuns: os frutos das árvores, os legumes da terra, o leite dos rebanhos são riquezas tão abundantes que estes povos, tão sóbrios e moderados, não precisam de os racionar. Neste lindo país, cada família, nómada, transporta as suas tendas de um lugar para outro quando já consumiu os frutos e esgotou as pastagens no lugar onde se tinha instalado. Assim, não têm interesses a defender uns contra os outros, e todos se amam com um amor fraterno que nada perturba. É a abolição das riquezas vãs e dos prazeres enganosos que preservam esta paz, esta união e

liberdade. São todos livres e todos iguais. Não vemos entre eles nenhuma distinção, exceto a que vem da experiência dos sábios anciãos ou da extraordinária sabedoria de alguns jovens que se equiparam aos velhos em virtude. Quanto à fraude, violência, perjúrio, processos judiciais, guerras, nunca o seu discurso cruel e obsceno se faz ouvir neste país amado dos deuses. Nunca o sangue humano tornou vermelha esta terra; e mal se vê jorrar o sangue de algum cordeiro. Quando alguém fala a estes povos de batalhas sangrentas, invasões, golpes de estado a que se assiste noutras nações, eles ficam boquiabertos de completo espanto. "O quê?, dizem eles, os homens não se sabem já suficientemente mortais, e ainda se precipitam uns aos outros na morte? A vida é tão curta!" Mas parece que eles a acham demasiado longa! Estarão eles na terra para se dilacerarem uns aos outros e se tornarem mutuamente infelizes? Por consequência, estes povos da Bética não conseguem entender que admiremos tanto os conquistadores que subjugam os grandes impérios. "Que loucura", dizem eles, "encontrar felicidade em governar outros homens, cujo governo dá tantos problemas se quiserem governá-los com razão e em conformidade com a justiça. Mas porquê encontrar prazer em governá-los contra a vontade deles?" O máximo que um homem sensato pode fazer é sujeitar-se a governar um povo dócil que lhe foi confiado pelos deuses, ou então um povo que o deseja como pai e pastor. Mas governar povos contra sua vontade é tornar-se um desgraçado por ter a falsa honra de os escravizar. Um conquistador é um homem que os deuses, irritados contra a raça humana, deram à terra, na sua cólera, para devastar os reinos, espalhar por todo o lado o terror, a miséria, o desespero, e fazer tantos escravos quantos homens livres existem. A um homem que busca a glória não lhe chega a que encontra ao dirigir sensatamente o que os deuses lhe puseram nas mãos! Pensa que só pode encontrar louvores quando é violento, injusto, arrogante, usurpador, tirânico em relação a todos os seus vizinhos? Nunca se deve pensar em guerra, exceto para defender a própria liberdade. Feliz é aquele que, não sendo escravo dos outros, não tem a ambição tola de fazer do outro um seu escravo! Esses grandes conquistadores, que nos pintam com tanta glória, lembram aqueles rios transbordantes que parecem majestosos, mas devastam todos os campos férteis que deveriam apenas regar.

Depois de Adaom fazer este retrato da Bética, Telémaco, encantado, fez-lhe várias perguntas curiosas: — E estes povos — disse ele, — bebem vinho?

— Não lhes interessa beber — disse Adaom, — e nunca quiseram fazer vinho. Não é que faltem uvas: nenhuma terra as tem mais deliciosas, mas eles contentam-se em comer as uvas como quaisquer outras frutas e temem o vinho como um corruptor dos homens. "É uma espécie de veneno, dizem eles, que põe as pessoas furiosas; não mata o homem, mas torna-o estúpido. Os homens podem conservar a sua saúde e as suas forças sem vinho; com o vinho, eles correm o risco de arruinar a saúde e de perder os bons costumes." […]

Livro VIII
[Inversão dos pontos de vista]

[…] — Oh, como estão estes costumes — disse ele, — longe dos costumes vãos e ambiciosos dos povos que julgávamos ser sábios! Estamos tão corrompidos, que mal podemos acreditar que essa simplicidade tão natural seja verdadeira! Vemos os costumes deste povo como uma linda fábula, e eles devem ver os nossos como um sonho monstruoso. […]

Livro XIII
[Alimentos e medicamentos]

[…] Entre os Cretenses que estavam com ele, havia dois anciãos, um dos quais se chamava Traumáfilo e o outro Nosófugo. Traumáfilo tinha estado no cerco de Troia com Idomeneu e lá tinha aprendido, com os filhos de Esculápio, a arte divina de curar as feridas. Vertia nos ferimentos mais profundos e mais infetados um licor odorífero que consumia as carnes mortas e corrompidas sem precisar de fazer qualquer incisão e logo se formava carne nova, mais sã e mais bela do que a primeira. Quanto a Nosófugo, embora nunca se tivesse encontrado com os filhos de Esculápio, tinha recebido, por intermédio de Merione, um livro sagrado e raro que Esculápio deixara aos filhos. Além disso, Nosófugo era amigo dos deuses; compusera hinos em homenagem aos filhos de Latona; oferecia diariamente o sacrifício de uma ovelha branca e imaculada a Apolo, por quem era muitas vezes inspirado. Mal via um paciente, logo percebia pelos seus olhos, cor da pele, conformação do corpo ou respiração, qual era a causa da sua doença. Por vezes ministrava uns remédios que faziam suar e mostrava, pelo sucesso dos suores, a forma como a transpiração, facilitada ou diminuída, dana ou restaura toda a máquina do corpo; para os males da languidez, outras vezes dava aos pacientes certas bebidas que gradualmente fortaleciam as partes nobres e que rejuvenesciam os homens, amaciando-lhes o sangue. Mas garantia que era por falta de virtude e de coragem que os homens precisavam tão frequentemente de remédios.

— É uma vergonha — disse ele, — que os homens tenham tantas doenças; porque uns bons costumes produzem saúde. A intemperança deles — acrescentava ele ainda, — transforma em venenos mortais os alimentos destinados a conservar-lhes a vida. Os prazeres tomados sem moderação abreviam os dias dos homens mais do que os remédios podem prolongá-los. Os pobres estão menos vezes doentes por falta de comida do que os ricos por comerem demais. Alimentos que agradam demasiado ao gosto e que fazem comer para além do que é necessário envenenam em vez de alimentar. Os próprios remédios são males reais que desgastam a natureza e que devem ser usados apenas em caso de necessidade premente. O grande remédio, esse sempre inocente e sempre de uma útil serventia, é a sobriedade, a temperança em todos os prazeres, a paz do espírito, o exercício do corpo. Desse modo, o nosso sangue ficará doce e temperado e todos os humores supérfluos serão dissipados.

Assim, o sábio Nosófugo era menos admirável pelos seus remédios do que pelo regime que aconselhava para prevenir males e tornar inúteis os medicamentos. […]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Maria Luísa Malato.

Século XVIII

Introdução

Jorge Bastos da Silva

Um levantamento de referências representativas à alimentação na narrativa especulativa do século XVIII oferece uma primeira e crucial constatação, cujo relevo se torna tanto mais evidente quanto mais for contrastado com os resultados de pesquisas efetuadas, por exemplo, no *corpus* do século XX. Essa constatação prende-se com a pobreza relativa de referências, seja em número, seja em densidade, pobreza indiciadora de que o tema da alimentação assumia pouco realce naquela centúria, pelo menos adentro da esfera de produção cultural aqui delimitada. Com frequência, os textos em causa não contêm quaisquer alusões à alimentação. Por vezes, encontramos referências passageiras nas quais a comida não adquire relevo temático, o mesmo sucedendo no que tange ao ato de comer: são escassas as descrições detalhadas de refeições, e mais ainda rareiam os festins ou banquetes, com o calibre de acontecimento social de realce, por vezes mesmo ritualizado, que estes últimos tendem a assumir. Tampouco assume o processamento da comida, a culminar na arte culinária, um lugar proeminente. De modo semelhante, os aspetos económicos ancilares do ato de comer – ancilares sem contudo deixarem de ser seus pressupostos axiologicamente nodais – não são com frequência especificados e menos ainda são problematizados: é pouco usual que narradores ou personagens formulem questões acerca da obrigação de produzir alimentos, os meios práticos e recursos para o fazer, os métodos e saberes que o assistem, e, com recorte ético mais explícito, o direito a ser servido e a consumi-los.[1] O problema da dieta no seu todo, incluindo a destrinça entre o que é saudável e apropriado e o que é nefasto e proibido – em última instância, os domínios do puro e do impuro –, não é de ponderação prioritária. Por outras palavras, a maior parte das narrativas não oferece informação diretamente relevante para as questões formuladas por Lyman Tower Sargent (veja-se a introdução geral desta antologia), que no presente trabalho tomamos como princípios heurísticos, úteis, ainda que não exclusivos, para a orientação da pesquisa.

Que contornos assumem, então, as referências à alimentação nos textos setecentistas de narrativa especulativa? Por via de regra, os informes respeitantes à comida e ao ato de comer limitam-se à simples condição de componentes da narrativa realista: tal como pode ser afirmado que um grupo de viajantes em lugares desconhecidos se deitam à noite para dormir e acordam com a manhã para retomar a sua jornada, pode ser noticiado que um explorador faz uma refeição e nada

mais.[2] Que este realismo coexista com o regime narrativo da ficção especulativa – na verdade, que seja dele peça central – é um paradoxo que não a compromete, uma vez que a narrativa especulativa de perfil utópico ou distópico pressupõe amiúde o emprego de estratégias de verosimilhança.

Para propósitos de sistematização, os dados apurados pela leitura do nosso *corpus* podem ser organizados de acordo com quatro temas principais, a saber:

(1) os sentimentos de insegurança e de autopreservação;
(2) a atração do exótico;
(3) a comida do Paraíso;
(4) o canibalismo.

A estes temas, que em certas obras se sobrepõem e articulam, dedicaremos as secções seguintes da presente Introdução. Como corolário, seguir-se-á uma reflexão sucinta acerca do romance de Daniel Defoe *Robinson Crusoe* (damos aqui o título simplificado), que tomamos como síntese e paradigma da tópica precedente.[3]

A integração do romance de Defoe, que a historiografia literária reconhece como exemplar maior do realismo moderno e elenca entre as obras fundadoras da tradição do romance, merece-nos duas observações. Primeira: a obra é um bom exemplo do que apontámos a respeito do comprometimento da ficção especulativa com estratégias técnico-compositivas vinculadas ao real empírico. Segunda: a sua inclusão no nosso *corpus* é sintomática do critério adotado para a elaboração da presente antologia como um todo. Do conceito abrangente de ficção especulativa decorre que não foram admitidos textos caracterizáveis como tratados, sermões, dramas, ensaios, propaganda, constituições, estatutos e propostas formais de reforma social. O critério dispensa-nos de nos debruçarmos sobre as definições implicadas na distinção – por vezes delicada – de marcas de género ou subgénero, como seria discriminar entre exemplares de romances, relatos de viagens, utopias e livros de memórias, fictícias ou reais, sendo certo que são inúmeros os casos de intersecionamento, hibridismo ou ambiguidade. A categoria da ficção especulativa é, a um tempo, excludente e flexível. Preterindo materiais como os mencionados, permite descurar as fronteiras entre (sub)géneros literários cujas minudências seriam aqui pouco produtivas, talvez até contraproducentes. Isto autoriza-nos a contemplar aqui sem reticências uma obra como *Robinson Crusoe*, que é, à sua maneira muito original, um híbrido de toda aquela tipologia e que, no presente contexto, se nos afigura uma obra capital.

1. Os sentimentos de insegurança e de autopreservação

As utopias, as robinsonadas, as autobiografias ou livros de memórias ficcionais, os relatos de viagens envolvem, não raro, histórias de aventuras. Por vezes, a aventura – com o que queremos dizer, os lances de expectativa, risco e heroísmo – é nada menos do que o cerne dessas narrativas, como sucede com numerosos exemplos das primeiras etapas do romance moderno. O elemento de aventura é, presumivelmente, uma importante mais-valia para cativar a atenção do leitor, sem a qual não é possível levar a cabo qualquer tipo de doutrinação. Mas em tais obras, quer estejamos

a falar de viajantes empenhados na demanda deliberada de terras e povos estranhos, quer estejamos a falar de náufragos, o empolgamento da descoberta funde-se muitas vezes com um sentimento de ansiedade relativa às perspetivas de sobrevivência num cenário novo e inexplorado.

As Aventuras e os Surpreendentes Livramentos de James Dubourdieu (*The Adventures and Surprising Deliverances of James Dubourdieu*), obra assinada por Ambrose Evans, de 1719, reporta-se a uma série de desastres que acometem os viajantes no oceano. Aí encontramos o seguinte episódio, que se torna tanto mais candente quanto a história é contada na perspetiva de uma personagem feminina. A cena passa-se, numa ilha desconhecida, nos mares do Sul:

> Na manhã seguinte os piratas voltaram a sair à descoberta, e o mesmo fizeram três ou quatro dos franceses que a bordo tinham vivido em tanta penúria que pouco se lhes dava de provar a fruta que encontravam nas árvores, e por sorte encontraram muita, não só muito saborosa como também muito nutritiva, podendo saciar a sua fome e satisfazer o apetite à vontade, e acabando o banquete com algumas das uvas que ali cresciam em grande abundância. Carregaram o mais que puderam e trouxeram-nos alimentos para nós, mulheres; alguns dos frutos pareciam castanhas, embora de um gosto muito mais delicado e rico; alguns tinham a aparência de laranjas muito grandes, mas depois de cortadas mostravam-se sólidas e com uma polpa muito nobre. Algumas das jovens senhoras, assim como a mulher do cavalheiro, tiveram medo de lhes tocar, não fossem ser venenosos, apesar de me terem visto comê-los alegremente; o que elas queriam, diziam, era ver o efeito que causariam em mim e nos franceses que tinham comido; por isso contentaram-se com algumas das uvas que já tinham experimentado antes e sabiam ser boas e saudáveis.

Os homens estão demasiado esfaimados para que a cautela os condicione: comem avidamente e açambarcam alimentos. Pelo contrário, as mulheres, salvaguardada a narradora, têm demasiado medo para arriscarem ingerir fruta venenosa. E, no entanto, a comida é pródiga e exótica, capaz de proporcionar a saciedade de que o grupo de náufragos tanto carece.

Colhe-se um segundo conjunto de exemplos em *As Viagens de Gulliver* (*Gulliver's Travels*), de Jonathan Swift, publicado em 1726. São suscetíveis de leitura como variações sobre as angústias aludidas acima diversos aspetos da sátira swiftiana. Aqui, durante a estadia do protagonista em Lilipute, não é o viajante ou o náufrago que receia a fome numa terra desconhecida e inóspita, são antes os nativos que temem vir a ser confrontados com a escassez de alimentos devido à "dimensão" e ao "apetite" do homem-montanha. De passagem, note-se que Gulliver é alimentado com a carne de animais que não consegue reconhecer, embora se lhe deparem "lombos, pernas com a forma das de cordeiro e muito bem preparadas, mas mais pequenas que as asas de uma cotovia". O sentimento do exótico é um elemento constitutivo das errâncias gulliverianas, mas a empatia que o anima não é irrestrita. Gulliver sente-se tão exasperado e faminto que sofre a tentação de matar e comer os homens pequeninos de Lilipute: "Confesso que muitas vezes, à medida que eles andavam para trás e para diante em cima de mim, me senti tentado a agarrar quarenta ou cinquenta dos primeiros que passassem ao meu alcance e lançá-los para o chão". Refreia-se apenas

por gratidão para com um povo que o tratou "com tantas larguezas e magnificência".[4]

Os liliputianos não se coíbem, eles próprios, de cometer crueldades. Não tarda que o apetite de Gulliver se torne problemático. O imperador e a Corte ficam preocupados "que a minha dieta fosse muito cara e pudesse causar uma situação de fome generalizada". São gizadas várias soluções, incluindo deixar Gulliver morrer à míngua. Neste caso, portanto, a eventual morte por carência de mantimentos não é um circunstancialismo da condição desamparada do náufrago nem do explorador ousado de territórios longínquos, mas uma decisão consciente que, por desumana que seja sob certo ângulo, se baseia em bons princípios – ou, pelo menos, em princípios atendíveis – de economia política. E o cariz provocatório da sátira, neste ponto como em vários outros, tem justamente a ver com essa contradição entre um certo tipo de humanidade e um certo tipo de racionalidade, contradição que faz de *As Viagens de Gulliver* – como de muitas obras de ficção especulativa – uma oficina de contrassensos.

É talvez essa conexão implícita entre a brutalidade e a prudência em face de recursos limitados aquilo que subjaz às experiências absurdas da Academia de Lagado relativas à alimentação. Entre os projetos em curso conta-se um que visa "extrair raios de sol de pepinos, que seriam colocados em frascos hermeticamente fechados para aquecer o ar nos verões inclementes" – uma inversão engenhosa do que se poderia esperar logicamente: extrair comida nutritiva da natureza e preservar os víveres em boas condições para serem consumidos quando necessários. Um segundo investigador tenta "transformar os excrementos humanos nos alimentos originais", e outro ainda procura "uma maneira de lavrar a terra com porcos, de modo a poupar as despesas em arados, animais e mão-de-obra", mas este dispositivo até ao momento tem infelizmente dado pouca ou nenhuma colheita. A mensagem da sátira é clara: a carência espreita; e, quando assim não é, os géneros são submetidos a processos bizarros, como extrair raios de sol de vegetais ou sujeitar vitualhas a um tipo abstruso de topiaria. Ao jantar, em Laputa, a ementa é a seguinte:

> Comemos dois pratos, de três acepipes cada. No primeiro prato, havia uma espádua de carneiro talhada em forma de triângulo equilátero, um naco de bovino em forma de rombóide, e uma empada em forma de ciclóide. O segundo eram dois patos arranjados em forma de violinos; chouriços e empadas parecidos com flautas e oboés, e um peito de vitela em forma de harpa. Os criados cortaram o nosso pão em cones, cilindros, paralelogramas e várias outras figuras matemáticas. (Swift 1985: 202-203)

O contraponto destes absurdos (mas, obviamente, um absurdo de um tipo diverso) encontra-se na última viagem de Gulliver, que o leva a permanecer no país dos cavalos racionais, os Houyhnhnms. Gulliver é convidado a participar nas refeições, que são ordeiras, naturais e corteses. São, além disso, livres de angústias concernentes à eventualidade de que os alimentos venham a esgotar-se. Os cavalos não estão assombrados pelo espectro da insegurança alimentar, com todos os problemas éticos e políticos adjacentes.

As Viagens de Gulliver demonstra que a narrativa satírica e fantasiosa é capaz de glosar o tema da alimentação com afoiteza e originalidade, sem quebrar o nexo entre ficção especulativa e "realismo formal" (na designação clássica de Ian Watt [1972]), com vista a equacionar o problema da insegurança através de sucessivos lados do mesmo prisma. Evidentemente, o problema da insegurança pode também colocar-se no plano propriamente sociopolítico. *Uma Viagem ao Mundo da Lua* (*A Journey to the World in the Moon*, possivelmente de 1740), assinada com o pseudónimo Pythagorolunister, narra um sonho que constitui uma alegoria cómica da História política e religiosa britânica entre os reinados de Carlos I e Jorge II. O anfitrião lunático do viajante dá-lhe a provar "um licor admiravelmente agradável e maravilhosamente pacífico daquele país, que aos que dele beberem juntos, que estejam em inimizade, de pronto os torna amigos; ao contrário dos efeitos dos nossos licores, que frequentemente criam contendas" (Pythagorolunister s.d.: 9). A bebida espirituosa é ali um remédio de convivência civil, contraposto à História conturbada do mundo real.

2. A atração do exótico

O imaginário do exotismo consubstancia-se nos frutos semelhantes a castanhas e laranjas em *As Aventuras ... de James Dubourdieu*, tal como se manifesta nos acepipes da obra de Swift, com os seus patos esculpidos em forma de violinos e o pão talhado em figuras matemáticas. O apelo do exótico está presente de modo ainda mais fantástico, como é óbvio, em tudo o que toca aos Houyhnhnms.

A atração do exótico prende-se com a representação de um espaço-outro que é palpavelmente distinto e, ao mesmo tempo, sensorial e/ou intelectualmente aliciante, um espaço que se encontra preenchido de realidades que não alcançamos identificar de imediato (não alcança o viajante, o leitor) e que todavia não são indecifráveis ao ponto de o sujeito ser incapaz de evocar as realidades do lugar de origem em ordem a conferir algum tipo de sentido ao novo. Ademais, o exótico mobiliza emoções de espanto, deslumbramento e prazer, com frequência prazer sensual. No contexto da literatura especulativa, e mormente na sua vertente utópica, é apropriado que o exótico se combine com a surpresa e a admiração suscitadas pelos conseguimentos de povos até agora desconhecidos, o seu modo de vida, aquilo que a sua terra tem para oferecer.

Um bom exemplo encontra-se num passo de *As Memórias do Signore Gaudentio di Lucca* (*The Memoirs of Sig. Gaudentio di Lucca*) de Simon Berrington, obra vinda a lume em 1737. Aí se descreve o modo como os habitantes de uma terra inventada, em períodos certos do ano, se entregam à caça e à pesca, quer como recreação, quer para proveito das suas mesas; e como é prodigiosa a variedade e a abundância de aves, lebres, cabras e outros animais. "Cheguei a ver milhares [de porcos selvagens] apanhados numa só caçada e enviados de presente para outras partes do reino onde tais animais não existem", recorda o narrador, assinalando uma prática de distribuição solidária de recursos. Um povo eticamente evoluído, uma sociedade equilibrada e um modo de vida organizado é o que se pode esperar encontrar na maior parte das utopias. A abundância de recursos naturais vem aqui complementar realizações propriamente humanas. Há tanta vida selvagem à disposição que, por mais que os homens matem e comam, haverá sempre mais do que o suficiente para o ano seguinte. E encontramos também, vale a pena notar, o conceito pouco comum de que

a plenitude da natureza existe para usufruto do próprio mundo natural, porquanto os animais se alimentam de plantas. A plenitude é uma qualidade intrínseca da natureza, não existe em função do consumo humano. Estamos perante um ecossistema – para introduzirmos um termo nosso contemporâneo – que os humanos não querem e não podem perturbar; e a sustentabilidade desse ecossistema acompanha uma existência imune à ameaça da penúria alimentar.

3. A comida do Paraíso

O motivo da comida paradisíaca tem algumas reminiscências do mito da Cocanha, na medida em que remete para uma situação de abundância e tranquilidade, mas com timbres distintos, uma vez que é mais explicitamente evocativo de um estado anterior ao Pecado Original. Acresce que a ideia da comida do Paraíso tende a convergir com a virtude da temperança, por contraste com a possibilidade do empanturramento. Oferece, portanto, uma visão mais nobre e moderada da satisfação das necessidades alimentares. Esta visão contrasta com o artificialismo e o rebuscamento da comida de Laputa na sátira de Swift; e, se se liga à angústia da fome, tende a calar preocupações atinentes à dureza do trabalho agrícola. Aliás, o investimento no imaginário do Paraíso é incompatível com a ideia da mecanização, do progresso técnico ou tecnológico, dispensado pela Providência, ao mesmo tempo que a fecundidade superabundante do mundo natural não incentiva ao desperdício.

Nas já citadas *Aventuras ... de James Dubourdieu*, à medida que vai sendo explorada a nova terra descoberta, é dada notícia de que ela "era certamente um novo paraíso, com o ar todo perfumado pelas flores e pelas ervas aromáticas que ali existiam em grande abundância, que as árvores estavam carregadas de frutos deliciosos de vários tamanhos e cores". A natureza luxuriante fornece uns saborosos cachos de uvas, que os nautas experimentaram dar "aos homens doentes; e estas foram para eles um tal cordial que não tardámos a descobrir nova vida nos seus olhos". A comida do Paraíso é bela, nutritiva e retemperadora; a sua ingestão tem, na verdade, um efeito quase salvífico.

A obra de Simon Berrington *As Memórias do Signore Gaudentio di Lucca*, de 1737, descreve uma terra onde existe abundância de peixe e caça, como foi já notado, e onde a agricultura provê a população de tudo o que é necessário:

> O solo é tão prodigiosamente fértil, não só no que toca aos diferentes tipos de cereais e arroz – possuindo uma espécie de trigo muito maior e rico em farinha do que qualquer trigo indiano que eu conheço – mas, particularmente, numa imensa variedade de frutos, legumes e ervas comestíveis com sumos tão nutritivos e gosto delicioso que o abastecimento de fruta àquele número de habitantes é o menor dos seus cuidados. Podia pensar-se que a maldição de Adão não tinha tocado esta parte do mundo ou que a Providência tinha adequado a fertilidade do país à inocência dos habitantes; e a indústria e o engenho do povo, combinados com a sua paz e tranquilidade perpétuas em relação a litígios externos e até internos, contribuem muito para a sua riqueza e fertilidade.

De modo similar, em *A Capacidade do Entendimento Humano* (*The Capacity and Extent of the Human Understanding*), de John Kirkby, de 1745, as personagens usufruem de uma espécie de Paraíso, quer na medida em que têm alimentos disponíveis com prodigalidade, quer porque não existem predadores: "parecia que habitávamos o paraíso dos nossos primeiros pais, reinando uma paz universal entre toda a criação animal". Impera a moderação no consumo de alimentos, que visa somente "satisfazer a natureza".

Também a obra *Um Relato ... dos Cessares* (*An Account of ... the Cessares*), de 1764, atribuída a James Burgh, veicula uma lição de frugalidade a par da descrição de um país em que a produção de alimentos é extraordinariamente opulenta. A terra dos Cessares é "bem cultivada e melhorada"; "todo o território [constitui] uma perspetiva deliciosa e agradável, com o aspeto de um belo e fértil jardim". Em consonância com tal paisagem, o povo arreda-se do vício e tudo faz "para impedir a introdução dos luxos e daqueles orgulhos que são o perigo da virtude pública, a grande fonte de corrupção das maneiras, e que levaram à ruína todos os estados mais florescentes do mundo". O país imaginário do *Suplemento à História de Robinson Crusoe, Sendo a História de Crusónia* (*A Supplement to the History of Robinson Crusoe, Being the History of Crusonia*), de 1782, atribuído a Thomas Spence, é muito belo; "tem mais a aparência de um jardim, ou antes de um paraíso, que de uma comum paisagem campestre". Os campos enchem-se de searas e pomares, as casas são asseadas e parecem de fidalguia. O conjunto convence o observador do que "pode ser alcançado pela divindade e por criaturas racionais" (*Supplement* 1782: 19-20).

O motivo do jardim idílico, que como se vê não exclui uma certa urbanização harmoniosa, é convizinho do jardim edénico. Assim sucede com o vale no reino de Amhara onde cresce o príncipe Rasselas na novela de Samuel Johnson. Assim sucede, também, com a bela ilha que é o ponto de partida para a intriga de *A Moderna Atalanta, ou O Diabo num Balão Aerostático* (*The Modern Atalantis; Or, the Devil in an Air Balloon*), de 1784, obra de autor desconhecido: um paraíso terreal, a abrir uma sátira de costumes muito *à clef*.

4. O canibalismo

O canibalismo reflete o pavor – ou o facto verídico – de que os seres humanos se tornem comida. Na tradição da utopia formal, pode fazer-se recuar a ideia até à chocante metáfora das ovelhas predadoras de homens na obra de Thomas More, com a sua sugestão de um mundo virado ao contrário.

O canibalismo é quase invariavelmente representado como uma prática ou um costume que ocorre entre os povos do Hemisfério Sul (a velha amputada de uma nádega entre os Turcos no *Cândido* [*Candide*] de Voltaire é uma exceção, digna de uma narrativa que participa do picaresco). É um fenómeno cultural estranho à Europa e merecedor do maior repúdio, a despeito da provocatória reflexão de Montaigne no último quartel do século XVI.

De resto, coincide com esse convite montaigniano a um repensar crítico do preconceito eurocêntrico um passo de *Reflexões Sérias durante a Vida e as Aventuras Surpreendentes de Robinson Crusoe, com a sua Visão do Mundo Angélico* (*Serious Reflections during the Life and Surprising Adventures*

of Robinson Crusoe: With his Vision of the Angelick World), de 1720, o terceiro livro construído por Defoe em torno da sua personagem mais célebre:

> Quanto a [os canibais] comerem carne humana, considero que se trata de uma espécie de furor marcial, que não de uma prática civil, pois é evidente que não comem criaturas humanas que não tenham sido capturadas nas suas batalhas; e [...] não o têm por homicídio, nem sequer por ilegal. Devo confessar, ressalvando que se trata de uma prática em si mesma desnatural, [...] que vejo pouco diferença entre isso e os nossos usos, pois que na guerra é frequente no calor da ação, nomeadamente, a recusa de quartel; já que pouco importa a diferença entre comer e matar aqueles que estão dispostos a render-se. E isto observei eu ao mesmo tempo que via que nos outros aspetos da sua conduta aqueles selvagens eram tão humanos, tão delicados e gentis, como a maior parte das pessoas que conheci no mundo, e tão facilmente passíveis de serem civilizados. (*Serious Reflections* 1720: 132)

As Viagens de Hildebrand Bowman (*The Travels of Hildebrand Bowman*), de 1778, obra atribuída a John Elliott, contém um episódio de canibalismo, "espetáculo horrendo" de carnificina no qual tomam parte "algumas centenas de selvagens de ambos os sexos e de todas as idades", observados por um protagonista escondido e aterrorizado. No decurso do festim, Bowman abandona o seu refúgio e afasta-se, mas continua assombrado pela barbaridade que testemunhou. Durante algum tempo teme que o disparo da sua arma ou que o fumo de uma fogueira que acendesse ponha os canibais no seu encalço. Contenta-se, assim, com "nozes, bagas, aipo silvestre e raízes de fetos". Ponto mais interessante do que esse vegetarianismo de emergência, o contacto direto com antropófagos fá-lo reavaliar as suas premissas acerca do cariz desnatural do canibalismo e concluir quão vital é o fator da pluralidade das culturas, determinadas sobremaneira pela educação e pelo hábito; a tal ponto que considera que, se tivesse nascido naquela parte da Nova Zelândia, teria decerto sido ele próprio um canibal.[5] Se esta ilação quadra com os valores do Iluminismo ou se, ao invés, os contradiz fundamentalmente é um problema de difícil resolução.

5. *Robinson Crusoe* (1719)

O romance de Defoe merece o estatuto de epítome do nosso *corpus*. As memórias de Crusoe dão-nos o arco completo da alimentação – desde o desamparo (e do medo do herói de ser ele próprio comido) à agricultura e à pastorícia eficientes, e destas ao gozo de um belo repasto em companhia seleta: o seu cão, o seu papagaio e os seus dois gatos (a refeição constitui um triunfo pessoal de Crusoe e, ao mesmo tempo, uma auto-paródia subliminar do *self-made man*). Crusoe aprende – essencialmente ensina-se a si mesmo – a realizar semeaduras e colheitas de acordo com o ciclo das estações, a transformar o cereal em farinha e fazer pão. Vem a dominar as artes de cultivar, cozinhar e preservar alimentos, a par de um grande número de técnicas ancilares envolvendo o fabrico de ferramentas, recipientes, fornos, vedações e abrigos. Na sua carreira, passa de caçador-recoletor a lavrador e pastor, de pobre a proprietário, de homem dos sete ofícios a senhor – e mesmo, de certo modo, a monarca. Nesta história de sucesso contra todas as probabilidades, a sua soberania reflete-se no abandono da dieta canibal por parte de Sexta-Feira. No entanto, a relutância de Sexta-Feira em europeizar-se inteiramente, ou talvez a incapacidade de o fazer, é sintomática de ambivalências que constituem uma pedra angular do *corpus* que recenseámos. O Outro carece de ser assimilado, no duplo sentido de ser compreendido e apropriado (se não digerido); ao mesmo tempo, porém, se vier a ser totalmente absorvido, deixará de operar como uma força motriz para o devaneio, o desafio crítico e a mudança.

Notas

1. Ressalve-se um caso como o de William Hodgson em *A República da Razão* (*The Commonwealth of Reason*, 1795). Adotando uma espécie de fisiocratismo modulado, a obra descreve uma sociedade que prescreve o aproveitamento das terras incultas e calcula os salários e os impostos em função do preço da comida. Tomar a comida como valor de referência de rendimentos e tributos (um certo número de alqueires de cereais ou o seu equivalente em moeda) garante ao trabalhador a subsistência, nem que seja à custa de um alimento específico, que não de um cabaz, como decerto seria económica e dieteticamente mais avisado.
2. Exemplos são *Uma Descrição de Millenium Hall* (*A Description of Millenium Hall*), de 1762, obra atribuída a Sarah Scott, *Viagens d'Altina*, de Luís Altina de Campos, de 1790-93, e *Memórias de Planetes, ou Um Esboço das Leis e dos Costumes de Macar. Por Phileleutherus Devoniensis* (*Memoirs of Planetes, Or A Sketch of the Laws and Manners of Makar. By Phileleutherus Devoniensis*), de 1795, atribuída a Thomas Northmore. No decurso destas narrativas há várias referências a refeições, mas a alimentação em si mesma é um tema marginal. O narrador de *Viagens d'Altina* informa que a povoação da ilha dos Naufrágios "vive regularmente ocupada a criar gados vacuns e porcos, a fabricar manteigas e queijos, a salgar e ensacar carnes, artigos de que fazem um grande comércio com o continente" (Campos 2012: 115). Em *Memórias de Planetes* é referido num à-parte: "Os Macários são quase totalmente estranhos ao luxo; são simples na sua dieta, vivendo principalmente dos vários frutos da terra, e comendo muito pouca comida animal, e mesmo esta pouca é na sua maior parte consumida em sopas" (Devoniensis 1795: 129). O nome "Macários", que vem da *Utopia* de Thomas More, significa "felizes".
3. Usamos a base de dados de Lyman Tower Sargent (*Lyman Tower Sargent Bibliography*) como referência para a atribuição das obras britânicas mencionadas que são de autoria não declarada ou pseudonímica; suplementarmente, consideramos os preciosos trabalhos de Gregory Claeys (1994; 1997). No presente ensaio introdutório, citamos a lição do texto do corpo da antologia, cujas traduções foram revistas por nós, e acrescentamos versões da nossa responsabilidade onde necessário. Dispensamo-nos de indicar números de páginas quando citamos texto incluso *infra* na antologia.
4. Estas ideias reverberam em *As Modernas Viagens de Gulliver* (*Modern Gulliver's Travels*, 1796), obra publicada anonimamente e por vezes atribuída a H. Whitmore. Ao narrador-protagonista – filho de Lemuel e de uma freira blefuscudiana – é servido um jantar sumptuoso, "composto de doze peixes de

sabor delicado, um pouco mais pequenos que vairões, dois belos borregos assados, numa travessa de porcelana, e seis perus crescidos guisados numa elegante salvinha de prata; legumes de toda a espécie, em pequenos pires esmaltados", entre outras delícias (*Modern Gulliver's Travels* 1796: 18).

5. Afinam pelo mesmo diapasão as reflexões de uma personagem de *Viagens d'Altina* (cf. Campos 2012: 445).

A Ilha da Satisfação: ou, Um Novo Paraíso Descoberto (1709)

[*The Island of Content: or, A New Paradise Discovered*]

Autor desconhecido

Estamos perante uma carta escrita por um médico da Ilha da Satisfação – ou do Contentamento – onde o físico expõe a forma de governo, os usos e costumes, e de uma maneira geral o quadro de valores do seu povo. Temos, portanto, a utopia como remédio, num registo com frequência bem-humorado.

Na paradisíaca ilha, a terra fornece alimentos fácil e espontaneamente, e a sua piedosa população pratica uma dieta frugívora. É considerado imoral matar animais para o sustento próprio. A dieta visa a saciedade sem excessos, e nomeadamente sem embriaguez. Os locais fazem comércio apenas com os holandeses, cuja rudeza, mais que austeridade, os deixa a salvo de serem contaminados de peralvilhices. O vestuário é modesto, portanto. Entre as ciências e as artes, são sobretudo cultivadas a medicina e a música. No plano político e institucional, existe uma monarquia hereditária, uma igreja e uma religião apenas, e somente um juiz, que tem poder absoluto. Em tudo dão precedência às mulheres, exceto na relação dentro do casamento; e os divórcios não são difíceis de obter. Dentro do regime retórico da sátira, talvez nem todas as ideias declaradas sejam totalmente congruentes.

Na procura da identidade do autor, o estudioso Gregory Claeys faz desfilar diversos nomes, concedendo algum crédito à atribuição da obra a Edward Ward (1667-1731), prolífico autor inglês, e mormente conhecido satirista e periodista, do Período Augustano (cf. Claeys 1994: xxxviii-xxxix).

Jorge Bastos da Silva

Capítulo II
Da comida e acepipes

Quanto aos nossos comestíveis, a natureza é aqui tão generosa na sua fartança que abundamos em variedades de manjares sem esforço humano; nem temos nós ocasião para melhorar a nossa comida pela arte da culinária, pois nada pode ser adicionado que torne as nossas suculentas frutas mais saudáveis ou mais saborosas.

Quanto ao nosso pão, o principal sustento da vida, o nosso solo fértil está tão pejado de batatas deliciosas que facilmente as desenterramos onde quer que nos apraze, sem a assistência de qualquer outra pá para além dos nossos dedos indicadores; daí que o único trabalho que temos seja tirá-las do solo, espalhá-las pela superfície e deixá-las estar apenas meia hora ao sol, e elas parecerão tão bem assadas como pãezinhos de meio-tostão, como se tivessem estado fechadas num forno bem aquecido; por conseguinte, os nossos pobres não têm necessidade de recorrer à Igreja por causa da esmola para a carcaça, nem de dela dissidir na esperança de melhor sustento, pois nós não temos padeiros que os atormentem com grandes contas, ou casas de correção opressivas que os mantenham com refeições miseráveis, nem temos tão-pouco trabalhos forçados para que uma parcela de patifes ricos fuja com o lucro dos seus proventos, que os santos com autoridade sobre eles possam proferir longas orações em fartas refeições e agradecer a Deus pelo que o Diabo lhes deu. Ervas e raízes agradáveis são a nossa alimentação habitual, do fidalgo ao pedinte; por causa do nosso modo de vida frugal, mantemos os nossos desejos em tão absoluta submissão que não existe um único magistrado insigne entre nós que sustente uma meretriz nas barbas da mulher, nem um louvaminheiro de belas faces em todo o nosso território que algum dia se tenha tornado homem insigne por ter cometido adultério; nem nunca comemos carne por considerarmos pecaminosa a destruição de uma das criaturas de Deus para preservação de outra; nem temos nenhuma necessidade que nos induza a isso, na verdade não mais do que a nossa própria volúpia. Quanto a outros tipos de hortaliça, todos os homens as têm nas traseiras da casa, tão certo quanto nelas haver uma latrina; nem pode qualquer habitante passear-se pelo seu jardim sem grande cautela, pois cachos de pêssegos formidáveis e nectaríferos enormes balançam-se na extremidade de galhos dispersos, pedindo para serem engolidos, como se estivessem zangados com o seu dono por não os ter comido antes. Abreviando, temos tanta abundância de uma tal variedade de produtos deliciosos, que os nossos macacos e esquilos se alimentam de amêndoas doces e os nossos javalis de melões e ananases.

Se vós Bestas, que na ilha habitais,
De ricos frutos vos alimentais,
Que bênção mais pode o homem achar
Neste bem-aventurado lugar?

Capítulo III
Dos nossos vinhos e outras bebidas

Aqui o exterior de cada casa é uma vinha abundante, pois as vinhas brotam tão espontaneamente sob as janelas de toda a gente como cogumelos dos tocos podres de um cavalo negro e trepam pelas nossas paredes por cima das nossas mansões tão naturalmente como cresce a hera à volta de um carvalho ou o saião no cimo de uma casa num pântano, de tal modo que todo o habitante, sempre que queira beber, poderá espremer as uvas com os seus próprios dentes em vez de as passar pela prensa; no entanto, para o bem comum, porque não podemos ser tão livres nas nossas próprias casas, permitimos a existência de algumas tabernas, mas para evitar a adulteração cortamos todas as macieiras mal despontam, não vá a pureza das nossas vinhas ser aviltada pela sidra; com estes métodos, mantemos os nossos comerciantes de vinhos honestos, as nossas bebidas salutares e as pessoas saudáveis; no entanto, embora as nossas bebidas sejam em abundância e da maior perfeição, somos uma nação sóbria, pois não temos altos impostos que façam com que seja do interesse do nosso governo ser conivente com a embriaguez: para que de facto o baixo preço dos nossos vinhos e a devida execução das nossas leis contra o vício, sem a mínima ajuda de uma Associação de Reforma, façam da embriaguez um escândalo. Apesar da nossa grande tendência para o comedimento e castidade, mesmo o arco-íris mais luminoso não pode ter qualquer nuance na sua variegada coloração senão aquilo que podemos combinar com alguma bebida alcoólica excelente de igual cor, embora não haja cervejeiros entre nós; pela mesma razão, as nossas cidades nunca são governadas por presidentes de municípios ou corregedores. Mas acima de todas as outras bebidas, possuo um certo tónico, mistura de bebida muito minha, destilada de raios de sol, orvalho de maio, luz do luar e gotas de mel, que propositadamente preparo para a rápida eliminação de quaisquer vapores de melancolia: uma excelente bebida, devo confessar sem lisonja, que ultrapassa qualquer néctar dos céus, todos os vinhos à face da terra e todos os elementos exaltados que se misturam entre eles para extinguir a abrasadora sede do sedento Febo.

Por isso, desde que me informastes na vossa última carta da estupidez pestífera que infelizmente invadiu essa parte presunçosa do mundo onde agora residis, pensei que uma autêntica receita de um *Nostrum* tão enriquecido como este poderia ser muito bem-vinda para um médico-irmão com as vossas particulares pretensões; mas devo recomendar-vos a seguir estritamente o que vos digo, por todos os laços de amizade que nos unem, a encerrá-la depressa no seio do vosso coração, como um segredo valioso. Se acaso tiverdes dificuldade em encontrar os ingredientes nesse vosso clima mais frio, ou se forem de preço demasiado elevado para as vossas posses, então, em vez de orvalho de maio podereis usar água do cano; para os raios de sol, folhas de ouro; prata fundida em vez de luz de luar; e o que se pede em gotas de mel, podereis usar açúcar vulgar; embora, façais o que fizerdes, deveis sempre verificar as quantidades certas conforme a minha receita; porque deve ser uma máxima em física, a saber, *nulla veritas nulla virtus*.* Quando a tiverdes então preparado *secundum Artem*, conforme as instruções, e devido à sua eficácia para todos os

* Qualquer virtude é impossível sem verdade. *(Nota dos tradutores.)*

males de melancolia, aconselhar-vos-ia a chamar-lhe "*Alegrete!*", um nome tão bem aplicado para uma bebida tão perfeita, que em toda a *Nomen Clatura* não ireis por certo encontrar outro melhor, pois um dedal cheio, administrado na altura própria, isto é, um pouco antes do paroxismo, irá por certo sarar qualquer fanático entorpecido pelo espírito de contradição, ou mal bocejante, e torná-lo em companhia tão alegre durante toda uma tarde à volta de uma garrafa, como um jovem jogador ou um palhaço divertido. O alegre Andrew* também cura infalivelmente todos os tristes pecadores do mau-humor, hipocondria ou pesadelo. Meninas de suspiros de amor, rameiras de consciências atormentadas e esposas com vapores; e é de tal modo apreciado entre os felizes habitantes da nossa pacífica ilha que aqui é vendido publicamente, em vez de Brandy, para fazer as pessoas rir.

Uma pinguita com moderação
Faz sempre bem, alegra o coração;
Em boa medida, põe-nos contentes,
Em exagero, deixa-nos doentes.

Tradução por estudantes do Curso de Mestrado em Estudos Anglo-Americanos – Variante de Tradução Literária, da Faculdade de Letras da Universidade do Porto: Brigith Guimarães, Carla Morais Pires, Gisela Leal, Jorge Miguel Osório, Julita Figueiredo e Vera Carvalho. Coordenação de Fátima Vieira.

* Um médico sábio mas também divertido da corte de Henrique VIII. *(Nota do autor.)*

As Aventuras e os Surpreendentes Livramentos de James Dubourdieu (1719)

[*The Adventures and Surprising Deliverances of James Dubourdieu*]

Ambrose Evans

(Datas Desconhecidas)

Esta obra tem, como seu título completo, *As Aventuras e os Surpreendentes Livramentos de James Dubourdieu e da sua Mulher: Que foram capturados por piratas e levados para a parte desabitada da ilha do Paraíso. Contendo uma descrição daquela terra, suas leis, religião e costumes. De como foram finalmente libertados; e como vieram para Paris, onde ainda se encontram a viver.* A obra é assinada por Ambrose Evans no final. É um texto notável, espécie de cadinho onde se destilam elementos conotáveis com a utopia moreana, *Robinson Crusoe*, *As Viagens de Gulliver* e outros espécimes da tradição da literatura especulativa.

Contado sob a perspetiva de uma mulher, vítima de numerosas contrariedades nos mares do Sul, o relato glosa o tema da inocência adâmica dos povos extraeuropeus – que andam nus e são alheios à riqueza e à cobiça – e bem assim (o que aqui mais nos interessa) o motivo da comida paradisíaca. Na ilha desconhecida, provavelmente situada não muito longe do Cabo Horn, descobre-se uma alimentação exótica abundante, saborosa e nutritiva. A descoberta permite fazer face à incerteza acerca da sobrevivência, incerteza que se deve, quer ao ataque dos piratas (que altera as relações de poder, impondo aos viajantes franceses um novo "senhor" e, portanto, uma nova ordem social), quer aos naturais temores derivados de aportar a um território até então ignorado. A seu tempo, o processo de aclimatação a uma nova morada – ou de domesticação desta – culminará no fabrico de vinho.

Na edição original, segue-se a esta narrativa uma segunda, intitulada *As Aventuras de Alexander Vendchurch, cuja tripulação se amotinou contra ele, e de como o deixaram numa ilha nos mares do Sul, etc.* (*The Adventures of Alexander Vendchurch*), onde o protagonista, um escocês, abandonado com a mulher numa ilha deserta, se confronta com a necessidade de garantir a sobrevivência pelo trabalho das próprias mãos. Vendchurch é o Robinson Crusoe de Ambrose Evans.

Jorge Bastos da Silva

Sem considerar, como dizia, qualquer destas dificuldades, todos descemos para terra com consentimento dos nossos novos senhores; e, avançando um pouco para o interior da terra, tivemos tanta sorte que encontrámos uma linda fonte de cuja água todos nos saciámos e que achámos a mais deliciosa que jamais tínhamos provado na vida, pelo menos assim parecia depois de termos estado tanto tempo a racionar os líquidos. Cada um de nós tinha meio biscoito e, depois de termos saciado a violência da nossa sede, começámos a comê-lo como se fosse o melhor manjar do mundo.

Depois deste repasto, os nossos senhores começaram a reunir e a chamar as suas gentes e descobriram que, no meio da tempestade, só tínhamos perdido três dos piratas doentes que, como vos disse, tinham sido postos no nosso navio; quase todos os outros estavam muito fracos e mais perto de morrer do que de viver; os franceses e nós estávamos todos bastante bem, e eu fiquei extremamente satisfeita por verificar que a velha fidalga, que era muito bem disposta e de quem eu tinha pensado que era a menos capaz de passar por todas estas dificuldades, era a que estava mais enérgica e vivaz de nós todos. O nosso senhor enviou três ou quatro dos seus homens, munidos de pequenas armas, descobrir a terra, e os outros foram para bordo com alguns dos prisioneiros buscar certas coisas necessárias para deitar os homens doentes, assim como para examinar as condições do navio, agora que a maré estava baixa e não havia mais de dez metros de água no riacho. Pelas cinco da tarde, os nossos espiões regressaram e trouxeram-nos novas de que se tinham adentrado vários quilómetros em terra mas não tinham descoberto nem homem nem animal; mas contaram-nos que a própria terra era certamente um novo paraíso, com o ar todo perfumado pelas flores e pelas ervas aromáticas que ali existiam em grande abundância, que as árvores estavam carregadas de frutos deliciosos de vários tamanhos e cores, mas que eles não se tinham atrevido a provar para ver se eram bons para comer. Tudo o que tinham ousado trazer eram uns cachos de uvas, os maiores e mais bonitos que já se viram; e como os espiões já as tinham provado antes, todos nos atrevemos a fazer o mesmo, quer dizer, mal a nossa companhia trouxe uma boa quantidade delas. Estas uvas refrescaram-nos muitíssimo, foram uma espécie de alimento do qual estávamos então muito necessitados. Também experimentaram, a pedido deles, dar algumas uvas aos homens doentes; e estas foram para eles um tal cordial que não tardámos a descobrir nova vida nos seus olhos. Estava agora a anoitecer, e, depois de um debate entre nós, os nossos chefes concordaram que, a quem tal lhe apetecesse, poderia ficar a dormir em terra, mas a pequena distância do navio. Os prisioneiros estavam todos desejosos de se aventurar em terra, cansados como estavam da viagem. Foi-nos permitido trazer tudo o que era necessário que encontrámos no navio para nos instalarmos para a noite. Pela minha parte, pouco me importava onde me deitaria, pois não tinha medo de apanhar frio ou de outra inconveniência, porque estava convencida de que ia morrer de fome dentro de poucos dias, o que era muito mais terrível do que qualquer outra situação que pudesse temer naquela circunstância. Na manhã seguinte os piratas voltaram a sair à descoberta, e o mesmo fizeram três ou quatro dos franceses que a bordo tinham vivido em tanta penúria que pouco se lhes dava de provar a fruta que encontravam nas árvores, e por sorte encontraram muita, não só muito saborosa como também muito nutritiva, podendo saciar a sua fome e satisfazer o apetite à vontade, e acabando o banquete com algumas das uvas que ali cresciam em grande abundância. Carregaram o mais que puderam e trouxeram-nos alimentos para nós, mulheres; alguns dos frutos pareciam castanhas, embora de um gosto muito mais delicado e rico; alguns tinham a aparência de laranjas muito grandes, mas depois de cortadas mostravam-se sólidas e com uma polpa muito nobre. Algumas das jovens senhoras, assim como a mulher do cavalheiro, tiveram medo de lhes tocar, não fossem ser venenosos, apesar de me terem visto comê-los alegremente; o que elas queriam, diziam, era ver o efeito que causariam em mim e nos franceses que tinham comido; por isso contentaram-se com algumas das uvas que já tinham experimentado antes e sabiam ser boas e saudáveis.

[...]

Nada nos aconteceu de notável durante cerca de mais dois anos, eram sempre as mesmas coisas, dia sim, dia não, com muito poucas variações que não forneciam nada digno de nota: comíamos os frutos, bebíamos a água do riacho tranquilo, às vezes moderadamente enriquecida com o sumo das uvas conservado em pequenos recipientes que a natureza nos fornecia; porque aqui crescia no chão uma espécie de fruta com um pé, muito parecida com as nossas cabaças em Inglaterra, ainda que quase tão grandes como quaisquer que alguma vez vira. A casca exterior era muito dura, pelo que foi preciso primeiro usar machadinhos para as abrir para ver o que continham. Além desta casca exterior, que era algo parecida com a casca de uma noz, embora dez vezes mais espessa do que qualquer uma que eu conhecesse, tinham mais duas camadas de cerca de seis centímetros cada e quase tão tenras como as de um melão. Debaixo de tudo isto estava uma comida muito agradável que um dos carpinteiros se atreveu a provar, atraído pela delicadeza do seu cheiro; todos nós o imitámos depois de ele fazer a experiência; e é de observar que nunca encontrámos nada de nocivo entre as frutas e as ervas que abundavam neste lugar, a maior parte das quais foram experimentadas por nós num momento ou outro. A casca superior daquela fruta era fácil de limpar de todo o seu conteúdo quando aberta, tal como se tiram as nozes da sua casca; os nossos trabalhadores, portanto, em vez de as partirem como tínhamos feito no princípio, serraram-lhes a ponta e assim fizeram recipientes que continham cerca de três ou quatro galões e que enchemos com o sumo das uvas que fizemos de dois tipos: um, pousando uma grande quantidade de cachos bem maduros em cima uns dos outros numa mesa limpa, e com o próprio peso as uvas esmagavam-se umas às outras enquanto que por baixo os nossos recipientes recolhiam o sumo à medida que escorria; e quando já não saía mais sumo desta maneira esmagávamo-las à mão, mas guardávamos estes dois sumos separados em recipientes diferentes, pois havia de facto uma grande diferença no vinho. Mas para melhor conservar o nosso líquido cavaram uma bela gruta numa das margens, e aí colocámos o nosso vinho, tendo-o primeiro tapado com a parte superior de uma concha à volta da qual foi amarrada uma espécie de argola no meio da qual fizemos uma pega para tirar e pôr. Ainda restava algum deste vinho que fizemos no segundo ano mesmo quando deixámos a ilha, porque era um vinho muito forte e teria aguentado, penso eu, uns vinte anos; dezasseis tenho a certeza de que aguentava, porque foi o tempo que demorou a que me libertassem desta solidão.

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Jorge Bastos da Silva.

A Vida e as Estranhas e Surpreendentes Aventuras de Robinson Crusoe de York, Marinheiro (1719)

[*The Life and Strange Surprizing Adventures of Robinson Crusoe, of York, Mariner*]

Daniel Defoe

(1660-1731)

A autobiografia ficcional de Robinson Crusoe (para sermos mais precisos, a primeira de três obras de Defoe construídas em torno dos perigos, das façanhas e das reflexões da sua célebre personagem) é geralmente considerada o primeiro romance inglês e, portanto, em absoluto, um dos primeiríssimos romances da literatura ocidental. É, ainda, a *robinsonada* de referência, dele colhendo o nome esse subgénero – ou género aparentado, conforme a perspetiva crítica – da ficção utópica. *Robinson Crusoe* é um daqueles romances em que o leitor pode encontrar quase todos os ingredientes de uma grande narrativa: o arrebatamento da aventura "estranha e surpreendente"; o aprofundamento da psicologia combinado com o realismo na notação das entidades materiais, geográficas e socioculturais; o exercício introspetivo como ensejo indeclinável de ponderação de vícios e virtudes; a afirmação de um individualismo e de uma liberdade face aos outros, face às coisas e face a Deus – dentro de certos limites, quer pragmáticos, quer morais. Crusoe é o homem reduzido a si mesmo, o homem primordial – talvez, conjetura, como castigo de uma desobediência original –, tanto quanto o pode ser aquele que carrega o lastro de uma existência em sociedade; e é também o homem que carece de reencontrar um lugar para si que só tem sentido num mundo em que não pode deixar de se ligar àquilo que o transcende – e no qual, deste modo, pode ser postulada uma espécie de redenção, de religação ao próximo e a um outro mundo.

A ilha do náufrago é já, à sua maneira, um mundo-outro. E nesse mundo Crusoe, dono de uma plantação, tem que passar ele próprio a cultivar a terra e a praticar a pastorícia, porque a comida resgatada do navio encalhado não dura para sempre. A necessidade é mãe do engenho. A aprendizagem da produção de alimentos é parte integrante da descoberta ou redescoberta de todo um conjunto de técnicas que asseguram a sobrevivência e humanizam a paisagem (a construção de casas e fortalezas, por exemplo). A "Ilha do Desespero" converte-se progressivamente numa ilha de esperança, o desamparo converte-se em poder. Crusoe vem a conceber-se soberano de um território que a princípio não tem mais ninguém e que mais tarde acolhe – e subordina – outros, de várias raças e religiões. Protótipo do imperialista, o herói salva um selvagem que está prestes a ser morto e comido por outros, confere-lhe o nome de Sexta-Feira e ensina-o a tratá-lo por "amo", e finalmente impõe-lhe, lutando contra a sua relutância, uma restrição dietética de homem civilizado: que abandone a antropofagia.

Jorge Bastos da Silva

[...] [N]o meio de todos os meus afazeres, aconteceu que ao remexer nas minhas coisas encontrei um saquinho que, como já disse, tinha contido grão para alimentar a capoeira, não nesta viagem, mas anteriormente, suponho, quando o navio veio de Lisboa. Qualquer resto de cereal que tivesse havido no saco tinha sido devorado pelos ratos e no saco não encontrei mais do que cascas e pó; e como queria ficar com o saco para outra utilização, acho que para guardar lá pólvora, quando a dividi com medo das faíscas, ou para qualquer outra utilização desse tipo, sacudi as cascas num dos lados da minha fortificação debaixo do rochedo.

Foi muito pouco tempo antes das grandes chuvas, ainda agora mencionadas, que deitei fora aquele material, sem reparar em coisa nenhuma, e nem sequer me lembrei de ter despejado ali coisa alguma; quando, passado cerca de um mês ou assim, vi meia dúzia de raminhos verdes que brotavam do chão, imaginei que seria alguma planta de que não me tinha apercebido, mas fiquei surpreendido e perfeitamente espantado quando, passado mais algum tempo, vi surgir umas dez ou doze espigas que eram de cevada verde perfeita, do mesmo tipo da nossa cevada europeia, não, da nossa cevada inglesa.

É impossível exprimir o espanto e a confusão dos meus pensamentos nessa ocasião; até então eu tinha agido sem qualquer fundamentação religiosa, a verdade é que não tinha grandes noções de religião na minha mente e nunca interpretara nada daquilo que até ali me acontecera senão como um acaso ou, como dizemos de um modo ligeiro, como Deus quer, sem sequer nos interrogarmos grandemente acerca dos objetivos da Providência nestas coisas ou da Sua maneira de governar os acontecimentos neste mundo. Mas, depois de ter visto a cevada a crescer ali, num clima que eu sabia não ser adequado para cereais e, especialmente, por não saber como tinha chegado àquele sítio, aquilo impressionou-me estranhamente e comecei a especular que Deus tinha feito milagrosamente com que aquele cereal ali crescesse sem ajuda de qualquer semente semeada e que tal se destinava pura e simplesmente ao meu sustento naquele lugar miserável e selvagem.

Isto comoveu-me do fundo do coração e trouxe-me lágrimas aos olhos, e comecei a benzer-me por um tal prodígio da natureza acontecer por minha causa; e isto foi para mim a maior estranheza porque vi, perto da cevada e mesmo ao lado do rochedo, outros pezinhos verdes que vieram a revelar-se pés de arroz, que eu conhecia por os ter visto crescer em África quando lá aportei.

Não só pensei que aquelas eram puras produções da Providência para meu sustento, mas sem duvidar que haveria mais coisas por ali percorri toda aquela parte da ilha, onde já tinha estado antes, espreitando para todos os cantos e por debaixo de todas as rochas, procurando mais coisas, mas nada consegui encontrar; finalmente ocorreu-me ao espírito que tinha sacudido um saco de comida de galináceos naquele lugar e, então, o encantamento começou a dissipar-se; e, devo confessar, a minha gratidão à Divina Providência começou também a desvanecer-se com a descoberta de que tudo aquilo não passava de uma coisa comum. Todavia, eu devia sentir-me grato a esta Providência tão estranha e imprevista como se fosse miraculosa: porque era, de facto, uma obra da Providência em meu benefício, como se esta tivesse ordenado ou decretado que dez ou doze grãos de cereal tivessem permanecido intactos (quando os ratos tinham destruído tudo o resto), como se tivessem sido lançados do céu. E também que eu os tivesse despejado naquele lugar em particular onde, como estavam à sombra de um grande rochedo, tinham brotado imediatamente; enquanto, se os tivesse lançado em qualquer outro sítio, a essa hora estariam queimados e destruídos.

Com todo o cuidado salvei as espigas destes cereais no que devia ser a estação própria, ou seja, fins de junho; e, debulhando todos os grãos, resolvi voltar a semeá-los todos, esperando que, a seu tempo, tivesse quantidade suficiente para me abastecer de pão. Mas foi só no quarto ano que pude permitir-me comer o mínimo destes cereais; porque perdi tudo o que tinha semeado na primeira vez, não tendo respeitado o tempo devido: semeei mesmo antes da estação seca, pelo que nenhum cresceu, pelo menos não como deveria ter feito; do que falarei mais no seu devido lugar.

Para além desta cevada, tinha, como disse acima, 20 ou 30 pés de arroz que conservei com o mesmo cuidado e cuja utilização foi do mesmo tipo ou com o mesmo objetivo, a saber, fazer pão, ou melhor, comida; porque achei maneira de o cozinhar sem forno, embora também isso me tenha levado algum tempo.

[...]

Infelizmente, não dispunha de foice ou de faca para o cortar, e só me restou fazer uma foicinha o melhor que pude com um dos espadeirões ou cutelos que salvei de entre as armas do navio. Contudo, dado que a minha primeira colheita foi bastante reduzida, não tive grandes dificuldades em ceifá-la; resumindo, colhi-a à minha maneira, cortando apenas as espigas que transportei num grande cesto que tinha feito, e desfi-las à mão; e no fim da colheita descobri que o meu punhado de sementes tinha rendido quase dois alqueires de arroz e mais de dois alqueires e meio de cevada, quero dizer, isto pelos meus cálculos, porque nessa altura não tinha nada com que medir.

Contudo isto foi para mim um grande encorajamento, e previ que, em devido tempo, aprazeria a Deus fornecer-me pão. Porém, cá estava eu outra vez perplexo, porque não sabia como moer ou fazer farinha dos meus cereais, nem sequer como limpá-los e separá-los; nem, se os transformasse em farinha, como fazer pão com esta, nem, se fizesse pão, como o cozer; e, acrescentando todas estas coisas ao meu desejo de ter uma boa quantidade para armazenar e garantir um fornecimento constante, resolvi não provar nenhum destes grãos, mas guardá-los para semear na estação seguinte e entrementes dedicar todo o meu estudo e horas de trabalho ao modo de concretizar a grande obra de ter cereais e pão.

Podia dizer-se com verdade que a partir de então eu trabalhava para ganhar o pão. Isto é uma pequena maravilha e acredito que muito pouca gente tenha pensado muito na estranha multiplicidade das pequenas coisas que são necessárias para fornecer, produzir, tratar, amanhar, fazer e acabar este artigo único que é o pão.

Eu estava, pois, reduzido ao simples estado da natureza, coisa que descobri para meu grande desespero e a que estava cada vez mais sensível de hora para hora, mesmo depois de ter conseguido o primeiro punhado de sementes que, como eu disse, sucedeu inesperada e, de facto, surpreendentemente.

Para começar não tinha arado para lavrar a terra, nem enxada ou pá para a revolver. Bem, este foi um problema que resolvi, fazendo uma pá de madeira como já observei; mas só tinha madeira para trabalhar, levou-me muitos dias a fazê-la, e, por falta de ferro, gastava-se muito mais depressa, o trabalho era mais duro e o resultado pior.

Contudo, aguentei-me com isto e sentia-me contente por trabalhar com paciência e suportar os deficientes resultados. Depois de semear os grãos, não dispunha de grade para alisar a terra e vi-me obrigado a fazê-lo arrastando sobre a terra um grande ramo de árvore, mais para a endireitar, digamos, do que para propriamente a gradar.

Enquanto os cereais cresciam – e já crescidos –, eu tinha ido considerando de quantas coisas precisava para proteger a sementeira, segá-la ou colhê-la, estendê-la, transportá-la para casa, malhá-la, separá-la das cascas e guardá-la. Depois faltava-me um moinho para moer o grão, peneiras para o peneirar, fermento e sal para o transformar em pão e um forno para o cozer; e, no entanto, fiz tudo sem dispor de nenhuma destas coisas, como se observará. E os cereais foram para mim um grande conforto e um benefício inestimável. Tudo isto, como disse, foi um trabalho árduo e laborioso, mas não tive outro remédio; também o meu tempo não tinha grande importância, pois, do modo como o tinha dividido, todos os dias uma certa parte era dedicada a estes trabalhos; e, como tinha resolvido não usar nenhum cereal enquanto não tivesse uma grande quantidade de reserva, fiquei com os seis meses seguintes livres para me dedicar totalmente, através do trabalho e da invenção, a abastecer-me dos utensílios adequados à realização das operações necessárias para tornar os cereais (quando os tivesse) prontos a serem usados.

Mas primeiro tinha de preparar mais terra, porque eu tinha agora semente suficiente para semear mais de meio hectare de terra. Antes de o fazer, gastei pelo menos uma semana de trabalho a fazer uma pá que, depois de feita, era uma coisa muito canhestra e pesadíssima que me exigia o dobro do trabalho; todavia, consegui ultrapassar este problema e fiz a minha sementeira em duas grandes extensões de terra o mais perto possível de casa, que vedei com uma boa sebe, toda ela cortada daquela madeira de que já falei e que sabia que havia de crescer; por isso daí a um ano havia de ter uma sebe viva que pouca manutenção exigiria. Não foi assim tão pouco trabalho, pois exigiu-me mais de três meses, porque a maior parte foi feita durante a estação das chuvas, quando não podia sair para o exterior.

Dentro de casa, quero dizer, quando chovia e não podia sair, encontrei que fazer nas seguintes ocasiões: devo comentar que, sempre que estava a trabalhar, me entretinha a conversar com o meu papagaio e a ensiná-lo a falar, e rapidamente lhe ensinei a dizer o nome e, finalmente, a dizê-lo bem alto – POLL –, que foi a primeira palavra que ouvi dita na ilha por outra boca que não a minha. Isto, no entanto, não era o meu trabalho, mas um complemento do meu trabalho, porque, agora, como disse, tinha em mãos um grande empreendimento, que passo a explicar (*viz.*): Durante muito tempo estudei com que meios poderia fazer algumas vasilhas de barro, pelas quais de facto ansiava, mas sem saber como conseguir. Porém, considerando o clima quente, não duvidava que, se encontrasse um barro desse tipo, poderia improvisar alguma espécie de pote que secaria ao sol e ficaria suficientemente duro e forte para aguentar ser manuseado e conter algo seco e que seco devesse permanecer; e como isto era necessário para a preparação dos cereais, da farinha, etc., que era o que me interessava, resolvi fazer alguns tão grandes quanto me fosse possível e que pudessem ser postos em pé como vasos para guardar o que se pusesse lá dentro.

O leitor teria compaixão de mim ou então rir-se-ia se soubesse a quantas maneiras desajeitadas recorri para fazer subir aquela massa, que objetos mais mal enjorcados realizei, quantos deles se

enroscaram para dentro e quantos para fora porque o barro não estava suficientemente firme para aguentar o seu próprio peso; quantos estalaram devido ao calor demasiado intenso do sol, tendo sido feitos excessivamente à pressa; e quantos se partiram em pedaços só de os deslocar, quer antes, quer depois de estarem secos. E, numa palavra, como depois de ter tido um árduo trabalho a encontrar o barro, a extraí-lo, a temperá-lo, a trazê-lo para casa e a trabalhá-lo, não consegui em cerca de dois meses de labuta fazer mais do que dois feios objetos a que não posso chamar vasos.

Contudo, quando o sol cozeu essas duas peças, deixando-as muito secas e duras, levantei-as com todo o cuidado e depois voltei a pousá-las, metendo-as em dois grandes cestos de vime que tinha feito de propósito para elas para que se não partissem e, como entre o pote e o cesto houvesse um pequeno espaço, enchi-o com a palha do arroz e da cevada; devendo esses vasos estar sempre secos, achei que manteriam secos os cereais e a farinha quando o grão estivesse moído.

[...]

Não há alegria por uma coisa de natureza tão mesquinha que se possa comparar à que senti quando descobri que tinha feito um pote de barro que aguentava o fogo. E nem tive paciência para esperar que arrefecessem antes de voltar a pôr um ao lume com água para cozer um bocado de carne, o que correu admiravelmente bem; e com um pedaço de cabrito fiz um caldo muito bom, embora lamentasse não ter aveia e vários outros ingredientes necessários para o tornar tão bom como eu desejaria.

A minha preocupação seguinte foi arranjar um almofariz de pedra onde pudesse pisar ou esmagar os cereais; porque, no que a um moinho se referia, não havia qualquer hipótese de chegar à perfeição dessa arte só com um par de mãos. Para satisfazer esta necessidade vi-me em grande aflição: porque, de todos os ofícios do mundo, eu era perfeitamente desqualificado como pedreiro, ou, aliás, em qualquer outro mester; e nem sequer tinha as ferramentas necessárias para o efeito. Passei vários dias à procura de uma pedra suficientemente grande que pudesse escavar para fazer um almofariz e não encontrei nada exceto rocha sólida que eu não tinha maneira de cortar; e, por outro lado, as rochas da ilha não eram suficientemente duras; eram constituídas por uma pedra arenosa que se desfazia e que não aguentaria o peso de um pilão pesado ou que se desfaria em areia no meio do grão; e assim, depois de uma busca inglória e de ter perdido muito tempo a procurar a pedra, desisti e resolvi procurar um grande bloco de madeira dura que me foi muito mais fácil encontrar. E pegando num que as minhas forças me permitiram deslocar, desbastei-o e dei forma ao exterior com o meu machado e depois, com a ajuda de fogo, num trabalho infindo, escavei dentro um buraco, tal como os índios do Brasil fazem com as suas canoas. Fiz depois um pilão grande e pesado com a madeira a que chamam pau-ferro, e tudo isto ficou pronto e à espera da minha próxima colheita, que me propunha moer ou esmagar de modo a transformar o grão em farinha.

O meu problema seguinte foi fazer um coador ou peneira para joeirar a minha farinha e a separar do farelo e das cascas, pois sem isso não me parecia possível conseguir algum pão. Isto era coisa muito complicada, só de pensar nela; porque, para começar, eu não tinha nada do que era necessário para fabricar tal objeto, quero dizer, um tecido fino ou algo assim que a farinha pudesse atravessar. E assim fiquei bloqueado durante muitos meses; e, na verdade, não sabia mesmo o

que havia de fazer. Roupa não me restava, a não ser meros trapos; tinha pelos de cabra, mas não sabia como fiá-los nem tecê-los. E, mesmo que soubesse, não tinha os instrumentos necessários para tal. E toda a solução que encontrei foi lembrar-me, finalmente, de que entre as roupas dos marinheiros que tinham sido salvas do navio havia uns panos de pescoço de chita ou de musselina. E com pedaços destes panos fiz três peneiras pequenas, mas suficientemente adequadas à função, e com isto me arranjei durante anos. O que fiz mais tarde, mostrarei no seu devido lugar.

A cozedura era a parte a considerar de seguida, assim como fazer o pão logo que tivesse o grão. Porque, para começar, não tinha fermento; quanto a isso, e dada a impossibilidade de o arranjar, não me preocupei muito. Mas quanto ao forno, sentia que era um grande problema, até que finalmente resolvi também fazer uma experiência para resolver a dificuldade e que foi assim: fiz dois recipientes de barro muito largos mas pouco fundos, digamos uns sessenta centímetros de diâmetro e uns vinte e poucos de fundo. Fiz estes ao fogo, como tinha feito com os outros, e deixei-os de parte. E, quando quis cozer, fiz uma grande fogueira na lareira, que tinha pavimentado com uns tijolos quadrados feitos por mim; mas não devia chamar-lhes quadrados.

Quando a lenha ardeu até ficar em brasas ou em carvões a arder, puxei-os para a frente, de modo a cobrir todos os tijolos, e ali os deixei ficar até o lar ficar muito quente; depois, varrendo, afastei todas as brasas e pousei no chão as minhas boroas de pão, virando sobre elas o recipiente de barro, rodeando-o depois a toda a volta com as brasas, para manter e acrescentar lá dentro o calor. E assim, como se aquele fosse o melhor forno do mundo, cozi as minhas boroas de cevada e, em pouco tempo, tornei-me um belo pasteleiro; fiz vários bolos de arroz e pudins; mas não fiz empadas, porque também não tinha nada com que as rechear, tirando a carne de aves ou de cabras.

Não é de espantar que todas estas coisas me tenham levado a maior parte do terceiro ano da minha vida aqui; porque há que dizer que nos intervalos de todas estas coisas tinha de gerir a minha nova colheita e ocupar-me da economia doméstica. Porque tinha de fazer a colheita na devida altura e trazê-la para casa da melhor maneira possível, e guardar as espigas nos meus grandes cestos até ter tempo para as debulhar, esfregando-as entre as mãos; porque não tinha eira para as malhar, nem malhos para esse efeito.

E agora que a minha reserva de cereais ia aumentando, o que eu queria era construir uns celeiros maiores. Queria um lugar para os estender, porque o rendimento era de tal ordem que, de cevada, já tinha uns vinte alqueires e, de arroz, outros tantos ou mais. Tanto era que resolvi usá-los então à vontade; como o pão me tinha durado bastante tempo, resolvi ver de que quantidade de grão precisaria para me durar um ano e semear apenas uma vez por ano.

Descobri que os quarenta alqueires de cevada e arroz eram muito mais do que eu conseguiria consumir num ano, por isso decidi semear apenas a mesma quantidade que tinha semeado no ano anterior na esperança de que essa quantidade me abastecesse largamente de pão, etc.

[...]

Tinha começado e avançado com a minha sebe, penso eu, cerca de cinquenta metros, quando este pensamento me ocorreu; por isso parei momentaneamente e resolvi que, para começar, iria cercar um lote de 150 jardas de comprimento por 100 de largura que albergaria todos os animais

que havia de ter durante um período razoável e, à medida que o meu rebanho fosse crescendo, poderia acrescentar mais terreno ao cercado.

Agia assim com alguma prudência e meti mãos à obra com coragem. Levei cerca de três meses a fazer o cercado da primeira parcela e, até a ter pronta, amarrei os cabritos na parte melhor, habituando-os a comer o mais perto possível de mim, para se familiarizarem com a minha presença. E muitas vezes ia ter com eles e levava-lhes umas espigas de cevada ou um punhado de arroz e dava-lhes de comer da minha mão: e, assim, quando o cercado ficou pronto e os deixei à solta, eles seguiam-me de um lado para o outro, balindo atrás de mim a pedir um punhado de grão.

Assim se cumpriu o meu objetivo, e dentro de mais ou menos um ano e meio tinha um rebanho de cerca de doze cabras, cabritos e tudo; e mais dois anos e tinha quarenta e três, sem contar os vários que fui buscar para comer. E depois cerquei mais cinco parcelas de terreno para os alimentar, e construí umas casotinhas para os guardar e ir buscar quando me apetecesse, e pus cancelas entre uma parcela e a seguinte.

Mas isto não era tudo, porque agora não tinha só carne de cabra para me alimentar quando quisesse, mas também leite, coisa em que no início nem pensava muito, mas que acabou por se revelar uma agradável surpresa. Tinha, assim, a minha própria leitaria e acabei por ter dias de quase dez litros de leite. E, como a Natureza, que dá alimento a todas as criaturas, dita também naturalmente o uso a fazer dele, eu que nunca tinha mungido uma vaca e muito menos uma cabra ou visto fazer queijo ou manteiga, prontamente, apesar de muitas tentativas e falhanços, meti mãos à obra e fiz finalmente manteiga e queijo, e depois disso nunca mais me faltaram.

Com que misericórdia o nosso grande Criador trata as suas criaturas, mesmo naquelas condições em que elas parecem condenadas à destruição. Como adoça as mais amargas providências e nos dá razões para o louvar mesmo em masmorras e prisões. Que mesa tinha sido aqui posta para mim nesta terra selvagem, onde no princípio nada antevira a não ser morrer de fome!

Causaria um sorriso estoico ver-me a mim e à minha pequena família sentar-se para jantar; ali estava a minha majestade, príncipe e senhor de toda a ilha; tinha as vidas de todos os meus súbditos às minhas ordens absolutas. Podia enforcar, esquartejar, conceder liberdade e voltar a retirá-la, e não havia rebeldes entre todos os meus súbditos.

E ver ainda como eu, tal como um rei, jantava sozinho, servido pelos meus criados, sendo Poll, como se fosse o meu favorito, a única pessoa autorizada a falar-me. O meu cão, que estava agora muito velho e doido e não encontrara outros da sua raça para se multiplicar, sentava-se sempre à minha direita, e dois gatos, um de um lado da mesa e outro do outro lado, ficavam à espera de um petisco da minha mão, que de vez em quando lhes dava, como sinal de especial favor.

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Jorge Bastos da Silva.

As Viagens de Gulliver (1726)

[*Travels into Several Remote Nations of the World,* mais conhecido como *Gulliver's Travels*]

Jonathan Swift

(1667-1745)

Na obra do irlandês Jonathan Swift dá-se o feliz casamento de sátira e visionarismo utópico. A retórica da sátira envolve um contraste entre a norma, que pode ser implícita ou explícita, e a sua transgressão, que o satirista denuncia. À semelhança, neste aspeto, da sátira, a utopia também opera por contraste, e aliás por inversão: no gizar de uma comunidade alternativa, trata-se de ver um Outro que é diverso do aqui e agora, e nesse confronto gera-se a oportunidade de olhar para o mesmo, para nós mesmos, com os olhos do Outro. Este é tipicamente melhor do que nós, tem a razão do seu lado, tem a virtude, contra o nosso vício e a nossa desrazão; ele é a norma, nova ou reafirmada, que a obra oferece. Em *As Viagens de Gulliver*, a inversão de perspetiva dá-se uma vez e outra. O viajante depara-se com povos sucessivos – nem todos humanos – que o fazem reconsiderar a sua convicção da bondade dos costumes britânicos (e quando não a repondera criticamente o leitor percebe que é a própria ingenuidade do protagonista que a história está a expor), num trajeto de aprendizagem que em lugar de o conduzir a uma consciência mais esclarecida das coisas do mundo o leva a uma forma de insanidade, em última instância misantrópica, que é uma forma de desumanidade. Nas suas várias instanciações, o Outro (civilizacional, ontológico) é o reverso do mesmo que Gulliver representa, mas Gulliver torna-se progressivamente (regressivamente?) o reverso de si mesmo, da identidade que empática e mundividencialmente o liga aos seus leitores. Gulliver deixa de ser semelhante aos seus semelhantes, aos seus parentes até, que passam a provocar-lhe repugnância. O ceticismo swiftiano acerca das qualidades da espécie humana tem aqui uma das suas máximas expressões.

A narrativa é, assim, dominada por mecanismos de estranhamento – com variegadas incidências – que não deixam de se refletir no tema da alimentação. Na viagem inicial, de cujo relato foi extraído o primeiro segmento apresentado adiante, o protagonista naufraga e dá à costa numa ilha povoada por homens de diminuta estatura física. Ali tudo é pequeno, e Gulliver tem necessidades de sustento que arriscam provocar a fome em Lilipute. Já em Brobdingnag, onde tudo e todos são gigantescos, tem o herói medo, repetidamente, das consequências da sua pequenez, entre elas a possibilidade de ser comido. Sente-se aterrado por causa de um bebé, de um gato, de um macaco, de uma águia. Na viagem em Laputa, Gulliver visita a Academia de Lagado, a capital, onde algumas das mais mirabolantes experiências científicas se prendem com a produção de

alimentos, como pode ser ler-se abaixo; sendo de notar, ainda, que análogo espírito de bizarria faz os locais recortar a comida em forma de figuras geométricas e instrumentos musicais. No país dos cavalos, os Houyhnhnms, Gulliver vem a adaptar-se a uma alimentação diferente, na etapa final de uma errância que, como ficou dito, o torna cada vez menos reconhecivelmente humano.

Jorge Bastos da Silva

Uma Viagem a Lilipute

Respondi em poucas palavras, mas da maneira mais submissa, erguendo a mão esquerda e os dois olhos para o Sol, como a convocá-lo como testemunha; e, estando quase a desmaiar de fome, só tendo comido havia horas, antes de deixar o navio, senti as exigências da natureza tão fortes que não consegui impedir-me de mostrar a minha impaciência (talvez contra as regras estritas da boa educação) levando frequentemente à boca o meu dedo para indicar que queria comida. O *Hurgo* (porque é assim que chamam a um grande senhor, como aprendi mais tarde) percebeu-me muito bem. Desceu da plataforma e ordenou que encostassem aos meus lados várias escadas, às quais subiram cerca de uma centena de habitantes que se dirigiram para a minha boca carregados de cestos cheios de carne, que tinha sido fornecida e enviada por ordens do rei, mal este soube da minha existência. Verifiquei que era carne de diferentes animais, mas não consegui distingui-los pelo gosto. Havia lombos, pernas com a forma das de cordeiro e muito bem preparadas, mas mais pequenas que as asas de uma cotovia. Comi-as em garfadas de duas ou três ao mesmo tempo e peguei em três pães de uma assentada que eram mais ou menos do tamanho de uma bala de mosquete. Eles davam-me a comida o mais depressa que conseguiam, demonstrando mil marcas de espanto e maravilha com a minha dimensão e apetite. Fiz, depois, um outro sinal indicando que queria beber. Eles, baseando-se na maneira como eu comia, perceberam que uma quantidade pequena não seria suficiente; e sendo um povo muito engenhoso, desenrolaram com grande destreza um dos seus maiores barris que, depois, empurraram para a minha mão tirando-lhe a tampa; bebi-o de uma golada, o que não era difícil porque aquilo não continha sequer um quarto de litro e sabia a um vinho levezinho da Borgonha, mas muito mais delicioso. Trouxeram-me um segundo barril, que bebi da mesma maneira, e fiz sinal que trouxessem mais, mas já não havia. Quando me viram fazer estas coisas espantosas eles saltaram de alegria e pularam em cima do meu peito, repetindo, como tinham feito no início, *Hekinah degul*. Por sinais indicaram-me que deitasse fora os dois barris, não sem antes avisar as pessoas que estavam lá em baixo que se desviassem, gritando muito alto *Borach mivola*, e quando viram os barris no ar houve um grito universal de *Hekinah degul.* Confesso que muitas vezes, à medida que eles andavam para trás e para diante em cima de mim, me senti tentado a agarrar quarenta ou cinquenta dos primeiros que passassem ao meu alcance e lançá-los para o chão. Mas a lembrança daquilo que eu tinha sentido, que provavelmente nem seria sequer o pior que eles poderiam fazer, e a promessa de honra que eu lhes tinha feito – porque assim eu interpretava o meu comportamento submisso – não tardou a afastar estas imaginações. Além disso, eu considerava-me agora vinculado às leis da hospitalidade face a um povo que me tinha tratado com tantas larguezas e magnificência.

[...]

Entretanto o imperador organizou vários conselhos para debater o que haviam de fazer comigo; e, mais tarde, um grande amigo meu, pessoa de grande qualidade e que estava também dentro do segredo, garantiu-me que a corte estava com muitos problemas a meu respeito. Temiam que eu me libertasse, que a minha dieta fosse muito cara e pudesse causar uma situação de fome generalizada. Às vezes decidiam matar-me à fome ou, pelo menos, encher-me a cara e as mãos de flechas envenenadas que não tardariam a eliminar-me: mas aí punham-se a pensar que o fedor de uma carcaça tão grande poderia causar peste na metrópole e, provavelmente, alastrar por todo o reino. No meio destas consultas, vários oficiais do exército dirigiram-se para a porta da grande câmara do conselho; e dois deles que foram admitidos apresentaram um relato do meu comportamento com os seis criminosos acima mencionados e isto causou uma impressão tão favorável no seio de Sua Majestade e em toda a Câmara, que foi nomeada uma comissão imperial que obrigava todas as aldeias em novecentas jardas à volta da cidade a fornecer todas as manhãs seis bovinos, quarenta ovelhas e outras vitualhas para meu sustento e, ainda, uma quantidade proporcional de vinho e outros licores, cujo pagamento estava assegurado por ordens de Sua Majestade ao seu Erário.

Uma Viagem a Laputa, Balnibarbi, Glubbdubdrib, Luggnagg e Japão

Esta academia não é um edifício único, mas um conjunto de várias casas numa grande extensão de ambos os lados de uma rua, adquiridas e adequadas para tal propósito.

Fui recebido muito amavelmente pelo Reitor e frequentei muitos dias a Academia. Cada sala contém um ou mais projetores e acredito que estive em pelo menos quinhentas salas.

O primeiro homem que vi tinha um aspeto emaciado, com mãos e cara escurecidas, cabelo e barbas compridos e roupa em farrapos, esburacada e queimada em vários lugares; a camisa e a pele tinham todas a mesma cor. Há oito anos que trabalhava num projeto para extrair raios de sol de pepinos, que seriam colocados em frascos hermeticamente fechados para aquecer o ar nos verões inclementes. Disse-me que não tinha dúvidas de que, dentro de mais oito anos, conseguiria fornecer aos jardins do Governador luz do sol a um preço razoável; mas queixou-se de que tinha pouca matéria-prima e tentou convencer-me a dar-lhe algum subsídio para o seu engenho, especialmente tendo em conta que naquela altura os pepinos estavam muito caros. Dei-lhe um pequeno presente, porque o meu Senhor me tinha dado algum dinheiro de propósito para tais fins, conhecendo como conhecia que a prática deles era pedinchar a todos os que os iam visitar.

Entrei noutra sala, mas recuei rapidamente, quase atordoado por um fedor horrível. O meu guia insistiu que entrasse, murmurando-me que não insultasse ninguém, coisa que seria muito ressentida, e, por isso, nem sequer me atrevi a tapar o nariz. O projetor desta cela era o estudante mais antigo da academia, a sua cara e barba eram de um amarelo pálido; as mãos e a roupa estavam cobertas de esterco. Quando lhe fui apresentado ele deu-me um grande abraço (cumprimento que eu bem teria dispensado). A sua função, desde que entrara na Academia, era uma operação para transformar

os excrementos humanos nos alimentos originais, separando as diferentes partes, removendo a tinta fornecida pela vesícula, extraindo o odor e filtrando a saliva. A Sociedade fornecia-lhe semanalmente um contentor, mais ou menos do tamanho de um barril de Bristol, cheio de fezes humanas.

[...]

Noutra sala encontrei com muito agrado um investigador que tinha encontrado uma maneira de lavrar a terra com porcos, de modo a poupar as despesas em arados, animais e mão-de-obra. O método era o seguinte: num hectare de terra enterrava-se a vinte centímetros de distância e a vinte e cinco de profundidade uma quantidade de bolotas, tâmaras e castanhas e outros legumes ou vegetais que aqueles animais muito apreciam; em seguida levava-se para o campo uns seiscentos destes porcos. Em poucos dias eles lavravam o campo todo à procura de comida, deixando-o pronto para a sementeira, ao mesmo tempo que o fertilizavam com os seus excrementos; a verdade é que esta experiência resultou em despesas e problemas muito grandes e praticamente não houve colheita. Todavia ninguém duvida que esta invenção pode ser capaz de grandes melhoramentos.

[...]

Outro professor mostrou-me um grande artigo contendo instruções para descobrir qualquer traição e conspiração contra o governo. Aconselhava os grandes estadistas a examinar a dieta de todas as pessoas suspeitas; as horas em que comiam; sobre que lado se deitavam na cama; com que mão limpavam o traseiro; a examinar rigorosamente os seus excrementos, e a partir da cor, do sabor, da consistência, do grau de maturidade da digestão, a formar um julgamento sobre as suas ideias e desígnios. Porque um homem nunca é tão sério, refletido e atento como quando está na sanita, coisa que o professor descobriu através de experiências frequentes: nestas conjunturas, quando ele costumava – meramente como teste – considerar qual a melhor maneira de assassinar o Rei, as suas fezes teriam uma cor esverdeada, mas eram muito diferentes quando pensava apenas em suscitar uma insurreição ou incendiar a metrópole.

Uma Viagem ao País dos Houyhnhnms

Cerca do meio-dia vi vir em direção à casa uma espécie de veículo puxado como um trenó por quatro Yahoos. Nele vinha um velho corcel que parecia ser de qualidade; desceu do veículo com a pata traseira para a frente, pois tinha-se magoado acidentalmente na pata esquerda anterior. Vinha jantar com o nosso cavalo, que o recebeu com a maior das simpatias. Jantaram na melhor sala e comeram aveia cozida em leite como segundo prato, que o velho cavalo comeu quente, mas os outros comeram frio. As manjedouras estavam colocadas num círculo no meio da sala e divididas em vários espaços em redor dos quais os cavalos se sentaram em cima de fardos de palha. No meio estava uma grande prateleira com ângulos que correspondiam a cada uma das divisórias da manjedoura. Assim cada cavalo e cada égua comia a sua ração de feno e de papa de aveia e leite, tudo com muita dignidade e regularidade. O comportamento dos cavalinhos jovens

era muito modesto, e o do anfitrião e anfitriã extremamente simpático e agradável para com o hóspede. O grisalho mandou-me ficar junto dele e houve grandes discursos entre ele e o seu amigo a meu respeito, coisa que descobri pelo estrangeiro a olhar frequentemente para mim e à repetição frequente da palavra Yahoo.

Estava a usar as luvas, o que deixou o ancião bastante perplexo, manifestando sinais de espanto sobre o que eu teria feito às minhas patas dianteiras; três ou quatro vezes pousou-lhes o casco em cima, como se quisesse dizer que eu as devia reduzir à sua forma primitiva, o que fiz de imediato tirando ambas as luvas e metendo-as no bolso. Isto deu origem a mais conversas, e percebi que a companhia tinha ficado satisfeita com o meu comportamento, não tardando eu a descobrir os bons efeitos deste facto. Mandaram-me dizer as poucas palavras que percebia e, enquanto se jantava, o mestre ensinou-me os nomes de aveia, leite, fogo, água e alguns outros, nomes que prontamente pronunciei a seguir a ele, pois já desde muito novo tinha grande facilidade em aprender línguas.

Quando o jantar terminou, o anfitrião chamou-me à parte e, através de sinais e palavras, deu-me a entender que estava muito preocupado por eu não ter comido nada. Na língua deles aveia diz-se *blunnb*. Pronunciei esta palavra duas ou três vezes; porque, embora primeiro eu tivesse recusado a aveia, pensando melhor, achei que poderia conseguir fazer dela uma espécie de pão que poderia ser suficiente com o leite para me manter vivo até conseguir fugir para outro país, para junto de criaturas da minha própria espécie. O cavalo imediatamente ordenou a uma égua branca, que era criada, que me trouxesse uma boa quantidade de aveia numa espécie de tabuleiro de madeira. Aqueci este cereal em frente ao fogão e esfreguei-o nas mãos até as cascas saírem; moí e bati-o entre duas pedras, depois peguei em água e transformei-o numa pasta ou bolo que torrei ao lume e que comi morno com leite. A princípio pareceu uma dieta muito insípida, embora muito comum em várias partes da Europa; mas, ao longo do tempo, foi-se tornando tolerável; e, tendo muitas vezes tido duras experiências na minha vida, não era a primeira vez que percebia quão facilmente a natureza se satisfaz. E não posso deixar de observar que nunca tive uma hora de doença enquanto permaneci nesta ilha. É verdade que às vezes tentei apanhar um coelho ou um pássaro por meio de armadilhas feitas com pelos de Yahoos, e muitas vezes colhi ervas comestíveis que cozi ou comi como salada com o meu pão, e de vez em quando, como petisco, fiz um pouco de manteiga e bebi o soro. No princípio senti uma grande falta de sal; mas o hábito não tardou a suprir a sua falta; e creio firmemente que o uso frequente de sal entre nós é um efeito da luxúria e que só foi introduzido como um incentivo à bebida, exceto quando é necessário para conservar as carnes em longas viagens ou em lugares afastados dos grandes mercados. Porque não vemos nenhum animal gostar de sal, exceto o homem; e, quanto a mim, quando deixei este país demorei muito tempo até suportar de novo o gosto do sal em tudo aquilo que comia.

Basta contar isto acerca do tema da minha dieta, coisa com que muitos outros viajantes encheram os seus livros, como se os leitores estivessem particularmente interessados sobre se passavam bem ou mal. Contudo, era necessário mencionar este tema, não fosse o mundo pensar que era impossível que eu me pudesse ter sustentado durante três anos num país daqueles e com tais habitantes.

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Jorge Bastos da Silva.

As Memórias do Signore Gaudentio di Lucca (1737)

[*The Memoirs of Sig. Gaudentio di Lucca*]

Simon Berington

(1680-1755)

Na folha de rosto, a obra ostenta uma longuíssima inscrição que forma título e subtítulo e cujas primeiras linhas, por informativas, vale a pena transcrever: *As Memórias do Signore Gaudentio di Lucca. Extraídas da sua confissão e do seu exame perante os padres da Inquisição em Bolonha, na Itália. Fazendo a descoberta de um país desconhecido no meio dos vastos desertos de África, tão antigo, populoso e civilizado como a China. Com uma descrição da sua antiguidade, origem, religião, costumes, sistema de governo, etc., e da maneira pela qual atravessaram em tempos aqueles vastos desertos.*

Oferecendo uma utopia formal, portanto, as memórias do cavalheiro italiano imaginado por Simon Berrington encontram-se preenchidas de referências à alimentação. O narrador-viajante maravilha-se perante a fertilidade da terra encontrada, que provê os nativos de tudo o que é necessário, com fartura e facilidade, sendo aliás o sabor dos alimentos evocativo do conceito de uma comida edénica. O povo como que corresponde à prodigalidade da natureza – ou da Providência –, manifestando uma impecável consciência ambiental que o leva a tomar aquilo de que carece sem cometer excessos virtualmente prejudiciais ao equilíbrio do mundo natural. As únicas espécies que destroem com o maior zelo são as que se compõem de "animais daninhos"; é o caso dos crocodilos. Por outro lado, é de notar o modo como a empresa da pesca e da caça se integra numa rede de sociabilidades, que faz com que, por proveito e recreação, sejam muitos mais os que acorrem àquelas circunstâncias do que os diretamente envolvidos. É na caça, de resto, que os homens daquele povo dão mostras da sua coragem, uma vez que entre eles não existe a guerra. Mau grado a abundância do que lhes fornece a natureza, não deixam os locais de praticar a agricultura.

Estas *Memórias* tiveram numerosas reedições ao longo do século XVIII, o que é invulgar no conspecto das obras aqui consideradas, com as notórias exceções dos textos de Defoe e Swift. O autor era sacerdote católico.

Dois termos do texto carecem de explicação. O "Pophar" é um governador; o título significa "pai do seu povo". A palavra "Nome" significa "região", nas terras do Médio Oriente, e especificamente do Egipto, que o protagonista calcorreia.

Jorge Bastos da Silva

O país é, em geral, mais acidentado do que plano e, em alguns sítios, chega a ser montanhoso; existem, como eu disse, várias cordilheiras de montanhas que se desenrolam por várias centenas de quilómetros abaixo do Equador ou paralelas a este. São muito frias e contribuem largamente para tornar o clima mais temperado do que se poderia prever, tanto refrigerando o ar com brisas frescas que são levadas dali para o resto do país, como fornecendo às planícies inúmeros rios que correm tanto para norte como para sul, mas, sobretudo, para norte. Estas colinas e as grandes florestas com que, em geral, estão cobertas são a causa de o país ser sujeito a chuvas; há vastas florestas que vão sendo abatidas e destruídas à medida que precisam de espaço, poupando os bosques mais pequenos pela sua beleza e variedade, assim como pelo seu uso e conveniência. As chuvas e o terreno irregular do país tornam as viagens um pouco incómodas, mas ao mesmo tempo dão origem a inúmeras fontes e ribeiras e vales tão deliciosos que, se acrescentarmos isto à honestidade e à inocência dos habitantes, podíamos pensar que se trata de um perpétuo paraíso. O solo é prodigiosamente fértil, não só no que toca aos diferentes tipos de cereais e arroz – possuindo uma espécie de trigo muito maior e mais rico em farinha do que qualquer trigo indiano que conheço –, mas também, particularmente, no que respeita à tão grande variedade de frutos, legumes e ervas comestíveis, com sumos nutritivos e gosto delicioso, o que faz com que o abastecimento de fruta àquele número de habitantes seja o menor dos seus cuidados. Podia pensar-se que a maldição de Adão não tinha tocado esta parte do mundo ou que a Providência tinha adequado a fertilidade do país à inocência dos habitantes. A indústria e o engenho do povo, combinados com a sua paz e tranquilidade perpétuas em relação a litígios externos e até internos, contribuem muito para a sua riqueza e fertilidade. Na sua maior parte, as aldeias são construídas perto dos riachos, a bem das manufaturas e do comércio, e são em grande número. As colinas estão cheias de minas de metais de todo o tipo, com materiais suficientes para serem trabalhados; a prata é a mais escassa e o ouro praticamente o mais abundante: este solta-se por vezes em grandes pedaços das rochas minerais, como se arrancado pelas juntas e pelo calor natural da terra, ou por outras causas desconhecidas. Este ouro é mais dúctil, mais fácil de trabalhar e melhor para todos os usos do que aquele que é extraído do minério. As suas invenções em termos de arte, em todos os seus aspetos (não direi finalidades), inclusive a magnificência da vida, são surpreendentes. Quando falei dos frutos, devia ter mencionado uma espécie de pequena uva que cresce naturalmente e da qual fazem um vinho que no princípio é áspero, mas que dura muitos anos e vai amaciando e melhorando à medida que envelhece. Mas as uvas melhores, que se destinam principalmente a ser secas, essas são cultivadas, embora com algum trabalho. Os seus vinhos são mais cordiais do que inebriantes; mas um vinho pouco forte, diluído em água, é a sua bebida habitual. Não me lembro de ter visto alguma vez no país animais de cornos, exceto umas cabras muito grandes que lhes fornecem leite, embora este seja um pouco pesado de mais. Os veados são inúmeros e de mais espécies diferentes do que as que temos na Europa. Há um animalzinho de uma espécie que aparentemente se situa entre um cabrito-montês e uma ovelha, cuja carne é do mais nutritivo e delicioso que provar se possa; de todos estes animais, estes são reservados para os melhores pratos. As aves, tanto as selvagens como as domésticas, constituem a maior parte

da alimentação no que toca a carnes, da qual não comem muito, pois consideram-na um alimento demasiado grosseiro. Rios e lagos estão plenos de grandes quantidades dos peixes mais delicados, particularmente uma truta dourada cujo ventre é de uma cor escarlate muito viva, deliciosa tanto para o palato como para os olhos. Eles pensam que o peixe é mais nutritivo e de mais fácil digestão do que a carne e, por essa razão, comem muito mais peixe do que carne; mas, como não têm rios que corram para o mar, há muita falta de peixe.

[...]

Estas visitas na companhia do *Pophar* proporcionaram-me oportunidade de ver todas as diferentes partes e as principais curiosidades de todo o império. As grandes cidades, especialmente as capitais de cada *Nome*, tinham sido construídas, como mencionei, com base na mesma forma, sendo a principal diferença a sua situação. Destinam-se principalmente a residência de inverno, e para servirem de tribunais e colégios, mas particularmente para instruírem e educarem os jovens de ambos os sexos; e com tão admirável cuidado e economia, de forma a evitar devassidões e ociosidades, que, como antes observei, não se sabe que exista aqui aquele tipo de pessoas que não têm outras preocupações para além de visitas e roupas; e consideram nada menos do que brutos e bárbaros todos aqueles que não estão constantemente a tentar melhorar os seus talentos naturais em alguma arte ou ciência. As Vivendas ou Palácios de Lazer estão espalhadas por todo o país numa grande e bela variedade; as suas aldeias e cidades de indústrias, comércios, agricultura, etc., são inumeráveis; os seus canais e grandes lagos, alguns deles semelhantes a pequenos mares, são muito frequentes, em conformidade com a natureza do país, que permite construir Casas de Lazer e Pavilhões a uma distância adequada em torno das margens, entremeados de ilhas e matas – algumas naturais, outras artificiais – em que podem ver-se, na devida época, milhares de barcos a vogar de um lado para o outro, tanto para lazer como para atividades de pesca, dado que os peixes são aqui um bem inesgotável. Existem também vastas florestas de variedades e delícias infinitas onde, aqui e ali, é possível encontrar-se anfiteatros para teatro ou relvados, quer naturais, quer aparados à mão, onde também se podem implantar tendas na estação quente, com cenários românticos de vales profundos, florestas, precipícios, quedas de água e cascatas ou, melhor dizendo, cataratas de água sobre os rochedos, que fazem das decorações artísticas meras cópias e sombras destas majestosas belezas da natureza. Para além das gloriosas perspetivas dos miradouros das montanhas por onde passámos nas nossas visitas que, por vezes, nos presenteavam com uma vista ilimitada das mais encantadoras planícies do mundo; em outros lugares, terminando a paisagem a serpentear entre colinas, respirávamos os seus estonteantes perfumes provenientes de inúmeras espécies de fruta natural e de arbustos odoríferos. Assim viajando agradavelmente, avançando ou repousando como nos agradasse, foi com uma delícia infinita que admirei os efeitos da indústria e da liberdade num país em que natureza e arte pareciam rivalizar uma com a outra nas suas diferentes produções. Houve outra satisfação extraordinária que me foi concedida nestas visitas e que foi a oportunidade de partilhar os seus grandes desafios, ou melhor, empreendimentos, se posso usar esta

expressão, das caçadas e das pescarias. Todos os jovens com os seus tutores ou todos aqueles que são capazes ou desejam participar, em determinadas épocas dispersam-se por todo o reino para tais caçadas. Dado que o país é tão prodigiosamente fértil que fornece quase tudo o que é uma necessidade ou até um deleite para a vida, as pessoas vivem de certo modo em harmonia sem qualquer outro interesse que não seja uma comunidade bem ordenada. Em certos períodos saem das cidades e vão viver em tendas para conveniência da caça e da pesca, dependendo das zonas e épocas adequadas para cada uma destas recreações. A parte plana do país (embora em geral mais acidentada do que na Campânia) possui quantidades prodigiosas de aves e outros animais como faisões, perdizes de diferentes tipos muito maiores do que as nossas galinhas selvagens, perus e pavões e outras espécies que não possuímos em Itália. As lebres são quase incontáveis, mas nunca vi coelhos bravos; a não ser que chamemos coelhos bravos a uma espécie mais pequena de lebre que se alimenta e percorre os montes e as rochas mas que não faz tocas como os nossos. Também há uma espécie pequena de cabra silvestre, muito mais pequena do que as nossas, não muito rápida, que tem um sabor muito especial e é prodigiosamente gorda; caçam quantidades enormes de todas estas espécies, deixando, porém, sempre um provimento suficiente para a estação seguinte, a não ser quando se trata de animais daninhos, os quais são mortos sempre que possível. Mas as grandes caçadas passam-se nas montanhas e nas partes florestadas do país, cheias de uma quantidade infinita de bolotas e fruta e de outros alimentos e de todos os tipos de animais selvagens, mas particularmente alces de quatro ou cinco espécies diferentes; alguns que andam pelas zonas mais selvagens são quase do tamanho de cavalos e a sua carne é seca e, temperada com especiarias, é dos alimentos mais ricos que já provei. Os porcos selvagens são de dois tipos, alguns enormes, outros muito pequenos, ainda mais pequenos do que um cordeiro, mas terrivelmente ferozes. A sua carne é do mais delicado, já que se alimentam de bolotas e de frutos selvagens na parte mais espessa das florestas, multiplicando-se excessivamente quando não são perturbados, podendo uma porca parir dezasseis ou dezoito leitões. Cheguei a ver milhares deles apanhados numa só caçada e enviados de presente para outras partes do reino onde tais animais não existem. É o costume deles em todos os seus lazeres, e têm pessoas contratadas para transportar as raridades para as outras partes do país, oferecendo-as aos governadores, familiares e amigos que não participaram na atividade.

[...]

Mas a pesca no grande lago *Gil-gol*, ou Lago dos Lagos, não tem qualquer perigo, pois não há jacarés naquelas águas; e faz-se apenas por recreação e pelo uso do peixe. O lago tem para cima de cem milhas italianas de circunferência. Na estação própria, todo o lago se cobre de barcos, muitos deles cheios de senhoras que vêm assistir aos divertimentos, além daqueles que se encontram nas ilhas e nas margens, com trombetas, oboés e outros instrumentos musicais, sempre a tocar. É impossível descrever as diferentes espécies de peixes em que abunda o lago, dos quais nada conhecemos na Europa; ainda que tenham alguns semelhantes aos nossos, mas muito maiores, como o lúcio, ou um peixe parecido, de duas ou três jardas de comprido; um peixe como um sargo de jarda e meia de comprimento; carpas que pesam quarenta ou cinquenta libras; deles apanham incríveis quantidades, alguns numa parte do lago, outros noutra. Assim pescam, e banqueteiam-se com o que apanham durante uma quinzena ou três semanas, se lhes corre bem a campanha, recolhendo-se à noite às suas tendas, nas ilhas ou nas margens, onde estão aqueles que se ocupam de secar e curar as partes do peixe que aproveitam, e de enviar dele presentes para outras partes daquela terra, em troca de carne de veado, aves e coisas que tais. Ainda que haja nobres lagos e bacias, mesmo nas florestas, entre os montes e as matas, onde abunda excelente peixe, faltam aí as melhores espécies, isto é, o peixe do mar. Quando termina a época da pescaria, retiram-se para as cidades, por causa das estações das chuvas, que começam logo de seguida.

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Jorge Bastos da Silva.

Segunda Relação dos Usos e Costumes da nova e disforme gente que em terra novamente descoberta, em altura de cinquenta graus ao sul, achou um navio dinamarquês (década de 1740?)

Autor desconhecido

Esta *Segunda Relaçaõ dos Usos, e Costumes da nova, e disforme gente, [...] Escrita por hum dos da comitiva da dita Náo. E traduzida da lingua Franceza na Portugueza por hum curioso Lisbonense*, obra de cordel cujo original não lográmos identificar, complementa uma *Relaçaõ dos Usos, e Costumes, da nova, e disfórme gente, que em terra de novo descuberta, Na altura de cincoenta gráos do Sul achou hum navio da companhia de Dinamarca, que vindo da India Oriental, ao passar o Cabo da Boa Esperança, encontrou hum vento Noroeste taõ rijo, que o obrigou a correr muitos dias a poupa em arvore secca*, publicada entre nós pela mesma altura; a data exata, como a identidade do tradutor lisboeta que se encarregou de verter ambos os folhetos para benefício do leitor luso, é dado que se desconhece.

Leva-nos o narrador-viajante a uma ilha situada nas latitudes mais frias do Atlântico Sul, onde se encontra um povo do qual não teve a Europa ainda notícia. A característica mais notável da vida desses homens reside em não viverem a céu aberto mas debaixo da terra, graças a archotes feitos da casca lucífera de uma árvore que ilumina e aquece sem produzir fumo. Com vista à preservação do modo de vida local, as leis do reino determinam que os navegantes não mais possam partir, devendo ficar ali a viver para sempre, e dispondo-se os naturais a provê-los de tudo o que lhes for necessário, incluindo mulheres para casarem, que aliás são muito belas e esposas dedicadas. É pela força das armas que os europeus se libertam e regressam para dar notícia do achamento.

A narrativa compõe-se, pois, de ingredientes de aventura e de exotismo. Os excertos transcritos abaixo integram a descrição dos costumes do povo encontrado feita por um português que entre eles foi obrigado a viver durante várias décadas. O relato dá conta de tratar-se de terra abundante de meios de sustento, assim saibam os homens cultivá-la e tirar proveito da caça e da pesca que se lhes oferece, mas, pelo mais, inóspita quanto ao clima. Entre os elementos de ordem sociocultural que avultam no relato, é de referir que certa barbaridade de costumes, mormente na aplicação da justiça e nos rituais fúnebres, coexiste com o princípio – que se diria bem moderno e civilizado – de que o estatuto da realeza depende do consentimento dos súbditos, que elegem o monarca e o podem depor a qualquer momento. No que respeita à alimentação, dois aspetos merecem saliência: por um lado, a memória que tem o português de, meio século antes, a estranheza da comida daquele povo chegar ao ponto da letalidade (terá

entretanto havido uma evolução); por outro lado, a cerrada inserção dos alimentos numa vida social feita de trocas, acordos, solidariedades, rituais para os vivos e para os mortos. Neste texto breve, a comida é um significante cultural do maior relevo.

Jorge Bastos da Silva

Cada um de nós se foi metendo pela terra dentro, procurando abrigo onde mais podia alimentar-se: alguns se afastaram tanto que nunca mais os vimos nem deles tivemos notícia. Outros na companhia dos selvagens procuravam o amparo, para não morrerem de fome; porque era a terra tão estéril naquele tempo que somente algumas ervas (semelhantes às azedas) era o comum sustento, com que nos hospedavam, cozidas com uma sementinha negra muito amargosa e juntamente algum pedaço de gordura de uns pássaros que, secos, guardam para o tempero de seus manjares. Todos desejávamos fazer-lhe a vontade, ajudando-os no seu exercício de cultivar a terra, lavrando-a com paus e semeando-a de certos grãos, de que fazem uma massa com sangue de cabras que lhes serve de pão; e juntamente apascentando os gados e trabalhando nas choças em que habitam.

As suas povoações ficam mui distantes umas das outras, porém são muito populosas, e todas se compõem de covas com seus corredores subterrâneos e choças, em que vivem com tanta tranquilidade e economia que poucas vezes têm discórdias entre si. Todos os homens trabalham, cultivando os campos, pescando em jangadas de madeira, fabricando archotes, que sempre têm acesos nas covas, e caçando pelo mato muita variedade de animais quadrúpedes e grandes aves (de que toda esta terra é mui abundante), em tal forma que não têm outro exercício mais que procurarem coisas para o sustento da vida. Todos os homens casam, tanto que chegam a uma certa idade, e logo se separam dos pais. O dote que lhes costumam dar são alguns rebanhos de cabras, jangadas de madeira, em que pescam, e choupanas para viverem. As mulheres são bastantemente formosas, e andam com o corpo todo coberto até os peitos de peles mui brandas de animais. Elas só se ocupam em criar os seus filhos, aos quais dão de mamar mais de três anos, e os trazem às costas metidos em uns alforges de couro. Têm todas os cabelos muito compridos e louros, de que fazem uns toucados no alto da cabeça, passados de pérolas e aljôfares, do que também trazem grandes enfiadas nos braços, pernas e pescoço, pela muita quantidade que naquelas praias se acham.

[...]

Os crimes que nesta terra costumam castigar são: matar e roubar, aos quais, tanto que se verifica a culpa, lhe atam as mãos e pés e lhe dão com um pau na cabeça até lhe saltarem os miolos fora dela, e depois os lançam no mar e lhe confiscam os bens que possuía para a parte prejudicada; pelo que raras vezes sucede haver um delinquente, porque todos temem a breve e exata execução da sentença que têm os que cometem os tais delitos. Quando adoece algum destes selvagens, costumam todos os seus parentes e amigos encherem-lhe a casa de coisas de comer, como, *v. g.*, peixes, carnes, frutas, raízes e várias sementes, e uma certa beberagem, quase como a cerveja, que fazem de frutas pisadas, que é de muita substância. Mas quando morre o doente, se ajuntam logo muitos a chorar, e depois levam o defunto ao campo, aonde tem a sepultura, acompanhado de muita parte do povo, e junto a ela queimam dez, vinte ou mais cabras, conforme a sua riqueza, e matam algumas mulheres ou meninos para lá os servirem, e também muitos animais, que com muitas coisas comestíveis enterram juntamente com o corpo na mesma sepultura, que é uma cova muito grande e funda, feita por eles mesmos em sua vida. Enterrado o defunto nesta forma, voltam todos outra vez a casa dele, onde comem e bebem tudo que nela se acha, saindo de quando em quando fora dela com vozes mui espantosas chorando e dançando. Passados três dias, que tanto dura o tal exercício, mandam ajuntar os mais pobres e lhe dão o comer e beber

que tem sobrado, no fim do que se põem todos a chorar, cantando palavras dolorosas e tristes, e depois vão pelas povoações vizinhas proferindo em seus rudes cantos o que passava o defunto quando era vivo.

[...]

Há por estas terras muita variedade de animais, como são ursos, leopardos, cavalos bravos, bois, cabras, camelos e alguns elefantes, e outras muitas castas, mas todos com o focinho agudo, além de muitas cobras, monos e porco-espinhos, de que é mui abundante; de cuja carne comem sem escrúpulo algum, dizendo: que o Sol os cria para seu sustento. Vimos também muita variedade de aves, e algumas de disforme grandeza; e o mesmo observámos em peixes, que eles pescam assim no mar como em grandes rios que por estas terras entram. Há também grandes frutas, porém de ruim sabor, somente as melancias são como as nossas.

A maior parte da nossa gente, estranhando assim o clima da terra frigidíssima, como os ásperos e pouco saborosos mantimentos, adoeciam, principiando com dores de cabeça, e depois inchavam de forma que muito pouco tempo lhes durava a vida. Aos que morriam mandavam os bárbaros lançar no mar, pois não queriam que fôssemos enterrados nas suas terras. Pelo que em pouco mais de treze anos nos não achávamos mais que seis, e todos os mais, uns mortos, outros, como se meteram pela terra dentro, não havia deles notícia.

Transcrição e atualização do texto de Jorge Bastos da Silva.

A Capacidade do Entendimento Humano (1745)

[*The Capacity and Extent of the Human Understanding*]

John Kirby
(1705-1754)

Diz o título extenso da obra que "a capacidade do entendimento humano" é exemplificada na história de Automathes (o facto de o autor ser matemático ajuda a explicar a escolha do nome), jovem da nobreza deixado na infância numa ilha deserta e que assim viveu por um período de dezanove anos. É, portanto, uma obra de tese, que remete para um conceito cardinal do pensamento iluminista e cuja expressão mais influente se encontra talvez na obra de John Locke. O relato assenta, alegadamente, num manuscrito encontrado, da autoria de um beneditino inglês missionário no Japão, do primeiro quartel do século XVII. A narrativa concentra-se numa terra chamada Soteria (o nome aponta para a ideia de salvação), habitada por um povo de homens brancos e cristãos exemplares, exilados da Europa algures na costa atlântica da América do Norte. Ali a paisagem é harmoniosa e a natureza florescente.

No plano formal, a obra pode ser descrita como uma utopia com duas robinsonadas dentro; uma utopia, de resto, grandemente preenchida com o registo das inquirições filosóficas, científicas e espirituais de Automathes. A própria onomástica grega remete para um argumento que envolve a demanda de uma verdade, de uma sabedoria de alcance redentor.

O excerto selecionado pertence a uma história secundária, a vinheta na qual é narrado o modo como, na sequência de um naufrágio, Eugenius, Sophia e o seu filho Automathes se encontram sozinhos na ilha. A mãe morre dentro de pouco tempo, e a criança alimenta-se do leite de uma corça domesticada. Por custoso que seja, à primeira vista, o isolamento, as privações são poucas, porquanto nesta robinsonada impera a moderação: a comida destina-se apenas a satisfazer a natureza, nunca a luxúria. A obra, aliás, é muito focada numa apologia da (boa) vivência religiosa, que enfaticamente se declara estar ao alcance da razão, capaz de reconhecer o *primum mobile* pelo conhecimento do mundo natural; esta ostensiva inclinação deísta, porém, não deixa de redundar numa apologia da religião revelada.

A ficção autoral da obra, publicada sem indicação de autor na folha de rosto, é quebrada por ter John Kirkby assinado a dedicatória.

Jorge Bastos da Silva

Quando conheceram melhor o lugar no qual uma Providência maravilhosa os tinha agora lançado, descobriram que este abundava em multidões de veados, cabras e aves de várias espécies; assim, com a ajuda do seu arco e flecha, o meu pai pôde fornecer-nos imensas provisões, e, desde que tivéssemos a ajuda dele, não parecia haver riscos de sofrermos necessidades. Também não havia motivo para temer animais selvagens num lugar onde tais não existiam. Aqui não havia criatura venenosa que nos impedisse de descansar à vontade e com segurança no chão; nem a mínima aparição de ave ou animal de presa. O jovem veado e o cabrito pastavam aqui sem medo de leão ou de lobo, e os passarinhos cantavam as suas melodias sem serem molestados por falcões ou milhafres. Por isso, no que a tal dizia respeito, parecia que habitávamos o paraíso dos nossos primeiros pais, reinando uma paz universal entre toda a criação animal. A única necessidade da vida que nos faltava agora era uma casinha que nos protegesse dos calores do sol e das inclemências do clima. Mas o meu pai não tardou em construí-la no meio de uma deliciosa clareira entre as árvores na encosta de uma colina, com uma vista do mar, perto do sítio onde primeiro ancorámos; porque ele ainda tinha esperanças de que mais cedo ou mais tarde a nossa boa fortuna nos faria descobrir algum navio que passasse por aquelas bandas e que nos receberia a bordo e seria o veículo para nos levar de novo para a sociedade do género humano. Mas, oh desgraça! Vãs foram estas esperanças; pois tínhamos sido desviados para muito longe de qualquer rota que pudesse ser percorrida por navios pertencentes ao nosso país, a não ser por qualquer milagre da Providência. E, quanto a navios de qualquer outro país que pudessem visitar-nos, era coisa de que não fazíamos a menor ideia; pois estávamos agora afastados a uma distância tão vasta daquilo que sempre tínhamos concebido como sendo a parte habitável do mundo mais próxima deste longínquo lugar de que nos fazíamos nativos. Pelo que parecia agora que nada nos restava esperar senão que o último sobrevivente, após nos ter enterrado a todos, deixasse o seu próprio cadáver a apodrecer sobre a terra.

Deste modo vivia aquele par solitário na sua nova habitação; alimentavam-se principalmente de ervas e raízes, e a sua bebida era uma água límpida da qual estavam abundantemente abastecidos num pequeno riacho que corria diante da porta da sua casa. Mas é difícil pensar que pessoas que tinham sido habituadas a um certo tipo de vida se conseguissem agora adaptar a uma mudança tão surpreendente. É fácil de imaginar quão difícil é para pessoas que em toda a sua vida não conheceram senão um ininterrupto estado de bem-estar e tranquilidade serem tão subitamente despojadas de toda a antiga base da sua felicidade neste mundo. A lembrança da sua antiga condição regressa de vez em quando à sua mente, e os doces prazeres e delicadezas aos quais até então foram habituados servem apenas para tornar as suas dificuldades atuais mais intoleráveis. E tudo isto acontece porque este tipo de pessoas raramente é verdadeiramente sensível ao seu estado de dependência e às obrigações subjacentes que os mantêm. Recebem todas as coisas sem sequer pensarem a sério que as recebem ou que possam eventualmente ser despojados delas; e assim é como se fossem adormecidos pelos falsos prazeres e atrações que diariamente os rodeiam, ficando num estado do qual pouca coisa os pode arrancar a não ser a adversidade; sendo a perda das benesses de que em tempos gozaram a única maneira de os sensibilizar para o valor intrínseco dessas benesses e para as duplas obrigações que têm para com o generoso Doador. E que felicidade é que os homens sejam assim levados à consciência do seu dever, pelos castigos do céu, por muito que isso lhes custe nesta vida.

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Jorge Bastos da Silva.

Vida e Aventuras de Peter Wilkins (1751)

[*The Life and Adventures of Peter Wilkins*]

Robert Paltock

(1705-1754)

A autobiografia ficcional de Peter Wilkins, nativo da Cornualha, relata (nos termos da folha de rosto da primeira edição) *o seu naufrágio nas imediações do Polo Sul; a sua maravilhosa passagem por uma caverna subterrânea para uma espécie de novo mundo; o seu encontro aí com uma Gawry ou mulher voadora cuja vida salvou e com quem veio a casar; a sua extraordinária viagem à terra dos Glums e Gawrys, ou homens e mulheres que voam. E outrossim uma descrição deste estranho país, com as leis, os costumes e os usos dos seus habitantes.* Narrativa espantosa e inverosímil, pois, ou simplesmente fantástica, mas também (ou talvez por isso mesmo) bastante popular, como demonstra o facto de ter sido repetidamente reeditada nos séculos XVIII e XIX.

Na edição original, a obra apresentava-se com um conjunto de gravuras a ilustrar o vestuário e o mecanismo de voo de Glums e Gawrys, que envolve umas membranas extensíveis. Narrativa longa e complexa, contém uma galeria de personagens novelisticamente mais rica do que aquelas que se encontram em muitas outras do nosso elenco. Conhecemos, nomeadamente, Peter Wilkins, a sua mulher Youwarkee, o cunhado Quangrollart, o filho Pedro, que é quem cozinha, e Glanlepze, companheiro de aventuras do herói. Wilkins vem a estar heroicamente envolvido nas convulsões políticas e militares dos povos com os quais se confronta, figurando como protagonista de uma profecia de libertação finalmente consumada. O seu papel de agente unificador e pacificador inclui, nomeadamente, o feito de renomear um país e de ordenar a abolição da escravatura. Desta forma, na figura de Wilkins encontramos o herói como legislador, de diversas maneiras, incluindo a fundação de cidades. E, de maneira semelhante, encontramos o herói como civilizador, que ensina aos homens voadores as artes da escrita e da metalurgia.

Antes dos seus dias de glória, porém, o inglês põe grandes cuidados no problema da sobrevivência, procedendo a inventários, explorações e experiências com vista a garantir o sustento. A obra não deixa de retomar lugares-comuns das narrativas do seu género: o naufrágio, a escravidão, o isolamento no meio do oceano, a recolha e o cultivo de mantimentos. São referidos víveres de muitos tipos, de frutos a peixes e aves de capoeira, e encontram-se ocasionais descrições do modo como são preparadas e decorrem as refeições.

Jorge Bastos da Silva

Começava agora a divertir-me na minha nova habitação, como senhor único e absoluto do país: porque ainda não tinha visto homem nem besta desde a minha chegada, exceto alguns animais nas árvores como os nossos esquilos e alguns ratos de água perto do lago; mas havia várias espécies esquisitas de pássaros, que nunca antes tinha visto, tanto no lago como na floresta.

[...]

Nada me restava agora perto do lago para além do meu barco, e passou-me pela mente trazê-lo também para cima; mas, necessitando dele em tantas ocasiões para ir buscar água que usava agora mais abundantemente do que no início, grande parte destinada aos usos domésticos assim como para beber, renunciei a esta ideia e fui procurar uma doca adequada para o amarrar em prevenção contra o vento e o mau tempo, coisa que não tardei a resolver. Descobri um sítio pantanoso, coberto com uma espécie de canas ou juncos compridos, e não demorei a abrir uma trincheira a partir do lago, com uma pá ou tábua que tinha cortado e aguçado para tal fim.

Tendo, assim, amarrado o barco, e examinado todas as minhas posses, ordenei-as e, ao fazer um exame às minhas provisões, constatei que não tardaria a esgotá-las se não começasse de imediato a procurar abastecer-me; pois, embora me tivesse fornecido amplamente de vitualhas ao partir e tendo sido sempre poupado, se não tivesse sido a grande quantidade de peixe que pesquei e salguei na minha passagem para o golfo teria tido de procurar comida já há muito. E, assim, pensei que seria da maior prudência ir procurar de comer antes de realmente precisar.

Com esta resolução vesti-me e, tal como no meu primeiro passeio, equipei-me com os meus instrumentos e armas. Mas, em vez de seguir pela margem do lago, fui pela floresta e aí encontrei uma grande abundância de vários tipos de frutos; embora me fosse difícil convencer-me a prová-los ou a experimentar os seus efeitos, já que eram tão diferentes dos nossos frutos ou dos outros frutos que eu tinha visto alhures. Observei entre os arbustos uma enorme abundância de um fruto, ou seja o que for que se lhe possa chamar, que crescia como um corno de carneiro: aguçado na ponta, junto do ramo a que estava agarrado, e dando voltas e voltas, uma prega sobre a outra, aumentando gradualmente no meio até ao tamanho do meu pulso e, depois, diminuindo pouco a pouco até terminar em ponta outra vez no extremo oposto; toda a sua espiral, se fosse aberta ao comprimento, deveria ter um metro ou mais. Inspecionei este estranho legume com toda a atenção; tinha uma casca ou crosta que não consegui quebrar à mão; mas, pegando na minha faca e abrindo um buraco na casca, dali saiu uma espécie de licor leitoso em grande quantidade, pelo menos meio litro, que provei e achei tão doce como mel e muito agradável. Contudo, não consegui convencer-me a fazer mais do que provar. Depois, encontrei numas árvores grandes vários tipos de frutos, como peras ou marmelos, mas na sua maioria extremamente duros e rugosos e muito desagradáveis, por isso abandonei as minhas esperanças em relação a eles.

A umas três milhas da minha gruta encontrei uma vasta extensão de terreno coberta com uma planta baixa que tinha apenas um pé lenhoso de cerca de trinta centímetros do qual saía uma cabeça redonda de cerca de trinta ou trinta e cinco centímetros de diâmetro, absolutamente plana, com cerca de um centímetro de espessura que lembrava um requeijão posto em pé; estas plantas

cresciam tão juntas que ao mínimo sopro de vento as cabeças tilintavam umas de encontro às outras de uma forma muito musical; porque, embora os pés fossem tão fortes que não se dobravam nem partiam facilmente, o abanar do vento nas grandes cabeças, torcendo os pés de forma a que estas batessem umas nas outras, fazia um som muito agradável.

Fiquei a admirar estes arbustos durante algum tempo e, depois, cortando um deles, achei que pesava cerca de um quilo; tinham uma espécie de casca ou cobertura rígida e verde muito macia e o interior cheio de uma polpa muito branca. Em resumo, fiz diversas outras experiências com bagas, raízes, ervas e o mais que consegui encontrar, mas pouca satisfação recebi de qualquer delas, temendo alguma má qualidade. Voltei para a gruta a ruminar nas coisas que tinha visto, decidido a levar o carrinho no próximo passeio e trazê-lo de volta carregado com diferentes espécies, de forma a poder fazer à vontade as minhas experiências. Mas o meu carrinho era demasiado chato e faltavam-lhe os lados, e pensei que poderia transportar muito pouca coisa e que o que transportasse podia muito bem rebolar e cair; por isso, fiz uma fogueira e transformei-me em ferreiro. Deu-me muito trabalho quebrar uma grande chave que tinha e pô-la ao rubro. Gradualmente fui transformando-a numa espécie de fuso com o qual abri buracos a toda a volta do fundo do carrinho, nos quais espetei paus com cerca de trinta centímetros de altura que tinha aguçado na ponta para os encaixar.

Tendo assim aperfeiçoado o meu carrinho de carga, segui com ele para o bosque, onde cortei pequenas quantidades de cada espécie de legume, baga, fruto e flor que pude encontrar, e, arrumando-os por géneros em pacotes, regressei à noite muito carregado e reuni-me em conselho comigo próprio para decidir que utilização poderiam ter aquelas coisas.

Entre as minhas posses, como eu disse, tinha uma chaleira de cobre com a capacidade de cerca de um galão. Pu-la em cima da fogueira e fui cozendo por turnos todas as espécies que colhera, sempre a observar e a mexer e a retirar uma ou outra coisa para ver se já estavam cozidas; mas, dos mais de vinte legumes que assim preparei, só um provou ser comestível: todos os outros se tornaram mais fibrosos, rígidos e insípidos com a cozedura. O único que constituiu exceção foi uma planta redonda com umas folhas espessas e lanudas que ficou muito tenra e sabia tão bem quanto espinafres; assim guardei algumas folhas desta para comparar e para a distinguir e chamei-lhe o nome dessa erva.

Comecei depois a analisar os meus frutos do tipo pera e marmelo, pelo menos de três espécies diferentes, mas descobri que não serviam para nada, porque a maior parte era tão rígida e azeda depois de cozer como antes; portanto deitei-os todos fora. Finalmente cozi os meus cornos de touro e o requeijão, como lhe chamei então, juntos. Provando o último, destes verifiquei que se tinha tornado tão aguado e insípido que o pus de lado por inútil. Depois cortei o outro e provei o sumo, que se mostrou tão extraordinariamente agradável que bebi duas grandes goladas antes de o pôr na panela.

Depois de ter analisado as várias espécies da minha exótica colheita, lembrei-me de as reexaminar quando arrefecessem; mas não pude aproveitar nenhum dos meus legumes para além dos espinafres. Tentei também várias bagas e nozes. Mas, para além de algumas nozes, tudo era desprovido de sabor. Depois, comecei a reexaminar os frutos e só encontrei dois tipos que, pelo

menos, me davam algumas esperanças. Então arrumei o que tinha escolhido e deitei o resto fora. Depois deste processo que me levou quase um dia inteiro e depois de limpar a minha casa daquilo que não prestava, voltei a reexaminar o meu requeijão que agora estava frio e tão seco e duro que não lhe consegui meter o dente; nessa altura ia retirá-lo da minha gruta dizendo: vai-te embora, ó inútil (porque eu falava sempre em voz alta, para mim mesmo); estava prestes a deitá-lo fora quando olhei para a minha mão e, dado que com os dentes não tinha conseguido nada, lembrei-me de experimentar o que poderia fazer a minha faca. E assim comecei a raspar a borda, mas a casca era tão dura e quebradiça que a faca escorregou raspando algum pó de uma brancura extrema, e então, durante algum tempo, estive a raspar aquilo até ter tudo em pó, exceto a casca, após o que o guardei para nova experiência.

Durante esta análise, a chaleira com os cornos de touro tinha estado a ferver até que comecei a ouvi-la a borbulhar muito alto e vi que restava pouco liquido. Tirei-a da fogueira com medo de queimar o fundo, mas não lhe dei mais atenção durante cerca de duas horas; depois, quando voltei à gruta, fui lavar a chaleira, mas mal consegui descolar o corno do touro do fundo e, quando consegui, o resultado foi uma espécie de substância como piche (embora não tão preta) de onde saíam vários fios semelhantes a borracha e muito compridos. Fiquei a pensar no que seria aquilo e pensei que a casca do corno tinha derretido ou coisa do género; até que me atrevi a provar um bocadinho e, na minha opinião, tratava-se de um melaço tão bom como qualquer outro que tivesse provado.

Esta nova descoberta agradou-me muito. Raspei toda aquela coisa doce e pu-la junto da entrada da gruta numa grande folha de uma das árvores (com cerca de sessenta centímetros de comprimento e de largura proporcional) para impedir que escorresse. Ao retirar esta curiosidade da minha chaleira, encontrei nela um bocadinho de requeijão que suponho que se tinha partido quando mexi; trinquei-o, pois verifiquei que estava mole, e descobri que era o alimento mais delicioso e suave que jamais levei aos lábios. Esta sorte inesperada fez-me voltar a experimentar a pior das minhas peras; pondo na chaleira muito pouca água e um bocadinho de melaço e dois dos pedaços de pera, descobri, depois de ferverem um pouco, que também se tinham transformado numa sobremesa excelente.

Com estes grandes sucessos eu estava preparado para outra viagem com a minha carrocinha; meti pés a caminho e, desta vez, fui pela ponte de pedra para ver o que crescia na outra margem do lago. Quando passava por entre as árvores encontrei, entre outras coisas, uma abundância de grandes abóboras que trepavam pelas árvores e ostentavam os seus frutos a uma altura de seis ou sete metros acima do chão. Cortei uma série destas, algumas muito grandes, de diferentes tons e formas, o que só por si era um grande peso; e então, com mais algumas espécies novas de bagas e verduras, dei por finda a colheita do dia. Mas devo dizer-vos que me foi muito difícil levá-los para casa porque, chegando à ponte de pedra, esta era tão ingreme e de um piso tão irregular que eu parei logo à entrada, temendo partir as rodas ou os eixos feitos de troncos. Vi-me, assim, forçado a descarregar e a transportar a minha carga ao colo para o outro lado da ponte. Depois de o fazer, com menos medo, mas com muita cautela, trouxe a carrocinha, voltei a carregá-la e cheguei a casa são e salvo.

Sentia-me extremamente satisfeito com as aquisições do dia, porque pensei que teria vários utensílios domésticos muito úteis; por isso passei o dia seguinte a escavar as abóboras e a retirar-

-lhes a polpa. Feito isto, achando que as cascas eram frágeis, fiz uma boa fogueira e, colocando à volta as abóboras a uma distância moderada para secarem, fui fazer outras coisas lá fora. Mas infelizmente as minhas esperanças saíram goradas. Quando voltei a casa para virar as abóboras e ver se estavam secas, encontrei-as todas murchas e transformadas numa variedade de formas inúteis. Isto deixou-me num impasse; apesar de tudo, recuperei alguns bocados que ainda podiam ser usados, como, por exemplo, o fundo da maior parte depois de aparar os lados; serviriam para guardar qualquer coisa, embora não correspondessem de todo ao meu primeiro objetivo.

Ora bem, pensei, perdi as abóboras, mas ganhei experiência. Da próxima vez vou secá-las inteiras e, tendo endurecido a casca na sua dimensão correta, tentarei, depois, limpá-las. E, assim, na manhã seguinte – porque estava ansioso – voltei a buscar outra carga na minha carrocinha e, depois de as transportar ao colo na ponte, cheguei à gruta são e salvo. Com esta boa gestão consegui coisas extremamente valiosas para mim que, de uma maneira ou de outra, correspondiam a pratos, garrafas, panelas e vários outros recipientes.

Tinha agora uma grande quantidade do legume chamado corno de carneiro e enchi um grande número das minhas abóboras com o melaço que ele produzia; também cozi e sequei uma grande quantidade de queijos e pendurei-os a secar, porque agora já há algum tempo que fazia o pão com estes queijos, raspando e amassando a farinha e misturando-a com o melaço e água; de facto, este pão era tão doce e nutritivo que podia viver só com ele. Mas viria a melhorá-lo bastante, pondo o sumo leitoso do corno de carneiro sem o ferver sobre a farinha, numa pequena quantidade, assando-a depois na lareira, coberta com brasas. Isto não retirou nada da doçura e suavidade do meu pão, mas tornou-o muito mais leve do que se usasse unicamente o melaço.

Sem medo de morrer de fome, bem pelo contrário, porque, de dia para dia, ia encontrando coisas novas para acrescentar ao meu repasto, ou como prato principal, ou como sobremesa, instalei-me muito satisfeito com a minha situação.

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Jorge Bastos da Silva.

Um Relato ... dos Cessares (1764)

[*An Account of ... the Cessares*]

James Burgh

(1714-1775)

De seu título completo *Um Relato da Primeira Povoação, Leis, Forma de Governo e Política dos Cessares, um Povo da América do Sul; Em nove cartas do Senhor Vander Neck, um dos senadores daquela nação, a um seu amigo na Holanda*, a obra apresenta-se como edição de documentos autênticos escritos pelo explorador holandês Jacob Corneliszoon van Neck (1564-1638), conhecido pelo seu diário de viagens nas Índias Orientais. A ficção de autenticidade é suportada por documentação aduzida num número apreciável de notas de rodapé, mormente estudos históricos e geográficos, quer antigos, quer modernos, eivados de preocupação edificatória, de considerações morais. No excerto, conservamos apenas algumas das notas de rodapé do texto original.

No país dos Cessares, a opulência dos alimentos disponíveis concilia-se com uma ordem política admirável e com uma população de caráter elevado, caracterizada por sentimentos nobres e costumes simples, além de boa saúde. Ali prevalecem a temperança, o empenho industrioso e o apego patriótico à coisa pública. Trata-se de uma nação que se diz governada de acordo com os princípios da razão, da bondade e da equidade, desde logo manifestas na distribuição equitativa da terra. É uma *república*, no sentido mais pleno do termo. Para evitar abusos, o Senado fixa o preço não apenas do trabalho mas também dos cereais, do pão e da carne; por outro lado, garante que há provisões de trigo suficientes para suprir eventuais carências durante dois ou três anos. O Senado define ainda as épocas da pesca e da caça, com limites atinentes à preservação das espécies. O ecocídio é essencialmente uma ideia do nosso tempo, mas um texto como o presente revela já o despontar de uma consciência ambiental, como, aliás, se nota também em *As Memórias do Signore Gaudentio di Lucca* de Simon Berrington. Essa consciência ambiental pode presumivelmente ser interpretada como correlativa da preocupação de justiça ou de equilíbrio pela qual se pauta a vida dos Cessares no plano sociopolítico e económico.

O etnónimo deriva de uma colónia espanhola – "de los Césares" – supostamente estabelecida numa ilha num lago andino (cf. Claeys 1994: xl).

Jorge Bastos da Silva

De momento esta cidade ainda tem poucas construções e poucos habitantes, mas a sua organização é a seguinte. As ruas têm cerca de uma milha de comprimento e cerca de trinta metros de largura, são praticamente retas e cruzam-se em ângulos retos. E o nome de cada rua está pintado em grandes letras e colocado em cada esquina. As casas são simples e exatamente da mesma forma e tamanho, o que dá uma agradável uniformidade a todas as ruas. Estão construídas a uma pequena distância umas das outras, para gozarem um pouco mais de ar fresco e para impedir que incêndios acidentais lancem as suas chamas para as casas vizinhas. E permitimos que cada casa tenha um pequeno terreno que serve de pátio, de jardim ou outras utilizações necessárias; a dimensão total da casa é de cerca de 50 metros de frente e 120 de fundo. As casas são baixas, consistindo apenas em dois andares, mas têm vários compartimentos em cada andar e a cobertura é um terraço onde, no verão, é frequente gozarmos o ar fresco. Também não posso omitir que no meio das ruas estão plantadas árvores e arbustos aromáticos a distâncias adequadas, com vista a perfumar o ar e a torná-lo mais saudável.

Várias das nossas estradas públicas estão terminadas e muitas mais estão planeadas numa parte considerável do país. Têm vinte e cinco metros de largura, correm em linha reta, cruzando-se em ângulos retos a cada milha de distância; e desta forma dividem o território em quadrados de uma milha de lado. Cada um destes quadrados é dividido em parcelas entre cerca de dezoito e vinte e cinco hectares, conforme a natureza e a fertilidade do solo. E o proprietário de cada parcela constrói uma casa junto do centro da propriedade para que mais facilmente possa cultivá-la na totalidade.

Assim, a parte habitada do país, dividida como está em pequenos lotes, encontra-se bem cultivada e melhorada; e as casas, como são construídas longe umas das outras e rodeadas de jardins e pomares, com campos aráveis e verdes pastagens onde abundam as ovelhas e o gado, dão a todo o território uma perspetiva deliciosa e agradável, com o aspeto de um belo e fértil jardim.

Compreendo que aos olhos daqueles cuja principal felicidade reside na pompa, na grandeza e nos requintes de luxo, nós devemos ser vistos a uma luz mesquinha e desprezível, desprovidos de qualquer gosto e delicadeza, porque não temos ouro nem prata para nos vangloriarmos, não ostentamos aparadores cheios de baixelas, não possuímos casas grandiosas nem móveis sumptuosos, nem roupas finas e espampanantes, nem negócios e comércio externo que introduzam entre nós aquelas modas caras e as inúteis superfluidades que, pouco a pouco, começam a ser consideradas as verdadeiras necessidades da vida. Os nossos campos e jardins, os nossos rebanhos, manadas e aves de capoeira são a nossa única riqueza, abastecem todas as nossas necessidades, e com isto nos contentamos, sendo felizes ignorantes dos vícios de outras nações e livres do desejo desses tolos requintes e vãos embelezamentos da vida que fazem que tantas pessoas na Europa vejam destruída a sua paz de espírito e acabem a envolver-se noutras dificuldades, carência e ruína. Nós, pelo contrário, somos extremamente cuidadosos para impedir a introdução dos luxos e daqueles orgulhos que são o perigo da virtude pública, a grande fonte de corrupção das maneiras, e que levaram à ruína todos os estados mais florescentes do mundo.

Talvez pensem que trinta e cinco ou até cinquenta acres de terra não serão suficientes para sustentar um homem que tenha uma grande família, mas achamo-los mais que suficientes.* Temos não só cereais de todos os tipos, gado, ovelhas e porcos, como também inúmeros galináceos, patos, gansos, perus e pombos; as montanhas vizinhas também nos fornecem cabras, aves e animais selvagens; e os nossos rios e riachos estão cheios de peixes. As nossas hortas e pomares fornecem-nos a maior parte dos frutos, ervas, legumes e tubérculos que existem na Europa, para além daqueles que são nativos deste país; e no verão secamos muitos figos, uvas e outros frutos que armazenamos para o inverno. As nossas abelhas também nos dão uma grande abundância de mel, e temos muita castanha com que alimentamos os porcos, cuja carne fica assim muito boa, firme e saudável.

Não bebemos bebidas espirituosas exceto em casos de doenças; e muito raramente vinho, cerveja ou bebidas fermentadas; os nossos filhos bebem apenas água. É a esta abstinência que atribuímos em grande medida a nossa constituição robusta e saudável, assim como o exercício calmo, livre e desembaraçado dos nossos poderes racionais.** Também não nos faltam os bons chás, que fazemos com as ervas que encontramos nos nossos jardins ou nas montanhas próximas, e que animam a nossa força e revitalizam os nossos espíritos sem intoxicarem a cabeça. Também somos amantes de leite, que temos em grande abundância, e não duvido que se lembraram imediatamente do excelente caráter que Homero atribui aos antigos Citas, quando lhes chama *comedores de leite, os mais justos dos*

---

* Dos melhores estudos que fiz, concluí que nove acres de boa terra arável bastam para qualquer família no que toca a todos os tipos de cereais: três podem ser semeados num ano com trigo, ficando depois em pousio durante um ano, sendo no terceiro ano semeados com cevada, aveia ou favas para os cavalos, porcos e aves de capoeira. Um acre juntamente com as suas sebes será suficiente para madeira e lenha para os fogões, se não tiverem carvão ou turfa. A casa, pátio, celeiros e estábulos podem ocupar mais um acre; e dois acres de jardim chegam para todo o tipo de fruta, ervas e raízes. O resto do terreno fornecerá pastagem suficiente para duas ou três vacas, outros tantos cavalos e vinte ovelhas, que parece ser o gado suficiente que qualquer cessariano desejará. E se o pomar for demasiado pequeno podem sempre plantar algumas árvores de frutos nos campos a boa distância umas das outras. – Os responsáveis da colónia da Geórgia davam a todos os homens cinquenta acres, independentemente da qualidade do terreno: destes era-lhes concedida uma pequena parcela de sessenta pés de frente e noventa pés de fundo numa cidade, sendo o resto no campo. *Ver Moore, Viagem à Geórgia, p. 7.*

** O meu autor concorda aqui com Sydenham, que observa que a água é neste momento a bebida comum à maior parte da humanidade: que são mais felizes na sua pobreza do que nós somos com todos os nossos luxos e abundâncias. Isto é confirmado pelas muitas doenças que nos afligem; para além das lesões causadas à mente por devanear muito e sugerir pensamentos vãos e ociosos em vez de raciocínios sólidos, fazendo de nós tolos e bobos em vez de homens sensatos. *Ver terceira edição, p. 492.* – E a história universal garante-nos que todas aquelas nações que usam apenas água como bebida normal são notáveis em termos de saúde, força física e longa vida. E Kolben observa que os Hotentotes, que não bebem vinho nem licores fortes, vivem muito tempo e não sofrem de grandes doenças, enquanto que aqueles que bebem licores fortes encurtam a vida e vêem-se atingidos por doenças que dantes lhes eram desconhecidas. *Ver a presente situação no Cabo da Boa Esperança, Volume I, p. 48.* – Também era esta a feliz situação dos índios do continente da América do Norte até os europeus lhes levarem bebidas espirituosas que quase destruíram várias dessas nações, embora eles se tivessem queixado aos governadores ingleses, instando-os a que não permitissem que esses licores lhes fossem enviados; mas sem sucesso, pois a ruína e a destruição de milhares pouco importa aos homens malvados e avarentos se puderem lucrar alguma coisa com isso. – *Ver também Douglas sobre a situação dos povoamentos britânicos na América do Norte, Volume II, p. 118.*

homens, porque tinham poucos desejos e se contentavam com uma dieta simples e saudável.***

A nossa principal ocupação consiste no cultivo das terras e na economia doméstica e a guardar os nossos rebanhos e gados: um trabalho do mais inocente e útil, direi mesmo o mais indispensável de todos; e que só por si fornece abundância à vida e felicidade a toda a gente. E algumas das nossas horas de lazer são passadas em vários ofícios mecânicos, como carpinteiros, torneiros e afins, em que muitos dos nossos conterrâneos são muito hábeis; e o resto do tempo dedicamo-lo a educar os nossos filhos e as nossas próprias mentes. As mulheres ocupam-se dos assuntos da casa, da leitaria e dos galináceos, e fiam o algodão, o linho e a lã. E cada criança trabalha conforme a sua idade e as suas forças, porque ninguém pode ficar ocioso.

Mas não me compreendam mal, como se estivéssemos continuamente num trabalho árduo e cansativo: não, não há necessidade disso, porque tudo aquilo de que precisamos e é conveniente para a vida é fácil de obter.****

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Jorge Bastos da Silva.

*** Rollin comenta com toda a justiça que não há ofício que se compare à agricultura, da qual a própria vida depende e que só a depravação das nossas maneiras pode achar desprezível. Embora o ouro e a prata possam ser destruídos, embora diamantes e pérolas possam permanecer escondidos na terra e no mar, embora o comércio com outras nações possa ser proibido, embora todas as artes que não têm outro objetivo que não seja a beleza e o esplendor possam ser abolidas, a agricultura e o trabalho da terra, com poucas outras atividades necessárias, fornecem-nos todas as coisas de que carecem a subsistência, o bem-estar e a felicidade da humanidade. Em tempos antigos eram altamente estimadas; e entre os Assírios e os Persas eram recompensados os governadores em cuja jurisdição as terras eram bem cultivadas, sendo punidos aqueles que desprezavam esta parte dos seus deveres. E em Roma, ao longo de várias épocas, os senadores cultivavam os seus terrenos com as próprias mãos, e os cônsules e ditadores eram muitas vezes chamados quando aravam os seus campos. *Ver a sua História Antiga, Volume X*, sobre a agricultura.

**** O caráter que Salmon atribui aos habitantes de Santa Helena, tais como os encontrou em 1701, parece-se em certos aspetos com o dos Cessares. Mas, como há trezentos ou quatrocentos soldados que residem normalmente na ilha, e como os navios das Índias Orientais ali aportam frequentemente, a sua virtude e inocência devem estar gravemente corrompidas. – Eles eram, diz Salmon, de uma tez fresca e rubicunda e de uma constituição robusta, dedicando-se aos saudáveis exercícios da jardinagem e da economia doméstica; e pareciam-me ser o povo mais honesto, inofensivo e hospitaleiro que eu encontrei. Perguntei a alguns deles se não tinham curiosidade de ver o resto do mundo do qual tinham ouvido dizer coisas tão belas, e como podiam contentar-se vivendo confinados numa ilha que mal chegava às vinte e uma milhas de perímetro, separados do resto da humanidade. – Ao que eles me responderam que gozavam de todas as necessidades da vida em abundância, que não os afligia o calor excessivo nem o frio terrível, que viviam em perfeita segurança, sem risco de inimigos, ladrões ou animais selvagens, que não tinham estações rigorosas e que viviam felizes e em boa saúde constante. – Que, como não havia gente rica entre eles, raro era aquele que possuía mais de mil dólares (ou duzentas e vinte e cinco libras esterlinas), não havia pobres na ilha, já que ninguém possuía menos de quatrocentos dólares (ou noventa libras); e que ninguém era obrigado a trabalhar mais do que o necessário para se manter de boa saúde. – Que, se tivessem de se mudar para outras terras, compreendiam que as suas pequenas fortunas certamente não os poriam ao abrigo de necessidades, além de que ficariam expostos a inúmeros perigos e problemas, dos quais não conheciam nada, só tendo ouvido falar deles a alguns conterrâneos.

As Viagens de Hildebrand Bowman (1778)

[*The Travels of Hildebrand Bowman*]

John Elliot

(1759-1834)

Apresentando uma sequência de lugares imaginários, alguns deles com nomes que aludem à experiência sensorial (Olfactaria, Auditante – estamos, afinal, na época do empirismo filosófico), as viagens de Hildebrand Bowman narram as andanças do protagonista pela *terra australis* já não totalmente *incognita* (o texto refere as viagens de James Cook), num registo que combina o modelo da robinsonada com reminiscências de *As Viagens de Gulliver*: deparam-se-nos pigmeus e homens com aparência de porcos, povos de audição ou olfacto supinamente apurados, o envolvimento do viajante em guerras locais, etc., sendo o relato pontuado por apontamentos críticos de costumes e da política britânica e internacional. Desamparado em terras desconhecidas (o primeiro excerto abaixo refere-se a lugares na Nova Zelândia, o segundo a lugares imaginários), Bowman refere com insistência a comida que encontra, de peixes e moluscos a frutos, na sua angústia da sobrevivência; e não falta um episódio muito vivo de canibalismo, que suscita ao herói reflexões porventura surpreendentes, uma vez que pondera a hipótese de, tivesse acaso nascido naquela parte do mundo, não lhe repugnar a antropofagia.

Descrita no capítulo VI, a ilha de Bonhommica – quer dizer, dos homens bons –, com a sua capital na cidade de Ludorow, é a eutopia por excelência desta obra. Os bonhommicanos são um povo corajoso, cuja bravura se exprime apenas no serviço da pátria. São trabalhadores, modestos, avessos a vícios como o do jogo e o da luxúria, cumpridores das promessas que fazem. São fisicamente atraentes e possuem seis sentidos; o sexto é a consciência moral, muito reforçada pela educação. Praticam o comércio com entusiasmo, através de feitorias como a de Miro-volante, mencionada abaixo. A terra produz cereais, azeite, fruta, legumes, e têm ainda gado e animais de quinta. Não existem mendigos.

Os Bonhommicanos regem-se por uma monarquia constitucional, ao presente encabeçada por uma rainha de nome Tudorina – alusão à saudosa Isabel I. Bonhommica forma um contraste com o país de Luxo-volupto, governado pelo rei Gorgeris, isto é, Jorge III, monarca da Grã-Bretanha à época da escrita da obra. Sendo moralmente mais relaxados, os costumes dos luxo-voluptanos assemelham-se aos dos britânicos, mais do que aos de Bonhommica. No final da obra, em jeito de balanço, o narrador declara-se determinado a contrair amizades apenas com pessoas que sigam a conduta virtuosa dos bonhommicanos. *As Viagens de Hildebrand Bowman* são, assim, uma história de fantasia, mas também de sátira e de instrução.

Jorge Bastos da Silva

O navio foi primeiro para East Bay; mas como ali não havia em quantidade aquilo de que necessitávamos, rumámos para Grass Cove, onde havia tudo em abundância. Enquanto os homens trabalhavam a recolher as coisas, eu entrei na floresta para ver se encontrava alguma caça; sem ter a mínima suspeita de um ataque dos nativos. A minha sorte acabou por me afastar mais do que eu tencionava dos nossos homens; e fiquei muito alarmado quando ouvi, vindo do lado do navio, um tiro de mosquete. Corri imediatamente a toda a velocidade para lhes prestar assistência, mas antes de chegar a metade do caminho os disparos cessaram; e ouviu-se uma gritaria medonha que só podia provir dos selvagens e que não parecia de desespero, mas sim de vitória. Isto pôs fim à minha corrida e fez com que a autopreservação se tornasse um dever necessário. Avancei, pois, com cautela em direção ao lugar, resolvido, se possível, a não ser visto, mantendo-me a coberto das árvores enquanto explorava o cenário da ação. Mas, oh meu Deus! Que espetáculo horrendo se me deparou! Todos os nossos homens jaziam mortos, rodeados por algumas centenas de selvagens de ambos os sexos e de todas as idades. A princípio, senti-me tentado a disparar para o meio deles, mas, pensando que se o fizesse eles viriam procurar-me e seria impossível escapar, refreei o meu ressentimento; mas continuei no meu lugar de vigia para observar as suas ações. Contudo, como relatar o festim medonho que foi preparado para aquela multidão? A fogueira foi atiçada e os membros cortados dos meus pobres patrícios e camaradas marinheiros foram postos a cozer para o repasto contranatura daqueles selvagens; houve mesmo partes que eu vi serem devoradas. Não consegui aguentar mais, o horror apoderou-se de mim! Tremia como varas verdes e quase não consegui refugiar-me na floresta. Andei por ali vacilando, sem saber o que fazia nem o que devia fazer, exceto pôr distância entre mim e aqueles vis canibais.

Gradualmente fui recuperando a minha força e o meu espírito, mas ainda em grande excitação avancei a toda a pressa, com o ouvido atento ao menor ruído feito pelo vento entre as árvores e a olhar muitas vezes para trás para ver se estaria a ser perseguido.

Quando me afastei umas quatro ou cinco milhas daquele lugar fatal, pus-me a analisar como regressaria ao Adventure. Tendo saído do navio por água, tinha dado pouca atenção à margem e a pressa com que tinha fugido para a floresta, juntamente com a espessura do bosque, deixou-me completamente perdido, sem qualquer noção de para onde dirigir os meus passos.

Após refletir durante algum tempo sobre o rumo a tomar, enquanto descansava um pouco, a necessidade de encontrar o navio decidiu-me a seguir uma linha (não havia estradas nem caminhos) que me parecia a que mais provavelmente me levaria a Charlotte Sound. Fi-lo com menos pressa e mais compostura do que anteriormente, mas com o coração muito pesado, considerando o perigo dos selvagens, a incerteza de encontrar o navio e a falta da necessária subsistência naquele triste deserto. Tendo obedecido a esta resolução por várias horas e muito cansado, a noite caiu; o que chamou a minha atenção para como passar a noite a salvo dos animais selvagens (se é que os havia) ou de homens ainda mais selvagens. Não tardei a descobrir uma solução, uma árvore surgiu-me pela frente com ramos grossos que prometiam, pelo menos, proteger-me dos primeiros. Trepei e instalei-me com a comodidade que a natureza do lugar me permitia; mas uma noite de tão triste melancolia de certeza que nenhum mortal jamais passou. A cena chocante continuava presente na minha imaginação, e não podia deixar de refletir sobre a loucura que me

tinha levado a fazer esta viagem, que em certa medida era contrária à vontade do meu pai. Esta reflexão e outras semelhantes impediram-me de pregar olho durante toda a noite; e quando o dia nasceu foi pequeno o conforto que me trouxe. Todavia, a minha situação periclitante levou-me a novos esforços para encontrar o Adventure; e, confiando na Providência que tudo vê, a minha resolução encontrou uma firmeza maravilhosa.

A minha fome nesse dia tornou-se desesperante; e, embora houvesse por ali um grande número de pássaros, tive medo de disparar a minha espingarda ou fazer fogo que pudesse denunciar-me. Por isso contentei-me com nozes, bagas, aipo silvestre e raízes de fetos que encontrei na floresta, preferindo correr o risco de serem impróprios para a saúde a incorrer no outro perigo iminente. Na véspera tinha carregado a minha arma e mantinha-me constantemente alerta, mas estava decidido a não disparar a não ser no caso de uma imperiosa necessidade de autodefesa; e, felizmente, durante todo aquele dia, só vi alguns selvagens andar por ali (provavelmente à procura de caça), mas eles não me viram.

Apesar da irregularidade do terreno, do espesso matagal onde às vezes tinha de abrir à força uma passagem e do pouco que tinha comido, calculo que tenha viajado umas dezassete ou dezoito milhas nesse dia, e era possível que não estivesse mais perto do navio do que quando parti. Assim, muito fatigado e muito desconsolado, voltei a instalar-me numa árvore para passar a noite; porém esta foi mais agradável do que a precedente. Porque um sono generoso veio em meu auxílio e durante algum tempo aliviou-me dos meus cuidados; mas mesmo isto não deixou de ser limitado, porque a mesma ideia que, quando acordado, me afetava tanto esteve presente nos meus sonhos. Apesar de tudo mais repousado, continuei no terceiro dia a mesma pesquisa infrutífera, seguindo na mesma direção que tinha escolhido sem razões aparentes para a alterar. Nessa manhã o meu sucesso em conseguir alimentos foi nulo, e por volta do meio-dia a minha fome tinha-se tornado intolerável e de um tal grau de violência que até venceu o meu medo dos selvagens. Além disso, a visão de pássaros que voavam à minha volta sem ter medo da forma humana tentou-me; e encontrava-me na margem de um riacho de água muito clara para saciar a minha sede. Não resisti mais, mas, apontando a espingarda carregada com chumbo miúdo, disparei. Três pássaros caíram mortos no chão. Eram uma espécie de pombos silvestres. Carreguei imediatamente a espingarda e depois fiz uma fogueira com folhas secas e pauzinhos. Os meus pássaros não tardaram a ficar depenados, estripados e assados. Felizmente eu tinha voltado a carregar a arma, porque mal tinha devorado vorazmente dois dos pássaros quando reparei que dois nativos avançavam ferozmente para mim armados de lanças (deviam ter vindo até mim atraídos pelo tiro ou pela fogueira). Confesso que o horror se apoderou de mim ao vê-los, pensando que não escaparia à sorte dos meus camaradas, mas pus-me de pé e apontei a arma. Alguma da minha coragem regressou e senti-me preparado para os receber. Quando chegaram a uns vinte metros de mim, disparei e abati um deles; se o outro se tivesse atirado a mim antes de eu poder voltar a carregar, eu estaria perdido. Mas ele fugiu imediatamente, o que abrandou os meus temores. Também eu saí dali bastante abalado por ter escapado por um triz. Quando cheguei a uma certa distância daquele lugar e tinha em grande medida recuperado, a necessidade que me tinha forçado a matar uma criatura humana deu-me uma grande preocupação. Mas, quando considerei

que todas as leis humanas e divinas permitem a autodefesa, a minha mente ficou perfeitamente tranquila. Estes pensamentos levaram-me a considerar a grande diferença que existe nos modos e formas de pensar de diferentes seres humanos. Em nada era isso mais notável do que na ação culposa a que eu tinha assistido: o comportamento daqueles selvagens capazes de devorar a sua própria espécie, coisa que todas as nações civilizadas consideram o pior dos horrores e acreditam até ser um princípio inato na nossa natureza. Concluí então para comigo que tal não era verdade, que não havia tal coisa e que tudo era hábito e educação; e se eu tivesse nascido naquela parte da Nova Zelândia seria muito provavelmente um canibal. Isto serviu, em certa medida, para abrandar o meu ressentimento contra aqueles pobres selvagens, mantendo-me, no entanto, firmemente decidido a não lhes cair nas mãos.

[...]

Regresso agora ao porto de Miro-volante, onde a frota estava ancorada. Fica a 38º 15' de latitude sul e a 132º 24' de longitude este. Fiquei muito agradavelmente surpreendido com a aparência da cidade vista da água. A sua espantosa extensão, as cúpulas soberbas, os grandiosos pináculos, as elegantes colunas, os palácios magníficos, etc., etc., tudo construído numa arquitetura leve, arejada, mas muito agradável e de um gosto perfeitamente novo, que faziam com que aquela cidade fosse digna de ser a capital do mundo.

Vários mercadores da feitoria não tardaram a vir a bordo felicitar-nos pela nossa chegada sãos e salvos, e com muita sinceridade pressionaram o Quadarow e os outros comandantes para nos alojarem em suas casas, de tal maneira que não era possível recusar. Moraveres ficou com Moragow, os comandantes das fragatas com dois outros, e eu próprio fiquei com Nicophange. Fomos para terra com eles para o bairro onde viviam os mercadores por conveniência do seu comércio e a que se chamava "City".

Nesse dia jantamos com Moragow. Fiquei muito surpreendido ao ver uma mesa posta com toda a elegância e magnificência que se podia imaginar, ultrapassando tudo o que eu tinha visto entre a primeira nobreza de Ludorow. Depois do jantar, enquanto bebíamos um sóbrio copo de um vinho delicioso, Moragow disse-me (porque Moraveres e os outros já lá tinham estado antes): Observei a sua surpresa ao jantar por nos ver a nós, mercadores, viver num estilo tão diferente do que é costumeiro em Bonhommica, mas garanto-lhe que não é por opção e sim por necessidade. Porque, como somos obrigados a ter grandes ligações com os mercadores de Miro-volante e a recebê-los nas nossas mesas tanto por convite como acidentalmente, vemo-nos obrigados a seguir os seus costumes. Além disso, continuou, se não o fizéssemos não poderíamos ter os criados luxo-voluptanos a viver connosco e não poderíamos passar sem eles. Perguntei-lhe se ele podia explicar a tão grande diferença daquela maneira de viver que se observava entre estas duas nações. Ele respondeu-me que os luxo-voluptanos pretendiam que o seu sentido do gosto ou palato era naturalmente formado para ser mais sensível às impressões agradáveis do que acontecia nas outras nações. Que mesmo os seus filósofos eram dessa opinião; mas, quanto a ele, achava que se tratava de um gosto viciado que se tornara, por longo hábito, numa espécie de segunda natureza.

Dos seus extensos domínios no hemisfério sul, continuou ele, e do seu imenso comércio, eles tinham a possibilidade de gozar o seu gosto viciado, saqueando metade do globo em busca das melhores carnes, dos mais perfumados vinhos e dos molhos mais primorosos para saciar os seus apetites. Mas o que o surpreenderá ainda mais, acrescentou, é que a mais mesquinha das serviçais em Miro-volante tem de tomar ao pequeno-almoço uma infusão de uma erva que vem de um lugar a mais de dez mil léguas deste país, que é adoçada com o produto de uma cana que também vem de muito longe. Creio, respondi, que isso deve ser aquilo a que na Inglaterra chamamos "Tea" e que vem da China. O nome que lhe chamam, disse ele, é "Cha", e provavelmente vem do mesmo país para onde enviam muitos navios por ano, para um porto chamado Nanquim. Isto explicou-me a razão pela qual os navios ingleses nunca se tinham encontrado com os deles.

Prosseguindo a conversa sobre o seu luxurioso modo de vida, um dos presentes mencionou a grande distância de onde eles traziam vivo um animal de concha anfíbio (às vezes de uma dimensão enorme) que era um dos seus maiores regalos. Cozinham-no num vinho rico, com muitas especiarias quentes, disse ele, e devoram-no em tais quantidades que mandam fazer de propósito para tais festins umas vestimentas soltas, já que a roupa que usam normalmente os apertava muito. Percebi perfeitamente que estavam a falar de tartarugas; mas, por respeito para com o meu querido país, não mencionei o mesmo costume hediondo que lá prevalece.

Lembrei-me, todavia, de perguntar se esse estilo de vida não lhes prejudicava a saúde. Prejudica e muito, disse Nicophange; causa gota e muitas outras doenças dolorosas e crónicas que lhes atormentam a vida, mas que em nada dissuadem os outros, nem (tal é a propensão para estes venenos) os próprios sofredores de voltar a ingeri-los, mal os seus quase destruídos estômagos lho permitam. Um país excecional para os médicos! exclamei eu. É verdade, disse Moragow, e aqui são abundantes. Além dos oficiais, temos também curandeiros em grande número, com as suas mezinhas; e vinte medicamentos de treta vendidos em livrarias como sendo remédios infalíveis para qualquer doença a que o corpo humano esteja sujeito. É razoável concluir que estes remédios fazem muito mais mal do que bem; mas algumas curas, reais ou fictícias, bem publicitadas nos jornais, fazem a fortuna do proprietário de um remédio. As declarações atrevidas têm um grande impacto neste povo crédulo, e ninguém que tivesse sofrido com a sua utilização foi suficientemente virtuoso (ou pelo menos se deu ao trabalho) para alertar a humanidade contra os seus efeitos perniciosos.

Seria enfadonho dar ao leitor toda a conversa acerca deste povo extraordinário; mas parecia ser opinião unânime dos bonhommicanos que, quer o delicado sentido do gosto fosse neles natural, quer adquirido, não parecia haver qualquer vestígio de sentido moral na generalidade deles, embora houvesse de facto numerosas e honrosas exceções.

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Jorge Bastos da Silva.

Século XIX

Introdução

Iolanda Ramos

Tendo como pano de fundo um cenário que Eric Hobsbawm caracteriza como congregando a era da revolução, do capital e do Império,[1] o século XIX alia a luta pelo reconhecimento dos direitos naturais às reivindicações de ordem política, influenciadas quer pelos aspetos positivos, quer negativos, da Revolução Francesa. Trata-se de uma época de progresso científico, desenvolvimento tecnológico, reforma social e consciencialização ideológica, em que, antecedendo o eclodir do primeiro conflito bélico à escala mundial, a construção de um mundo melhor gera grandes convulsões sociais e políticas, inspirando igualmente obras notáveis da literatura, tanto ensaística como ficcional.

Nessa medida, são numerosos os textos oitocentistas que se podem integrar na categoria de utopias ou de narrativas especulativas sobre sociedade,[2] mas o presente volume visa destacar os que incluem referências à alimentação no respetivo enredo e sobretudo valorizam o papel da alimentação na sociedade que se deseja e/ou se propõe para o futuro. Pretende-se igualmente verificar se é possível responder, integral ou parcialmente, às perguntas de investigação que norteiam a recolha de textos para a antologia.

No tocante à metodologia utilizada quanto à identificação e à construção de um *corpus* adequado, a base de dados de literatura utópica elaborada por Lyman Sargent (2016), embora centrada em textos americanos, constituiu um incontornável ponto de partida, por um lado, bem como, por outro lado, a obra de Belasco (2006), dedicada à história da alimentação. Sendo expectável encontrar numa antologia desta natureza algumas das utopias e narrativas especulativas mais canónicas, procurou-se igualmente incluir textos oitocentistas menos conhecidos, quer do público coevo original, quer do leitor do século XXI, sobretudo tendo em vista um público-alvo falante de língua portuguesa. Além disso, pretendia-se incluir tanto autores como autoras, o que foi possível fazer no caso de cinco dos doze textos escritos em língua inglesa,[3] tendo sido selecionados sete textos originariamente publicados nos Estados Unidos, quatro na Grã-Bretanha, um na Austrália, quatro em França, dois em Portugal[4] e um no Brasil.

O *corpus* dedicado ao século XIX consiste, deste modo, numa seleção de excertos de dezanove narrativas especulativas que se considera ser representativa dos objetivos aqui propostos. Tendo-se optado por uma ordem cronológica, a primeira obra é da autoria de Charles Fourier, *O Novo Mundo Amoroso* (*Le Nouveau Monde Amoureux*), escrita em 1816 – embora apenas publicada em

1968 – e a última intitula-se *Olhar para o Futuro: Um Sonho dos Estados Unidos da América em 1999* (*Looking Forward: A Dream of the United States of the Americas in 1999*), escrita e publicada por Arthur Bird em 1899. Importa dizer que, como era frequente na época, vários dos textos selecionados foram dados à estampa pela primeira vez em periódicos, na forma de fascículos. Em termos temáticos, as narrativas envolvem viajantes no tempo e/ou no espaço, sendo que, por vezes, a alimentação desempenha de imediato um papel crucial ao desencadear a ação, determinando o modo como os protagonistas adormecem e acordam noutra realidade: "[...] tendo ceado ostras, também eu tive um sonho" e "bebi uma tigela de uma espécie de caldo [...] e de imediato senti-me muito entorpecido e caí num sono profundo", no caso dos textos de Jane Sophia Appleton, "Sequela da Visão de Bangor no Século XX" ("Sequel to the Vision of Bangor in the Twentieth Century"), e de Edward Bellamy, *Olhando Para Trás: 2000 –1887* (*Looking Backward: 2000-1887*), respetivamente.

Todos os textos têm como traço comum oferecer descrições, com maior ou menor detalhe, dos alimentos consumidos pelas personagens, correspondendo geralmente à alimentação convencional: pão, vinho, água, leite, fruta, vegetais, carne, ovos, peixe. Porém, o texto de Júlio Verne, *Vinte Mil Léguas Submarinas* (*Vingt mille lieues sous les mers*), como expectável, apresenta alimentos exóticos e mesmo desconhecidos, de origem marinha, provenientes de florestas subaquáticas, ao passo que o texto pós-apocalíptico *O Último Homem* (*The Last Man*), de Mary Shelley, se centra na fome e na escassez de comida. As pestes tinham assolado a Humanidade em diversos momentos históricos do passado e, de um modo precursor, a obra de Shelley identifica os cataclismos como uma preocupação do tempo futuro, a par do ecossistema afetado pela industrialização, da sustentabilidade dos seres humanos e do colapso da sociedade moderna. Integrando o período vitoriano médio e tardio, após a divulgação das teorias evolucionistas de Charles Darwin e Alfred Russel Wallace, a vertente pós-apocalíptica caracteriza o texto de Richard Jefferies, *Depois de Londres; ou Inglaterra Selvagem* (*After London; or, Wild England*) e encontra-se expressa, igualmente, no texto de António Cândido de Figueiredo, *Lisboa no Ano Três Mil*. Além do que se come, algumas narrativas especulativas destacam quando e o quanto se come, projetando-se para o futuro as habituais três refeições por dia,[5] como sucede em *A República do Futuro ou Socialismo, uma Realidade* (*The Republic of the Future, or, Socialism a Reality*), de Anna Bowman Dodd, ou mesmo as quatro refeições regulamentadas por lei e indicadas pelo Conselho de Sábios, como previsto no texto de Étienne Cabet, *Viagem e Aventuras de Lorde William Carisdall em Icária* (*Voyage et Aventures de Lord William Carisdall en Icarie*).

Comer permanece não só uma necessidade básica mas também um ato social, sobretudo se as personagens forem convidadas para banquetes, como por exemplo nos textos de Vasco José de Aguiar, *Viagem ao Interior da Nova Holanda*, Augusto Emílio Zaluar, *O Doutor Benignus* e Émile Souvestre, *O Que Há de Ser o Mundo no Ano Três Mil* [*Le Monde tel qu'il Sera*]. Uma explícita responsabilização cívica manifesta-se nas referências a restaurantes republicanos (Cabet), cozinhas públicas e refeitórios comuns (Bellamy), casas comunitárias onde se come (Appleton) e Escolas Estatais de Culinária (Bird), bem como a salas de jantar em Lares Associados, nas quais as famílias se juntam para partilharem as refeições (Spence). O coletivismo faz-se sentir no acesso de todos à alimentação, por meio de cozinhas centralizadas que zelam pelo bem-estar público em termos de necessidades nutricionais e de segurança alimentar, por via profissional e científica.

Onde, com quem e com que finalidade se come, por conseguinte, são tópicos recorrentes nas narrativas especulativas selecionadas.

Encontra-se também bastante informação no que diz respeito a quem confeciona os alimentos, quem serve a comida e de que modo esta é produzida e distribuída. Merecem destaque a ironia e a imaginação de Souvestre em nome do progresso tecnológico, ao preconizar as crianças serem alimentadas em estabelecimentos chamados "casas da mama", como se fossem qualquer outro produto numa linha de montagem, por máquinas movidas a vapor, que substituem as mães humanas. Décadas mais tarde, Dodd recorre à tecnologia elétrica, mais avançada do que a de vapor, e que alarga o âmbito da distribuição dos alimentos: a comida é enviada por eletricidade através de condutas culinárias e existe uma Direção Culinária em Chicago que fornece a comida a toda a Comunidade Unida. Por seu turno, em *Uma Semana no Futuro* (*A Week in the Future*) e numa crítica implícita ao sistema capitalista, Catherine Helen Spence faz a apologia de um sistema cooperativo, no qual os bens essenciais provêm de lojas cooperativas, ligadas a quintas e a fábricas cooperativas. Trata-se de um legado das lojas republicanas de Cabet, facilitadoras de um célere e eficaz sistema de distribuição em massa dos alimentos, para benefício e felicidade de todos cidadãos. A este propósito, constata-se uma preocupação por parte de diversos autores no tocante a questões laborais. Por exemplo, William Morris, em *Notícias de Nenhures* (*News from Nowhere*), menciona "bonitas empregadas", ao passo que, no texto de Bellamy, todos os criados são jovens e pertencem ao exército industrial. No seu texto, Spence explicita que o serviço doméstico é feito por contrato, e William Dean Howells, em *Um Viajante de Altruria* (*A Traveler from Altruria*) vai mais longe, já que, nesse país, "nenhum homem trabalha para outro e nenhum homem paga a outro".

O texto de Fourier com o qual se inicia a antologia tem características diferentes dos outros textos na medida em que constrói toda uma teoria de gastrosofia, exaustivamente enunciada como sendo seguida no novo mundo imaginado pelo autor. Com efeito, "cada harmoniano é a bem dizer um cozinheiro [...] a cozinha nesta nova ordem é a ciência de toda a gente". Além do mais, a alimentação articula-se com o prazer e o sexo sem tabus, motivo pelo qual a obra só foi publicada no século XX. Quanto a alimentos proibidos, o álcool e as bebidas alcoólicas estimulantes estão ausentes da dieta apresentada na obra de Bird e no texto de Edward Bulwer-Lytton, *A Raça Vindoura* (*The Coming Race*), o que vai ao encontro de uma das grandes preocupações da sociedade oitocentista, a luta pela sobriedade e abstemia. Acresce esclarecer que, na presente antologia, embora indícios de práticas de sacrifícios humanos estejam implícitos no texto de Bulwer-Lytton,[6] num enquadramento darwinista de luta pela sobrevivência, a única ocorrência de canibalismo nos textos selecionados refere-se ao que é praticado no meio marinho, entre os peixes, apesar da ação das numerosas Sociedades para Prevenção da Crueldade entre Cetáceos e Crustáceos, conforme sublinhado ironicamente na narrativa de Dodd.

A ligação da alimentação a questões não só ambientais – evidenciada por Dodd ao assinalar que a atmosfera da república do futuro é clara e pura, sem chaminés nem fumo – mas também de saúde, incluindo a importância de uma boa digestão, é notória no texto de Aguiar, em que se regista o hábito de não se ir dormir sem terem passado pelo menos quatro horas após a refeição, na narrativa de Figueiredo, quando observa que uma má saúde se devia a uma mastigação deficiente

dos alimentos, e na obra de Addison Peale Russell, *Sub-Coelum: Um Mundo Humano Construído no Céu* (*Sub-Coelum: A Sky-Built Human World*), na qual se lê que "a maioria das doenças era causada por comida má ou mal cozinhada" e que "os crimes eram atribuídos a maus pequenos almoços". Também para Mary Bradley Lane, em *Mizora: Uma Profecia* (*Mizora: A Prophecy*), cozinhar é tanto uma arte quanto uma ciência executada na perfeição, visto que "o primeiro passo para a erradicação da doença consistia na preparação científica dos alimentos", enquanto que, ao enunciar a dieta socialista que, na verdade, é objeto da sua ironia, Dodd salienta: "Uma vez por mês o nosso Agente de Saúde vem examinar todos os membros da família. Nessa altura prescreve o tipo de alimentação que julga que cada pessoa necessita para as poucas semanas seguintes, se deve ter mais ou menos fosfatos, ou cereais ou preparados cárneos".

No século XIX, a restrição do consumo de carne prende-se a motivações de ordem ética, ecológica e sanitária. Por um lado, trata-se de um ato de não violência e de solidariedade para com todas as criaturas vivas; por outro lado, transmite uma noção da superioridade humana sobre a sua natureza animal, para além de se procurar racionalizar a economia de recursos e os benefícios nutricionais e medicinais. O vegetarianismo é incentivado nos textos de Bulwer-Lytton, dado que a ingestão de carne se revela totalmente desnecessária a uma boa forma física, e de Spence, visto que "os vegetarianos [pagavam] um pouco menos em relação ao contributo médio para as despesas domésticas", ao passo que a profecia de Lane pressupõe uma química dos alimentos, exercida pelas mulheres – químicas exímias – que preparam a comida utilizando sobretudo fruta e vegetais para produzirem alimentos artificiais. Na última narrativa especulativa selecionada, Bird sublinha que no mundo do futuro existem várias conceções sobre a alimentação, mas preconiza que em 1999 as pessoas vão ter pouco tempo para comer, pelo que integra no seu texto publicidade a "alimentos indestrutíveis", promovendo comprimidos e jantares prontos a digerir em lugar da alimentação convencional.

É de realçar que não se inclui nesta seleção H. G. Wells, autor de algumas das obras mais representativas da ficção científica do século XIX,[7] tendo em conta que *The Food of the Gods* (1904), a obra mais adequada aos objetivos previamente traçados para a antologia, integra o *corpus* dedicado aos séculos XX e XXI. Em contrapartida, duas das obras mais conhecidas da literatura utópica da era vitoriana, da autoria de Morris e Bellamy, fazem parte deste volume, sendo que o texto de Howells segue de perto os parâmetros estabelecidos por More para os textos de cariz utópico, bem como por Morris, que são aliás citados na narrativa. Quanto ao texto de Bird, é notória a inspiração recebida do volume de Bellamy, mas a alimentação é objeto de muito maior desenvolvimento do que neste. Por sua vez, em *O Doutor Benignus*, o autor brasileiro Augusto Emílio Zaluar faz referência a *Da Terra à Lua*, do consagrado Júlio Verne. Para além de cruzamentos de ordem literária, verifica-se, em termos ideológicos, que existe conhecimento do trabalho de Saint Simon e Robert Owen nas obras de Souvestre e Spence, sendo que Appleton, por exemplo, revela grande influência de obras de Fourier e se envolveu ativamente, tal como Lane, nos movimentos em prol dos direitos para as mulheres.

Ao se utilizar e agrupar exemplos retirados dos textos aqui apresentados, procura-se transmitir nesta introdução uma súmula de tópicos representativos da relação entre alimentação e sociedade. Com base na seleção efetuada, é possível verificar que, nos modelos alternativos de

sociedade, todos têm direito à alimentação e existe comida para todos, o que assume grande importância, dado o pessimismo oitocentista subjacente a conceções de índole malthusiana. Como seria de esperar, muitos textos não são alheios quer à vertente mais radical do pensamento socialista e/ou utópico, atribuindo a mudança do *status quo* à revolução – como sucede nas narrativas de Morris e Dodd – quer à apologia do comunitarismo e do movimento cooperativo por via mais pacífica. Da tradição de transformação social resultaram não só obras literárias mas também comunidades intencionais, de que são exemplo as inspiradas na Icária de Cabet e na Altruria de Howells.[8] Por seu turno, as reivindicações feministas numa sociedade patriarcal fazem-se sentir em textos nos quais as mulheres assumem papéis de liderança, com responsabilidade social na confeção dos alimentos e nos seus efeitos na população em geral. A libertação da mulher em relação à esfera doméstica – habitualmente graças a aparelhos e a métodos de automatização tornados possíveis mediante o progresso tecnológico – permitiria, naturalmente, a sua emancipação ao lhe dar tempo para ler, pensar e discutir ideias. Com efeito, embora a alimentação permaneça no domínio da domesticidade, alarga-se para o domínio público e ganha uma maior relevância ao ser concebida como uma função estatal.

Além disso, diversos autores seguem a preocupação higiénica com o ambiente e a saúde, incluindo o incentivo ao vegetarianismo. Apesar de se manter o hábito de fazer refeições regulares, o tipo de alimentos tanto pode ser convencional como recorrer a inovações tecnológicas resultantes de algum tipo de maquinaria, seguindo o paradigma do poder da ciência e da crença no progresso científico, dominante no século XIX. Em suma, na sua relação com a alimentação, encontram-se nas narrativas especulativas oitocentistas paradigmas ilustrativos de relações sociais e económicas, ideologias políticas e questões quer de género, quer de classe, bem como cenários escatológicos e preocupações ambientais e de saúde.

Importa por último reconhecer a impossibilidade de uma listagem exaustiva e a complexidade do processo de seleção de um *corpus* final, bem como a existência de diversas obras que se salientaram no decurso da investigação realizada para efeitos da presente antologia. Entre as que integravam referências pertinentes, com maior ou menor dimensão, encontram-se *O Balão aos Habitantes da Lua* (1819), de José Daniel Rodrigues da Costa, *Three Hundred Years Hence* (1836), de Mary Griffith, *Man's Rights; Or, How Would You Like It?* (1870), de Annie Denton Cridge, o discurso "La Chimie de l'An 2000" (1894), de Marcellin Berthelot, e *Ionia: Land of Wise Men and Fair Women* (1898), de Alexander Craig, que podem complementar o interesse pela alimentação e pela sociedade, tal como foram abordadas no século XIX e projetadas para épocas vindouras. Atendendo à realidade nossa contemporânea, e quase duas décadas volvidas do século XXI, é possível verificar que, a nível da alimentação química, as propostas mais inovadoras não se concretizaram, mas, em termos gerais, alternativas como o vegetarianismo e a cozinha *gourmet* se encontram em franca expansão. Contudo, para uma análise mais sustentada sobre o poder da especulação ficcional na alimentação, seria desejável alargar o leque de autores, o *corpus* e as respetivas línguas dos textos de partida.

Recorrendo à famosa afirmação de Lytton Strachey (1986: 9), segundo a qual a história da era vitoriana nunca seria escrita porque sabemos demasiado sobre ela, pode concluir-se que a histó-

ria sobre alimentação e sociedade ainda tem muito para se conhecer. Espera-se, por conseguinte, que a panorâmica oferecida no presente volume possa contribuir para o estabelecimento de paradigmas relevantes nas narrativas especulativas do século XIX e, nessa medida, inspirar futuros estudos sobre as temáticas em questão.

Notas

1. A sua análise foi explanada na trilogia *The Age of Revolution: Europe 1789-1848, The Age of Capital: 1848-1875* e *The Age of Empire: 1875-1914*, publicados originalmente em 1962, 1975 e 1987.
2. Refira-se que o termo "speculative fiction" terá sido utilizado pela primeira vez, em 1899, pelo crítico literário M. F. Egan (Nicholls 2017) para descrever a utopia de Edward Bellamy, *Looking Backward: 2000-1887*, integrada nesta antologia.
3. A base de dados sobre utopias e ficção científica escrita por mulheres (Mark 2012) foi de grande utilidade para a escolha do *corpus* de escritoras, bem como a listagem de autoras de obras de ficção utópica oitocentista no período compreendido entre 1621 e 1920 (Lewes 1995: 132-152).
4. Note-se que para a obra de Émile Souvestre, *Le Monde tel qu'il Sera* (1845), se utilizou a versão portuguesa de Sebastião José Ribeiro de Sá, *O Que Há de Ser o Mundo no Ano Três Mil*, publicada em 1859-60 (Souvestre 2006).
5. Embora o pequeno-almoço, almoço e jantar fizesse, e continue a fazer, parte dos hábitos alimentares, este número de refeições não seria comum para uma parte substancial da população oitocentista mais desfavorecida. Daí a importância de se assegurar as diversas refeições na sociedade mais justa a que se aspirava no futuro.
6. A situação é mais esclarecedora em obras como *Erewhon* (1872), de Samuel Butler, e *A Máquina do Tempo* [*The Time Machine*] (1895), de H. G. Wells, não incluídas nesta antologia.
7. Sobre a evidente mas complexa relação entre utopia e ficção científica, em torno das categorias paraíso ou inferno, mundo alterado externamente, transformação inspirada pelo espírito científico e transformação tecnológica, veja-se o texto de Raymond Williams, "Utopia and Science Fiction", publicado originalmente em 1978 (Milner 2010: 95-112). É possível analisar a alteridade temporal radical e a pluralidade de mundos como factores distintivos entre a utopia e a ficção científica (Bessière 2009: 37-58). Além disso, a designação em língua inglesa "sf" tanto se adequa a "science fiction" como a "speculative fiction", sendo esta última uma categoria mais vasta e mais próxima da ficção utópica (Claeys 2011: 163). Sublinhe-se que as bases de dados *online* sobre ficção científica e ficção especulativa (Clute 2018, von Ruff 2019) fornecem informações pertinentes sobre a maioria dos autores e textos da presente antologia.
8. Sobre o papel desempenhado pelos socialistas na literatura utópica inglesa, veja-se "The Utopian Socialists" (Morton 1978: 165-179). Sobre sociedades comunitárias, utopismo e literatura utópica oitocentista, veja-se "The Nineteenth Century" (Claeys 2017: 209-370). Para outras comunidades, veja-se "Communautés Socialistes" (Riot-Sarcey 2002: 50-51).

O Novo Mundo Amoroso (1816)

[Le Nouveau Monde Amoureux]

Charles Fourier

(1772-1837)

Utopista do amor concebido como "paixão de ligação hiperneutra" – i.e., como móbil de superação das razões económicas e das convenções morais do regime matrimonial da monogamia – Charles Fourier é autor de uma obra teórica de engenharia social fundada na dinâmica das afeções e orientada para a sua consecução mediante o estabelecimento de unidades comunitárias que designou por *falanstérios*. O seu projeto de reforma económica, social e política foi exposto em obras em que predomina uma lógica normativa e prescritiva – e.g. *Traité de L'Association Domestique et Agricole* (1822), *Le Nouveau Monde Industriel et Sociétaire* (1829) – fundada numa arquitetónica de princípios gerais metafísicos, tal como se pode inferir dos títulos das monografias *Théorie des Quatres Movements* (1808) e *Théorie de l'Unité Universelle* (1822-1823). Dois traços contraditórios definem a dual e tensa conceção utopista dos *falanstérios* detalhadamente caracterizados e descritos por Fourier: a liberdade concedida à expressão das pulsões libidinais humanas e a sua necessária regulação em função de um número rigorosamente determinado e distribuído por critérios de sexo e temperamento. Nesses habitats societários, espacialmente configurados em forma de círculo, viveriam quatrocentas e vinte cinco famílias constituídas no total por mil e seiscentos indivíduos, a soma de oitocentos e dez temperamentos masculinos e oitocentos e dez temperamentos femininos. A essas famílias era concedido o direito de permutarem sexualmente entre si nos *seristérios*, "salas de ligação universal" conectadas por ruas-galerias com tetos de vidro. Concebidos para dissiparem as fronteiras entre a vida pública e a privada, estes espaços promoviam o comunitarismo passional segundo "séries de apaixonados", ligas de indivíduos reunidos por "identidade de gosto" para o exercício de qualquer função social. Essa organização comunitária em séries passionais potenciaria ligações eletivas, mas também a fruição multiplicada e variada de possibilidades amorosas. Pela rigorosa organização funcional dos falanstérios se asseguraria a realização da felicidade, o "gozo alternativo de todos os géneros e não de um só", enquanto expressão constante e tangível de um novo mundo, o da *Harmonia*, sucedâneo do *Garantismo*, o estádio intermédio posterior ao da *Civilização*, o mundo histórico contemporâneo. Essa *Harmonia*, para a qual Fourier previa um tempo de duração de cinco mil anos – a que se seguiria um período de oito mil anos designado de *Anfi-Harmonia* – caracterizar-se-ia por instituir uma Ordem societária em que o culto maior era dedicado ao amor. Este culto teria como seus prolegómenos as práticas estatuídas de um culto menor e a ele subsumido, o da Gastrosofia.

Os fragmentos de textos aqui apresentados de *Le Nouveau Monde Amoureux*, obra de Fourier que ficou inédita até ser publicada em 1968, dão conta do lugar que a *gastrosofia* (literalmente a "sabedoria do estômago") ocuparia nesse novo mundo constituinte do estádio da *Harmonia*. Tal como a gratificação livre e comunitariamente regulamentada do apetite sexual surge utopicamente representada por Fourier como uma condição necessária à realização da felicidade, assim a satisfação preceituada do apetite alimentar foi por ele concebido apologeticamente como um requisito imprescindível à realização da bem-aventurança individual e da concomitante harmonia social. Esta seria alcançada com o adjuvante culto do apetite alimentar e mediante a pedagógica orientação do prazer da gula. No seu estilo prescritivo e normativo, Fourier preconizava que a satisfação associada à ingestão de alimentos fosse administrada em função das características dos oitocentos e dez temperamentos por si estatuídos e inventariados. Sob a designação de *gastrosofia*, a gula, nos seus diferentes âmbitos e segundo as especiosas categorizações propostas por Fourier, adquiriria assim, tal como se pode inferir da leitura dos fragmentos selecionados, um papel instrumental, mas paradoxal para o senso comum, no refinamento escalonado dos sentidos físicos e na santificação da humanidade.

José Eduardo Reis

Prólogo Acerca dos Sinais Divinos em Estudo Passional e Riquezas Materiais da Natureza

Do culto hipomenor de unidade simples, composta

[…] Uma criança de 10 anos na Harmonia é um consumado gastrónomo, capaz de dar lições aos oráculos gastronómicos de Paris. O regime alimentar nesta nova ordem está concebido de maneira a obter das crianças os dois resultados seguintes:

Escolha habitual dos alimentos segundo as conveniências de cada temperamento;

Empenho nas culturas e estudos relativos a todos os alimentos preferidos.

Se forem atingidas estas duas finalidades inspirando às crianças a paixão pela gulodice, certamente esta se tornará sabedoria [...]. Ter-se-ão métodos fixados para discernir desde a mais pequena idade a que categoria pertence cada criança entre os 810 temperamentos e qual o regime que deve seguir para se habituar a comer consideravelmente nas suas cinco refeições. Sem esta precaução cair-se-ia quase todos os anos no inconveniente da superabundância e ser-se-ia forçado a lançar para os esgotos uma grande quantidade de produtos que não poderiam ser vendidos […].

Neste estado de coisas, os dogmas que pregam a abstinência, os jejuns, as austeridades, deixarão de ser admissíveis, tornando-se subversivos da economia social, que em todos os seus ramos terá seguido por um caminho contrário ao da economia civilizada. A sabedoria deverá seguir a mesma bússola, exercitar-se de modo a garantir o consumo provocando acima de tudo os requintes gastronómicos com a ajuda dos quais uma criança digere melhor, consome mais e adquire maior vigor, numa palavra, sabedoria. [...]

Prolegómenos Acerca da Santidade Menor Amorosa — da Santidade Passional como Maior e Menor

2.º CAPÍTULO
Considerações sobre a santidade maior ou cabala gastrosófica

Sendo o prazer mais generalizado o da gulodice ou mesmo o da alimentação tomada como uma necessidade, e sendo este prazer a primeira e a última alegria do homem, aquela que lhe assiste desde o nascimento até à sua última hora, não é surpreendente que todos os séculos tenham feito pouco da gulodice e que os povos infelizes só a tenham considerado uma distração para o mal-estar e não uma via para a sabedoria.

Para desculpar tanto quanto é possível este erro comum, distingamos a gulodice em material e política: a material não passa do exercício bruto do 4.º sentido, chamado de gosto; não se verifica que os antigos se tenham elevado mais acima nem que tenham tido alguma ideia da gulodice ou gastrosofia política dividida em três ramos, a saber:

1) gastrosofia prática: a preparação ou culinária como gama de temperamento
2) gastrosofia teórica: a digestão acelerada e copiosa ou higiene positiva
3) gastrosofia mista: a direção sobre as duas primeiras e consequentemente o conhecimento dos 810 temperamentos e das proporções de cada produto cozinhado. [...]

A higiene positiva

[...] Era necessário este preâmbulo para distinguir os santos maiores, ou gastrósofos, da classe parasita dos gastrónomos civilizados, que nem mesmo preenchem uma das três condições impostas para atingir a santidade maior.

A cozinha em harmonia

Acerca da primeira das condições (a culinária ou preparação) poder-se-á objetar que os santos da harmonia serão, portanto, cozinheiros e cozinheiras, visto que a cozinha é, de entre todas as artes, a mais reverenciada na harmonia; é o eixo de todo o trabalho agrícola e o *salão* principal da educação. Cada harmoniano é a bem dizer um cozinheiro. Cada um deles tem a pretensão de se exceder na confeção de qualquer variedade de uma iguaria e intervém no trabalho das cozinhas no dia em que esta iguaria se torna tema de tese e de festa; [...] Assim, a cozinha nesta nova ordem é a ciência de toda a gente; [...].

Refeição de tese em harmonia

[...] [M]uitos civilizados, sobretudo em Paris, preparam o ventre para 24 horas, fazendo uma única refeição, na qual comem para vários dias, esgotando o estômago e sendo obrigados a aguentar-se à força de café, chá, licores, etc. Isto seria totalmente ridículo em harmonia, onde os verdadeiros sábios são aqueles que ao comerem bem distribuem a alimentação diária de tal maneira que voltam a ter apetite pouco tempo depois e chegam às suas cinco refeições com boa disposição à custa dos refrescos ou tónicos tomados nos quatro intervalos. […]

Da política aplicada ao apetite

[…] É a quantidade ou a qualidade o que constitui a boa alimentação? Não há dúvida de que é a qualidade. [...] A excelência das iguarias e dos vinhos deve ter como finalidade apressar a digestão e acelerar o desejo da refeição seguinte, mais do que o atrasar […].

Tal é em harmonia a primeira base da sabedoria gastrosófica. Será de regra que um verdadeiro sábio deve ter sempre apetite e no entanto um verdadeiro sábio terá de se sentar à mesa nove vezes por dia para as cinco refeições e quatro intermédias. [...] [U]m intermédio composto por refrescos e tónicos pode não durar mais do que cinco minutos, mas deve ocorrer, e um gastrósofo ortodoxo deve chegar com apetite às cinco refeições e às quatro intermédias.

Todavia, a alimentação e as bebidas, tudo será refinado, variado, abundante. [...] O apetite mantido será portanto uma condição essencial de felicidade entre os harmonianos, para quem o talher será posto nove vezes por dia, embora sem toalha, nas quatro intermédias, que são refeições de transição.

O regime das variantes

Como se deve fazer para que numa grande refeição os convidados, já bem refeitos no decorrer de três pratos, acepipes, 1.º e 2.º, ainda tenham apetite para a sobremesa e comam com prazer os doces, os frutos, queijos, etc. É a sobremesa compor-se de iguarias que, como as precedentes, estimulem o palato e auxiliem as funções do estômago. Se à sobremesa fosse servido um cozido acompanhado de batatas a fumegar, ninguém o quereria saborear, e o apetite que a sobremesa traz depois de uma grande refeição prova que as variantes no sistema alimentar atingem a finalidade, que é a de acelerar a digestão, manter o apetite, fazê-lo renascer sem cessar. [...]

As distrações convenientes à refeição e aos intermédios

[...] Dever-se-á proporcionar aos convidados durante todo o dia e toda a estada os prazeres que lhes poderão conservar o apetite, mesmo os da concupiscência, pois segundo Sanctorius *um coito moderado dilata a alma e ajuda a digestão*. Será preciso ao convidar santos para uma refeição de tese proporcionar-lhes belas bailadeiras, que se faltassem fariam que um santo que viesse a comer sem apetite pudesse [...] dizer que se tivesse tido antes de jantar uma mulher a seu gosto, este exercício feito moderadamente o teria disposto melhor para a digestão. [...]

Os gastrósofos

[...] [N]a harmonia, sendo toda a função gerada por cabala progressiva, é necessário ou que não exista gastrosofia ou que ela se exerça concedendo como direito as mais altas honras aos seus chefes, que não podem deixar de ser anciãos, pois se é possível ser-se *gastrónomo* aos 40 ou 50 anos, uma função de divertimento que apenas exige um gosto mais apurado, o uso da gastrosofia, em que é necessário reunir os três ramos do conhecimento indicados e a prática em todas as partes da agronomia, da medicina e da cozinha, este emprego não pode exercer-se antes dos 80 anos,

que não é velhice mas o início do Outono numa ordem social onde todo o homem bem constituído pode aspirar a atingir os 144 anos mais os quatro de iniciativa ou de infância, que não são contados em harmonia. [...] Não existe na ordem atual inquietação mais generalizada [...] do que a de prover à subsistência do povo, que mesmo nos anos mais férteis é ainda presa da mendicidade. Em harmonia ter-se-á uma inquietação contrária, a de escapar ao flagelo periódico do supérfluo [...]. Não haverá discussões sobre as cartas, os orçamentos, as conquistas, os monopólios; apenas sobre dois pontos principais: a indústria e os prazeres. E como é evidente que a indústria deve ter prioridade sobre os prazeres, tanto mais que todo o trabalho se tornará prazer, [...] atingir-se-á esta finalidade por meio de um apuramento higiénico próprio para dar aos estômagos a atividade que se vê em certos comilões civilizados cuja notável voracidade como fenómeno será um habitual apetite entre os harmonianos. [...]

Quanto mais esta ciência é inútil e desconhecida nas nossas sociedades indigentes, mais se deverá sentir que ela terá o primeiro lugar numa ordem social onde não haverá outras calamidades a temer a não ser o supérfluo de subsistência que proporcionará a perfeição industrial das séries. É necessário partir deste dado para conceber a necessidade que se terá dos gastrósofos ou *higienistas positivos*, trabalhando para organizarem a voracidade geral, e gente tão necessária em harmonia como hoje o seriam os *higienistas negativos* [...] que são os únicos úteis na nossa civilização perfectível, na qual o povo se vê muitas vezes reduzido a viver de urtigas e de água [...] como sinal do progresso da perfetibilidade.

Da ortodoxia gastrosófica

[...] O diploma de santidade maior é concedido àqueles que dão prova de ortodoxia num ou em vários dos três ramos de ciência [...]. Ei-los:

1.ª TEORIA – a higiene positiva ou arte das digestões copiosas e rápidas segundo as decisões especiais dos concílios.

2.ª PRÁTICA – a preparação culinária adaptada a cada tecla dos 810 temperamentos do teclado geral.

3.ª MISTA – a crítica ou função consultiva semipartida nas duas precedentes.

1.ª TEORIA. Como em harmonia é necessário trabalhar com 810 temperamentos, [...] [os santos mais experientes] estão encarregados de determinar o condimento *potencial* de cada iguaria segundo os graus.

Por exemplo, se uma iguaria é apenas suscetível de poucas variedades, determinar-se-ão os temperos em 1.ª potência para doze variedades e um foco, adaptados aos doze temperamentos de 1.ª potência.

Quando a iguaria pode comportar mais variedades, determina-se o condimento adaptado à 2.ª potência, que distingue 32 temperamentos e os focos.

E assim sucessivamente para a 3.ª potência, com 134, e para a 4.ª, com 404.

Isto para as iguarias de uso generalizado, como os ovos, que podem aplicar-se a todos os temperamentos. Não se encontrará indivíduo que de boa saúde não possa comer ovos, salvo a espécie de preparação: os Parisienses admitem 42; os harmonianos poderão levar a variedade a 104 e fazer do ovo uma iguaria de 4.ª potência, que se poderá adaptar a cada um dos 810 temperamentos ao fazer sobre os 404 métodos a diferença do maior para o menor, para 415 como maior e 395 como menor.

Seguem-se os alimentos especiais, que apenas são propostos para uma determinada série de temperamentos, como os cogumelos, uma substância muito prejudicial para bastante gente; só convém, portanto, a alguns. Caberá ao corpo gastronómico determinar quais dos 810 temperamentos podem alimentar-se com êxito de cogumelos e fixar numa doutrina satisfatória os vários condimentos que tornarão o cogumelo comestível para cada uma das pessoas a quem possa convir no sistema geral. [...]

Não existirá, pois, nada de arbitrário nas cozinhas da harmonia, e não obstante a imensa variedade de iguarias e preparações, tudo ali estará submetido a autoridades cujo apoio constituirá a ortodoxia de uma iguaria, nos seus vários cambiantes e preparativos com que será assistida. [...]

Depois destas noções é possível classificar os titulares de ortodoxia gastrosófica em três ramos [...].

1.º Os santos oráculos ou teóricos, peritos em apreciar variedades de iguarias que devem ser consumidas por cada temperamento em qualquer fase ou conjuntura;

2.º Os santos doceiros ou cozinheiros práticos, hábeis em confecionar as iguarias em estrita conformidade com os cânones dos concílios;

3.º Os santos eruditos ou críticos mistos, peritos consultores para ambas as funções. [...]

O Último Homem (1826)

[*The Last Man*]

Mary Shelley

(1797-1851)

Reconhecida mundialmente como a autora do consagrado romance gótico – e obra basilar da ficção científica – *Frankenstein: ou O Moderno Prometeu* (1818), Mary Shelley escreveu também diversos contos, ensaios, artigos biográficos, romances históricos e obras identificadas com a literatura de viagens. Por mérito próprio, ganhou reputação no mundo das Letras, tanto como escritora como editora, para além de ser recordada como mulher do famoso poeta romântico Percy Bysshe Shelley e filha de William Godwin, o destacado escritor e filósofo radical, e da pioneira escritora feminista Mary Wollstonecraft. O romance apocalíptico *O Último Homem* transmite a descrença no paradigma iluminista de progresso, apresentando uma conceção pessimista quanto ao contributo individual numa sociedade atingida por uma calamidade natural, simbólica de outras calamidades de origem humana. É uma obra precursora sobre o extermínio da Humanidade, que não só apresenta um apocalipse de origem secular, mas também questiona a crença romântica na mudança por via da revolução política.

Trata-se de uma narrativa escrita na primeira pessoa e cujo enredo evoca acontecimentos que se desenrolam entre 2073 e 2100. Na introdução, a autora começa por conferir um cunho verosímil à sua obra, afirmando ter descoberto, em 1818, na caverna de Sibila, perto de Nápoles, uns textos que registavam profecias antigas. Como tal, desenvolve uma estratégia frequentemente utilizada na ficção especulativa, ao utilizar um narrador do tempo coevo – a própria escritora – que estabelece contacto com o futuro por via do relato apresentado por um outro narrador autodiegético, que toma conta da narrativa. A ação centra-se no percurso de um grupo de amigos, evocando na mente dos leitores as tragédias reais que rodearam o círculo de amizades da autora, visto que Lionel Verney, o único sobrevivente humano, tem sido considerado um retrato autobiográfico de Mary Shelley, ao passo que *Lord* Raymond e Adrian, conde de Windsor, terão sido inspirados em *Lord* Byron e em Percy Shelley, respetivamente. A peste constitui, deste modo, uma metáfora da perda, tanto de seres queridos como de ideais políticos revolucionários.

Se, em *Frankenstein*, a Criatura adota uma alimentação vegetariana como forma de purificação e redenção, em *O Último Homem* Mary Shelley põe em causa a própria subsistência da espécie humana. No contexto da ficção especulativa e distópica em torno de um futuro no qual o mundo é assolado pela peste, a dramática busca de alimentos, pautada pela fome e pela sede, conforme ilustrado nos excertos selecionados, ganha destaque no cenário de morte e de solidão que rodeia o último homem.

Iolanda Ramos

CAPÍTULO XIX

[…] A peste veio e morreram os habitantes da sua aldeia. [...] Ela vagueava de noite à procura de comida e voltava para casa, contente por não ter encontrado ninguém, porque não corria o risco de apanhar a peste. À medida que a terra ia ficando mais desolada, a dificuldade em conseguir sustento aumentava; no princípio, o filho, que morava perto, para lhe agradar deixava peças de comida no caminho que ela fazia; mas acabou por morrer. Contudo, mesmo ameaçada pela fome, o medo que ela sentia da peste a tudo se sobrepunha; e o seu maior cuidado era evitar as criaturas suas semelhantes. Dia a dia, ia ficando mais fraca e, dia a dia, tinha de ir mais longe. Na noite anterior tinha chegado a Datchet; e, procurando por aqui e por ali, tinha encontrado uma padaria aberta e abandonada. Carregada com o seu saque, apressou-se a regressar a casa, mas perdeu-se no caminho. A noite estava serena, sem vento, quente e enevoada; a carga começou a ser-lhe demasiado pesada e uma a uma foi deitando fora as broas de pão, ainda a tentar continuar caminho, mas, de coxear, passou a arrastar-se e, finalmente, nem mover-se conseguia. […]

CAPÍTULO XXIX

[...] Contudo, mesmo agora, ainda não tinha bebido o amargo veneno até ao fim; não estava ainda convencido da minha perda; ainda não sentia em cada pulsação, em cada nervo, em cada pensamento, que eu era o único que restava da minha raça, que eu era o ÚLTIMO HOMEM. […]

Na minha busca, tinha vagueado, afastando-me do sítio onde tinha sido deixado e cheguei a uma daquelas torres de vigia que, de tantos em tantos metros de distância, se alinham na costa italiana, [...] pelo que entrei e subi a escada de caracol até à casa do guarda. Tão longe andava a bondade do destino que não restava um triste vestígio dos seus anteriores habitantes; algumas pranchas pousadas em cima de dois cavaletes de ferro e cobertas de folhas secas de milho eram a cama que se me apresentava; e um baú aberto que continha uns biscoitos meio bolorentos despertou o meu apetite que, se calhar, já existia antes, mas do qual, até agora, não me tinha apercebido. Também a sede, violenta e ardente, resultado da água do mar que tinha bebido e da exaustão do meu corpo, me atormentava. A natureza bondosa tinha conferido àqueles bens necessários sensações tão agradáveis que eu – até mesmo eu! – me senti refrescado e calmo ao comer aqueles tristes alimentos e ao beber o vinho azedo contido numa meia garrafa para ali esquecida, naquela morada abandonada. […]

CAPÍTULO XXX

[...] Comi como um animal selvagem que só se apodera de comida quando assaltado por uma fome intolerável. Não mudei de roupa nem procurei o abrigo de um teto durante todos aqueles dias. [...] A lua minguante, que acabava de nascer, mostrou-me uma casinha, cuja entrada e jardim muito bem arranjados me recordaram a minha Inglaterra natal. Levantei a aldraba da porta e entrei. A primeira coisa a apresentar-se foi uma cozinha, onde, guiado pelos raios do luar, consegui encontrar materiais para acender uma luz. Lá dentro havia um quarto: a cama estava feita com lençóis de uma brancura de neve; a lenha estava disposta no fogão e uns atavios, como para uma refeição, quase me iludiram na doce crença de ter encontrado aqui o que há tanto tempo procurava – algum sobrevivente, um companheiro para a minha solidão, uma consolação para o meu desespero. [...] Escuros e silenciosos eram como sepulcros; por isso regressei ao primeiro aposento perguntando a mim mesmo que hospedeiro invisível tinha preparado os materiais necessários ao meu repasto e ao meu repouso. Puxei uma cadeira para junto da mesa e examinei quais as viandas que me eram dadas a partilhar. A realidade mostrou-me um festim de morte. O pão tinha bolor e mofo; o queijo era um monte de pó. Não me atrevi a examinar os outros pratos; um exército de formigas atravessava em dupla fila a toalha de mesa; cada utensílio estava coberto de pó, de teias de aranha e de miríades de moscas mortas: cada um destes objetos e todos eles atestavam quão falaciosas eram as minhas expetativas. Os meus olhos encheram-se de lágrimas; esta era certamente a flagrante ostentação do poder do destruidor. […]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

Viagem e Aventuras de Lorde William Carisdall em Icária (1840)

[*Voyage et Aventures de Lord William Carisdall en Icarie*]

Étienne Cabet

(1788-1856)

Na tradição da literatura utópica, *Viagem e Aventuras de Lorde William Carisdall em Icária* inicia-se com um narrador/editor que elucida o leitor sobre a sua amizade com o herói/viajante, o jovem aristocrata inglês Lorde Carisdall, autor do relato que se apresenta a partir do capítulo II sobre um país até então desconhecido, regido pela razão, justiça e sabedoria. A Icária constitui uma república democrática na qual se promovia a igualdade e a felicidade, baseadas na participação de todos os cidadãos nas decisões políticas do país, por meio de mil assembleias populares, uma para cada comuna. O texto apresenta com grande pormenor uma organização social e institucional próxima do modelo comunitário dos primeiros cristãos, salientando-se a não existência de propriedade privada nem de concorrência, a partilha de bens e o comunismo agrário. Não existe dinheiro nem poluição, tal como não existe delinquência nem violência doméstica. Nesta sociedade perfeita, na qual tudo é admirável, todos vivem em paz e o povo é inteiramente feliz, a educação é universal e gratuita para ambos os sexos, o trabalho é auxiliado por meios mecânicos e a cidade convive em harmonia com o campo. A alimentação, gratuita e fornecida aos cidadãos de acordo com as suas necessidades, constitui a temática desenvolvida no capítulo VII, abaixo reproduzido. Nele se dá conta do convívio de Carisdall com os seus amigos icarianos, Valmor e a irmã, Corilla, bem como com Eugénio, um pintor francês exilado em Icária. Embora Carisdall elucide o leitor que a conversa sobre alimentação se iniciara com informações por parte de Valmor, explica que opta por transcrever no seu relato uma carta que Eugénio escrevera ao irmão, Camilo, por nela se encontrar o sistema de alimentação e de distribuição dos alimentos perfeitamente exposto.

Republicano e socialista, Étienne Cabet conheceu o exílio durante cinco anos, tendo estado em Inglaterra – onde aprofundou o seu contacto com o trabalho de Robert Owen – até 1839 e regressado a França no ano seguinte, quando dá à estampa o seu texto especulativo sobre uma sociedade ideal numa ilha que constituía um paraíso terrestre. Ao contrário da popularidade da obra literária, as comunidades utópicas/intencionais inspiradas em Icária e estabelecidas a partir de 1848 pelos seguidores de Cabet no território americano – Texas, Illinois, Iowa e Califórnia, tendo o próprio Cabet se juntado aos grupos definitivamente em 1852 e morrido em St. Louis, no Missouri — conheceram desde o início bastantes dificuldades e, embora tenham chegado a integrar cerca de 5000 pessoas, desintegraram-se nos finais do século XIX.

Iolanda Ramos

CAPÍTULO VII

Alimentação.

Era um dia de descanso, domingo de Icária, ou melhor, o décimo dia da semana icariana; e Valmor, que já me tinha avisado há dois dias, chegou cedo para nos levar, a mim e ao Eugénio, para os acompanhar num passeio até ao campo.

Descreverei mais adiante os meios imaginados e praticados pela República para facilitar essas excursões e jantares no campo, pelos quais os Icarianos anseiam sempre, desde a primavera até ao outono. [...]

Por mais interessante que fosse para mim a história da Corilla, que ela conseguia aliás tornar deveras fascinante, interessou-me ainda mais o relato de Valmor, quando este nos explicou o sistema adotado pela República para a *alimentação* dos seus cidadãos. [...]

CARTA DE EUGÉNIO AO IRMÃO.

"Ó meu querido Camilo, como sinto o coração apertado quando penso na França e vejo a felicidade de que frui aqui o povo de Icária! Mas julga por ti próprio descobrindo as suas regras relacionadas com a ALIMENTAÇÃO e com o *vestuário*.

ALIMENTAÇÃO.

"Em relação a esta primeira necessidade do Homem, como em todas as outras, tudo no nosso infeliz país é deixado ao acaso e está repleto de abusos monstruosos. Aqui, pelo contrário, tudo é definido através da razão mais esclarecida e da solicitude mais generosa.

"Imagina tu, meu querido irmão, que não há absolutamente nada em relação à alimentação que não seja regulamentado por *lei*. É ela que autoriza ou proíbe qualquer alimento.

"Um *Conselho* de Sábios, instituído pela representação nacional, auxiliado por todos os cidadãos, fez a *lista* de todos os alimentos conhecidos, indicando os bons e os maus, bem como as boas ou as más qualidades de cada um.

"Mas fez mais: entre os bons, indicou os necessários, os úteis e os agradáveis, mandando imprimir a lista em vários volumes, dos quais cada família tem uma cópia.

"E ainda foram mais longe: indicaram a forma mais adequada de preparar cada alimento e cada família também possui o *Guia do Cozinheiro*.

"Estando a lista dos bons alimentos assim definida, é depois a República que os manda produzir pelos seus agricultores e trabalhadores, e que os distribui às famílias. E como ninguém pode ter outros alimentos além daqueles que são distribuídos, podes imaginar que ninguém pode consumir outros alimentos que não sejam os aprovados.

"Manda primeiro produzir os alimentos necessários, depois os úteis e por último os agradáveis, e todos eles em maior número possível.

"Distribui-os por todos equitativamente, para que cada cidadão receba a mesma quantidade de um determinado alimento, se houver para todos, e que cada um receba apenas na sua vez, todos os anos ou todos os dias, se houver apenas para uma parte da população.

"Todos recebem, portanto, uma parte igual de todos os alimentos sem distinção, desde o mais rude ao mais delicado; e toda a população de Icária está tão bem ou até mais bem alimentada do que os mais ricos dos outros países. [...]

"Não só a República manda fazer criação de todo o gado, aves e peixes necessários, cultivar e distribuir todos os legumes e frutas que são consumidos na sua máxima frescura, mas também utiliza todos os meios para os conservar, secar, confitar, etc., para depois distribuir as suas provisões.

"Mas não é tudo: o Conselho de que te falei há pouco debateu e indicou o número de *refeições*, a sua hora e duração, o número de pratos, a sua espécie e a ordem em que são servidos, variando-os constantemente, não só de acordo com as estações e os meses, mas ainda de acordo com os dias, a fim que os jantares da semana sejam todos diferentes.

"Às seis horas da manhã, antes de começar o trabalho, todos os trabalhadores, ou seja, todos os cidadãos tomam, na sua oficina, um primeiro almoço muito simples (que os nossos trabalhadores de Paris designam de *arranque matinal*), preparado e servido pelo restaurador da oficina.

"Às nove horas, almoçam na oficina, enquanto as suas esposas e filhos almoçam nas suas casas respetivas.

"Às duas horas, todos os moradores da mesma rua reúnem-se no seu *restaurante republicano*, para desfrutar, em conjunto, de um jantar preparado por um dos *restauradores* da República.

"E à noite, entre as nove e as dez horas, cada família faz, na sua própria casa, uma ceia ou uma refeição leve preparada pelas mulheres da casa.

"Em todas essas refeições, o primeiro brinde é pela glória do bom Icar, benfeitor dos trabalhadores, benfeitor das famílias, BENFEITOR DOS CIDADÃOS.

"A ceia é principalmente composta por frutas, doces e guloseimas.

"Mas o jantar comum, servido em belos salões elegantemente decorados, com mil a duas mil pessoas, supera em magnificência tudo o que possas imaginar. A meu ver, os nossos restaurantes e cafés mais belos de Paris não são nada em comparação com os restaurantes da República. Talvez não queiras acreditar quando te disser que, além da abundância e da delicadeza dos pratos, além das decorações de flores e de outro tipo, uma música encantadora maravilha os nossos ouvidos enquanto o olfato aprecia os deliciosos aromas.

"Além disso, quando os jovens se casam, não precisam de comer os seus dotes numa festa de casamento de má qualidade e arruinar os seus nascituros; os jantares que o marido descobre no restaurante da esposa, a esposa no do marido e as duas famílias juntas em cada uma delas substituem as mais belas refeições de outros países.

"E, no entanto, podes imaginar que essas refeições comuns geram uma economia imensa em relação às refeições separadas e, por conseguinte, permitem aumentar substancialmente o prazer.

"Também poderás imaginar que essa comunhão de refeições entre os trabalhadores e entre os

vizinhos tem outras grandes vantagens, principalmente a da confraternização das massas, e a de simplificar muito, em prol das mulheres, o trabalho doméstico.

"E como a República só está preocupada com a felicidade dos seus filhos, também não te surpreenderá que ela leve a ternura e a complacência até ao ponto de lhes dar a possibilidade de fazer, ao domingo, todas as refeições com a família e em casa, de aí jantar com os seus amigos pessoais, e até de ir passar o dia no campo; e, para isso, manda preparar, em todos os restaurantes, pratos frios que são levados às famílias, e coloca à sua disposição outros meios de transporte quando estas querem desfrutar do *campo*. [...]

"Quererás provavelmente saber como é realizada e executada a DISTRIBUIÇÃO dos alimentos: nada é mais simples, mas ouve e surpreende-te!

DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS.

"A República faz aqui o que vemos frequentemente em Paris e Londres, o que os nossos governos fazem por vezes e o que a maioria dos comerciantes faz agora.

"Deves primeiro saber que é a República que manda cultivar ou produzir todos os alimentos, que os recebe e reúne todos, depositando-os nas suas inúmeras e imensas lojas.

"Podes facilmente imaginar *caves* comuns como as de Paris e de Londres, grandes *lojas* de farinha, pão, carne, peixe, legumes, frutas, etc.

"Cada loja republicana tem, como um dos nossos padeiros ou talhantes, o *quadro* dos restaurantes, oficinas, escolas, hospícios e famílias que tem que abastecer, bem como a quantidade que deve enviar a cada um.

"Há também todos os funcionários, todos os utensílios, todos os meios de transporte necessários, e todos esses instrumentos são tão engenhosos uns quanto os outros.

"Estando tudo preparado com antecedência na loja, as grandes provisões para o ano, o mês ou a semana, bem como as provisões diárias, são enviadas para todos os lugares, ao domicílio, no quarteirão da loja.

"A distribuição destas provisões tem algo de encantador. Não te falarei da perfeita limpeza que reina em tudo, como uma primeira necessidade; mas o que não deixarei de te dizer é que a loja possui, para cada família, uma *cesta*, um recipiente, uma medida qualquer com o número da casa da família e contendo a sua provisão de pão, leite, etc.; e até tem todas essas medidas *em duplicado*, de modo a levar uma cheia e trazer de volta a outra vazia; é que cada casa tem, à entrada, um *nicho*, colocado previamente para esse efeito, no qual o distribuidor encontra a medida vazia e a substitui pela medida cheia, para que a distribuição, sempre feita à mesma hora, e aliás anunciada por um som específico, ocorra sem perturbar a família e sem desperdiçar o mínimo tempo do distribuidor.

"Compreendes agora, meu querido amigo, a economia de tempo e todas as vantagens deste sistema de distribuição em massa.

"Aliás, tudo é perfeito neste país feliz, habitado por homens que merecem finalmente o título de *homens*, pois, mesmo nas pequenas coisas, fazem sempre um uso útil dessa razão sublime que a Providência lhes deu para a sua felicidade. [...]

Tradução de Carla Basto. Revisa da tradução de Iolanda Ramos.

Viagem ao Interior da Nova Holanda (1841)

Vasco José de Aguiar
(?-1855)

As peripécias que compõem esta viagem à Austrália profunda são relatadas por um português que, na companhia do capitão (inglês) do navio em que embarca, empreende a exploração daquela grande ilha, deparando-se com um conjunto de povos imaginários, e sobretudo com uma civilização admirável que habita o Vale da Razão, protegido por uma altíssima cordilheira, barreira que os exploradores transpõem por meio de um balão aerostático. Ao longo da obra, a opulência do Vale da Razão contrasta com os outros lugares descobertos, que são ermos; num dos casos, trata-se, mesmo, de um território sujeito à devastação causada por uma serpente gigantesca, que os viajantes europeus se encarregam de aniquilar. É este apenas um dos portentos que o autor semeou ao longo da narrativa, onde encontramos ainda um terrível terramoto e uma tremenda erupção vulcânica.

Viagem ao Interior da Nova Holanda é um romance de aventuras várias, pois, mas, longe de ser obra de puro entretenimento, tem um forte conteúdo moral, que assume a forma de protesto contra os vícios quotidianos e as injustiças da sociedade de partida, a portuguesa, como é característico das utopias. As opções alternativas encarnam na constituição política do Vale da Razão (uma monarquia constitucional), que é descrita, no funcionamento do sistema judiciário, ao qual é dado assistir aos viajantes, nos entretenimentos públicos, que se conformam à ética e ao bom gosto, etc. Sendo certo, porém, que nem tudo, naqueles lugares do Sul, é digno de encómio. Os povos da Nova Holanda tendem a estremar-se: ora são dignos e virtuosos, uns, ora pérfidos e bestiais, outros. Em diversos momentos, os viajantes europeus figuram como fautores de justiça, graças à retidão indeclinável do seu comandante e ao poder das suas armas de fogo. Todas essas facetas da intriga e do imaginário entram na composição de uma narrativa que bem merece o qualificativo de romance filosófico.

Convivendo com as mais insignes personalidades do Vale da Razão, os visitantes têm a fortuna de se poderem familiarizar com os costumes e as crenças, os gostos, as maneiras de estar e as instituições dos habitantes; de comparar o avanço dos seus conhecimentos em certas disciplinas científicas e técnicas; de percorrer a capital e as províncias; de assistir às cerimónias políticas e religiosas daquela nação. Verificam que o clima é ameno, a terra fértil, e o povo cortês, ordeiro e piedoso. Pelo contrário, no Vale da Correção, adjacente ao Vale da Razão e reservado aos pros-

critos, tudo é triste, bravio e seco, mal garantindo as condições mínimas de subsistência (veja-se o excerto do capítulo XXVI abaixo).

Funcionário ao serviço do Conselho de Saúde Pública e adepto da causa de D. Pedro IV no contexto das Lutas Liberais, Vasco José de Aguiar foi autor de outra obra de ficção especulativa, *Verdades Sonhadas*, publicada em 1844. Composta de várias histórias, e nomeadamente de visões, a obra inclui uma viagem aos corpos celestes no decurso da qual, em Júpiter, o protagonista conhece uma raça de gigantes que encaram com horror a ideia de matar animais para fins alimentares, sendo palpáveis as reminiscências de dois textos setecentistas, *As Viagens de Gulliver* de Swift e *Micromégas* de Voltaire.

Jorge Bastos da Silva

CAPÍTULO II

[…] Os povos daquela parte das costas, muito mais espirituosos e afáveis que os outros indígenas daquela vasta região, e até de uma raça diferente que se assemelha à dos peruvianos, são incomparavelmente mais polidos e atilados. Eles se alimentam em parte de caças secas e frutas, que aquele país produz em abundância. Porém, o que constitui a sua principal comida é uma prodigiosa quantidade de raízes farinhosas, que depois de secas são reduzidas a farinha, da qual fazem grandes bolos, que, assados no brasido, fornecem àquelas gentes um alimento abundante e sadio.

[...] Meu amo, tendo brindado os seus hóspedes com parte da nossa comida e alguns copos de vinho, de que não desgostaram, os assegurou novamente da nossa amizade […].

CAPÍTULO XV

[...] Uma mesa ricamente guarnecida apresentava tal diversidade de iguarias que dificilmente poderiam contar-se, não sendo possível descrever os desusados feitios dos pratos, terrinas, e de todas as partes que compunham o trem daquela mesa tão aparatosa; ele era quase todo de metais mui polidos e lavrados no gosto mais esquisito. Aquele príncipe, com os dois intérpretes, nos ensinaram os nomes de muitas peças que ornavam a mesa e os aparadores, estendendo-se tanto esta lição que foi preciso aquecer novamente a maior parte das iguarias. Sua Magnanimidade nos fez sentar à sua direita na cabeceira da mesa, ficando as duas princesas suas irmãs à esquerda. Convém prevenir os leitores que, entre aquelas gentes, o lugar da esquerda é o mais distinto, por ser o lado em que reside a entranha mais nobre e mais necessária à vida, o coração, a que eles chamam *a corte do corpo humano*. Os dois intérpretes ocupavam o lugar junto a nós, e mais de quatrocentas pessoas, entre homens e senhoras, se acomodaram muito à larga a par daquela espaçosa mesa, que se estendia a quase todo o comprimento da sala. Mais de um cento de serventes vestidos de opas de brocado branco com grandes toalhas aos ombros, além de quarenta trinchantes, que, em lugar de toalhas, traziam sobre o peito grandes chapas do mais fino esmalte de um lindíssimo azul celeste, apresentando em aspa uma faca e um garfo em relevo de ouro, se dispuseram em distâncias iguais, cabendo a cada três serventes um trinchante e seguindo nesta ordem os contornos daquela tão dilatada mesa.

Estava quase extinto o crepúsculo da tarde, e tanto eu como meu amo nos admirávamos de não ver disposição para acender algumas luzes de tantas serpentinas que ornavam a soberba mesa e das inumeráveis e riquíssimas placas que saíam daquelas paredes tão luzentes. Eis que o chefe dos trinchantes, que, colocado por detrás do príncipe em uma espécie de púlpito amovível, regia todos, e os serventes, levantou ao ar uma varinha comprida; e, a este sinal, mais de três mil luzes, que se acenderam em um tempo, alumiaram com rapidez elétrica aquele tão magnífico aposento, renovando toda a luz do mais claro dia que findava e apresentando todo o esplendor daquele tão grandioso quadro. Ele fez outro sinal, e logo os seus subalternos começaram a servir a todos os que estavam à mesa de uma espécie de sopa composta, que, talvez pela sua complicação, não achei

muito saborosa, pois em objetos de comida preferi sempre a solidez e a simplicidade. Seguiram-se inumeráveis viandas cozidas, assadas e guisadas; legumes e hortaliças preparadas de mil modos; massas esquisitas dos feitios mais desusados. Todas estas iguarias careciam de adubos, pois que aquelas gentes reprovam o uso dos picantes e estimulantes como inimigos capitais da vida e da saúde. Os mais puros e deliciosos vinhos se repetiam em muitos pequenos copos desde que principiaram as compotas, por ser contra o uso daqueles povos beber antes das sobremesas para evitar a embriaguez, que necessariamente seguiria a repetição da bebida desde o princípio de um jantar prolongado e de tão diversas iguarias. Uma prodigiosa variedade de doces, frutas, caldas e geleias terminou pelas dez horas da tarde aquele sumptuoso jantar, em que a grandeza e profusão igualavam a inteligência e atividade dos trinchantes e serventes, que, regidos pelo seu hábil chefe (o qual, do púlpito em que por detrás do príncipe estava colocado, mirava com um pequeno óculo todos os pontos daquela mesa tão vasta), obedeciam com incrível prontidão aos sinais da sua vara, que entendiam com uma facilidade igual à perspicácia com que aquele tão hábil regente prevenia as mais leves faltas que ocorriam no serviço de tão grande número de pessoas. [...]

Os povos daquele grande reino não comem senão duas vezes no dia, a primeira das nove para as dez da manhã e a segunda das seis até às oito da tarde. Eles jamais alteram o uso de não se deitarem sem que tenham passado pelo menos quatro horas depois desta comida, a qual lhes serve de jantar e ceia, pois que no seu conceito é mui danoso à saúde o dormir enquanto não diminui a força da digestão. [...]

CAPÍTULO XVI

[...] Sua Magnanimidade, que se achava já naquela sala, nos fez assentar ao seu lado junto de uma grande mesa, em que haviam muitos vasos de finíssima porcelana donde os serventes (que não faltaram com o seu regente, à exceção dos trinchantes) distribuíam caldos mui saborosos e vigorados, seguindo-se algumas preparações de leite que achei deliciosas, bolos de inumeráveis qualidades, doces secos, geleias, algumas frutas e vinho.

Aqueles povos não usam de bebidas espirituosas, que reputam irritantes, nem de chás, que no seu conceito promovem debilidades e entorpecimentos. Os seus vinhos são os mais puros e generosos, e o seu pão não pode ser excedido. [...]

CAPÍTULO XXVI

[...] A nímia escassez dos meios de subsistência que esperávamos encontrar no país aonde nos dirigíamos exigiu que nos preveníssemos do modo possível, provendo-nos de alguma bolacha do país e de certa massa extraída de carnes de aves, a qual, desfeita em água fervendo, produz caldos mui substanciais.

[...] Esta terra mui pedregosa e areenta, cuja produção jamais poderia exceder a seis sementes de uma espécie de centeio de que aquelas desgraçadas gentes fazem o seu pão, é cultivada por conta da república; todos os habitantes da capital e das aldeias próximas são obrigados alternadamente aos trabalhos da cultura e da colheita, todo o produto se deposita e, quando se tem consumido todo o grão existente nos depósitos particulares (o que nos anos mais férteis acontece dentro de sete ou oito meses depois da colheita), se distribui por todos os habitantes daquele triste vale, em relação com o tempo que tarda a colheita futura e com a população do país. Algumas aves bravias e mui poucos animais, cujas carnes secas ao sol são os únicos condutos daquele escasso e desagradável pão, constituem um alimento mui indigesto, pois que a extrema falta de lenha não permite usar destas carnes tão duras e insípidas senão cruas, causando por tal motivo securas que se tornam insuportáveis pela incrível falta de água que se encontra em tão árido país. Os ossos daqueles animais são aproveitados com o maior cuidado a fim de suprirem de algum modo a extrema falta de lenha e poderem fazer-se alguns caldos para os doentes. [...]

Havia dois dias que não comíamos senão bolacha, e, querendo aquecer alguma água para desfazer a massa de que falámos, nos servimos para este fim de palha de centeio, que aquelas desgraçadas gentes aproveitam com indizível cuidado para cozerem o seu triste pão, o qual (como fácil é de presumir) sempre sai muito malcozido, com um sabor de fumo que se não pode tolerar, o que, junto à má qualidade do centeio de que é feito, o torna insuportável. [...]

CAPÍTULO XXXII

[...] A incrível quantidade de todos os objetos não só dos necessários, mas daqueles que mantêm o luxo e a magnificência constitui a mais sólida riqueza daquela nação, a qual, conservando em si todas as preciosidades, não careceria de produções estrangeiras. Os cereais, que quase sempre excedem ao consumo, as carnes, pescados e uma grande quantidade de todos os comestíveis, os excelentes vinhos e as frutas mais saborosas e sadias, tudo se vende por preços cómodos pela grande abundância destes objetos. [...]

O Que Há de Ser o Mundo no Ano Três Mil (1845)

[Le Monde tel qu'il Sera]

Émile Souvestre

(1806-1854)

Adaptação de Sebastião José Ribeiro de Sá

(1822-1865)

Le Monde tel qu'il sera, de Émile Souvestre, é publicado em 1845, num momento em que, em França, se assiste ao aumento da produção agrícola, ao progresso da indústria e à instalação do caminho-de-ferro. O Primeiro Ministro Guizot recomenda aos franceses que enriqueçam; por todo o país, os socialistas utópicos apregoam novos ideais: Saint-Simon, em particular, advogando a substituição da fé cristã pela fé na ciência, defende que a prosperidade será conseguida através de um processo de reorganização da sociedade capitalista. É esta imagem de um futuro dominado por uma ciência triunfante, que aposta na ideia de progresso material esquecendo os verdadeiros valores humanos, que Souvestre critica na sua distopia.

A história de *Le Monde tel qu'il sera* começa em Paris. Maurício e Marta, um jovem casal iludido com as promessas de felicidade oferecidas pelos socialistas utópicos, formulam o desejo de visitar o tempo futuro. O desejo é atendido pelo "génio protetor" do século XIX, *M. John Progrés*, que, montado numa locomotiva inglesa, faz os jovens cair num sonho cataléptico de que acordam apenas no ano 3000. Todo o resto da narrativa é ocupado com a descoberta de um mundo em tudo diferente do sonhado por Maurício e Marta: uma sociedade dominada por *gadgets* inúteis, sem poesia nem fantasia, que desconhece o conceito de família, se rege apenas pelo valor do dinheiro e se contenta com as aparências, que tem uma justiça que se vende a quem a puder pagar, que proíbe a pobreza e a mendicidade e trata os operários como escravos.

O sucesso da distopia tecnológica de Souvestre é tal (para além da edição em fascículos, o texto conheceu três edições em livro) que Sebastião José Ribeiro de Sá, figura incontornável do mundo político e cultural português da segunda metade do século XIX, se decide a publicar uma versão em português (também em fascículos, 1859-60). Apesar de ser um grande entusiasta da ideia de progresso tecnológico, Ribeiro de Sá é um cristão ainda mais fervoroso do que Souvestre, e acentua, na versão que prepara, os perigos de uma sociedade que esquece os valores da família, da nação, e do temor a Deus. A adaptação do texto de Souvestre ao contexto português leva Ribeiro de Sá a aumentar substancialmente a narrativa, relatando, de forma satírica, um futuro tecnológico também desastroso para Portugal.

Os trechos selecionados evidenciam o desastre que será o futuro se se mantiver o rumo do desenvolvimento tecnológico desenfreado. Sem dúvida inspirado por *As Viagens de Gulliver* (1726), em particular pelas experiências inúteis levadas a cabo pelos cientistas de Laputa que Gulliver visita na sua terceira viagem, Souvestre confronta o leitor com a perspetiva de uma sociedade fortemente hierarquizada e injusta, como será evidente pela aplicação das "perguntas utópicas" "Quem serve?". Outras "perguntas utópicas" como "Quem produz? O que é produzido?" conduzem-nos à imagem de uma sociedade sem critério, como atestam as 366 diferentes espécies de água ou os legumes gigantescos que substituem as flores e constituem o novo sistema florestal. A aplicação da pergunta "Quem consome?" leva-nos à perceção de uma sociedade onde a relação entre mães e filhos, tradicionalmente reforçada pela amamentação, não existe já, tendo a figura materna sido substituída por uma "mama" a vapor. Já a pergunta "Como se produz?" obrigará ao reconhecimento da crítica ao princípio da divisão do trabalho, uma questão reintroduzida na discussão organizativa das sociedades por Adam Smith, no século XVIII, e retomada, no século XIX, por Alexis de Tocqueville e Karl Marx, entre outros. Para além das eventuais consequências do princípio da divisão do trabalho no próprio operário, que se vê limitado a trabalho sobre-especializado, Souvestre não resiste em mostrar, satiricamente, como uma garrafa de água pode demorar um quarto de hora a ser servida.

Fátima Vieira

PRÓLOGO

III

[...] [O] Dr. Universal explicou-lhe que eram os donos das hospedeiras e os guias da terra que lhes vinham oferecer seu préstimo. Uns deitavam sobre os viajantes centenares de anúncios, outros ofereciam-lhes bandejas de refrescos, alguns traziam grandes garfos com aves assadas nos dentes, costeletas e tiras de presunto, que apresentavam como prospeto-espécimen de seus estabelecimentos. [...]

Maurício não tinha dado seis passos, e já havia sido obrigado a tomar dois copos de limonada, e a entregar a três corretores de hospedarias a bengala, o lenço e o chapéu. [...] Todos [os criados] traziam impressos no vestuário os símbolos das suas atribuições: um, pratos, garfos e facas; outro, copos e garrafas; um terceiro, peças de carne assada, peixes e frutas: traziam também ao pescoço pendentes de um colar as iniciais do proprietário da hospedaria, abertas sobre uma chapa.

O doutor teve a delicadeza de convidar para o almoço os seus companheiros de viagem.

Maurício e Marta, como havia muitos séculos que não comiam, já tinham perdido o costume. O académico portanto apenas pediu um copo de água.

O criado encarregado de receber a nota do que pediam os hóspedes foi a uma pequena livraria donde tirou um volume encadernado que trouxe, e na lombada do qual se lia em letras doiradas:

LISTA DAS ÁGUAS
QUE SE VENDEM NA HOSPEDARIA DOS DOIS MUNDOS

A primeira página começava:

1.ª Água da fonte:
2.ª Água de poços:
3.ª Água de regato:
4.ª Água de ribeiro:
5.ª Água de rio:
6.ª Água filtrada pelo carvão:
7.ª Água filtrada pela pedra:
8.ª Água...

Maurício parou a leitura, voltou cerca de trinta páginas, e viu que a lista chegava ao número de ordem de trezentos sessenta e seis!

A hospedaria dos Dois Mundos tinha tantas qualidades de água quantos são os dias de um ano bissexto. O doutor percorrendo este mesmo catálogo fez mui sábias reflexões a propósito de cada uma das qualidades das águas mencionadas: leu, releu, tornou a hesitar na escolha, e ao cabo de longa meditação pediu água da fonte. O pedido foi transmitido pelo criado das requisições, e passados cinco minutos um criado trouxe a bandeja. Cinco minutos depois outro criado trouxe a garrafa, e quando passavam ainda outros cinco minutos, veio um terceiro criado trazer o copo.

Um quarto de hora tinha bastado para obter um copo de água! Graças à divisão do trabalho! [...] [O] académico [...] tinha pedido a conta.

Apareceu logo um criado especial, trazendo uma folha de papel velino ornada de vinhetas douradas e impressas a cores. [...] TOTAL 3$070.

O doutor observou a Maurício que em consequência desta contabilidade aperfeiçoada não era mister gratificar os criados.

Marta involuntariamente se lembrou do Evangelho, e pareceu-lhe que as hospedarias da *Ilha do Negro Animal* tinham procurado realizar de um modo célebre aquela promessa de Jesus Cristo: – *O copo de água lhe será pago pelo cêntuplo.* [...]

PRIMEIRA DIGRESSÃO

II

[…] Ao apear viram diante de si um edifício, cujo aspeto participava ao mesmo tempo de quartel, colégio e hospital.

O académico indicou-lhes que estavam em frente da CASA DA MAMA.

— E todas as amas residem aqui? — perguntou Marta.

O doutor sorriu.

— Amas! — repetiu o académico. — Isso era um costume dos séculos bárbaros.

— Pelo que vejo os filhos são criados pelas mães —observou Marta.

— Ora essa! — resmungou o sábio —, era pior a emenda que o soneto! A civilização fez-nos compreender a loucura de semelhante perda de tempo e de cuidados. Neste ponto, como em muitos outros, substituímos a máquina à humanidade. [...]

MAMA A VAPOR

Uma máquina esculpida no frontão estava cercada de crianças para as quais estendia os braços de aço e os peitos de cortiça envernizada. [...]

— Estamos nas cozinhas do estabelecimento, — disse o doutor. — É aqui que se fabrica a bebida que alimenta as crianças. Por muitos séculos se julgou erradamente que o alimento mais conveniente para os recém-nascidos era o leite de sua mãe, mas a química demonstrou que tal alimento não era sadio e nutria pouco. A nossa academia das ciências nomeou por consequência uma comissão subsidiada para estudar a questão. Ao cabo de alguns meses de investigações apresentaram uma receita muito mais racional do que o leite natural, que declararam fóssil. O novo elemento nutriente é composto de quinze partes de gelatina, vinte e cinco partes de glúten, vinte partes de açúcar, compondo o todo um misto, conhecido com o nome de *supra-lacto-gune*, ou *leite de mulher aperfeiçoado pela academia das ciências*. Uma experiência sem réplica prova a superioridade do novo invento: todos os recém-nascidos que o não bebem, e são muitos, caem numa espécie de torpor, e morrem infalivelmente ao cabo de oito dias. Julgareis vendo a perfeição dos processos usados para distribuir o *supra-lacto-gune*.

O académico abriu uma porta e os visitantes acharam-se na casa da mama. Era uma imensa galeria guarnecida dos dois lados com prateleiras, nas quais as crianças estavam sentadas em linha, umas ao lado das outras. Cada uma delas tinha diante de si o seu número de ordem, e a mamadeira privilegiada que substituía a mãe ou a ama. Uma bomba movida a vapor e colocada no fundo da sala fazia subir o *supra-lacto-gune* à canalização que o distribuía pelas mamadeiras.

A mama começava e acabava a hora fixa, o que dava às crianças logo desde a infância o hábito da regularidade. Todas deviam ter o mesmo apetite e a mesma força digestiva, ou corriam o risco de jejuarem ou morrerem de indigestão.

À entrada desta sala se podia inscrever como nas portas dos republicanos de 1793: – *A igualdade ou a morte!* [...]

IV

[...] [C]hegaram à porta do passeio público, que estava cheio de gente.

Maurício entrou com os seus dois companheiros. As couves colossais formavam a rua principal: plantações de alface substituíam os bosques de acácias e de dálias dos tempos bárbaros. As flores, inutilmente cultivadas nesse tempo, estavam vantajosamente substituídas pela cultura do tabaco, do arroz e do anil.

O Sr. Gaudêncio chamou a particular atenção de Maurício sobre esta inovação.

– Estais vendo como, em virtude dos esforços combinados dos filantropos e dos economistas, o mundo mudou por tal forma de aparência que nem Deus o conheceria. Os ornatos inúteis da terra desapareceram, e legumes aperfeiçoados e gigantescos formam ao presente a base do nosso sistema florestal. Os carvalhos ridículos das eras bárbaras estão substituídos pela beterraba monstro: as roseiras não se cultivam, e temos em seu lugar alcaçuz e rabanetes. A vegetação está, portanto, sujeita às necessidades do homem, que reduziu a criação às proporções do seu estômago. [...]

VI

Ao sair do tribunal Maurício encontrou o Sr. Gaudêncio Enternecido. Era a hora de o filantropo fazer a sua visita às prisões, e convidou Maurício para o acompanhar. A cadeia da capital, construída em continuação do tribunal, era composta de dois estabelecimentos distintos, regulados por sistemas opostos um ao outro: o primeiro em que entraram era chamado – *As celas dos trapistas* –: a tristeza do aspeto justificava perfeitamente o título.

[...] [—] Vimos as celas dos *trapistas*, queremos agora ver os *pantagruelistas*.

Tende a bondade de caminhar adiante de mim, e parar na porta à esquerda; chegaremos a tempo de assistir-lhes ao jantar.

[...] Os visitantes acharam os pantagruelistas à mesa. O jantar era de três serviços com sobremesa, café e licores.

— Como estais vendo – disse o filantropo, membro do conselho geral de beneficência —, o sistema é o inverso do que há pouco vos mostrei. Na outra prisão moralizamos o criminoso com a privação do necessário, e aqui obtemos o mesmo resultado prodigalizando-lhe o supérfluo. Cada método tem suas vantagens, e os resultados são em ambos igualmente satisfatórios. Pelo método trapista obtemos a submissão extenuando o homem, e no método pantagruelista, satisfazendo todos os seus desejos. [...]

SEGUNDA DIGRESSÃO

XI

[...] No caminho visitaram o museu [...]. A utilidade havia banido do reino animal todas as espécies que não produzissem um lucro apreciável e imediato. As espécies que permaneciam e se propagavam tinham sido aperfeiçoadas pelo método de cruzamento para lhes alterar as formas. Não eram já seres criados obedecendo no seu desenvolvimento a uma lei harmónica, eram coisas vivas modificadas em proveito do açougue. Os bois para engordar tinham deixado de ter ossos: as vacas eram apenas alambiques animados que transformavam os pastos em leite; os porcos massas de carne que aumentavam de momento a momento de volume, como se fossem balões. Tudo era perfeito, mas horrível. A criação correta e emendada tinha deixado de ser um espetáculo para se transformar em aparador de casa de jantar. Deus não a teria reconhecido, descendo à terra. A maior parte dos seres criados pela sua omnipotência unicamente existiam no estado científico.

A obra dos sete dias tinha sido posta num frasco de espírito de vinho, e fora confiada aos cuidados dos empalhadores e conservadores dos museus.

O jardim botânico ficava ao pé do museu [...]. Viram cerejas do tamanho de melões e ananases que cerravam como se fossem as árvores gigantescas de outros séculos. [...]

Utilizou-se a versão portuguesa de Ribeiro de Sá, baseada no texto original de Souvestre, ed. Fátima Vieira, Vila Nova de Famalicão, Quasi Edições, 2006.

"Sequela da Visão de Bangor no Século XX" (1848)

["Sequel to the Vision of Bangor in the Twentieth Century", in Voices from the Kenduskeag]

Jane Sophia Appleton

(1816-1884)

Jane Sophia Appleton passou toda a sua vida em Bangor – uma cidade do estado americano do Maine, hoje mais conhecida como a cidade do escritor de terror Stephen King – mas destacou-se como editora e autora de textos sobretudo de âmbito regional. Esta dona de casa, ensaísta e defensora da abstemia de bebidas alcoólicas, terá editado ou co-editado com Cornelia Crosby Barrett a obra *Voices from the Kenduskeag*, evocando a cidade e também o rio que percorre os cerca de 20 quilómetros de distância que a separam de Bangor. Publicada anonimamente, a antologia integra poemas e contos de autores residentes no Maine, servindo um propósito de ordem comunitária e social ao ter sido posta à venda com o objetivo de angariar fundos para ajudar o orfanato de Bangor.

Embora os textos em prosa ou verso sejam também anónimos, foram passíveis de identificação na época e, como o título indica, o texto de Appleton constitui uma sequência de um outro texto. Trata-se de *Visão de Bangor no Século XX*, publicado na antologia por Edward Kent, o então governador do Maine. No início da narrativa e num tom humorístico, o autor/narrador explica que foi desafiado pela editora do volume a escrever um texto de dez páginas, sem temer as críticas literárias, embora nunca tivesse escrito uma linha. No conto, o protagonista adormeceu e acordou em Bangor 130 anos mais tarde, em 1978, deparando-se com uma cidade pós-industrial, repleta de comércio, bancos e companhias de seguros. A escravatura foi abolida, mas também os preceitos comunitários e socialistas, bem como o direito "absurdo" de as mulheres poderem participar no governo ou dominar assuntos tanto do foro público como privado. Dando conta de uma perspetiva misógina, que tanto poderá corresponder às suas convicções como pretender veicular um efeito satírico, as mulheres são depreciadas no texto como sendo frívolas, vaidosas ou simplesmente tendo como única serventia tomarem conta dos filhos. Em contrapartida, Jane Sophia Appleton concebe uma utopia na qual mantém os pontos positivos da visão de Bangor no futuro, mas na cidade que idealiza as mulheres não dependem dos homens, têm direitos e oportunidades iguais, e participam plenamente na vida intelectual da comunidade.

O texto de Kent não inclui referências relevantes sobre a alimentação, ao passo que, no texto de Appleton, o ato de comer ostras provoca o sonho que desencadeia o enredo da história, cuja ação também se desenrola em 1978. A narradora autodiegética assume a identidade do viajante do texto de Kent e descreve uma cidade repleta de restaurantes comunitários, lavandarias e tra-

balho cooperativo, de acordo com os princípios estabelecidos por Charles Fourier. Libertas das tarefas domésticas, as mulheres ganham tempo para se cultivarem intelectualmente, gozando das mesmas oportunidades dadas aos homens.

Embora ambas as visões do futuro tenham sido apresentadas em 1848 – o ano das revoluções na Europa – num mesmo volume, expressam posições opostas. O texto de Jane Sophia Appleton visa reivindicar o princípio da igualdade entre os sexos, tanto na esfera doméstica como na pública, ilustrando a vertente relativa ao interesse das mulheres nas utopias e na ficção especulativa em geral, com o objetivo de sensibilizar a opinião pública para os direitos das mulheres.

Iolanda Ramos

[…] Nessa mesma noite, tendo ceado ostras, também eu tive um sonho […].

[...] [—] As disposições domésticas desta época são algo diferentes das vossas, imagino. Neste momento, pode apreciar um exemplo do que digo, nos alegres grupos de pessoas que pode ver além, enchendo as ruas ao dirigir-se para as casas onde comem.

— Casas onde comem! Ah, parece-me que isto tem um certo ar de Fourierismo, mas o indivíduo alto que encontrei de manhã disse-me que o sistema comunitário "se extinguiu" há muito tempo e que as pessoas viviam em famílias e as mulheres cozinhavam, esfregavam, faziam o pão e remendavam as roupas como antigamente.

[...] [— O]s pobres começavam por combinar comprar os bens de que necessitavam em lojas criadas especialmente para eles, de forma a conseguirem obter os seus parcos pacotes a preços de granel. Homens ricos construíam casas económicas e confortáveis e cada rendeiro tinha o privilégio de certos direitos na padaria comum, na escola, etc. [...] É verdade que não vivemos numa "falange", mas reparou nas várias casas de comida que a cidade ostenta? [...] Só um salário extraordinário permite que hoje em dia alguém possa ter o seu chazinho, uma fatiazinha de bolo, um pouquinho de carne, uma batatinha, cozinhados ao abrigo do seu próprio teto, cada coisa servida individualmente, numa mesinha preparada especialmente para si. Mas reclusos e monges encontram-se em qualquer época. Dificilmente reconheceria o processo da cozinha num dos nossos grandes estabelecimentos. Silêncio, ordem, prudência, certeza do êxito, governam o processo de amassar uma tonelada de pão ou de assar um boi! – tanto quanto a tecelagem de uma jarda de pano numa das nossas fábricas. Nada de irritações, nada de precipitações no forno ou no fogão, como antigamente. Nenhuma senhora afogueada à cabeceira da mesa do jantar! Vapor, maquinaria, divisão do trabalho, economia de material, torna esta tarefa tão agradável como qualquer outra, enquanto as despesas são muito menores para o bolso do homem, tal como para a mulher é menor o desgaste da paciência, do tempo, dos ossos e dos músculos. [...] Ah. Ainda não *começou a viver* no vosso ignorante século dezanove! Pense só no absurdo de cem governantas, todos os sábados de manhã, a esfalfarem-se para iniciar cem rapariguinhas na arte de fazer empadas para meter em cem fornos pequenos. (Alguns destes fornos ainda existem hoje em dia, para grande gáudio dos antiquários). Que canseira! Que humilhação! Agora, dez das nossas cozinheiras giram umas quantas manivelas e dentro de uma hora, ou à volta disso, distribuem os ingredientes e produzem empadas suficientes para abastecer esta cidade inteira – bastante mais do que as nossas senhoras todas juntas conseguiriam fazer, parece-me a mim. Limpar as janelas, bater os tapetes, mudar os móveis, varrer, limpar o pó, são tarefas que hoje em dia também já não são precisas ou quase, pelo menos muito menos do que eram dantes [...].

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

Vinte Mil Léguas Submarinas (1870)

[*Vingt mille lieues sous les mers*]

Júlio Verne

(1828-1905)

Pioneiro da ficção científica e muitas vezes evocado em conjunto com H. G. Wells, Júlio Verne é autor de um grande número de livros dos mais vendidos de sempre – entre eles, *Cinco Semanas em Balão* (1863), *Viagem ao Centro da Terra* (1864), *Da Terra à Lua* (1865), *Vinte Mil Léguas Submarinas* (1870) e *A Volta ao Mundo em 80 Dias* (1873) – e que continuam a divulgar a literatura especulativa a nível global. Fascinado pela inovação tecnológica, pelo potencial da maquinaria e pelo modo como os meios de transporte poderiam evoluir no futuro, o autor imagina cenários em que as personagens – e, por via delas, os leitores – fazem viagens extraordinárias e estabelecem contacto com outras culturas e civilizações, pautadas por diferentes valores, crenças, tradições e costumes.

Se em *Da Terra à Lua* o leitor se depara com uma alimentação adequada ao espaço, sobretudo alimentos liquefeitos e preservados, mas ainda assim convencional (sopa, bife, legumes, chá, vinho), os excertos abaixo reproduzidos apresentam uma alimentação fora do comum. Na viagem pelo mundo submarino, quando travam conhecimento com o enigmático capitão Nemo, as personagens Pierre Aronnax, um professor de História Natural e famoso biólogo marinho francês, o seu criado Conseil e Ned Land, um arpoador canadiano, degustam alimentos desconhecidos, de origem marinha, alguns com um sabor estranho, mas saudáveis e nutritivos. De entre as iguarias, fazem parte filetes de peixe, tartaruga e tubarão, bem como pepinos do mar, leite de cetáceos, açúcar de algas e doces de anémona. Por conseguinte, o regime alimentar seguido a bordo do Nautilus corresponde a uma alimentação mais saudável, alternativa à carnívora, preparada por um cozinheiro que hoje seria aclamado como *chef* e precursora do que hoje chamamos cozinha *gourmet*.

Iolanda Ramos

PRIMEIRA PARTE

VIII
Mobilis in Mobile

[…] Enquanto isso, o criado mudo, talvez surdo, tinha posto a mesa e colocado três pratos.

— Ora aí está algo de sério — disse Conseil —, e isto parece começar bem.

— Bah! — respondeu o rancoroso arpoador —, que diabo acha que se pode comer aqui? Fígado de tartaruga, lombo de tubarão, bife de galhudo!

— Já vamos ver! — disse Conseil.

Os pratos, cobertos com a sua campânula de prata, foram simetricamente colocados em cima da toalha e nós ocupámos o nosso lugar à mesa. Decididamente, estávamos perante pessoas civilizadas e, não fosse a luz elétrica que nos inundava, julgar-me-ia na sala de jantar do Hotel Adelphi, em Liverpool, ou do Grand-Hôtel, em Paris. Contudo, devo dizer que faltavam o pão e o vinho. A água era fresca e límpida, mas era água - o que não era do agrado de Ned Land. Entre as iguarias que nos foram servidas, reconheci vários peixes delicadamente preparados. Mas em relação a certos pratos, aliás excelentes, não consegui pronunciar-me e nem sequer seria capaz de determinar a que reino, vegetal ou animal, o seu conteúdo pertencia. Quanto ao serviço de mesa, era elegante e de um bom gosto perfeito. Cada utensílio, colher, garfo, faca, prato, tinha uma letra gravada por cima da qual se destacava um lema: *Mobilis in Mobile* [...]. Satisfeito o nosso apetite, fez-se sentir imperiosamente a necessidade de dormir. [...]

X
O Homem das Águas

[...] O capitão Nemo chamou. Um criado apareceu. O capitão deu-lhe as ordens naquela língua estrangeira que eu não consegui reconhecer. Em seguida, voltando-se para o canadiano e para Conseil:

— Espera-os uma refeição na vossa cabine, — disse ele. — Façam o favor de seguir este homem.

— Com todo o gosto! — respondeu o arpoador.

Conseil e ele saíram finalmente da cela onde estavam fechados há mais de trinta horas.

— E agora, Sr. Aronnax, o nosso almoço está pronto. Permita-me que vá à frente.

— Às suas ordens, capitão.

Segui o capitão Nemo e, assim que passei a porta, atravessei uma espécie de corredor iluminado eletricamente, semelhante aos de um navio. Depois de um percurso de cerca de dez metros, uma segunda porta abriu-se à minha frente.

Entrei então numa sala de jantar decorada e mobilada com um gosto conservador. Altos armários de carvalho, incrustados de ornamentos de ébano, erguiam-se nas duas extremidades desta sala e, nas suas prateleiras de linha ondulada, brilhavam faianças, porcelanas e peças de vidro de valor incalculável. A louça plana resplandecia sob os raios que irradiavam de um teto luminoso, no qual belas pinturas filtravam e suavizavam o brilho.

No centro da sala havia uma mesa ricamente servida. O capitão Nemo indicou-me o lugar que eu devia ocupar.

— Sente-se — disse ele —, e coma como um homem que está a morrer de fome.

O almoço consistia num certo número de pratos, cujo conteúdo só o mar tinha fornecido, e em algumas iguarias cuja natureza e origem desconhecia. Devo confessar que foi bom, mas com um sabor estranho ao qual me habituei facilmente. Esses diferentes alimentos pareceram-me ricos em fósforo e pensei que deviam ter uma origem marinha.

O capitão Nemo olhava para mim. Eu não perguntei nada, mas ele adivinhou os meus pensamentos, e respondeu por si próprio às perguntas que eu estava ansioso por fazer.

— A maioria destes alimentos são desconhecidos para si — disse-me ele. — No entanto, pode comê-los sem medo. São saudáveis e nutritivos. Há muito que desisti dos alimentos da terra e nem por isso me sinto pior. A minha tripulação, que é forte, não tem uma alimentação diferente da minha.

— Então, — disse eu —, todos esses alimentos são produtos do mar?

— Sim, Senhor Professor, o mar dá-me tudo aquilo de que preciso. Ora lanço as minhas redes de arrasto e retiro-as, quase a romper-se. Ora vou caçar no meio deste elemento, que parece inacessível para o homem, e obrigo a sair a caça que se abriga nas minhas florestas subaquáticas. Os meus rebanhos, como os do velho pastor de Neptuno, pastam sem medo nas imensas pradarias do oceano. Tenho aí uma vasta propriedade que eu próprio exploro e que é sempre semeada pelas mãos do Criador de todas as coisas.

Olhei para o capitão Nemo com um certo espanto e respondi:

— Compreendo perfeitamente, senhor, que as suas redes proporcionem excelentes peixes à sua mesa; já compreendo menos que persiga a caça aquática nas suas florestas subaquáticas; mas não compreendo, de modo algum, que a sua ementa inclua um pedaço de carne, por mais pequeno que seja.

— E no entanto, senhor — respondeu o capitão Nemo –, nunca uso a carne de animais terrestres.

— Então, e isto — prossegui, apontando para um prato onde ainda restavam algumas fatias de lombo.

— O que julga ser carne, Senhor Professor, mais não é do que lombo de tartaruga marinha. Aqui também estão alguns pedaços de fígado de golfinhos que tomaria por um ensopado de porco. O meu cozinheiro é um hábil preparador com uma enorme perícia em conservar estes produtos variados do oceano. Prove todas estas iguarias. Aqui está uma lata de pepinos do mar que um malaio consideraria única no mundo, aqui está uma nata cujo leite foi fornecido pelo úbere dos cetáceos e o açúcar pelas grandes algas do Mar do Norte e, finalmente, deixe-me oferecer-lhe doces de anémona que são melhores do que os dos frutos mais saborosos.

E eu provava, mais como curioso do que como *gourmet*, enquanto o capitão Nemo me encantava com as suas histórias inacreditáveis.

— Mas este mar, Senhor Aronnax — disse-me ele —, esta ama prodigiosa, inesgotável, não me alimenta apenas; também me veste. […]

Tradução de Carla Basto. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

A Raça Vindoura (1871)

[The Coming Race]

Edward Bulwer-Lytton

(1803-1873)

Detentor de uma carreira política, primeiro pelo partido liberal e depois pelo partido conservador, Bulwer-Lytton foi agraciado com o título nobiliárquico de barão Lytton. Autor de mais de 40 volumes, conheceu o sucesso como escritor com o romance *Pelham* (1828), sobre as aventuras de um jovem *dandy*, e com romances históricos como *Os Últimos Dias de Pompeia* (1834) e *Rienzi, o Último Tribuno Romano* (1835).

Publicada anonimamente em 1871 com o título *A Raça Vindoura*, a obra foi também publicada quer como *A Raça Vindoura, ou a Nova Utopia*, quer como *Vril, o Poder da Raça Vindoura*. Na época, considerou-se a possibilidade de *Erewhon*, a utopia publicada igualmente por um anónimo, em 1872, ser de Bulwer-Lytton, antes de se tornar pública a autoria de Samuel Butler. Consonante com outras obras de ficção especulativa, dadas à estampa no período vitoriano tardio, *A Raça Vindoura* representa uma utopia que se revela distópica, pela prática de exclusão racial e eugenia. Por conseguinte, constitui não só uma sátira à interpretação darwinista dos povos primitivos como sendo inferiores, mas também uma crítica ao conceito de democracia no sistema capitalista, sobretudo americano. Além disso, o texto foi também ao encontro dos interesses vitorianos pela teosofia e pelo oculto.

Como é usual nos textos utópicos e de ficção científica, o narrador autodiegético – neste caso, um abastado americano – inicia a história conferindo-lhe um cunho verosímil, embora, propositadamente, oculte informações elementares como o seu nome, bem como a data e o local nos quais o enredo se desenvolve. Através do protagonista, que adormece no presente e acorda numa outra realidade, o leitor contacta com um mundo subterrâneo, habitado por uma raça superior, os Vril-ya, que utilizam o vril. Segundo o autor, trata-se de uma energia semelhante à eletricidade, mas que tem sido também identificada como uma forma de energia nuclear, sobretudo devido ao seu poder destruidor. Para além promover o desenvolvimento de uma sociedade sem literatura e sem arte, dominada pela tecnologia, liberta da guerra, da competitividade e do trabalho (este por conta de máquinas e de autómatos), o vril permite desenvolver capacidades parapsicológicas, como a telepatia. Embora não existam propriamente leis, os Vril-ya vivem sob uma autocracia e obedecem às regras adotadas pela comunidade, de acordo com o provérbio "Não há felicidade sem ordem, ordem sem autoridade, autoridade sem unidade" (capítulo IX). Refira-se que, nesta utopia

escrita por um homem, os homens e as mulheres – designados como Ana, plural de An, e Gy-ei, plural de Gy, respetivamente – gozam de direitos iguais. Contudo, as mulheres são mais fortes do que os homens e mais dotadas intelectualmente.

Como se pode verificar nos excertos selecionados, a saúde e a boa forma física dos Vril-ya, que raramente morrem antes dos cem anos, resultam de uma alimentação diversificada e nutritiva. Feita à base de cereais e de frutos, exclui alimentos de origem animal – apesar da opinião irónica do narrador, expressa abaixo, no excerto do capítulo XXV – e qualquer tipo de álcool, o que corresponde a uma preocupação partilhada por outras narrativas especulativas da época.

Iolanda Ramos

CAPÍTULO XVII

Os Vril-ya [...] gozam de um grau geral de saúde e vigor que torna a vida uma bênção mesmo até ao fim. Diversas causas contribuem para esse resultado: ausência de todos os estimulantes alcoólicos; temperança nos alimentos; mais especialmente, talvez, uma serenidade da mente que não é perturbada por ocupações ansiosas e ávidas paixões. [...]

CAPÍTULO XXIII

[...] Continuámos depois para um cercado, rodeado de abrigos, pois, embora os Ana não tenham uma reserva de alimentos, há alguns animais que criam para a ordenha e outros para a tosquia. Os primeiros não têm semelhança com as nossas vacas, nem os últimos com as nossas ovelhas, nem acredito que essas espécies existam entre eles. Eles usam o leite de três variedades de animais: um lembra o antílope, mas é muito maior, sendo da altura de um camelo; os outros dois são menores e, embora um pouco diferentes uns dos outros, não se assemelham a qualquer criatura que se tenha visto na Terra. [...] O leite dessas três criaturas difere na riqueza e no gosto. Normalmente é diluído em água e aromatizado com o sumo de uma fruta peculiar e perfumada e, em si, é muito nutritivo e saboroso. [...]

Passámos depois por vastos armazéns cheios de cereais e fruta. Cumpre-me aqui observar que a principal tipo de alimentos entre estes povos consiste - por um lado - numa espécie de cereal cuja espiga é muito maior do que a do nosso trigo, e que, através de técnicas de cultivo, assume constantemente novas variedades de sabor e, por outro, num fruto aproximadamente do tamanho de uma laranja pequena, que, quando colhido, é duro e amargo. É guardado durante muitos meses nos tais armazéns e, então, torna-se suculento e tenro. O seu sumo, que é de uma cor vermelha escura, entra na maioria dos molhos. Têm muitos tipos de frutos da natureza da azeitona, a partir dos quais são extraídos óleos deliciosos. Têm uma planta que se assemelha a cana de açúcar, mas cujos sucos são menos doces e de um perfume delicado. Não têm abelhas nem insetos melíferos, mas usam muito uma goma doce que brota de uma espécie de conífera, não muito diferente da araucária. Também o solo está repleto de raízes e legumes comestíveis, que cultivam com o objetivo de melhorar e variar ao máximo. E não me lembro de nenhuma refeição entre este povo, mesmo que só confinada ao ambiente familiar, em que não fosse introduzida alguma novidade requintada proveniente de tais alimentos. Em suma, como já antes tinha observado, a sua culinária é delicada, tão diversificada e nutritiva que não se sente a falta de alimentos de origem animal; e a sua própria forma física é suficiente para mostrar que, pelo menos com eles, a carne não é necessária para uma produção superior de fibra muscular. Eles não têm uvas - as bebidas extraídas dos seus frutos são inocentes e refrescantes. A sua bebida normal, porém, é a água, na escolha da qual são muito exigentes, distinguindo logo qualquer impureza, mesmo que mínima. [...]

CAPÍTULO XXV

[...] O banquete estava espalhado por uma vasta câmara reservada especialmente para as grandes ocasiões. Isto era distinto dos nossos entretenimentos e não deixava de ter uma certa semelhança com aquilo que lemos sobre a luxuosa época do Império Romano. Não havia uma única mesa grande, mas, sim, numerosas mesas pequenas, podendo cada uma acolher oito pessoas. Considera-se que, para além desse número, a conversa definha e a amizade esfria. Os Ana nunca riem às gargalhadas, como eu já havia observado, mas o timbre das vozes alegres nas diferentes mesas indicava a boa disposição das conversas. Como eles não têm bebidas estimulantes, e há uma grande temperança no que comem, embora os alimentos sejam sempre saborosos e requintados, o banquete em si não foi muito demorado. As mesas afundaram-se no chão, e, em seguida, veio o entretenimento musical para quem o apreciava.

[...] Meditando sobre estes vários projetos, senti o quanto gostaria de ter nesse momento para me alegrar o espírito um bom copo de uísque e água. Não que habitualmente a minha índole seja a de um bebedor, mas é certo que há momentos em que um estimulante de natureza mais alcoólica, acompanhado por um charuto, espevita a imaginação. Sim, com certeza que de entre estas ervas e frutas haveria algum líquido a partir do qual se poderia extrair um álcool vínico agradável. E, com um bife cortado de um daqueles alces (ah! que ofensa à ciência rejeitar o alimento animal que os nossos melhores médicos concordam em recomendar como o mais adequado aos sucos gástricos do género humano!), passava-se com certeza uma hora de refeição mais revigorante. [...]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

O Doutor Benignus (1875)

Augusto Emílio Zaluar

(1826- 1882)

Augusto Emílio Zaluar nasceu em Portugal e ainda jovem emigrou para o Brasil. Desde a sua chegada, o autor foi um contribuinte incessante da cultura local. Homem do seu tempo, Zaluar era um entusiasta da ciência e da tecnologia. Leitor de Júlio Verne e de H.G. Wells, inspirou-se nas suas ideias para escrever o romance *O Doutor Benignus*, publicado em 1875.

Ainda que trazendo elementos de ficção científica, tais como a parafernália tecnológica ou a presença alienígena, o que torna *O Doutor Benignus* pioneiro do género no Brasil, tal romance perfaz uma utopia de escapismo científico, pois não somente o protagonista acredita em outros universos, mas também tenta criar um mundo recluso, cercando-se apenas da família, da floresta e dos animais, ao se desiludir com os seres humanos. No campo, parte em excursões explorativas/contemplativas e em uma delas encontra um pergaminho indígena cujo desenho do sol e a inscrição "Á Porá" indicam que há vida no sol. Eufórico com essa possibilidade, decide encetar uma jornada através da mata, em busca da prova cabal de novos mundos com seres melhores do que os do planeta Terra. Em sonho, um ser iluminado por uma massa cósmica aparece ao doutor e confirma a veracidade do pergaminho, além de anunciar a sua missão de levar conhecimento ao povo para a elevação moral e espiritual.

Os excertos escolhidos abrangem o capítulo II, "Um Banquete Egipcíaco" e o capítulo IV, "Um Verdadeiro Filósofo". O primeiro descreve a despedida do doutor, que oferece um jantar pantagruélico aos seus íntimos, a fim de lhes preparar o espírito para que aceitem a sua excentricidade e, nas suas palavras, para os mandar embora. O segundo apresenta o também excêntrico Katini, o exímio cozinheiro da fazenda. De hábitos muito peculiares em relação ao ato de cozinhar, aos alimentos e à própria cozinha, ele será o guia e o guardião de Benignus nas suas incursões na mata virgem. No primeiro excerto, a alimentação é uma estratégia de conduta, envolvendo elementos orgânicos e psicológicos ligados ao ato de comer. Há também a apropriação da comida como discurso cultural, através do qual se citam vultos históricos e se apresentam não somente hábitos e costumes ligados à alimentação, mas também se extrapola o próprio tema para colocar em perspetiva diferentes contextos temporais e espaciais. O segundo trecho apresenta a alimentação como item primordial para o desenvolvimento do enredo, pois afinal é somente através das ações de Katini que Benignus consegue cumprir a sua "missão" de regenerar os humanos. O alimento figura como um elemento de salvação, o pão da vida, que Benignus, o benevolente, oferece como o Messias da boa-nova.

Alvany Guanaes

Banquete Egipcíaco

II

Dias depois da singular resolução que acabámos de mencionar, a elegante casinha de campo do Dr. Benignus esperava risonha e festiva a hora em que deviam reunir-se os amigos do excêntrico doutor.

Tudo tinha sido preparado com profusão e gosto. As salas, a biblioteca e o observatório, porque é preciso dizer que o Dr. Benignus tinha um observatório enriquecido com os melhores e mais modernos instrumentos de precisão, e finalmente a sala de jantar e o jardim, que deviam ser de noite brilhantemente iluminados, tudo estava resplendente de asseio e delicados adornos.

Nos preparos da mesa é que, porém, mais se tinha esmerado a previdência do sábio. Conhecia por seus profundos estudos a influência que o estômago bem tratado exerce não só fisiológica, mas ainda moralmente no homem. Admirava-se como Manu, Zoroastro, Lycurgo e Moisés ou qualquer dos grandes homens encarregados de dirigir o rebanho da humanidade se não tivessem lembrado de fazer uma legislação especial neste sentido, a não ser a rude exceção do caldo espartano, convencidos de que esta reforma se completaria através dos séculos, sem abalo sensível como acontece à constituição inglesa.

Não se pense, porém, que o Dr. Benignus ofereceu aos seus convidados algum leitão recheado com seis dúzias de ovos e duas ancoretas de azeitonas, prato apetitoso dos festins da roça, mas demasiado rudimentar para um homem tão conhecedor dos progressos da ciência em geral e particularmente da zoologia e da botânica. A refeição apresentada pelo Dr. Benignus consistia em dois excelentes fiambres, não de Lamego, que nos fornecia antigamente porcos criados sob o regime absoluto das monarquias de direito divino, mas porcos de Filadélfia, cidade livre dos Estados Unidos da América do Norte, onde há um tempo se proclamou a independência americana, e onde Franklin fundou uma biblioteca modesta, que é hoje uma das mais importantes do mundo. Além desta extremidade inferior da raça suína (o fiambre), convertida pela indústria em opíparo regalo, campeavam sobre a toalha dois soberbos perus, que pela exuberância das formas pareciam realmente perus antediluvianos, contemporâneos do mastodonte e do megatério.

Se o Dr. Benignus pudesse realizar todos os seus desejos teria oferecido aos seus amigos, já que era pela última vez, um avestruz assado, gralípede oriundo da África, ou uma ema grelhada, ave não menos notável, que põe ovos verdes, e deixa ao sol do Brasil ou do arquipélago índico o cuidado de os incubar e zelar para que se não extinga a geração. Mas o sábio contentou-se em oferecer a quem o obsequiava neste dia um verdadeiro viveiro, o aquário de peixes, os pássaros nacionais. Desde o bijupirá até ao badejete, ou desde o jacu, que, entre parêntesis, não tem parentesco algum com o célebre médico autor da moderna patologia, até ao pequeno cambaxilra, todos os produtos dos importantes reinos da natureza, saturados de fósforo e de iodo, brilhavam entre as flores, entre as compoteiras de cristal, entre finalmente grande número de elegantes fruteiras, onde se ostentava ao lado do excelso ananás a provocadora banana, a que E. Pelletan, em um arroubo de entusiasmo, chamou a primeira gota de leite que caiu do seio da natureza ao lábio infantil da humanidade.

Assim preparada a refeição pantagruélica do Dr. Benignus, ficava patente que, se era de um certo modo brusca a intenção com que o sábio queria por uma vez romper com todas as suas relações sociáveis e procurar em outro ciclo afeições mais duradouras, não é menos evidente que também procurava suavizar o mais possível a forma deste singular rompimento.

Num tempo em que o estilo é tudo, em que as aparências ocultam artificiosamente as mais tristes realidades, em que quase todos procuram disfarçar o que são, e aparentar as mais incríveis contradições, a resolução do Dr. Benignus, apesar de excêntrica, podia até certo ponto ser desculpada como imitação natural dos costumes do tempo.

Só faltavam pois os convidados para a festa, e esses como há muito tempo não se encontravam, não se fizeram esperar à hora convencionada. Eram poucas pessoas; e estatisticamente podiam ser agrupadas do modo seguinte: género masculino, 18; género feminino, 12; total 30. […]

[...] Reunidos todos os convidados começou a ceia nas melhores condições de jovial fraternidade. [...]

Ao passo que se adiantavam os exercícios gastronómicos, e se repetiam as copiosas libações, as conversas tornavam-se mais animadas e os espíritos naturalmente mais alegres e expansivos.

Não sabendo os convidados, à exceção da comadre D. Penélope, qual era o fim da reunião, o Dr. Benignus foi graciosamente convidado pelos mais íntimos para que explicasse o motivo, que devia ser de certo digno da solenidade alimentícia a que tinham a honra de assistir.

O doutor deixou-os primeiro mergulhar profundamente na pesada, mas nutritiva refocilação da matéria; e quando conheceu que toda aquela animalidade se encaminhava para a irresistível inércia produzida pela febre cibária, então o científico e eloquente anfitrião, empunhando um último cálice de champanhe, disse pausadamente, levantando-se:

— Meus estimáveis amigos, não sei se já lestes um espirituoso livro de Júlio Verne, que tem por título *Da terra à lua*. Pois eu sou o Miguel Ardan, dessa arrojadíssima expedição, com a diferença que, em lugar de ir para a lua, vou para o deserto [...].

Um Verdadeiro Filósofo

IV

[...] Chamava-se ele Katini e era filho da república peruana. Teria 48 a 50 anos de idade, era baixo e reforçado, e oferecia a singularidade de ter o cabelo liso e duro como espinhos, levantado para o ar na cabeça e na barba, como espetos varados para o chão. Era feio como um botocudo e bom como as naturezas ingénuas.

Quando o excelente peruano desempenhava as funções de seu cargo, isto é, quando ateava o fogo e temperava a comida nas caçarolas, não falava a pessoa alguma nem mesmo para responder à pergunta mais urgente. A cozinha era para ele uma preocupação séria, que lhe absorvia o tempo e o espírito, pois enquanto abanava e soprava o fogão já tinha conseguido inventar quatorze qualidades de bifes e algumas dezoito variedades de costeletas! Não gostava também que lhe pedissem contas das despesas que fazia nas compras, e desde que o Dr. Benignus se mudou para

a fazenda, onde os géneros alimentícios vinham da corte ou de mercados distantes, a melancolia apoderou-se de tal modo de Katini, que já tinha estado umas poucas de vezes às duas por três para despedir-se, e deixar as refeições do sábio aos cuidados do ajudante, ainda bisonho na arte de Brillat-Savarin.

— Ah! Me amo, meu excelente amo, falta-me ir todos os dias às compras, falta-me escolher eu próprio a carne, o peixe, os temperos, a hortaliça, e as frutas para a sobremesa! *Usted* não imagina a influência que os géneros comprados pelo cozinheiro exercem no preparo das comidas, no sabor dos molhos, no apetitoso das iguarias, e finalmente na expressão eloquente e poética de uma mesa bem servida! Quem pode melhor que o próprio operário escolher os instrumentos de seu ofício! O ideal do cozinheiro é fazer as compras por si próprio, e... — concluiu com ar tímido —, não dar contas ao patrão do dinheiro que despendeu nas compras.

— Queres que te procure uma distração a esse mal?

— Como, meu amo? Eu que de mais a mais tenho o defeito de não falar quando trabalho, enquanto a maior parte da gente só faz do trabalho pretexto para falar!

— Pois bem, Katini, vou ampliar as tuas obrigações, tornando-se a vida mais agradável, e o ordenado mais satisfatório. Tens cara de caboclo e deves ser amigo das excursões aventurosas. Nos dias em que eu for digressar nas matas, levo-te comigo, e ficas dispensado nessa ocasião do serviço da casa. Serve-te?

— Com uma condição, meu amo.

— Qual é?

— É que todas as vezes que tivermos de comer na jornada, sou eu que devo matar a caça e fornecer a refeição.

— Pagando eu as compras?

— Sem dúvida, meu amo. Eu não posso viver sem fazer compras, e por consequência sem ter alguém que mas pague.

— Pois está dito.

— Então, meu amo, tem um companheiro para a vida e para a morte. […]

Depois de Londres; ou Inglaterra Selvagem (1885)

[*After London; or, Wild England*]

Richard Jefferies

(1848-1887)

Destacado naturalista e um entusiasta da história social da Inglaterra rural, Richard Jefferies foi um escritor prolífico, responsável por diversos ensaios para periódicos, textos autobiográficos e obras identificadas com a literatura infantil, como *O Bosque Mágico* (1881). Escrita numa fase em que a industrialização do país, que fizera da Grã-Bretanha a oficina do mundo, dá sinais de declínio face a outras potências mundiais, a obra *Depois de Londres* exemplifica a tensão entre a cidade e o campo, evidenciando a vitória do meio rural sobre o meio urbano. Trata-se de uma obra relevante no âmbito da literatura oitocentista pós-apocalíptica e é pioneira como romance eco-apocalíptico.

Graças ao relato do narrador heterodiegético, o leitor toma conhecimento da mudança que ocorreu em Inglaterra, e em Londres em particular, após uma catástrofe natural súbita e não especificada que fez desaparecer quase toda a população, tendo os sobreviventes voltado a um modo de vida semelhante ao medieval. Na primeira parte (o retorno ao estado bárbaro), o narrador especula sobre os motivos da mudança, incluindo a passagem de um asteroide que alterou o movimento das marés, bem como a eventualidade de a população – ou seja, os ricos e privilegiados, que deixaram para trás os pobres e desfavorecidos – ter embarcado em todos os navios para escapar à fome e partido sem nunca mais dar notícias. O declínio da civilização é traçado num cenário pós-industrial em que tudo se torna verde, a floresta invade os campos, os animais domésticos tornam-se selvagens, as estradas e cidades desaparecem na verdura, e Londres transforma-se num extenso pantanal. Na segunda parte, mais longa, o narrador conta as peripécias do protagonista, Felix Aquila, na "Inglaterra selvagem", tomada pela natureza e constituindo uma utopia/distopia pastoral. Importa ressalvar que o texto denuncia a sociedade de classes e a corrupção dos tiranos que, apoiados pelos respetivos exércitos, incentivam a guerra constante. No seu todo, tendo presente o excesso de população e o enquadramento das teorias malthusianas e evolucionistas, a obra expressa as ansiedades vitorianas sobre o desenvolvimento industrial, a urbanização, o ambiente e as mudanças climatéricas.

Os excertos, retirados da Parte II, situam-se em dois cenários diferentes: os capítulos VIII e IX no castelo de Thyma, com a descrição pormenorizada de um banquete, com abundância e variedade de alimentos e bebidas, e os capítulos XVII e XVIII, passados num acampamento de soldados, dando a conhecer a existência de poucos alimentos em tempos de paz e muitas provisões quando se declarava guerra.

Iolanda Ramos

Parte II – Inglaterra Selvagem

CAPÍTULO VIII

Castelo de Thyma

[...] [T]odos se reuniram para o jantar na sala de banquetes. [...]

O segundo apartamento conservava a sua forma antiga e era usado como sala de jantar nos dias normais. [...]

Três mesas estavam dispostas num quadrado aberto; as cadeiras de carvalho do Barão e da Baronesa estavam voltadas para a janela, os convidados sentavam-se às outras mesas, de lado para eles, os criados moviam-se pelo lado de fora e, assim, colocavam a comida à frente deles sem empurrar nem incomodar ninguém. Uma quarta mesa encontrava-se a um canto, entre o fogão de sala e a janela.

[...] Por uma questão de cortesia, ele levou aos lábios a taça de duas asas cheia de fina cerveja, que circulava em contínuo em torno da mesa e que nunca se podia pousar; um criado tinha por única tarefa cuidar que nunca se interrompesse o avanço da taça. Mas ele não bebia nada e nada comia; não conseguia engolir.

[...] O jantar continuava e a conversa tornou-se mais barulhenta. A truta, o frango, o cordeiro com tomilho (apanhado nas colinas pelos pastores), os ovos de tarambola, o lombo, a doçaria (a cuja feitura presidia a Baronesa em pessoa), toda a profusão da mesa o dispunha contra a comida mais do que o tentava. Nem beber conseguia, por mínima que fosse a gota de um brandy antigo servido a cada conviva à guisa de conclusão e que era tão precioso quanto ouro líquido, porque tinha sido herdado dos antepassados e, quando aquela pipa estivesse vazia, não poderia voltar a encher-se.

A sobremesa, os morangos, as nozes e avelãs, cuidadosamente conservadas com um pouco de sal, sendo o cesto sacudido de tempos a tempos para não ganharem mofo, as maçãs, o mel no favo com fatias de pão branco, nada lhe agradava. Nem bebeu, para além do golinho exigido pela cortesia, do delicado vinho de Gloucester, caro como era, que era ali cultivado nas vinhas e que era trazido de barco pelo Lago, tornado ainda mais caro pelo risco dos piratas. Este era servido em jarros de madeira de ácer que, tal como a taça de barro da cerveja, nunca podia tocar a mesa antes de o repasto terminar. [...]

CAPÍTULO IX

Superstições

[...] Só a Baronesa se sentava à mesa, os convidados sentavam-se onde muito bem entendiam ou onde o acaso os levava; a maioria ficou de pé, ou encostados na reentrância da janela aberta. Chá propriamente dito não existia; chá era coisa que não se conseguia arranjar nem por amor nem por dinheiro nos últimos cinquenta anos e, de facto, o seu uso teria mesmo sido esquecido, sobrevivendo apenas o nome, não fora as pequenas quantidades que tinham sido guardadas e que eram servidas em raras ocasiões nos palácios. Em vez dele havia chicória preparada com a raiz da planta que era cultivada para esse efeito; leite fresco; cerveja e hidromel; e vinho de Gloucester. Manteiga, mel e bolo encontravam-se também na mesa.

Os hóspedes serviam-se ou esperavam que os criados chegassem junto deles com os tabuleiros de madeira trabalhada. A característica particular dos chás é ser livre de formalismos; não é necessário que as pessoas se sentem como nos jantares ou nas ceias, nem fazer como os outros fazem; cada qual faz como lhe apetece e não há cerimónias.

[...] Passado algum tempo, um criado chegou junto dele com um tabuleiro; ele serviu-se de mel e de pão. Quase logo a seguir veio outro criado que lhe apresentou um prato sobre o qual estava uma taça com vinho, dizendo: "Com os votos da minha senhora".

[...] Enviar a um convidado um tabuleiro com comida ou vinho é a mais alta marca de estima e aquele prato em particular quase não tinha preço, como Felix se apercebeu quando a sua confusão se desvaneceu. Era de uma porcelana muito antiga, que, naquele tempo, não se encontrava sequer nas casas dos mais abastados. [...]

CAPÍTULO XVII

O Acampamento

[...] Dirigiu-se então até ao centro do acampamento e viu, com espanto, grupos de soldados espalhados por todo o lado, que comiam, bebiam, conversavam e até jogavam às cartas ou aos dados, mas nem um único oficial de qualquer patente que fosse. Finalmente, detendo-se junto ao brasido de uma fogueira, perguntou timidamente se podia tomar um pequeno almoço. Os soldados riram-se e apontaram para uma carroça que estava atrás deles, dizendo-lhe que se servisse. As traseiras da carroça, voltadas para a fogueira, estavam carregadas de pão e de pedaços de toucinho de que os magalas cortavam fatias que grelhavam nas brasas.

Ele fez como lhe diziam e, logo de seguida, um soldado, que já não estava muito firme nas pernas apesar da hora matinal, ofereceu-lhe uma caneca.

— Porque — disse —, mais vale beber enquanto pode, meu jovem. Há sempre muita bebida e diversão no princípio de uma guerra, e às vezes no meio já não há nem gota que se beba nem migalha que se trinque.

Ao ouvir as conversas deles enquanto tomava o pequeno almoço, Felix descobriu por que razão não se viam oficiais: é que a maior parte deles tinha bebido demasiado à vontade na noite anterior. O próprio rei, disseram, tinha sido levado para a cama bêbedo que nem um cacho e grande era a quantidade de líquido necessária para encher tal recipiente, porque o rei era um homem de uma corpulência notável. [...]

CAPÍTULO XVIII

O Imposto do Rei

[...] Felix levou o carregador de regresso ao acampamento e, em sinal de gratidão, ofereceram-lhe de beber. Ele disse que preferia comida e serviram-lhe então uma profusão de alimentos. O cavalariço, numa conversa fiada enquanto cumpria as suas tarefas, foi dizendo que apreciava sempre o começo das guerras, porque em tempos de paz viviam sempre meio esfaimados, a ter de roer os ossos como os cães. Mas, quando a guerra era declarada, eram reunidas grandes quantidades de provisões e todos enchiam o bandulho à fartazana. Até para os cães era um fartote; apontou para uma meia dúzia de animais que estraçalhava e devorava uma pá de borrego. Antes da campanha chegar ao fim, aqueles mesmos cães podiam estar mortos de fome. [...]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

A República do Futuro ou Socialismo, uma Realidade (1887)

[*The Republic of the Future, or, Socialism a Reality*]

Anna Bowman Dodd

(1858-1929)

Ao contrário da maioria das narrativas especulativas escritas por mulheres na segunda metade do século XIX, esta obra de Anna Bowman Dodd – uma autora cuja carreira literária inclui contos, ensaios, artigos em periódicos e livros de matérias diversas – destaca-se por ser de natureza antifeminista, antissocialista e mesmo anti-utópica. A sua visão do futuro assume a forma de romance epistolar, no qual Wolfang, um aristocrata sueco, escreve cartas para um amigo residente na Suécia, enquanto visita a cidade socialista de Nova Iorque, em 2050, e para a qual tinha viajado por meio de um confortável e luxuoso transporte submarino, operado pela Companhia Elétrica de Tubos Pneumáticos. O texto, de cunho satírico, oferece uma inequívoca crítica às utopias do progresso, visto que a sociedade, aparentemente perfeita, graças ao cumprimento rigoroso da igualdade e às "engenhoquices" resultantes da mais avançada tecnologia, revela traços distópicos na medida em que se manifesta demasiado uniformizada: as casas são iguais, o vestuário é unissexo, as crianças são criadas em estabelecimentos públicos e não existem relações de afetividade. Após a revolução socialista, que ocorreu por volta de 1900, foi possível resolver os grandes problemas sociais causados pelas diversas formas de desigualdade. Contudo, por exemplo, é proibido viajar, para não se fomentar a insatisfação, e a imaginação – que não nasce igual para todos – foi banida por lei.

Neste enquadramento, cozinhar é um ato antiquado, os apartamentos não têm cozinha e a alimentação é fornecida por condutas elétricas, em frascos. A comida tradicional foi substituída por comprimidos nutritivos e as necessidades alimentares são estabelecidas pelos Agentes de Saúde e pela Direção Culinária. Demarcando-se das aspirações feministas, associadas à libertação das tarefas de ordem doméstica, Anna Bowman Dodd denuncia o carácter individualista, pouco humanizado e solitário do ato de comer na república socialista do futuro.

Iolanda Ramos

II

[…] Meu caro Hannevig, acreditas se te disser que estive neste hotel quatro dias mortais, comi três refeições substanciais por dia, estive confortavelmente instalado e isto apesar de não ter visto nenhuma criatura humana, fosse o patrão ou um empregado? Aparentemente todo o estabelecimento é comandado por máquinas. Há um aparelho complicado de sinetas que se tocam para todos os desejos ou necessidades que conceber se possam. As refeições são servidas nos quartos através de um engenhoso sistema de prateleiras que deslizam, que abrem e fecham, e que desaparecem na parede como por um ato de magia. É claro que a razão de todas estas engenhoquices é bastante óbvia. Numa sociedade em que o trabalho de categoria degradante é proibido por lei, têm de ser usadas máquinas para o substituir. Imagino que, do ponto de vista do trabalhador, isto seja bastante bom. Mas para um viajante, ansioso por um passeio agradável, estas maquinetas destinadas a substituir um patrão falador e uma dúzia de criados, por muito maus que sejam, revelam-se uma pobre e bastante monótona companhia. [...]

III

[…] A minha primeira pergunta, lembro-me, foi eminentemente prática. Teve por tema a questão das chaminés e dos cozinhados. Tinha reparado, quase imediatamente após a minha chegada, que em toda a cidade não se avistava uma chaminé. Foi este facto, mais do que qualquer outro, que dava à cidade a aparência de uma planície e fazia com que as casas parecessem curiosamente deformadas. Não havendo chaminés decorre naturalmente que também não há fumo, o que, por essa razão, tornava esta atmosfera, já de si suficientemente clara, tão pura quanto o ar no cimo de uma montanha. Tudo muito bonito, disse para comigo, mas como é que as pessoas vivem sem cozinhar? Eu, na minha qualidade de estranho e de forasteiro, tinha feito a interessante descoberta de que as minhas refeições eram preparadas a meu gosto, por cozinheiros do Estado nomeados especialmente – uma lei que tinha sido aprovada muito recentemente com vista a facilitar as relações internacionais. Esta lei, ao que parecia, tinha sido um tanto suavizada quando os viajantes se viram forçados a cumprir as regras e os regulamentos que governavam a dieta socialista. Mas o que era esta dieta? Este era o mistério que me intrigava desde a minha chegada. Por isso, quando me encontrei com a minha jovem senhora, imediatamente lhe implorei que resolvesse o meu dilema.

— Oh — respondeu ela —, cozinhar é uma coisa que desapareceu há muito tempo. Qualquer tipo de trabalho de cozinha é considerado terrivelmente antiquado.

— E comer também passou de moda neste país maravilhoso? – perguntei, espantado.

Ela respondeu rindo:

— Comer não, mas fazemo-lo de uma forma muito mais requintada. Em vez de cozinhas, agora temos condutas, condutas culinárias.

— Condutas culinárias? — perguntei, ainda atarantado de pasmo.

— Oh, estou a ver que não percebe — respondeu ela. — Ainda cá não está há tempo suficiente para saber como essas coisas estão organizadas. Deixe-me explicar. São os cientistas do Estado que agora comandam tudo isso. Uma vez por mês o nosso Agente de Saúde vem examinar todos os membros da família. Nessa altura prescreve o tipo de alimentação que julga que cada pessoa necessita para as poucas semanas seguintes, se deve ter mais ou menos fosfatos, ou cereais ou preparados cárneos. Deixa-nos um papel. Depois tocamos nesta mola. Vê? — E aqui ela pousou o seu lindo dedinho branco num botão na parede. – Assobia através da abertura para a Direção Culinária, introduz lá o papel que, depois, é enviado para o escritório principal. Em seguida recebemos o abastecimento para o mês.

— E onde fica essa extraordinária Direção?

— Fica em Chicago, onde estão todos os grandes celeiros. Sabe, Chicago fornece toda a comida a toda a Comunidade Unida.

— Mas Chicago fica a uns mil quilómetros daqui. Quando a comida lhes chega a casa não está completamente estragada?

Aqui ela desatou a rir, embora eu visse que ela fazia um grande esforço para não rir. Mas a minha ignorância era evidentemente demasiado divertida e espantosa. Quando conseguiu recompor-se, respondeu:

— A comida é-nos enviada por eletricidade através das condutas culinárias. Tudo chega em poucos minutos se for necessário, se a refeição for de comida quente. Se se tratar de cereais ou de refeições condensadas, vem por expresso pneumático, em frascos ou em pílulas. Todos esses alimentos se transportam num bolso. Comemos as nossas refeições quando bebemos água, onde quer que nos encontremos, quando dá jeito e quando precisamos. Embora — acrescentou com um suspiro —, às vezes apetecia-me viver nos bons velhos tempos, no século XIX, por exemplo, quando aqueles queridos costumes antiquados estavam na moda, como os jantares que duravam quatro horas e as senhoras que eram convidadas para jantar pelos cavalheiros e toda a gente usava vestidos compridos, a roupa da época, e costumavam namoriscar – era assim que se dizia, não era? – quando chegava o vinho e a sobremesa. Como estão diferentes as coisas agora! Todavia, — apressou-se a acrescentar —, se as cozinhas e cozinhar e os jantares demorados não tivessem sido abolidos, a emancipação definitiva das mulheres nunca se teria realizado. O movimento das mulheres atrasou-se centenas de anos, como sem dúvida sabe, por causa do desejo das esposas que, como escravas, queriam agradar aos maridos vestindo-se e cozinhando ao jeito deles. Quando a última empada foi transformada no primeiro comprimido, foi aí que começou a verdadeira liberdade da mulher. Pôde então livrar-se da sua subordinação tanto ao marido como à criadagem. A verdade é que as mulheres só se tornaram realmente livres quando o Estado proibiu a contratação de criados. [...]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

Olhando Para Trás: 2000–1887 (1888)

[*Looking Backward 2000–1887*]

Edward Bellamy

(1850 – 1898)

Embora Edward Bellamy não tenha sequer chegado a cumprir 50 anos de vida, testemunhou um período de grande desenvolvimento, intensa industrialização e profundas mudanças a acompanharem a rápida ascensão dos Estados Unidos da América como primeira potência mundial, superando a supremacia até então assumida pela Grã-Bretanha. Jornalista, escritor e crítico social, Bellamy manifestou desde cedo interesse pelas circunstâncias políticas, sociais e morais do pós-guerra civil e, sobretudo, pelo potencial da ação coletiva e altruísta numa sociedade dividida e egoísta. Em *Olhando Para Trás: 2000-1887*, o autor junta a viagem no tempo ao comentário social, construindo uma narrativa especulativa na qual o narrador autodiégetico, Julian West, acorda em Boston no ano 2000 e, acompanhado pela família Leete, contacta com uma sociedade desprovida das desigualdades, competitividade, corrupção política, desperdício e pobreza dos finais do século XIX.

O próprio Bellamy escreveu uma sequência, *Igualdade* [*Equality*], publicada em 1897, ao passo que a excessiva tónica no trabalho e no modo de vida urbano, em detrimento da bonomia dos momentos de lazer e do companheirismo vivenciado no meio rural, levou William Morris a rebater *Olhando para Trás: 2000-1887* na utopia pastoral *Notícias de Nenhures, ou Uma Época de Descanso* (1890) e William Dean Howells em *Um Viajante de Altruria: Romance* (1894). Por seu turno, tanto o título como o conteúdo de *Olhando para Trás* inspirou a obra de Arthur Bird, *Olhar para o Futuro: Um Sonho dos Estados Unidos da América em 1999* (1899). A nova sociedade idealizada por Bellamy caracteriza-se pela solidariedade, eficiência, igualdade e abundância material, tornadas possíveis pelo progresso tecnológico, mas, sobretudo, por seguir um sistema cooperativo baseado numa economia estatal, na qual o trabalho é levado a cabo por um exército industrial e os rendimentos são iguais para todos. A alimentação – para além de desencadear a ação por meio do caldo ingerido pelo protagonista – enquadra-se na nova ordem social, pautada pela interação e cooperação, sobretudo graças ao serviço de alimentação gratuito, ao sistema pneumático de entregas, às cozinhas públicas e aos refeitórios comunitários.

Iolanda Ramos

CAPÍTULO III

[...] Sentindo-me um pouco tonto, bebi uma tigela de uma espécie de caldo por sugestão do meu companheiro e de imediato senti-me muito entorpecido e caí num sono profundo. [...]

CAPÍTULO XI

[...] — Quem faz então o trabalho doméstico? — perguntei.

— Não há trabalho doméstico para fazer – disse a Sra. Leete, a quem eu tinha feito a pergunta. — A nossa roupa é toda lavada nas lavandarias públicas a um preço extremamente barato e cozinha-se nas cozinhas públicas. [...]

CAPÍTULO XIII

[...] — Talvez o Sr. West gostasse de jantar hoje no Elephant — disse Edith quando saímos da mesa.

— Esse é o nome que damos ao refeitório comum do nosso bairro — explicou o pai dela. — Não só cozinhamos nas cozinhas públicas, conforme lhe contei na noite passada, como também o serviço e a qualidade das refeições são muito mais agradáveis quando tomadas no refeitório. As duas refeições menos importantes do dia são geralmente tomadas em casa, porque não valem o trabalho de sair: mas é normal sair para jantar. Não o temos feito desde que está connosco, com a ideia de que seria melhor esperar até que estivesse mais familiarizado com os nossos hábitos. Que acha? Jantamos hoje no refeitório?

Eu disse que o faria com toda a satisfação. [...]

CAPÍTULO XIV

[...] [E]ncontrei-me numa elegante sala de jantar que continha uma mesa para quatro. [...]

— Parece que estão em casa aqui – disse eu, quando nos sentamos à mesa e o Dr. Leete tocou uma campainha.

— Isto é na realidade uma parte da nossa casa, ligeiramente afastada do restante — respondeu ele. — Todas as famílias do bairro têm uma divisão à parte neste grande edifício para seu uso permanente e exclusivo mediante uma pequena renda anual. Para os hóspedes e os indivíduos de passagem existem alojamentos noutro andar. Se tivermos a intenção de jantar aqui, fazemos a nossa encomenda na noite anterior, escolhendo de entre o que há no mercado conforme os avisos diários nos jornais. A refeição é tão cara ou tão simples quanto nos aprouver, embora, claro, seja muitíssimo mais barata e muitíssimo melhor do que se fosse confecionada em casa. Na verdade, não há nada que interesse mais à nossa gente do que a perfeição da preparação da comida e dos cozinhados que

lhes são servidos, e admito que temos alguma vaidade no sucesso a que chegamos neste ramo dos serviços. Ah, meu caro Sr. West, apesar de outros aspetos da nossa civilização terem sido mais trágicos, imagino que nenhum poderia ser mais deprimente do que os fracos jantares que os senhores tiveram de comer, quero dizer, todos vós que não tinham grandes fortunas. [...]

O criado, um rapaz novo e bem-parecido, que trajava um uniforme ligeiramente diferente, apareceu então. Observei-o atentamente, já que era a primeira vez que tinha a ocasião de estudar de perto a atitude de um dos membros alistados no exército industrial. Este jovem, sabia-o pelo que me tinham contado, devia ter grandes estudos e ser igual, socialmente e em todos os aspetos, àqueles que servia. Mas era perfeitamente claro que para nenhuma das partes esta situação era minimamente embaraçosa. [...] Quando o jovem saiu da sala eu disse:

— Estou completamente boquiaberto ao ver um rapaz como este tão satisfeito por servir numa posição tão mesquinha.

— Que é essa palavra "mesquinha"? Nunca a ouvi – disse Edith.

— É uma palavra agora obsoleta — comentou o pai. — Se bem entendo, aplicava-se a pessoas que desempenhavam tarefas particularmente desagradáveis para servir outras pessoas e implicava uma conotação de desprezo. Não era assim, Sr. West?

— É praticamente isso — disse eu. — O serviço do pessoal, como servir à mesa, era considerado mesquinho e era tido em tão grande desprezo, no meu tempo, que as pessoas de cultura e de requinte preferiam sofrer privações a condescender em servir.

— Que ideia tão extraordinariamente artificial — disse a Sra. Leete, perplexa.

— Apesar de estes serviços terem de ser prestados — disse Edith.

— Claro, — repliquei. — Mas nós impúnhamo-los aos pobres e àqueles cuja única alternativa era morrerem de fome. [...]

— E os criados também podiam ser voluntários?

— Não, – respondeu o Dr. Leete. — Os criados são jovens sem qualificação de grau no exército industrial a quem podem ser atribuídas quaisquer ocupações que não exijam competências especiais. Servir à mesa é uma delas e cada jovem recruta passa por uma experiência destas. Eu próprio servi como criado durante vários meses neste mesmo refeitório, há uns quarenta anos. Mais uma vez deve lembrar-se de que não reconhecemos qualquer diferença de dignidade entre os diferentes tipos de trabalho que a nação exige de nós.

[...] Depois do jantar os meus anfitriões levaram-me a visitar o edifício cuja dimensão, arquitetura magnífica e riqueza decorativa me espantou. Não parecia ser apenas um refeitório, mas mais uma grandiosa casa de diversões e de reuniões sociais do quarteirão e nem parecia faltar qualquer equipamento de entretimento ou recreio. [...]

CAPÍTULO XXII

[...] – Uma causa muito importante da pobreza de antigamente era o desbaratar de mão de obra e de materiais que resultava das limpezas e da cozinha domésticas, assim como da execução individual de inúmeras outras tarefas às quais nós aplicamos o plano cooperativo. [...]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

Uma Semana no Futuro (1888-89)

[*A Week in the Future*]

Catherine Helen Spence

(1825-1910)

Nascida na Escócia, Catherine Helen Spence mudou-se aos catorze anos com a família para a Austrália, onde se destacou na vida pública como paladina da reforma social e política, defensora dos direitos das mulheres e pioneira na assistência a órfãos e crianças negligenciadas. Aclamada como uma das mulheres australianas mais notáveis de sempre, esta professora, jornalista, política e sufragista foi uma prolífica autora de romances, poemas, ensaios, artigos de periódicos e palestras públicas, proferidas quer na Austrália, quer nos Estados Unidos, Grã-Bretanha e Suíça.

Publicado em fascículos em *The Centennial Magazine: An Australian Monthly*, de dezembro, de dezembro de 1888 a julho de 1889, o texto *Uma Semana no Futuro* conheceu a primeira edição em livro apenas em 1987, o ano anterior àquele em que decorre a ação. Esta narrativa especulativa descreve uma Londres utópica no ano de 1988, acompanhando a narradora autodiegética ao longo de uma semana, visto que a protagonista – Emily Bethel, uma mulher de meia-idade, afetada por um problema cardíaco e desenganada pelo médico – opta por trocar um ano da sua vida em Adelaide, na Austrália, pela experiência de viver uma semana no futuro, cem anos mais tarde, na capital do Império, de forma a contactar com as novas gerações e as novas realizações. Para tal, e de acordo com a introdução explanada no primeiro capítulo, o Dr. Brown dá-lhe a beber a mandrágora que lhe provoca o transe e a transporta para o futuro, no qual se mantém idosa, mas em boa forma física e mental. Os restantes sete capítulos, correspondendo a cada dia da semana, versam uma temática específica: casas associadas, produção e distribuição cooperativa, infância e educação, casamento e relação entre os sexos, governo e leis, literatura e arte, e, associado ao domingo, religião e moral. Dando conta dos preceitos de Owen e Fourier, a sociedade próspera do futuro é regida pela cooperação e pelo bem-estar da comunidade. No que toca à alimentação, esta é variada, se bem que o consumo de carne seja diminuto e preterido em prol da dieta à base de legumes e fruta. A boa organização social reflete-se nos hábitos alimentares, a comida é abundante, e tanto as crianças como os trabalhadores do futuro têm um regime dietético muito mais saudável do que o seguido no século XIX.

Iolanda Ramos

CAPÍTULO II

SEGUNDA-FEIRA
Casas Associadas

[...] — E como fazem com os criados? — perguntei.

— O serviço nesta e nas outras casas é feito por contrato. Os homens e as mulheres que zelam pelo conforto diário nas nossas vidas são tão independentes e respeitados quanto aqueles a quem servem.

[...] A nossa agradável conversa foi interrompida neste ponto pelo som estridente de uma campainha elétrica.

— É a chamada para o jantar — disse ela —, é meio dia e meia.

— Chamam jantar à vossa refeição do meio dia e não almoço?

— Claro, porque é jantar.

— Quais são as horas das vossas refeições?

— Pequeno almoço às sete e meia, jantar à uma e ceia às seis e meia são as nossas horas na casa Owen.

— Nem todas as pessoas que estão a trabalhar podem vir comer ao meio dia.

— Alguns dos cavalheiros que trabalham na City comem lá o jantar, mas quase todos nós conseguimos aparecer para a refeição principal do dia. Vai querer tirar o seu chapéu e a capa e lavar as mãos. Vou tocar para alguém lhe ir mostrar o seu quarto.

— Suponho que não se vestem para o jantar do meio dia?

— Oh, troco esta touca, que serve muito bem para o meu quarto, por uma mais fresca e tiro o avental, é tudo.

— Então vestem-se para a refeição da noite?

— A gente nova pode arrebicar-se um bocadinho, mas nós os velhotes não nos mudamos.

[...] Vi, deste lado da casa que dava para as traseiras, uma horta cultivada de uma forma que ultrapassava tudo quanto eu tinha visto ou sonhado. Eram canteiros de hortaliças – sem que se avistasse qualquer erva daninha –, eram árvores de fruta encostadas aos muros e podadas de modo a apanharem o máximo que pudessem do parco sol inglês. Alperces dourados que me lembravam a Austrália, pêssegos penugentos, maçãs rosadas, peras que se desfaziam em sumo; toda a tribo das groselhas e outras bagas estava representada, assim como a das framboesas; os morangos, é claro, já tinham acabado, com exceção de uns que pareciam ser uma variedade branca tardia. Devia haver à volta de hectare e meio de terreno nesta parte de trás, para além do jardim que já tinha visto na frente. Estavam construídos no local mais favorável um grande coberto e uma estufa de modo a que as flores e os frutos exóticos pudessem ser cultivados, tal como as vulgares variedades inglesas. Este pomar e esta horta pareciam estar a cargo de três jardineiros que, como eu vi, vestiram os casacos e foram jantar, provavelmente nos respetivos Lares Associados. [...] Dirigimo-nos para a sala de jantar dos adultos, na qual as crianças não eram admitidas até fazerem catorze anos.

— Em regra as famílias sentam-se juntas às refeições. [...]

Comparei a mesa, à qual se sentavam umas setenta pessoas, com uma mesa numa *table d'hôte*, ou num grande navio de cruzeiro. As instalações eram boas sem serem luxuosas. A toalha e os guardanapos eram toleravelmente finos e de uma brancura deslumbrante. Roupa, vidros, serviço, facas, garfos e colheres, tudo ostentava a marca Casa Owen e podia ser substituído se se partisse ou estragasse. As vinte famílias da classe média do século XIX teriam, pelo menos, dois conjuntos em porcelana e faiança, assim como, relativamente aos copos e aos artigos mais caros, um número extra para fins de hospitalidade. Deste modo, havia uma grande poupança em relação às despesas e gastos das vinte famílias. A comida era abundante e excelentemente confecionada e servida, mas havia muito menos carne na mesa do que aquilo que eu estava habituado a ver. Três das famílias eram absolutamente vegetarianas, mas, independentemente desse facto, a dieta de legumes ocupava um lugar muito maior na alimentação, agora que todas as classes viviam do mesmo modo e que se previa que a Inglaterra providenciasse o sustento de toda a sua população. As sopas, feitas sobretudo com legumes secos, uma profusão de hortaliça crua e cozinhada – alguma que me era conhecida, mas outra completamente nova –, saladas, sobremesas e pastelaria ligeiras, bem como uma grande quantidade de fruta, juntamente com pão branco e castanho *à discretion* compunham o jantar, que muito apreciei. Havia muita gente que bebia água, mas alguns bebiam cerveja leve e vinho com o jantar. Disseram-me que estes pagavam um pouco mais e os vegetarianos um pouco menos em relação ao contributo médio para as despesas domésticas. Quatro criados muito competentes – dois homens e duas mulheres – serviam à mesa. As crianças tinham jantado meia hora antes, na sala de jantar que lhes estava destinada. A refeição durou cerca de quarenta minutos ou três quartos de hora no meio de conversas muito animadas – sobretudo entre cada uma das famílias, mas, ocasionalmente, também mais generalizada. [...]

O Sr. Oliphant era, nessa altura, membro do comité da Casa Owen e mostrou-me toda a propriedade. Primeiro fomos à cozinha, com o seu maravilhoso fogão e a lareira central que aquecia suficientemente todo o edifício a um custo muito reduzido para cada família, mesmo no inverno. A mesma poupança caraterizava a iluminação elétrica do estabelecimento. O saneamento era perfeito e, em consequência, a saúde da pequena comunidade era, em geral, excelente.

Os bens essenciais eram fornecidos por lojas cooperativas, as quais, por seu turno, estavam ligadas a quintas e a fábricas cooperativas. [...] A Casa Owen cultivava toda a fruta e legumes que consumia e o jardim também lhe fornecia o mel. Os restos da horta e da casa alimentavam os porcos e a capoeira, mas o leite era comprado, assim como os outros lacticínios, o pão, a carne, a mercearia em geral e a cerveja e o vinho eram adquiridos nas lojas cooperativas de que a Casa era membro. [...]

A refeição da noite foi anunciada antes de eu conseguir absorver tudo o que queria acerca da Casa Associada e do seu funcionamento. A ceia, como lhe chamavam, era diferente do jantar, pois na mesa não havia carne nem sequer peixe. Havia chá, café e cacau – uma bebida muito recente apadrinhada pelos vegetarianos – pão, manteiga, compotas, doces leves, saladas e grande abundância de fruta. Só comiam carne uma vez por dia, mesmo aqueles que não eram vegetarianos, mas os melhores substitutos vegetais do tipo feijão ou grão eram largamente consumidos, espe-

cialmente ao pequeno almoço que, segundo me disseram, era uma refeição mais substancial do que a ceia. Ao pequeno almoço comiam papas de aveia e trigo, lentilhas e outros legumes, com ovos preparados de diferentes maneiras, toucinho e peixe. Nunca na vida comi pão e manteiga mais deliciosos do que na ceia – a única memória que se aproximava era de Paris. Três refeições por dia era a regra da casa. Os inválidos podiam comer com mais frequência, mas considerava-se que as crianças e os adultos saudáveis ficavam abundantemente alimentados com o pequeno almoço, o jantar e a ceia. Comparei estes repastos com os das pessoas abastadas em Melbourne e achei que, embora diferentes, eram substancialmente tão bons uns quanto os outros; mas, quando os comparei com os dos trabalhadores australianos, carne, chá e pão três vezes por dia, percebi que os trabalhadores do futuro tinham um regime dietético muito mais saudável e que, no que tocava às crianças, a quem dei uma espreitadela, não havia comparação. [...]

CAPÍTULO III

TERÇA-FEIRA

Produção e Distribuição Cooperativas

[...] — A maquinaria aligeirava o trabalho em todos os aspetos [...]. Encontravam-se todos os trens de cozinha, panelas para cozer, tabuleiros para assar, tachos de cozer a vapor, instrumentos para pelar, descascar e cortar que tão úteis são quando há que preparar grandes quantidades de comida, mas que não vale a pena comprar para cada casa isolada. O mesmo acontecia em todos os departamentos. Fiquei convicto de que com exceção das artes do têxtil, seis horas de trabalho são tão eficazes agora como dez quando deixámos o mundo.

— O serviço pessoal deve ser muito mais eficiente — disse eu. — A menos que as vossas vinte famílias precisem de muito menos apoio do que antigamente.

— Provavelmente é isso. Aqui ninguém toca a campainha para obrigar uma criada a subir dois andares para lhe dizerem que querem isto ou aquilo e mandá-la descer para ir buscar a tal coisa. Mesmo com o elevador e o telefone, os nossos auxiliares não têm muitas interrupções desse tipo. Todos os serviços necessários no que toca a limpeza da casa, cozinhar e servir as refeições, lavagem e arrumo de roupas nos são prestados sem termos o trabalho de os ordenar.

— Então nunca ficam desiludidos porque a cozinheira decidiu ir-se embora a correr na véspera de um grande jantar ou porque a rapariga que se ocupa do bebé resolve aceitar à última da hora um trabalho mais bem remunerado.

[...] Havia campos de ervilhas e favas que não eram exclusivamente para as rações dos cavalos como antigamente. O bem-estar da comunidade beneficiava grandemente da utilização de produtos, dantes desprezados como alimento humano. Eram produzidos legumes para venda assim como para fornecer com abundância a todos quantos trabalhavam na quinta. Plantavam-se árvores de fruta como abrigo onde eu me habituara a ver filas de abetos ou de outras espécies florestais. Agora que as artes da construção tinham colapsado e a construção naval também

desaparecera porque as necessidades mundiais eram satisfeitas sobretudo com os rápidos barcos a vapor construídos em ferro, o mercado para a madeira de construção tornara-se muito limitado e, assim, as espécies produtoras de alimento, como macieiras, pereiras, ameixoeiras e nogueiras, tinham vindo substitui-las. Uma grande instalação leiteira empregava continuamente vários habitantes da Casa Ossulton. Outro contingente estava encarregado dos porcos e das aves de capoeira que existiam em proporções muito maiores do que nas velhas quintas capitalistas. A criação destas aves tornou-se, de facto, um empreendimento científico e era perfeitamente possível que cada cidadão tivesse uma galinha na panela aos domingos, segundo o generoso, mas pouco eficaz desejo de *Henri Quatre*. Até as colmeias da quinta contribuíam consideravelmente para os fundos comuns. Os ovos, a manteiga ou o queijo já não vinham do estrangeiro, e de fruta apenas a pouca que o clima inglês não conseguisse produzir. [...]

Estes trabalhadores já não viviam em casebres frios e húmidos nem tinham falta de comida nem de roupa que os agasalhasse contra as mudanças climáticas. Não só tinha havido progressos consideráveis na dieta do trabalhador agrícola em Inglaterra, como o lavrador americano e o agricultor australiano não tinham uma dieta tão boa nem tão variada, nem nada que se parecesse com o conforto alimentar de que gozavam estes agricultores cooperativos. O serviço era todo feito por membros da casa e exclusivamente por mulheres. [...]

A cerveja caseira era excelente, leve e deliciosamente fresca, feita com malte e lúpulo cultivados na quinta. Havia também cidra para quem a preferisse. Encontrei menos abstémios na Casa Ossulton do que na Casa Owen, mas talvez isto se devesse ao facto de ser época de colheitas. A comida não era tão delicada, mas era particularmente boa. [...]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

Mizora: Uma Profecia.

***Um Manuscrito Encontrado Entre os Papéis Particulares da Princesa Vera Zarovitch; Constitui um Verdadeiro e Fiel Relato da sua Viagem ao Interior da Terra, com uma Descrição Rigorosa do País e dos seus Habitantes, Costumes, Maneiras e Governação* (1880-81; 1890)**

[Mizora: A Prophecy. A Mss. Found Among the Private Papers of Princess Vera Zarovitch; Being a True and Faithful Account of her Journey to the Interior of the Earth, with a Careful Description of the Country and its Inhabitants, their Customs, Manners, and Government]

Mary E. Bradley Lane

(1844-1930)

Esta obra constitui mais um texto ficcional que visa exibir um cunho de autenticidade, ao explicitar no subtítulo ser a reprodução de um manuscrito que corresponde ao relato verdadeiro e fiel da protagonista. Supostamente escrito pela própria princesa Vera Zarovitch, uma refugiada política russa, foi publicado na forma de volume em 1890, tendo surgido inicialmente em fascículos no periódico *Cincinnati Commercial*, entre 1880 e 1881. A narradora autodiegética começa por professar o seu dever para com a ciência, o que a faz partilhar com os leitores a sua descoberta de um povo maravilhoso e misterioso.

Tratando-se de uma narrativa especulativa que, em consonância com os preceitos feministas, confere o exercício de poder às mulheres, estas detêm o controlo total da produção e distribuição dos alimentos, numa sociedade exclusivamente composta por mulheres – belas, saudáveis, brancas e loiras –, o que indicia uma combinação de evolução biológica e eugenia. A autor/narradora apresenta descrições pormenorizadas dos alimentos, bem como dos utensílios, modo de preparação da comida e tipo de dieta alimentar. É de salientar que, embora a alimentação resulte de um processo de ciência aplicada bastante inovador, desenvolvido em laboratório por mulheres que são peritas em química, os alimentos são convencionais. Dado que em Mizora não se cria gado, o leite, a manteiga, o queijo e as natas são produzidos por via sintética, tal como a carne, e o pão é feito à base de pedra. Mantém-se também a utilização de fruta e legumes naturais, se bem que passíveis de manipulação para se preservarem por anos sem perderem o sabor. Além disso, os alimentos – abundantes, baratos e saborosos – são vendidos em mercados sem necessidade de haver vendedores, visto que as clientes os pagam voluntariamente. Ao imaginar uma sociedade na qual a culinária é uma ciência, Mary Bradley Lane opta por apresentar uma confeção variada de alimentos de diferentes sabores e qualidades, o que implica uma escolha individualizada por parte de quem os confeciona e os consome. Nessa medida, a autora demarca-se das propostas coletivistas, características das utopias progressistas da época.

Iolanda Ramos

PRIMEIRA PARTE

Capítulo II

[...] Tendo enfiado a minha farpela nova, desci as escadas e encontrei-me com o meu guia que me conduziu a uma sala de jantar espaçosa. As paredes estavam ornadas de quadros, especialmente pinturas de frutos e flores [...]. Os ocupantes da sala eram todos mulheres e voltei a reparar no facto de todas serem loiras: belas, graciosas, delicadas e com vozes mais suaves e doces do que o som de harpas eólicas.

A mesa, na sua disposição e decoração, era a mais bela que jamais tinha visto. A toalha de linho branco parecia brocado de cetim. As facas e garfos eram de ouro com cabos de âmbar sólido. Os pratos eram da mais fina porcelana. Alguns deles, em particular os fruteiros, pareciam feitos de geada. Muitos destes fruteiros eram de filigrana de ouro. Atraíram imediatamente a minha atenção, não por causa da delicada arte da sua feitura e do desenho único dos pratos, mas, sobretudo, por causa dos magníficos frutos que continham. Um deles, que parecia um enorme íris africano, ostentava diversas variedades de ameixas, grandes como ovos de galinha e transparentes. Eram amarelas, azuis e vermelhas. O centro da mesa estava ocupado por um fruteiro maior do que os outros. Parecia um barco de espuma do mar rodeado de musgo dourado. Por sobre as bordas pendiam cachos de uvas de uma rica cor de vinho e claras como ametistas. A segunda camada lembrava globos de mel, a seguinte era de um rosa muito pálido, e o topo da pirâmide era composto por uvas brancas com a cor e a transparência do orvalho.

Os frutos eram muito belos. Pensei que seria um sacrilégio destruir o encanto que tinham para os olhos; mas quando os vi serem tocados por uns dedos de pontas rosadas, cuja beleza nenhuma arte poderia representar e quando os vi desaparecer entre aqueles lábios tentadores, pensei que o festejado era digno da festa. A fruta parecia ser a parte principal da alimentação daquela gente e era servida no seu estado natural. Contudo, a mim serviram-me uma coisa semelhante a um bife e que era de uma excelente qualidade. Soube posteriormente que se tratava de carne preparada quimicamente. No fim da refeição foi-me apresentada uma taça que se assemelhava a metade de uma bola de sabão com toda a sua beleza iridescente a tremeluzir e a cintilar na luz. Continha uma beberagem parecida com chocolate, mas cujo sabor não ficava nada a dever ao néctar dos deuses das fábulas.

Capítulo III

[...] As senhoras – que eu tinha suposto tratar-se de jovenzinhas – eram na realidade mulheres e mães e tinham chegado a uma idade que entre nós estaria associada a decrepitude, rugas e demências. Todas eram peritas em química e o seu trabalho era a preparação de comida a partir dos elementos. Não era de espantar que possuíssem a flexibilidade e a frescura da eterna juventude, já que a matéria e as impurezas terrenas que estão sempre presentes naquilo que comemos, lhes eram desconhecidas. [...]

Capítulo IV

[...] No National College, onde é ensinada como qualquer matéria regular, testemunhei a produção química de pão e de uma preparação semelhante a carne. A agricultura, nesta terra maravilhosa, era uma arte perdida. Ninguém que eu tivesse interrogado possuía qualquer conhecimento na matéria. Desaparecera no obscuro passado do seu barbarismo. Com exceção dos legumes e da fruta que eram cultivados com uma perfeição voluptuosa, a comida deles provinha dos elementos. Uma epidemia de fome entre este povo iluminado era impossível e a escassez era coisa desconhecida. A isto se devia que a pobreza lhes fosse desconhecida, assim como a doença. A pureza absoluta de tudo o que comiam preservava uma atividade de capacidade vital que ultrapassava de longe a nossa esperança de vida. A duração de cada ano, medido por duas estações, era a mesma dos nossos, mas as mulheres cuja longa vida contava já uma centena deles, tinham mais juventude, frescura e leveza do que eu próprio que ainda mal passara dos vinte e dois anos.

Escrevi uma minuciosa descrição dos processos através dos quais elas transformavam em comida elementos sem valor – sem valor por causa da sua abundância – e guardei-a cuidadosamente para os utilizar no meu próprio país. Aí as secas ou as chuvas em excesso causavam escassez e, por vezes, fome. A luta dos pobres era por pão e todos os outros interesses eram inexistentes. Muitos nem sabiam o que eram alimentos adequados e nutritivos. Mas aqui, em Mizora, os alimentos mais requintados provinham dos laboratórios químicos e eram baratos como a terra que tinham debaixo dos pés. [...]

Capítulo V

[...] — Ela é uma das mais distintas químicas desta nação. Solucionou o problema de produzir pão a partir do calcário e de muito melhor qualidade do que antes se usava.

— Não me digas que me deste uma pedra quando pedi pão! — exclamei.

— Não fizemos nada disso — replicou Wauna. — Demos-te aquilo que achaste ser pão, mas que é feito a partir do calcário e dos resíduos das pedreiras de mármore. [...] Ela nasceu com o génio da cozinha e nada mais. Não a viste com um tubo de vidro comprido a testar os recipientes de legumes e fruta que estavam a cozinhar?

[...] Os convidados partiram sem que tivessem sido oferecidos refrescos. Eu expliquei os costumes do acolhimento no meu país, o que suscitou expressões de espanto. Seria um insulto oferecer qualquer tipo de bebida refrescante aos hóspedes entre as horas normais das refeições, porque isso implicaria que desejavam prejudicar-lhes a saúde. [...]

Capítulo VI

[...] Cozinhar era uma arte, arte que o povo de Mizora tinha cultivado ao ponto da maior excelência. Não é estranho, quando compreendemos a sua inteligência, que atribuam à cozinha a mesma honra que a gente do meu país confere à escultura, à pintura e à literatura. A Preceptora declarou-me que o mesmo se passaria com o meu povo quando a educação se tornasse universal e os pobres pudessem entrar na vida com a mesma cultura intelectual dos ricos. A química dos alimentos e a sua importância na preservação de um vigor juvenil e na prevenção das doenças seriam então entendidas e apreciadas por todas as classes e seriam objeto da deferência que merecem. [...]

Havia muito que sentia curiosidade de observar o interior da vida doméstica e um dia atrevi-me a pedir à minha amiga autorização para entrar na cozinha dela. Este pedido suscitou surpresa, quando comecei a explicar e a pedir desculpa. Mas a minha anfitriã sorriu e disse:

— A minha cozinha está sempre tão aberta aos meus convidados como a minha sala de estar.

Todas as cozinhas em Mizora se encontram no mesmo lugar e são organizadas da mesma maneira. Por isso, descrever uma é descrevê-las a todas. Comecei a explicar que, no meu país, a boa educação impede um hóspede de entrar na cozinha do seu anfitrião e que é frequente que o aspeto da cozinha – e o da cozinheira – não causem um grande apreço gástrico pelos ingredientes nela preparados.

[...] Observei que o cuidado mais rigoroso era aplicado à preparação dos alimentos. Exigia-se que cada cozinheira fosse uma química de excelência: outra coisa que me impressionou por ser radicalmente diferente dos hábitos em voga no meu país.

Tudo era cozinhado com ar quente e tapado, para que nenhum odor fosse percetível na cozinha. Tubos de ventilação conduziam o vapor dos alimentos cozinhados para fora de portas. Legumes e frutos pareciam adquirir um sabor mais rico quando assim cozinhados. Os temperos eram feitos com o peso e a medida exatos e nada era mexido nem provado. Um tubo de vidro, baseado no princípio do termómetro, determinava quando cada artigo estava pronto. A perfeição a que tinham chegado como químicos culinários foi para mim uma fonte de grande gratificação, tanto no que se referia ao paladar de uma comida tão deliciosa e agradável, como quanto ao seu efeito saudável na minha constituição. Deliciosa como era, uma refeição preparada por uma cozinheira de Mizora podia rivalizar com os festins dos deuses de que falam as fábulas. Os efeitos benéficos que exerceu sobre mim manifestaram-se num melhor tónus corporal e num aumento dos espíritos animais, uma agradável sensação de satisfação e amabilidade.

A Preceptora disse-me que o primeiro passo para a erradicação da doença consistia na preparação científica dos alimentos e na criação de escolas onde a cozinha era ensinada como uma arte a todos os que se candidatavam e sem pagamento de qualquer propina. Colocada numa base científica, a preparação dos alimentos tornava-se respeitável.

— Eliminar dos alimentos a matéria terrena deletéria é o nosso objetivo constante. Só a isso devemos a imunidade da velhice antes daquele período da vida em que o vosso povo se torna decrépito e senil. O corpo humano é como o pavio de uma lâmpada que filtra o óleo ao mesmo tempo que fornece luz. Com o passar do tempo, o pavio fica entupido e inútil e tem de se deitar fora. Se pudéssemos ter um óleo perfeitamente puro, o pavio nunca se entupia.

[...] Perguntei por que razão a cozinha não estava organizada da mesma forma que a lavandaria, como um negócio público diferente, e responderam-me que tinham tentado fazê-lo inúmeras vezes, mas que sempre se tinha revelado impraticável. Um tipo de trabalho numa lavandaria serviria toda a gente, mas o mesmo não aconteceria com uma forma única de cozinha. Os gostos e os apetites diferem grandemente. O que seria agradável para um desagradaria a outro e preparar alimentos para um grande número de clientes, sem saber ou sem poder saber exatamente qual seria a procura, redundara sempre em prejuízos de monta e, dado que as gentes de Mizora eram economistas rigorosos e exigentes, não era de espantar que tivessem optado pelo plano mais económico. Cada cozinheira particular conseguia determinar com precisão a quantidade de alimentos necessários na casa onde trabalhava e, conhecendo os gostos das pessoas da casa, podia agradar a todas sem desperdícios.

— Nós, para já, — disse o meu distinto instrutor —, obtemos todos os nossos frutos e legumes da terra. Temos pomares, vinhas e hortas de que tratamos com muito cuidado e que, com os nossos conhecimentos de química, conseguimos manter saudáveis e produtivos. Mas existe sempre mais ou menos matéria de solo em toda a comida que provém do cultivo da terra e os nossos laboratórios estão atualmente a tentar criar frutos e legumes artificiais que satisfaçam o paladar e estejam desprovidos de material deletério.

Capítulo VIII

Foi durante a visita à casa da minha amiga que assisti pela primeira vez à maneira peculiar como são geridos os mercados em Mizora. Tudo, como de costume, estava extremamente limpo e arrumado. A fruta e os legumes eram frescos e perfeitos. Examinei quantidades deles para me certificar da qualidade e não consegui encontrar mácula ou imperfeição em nenhum. O mercado era frequentado apenas por compradores. Cestos de fruta, molhos de legumes e, de facto, tudo o que estava exposto para venda tinha indicada a qualidade e o preço. [...]

As variedades de maçãs, peras, pêssegos e outros frutos tinham etiquetas com os nomes, indicando a qualidade e se eram doces, amargos ou ligeiramente ácidos. Não encontrei nenhum exemplo de erro. Cheguei a uma banca que continha unicamente manteiga e natas em boiões de vidro. A manteiga tinha uma bela cor alaranjada como algumas manteigas de grande qualidade que eu tinha visto no meu país. As natas, um artigo que gosto de tomar, tinham um ar tão tentador que tive imensa vontade de comprar um boião para satisfazer o meu apetite. A senhora que eu acompanhava (a cozinheira da minha anfitriã) informou-me que se tratava de uma preparação artificial. A manteiga e o queijo eram produtos químicos. Diferentes laboratórios produziam artigos de sabores variados, dependendo da competência do químico. Embora a sua feitura não fosse segredo, certos laboratórios gozavam de uma reputação especial no que tocava à manteiga e ao queijo, devido à precisão com que os seus elementos eram combinados.

Contou-me toda uma história sobre os alimentos artificiais e também sobre a forma como

conservavam frutos e legumes no seu estado natural durante anos, sem que estes apodrecessem ou perdessem sabor, por isso, quando eram comidos eram quase tão bons como se fossem acabados de colher. Depois de a ouvir dizer que as natas eram fabricadas, resolvi prová-las. Deixando cair uma moeda no cesto, peguei num copo e bebi. Uma expressão enojada percorreu o rosto da minha companheira.

— Não bebe disto? — perguntei com surpresa, pousando o copo vazio. — É verdadeiramente delicioso.

— À hora normal das refeições todos bebemos e, às vezes, até bebo de preferência a outras bebidas, mas nunca em público. Nunca verá um cidadão de Mizora comer ou beber em público. Olhe em volta deste mercado e não verá uma única pessoa, adulta ou criança, a comer ou a beber, a não ser que seja água.

[...] Havia outro artigo fabricado em Mizora que suscitava o meu espanto e admiração. Era o vidro elástico. Mencionei frequentemente as formas únicas como o utilizavam e devo explicar porquê. Tinham descoberto um processo para tornar o vidro tão maleável como borracha. Era mais útil ainda do que a borracha porque era praticamente indestrutível. Ultrapassava o ferro em muitas utilizações. Todos os utensílios de cozinha eram feitos com este vidro. [...]

SEGUNDA PARTE

Capítulo VI

[...] [–] Estudamos, investigamos e experimentamos para que aqueles que virão depois de nós sejam mais felizes do que nós. Todos os dias a Ciência nos revela algum conhecimento novo que tornará a vida futura ainda mais fácil do que agora.

— Não consigo conceber — disse eu —, como podem melhorar mais ainda.

— Quando fabricamos fruta e legumes a partir dos elementos, não consegue entender o quanto se tem a ganhar? A velhice e a morte virão mais tarde, e o trabalho agrícola desaparecerá. Um benefício destes não será gozado durante a minha vida. Mas trabalhamos para que seja realidade nas gerações vindouras. [...]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

Notícias de Nenhures, ou Uma Época de Descanso, sendo alguns capítulos de Um Romance Utópico (1890)

[*News from Nowhere, or An Epoch of Rest, being some chapters from A Utopian Romance*]

William Morris

(1834 – 1896)

News from Nowhere, de William Morris, é primeiro publicado em fascículos, no jornal *Commonweal*, entre janeiro e outubro de 1890. É um texto de carácter propagandístico, dedicado ao público socialista daquele jornal que o próprio Morris subsidia. Morris escreve a sua utopia na última fase da sua eclética obra – de poeta, de *designer*, de evangelizador político –, nela fazendo a síntese das influências que sofreu ao longo da vida. A Inglaterra do futuro que descreve em tudo se assemelha à forma idealizada como ele a viu, na infância; nas curvas sinuosas do Tamisa, o protagonista da utopia desfruta, como outrora Morris o fez, dos prazeres da comunhão absoluta com a natureza; mas também o seu medievalismo e a sua teoria da arte se pressentem no apreço pelo gótico, no culto do genuíno e do belo, na preservação de um "collective skill", no ideal físico feminino, nos trajes que os habitantes dessa feliz Inglaterra ostentam. A diatribe contra a industrialização e o ódio à civilização vitoriana são, sem dúvida, na sua essência, de inspiração romântica, enquanto que a descrição da Revolução e do processo de reconstrução social são claramente marxistas.

A publicação de *News from Nowhere* em livro surge, numa edição revista, primeiro em Boston, em 1890, e depois em Londres, em 1891. O facto de o livro ser publicado em Boston não nos deverá surpreender: a utopia de Morris afirma-se, em todos os aspetos, como contraponto à utopia de Edward Bellamy, publicada três anos antes nessa mesma cidade americana. O que Morris procura contestar, junto dos leitores de Bellamy, é a visão que o escritor americano oferecera daquilo que seria uma utopia socialista, alcançável através da política gradualista fabiana. Assim, ao conceito bellamiano de trabalho como um fardo (traduzido na reforma aos 45 anos), Morris contrapõe o do trabalho como prazer. À vida urbana, Morris prefere a vida rural. Contestando o valor da máquina como princípio transformador da sociedade, Morris propõe o da arte. Em vez de confiar num processo de monopolização progressivo e pacifista, Morris acredita que apenas a revolução poderá conduzir ao estabelecimento de uma sociedade onde impere o "verdadeiro socialismo".

Nos trechos selecionados, o protagonista, William Guest, visita, em sonhos, a sociedade do futuro. Em todos os lugares de Londres que lhe são familiares, Guest testemunha as consequências da abolição da propriedade privada e do dinheiro: o casamento, visto como um contrato, deixa de ter sentido; o trabalho, em vez de uma obrigação, afirma-se como prazer e forma de expressão

artística; e os restaurantes comunitários afirmam-se pela abundância e qualidade dos produtos que servem. A aplicação das "perguntas utópicas" a esta utopia – "Quem produz? Quem consome? Quem prepara? Quem serve? Quem limpa?" – revelará, contudo, que por trás da felicidade celebrada por Guest está uma sociedade que, ainda que liberte as mulheres do contrato matrimonial, continua a reservar-lhes um lugar na área da confeção alimentar – são elas que preparam as refeições e servem à mesa. Já a resposta às perguntas "Como se prepara? Onde se prepara?" evidenciará o forte espírito cooperativo que anima esta sociedade, o estado de felicidade exagerada – que Morris sublinha para manter o leitor consciente do caráter onírico da descrição – e o seu gosto pela Idade Média. Quanto à comida, Morris, cujas qualidades como cozinheiro eram reconhecidas pelos amigos, não deixa margem para dúvidas: simples, mas de grande qualidade, fresca e caseira – assim deveria ser a comida da sociedade ideal, sempre acompanhada dos melhores vinhos.

Fátima Vieira

CAPÍTULO III

O albergue e o seu pequeno almoço

[...] Uma ou duas palavras de Robert, o tecelão, e elas imediatamente acorreram em nossa ajuda e vieram até nós, pegaram-nos pela mão e levaram-nos para uma mesa no canto mais agradável da sala, onde o pequeno almoço estava posto para nós; e, quando nos sentámos, uma delas saiu a correr para as divisões que já descrevemos e voltou daí a instantes com um grande ramo de rosas, muito diferentes em tamanho e qualidade daquelas que Hammersmith cultivava habitualmente, mas com todo o ar de produto de um velho jardim campestre. Voltou a correr para a copa, regressando mais uma vez com uma jarra de vidro muito delicada onde pôs as flores, pousando-as no meio da nossa mesa. Outra, que também tinha corrido lá para fora, voltou com uma grande folha de couve cheia de morangos, alguns ainda mal maduros e disse ao pousá-los na mesa:

— Ora aí estão. Pensei neles hoje antes de me levantar, mas por causa do estranho a entrar no seu barco, Dick, passou-me completamente, de modo que não cheguei antes dos melros. Contudo, têm aí alguns que são tão bons quanto os melhores que esta manhã se podem encontrar em Hammersmith.

Robert deu-lhe uma pancadinha amistosa na cabeça e atacámos o nosso pequeno almoço que era bastante simples, mas cozinhado com a maior das delicadezas e disposto na mesa com muita elegância. O pão era particularmente bom e de espécies variadas, desde a grande broa caseira, escura, pesada e adocicada, muito a meu gosto, até aos palitos finos e estaladiços como eu tinha comido em Turim. [...]

CAPÍTULO VI

Umas compritas

[...] — Sim — disse ele. — Este é um mercado muito bom para coisas bonitas e é normalmente reservado para os artigos mais especiais, já que o mercado das Câmaras-do-Parlamento, onde vendem as couves e os nabos e coisas do género, juntamente com cerveja e com o vinho mais acre, fica tão perto.

[...] — Vizinhos — disse a rapariga (que fazia todas as despesas da conversa, porque o irmão era claramente muito tímido) —, façam-nos o gosto de beber um copo à nossa saúde antes de partirem, pois não é todos os dias que temos hóspedes assim.

Com isto o rapaz pousou o tabuleiro no balcão e solenemente verteu um vinho cor de palha nas taças altas. Sem qualquer relutância, bebi, porque o dia quente tinha-me feito sede; e, pensei eu, ainda estou neste mundo e as uvas do Reno ainda não perderam o sabor, porque se alguma vez bebi um bom Steinberg, foi esta manhã que o bebi e mentalmente tomei nota para perguntar a Dick como conseguiam fazer um bom vinho quando já não havia trabalhadores obrigados a

beber zurrapas em vez do vinho fino que eles próprios faziam.

— Não bebem um copo à nossa, queridos vizinhos? — disse eu.

— Não bebo vinho – disse a rapariga. — Gosto mais de limonada, mas desejo-vos saúde.

— E eu gosto mais de cerveja de gengibre — disse o rapazinho.

Pois é, pensei eu, os gostos das crianças também não mudaram muito. E com isto disse-lhes bom dia e saí do reservado. [...]

CAPÍTULO XVI

Jantar no salão do mercado de Bloomsbury

[...] [A]s bonitas empregadas vieram ter connosco a sorrir e a palrar como rouxinóis-dos-caniços na margem do rio e começaram a dar-nos o jantar. Quanto a este, tal como acontecera com o pequeno almoço, tudo estava cozinhado e servido com uma elegância que mostrava que aqueles que o tinham preparado se interessavam pelo que faziam; mas não havia excessos, nem em quantidade nem em gulodice; tudo era simples, embora excelente no seu género; e foi claramente dito que não se tratava de uma festa, mas sim de uma refeição normal. Os copos, talheres e pratos eram muito belos aos meus olhos, habituados como estes estavam ao estudo da arte medieval; mas atrevo-me a dizer que um frequentador de clubes do século XIX os acharia grosseiros e mal-acabados; a loiça era de barro vidrado a chumbo, embora lindamente ornamentada; a única porcelana era aqui e ali uma peça antiga oriental. Também os copos, se bem que elegantes e delicados e de formas muito variadas, apresentavam bolhas e uma textura mais áspera do que os artigos comerciais do século XIX. Os móveis e, em geral, as decorações do baile eram muito do mesmo estilo do arranjo da mesa, bonitos na forma e altamente decorados, mas sem o "acabamento" comercial dos carpinteiros e marceneiros dos nossos dias. Em regra, havia uma ausência total daquilo a que o século XIX chama "conforto" – ou seja, incomodidade acolchoada; por isso, mesmo descontando a deliciosa excitação do dia, nunca tinha jantado de forma tão agradável.

Quando acabámos de comer e estávamos ainda sentados com uma garrafa de um muito bom vinho de Bordéus à nossa frente, Clara voltou à questão dos temas dos quadros [...].

Ele suspirou, depois sorriu e disse:

— Pelo menos regozijemo-nos por termos recuperado a nossa infância. Bebo a estes dias! [...]

CAPÍTULO XXII

Hampton Court e um apreciador dos tempos passados

[...] Fomos até ao palácio e diretos ao salão grande de que tão bem nos lembrávamos, onde se encontravam mesas dispostas para o jantar e tudo preparado como em Hammersmith Guest-Hall. Acabado o jantar, dispersámo-nos pelos antigos quartos [...].

Todas as comidas e bebidas, apesar de diferentes daquilo que tínhamos tido em Londres, eram melhores do que boas, mas o velho pôs-se a olhar com um ar bastante amuado para a travessa principal, que estava na mesa, sobre a qual se encontrava um trio de belas percas, e disse:

— Hmmm! Perca! Lamento não poder fazer melhor por vós, hóspedes. Já foi tempo em que podíamos ter um belo salmão vindo de Londres para vos servir; mas os tempos são outros agora, vis e mesquinhos.

— Sim, mas podia ter cá o salmão — disse a rapariga com um risinho —, se tivesse sabido que eles vinham.

— A culpa é nossa por não o termos trazido connosco, vizinhos — disse Dick, bem humorado. — Mas se os tempos se tornaram mesquinhos, o mesmo não aconteceu com a perca: a nossa amiga ali no meio deve ter pesado um bom quilo quando mostrava as suas riscas pretas e as barbatanas vermelhas ali às mais pequenitas. Quanto ao salmão, ora, vizinho, ali o meu amigo que vem de fora ficou muito espantado, ontem de manhã, quando lhe disse que tínhamos imenso salmão em Hammersmith. Não me lembro de ter ouvido dizer que os tempos tivessem piorado. [...]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

Lisboa no Ano Três Mil (1892)

António Cândido de Figueiredo

(1846-1925)

Escritor e filólogo, consagrado autor do *Novo Dicionário da Língua Portuguesa* – que foi publicado em 1899 e conheceu 25 reedições até 1996 – Cândido de Figueiredo foi um dos fundadores da Sociedade de Geografia de Lisboa e tradutor de inúmeras obras de filologia e linguística, tendo-se dedicado também à ficção e à crítica social. Através de Terramarique, um viajante australiano que percorre o mundo ocidental, sendo que a Austrália do futuro constituía a nação mais civilizada do mundo, Cândido de Figueiredo oferece ao público-leitor a perspetiva de uma Lisboa em ruínas no ano 3000, recuperando as memórias da sua existência.

O título evoca *O Que Há de Ser o Mundo no Ano Três Mil*, a tradução/versão de Sebastião José Ribeiro de Sá da obra de Souvestre, mas revela-se bastante diferente no seu teor. Trata-se de uma obra epistolar, constituída por dez cartas, nas quais o narrador autodiegético, o viajante Terramarique, regista as peripécias por que passou na sua viagem – tendo como recetor o mestre e amigo Policosmo, um sábio da Universidade Central da Austrália – e às quais o autor/personagem Cândido de Figueiredo teve acesso durante o seu sono hipnótico. Como explica no prefácio, este português nascido entre as serranias da Beira, para cumprir a ambição de viver no futuro e tomar conhecimento dos progressos humanos, solicitou a um hipnotizador, o doutor Ângelo Das, que o transportasse durante umas horas para o local mais civilizado do mundo de então, com o propósito de saber se havia memória do seu próprio país, ou seja, de Portugal. Por conseguinte, adormeceu num sono hipnótico e, por ordem do hipnotizador, sentou-se a uma mesa e, tomando uma pena, descreveu tudo o que viu. Graças a um grande veículo aéreo, um balão do ano 3000, viu-se na companhia de muitos milhares de passageiros que falavam a mesma língua, o volapuque, a descer na Austrália, um pouco acima do lago Torrens. O mundo tinha sido muito transformado por cataclismos geológicos e grandes convulsões sociais, sendo na época governado por Sua Omnipotência Russa, que se intitulava Ivan LIV e residia guardado por ursos brancos, nas ruínas do Kremlin. Da Carpentária à Tasmânia, numa extensão de mais de sete milhões de quilómetros quadrados, existia uma cidade enorme, repleta de gente laboriosa, sadia e alegre. Por intermédio das missivas que encontrou na Biblioteca Universal, o edifício mais extraordinário da Austrália, o autor reproduziu as histórias que Terramarique ouviu e registou, no território dos Açores e por meio do monge Reliquiano, sobre uma Lisboa desaparecida.

Esta narrativa especulativa apresenta uma sátira acutilante tanto ao povo quanto aos governantes coevos portugueses, como se verifica, por exemplo, na descrição das falsificações do vinho, de diversos alimentos e de outros produtos em geral. É de salientar a preocupação higiénica com os dentes e as maxilas, visto que a deficiente trituração dos alimentos prejudicava a vida das pessoas, que assim mal chegavam aos 30 anos. Simbolicamente, da debilidade orgânica resultava a debilidade moral, intelectual e estética do Portugal oitocentista, evocado por contraste a um contexto civilizacional no qual a alimentação humana estava limitava a se ingerir, diariamente, apenas uma gota de um elixir concebido nos finais do século XIX.

Iolanda Ramos

Prefácio

[...] A agricultura decaíra, porque a alimentação humana estava reduzida a um simples elixir, de que bastava tomar uma gota diariamente, e cuja invenção era atribuída pelos antiquários a Tâner e a Succi, que viveram, um na Europa, e outro na América, pouco antes do século XX. [...]

Carta II

[...] *Cartaxo* devia ser algum burgo vinhateiro; mas, com o seu nome, vendia-se vinho legítimo e vinho falsificado. Parece que o mesmo sucedia com outras regiões vinhateiras, porque havia vinho do Porto, que era da Bairrada; vinho de Colares, que era de Tomar; vinho de Bordéus, que era de Carcavelos; vinho de Champanhe, que era do Poço do Bispo. [...]

O que se dava com o vinho reproduzia-se nas demais indústrias: a manteiga era margarina, o café era grão-de-bico, o açúcar era farinha, os panos da Covilhã eram panos de além-Caia. [...]

E as falsificações estendiam-se a tudo, desde as indústrias até aos industriais, desde o povo até aos governos. [...] Os portugueses bebiam muito Cartaxo, muito Torresão e muito Termo, ou coisas com esse nome. Só assim se explica como este país foi cambaleando através de alguns quartéis do século XX, até cair no sono, de que nunca mais despertou. [...]

Carta V

[...] Teve guerreiros esforçados este pequeno país. Conta-se até que o seu emancipador Afonso não se alimentava senão com bifes de moiro, magistralmente cozinhados em Santarém e Lisboa. Outro chefe português, quando já se não caçava um moiro ou um judeu para assar nos brasidos da Inquisição, sentiu a nostalgia do acepipe, e atirou consigo para as terras da Moirama, morrendo de uma indigestão em Alcácer-Quibir.

Quando se convenceram da impossibilidade de perpetuar a iguaria, os portugueses molharam a sopa em sangue de espanhóis e franceses, e por fim lançaram-se uns contra os outros, porque a religião dizia a estes "mata!" e a liberdade dizia àqueles "esfola!" [...].

O soldado era a tentação viva, ou, como se dizia então, o *ai Jesus* das vendedeiras ambulantes e das servas de cozinha. Havia moça, que sentia um prazer inefável, ao correr as mãos pela bainha de um sabre municipal; e o guerreiro, ao contemplar-lhe as mãos, manchadas do fogão e tresandando a refugo de cebola, sentia as visões do ópio e julgava aspirar o mais inebriante perfume oriental.

Desde que, ao fim de uma rua, vermelhejava um uniforme de soldado, havia rebate nas cozinhas e refeitórios: dezenas de cabeças, no desalinho da ansiedade, assomavam às janelas e às trapeiras, e muitos olhos convergiam instintivamente no mesmo ponto, ilaqueando o guerreiro numa rede interminável de aventuras. Ao mesmo tempo, a sopa esturrava-se na panela, o gato

saboreava o guisado e provava as costeletas, e a dona da casa perguntava ao seu cristal de Veneza se já não teriam demora os pés de galinha. [...]

Carta X

[...] Eram por isso vulgaríssimos os dentes sujos e ruins, e as maxilas desdentadas.

Daí graves embaraços para a vida orgânica, que, pela deficiente trituração dos alimentos, começou a elanguescer e a decair, como árvore desfrondada pelo temporal. [...]

Imagina como seriam laboriosas as digestões dos pratos de resistência, nos bufetes do Teatro Aéreo, ou a deglutição dos chifres, com que o Estado alimentava o funcionalismo. As compleições depauperavam-se prematuramente, a mocidade tornou-se uma lenda, e quem chegava aos trinta anos atingia a decrepitude.

Como consequência natural, a debilidade orgânica arrastava consigo a debilidade moral, intelectual e estética. […]

[...] O povo portugalense, esse ficara a pão e laranja, mas pão caríssimo, e laranja detestável. Depois… Já te contei o resto.

Sub-Coelum: Um Mundo Humano Construído no Céu (1893)

[Sub-Coelum: A Sky-Built Human World]

Addison Peale Russell

(1826-1912)

Membro do Partido Republicano, Addison Peale Russell desempenhou cargos públicos no Ohio até se dedicar por inteiro à escrita, publicando sete obras, de entre as quais se destaca *Sub-Coelum*, publicada num contexto de depressão económica nos Estados Unidos da América. Nesta narrativa especulativa, sem enredo nem personagens, o narrador heterodiegético descreve com grande pormenor as características, os hábitos e os costumes de uma sociedade constituída por homens e mulheres inteligentes, respeitadores, genuinamente amigáveis e felizes. É de notar que os médicos são mulheres e que muitos homens trocaram de lugar com as mulheres, passando a exercer, com gosto, as tarefas domésticas. Na ordem social imaginada por Russell, impera o bom senso e a sabedoria, preza-se muito a individualidade, as horas de trabalho foram reduzidas e não existem riqueza e pobreza extremas. O texto revela uma tendência moralista, sendo que vícios como álcool, tabaco e jogo foram eliminados, embora se encontre algum humor no facto de se ter banido da sociedade hábitos como ressonar, assobiar e tocar os sinos, e se incentive a domesticação dos esquilos e o treino dos porcos para comerem com mais moderação.

No país imaginário Sub-Coelum, cozinhar é uma arte nobre e executada na perfeição, existindo até jornais gastronómicos. No extenso índice da obra, que apresenta uma lista de 146 tópicos, identificam-se de imediato duas temáticas fundamentais: a ligação da moral à alimentação e a importância de uma boa digestão. Por conseguinte, nesta utopia, a alimentação é indispensável ao bem-estar da comunidade e, mais do que satisfazer o apetite, as refeições proporcionam momentos de sociabilidade e civilidade. Importa sublinhar que a alimentação tem efeitos diretos na saúde e no comportamento da população, como se pode verificar nos trechos selecionados. O leitor é também informado do uso de utensílios ricamente decorados, como facas e colheres, bem como da existência de alimentos desaconselhados, como o porco, e totalmente proibidos, como os fritos. Apesar da referência a alimentos químicos e à aplicação da ciência química nas cozinhas, que assim se tornavam laboratórios, o autor/narrador não explicita quais são esses alimentos nem dá pormenores sobre a sua produção.

Iolanda Ramos

O Jantar de Cada Dia

O jantar de cada dia era um acontecimento de monta em todas as famílias. Jantava-se à tarde, cedo, já que as horas de trabalho e de negócios não eram muitas. A regra para a sua preparação era esquecer as preocupações do dia e, na medida do possível, pôr de lado qualquer ansiedade. Dedicava-se-lhe muito tempo, de forma a apreciá-lo plenamente. Não que a população fosse especialmente devotada à comida; preferiam as civilidades e socialidades à satisfação do apetite. A limpeza era particularmente observada, tanto nas pessoas quanto nos hábitos da mesa. Esperava-se de todos que fossem pontuais e o conforto e o prazer dos outros eram tidos em atenta consideração. Cada um tomava o seu lugar sem pressas nem desordem. O serviço era organizado e por categorias – os alimentos quimicamente idênticos eram servidos em conjunto. As mesas eram almofadadas de modo a limitar o barulho dos pratos. As peculiaridades pessoais de gosto eram ignoradas ou não mencionadas. Fazer barulho a comer era escrupulosamente evitado. Para tal bastavam os porcos, diziam, não eram precisos os homens. A rapidez também não era apreciada, pela mesma razão. Uma atitude esfaimada era ofensiva. O mesmo acontecia com quantidades excessivas. A saciedade era tão criticável quanto a voracidade. Os pratos servidos, o seu custo e preparação não eram elaboradamente discutidos. Jantar era uma coisa diferente e mais importante do que alimentar-se. Incluía tudo aquilo que era civilizado e generoso. Os melhores impulsos eram encorajados e as ideias mais animadas debatidas. A ironia não era aceite quando à custa dos bons sentimentos. O bom humor era um requisito para um bom jantar – um molho melhor, se possível, do que a fome. As palavras não eram tiradas da boca de outros, interromper era falta de educação. Os temas introduzidos tanto quanto praticáveis eram elevados, mas não acima de uma gama mediana. A expressão de opiniões era encorajada, mas sem, como observámos antes, grande precipitação ou volubilidade. Discursar ou falar de um modo professoral era uma violação das boas maneiras à mesa. [...] Os aniversários de homens e mulheres ilustres eram selecionados e especialmente celebrados em sua honra. Era preparado um jantar um pouquinho melhor do que o habitual, sendo suficiente um prato extra ou um alimento adicional. Era escolhido um convidado especial para partilhar e animar o repasto com o seu melhor humor. [...]

Moral e estômago

Cozinhar era uma arte nobre em Sub-Coelum e era executada na maior das perfeições. Não cessavam de experimentar e os melhores resultados eram de vez em quando anunciados nos jornais gastronómicos. A invenção de um novo prato conferia distinção, quase semelhante à descoberta de um novo planeta. A química era tão persistente e engenhosamente aplicada que as cozinhas se tornavam laboratórios. Cozinhar mal era pecado e trazia opróbrio ao pecador. Este extraordinário interesse na arte devia-se bastante à opinião prevalecente de que a moralidade era em grande parte uma emanação do estômago e que os homens eram bons e saudáveis conforme a boa alimentação que recebiam. Exemplos curiosos e maravilhosos eram recolhidos como prova. Os crimes eram atribuídos a maus pequenos almoços, tal como as benfeitorias eram atribuídas a bons jantares. O cozinheiro filosófico justificava os comportamentos e as boas cores. Bochechas rosadas contavam a sua história. A palidez era uma censura e era muito rara. As sombras da melancolia surgiam em poucas faces. Era crença generalizada que a maioria das doenças era causada por comida má ou malcozinhada e que poucas das que eram remediáveis não resistiriam a uma dieta adequada. Muitas vezes o médico antes de escrever as suas receitas informava-se sobre a economia da cozinha. O padre, antes de administrar consolo ou absolvição fazia a mesma coisa. Os tribunais, ao julgar criminosos, procediam a inquéritos semelhantes e, como resultado, havia muitas vezes atenuações ou comutações de penas. Os legisladores sentiam-se em dívida para com as sugestões de cozinheiros. Os moralistas eram liberais tal como eram gastronomicamente sensatos. O porco era considerado responsável por muito do que era mau no mundo, com exceção do porco assado. Os leitões, algo mais pesados do que um capão, eram objetos relativamente aos quais o génio se manifestava. Os bons sucos destes animais chegavam às fontes da sensatez e permaneciam na mente tal como no palato, incitando-a a reflexões generosas. Também o peixe, o alimento por excelência do cérebro, utilizava e explorava até à exaustão as possibilidades da ciência culinária. Nunca uma pinga de água entrava num exemplar da tribo espinhosa depois de a faca ter cumprido a sua tarefa. Os sucos naturais eram todos preservados – cada partícula. Banquetes exclusivamente de peixe, com imagens ictiológicas a toda a volta, não eram acontecimentos raros. Eram simpósios de inteligência e eloquência. O pão era feito com o máximo da perfeição. Os pães eram aglomerados de cristais doces. A luz brilhava através deles. Eram fabulosos. Os alimentos mais vulgares transformavam-se em maravilhas de sabor pela maneira como eram cozinhados e servidos. A forma como os frutos, em particular, eram apresentados era uma verdadeira tentação. A anona, a maçã cremosa norte americana, era considerada a mais excelente de todas as frutas. Amadurecendo na árvore e caindo sobre as folhas, apanhava um gosto a terra e a céu que era como ambrósia. Era a suprema delícia e era comida com toda a delicadeza. Não havia nada tão saboroso, diziam; nada que não fosse cozinhado, certamente. A faca para lhe tirar a pele tinha diamantes incrustados. A colher com que se comia era do ouro mais puro, de uma feitura elegante e requintada. Um pouquinho de cada vez bastava, cada átomo do qual subia até ao *sensorium*. Meia hora era considerado um tempo demasiado breve para saborear esta obra-prima da natureza – a sua textura cremosa inimitável e inultrapassável. Os belos pomares deste Fruto do Paraíso eram o triunfo e o orgulho da pomologia. [...]

Mel Saudável

[...] As sugestões do apiário e os seus produtos eram recursos regulares para a mente e para o corpo. Nenhum alimento era considerado mais saudável, em certas condições, do que o mel. Os órgãos respiratórios e pulmonares beneficiavam com ele e o seu uso livre era considerado por muitos como um preventivo seguro da tuberculose. Casos bem definidos desta temida doença não existiam ali e este facto era justificado em parte pelo uso generalizado deste doce produto. O oximel era aprovado como medicamento desde tempos imemoriais.

Propagação das aves de capoeira

Era dedicado um grande cuidado à propagação das aves de capoeira. [...] O pato, no jargão da cozinha, era todo ele peito. O peru era mais tenro e saboroso devido a uma alimentação melhorada. Mas o pavão real era a ave de excelência e preferência. Adornava a quinta e completava o banquete. O seu porte imponente e ostentatório fazia dele uma atração infalível. Era mostrado aos convidados das festas da tarde que apreciavam o seu andar majestoso, o leque da cauda e a beleza das cores. [...] Nenhum outro alimento atingia os preços deste. Na banca do vendedor era ornamentado com laços. O tempo necessário para que atingisse a maturidade perfeita era objeto de eterna discussão entre os gastrónomos; e a forma de o cozinhar mais divinamente era tema que inspirava génios. [...]

A ostra Sub-Coelum

A ostra Sub-Coelum era a melhor das sessenta ou mais espécies conhecidas. [...] O delicioso bivalve era de consumo ilimitado e barato. Crua ou cozinhada, era servida das formas mais apetitosas. Só a ostra perfeitamente saudável era comercializada. O mínimo sinal de doença atirava-a para o cesto, para servir de alimentação à capoeira e aos peixes. [...]

Importância de uma boa digestão

[...] Podem ser encontradas muitas causas para esta grande benefício. A inteligência com que as pessoas viviam talvez fosse a causa principal. A sua alimentação, como vimos, era saudável e os alimentos perfeitamente cozinhados. As pessoas compreendiam a importância de uma boa digestão como base de toda a saúde física, intelectual e moral. Os alimentos de todos os tipos tinham sido estudados do ponto de vista científico e prático e os seus efeitos definidos com precisão. Os jantares dos atores, dizia-se, eram adaptados aos papéis que representavam; comiam porco quando tinham de representar tiranos, carne de vaca quando eram assassinos, cordeiro cozido quando amantes. Um dos grandes poetas, vendo outro a comer esforçadamente um bife malpassado, perguntou-lhe:

— Não tem medo de cometer um crime depois de uma refeição dessas?

Muita sensatez, diziam, se encontra nas azeitonas e a sopa e o peixe explicavam muitas das emoções da vida. Os fritos tinham sido totalmente banidos da Comunidade. Uma mastigação cuidada era considerada uma necessidade para a saúde e comer depressa uma ofensa à dignidade. Os próprios suínos tinham sido treinados para uma certa moderação na forma como comiam. As pessoas ficavam muito tempo sentadas à mesa, com uma grande abundância de boas conversas cujo molho era a bondade e a simpatia. Envergonhavam-se de indigestões, sabendo muito bem que estas significavam excessiva intemperança. [...]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

Um Viajante de Altruria: Romance (1894)

[*A Traveler from Altruria: Romance*]

William Dean Howells

(1837-1920)

Publicado em fascículos em *The Cosmopolitan*, entre novembro de 1892 e outubro de 1893, e em livro em 1894, este texto estabelece paralelismos entre a sociedade de Altruria e os Estados Unidos da América, denunciando as inconsistências da democracia capitalista coeva. Trata-se de uma narrativa na primeira pessoa e que, embora utilize as convenções próprias das utopias literárias, inverte a situação habitual: o narrador homodiegético é Mr. Twelvemough, um escritor americano que em 1890 acolhe numa estância de férias um viajante, proveniente de uma ilha distante e que chega de comboio. A sua atitude é desde o início surpreendente, ao ajudar o bagageiro com a bagagem e, apesar dos protestos da empregada de mesa, a servir o jantar a si mesmo e ao seu grupo, de acordo com o que estava habituado a fazer.

A designação "Altruria" é por si própria simbólica, ao evocar a preocupação com o outro (*alter*), apontando para o altruísmo – uma palavra cunhada na primeira metade do século XIX por Auguste Comte – em que assenta a sociedade altruriana. Altruria assume-se, deste modo, como o país dos altruístas, e o viajante – chamado Mr. Homos, descrito como bem-parecido e bem vestido, não sendo jovem mas ainda no auge da vida – partilha com os americanos que o acolhem as mudanças que foram efetuadas no seu país desde a época da Acumulação ao estado presente de Evolução. Entre outras considerações, menciona que visitou a Inglaterra, gostou dos ingleses, mas não da estrutura aristocrática da sociedade, baseada na desigualdade e na exclusão social, e que foi aos Estados Unidos da América para testemunhar a vida quotidiana do país que se orgulhava de representar a democracia e a igualdade, com o intuito de verificar se praticavam o princípio de que todos os homens são iguais. Na nova ordem descrita por Homos a Twelvemough e aos seus amigos (um professor, um homem de negócios, um industrial, um banqueiro e um sacerdote), não existe dinheiro nem classes sociais, não se promove o egoísmo e o materialismo, as pessoas são felizes ao se dedicarem ao bem-comum, não existe a competitividade pelo pão de cada dia, mas embora se promova o convívio e o instinto social, por exemplo nas refeições que são partilhadas em grandes refeitórios, respeita-se a privacidade. O texto alude à tradição da literatura utópica ao evocar Platão, Thomas More, Francis Bacon, Campanella, bem como Edward Bellamy e William Morris.

O escritor e crítico literário William Dean Howells, um dos autores mais conceituados do seu tempo, destacou-se como editor de *The Atlantic Monthly*, tendo sido autor de poemas e contos, entre os quais "Christmas Every Day", publicado numa coletânea de histórias para crianças em 1892. Traduziu obras a partir do francês, espanhol e alemão, em 1860 escreveu uma biografia de Abraham Lincoln e foi também cônsul em Veneza. Aderiu ao socialismo cristão e a sua comunidade ficcional inspirou o pastor unitário Edward Byron Payne e 30 dos seus seguidores a fundaram Altruria, uma comunidade em Sonoma County, na Califórnia, em outubro de 1894 e que durou apenas uns meses. Tal como o texto de Morris, também o de Howells representa uma reação ao modo de vida urbano idealizado por Bellamy, e constitui uma trilogia, juntamente com *Letters of an Altrurian Traveller* (1904) e *Through the Eye of the Needle* (1907).

Iolanda Ramos

III

[...] [—] Quando queremos homenagear alguém, o que fazemos?

— Convida-se a pessoa para jantar — disse o advogado.

— Exatamente. Proporciona-se-lhe uma espécie de reconhecimento social.

[...] [—] Gostava muito de saber como é que os seus trabalhadores suportam esta exclusão social.

— Na verdade, não lhe posso dizer – retorquiu o banqueiro. — Os homens não se interessam muito por entrar na sociedade se não tiverem qualquer coisa para comer, e conseguir isto é sempre o primeiro dos interesses entre os trabalhadores. [...]

XII

[...] [—] Como toda a gente controla tudo, nenhum homem trabalha para outro e nenhum homem paga a outro. Cada qual faz a sua parte do trabalho e recebe a sua parte de comida, roupa e abrigo, que não é menor nem maior do que a de outro. [...] Nós, por nosso lado, que realizamos o sonho utópico da igualdade fraterna, olhamos com a mesma repulsa para aquele estado em que uns são ricos e outros pobres, uns instruídos e outros ignorantes, alguns elevados e outros rebaixados e onde o trabalho mais árduo muitas vezes não consegue fornecer o suficiente de comida que o luxo gasta nas suas festanças. Esse estado parece-nos tão atroz como a si lhe parece o estado que enforca um homem por roubar uma fatia de pão. [...]A privacidade de uma família é sagrada e preservada no seu essencial, mas o instinto social está de tal forma desenvolvido entre nós que gostamos de comer juntos em grandes refeitórios e nos reunimos constantemente para argumentar e discutir questões de estética e de metafísica. [...]

O altruriano tinha feito uma pausa para beber um copo de água e, depois, continuou:

— Mas tentamos, em tudo aquilo que não é inconveniente ou prejudicial para outrem, deixar que cada um viva a sua vida como melhor lhe aprouver. Se uma pessoa preferir viver afastada e tomar as suas refeições em privado, sozinho ou com a sua família, tem perfeita liberdade para tal. Só que não pode esperar ser servido como em público, serviço esse que é prestado por voluntários; o serviço privado não é permitido; os que preferem viver sozinhos têm de se servir a si mesmos, cozinhar a sua própria comida e cuidar das suas mesas. Contudo, não há muitos que queiram retirar-se da vida pública, porque a maioria das discussões e debates tem lugar durante a refeição do meio dia, que calha no fim dos trabalhos obrigatórios e se prolonga indefinidamente ou enquanto as pessoas gostarem de conversar e dizer piadas ou de ouvir ler algum livro agradável. [...] [N]ão esperamos que o Seu reino venha a nós, tal como não esperávamos que Ele nos desse o pão nosso de cada dia; sabíamos que se quiséssemos qualquer coisa para comer tínhamos de labutar por ela e chegar lá primeiro [...].

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

Olhar Para o Futuro: Um Sonho dos Estados Unidos das Américas em 1999 (1899)

[*Looking Forward: A Dream of the United States of the Americas in 1999*]

Arthur Bird

(1853-1935)

Nascido no Haiti, onde os pais, ingleses, eram missionários, Arthur Bird frequentou a universidade de Cornell após a Guerra Civil e prestou serviço diplomático no consulado americano em Port-au-Prince, tendo regressado aos Estados Unidos da América na década de 80. Inspirado pela especulação retrospetiva/prospetiva de Bellamy, idealizou as futuras transformações sociais, políticas e tecnológicas na sua única obra literária, publicada no rescaldo da guerra Hispano-Americana de 1898 e das suas implicações geoestratégicas.

Após um prefácio no qual Bird sustenta, respeitosamente, estar convicto de que os Estados Unidos da América iriam dominar o hemisfério ocidental no futuro, cumprindo a doutrina Monroe, e sendo propósito da obra incentivar o patriotismo americano, o autor inicia a exposição do seu sonho para a mais poderosa nação do mundo, no final do século XX. Nessa época, existem duas outras potências, a Inglaterra, que controla a África, a Índia e a Europa, ao passo que a Rússia domina a Ásia. Os novos Estados Unidos das Américas estendem a paz e a democracia desde o Alasca à Patagónia. Em 1999, um século volvido da data da escrita do texto, a eletricidade aplica-se a toda a maquinaria e torna inútil a contratação de trabalhadores, incentivando um agrarianismo tecnológico. Todos os lares americanos possuem um robot e foi estabelecida a comunicação com Marte. A alimentação é diversificada, existem várias referências à importância do vegetarianismo, mas esta visão do futuro caracteriza-se pela constatação de que no futuro iria haver pouco tempo para as pessoas se alimentarem, e daí a necessidade de jantares prontos a digerir e de comprimidos para substituir os alimentos, a par de escolas estatais de culinária. O texto dá igualmente conta de um registo cómico, nomeadamente, ao incluir uma mensagem de Marte e um anúncio a ostras de borracha, publicitadas como comida indestrutível. Para além da subversão das convenções sociais, promovidas pelo convívio potenciado pelas refeições partilhadas com outras pessoas – um elemento recorrente em outras narrativas especulativas – e pelos modos de produção e consumo de alimentos, o autor prevê que no futuro serão disponibilizados novos regimes dietéticos, recorrendo a carne de cavalo e a peixe cru.

Iolanda Ramos

CAPÍTULO XX

Jornais em 1999

[...] MENSAGEM DE MARTE [...]. A mensagem vem escrita em papel de amianto em tinta que não desbota e uma tradução pouco rigorosa transmite a informação de que o alto regulador dos continentes combinados de Marte morreu de pavor gastronómico, fez dois anos em novembro passado, ao ver uma celebração americana do Dia de Ação de Graças. Antes de morrer previu que se algum dia os americanos viessem a dominar este planeta, arruinariam a incomparável digestão de todos os residentes através da introdução de molho de arando, empada de carne picada e pudim de ameixa. [...] [N]a maioria das localidades, os efeitos das bebidas alcoólicas foram eliminados pela descoberta química que, quando aplicada, as tornava não inebriantes. [...]

Os seguintes anúncios, tirados do *Sidney Record* de 15 de outubro de 1999, interessarão aos nossos leitores:

> ANÚNCIOS CLASSIFICADOS
>
> ALIMENTOS INDESTRUTÍVEIS – As nossas ostras–borracha, isentas de odor, estão a fazer furor; baratas e duradouras; sempre utilizáveis; especialmente adaptadas para serem usadas em restaurantes ou festas religiosas: referência sob autorização da Sociedade de Assistência das Senhoras da Igreja da Irmandade Unida, que compraram cerca de sessenta litros das nossas ostras há cinco anos e ainda as estão a usar; podem ficar a guisar durante cinco horas sem se desfazer. Companhia Bivalve Perene, rua 149. [...]

CAPÍTULO XXI

Invenções do Século XX

[...] Tal era o afã dos assuntos humanos que as pessoas pouco tempo arranjavam para comer. A pressa febril e louca da época era intensa. Não se podia encontrar melhor prova disto do que o sucesso de uma determinada empresa que, em 1899, teria sido um rotundo falhanço. Nos bons velhos tempos de 1899, as pessoas pelo menos tomavam tempo para comer, mas, em 1999, foi criada uma grande empresa para produzir e vender Jantares Prontos a Digerir. De modo a poupar tempo, muitas vezes as pessoas jantavam uma pílula. Um pequeno comprimido que continha alimentos altamente nutritivos. As pessoas não tinham grande vontade de esticar as pernas por baixo de uma mesa durante uma hora de cada vez para mastigar os oito pratos de um jantar.

Os homens de negócios em 1999 tomavam uma pílula de sopa ou uma pílula de concentrado de carne ao almoço do meio dia. Despachavam-se assim enquanto continuavam a trabalhar nos escritórios. As suas loiras dactilógrafas almoçavam no escritório da mesma maneira. As pílulas de gelado – de todos os sabores – eram muito populares, assim como os comprimidos de frutas. As dactilógrafas loiras e morenas de 1999 preferiam estes aos comprimidos de canja ou de *consommé*.

CAPÍTULO XXV

Melhoria das Condições Sociais

[...] Ele tinha uma cama quente, três refeições normais quentes por dia, com o privilégio de jogar às cartas, fumar e ler como bem lhe apetecesse. [...]

O homem pode ser classificado como um animal carnívoro. Os vegetarianos defendem uma teoria diferente. Banem da sua mesa a carne de bestas ou de aves que foram mortas, excluindo assim as carnes de qualquer tipo. É privilégio do vegetariano viver segundo os padrões dietéticos que adotou. Dois terços da família humana discordam dos vegetarianos neste capítulo. A vasta maioria é a favor de carnes de todo o género como um produto alimentar. No século XIX, bem como em todos os séculos anteriores, os pitéus da mesa tidos em mais alta estima eram aqueles em que as viandas de todas as variedades eram incluídas.

Uma mesa modelo do século XIX deliciava-se em pratos do tipo de *turbot à la cardinal*, costeletas de borrego, entrecosto de porco, franguinhos novos, *selle-de-mouton*, presunto, língua, perdiz assada, pato assado com tempero de sálvia, peru e molho de arando, cordeiro braseado, caranguejo picante, fritos de carne, salsichas, fiambre frio. Estes pratos salgados de carne desempenhavam invariavelmente papéis preponderantes nas mesas de ricos e de pobres. Legumes e sobremesas eram considerados complementos da festa.

Os vegetarianos consideravam estas comidas como alheias ao sistema humano e desnecessárias ao seu sustento. A acrescentar a isto, os vegetarianos nutrem uma visão sentimental sobre a comida cárnea em causa. Alegam que os homens não têm o direito de matar besta, peixe, ave selvagem ou doméstica com vista a garantir o fornecimento de alimentos, e que todo o alimento cárneo deve ser eliminado do sistema humano. Uma mesa de vegetarianos era guarnecida com pratos deliciosos, tal como laranja às fatias, torradas com manteiga, marmelos assados, pudim de gelatina, biscoitos de cereais ralados, tâmaras com flocos de aveia, milho doce, ameixas estufadas, macarrão e queijo, compota de figo com natas batidas, batatas fritas, cogumelos e queques de arroz. Estes pratos eram saudáveis e alimentícios mas, de certos pontos de vista, decididamente sensaborões.

Em 1999, os vegetarianos eram mais enfáticos nas suas ideias do que os seus irmãos de 1899. Continuavam a gostar de sanduiches de pasta de amendoim, de bifes fritos de beringela, de bolachas de água e sal, biscoitos de noz, feijão picante e outros petiscos caros aos corações daqueles que tinham rejeitado comer a carne de "coisas que sofrem e que sentem". Em 1999, os vegetarianos recusaram-se a usar sapatos de couro. No início foi difícil, mas os sapatos tiveram de ser sacrificados aos princípios. Recusavam-se a comer carne porque exigia que se matasse a besta ou a ave. Seguindo esta ideia, também se recusaram a usar sapatos de couro porque o boi tinha de ser

morto para se lhe tirar a pele. Pela mesma razão, em 1999, os vegetarianos recusaram-se a usar seda de qualquer tipo, porque a sua produção custa a vida dos queridos bichinhos. Também recusavam, pelo mesmo motivo, trazer carteiras de pele de crocodilo. Era uma tal maldade matar os pobres crocodilos. Os vegetarianos alegam que a carne é dez a vinte vezes mais cara do que fruta ou cereais e que não é filosófico nem comercial pagar uma quantia mais elevada por um alimento inferior. Nem a justiça nem a benevolência podem sancionar as revoltantes crueldades que são perpetradas todos os dias para saciar apetites perversos e contranatura. Em 1999, os vegetarianos sentiam-se horrorizados com as práticas do século XIX, quando os talhantes agarravam nos inocentes cordeirinhos, as criaturas mais inocentes e amorosas, e lhes cortavam a garganta nos matadouros. Os mares de sangue que corriam pelos lugares de matança em Chicago não tinham atrativos para os vegetarianos.

Em 1999, o mundo não estava de modo nenhum convertido a uma única teoria ou ideia sobre a questão dos alimentos. Nesse ano, uma deliciosa sanduiche de fiambre ou uma fatia de peru com trufas ainda deliciava os palatos de milhões. A ave quente e salgada, empurrada com uma bebida fresca, ainda mantinha cativos muitos epicúrios nos dias finais do século XX. As aves do ar e as bestas do campo continuavam a contribuir para os prazeres gastronómicos. Em 1999, o vegetariano continuava fiel às suas crenças. Pudim de ameixa, pêssegos em vinho, feijão verde e outros petiscos tinham o lugar de honra nas suas mesas.

Mas, em 1999, o mundo tornou-se mais liberal na sua visão da questão cárnea. No século XIX, nenhum argumento conseguia abalar o preconceito que existia contra o consumo de carne de cavalo. [...] Antes de 1950, todas as cidades em vários estados por toda a América se gabavam das suas Escolas Estatais de Culinária. Essas escolas tornaram-se muito populares nos estados da América Central, México, Salvador, Costa Rica, Guatemala, assim como nos estados mais a Sul, Brasil, Argentina, Bolívia, Equador e outros desse grupo da União Americana. Em resultado desta política sensata, a fama e os louros da culinária francesa foram transferidos para os nossos artistas culinários americanos. Nem sequer os afamados cozinheiros da China conseguiam igualar as competências dos cozinheiros americanos instruídos e formados. Em 1999, nenhum servo conseguia um lugar de cozinheiro se não pudesse apresentar um diploma de uma Escola Estatal de Culinária. Pediam salários mais elevados e era-lhes permitido trabalhar apenas oito horas por dia. Como resultado de ter pessoal competente, as pessoas viviam melhor e mais felizes nas suas casas. [...]

Tradução de Luísa Feijó. Revisão da tradução de Iolanda Ramos.

Séculos XX e XXI

Introdução[1]

Marinela Freitas

Nos séculos XX e XXI, as narrativas especulativas que abordam a alimentação e a sociedade no futuro retomam muitos dos temas centrais dos períodos anteriores, mas com algumas diferenças. A luta pelo controlo das reservas alimentares é uma questão antiga, tal como o são os tópicos da abundância e da escassez; mas, a partir do século XX, há um aumento exponencial na escala, na complexidade e na sincronicidade das mudanças ocorridas, não só pelo desenvolvimento de novas tecnologias e de grandes avanços nas áreas das ciências, mas também pela eclosão de duas guerras mundiais. Períodos de esperança e de descrença vão-se sucedendo, embora o tom distópico domine parte da ficção moderna e contemporânea.

Há questões recorrentes para as quais não existe ainda uma solução – a sobrepopulação, as guerras, a fome, as catástrofes naturais, os efeitos da industrialização, o esgotamento dos recursos naturais, entre outros problemas –, mas novos temas parecem dominar as narrativas especulativas e utópicas a partir de 1900: o totalitarismo, a vigilância, as guerras nucleares e químicas, as mudanças climáticas, a extinção de espécies, a globalização, o capitalismo, o consumismo e a cultura de desperdício, as biotecnologias, a robótica, a computação, os alimentos artificiais ou geneticamente modificados, a clonagem, entre muitos outros tópicos que são, na verdade, uma extensão dos mesmos problemas, com novas variantes. Velhos contos, novos contos. Ou, para usar uma metáfora musical, notas iguais, músicas diferentes.

Os textos aqui antologiados foram escritos em diferentes contextos sociais, históricos e literários, embora estejam maioritariamente inseridos na tradição ocidental. "Selecionar é escolher / escolher é perder", como diria o poeta português José de Almada Negreiros, e uma antologia é sempre o resultado de um processo de inclusões e exclusões, algumas das quais alheias à nossa vontade. Em todo o caso, o objetivo primeiro deste recorte foi o de sublinhar algumas das notas dominantes dos últimos 119 anos sobre alimentação e futuro, de modo a gizar o percurso evolutivo das representações culturais da comida na ficção utópica e especulativa. De entre os temas mais recorrentes, há alguns que se destacam, embora coexistam em diversos textos, tempos e tradições, e nem sempre de forma linear. Para efeitos de análise, serão apresentados como quatro tendências gerais: 1. Da "cozinha-laboratório" ao "laboratório-como-cozinha" (*tendência tecnológica*); 2. Do *Big Brother* aos *Big Data* (*tendência da vigilância*); 3. Das Ecologias ao Antropoce-

no (*tendência ambiental*); 4. Do "Nós *vs.* Eles" ao "Nós-estamos-nisto-juntos-mas-não-comemos-o mesmo" *(tendência identitária*).[2]

1. Da "cozinha-laboratório" ao "laboratório-como-cozinha" (*tendência tecnológica*)

Uma das tendências mais importantes dos séculos XX e XXI é a ideia de progresso científico e tecnológico. De facto, o fascínio do século XIX por engenhos e automatização, juntamente com a ascensão do capitalismo moderno, contribuíram para o sonho de uma experiência urbana moderna em que, como nota Warren Belasco, os bens estão disponíveis com um mínimo de esforço ou mesmo de contato interpessoal, num ambiente tecnológico de crescente sofisticação (Belasco 2007: 174). A segunda revolução industrial – com a descoberta da eletricidade – abre caminho para as visões da cozinha como um laboratório e dos restaurantes como um espaço automatizado, com várias funcionalidades acionadas por botões ("the push-button restaurant"). É o que encontramos em utopias tecnológicas logo no início do século, como *Le Meraviglie del Duemila* [*As Maravilhas do Ano Dois Mil*] (1907), do italiano Emilio Salgari, ou *Ralph 124C 41+* (1911), do escritor luxemburguês (naturalizado norte-americano) Hugo Gernsback. Nesta narrativa futurista de Gernsback, a ciência e a tecnologia salvaram já a humanidade de si mesma em 2660, resolvendo, entre muitos outros, o problema da escassez alimentar. Um dos passos mais conhecidas do livro é o almoço realizado pelo protagonista no luxuoso *Cienticafé* ["*Scienticafé*"], um restaurante em que a refeição começa numa sala convenientemente chamada "Aperitivo" ["Appetizer"], onde se inalam gases para abrir o apetite, e depois continua no salão principal, onde se ingere comida líquida. Não são necessários talheres, apenas tubos e botões, novamente, à boa maneira vitoriana, eliminando-se ainda o desagradável hábito da mastigação.

Pílulas alimentares, tabletes de carne, essências sintetizadas e vapores são também muito populares entre os textos escritos por mulheres, especialmente nos textos utópicos feministas da primeira vaga ou na *pulp fiction*[3] escrita nos anos 20 e 30. Como mostra Jane Donawerth, em "Science Fiction by Women in the Early Pulps, 1926-1930", nessas primeiras narrativas "pulp" escritas por mulheres encontramos de novo, revisitada, a tradição do século XIX da utopia tecnológica feminista, recorrendo-se à ciência e à tecnologia para libertar as mulheres dos espaços e deveres domésticos, bem como para repensar os papéis de género e a ideologia das esferas separadas (Donawerth 1994: 138). Neste sentido, banquetes confecionados sem esforço ou tarefas domésticas atribuídas a robôs são temas comuns.[4]

Na cultura popular, as especulações em torno da "casa do futuro" que haviam dominado o final do século XIX continuam a estar na moda no início do século seguinte. Nas feiras mundiais realizadas nas primeiras décadas, as cozinhas ultramodernas imaginadas pela *General Electric*, a empresa de Thomas Edison, causam sensação, e até aos anos 60, ainda no rescaldo da era "Populuxe",[5] a modernização do próprio mobiliário de cozinha (e dos eletrodomésticos, utensílios e outros objetos) é vista como essencial para a "revolução" do espaço doméstico. No entanto, essa

"revolução" promovida aparentemente com o intuito de libertar as mulheres das enfadonhas tarefas domésticas (Belasco 2007: 109) não as salva da cozinha, já que as esferas ocupadas separadamente pelos dois sexos continuam sem alteração, como é habitual nos períodos pós-guerra, marcados pela tentativa de recondução das mulheres ao lar. Note-se como, durante esse período, se promove a ideia da cozinha como laboratório elétrico e, juntamente com elas, a ideia das donas de casa – e a expressão é de Thomas Edison – como futuras "engenheiras domésticas" (Edison 2008: 259). Um bom exemplo é o conto "Satisfaction Guaranteed" ["Satisfação Guarantida"] (1951), do escritor norte-americano (nascido na Rússia) Isaac Asimov, sobre um marido que traz para casa um robô para ajudar nas tarefas domésticas, acabando a sua mulher por se apaixonar por ele, ao encontrar no robô o companheiro ideal neste "lar de sonho".

Se, no quadrante mais sociológico, questões desta natureza serão tratadas em livros como *The Feminine Mystique* (1963), de Betty Friedan, no campo literário há alguns contos distópicos ou satíricos que cedo se debruçam sobre a excessiva dependência da tecnologia nos lares e os seus perigos, quer para homens, quer para mulheres. Um deles é "Nor Custom Stale" ["Nem o uso perturba"] (1959), conto aqui antologiado da escritora norte-americana Joanna Russ, que, de forma visionária, antecipa os desafios colocados pelo que chamaríamos hoje – no dealbar da 4.ª revolução industrial – as "casas inteligentes", tornadas possíveis com a Internet das Coisas. O título "Nem o uso perturba" refere-se à capacidade infinita que uma casa "inteligente" e "imortal" tem de fornecer tudo aquilo de que os seus ocupantes necessitam – Ar, Energia e Alimentos –, criando condições para que quem a habita se isole progressivamente do exterior. Como qualquer edifício inteligente, esta casa possui um sistema central de informações que coordena minuciosamente o quotidiano de Harry e Freda, os seus donos. Desde o uso de energia ao fornecimento alimentar, passando ainda pela limpeza das divisões, pelo abastecimento do carro e pela manutenção do acesso a atividades recreativas, tudo é controlado minuciosamente para providenciar o maior conforto possível. Quando um dia uma luz vermelha aparece no painel central, seguida por outra luz vermelha e outra e outra ... o casal vai-se isolando progressivamente do mundo, alienado numa monotonia perfeitamente cronometrada, preso num "loop" interminável consistindo na sucessão das refeições: pequeno-almoço, almoço e jantar, pequeno-almoço, almoço e jantar, pequeno-almoço, almoço e jantar. Anos mais tarde, quando Isaac Asimov visita o *General Electric Pavilion* na Feira Mundial de Nova York de 1964, escreve uma peça intitulada "Visita à Feira Mundial de 2014" para o *The New York Times* , em que repete algumas das preocupações de Russ, ao comentar que a única desvantagem das cozinhas automatizadas e das suas "auto-refeições" parece ser o tédio, prevendo o surgimento da "psiquiatria como a especialidade médica mais importante em 2014" (Asimov 1964: 20).[6]

Ao mesmo tempo, e continuando um dos temas do século XIX, a confeção de refeições é progressivamente deslocada da "cozinha-laboratório" para o "laboratório-como-cozinha" em muitos outros textos. Tal como acontecia com a comida quimicamente produzida em *Mizora* (1881), de Mary E. Bradley Lane, é no laboratório que são desenvolvidos artificialmente todo o tipo de alimentos nutritivos e económicos: é o caso do superalimento "Herakleophorbia", desenvolvido pelos cientistas Redwood e Bensington em *The Food of the Gods* [*O Alimento dos*

Deuses] (1904), do escritor britânico H.G. Wells; os "Chiken Littles", os peitos de frango cultivados artificialmente em *The Space Merchants* (1952), de Frederik Pohl e CM Kornbluth;[7] a alimentação à base de levedura produzida por zimólogos em *The Caves of Steel* [*As Cavernas de Aço*] (1953), de Isaac Asimov; os *hamburgers* artificiais ("vat-grown burgers") desenvolvidos em *Neuromancer* (1984), de William Gibson; ou os "ChickieNobs" ["FrangoNacos"], da escritora canadiana Margaret Atwood, em *Oryx e Crake* [*Órix e Crex*] (2003). As consequências da *hubris* humana e a ansiedade relativamente à manipulação química da comida voltarão a surgir com mais proeminência em anos mais recentes, em narrativas que continuam a explorar a produção de alimentos modificados geneticamente – os chamados "Frankenfoods" (cujo nome remete para *Frankenstein*, de Mary Shelley). Algumas dessas histórias centram-se também na produção de carne de laboratório, questionando-se o seu contributo para a solução de questões ambientais e questões relacionadas com a ética animal, como a distopia *The Blind Pig* (2010), de Elizabeth Dougherty.

Será de notar ainda que à medida que nos vamos aproximando do século XXI a ênfase oscila entre *conteúdo* e *processo*: se nas narrativas sobre a cozinha automatizada como laboratório, o processo é considerado mais interessante, não a comida, a partir dos anos 80, com o movimento *slow food*[8] e a ascensão dos *foodies* enquanto grupo, a ênfase é colocada cada vez mais no conteúdo, isto é, na qualidade das refeições ou dos alimentos. Zygmunt Baumann interpreta este fenómeno como uma mudança social, em larga escala, das preocupações com o "corpo produtor" para o "corpo consumidor", o corpo "recoletor de sensações", que procura novas experiências (Bauman *apud* Sutton 2013: 308). Um bom exemplo é o conto de Anita Roy, "Cooking Time", publicado no volume coletivo *Eat the Sky, Drink the Ocean* (2004), que reúne textos de vinte mulheres escritoras da Austrália e da Índia, escrevendo sobre comida e o futuro. No conto de Roy, a promessa de futuro contida na "refeição-em-pílula" ("meal-in-a-pill") tão celebrada na ficção especulativa até aos anos 70 é rejeitada quando Marra, a protagonista da história, se revolta contra o uso globalizado das pílulas *Newtri* (uma abreviatura de *Newtrition*, ou seja, Nova Nutrição), comercializadas pela AgroGlobal com o *slogan* "Newtri: Fueling the Future". Ao participar no *MasterChef of All Time*, Marra decide lutar contra um mundo no qual a própria experiência sensorial de lamber os dedos depois de comer foi votada ao esquecimento (Roy 2004: 56).

2. Do *Big Brother* aos *Big Data* (*tendência da vigilância*)

No século XX, a exploração das "consequências futuristas do 'progresso tecnocientífico'" é um dos tópicos mais recorrentes (Latham 2014: 3) e a ansiedade sobre a tecnologia está frequentemente ligada, entre outras coisas, à vigilância dos corpos e ao controlo dos alimentos – e através dele – das mentes humanas. Não será por acaso que algumas das distopias mais influentes tenham sido escritas no rescaldo da Primeira Grande Guerra (1914-18) e da Segunda Guerra Mundial (1939-45), acompanhando o aparecimento de regimes totalitários: *We* [*Nós*] (1921), do escritor russo Ygveni Zamiatine, *Brave New World* [*Admirável Mundo Novo*] (1932), do escritor britânico Aldous Huxley (1932), e *Nineteen-Eight Four* [*Mil Novecentos e Oitenta e Quatro*] (1949), do também britânico George Orwell. Em todos estes romances, aqui antologiados, a comida é usada como uma forma de controlo político e social. Em *Nós*, os números comem juntos em uníssono, como um metrónomo, vigiados pelos Guardiães: "Unidos num só corpo com muitos milhões de mãos, todos nós levamos as colheres às bocas, no exato instante em que as Tábuas dos Mandamentos Horários o preceituam". É o poder disciplinar *foucauldiano* em toda a sua glória. Em *Admirável Mundo Novo*, técnicas de condicionamento do comportamento neopavloviano são usadas para controlar a população, sendo, por exemplo, oferecidos *éclairs* de chocolate às crianças como recompensa por serem capazes de assistir a uma morte sem emoção. Ou, ainda, em *Mil Novecentos e Oitenta e Quatro,* na sociedade totalitária incessantemente vigiada pelo *Big Brother*, alimentos e bebidas são racionados pelo Ministério da Riqueza para fins de propaganda: a ração semanal de *gin* e de chocolate vai sendo aumentada ou diminuída de acordo com o objetivo do Partido, embora os aumentos sejam sempre apresentados como uma infinita benesse, mesmo quando se trata da mera reposição da quantidade diminuída na semana anterior. Neste, como em outros textos em que as representações da comida são utilizadas para caracterizar regimes ditatoriais ou sociedades altamente hierarquizadas, a comida natural (e abundante) é sempre prerrogativa das classes sociais mais altas ou dos membros próximos do poder (como o "Inner Party", de Orwell, ou os "Spacers", de Asimov), levantando interessantes questões relativamente ao acesso e ao direito à alimentação, como veremos adiante.

Mas uma das pioneiras relativamente à análise da vigilância política foi, na verdade, a escritora britânica Rose Macaulay, que, nos últimos meses da Primeira Grande Guerra, se encontrava a escrever a narrativa distópica *What Not* [*E Tudo o Resto*]. Quando o livro é publicado no início de 1919, com alguns cortes para evitar a censura imposta pelo "The Defence Act Realm" [Lei da Defesa do Reino], esta narrativa disfórica depressa cai no esquecimento, pois a visão satírica de um futuro pós-guerra dominado pela propaganda e pelo controlo social não se adequa ao clima de euforia e de reconstrução que se seguiu ao final do conflito. No entanto, o livro de Macaulay, que durante esse período, trabalhou, primeiro, no Gabinete de Guerra britânico e, depois, no Ministério da Informação (onde esteve também H. G. Wells), nomeadamente na Secção Italiana do Departamento de Propaganda em Países Inimigos, oferece um retrato acutilante dos perigos do abuso da restrição das liberdades em nome da segurança nacional. Muito antes de Huxley e de Orwell, Macaulay escreve contra a engenharia social e a manipulação dos meios de comunicação, contra as políticas autoritárias e antidemocráticas, num mundo de livros proibidos, eugenia, censura e agricultura controlada pelo Estado – e as semelhanças são bastante curiosas (Londsdale 2019: xiv). A ação de *E Tudo o Resto* tem lugar na Grã-Bretanha, num futuro próximo em que tudo o que se escreve ou pensa é controlado pelo Ministério dos Cérebros ["Ministry of Brains"]. São proibidos, por exemplo, textos que contenham o adjetivo "free", que em inglês significa simultaneamente "livre" e "grátis": "Free Verse", "Free

Food, Free Drink, Free Housing, Free Love and Free Thought" são demasiado "perigosos e explosivos". Apresentando algumas semelhanças com o que anos mais tarde virá a ser o Ministério da Verdade de *Mil Novecentos e Oitenta e Quatro*, de Orwell, o Ministério dos Cérebros de *E Tudo o Resto* cria um cartaz publicitário para anunciar o novo Curso de Treino da Mente do Governo:

> Tratava-se do novo cartaz do Ministério dos Cérebros, isto é, o novo dessa semana. Lia-se, em grandes parangonas: "Modernize o seu Cérebro! Entre para o Curso de Treino da Mente do Governo! Vai beneficiá-lo, beneficiar o seu país, beneficiar a posteridade. [...] Veja o que o Curso de Treino da Mente fez por outros e deixe que ele Faça o Mesmo por Si."
> [...]
> *De um Ministro do Governo*: Graças ao Curso de Treino da Mente não saio do gabinete há mais de seis semanas. Espero aguentar, pelo menos, mais três.
>
> *Do proprietário de um jornal*: Já criei oito publicações novas desde que frequentei o curso, derrubei três governos, dirigi quatro crises internacionais e representei a Grã-Bretanha, com êxito, perante os nativos das ilhas do Pacífico.
>
> *De um Funcionário Público*: Sempre que um novo departamento governamental é criado, eu integro-o, estando habilitado pelo Curso de Treino da Mente para ocupar os postos mais elevados. Quando o Departamento colapsa, abandono-o, mantendo-me ileso. [...]
> [...]
> *De um cidadão*: Estava noivo. Agora já não estou.

Algumas semanas depois, o impacto desse programa de treino mental faz-se também sentir na agricultura doméstica, quando os agricultores chegam à conclusão de que são capazes de controlar galinhas através da mente: "A Associação dos Agricultores de Essex produziu uma raça de galinhas que põe, durante um ano inteiro, um ovo por dia. Os agricultores atribuem o facto à melhoria dos seus métodos, causada pelo Curso de Treino da Mente". Para Sarah Londsdale, estes cursos de treino mental que todos são forçados a fazer poderão ter inspirado as técnicas de lavagem cerebral desenvolvida pela Engenharia Emocional em *Admirável Mundo Novo*, de Huxley, já que Macaulay e Huxley frequentavam os mesmos círculos, escreviam ambos para o *Westminster Gazette* e tinham amigos em comum (Londsdale 2019: xiii). Em todo o caso, são dois autores que denunciam os perigos da perda total de liberdade individual em nome do bem comum.

A tendência da vigilância e do controlo será muito explorada pela cultura *cyberpunk* nos anos 80, e, na década seguinte, com a viragem pós-humana, ganhará um novo folêgo. Três revoluções industriais depois e no dealbar da 4.ª, somos hoje cada vez mais controlados por algoritmos – "armas de destruição matemática", como lhes chama Cathy O'Neil, em*Weapons of Math Destruction: How Big Data Increases Inequality and Threatens Democracy* (2016). No mundo pós-Ford, com a ascensão da sociedade de consumo e do capitalismo cognitivo, os nossos corpos e emoções são legalmente (e biopoliticamente) controlados pela indústria farmacêutica (Preciado 2013), ao mesmo tempo que as multinacionais controlam as sementes do mundo – e por extensão, os humanos – através da biopirataria (Shiva 1997). Na realidade, as primeiras representações do futuro marcadas pelo cruzamento do poder corporativo e da tecno-cultura global remontam já à década de sessenta, como nota Rob Latham (2014: 4), mas a descodificação do genoma humano e a criação de arquivos de ADN têm inspirado novas narrativas nos últimos anos. Uma delas, aqui antologiada, mostra como a vigilância asfixiante do *Big Brother* foi substituída pelo controlo insidioso dos *Big Data*. Refiro-me a "Data: They've Got Your Number" ["*Data*: Têm o Seu Número"], escrito pelo cientista e escritor português João Ramalho-Santos. Publicada originalmente em inglês na conceituada revista científica *Nature*, em 2018, esta história distópica exemplifica como passamos de um cenário de vigilância estatal para um de biossegurança corporativa, controlados que estamos por algoritmos que nos transformam em meros dados – desumanizados, monitorizáveis e prescindíveis.

Num futuro próximo, José é chamado à Brigada de Dados. A sua contravenção? Aumento da incompatibilidade de dados. Como Harmonia Jones, a sua Gestora Pessoal de Dados, o informa, José apresenta um conjunto de dados que coloca em risco o seu seguro de saúde. O "infrator" é, então, confrontado com uma montagem de momentos captados por câmaras de segurança localizadas em espaços públicos ou em drones, cruzados depois com dados obtidos através de "implantes sem fios na pele" e outras maravilhas da nanotecnologia que permitem recolher dados bioquímicos complexos em tempo-real. O catalisador desta instabilidade parece ter sido o facto de José ter terminado recentemente um relacionamento amoroso e de o seu corpo revelar sinais de tristeza há demasiados dias. Para a lógica de consumo capitalista, a tristeza é um incómodo, a menos que alguém possa lucrar com ela, o que não é o caso. A este crime maior juntam-se ainda outros delitos, entre eles, uma má dieta alimentar e uma predileção pelo tipo errado de vinho:

> As suas ações não coincidem com as recomendações dos dados. [...] No dia seguinte bebeu três copos do vinho branco corrente durante o *Sozinho aos Trinta*, naquilo que foi o seu sétimo encontro sem qualquer correspondência, quando a sua atividade de transaminases, ureia e níveis de espécies reativas de oxigénio pediam, claramente, dois copos no máximo, uma dose de antioxidantes MitoDiet ™ ou, pelo menos, a mudança para um tinto acima da média.

José é confrontado com duas opções: ou se dirige para a "Unidade de Fim de Vida Asistido" para ser avaliado – estando em risco de ser eliminado do sistema – ou será votado a uma vida de precariedade, sem apoio algum de saúde, deixado à sua sorte. O facto de o tratamento dos dados ser feito através de algoritmos importados da análise de basebol ("sabermatics") reforça o processo de desumanização a que no futuro poderemos estar sujeitos, num mundo dominado pelo tratamento estatístico das emoções, dos sentimentos e dos gestos, e em que a doença, a dor e o envelhecimento são imperdoáveis.

3. Das Ecologias ao Antropoceno (*tendência ambiental*)

As preocupações ambientais têm sido uma constante na ficção utópica – ainda que sob outras designações, antes de o zoologista alemão Ernst Haeckel ter cunhado o termo no século XIX –, mas nunca foram tão centrais ou necessárias como nos séculos XX e XXI. Narrativas que imaginam formas de vida mais ecológica ("a greener life") podem desde logo ser encontradas nas primeiras décadas de 1900 em textos tão diversos como *Irmânia* (1912), do escritor naturista português Ângelo Jorge, ou *Herland* [*A Terra Delas*] (1915), da escritora proto-feminista norte-americana Charlotte Perkins Gilman. No primeiro caso, a utopia escrita por Ângelo Jorge surge no contexto da Sociedade Vegetariana de Portugal, a primeira do país, fundada, em 1911, pelo grupo que vinha publicando no Porto o jornal *O Vegetariano* desde 1909, e do qual o escritor fazia parte. Em *Irmânia*, um náufrago, Manfredo, acorda numa ilha desconhecida e descobre, para seu gáudio, que os seus habitantes seguem, tal como ele, uma dieta alimentar frugívora. No entanto, o mundo "civilizado" que deixou persiste em alimentar-se de animais da terra e da água, sendo este regime carnívoro símbolo da sua degenerescência moral em geral. Como se pode ler no discurso apaixonado que Manfredo um dia dirigira aos seus conterrâneos, num banquete faustoso, a reclamação é clara: "Comeis. Comeis sempre. Comeis muito. Comeis mal. [...] Comedores de cadáveres! Bebedores de sangue! Regressai à Natureza Mãe".

O choque entre duas civilizações – uma carnívora, a outra vegetariana – volta a ser tema no romance utópico de Gilman, *A Terra Delas*. Neste caso, são três os viajantes que fazem uma expedição a um país longínquo, extraordinariamente evoluído e exclusivamente povoado por mulheres. Aí tomam contacto com os jardins grandiosos ["mighty-gardens"] que alimentam três milhões de habitantes. Na *Terra Delas*, as florestas foram substituídas por árvores de fruto e praticam-se métodos agrários de conservação do solo. O consumo de carne (e do leite) fora eliminado e os animais quase desapareceram, pois, sendo o vegetarianismo o regime alimentar seguido, não há necessidade de os criar, para além de estes ocuparem espaço imprescindível para a plantação de árvores. A alimentação à base de frutos e vegetais, e os ritos comunitários em torno da comida, libertam também estas mulheres das pesadas rotinas domésticas. Ao mesmo tempo, a independência relativamente a um regime alimentar carnívoro, culturalmente associado ao sexo masculino em muitas tradições,[9] simboliza também a independência económica destas mulheres, que autonomamente resolvem o problema do abastecimento alimentar. Como lembrava Gilman no seu tratado *Women and Economics*, em 1898, "[n]ós somos a única espécie animal em que a fêmea depende do macho para a sua alimentação, a única espécie animal em que a relação sexual é também uma relação económica" (Gilman 1998: 3). No mundo utópico de *A Terra Delas*, já não.

Variações deste tema podem ser encontrados em muitos outros títulos, como *Lord of the Flies [O Senhor das Moscas]*, publicado em 1954 pelo escritor William Golding (mais tarde vencedor do Prémio Nobel da Literatura). Nesta distopia, tal como em *Irmânia*, o consumo de carne é associado à queda moral dos protagonistas que, neste caso, são um grupo de crianças presos numa ilha tropical. À medida que deixam de se alimentar de fruta, frutos secos, peixe ou marisco, e passam a caçar animais, especialmente porcos, estes *robinsons crusoes* de tenra idade revelam-se cada vez mais violentos e sanguinários, e a regressão a um estado selvagem torna-se inevitável.

Em outras narrativas distópicas, não comer carne surge como a única opção possível – imposta ou voluntária – quando os humanos estão a braços com problemas de sobrepopulação ou de catástrofes nucleares: em *Make Room! Make Room!* (1966), de Harry Harrison (mais tarde adaptado ao cinema com o título *Soylent Green*), a população alimenta-se de bifes de "soylent" – soja ["soy"] e lentilhas ["lent"] – para sobreviver, enquanto em *Do Androids Dream of Electric Sheep?* (1968), de Phillip K. Dick (obra que está na base do filme *Blade Runner*), a vida animal e vegetal é extremamente rara devido ao envenenamento por radiação depois de uma guerra mundial, de modo que cuidar dos animais que sobreviveram é um sinal exterior de humanidade. Um outro exemplo ligado ao envenenamento das fontes alimentares surge numa narrativa distópica, mais antiga, incluída também nesta antologia, escrita pelo autor polaco Bruno Jasieński, em 1928, e publicada pela primeira vez em francês com o título *Je Brûle Paris* [*Eu Incendeio Paris*]. Nela, Pierre, um operário desempregado, passa a viver nas ruas de uma Paris burguesa. Com fome e desesperado, decide envenenar o abastecimento de água da cidade com o bacilo da peste, roubado a Pasteur. Anos mais tarde, quase todos os habitantes de Paris acabam por morrer de peste, à exceção de 30 mil membros do proletariado que se encontravam isolados nas prisões. Estes sobreviventes instauram, então, uma ditadura nas ruínas. As consequências políticas e sociais do gesto de Pierre antecipam, assim, muitas das ansiedades relativamente à intoxicação da água em caso de guerra biológica.[10]

Voltando aos anos 60, surgem por esta altura muitas vozes que condenam a sede de consumo e a superabundância que marcam o período pós-guerra nos Estados Unidos (e em outras partes do mundo), como acontece com Joanna Russ no seu conto "The Throwaways", publicado em 1969, na revista *Consumption*, e mais tarde coligido em *The Hidden Side of the Moon* (1987). Apresentando uma crítica feroz à cultura globalizada de desperdício, "The Throwaways" ["Os Descartáveis"] tem por cenário uma sociedade futura povoada por "Tradicionalistas" e "Fashionistas" ["Fashionables"] e em que tudo é "comodificado" e deitado fora depois de usado: os corpos são comprados; as cabeças, usadas como chapéus, decorativamente; os maridos são adquiridos aos pares; e a comida do momento é "fet" (de ca-*fet*-eria), pequenos flocos de comida voadora que pairam no ar, num cruzamento entre a Cocanha e a sala Aperitivo do *Cienticafé*, de Gernsback. Adquirir bens permanentemente, isto é, ser-se "não-consumidor" é a maior perversão possível.

À medida que nos vamos aproximando dos anos 70, parece haver um breve momento de confiança, quando o movimento de contracultura liderado por ecologistas, feministas e pensadores da Nova Esquerda inspira o aparecimento de utopias ecológicas, como nota Fátima Vieira, em "The Concept of Utopia" (2010: 18). Um dos livros mais influentes deste período, aqui antologiado, é *Ecotopia*, do escritor norte-americano Ernest Callenbach, publicado em 1975. Pela primeira, imagina-se uma sociedade assente na sustentabilidade, procurando-se um equilíbrio entre os humanos e a natureza. Nas suas novas cidades, os ecotopianos usam energia solar; comem comida orgânica; compram localmente; usam técnicas de reciclagem e compostagem; preferem caminhar ou usar transportes comunitários; usam bicicletas deixadas à disposição nos espaços públicos; criam zonas na cidade onde os carros são proibidos ("carfree zones"); e, quando

recorrem a transportes individuais, optam por uma espécie de "carros" ou "camiões" elétricos; entre outras medidas que haveriam de influenciar os movimentos ambientalistas um pouco por todo o mundo. Um outro livro que projeta no futuro a implementação de soluções ambientais é *Woman on the Edge of Time* (1976), de Marge Piercy. Nesta ficção especulativa, uma viajante no tempo, chamada Luciente, regressa ao passado, vinda de um futuro distante (o ano 2137) em que problemas como a poluição ambiental, a desigualdade na distribuição de bens alimentares, o sexismo e a homofobia, entre outros assuntos da agenda política dos anos 70 haviam já sido resolvidos. Tal como Callenbach, Piercy adopta "uma visão alternativa, sublinhando a interligação entre seres humanos e natureza, bem como o equilíbrio entre a demanda económica e a preocupação ecológica" (Chang 2005: 252). Neste, como em outros textos da época, nunca se deixa de fazer sentir uma preocupação ecocrítica e ecofeminista relativamente ao modo como o consumo de alimentos afeta o nosso frágil ecossistema e como a exploração da natureza leva à degradação dos *habitats* naturais e à consequente extinção de espécies ambientais. Félix Guattari, no seu livro *Les trois écologies* (1989), colocará o problema da seguinte forma: a Terra está a passar por um período de intensas transformações tecnocientíficas e o desequilíbrio ecológico causado ameaça a continuidade da vida na superfície do planeta. A única resposta eficiente à crise ecológica terá de ser à escala global e terá de passar por uma articulação ético-política do que Guattari chama as três ecologias: o meio ambiente, as relações sociais e a subjetividade humana (Guattari 2000: 28). Esta nova "ecosofia", como lhe chama o pensador francês, implicará, portanto, que se tenham em conta não apenas "as relações visíveis de poder à larga escala", mas também "os domínios moleculares da sensibilidade, da inteligência e do desejo" (*ibidem*).

Apesar de todos estes avisos filosóficos e literários, a que ainda poderíamos juntar obras como *Pacific Edge* (1990), de Kim Stanley Robinson, *The Road* (2006), de Cormac McCarthy, ou *The Blood of Angels* (2014), da escritora finlandesa Johanna Sinisalo, no final do século XX, o Antropoceno sob ao palco e comprova a urgência destas mudanças. A Sexta Extinção em Massa está a chegar e fazemos inevitavelmente parte dela: somos a espécie em vias de extinção que se colocou em risco a si mesma. Voltando ao texto de Jasieński sobre o envenenamento do abastecimento de água, é caso para dizer que agora realmente alargamos a escala: envenenamos um planeta inteiro. Na época em que a comunidade científica começava a usar o termo Antropoceno, no início dos anos 80, para se referir ao impacto e às evidências dos efeitos da atividade humana no planeta Terra, a escritora portuguesa Isabel Cristina Pires escreveria um conto de ficção científica premonitório relativamente à *hubris* humana e às suas consequências, letais, para a humanidade. O conto "Um homem em Shasta" (1987) segue a aventura de um viajante espacial que chega a um planeta desconhecido – Shasta – cheio de coelhos selvagens, erva e pedras. O homem sente o perigo, mas a sua arrogância faz com que o desvalorize. A comida espacial é tão insípida. Se pudesse ao menos apanhar um coelho e comê-lo ... Fá-lo. Não um, mas dois. Mal esventra os animais, percebe que está condenado à morte. Este é um planeta envenenado, que absorve tudo e todos aqueles que interferem com o seu ecossistema. E o homem, tal como qualquer outra substância animada ou inanimada, é lentamente consumido e transformado em paisagem:

> Shasta, o inofensivo planeta dos coelhos e da relva, era ávido de metal, e absorvia todos os seres vivos ou inanimados com que entrasse em contacto. Não havia qualquer esperança de sobrevivência. E o homem amaldiçoou-se com raiva.
>
> Alguns dias depois, após uma lenta digestão, um novo penedo acastanhado e negro apareceu à superfície de Shasta. E nenhuma relva crescia em cima dele.

4. Do "Nós vs. Eles" ao "Nós-estamos-nisto-juntos-mas-não--comemos-o mesmo" (*tendência identitária*)

A ideia de que "nós somos o que comemos" é um tópico antigo, mas nos séculos XX e XXI está geralmente associado à interseção das políticas alimentares com as políticas identitárias ("identity politics"), bem como a uma atenção especial dedicada às dinâmicas entre alimentação e poder. Neste contexto, a comida pode ser vista como uma ferramenta de "exclusão (separando-Nos do Outro)" ou como uma ferramenta de "comensalidade (aproximando as pessoas)", como sugere Warren Belasco, em *Food: The Key Concepts* (2008: 37).

Se olharmos para a alimentação a partir de uma perspetiva de exclusão – Nós vs. Eles – duas possibilidades parecem ser evidentes: *quem come o quê*, ou questões de acesso e direito à alimentação; e *quem é comido*, ou dinâmicas entre Presas e Predadores. Como vimos, em vários romances distópicos, particularmente aqueles que têm lugar em sociedades repressivas ou altamente estratificadas, as representações de racionamento ou escassez de alimentos coexistem com momentos de consumo luxuoso, explicados apenas por questões de classe ou privilégio social. O caso de *Mil Novecentos e Oitenta e Quatro* (1949), de Orwell, é mais uma vez paradigmático: são os poderes dominantes que decidem *quem come o quê.* A comida natural só está disponível para os membros do "Inner Party", enquanto todos os outros se alimentam de comida sintética, só tendo acesso a chá, café, açúcar ou pão por vias ilegais – o roubo e o contrabando.

As opções alimentares como grelha de análise social são também particularmente evidentes em *The Dispossessed: An Ambiguous Utopia* [*Os Despojados: Uma Utopia Ambígua*] (1974), da escritora norte-americana Ursula Le Guin, livro também aqui antologiado. Nesta utopia ambígua, um grupo de cidadãos e cidadãs revolta-se contra o estado de coisas no planeta Urras e decide fundar uma nova comunidade, num outro espaço – neste caso, no planeta Anarres. Enquanto em Urras, planeta fértil e rico, a dieta alimentar depende da capacidade financeira dos seus habitantes, em Anarres, um planeta árido e agreste, a comida é distribuída equitativamente. Na sociedade *anarresti*, as refeições são comunitárias e a alimentação é um dos estandartes da revolução: as únicas exceções são as mulheres na fase da gravidez ou de amamentação, que têm direito a uma quantidade suplementar. Ainda assim, este é um equilíbrio frágil, pois quando Anarres enfrenta períodos de seca extrema, a falta de comida testa o laço de solidariedade que rege a comunidade Odoniana. Le Guin regressará a esta temática numa *eutopia* mais tardia, *Always Coming Home* (1985), traçando o retrato de dois povos antagónicos: os Kesh, uma sociedade matrilinear, que vive pacificamente num futuro distante (onde é hoje a Califórnia); e os Condor, uma sociedade

patrilinear, mais agressiva. Os Kesh respeitam a natureza e os animais, vivendo de uma forma rústica, embora sejam tecnologicamente desenvolvidos, possuindo, por exemplo, um computador interplanetário chamado "The Exchange". O livro (escrito de forma arqueológica) inclui receitas de culinária do povo Kesh e uma seção sobre a sua etiqueta à mesa:

> Faziam três refeições ao dia. [...] Tendiam, no entanto, a comer pequenas quantidades de comida quando sentiam fome em vez de ingerirem grandes quantidades de comida de uma só vez. Talvez porque havia comida em abundância e à disposição; porque ninguém era particularmente privilegiado para/obrigado a preparar, dispensar ou recusar comida; e, por último, porque comer em demasia era considerado embaraçoso e comer vorazmente, vergonhoso, mas a avidez podia ser satisfeita de forma mais ou menos invisível, fazendo discretamente pequenos, mas repetidos, lanches. Como mencionei já, os Kesh não eram um povo magro. (Le Guin 2001: 443)

Ainda refletindo sobre a comida como símbolo de revolução, será interessar recordar, numa outra vertente, um texto de pendor utópico escrito pelo futurista italiano Filippo Tommaso Marinetti e intitulado *La cucina futurista* [A cozinha futurista] (1932).[11] Sob a forma de manifesto e escrito em colaboração com Fillìa, Marinetti faz a apologia do banquete futurista entendido como expressão espetacular de um estilo de vida revolucionário. O escritor italiano transforma um livro de culinária num tratado sobre a busca pela estetização absoluta no preparo das iguarias, fazendo a apologia do uso do maior número possível de utensílios científicos na cozinha e declarando-se, entre outras coisas, contra o macarrão (*pastasciutta*), pelo facto de este alimento da cozinha tradicional italiana ser contrário à inovação vanguardista desejada (Marinetti / Fillìa 1932: 26-29).[12] Marinetti pretende, acima de tudo, elevar a gastronomia a uma dimensão artística e institucional, mas, numa altura em que as populações na Itália fascista viviam sob difíceis condições de racionamento e escassez alimentar, os seus banquetes futuristas não deixam de poder ser vistos como instrumentos de propaganda política (que, de resto, os futuristas abraçavam como meio de comunicação).[13]

Na dinâmica Presas *vs.* Predadores, o mais forte é sempre aquele que decide *quem é comido* (tal como acontece em "Um homem em Shasta", quando o predador, pela sua arrogância, se transforma em presa). Este jogo de poder é particularmente relevante para um outro tópico que regressa, em força, no século XX: o canibalismo. Dois exemplos muito breves, extraídos de dois contos aqui antologiados, e que mostram como o canibalismo é, afinal, o mais temido de todos os regimes alimentares – "To Serve Man" ["Para Servir o Homem"] (1950), do escritor norte-americano Damon Knight, e "The Food of the Gods" ["O Alimento dos Deuses"] (1964), do autor britânico Sir Arthur C. Clarke. No conto de Damon Knight, um grupo de alienígenas vem à Terra para ajudar os humanos. Os Kanamit, assim se chamam estes visitantes interestelares, trazem sempre consigo um livro intitulado "Para Servir o Homem". Como os extraterrestres introduzem um conjunto de melhorias na vida dos humanos, incluindo ao nível da produção alimentar, todos pensam que se trata de uma espécie amigável. Mas quando

um dos tradutores humanos ao serviço da Embaixada Kanamit consegue finalmente dominar a língua destes visitantes e traduz o referido livro, percebe que se trata não de um caderno de encargos, mas de um livro de culinária, onde se pode encontrar a receita de como cozinhar – e servir – o Homem. O conto de Arthur C. Clarke presta homenagem a *The Food of the Gods [O Alimento dos Deuses]*, de H.G. Wells (1903), mas com uma difderença. Enquanto Wells inventara um superalimento para nutrir toda a população, criando uma raça de gigantes com a sua comercialiazção, Clarke explora a ideia de uma comida *gourmet* – a Ambrosia Plus – que, ao ser lançada no mercado Triplanetário, se torna rapidamente líder de vendas. Porquê? Porque simula o sabor da carne humana, estimulando o palato, já que os humanos são, em potência, ávidos canibais.

Também *A Cidade da Carne* (1993), de Luís Filipe Silva, aqui antologiada, apresenta uma reflexão sobre a experiência sensorial ligada à comida. Esta *space opera* tem lugar num futuro distante, em que a espécie humana se libertou da prisão do corpo e escolheu o sonho transhumanista de viver para sempre enquanto Padrão Informático. A nostalgia relativamente ao corpo domina os habitantes do espaço virtual GalxMente, fazendo com que o Festival na Cidade da Carne seja um dos eventos mais concorridos, já que milhares de padrões participam, escolhendo corpos para encarnar e apreciar os imensos prazeres sensoriais do mundo físico, entre eles o ato de comer e de beber. Um outro texto aqui antologiado que volta a explorar o impulso carnívoro e canibal nas relações entre espécies é a *A Bondade dos Estranhos* (2007), do escritor de ficção científica português João Barreiros. Nesta aventura, Joana, uma adolescente humana, é contratada para tomar conta de 500 crias alienígenas, da espécie *Spiertvick'kap*. Ao descobrir que estas se alimentam numa floresta carnívora, a própria Joana vive uma estranha experiência gastronómica, à medida que os seus sentidos se vão alterando.

O encontro de civilizações distintas nem sempre é pretexto para o conflito, pois o confronto de dietas alimentares surge em vários textos que exploram uma perspetiva de inclusão, de partilha e de comensalidade. Os textos afrofuturistas que abordam relações interespécies tornam-no particularmente evidente, como acontece em *Dawn* (1987), da escritora afroamericana Octavia Butler, *The Midnight Robber* (2000), da escritora jamaicana-canadiana Nalo Hopkinson, ou *Binti* (2015), da escritora americana de ascendência nigeriana Nnedi Okorafor. Em primeiro lugar, porque trazem para o campo da ficção especulativa – predominantemente povoada por protagonistas de pele branca – preocupações e temas afro-americanos no contexto da tecnocultura contemporânea, de modo a que heróis e heroínas de pele negra possam ter uma palavra na construção do futuro – participando, liderando, existindo.[14] Em segundo, porque em todos eles as refeições são momentos-chave no relacionamento entre humanos e alienígenas, não só porque o primeiro contato é frequentemente feito através da comida, mas também porque são estes momentos de comensalidade que abrem espaço para a negociação de diferenças culturais. O exemplo aqui antologiado é o de *The Midnight Robber* [*O Ladrão da Meia-Noite*], de Hopkinson, que conta a história de Tan-Tan, uma criança de sete anos, habitante do planeta Toussaint (colonizado por Caribenhos). Ao ser exilada da sua comunidade e enviada para o planeta-prisão New Half-Way Tree [Nova Árvore a Meio-do-Caminho], Tan-Tan encontrará abrigo, anos

mais tarde, junto do povo nativo do planeta, os *Douen*. Numa dos primeiros contactos com esta espécie indígena, Tan-Tan terá de provar a sua boa-fé ao ingerir a comida oferecida por estas criaturas tão diferentes de si.

Esta cena em torno da partilha do alimento como sinal de confiança e hospitalidade revela algumas semelhanças com *Dawn* [Amanhecer] (1987), o primeiro livro da trilogia *Xenogenesis*, de Octavia Butler. Neste romance pós-apocalíptico, a humanidade está à beira da extinção na sequência de uma guerra nuclear, quando um pequeno grupo de sobreviventes humanos é salvo pelos Oankali, uma raça alienígena que se dedica ao comércio genético (necessário para manterem a sua diversidade). Lilith, a protagonista, é um dos primeiros setes humanos a interagir com os Oankali, numa refeição oferecida pelos seus anfitriões, quando acorda 250 anos depois na nave espacial alienígena. Ao contrário do livro de Hopkinson, esta primeira refeição é constituída por alimentos familiares a Lilith e esta depressa descobre que, embora os Oankali estejam habituados à comida da Terra, os humanos serão envenenados caso tentem comer os alimentos existentes na nave. A dinâmica de poder instaurada entre ambos só poderá ser poderá ser alterada a partir do momento em que Lilith mostre disponibilidade para conhecer o Outro. Publicada alguns anos antes, em 1983, *Parable of the Sower* [Parábola do Semeador] é uma outra obra de Butler em que se abordam questões de partilha e de comensalidade. Aí, num mundo distópico, a partilha do pão num grupo multirracial torna-se a chave para o sucesso de uma nova comunidade, chamada "Earthseed" – a semente da terra.

Essa parábola da interação não-violenta entre as espécies por meio dos alimentos é a melhor maneira de concluir a introdução ao capítulo dedicado aos séculos XX e XXI, porque talvez aí resida a chave deste debate: a nossa capacidade de pensar para lá das nossas diferenças e encontrar formas de viver coletivamente. Como diria Rosi Braidotti a propósito do novo sujeito dos Estudos do Pós-humano, "o sujeito indicado para a nossa investigação não deve ser o 'Homem', mas um novo sujeito coletivo, um sujeito do tipo "nós-estamos-*nisto*-juntos" (Braidotti 2017: 15). Devemos pensar não em termos binários, de oposição, mas em termos de força coletiva empenhada, de união, "fazendo parentesco" ("make kin"), como diria Donna Haraway, criando comunidades, desenvolvendo uma ética do cuidar, mesmo quando somos diferentes. Só assim se poderão imaginar caminhos futuros mais utópicos: "Nós-estamos-*nisto*-juntos-mas-não-comemos-o mesmo"… e não faz mal que assim seja. Desde que estejamos juntos.

Notas

1. Um agradecimento especial a Ana Luísa Amaral, Joana Caetano, José Eduardo Reis, Katarzyna Pisarska, Jorge Bastos da Silva e Liam Wilby pela colaboração na anotação desta antologia. A Rita Amaral e Marta Correia, o meu sincero obrigada pelas sugestões de tradução. A minha gratidão aos escritores Isabel Cristina Pires, João Barreiros, João Ramalho-Santos e Luís Filipe Silva pela imensa disponibilidade e pela cedência dos direitos de autor. Um agradecimento também para as editoras Antígona, Bertrand e Saída de Emergência pela cedência dos direitos de reprodução das traduções. Finalmente, um muito obrigado a Tânia Cerqueira, pela sua ajuda inexcedível.
2. Ressalve-se que, caso a seleção tivesse sido mais alargada, outras tendências seriam obrigatórias como, por exemplo, as tensões resultantes dos processos de colonização e descolonização ou, ainda, os hábitos comunitários (e ecológicos) descritos nas tradições ameríndias e aborígenes.
3. A expressão "pulp fiction" remete para a ficção publicada em revistas e outras publicações que utilizavam um tipo de papel de baixo custo – "pulp" – na impressão.
4. Como exemplifica Linda Yaszek, "as protagonistas de "Into the 28th Century"(1930), de Lilith Lorraine, desfrutam de banquetes com flocos de comida e bebidas brilhantes confecionadas sem recurso a mão-de-obra, enquanto as mulheres de "Women with Wings" (1930), de Leslie F. Stone, delegam tarefas domésticas em robôs autónomos" (Yaszek 2014: 540).
5. "Populuxe" refere-se aos bens de consumo de baixo custo que, na década de cinquenta, eram apreciados pelo seu *design* e aspeto luxuoso. Muitos destes produtos inspiravam-se na arquitetura e no *design* da época, sendo publicitados como um exemplo de "luxo popular" ou de "luxo para todos". A palavra foi criada pelo historiador Thomas Hine e utilizada como título do seu livro de 1986 (cf. Hine 1999).
6. "Gadgetry will continue to relieve mankind of tedious jobs. Kitchen units will be devised that will prepare "automeals" [...]. EVEN SO, mankind will suffer badly from the disease of boredom, a disease spreading more widely each year and growing in intensity. This will have serious mental, emotional and sociological consequences, and I dare say that psychiatry will be far and away the most important medical speciality in 2014" (Asimov 1964: 20).
7. Note-se, a propósito, que Winston Churchill havia previsto, no seu artigo de 1935, intitulado "Daqui a Cinquenta Anos", de que iríamos assistir à produção em massa de galinhas sem pernas, sem cabeça e sem asas para poupar dinheiro (Winston 1935: 397).
8. O movimento *Slow Food* nasceu na Itália, em 1986, aquando de uma manifestação liderada por Carlo Petrini contra a empresa MacDonalds, em Roma. Internacionalizando-se em 1989, o movimento cultiva um sentido de comunidade, promovendo a colaboração global para lutar contra a escravização dos seres humanos a uma "vida acelerada" imposta pela civilização industrial (Madden/Finch 2006: 1-2).
9. De um ponto de vista sociológico, a divisão de papéis sexuais é muitas vezes reforçada pelo modo como os próprios alimentos são codificados como masculinos ou femininos. Como explica Warren Belasco, a importância do sexo e do género para a compreensão da produção e do consumo de carne tem raízes profundas, "indo desde a divisão sexual do trabalho entre homens caçadores de carne e mulheres recolectoras de tudo resto, até à constante distinção entre a carne vermelha associada ao masculino e as saladas [ou a carne branca] associadas ao feminino" (Belasco 2006: 16).
10. O escritor português Fidelino de Figueiredo utiliza a mesma estratégia do envenenamento das águas no seu livro *Uma viagem à Fobolândia*, publicado por volta de 1929.
11. Antes da Primeira Guerra, o grupo de futuristas italianos tinha já o hábito, nos seus jantares, de reverter a ordem da refeição – café, sobremesa, prato principal, entrada ["antipasto"], aperitivo –, bem como de eliminar o uso de talheres para amplificar o sentido do tato (cf. Ibba/Sanna 2015: 2). Consistente com o impulso escandaloso e inusitado do Futurismo, esta é uma proposta ainda hoje mantida, como tradição, nos jantares académicos de estudantes em Portugal.
12. Sobre as contradições entre a perspetiva futurista e as políticas alimentares fascistas, ver Ibba/Sanna 2015.

13. Por esta razão, o Afrofuturismo, enquanto projeto político e estético para o qual contribuem diversos autores e autoras, cruza muitas vezes as experiências e os idiomas da diáspora africana com a de outros países que sofreram processos de colonização e descolonização na Ásia e na América do Sul, entre outros, alargando cada vez mais a perceção – presente e futura – do mundo (cf. Kilgore 2014: 570).

O Alimento dos Deuses e Como Chegou à Terra (1904)

[Food of the Gods and How It Came to Earth]

H. G. Wells

(1866-1946)

O escritor inglês H.[erbert] G.[eorge] Wells é um dos fundadores da ficção científica moderna e um dos autores mais inventivos e populares das primeiras décadas do século XX. Várias das suas obras foram adaptadas ao cinema e são dele livros tão influentes como *The Time Machine* [*A Máquina do Tempo*] (1895), *The Invisible Man* [*O Homem Invisível*] (1897), *The War of the Worlds* [*A Guerra dos Mundos*] (1898), *The First Men in the Moon* [*Os Primeiros Homens na Lua*] (1901) ou *A Modern Utopia* [*Uma Utopia Moderna*] (1905), entre muitos outros. Com uma especial predileção por cenários futuros, H. G. Wells mostrou-se sempre atento às questões sociais e aos avanços científicos do seu tempo. A obra selecionada para esta antologia é disso mesmo exemplo: o "romance científico" *The Food of the Gods* [*O Alimento dos Deuses*] explora os problemas relacionados com a sobrepopulação e a distribuição alimentar, e discute o papel da ciência na resolução – ou criação – de problemas quando manipulada por uma espécie tão imperfeita quanto a humana.

Originalmente publicado em fascículos na *Pearson's Magazine*, de dezembro de 1903 a junho do ano seguinte, "The Food of the Gods" surge em livro em 1904, com o título *The Food of the Gods and How It Came to Earth*, aqui traduzido por *O Alimento dos Deuses e Como Chegou à Terra*. Nesta parábola sobre a agricultura moderna e sobre a fé no progresso, dois "cientistas", Bensington e Redwood, inventam um superalimento – o "Alimento dos Deuses" –, a que chamam *Herakleophorbia* em homenagem ao deus grego Héracles ou, na versão da mitologia romana, Hércules. Para testarem esta invenção, compram uma quinta, a "Quinta Experimental", e contratam dois assistentes para a gerir, o Sr. e a Sra. Skinner. Porém, o casal Skinner é tão incompetente que o superalimento acaba por se espalhar por toda a quinta, dando origem a um surto de animais e crianças gigantes. Eventualmente, este superalimento começa a ser produzido industrialmente e vendido como suplemento alimentar – com o nome de "Boomfood". A sua utilização acelera o crescimento de um grupo de crianças que o ingere, transformando-as em gigantes. Assim, duas "espécies" de humanos passam a ter de dividir as reservas alimentares: os Gigantes, conhecidos como "Os Filhos do Alimento", e as "pessoas pequenas". Os Gigantes (cerca de 60) vivem isolados numa comunidade, possuem inteligência superior e consomem grandes quantidades de comida. As pessoas pequenas, que constituem a maioria da população, procuram erradicar os Gigantes, formando a "Associação para a Preservação das Estaturas Antigas" e a "Associação para a Supressão Total do Superalimento".

Os excertos aqui selecionados são retirados dos três livros que compõem a obra e correspondem a três momentos distintos, mas sequenciais, da ação: os testes da *Herakleophorbia* realizados em galinhas na Quinta Experimental, na aldeia de Hickleybrow, no condado de Kent, pelo cientista Bensington e os seus assistentes, os Skinners (Livro 1); as consequências da propagação indevida da *Herakleophorbia*, que entra na cadeia alimentar, dando origem a um surto de gigantismo na aldeia (Livro 2); anos depois, a luta pelo controlo das reservas alimentares travada pelos Gigantes e pelas pessoas pequenas, aqui exemplificado pelas negociações de paz entre o cientista Redwood, porta-voz das pessoas pequenas, governadas por Caterham, e os Gigantes, entre os quais se encontra o filho de Redwood, uma das primeiras crianças a ingerir o Alimento (Livro 3).

Marinela Freitas

LIVRO 1. O PRINCÍPIO DA COMIDA
CAPÍTULO SEGUNDO

A quinta experimental
2

O trabalho experimental é a coisa mais aborrecida do mundo (a menos que se esteja a ler sobre ele nas *Transações Filosóficas*) e, ao Sr. Bensington, pareceu-lhe ter passado muito tempo até que se realizasse uma pequena migalha desse seu sonho inicial cheio de enormes possibilidades. Tinha tomado conta da Fazenda Experimental em outubro e só em maio haveriam de surgir os primeiros indícios de sucesso. A *Herakleophorbia* I. e a II. e a III. tiveram de ser experimentadas e falharam; houve problemas com os ratos da Quinta Experimental e houve problemas com os Skinners. A única maneira de fazer com que Skinner fizesse alguma coisa do que lhe diziam era dispensá-lo. Nessa altura, ele coçava o seu queixo por barbear com a palma da mão – andava quase sempre com o rosto por barbear, mas, por milagre, a barba nunca crescia – e com um dos olhos fitava o Sr. Bensington, e com o outro olho, olhava por cima dele, e dizia, "Ah, clago, Senhog – se estiveg a falag *a séguio*!"

Mas, por fim, o sucesso apareceu. E o seu arauto foi uma carta com a caligrafia fina e esguia do Sr. Skinner.

"A nova Ninhada já saiu", escreveu o Sr. Skinner, "e não gosto muito do aspeto deles. A Crescer muito grosseiros – muito diferente do que foram os outros pintos antes de recebermos as suas últimas instruções. Os outros, antes de o gato os ter apanhado, eram uma galinha boa, gorda, mas estes estão a Crescer como cardos. Nunca vi. Bicam com tanta força, e atacam tanto pela bota acima que não consigo dar as Medidas exatas conforme solicitado. São uns autênticos Gigantes e comem como tal. Vamos precisar de mais produto em breve, porque pintos a comer assim nunca se viu. Maiores do que Garnisés. A este ritmo, até podiam ser aves para concurso, viçosos como são. As galinhas Plymouth Rocks nem têm hipótese. Ontem à noite apanhei um susto, pensei que o gato estava atrás deles, e quando olhei pela janela podia jurar que o vi entrar por baixo da rede. Os pintos estavam acordados e a bicar cheios de fome quando saí, mas não consegui ver nada do gato. Então, dei um bocado de milho e guardei-os bem guardados. Agradecia saber se a Alimentação deve continuar conforme as instruções. O Alimento que misturou está quase a acabar e não gosto de ser eu a misturá-lo por causa daquele acidente com o pudim. Com os melhores cumprimentos de nós os dois, e na expectativa da continuação desta atenção tão estimada,

"Muito respeitosamente,
"ALFRED NEWTON SKINNER."

A alusão na parte final referia-se a um pudim de leite com o qual alguma *Herakleophorbia* II. se havia misturado, com resultados dolorosos e quase fatais para os Skinners.

Mas o Sr. Bensington, lendo nas entrelinhas, viu nessa exuberância de crescimento a conquista do seu objetivo há muito procurado. Na manhã seguinte, desembarcou na estação de Urshot e, na mão, numa pasta, levava, selado em três latas, Alimento dos Deuses suficiente para todos os pintos de Kent. [...]

*****

LIVRO 2. O ALIMENTO NA ALDEIA
CAPÍTULO PRIMEIRO

A chegada do alimento
1

O nosso tema, que começou tão discretamente no estúdio do Sr. Bensington, já se difundiu e multiplicou, apontando para esta e para aquela direção, de modo que, de agora em diante, a nossa história é uma história de disseminação. Seguir o Alimento dos Deuses é traçar as ramificações de uma árvore que se vai dividindo infindavelmente; num curto espaço de tempo, o Alimento foi-se espalhando, desde a sua primeira utilização na pequena quinta perto de Hickleybrow até se alastrar – ele, o relatório e a sombra do seu poder, – pelo mundo. Alastrou-se para além de Inglaterra muito rapidamente. Não tardou a chegar à América, a todo o continente da Europa, ao Japão, à Austrália, enfim ao mundo inteiro, cumprindo o seu propósito. Sempre atuando lentamente, por vias indiretas e contra qualquer resistência. Uma grandeza rebelde. Apesar dos preconceitos, apesar das leis e das normas, apesar de todo esse conservadorismo obstinado que reside na base da ordem formal da humanidade, o Alimento dos Deuses, a partir do momento em que se espalhava, procurava incessantemente o seu próprio progresso subtil e invencível.

Os filhos do Alimento foram crescendo durante todos esses anos; esse foi o facto determinante da época. Mas são as fugas que fazem a história. As crianças que tinham comido o Alimento cresceram e não tardou a haver outras crianças a crescer; e as melhores intenções do mundo não puderam impedir mais fugas e cada vez mais fugas. O Alimento insistia em escapar-se, com a pertinácia de uma coisa viva. Na estação seca, a farinha tratada com a substância desfazia-se quase intencionalmente e transformava-se num pó impalpável que levantava e se deslocava à mínima brisa. Agora era algum inseto que abria caminho para um novo desenvolvimento temporário e fatal, logo era um novo surto de ratazanas e outras pragas vindas dos esgotos. Durante alguns dias a aldeia de Pangbourne em Berkshire lutou contra formigas gigantes. Três homens foram mordidos e morreram. O pânico instalava-se, começava uma luta, e o mal visível seria combatido mais uma vez, deixando sempre algo para trás, no lado mais obscuro da vida – alterado para sempre. Depois, mais um enorme e surpreendente surto, mais um crescimento rápido de ervas daninhas monstruosas, uma disseminação pelo mundo inumano dos cardos, das baratas que os homens combatiam com espingardas, ou uma praga de moscas poderosas.

Entretanto, tranquilamente, levando o seu tempo como as crianças devem fazer, os filhos do Alimento foram crescendo num mundo que se transformou para os acolher; foram adquirindo força, estatura e conhecimento, tornaram-se independentes e determinados e foram paulatinamente subindo até às dimensões do seu destino. Foram parecendo uma parte natural do mundo; todos aqueles estremecimentos de tamanho pareciam uma parte natural do mundo e os homens interrogavam-se sobre como teriam sido as coisas antes do seu tempo. Chegavam aos ouvidos dos homens histórias de coisas que os rapazes gigantes conseguiam fazer e eles diziam "Maravilhoso! – sem uma centelha de espanto.

Os jornais populares falavam dos três filhos de Cossar e do modo como aquelas espantosas crianças levantavam grandes canhões, atiravam massas de ferro a longas distâncias e davam saltos de sessenta metros. Dizia-se que estavam a escavar um poço, mais fundo do que qualquer poço ou mina que jamais homem algum fizera, e constava que procuravam tesouros escondidos na terra desde o tempo em que a terra começara.

Estas Crianças, diziam as revistas populares, vão nivelar montanhas, fazer pontes sobre os mares, escavar a vossa terra como uma colmeia. "Maravilhoso!", diziam as pessoas pequenas, "não é? Tantas vantagens que vamos ter!" e continuaram as suas vidas como se não houvesse uma coisa chamada Alimento dos Deuses na terra. E, na realidade, estas coisas não eram mais do que os primeiros indícios e promessas dos poderes das Crianças do Alimento. Não passavam ainda de brincadeiras de criança, não mais do que o uso pela primeira vez de uma força para a qual não havia ainda propósito. Eles não sabiam ainda o que eram. Eram crianças – crianças de uma nova raça crescendo lentamente. A força de gigante crescia de dia para dia – mas a vontade de gigante ainda tinha de crescer em torno de um propósito e um objetivo. [...]

*****

LIVRO 3. A COLHEITA DO ALIMENTO
CAPÍTULO QUINTO

O gigante
3

Depois de muitas curvas e subidas, depararam-se com uma borda de onde era possível ver a grande extensão do poço dos Gigantes e de onde Redwood conseguiria que toda a assembleia o ouvisse. Os Gigantes já estavam reunidos em baixo, em diferentes patamares, para escutar a mensagem que ele trazia. O filho mais velho de Cossar encontrava-se na encosta acima, de vigia ao que revelavam os grandes focos, pois temia-se uma violação da trégua. Os responsáveis por estes grandes aparelhos, no canto, distinguiam-se perfeitamente à sua própria luz; estavam quase nus; voltavam o rosto para Redwood, mas sempre vigilantes e atentos àquilo que não podiam descurar. Redwood via de forma indistinta as figuras que estavam mais perto e ainda com menos

nitidez as figuras mais distantes, devido à oscilação das luzes. [...]

De vez em quando algum clarão apanhava e mostrava este ou aquele grupo de formas altas e poderosas, os Gigantes de Sunderland, vestidos de placas de metal sobrepostas, e outros vestidos de couro, ou de corda ou metal entrelaçados, conforme podiam. Sentavam-se entre máquinas e armas, ou apoiavam-se nelas, ou mantinham-se levantados entre máquinas e armas tão poderosas quanto eles, e todos os seus rostos, à medida que passavam de visível a invisível, tinham um olhar firme.

Fez um esforço para começar, mas não conseguiu. Depois, por instantes, em baixo, o rosto do filho iluminou-se com uma chama alta da fogueira, o rosto do filho olhando para ele, tão terno e forte; e então Redwood encontrou força para se dirigir a todos eles, falando para o seu próprio filho, de certa forma, do outro lado do fosso.

— Venho da parte de Caterham — disse ele. — Ele mandou-me ter convosco para vos dizer as condições que oferece. — Fez uma pausa. — São condições impossíveis, eu sei, vendo-vos agora aqui juntos; são condições impossíveis, mas eu trouxe-as até vós porque queria ver-vos a todos — e ao meu filho. Uma vez mais... Queria ver o meu filho...

— Diz-lhes as condições — disse Cossar.

— Isto é o que Caterham oferece. Ele quer que vos separeis e deixeis o mundo dele!

— Para onde?

— Ele não sabe. Algures no mundo uma vasta região será vagamente separada.... E também não poderão fazer mais o Alimento, nem ter filhos vossos; deverão viver à vossa maneira durante o vosso tempo de existência e depois acabar para sempre.

Calou-se.

— E é tudo?

— É tudo.

Seguiu-se um grande silêncio. A escuridão que velava os Gigantes parecia contemplá-lo pensativamente.

Sentiu que lhe tocavam no cotovelo e viu Cossar, que lhe trazia uma cadeira — um estranho fragmento de uma cadeira de boneca no meio daquelas imensidades acumuladas. Sentou-se e cruzou as pernas, e depois pôs uma por cima do joelho da outra e apertou nervosamente a bota, e sentiu-se pequeno e conspícuo, e extremamente visível e num lugar absurdo.

Depois, ao ouvir o som de uma voz, abstraiu-se de novo de si.

— Ouviram, Irmãos? — disse a voz do meio das sombras.

E outra voz respondeu: — Ouvimos.

— E a resposta, Irmãos?

— Para Caterham?

— É Não!

— E então?

Fez-se silêncio durante alguns segundos.

Então uma voz disse: — Esta gente tem razão. Segundo a sua ótica, quero dizer. Tiveram razão ao matar tudo o que cresceu mais do que a sua espécie — animal ou planta e todo o tipo de coisas grandes que apareceram. Tiveram razão em tentar massacrar-nos. Têm razão agora ao dizer que não devemos casar com a nossa espécie. Segundo o ponto de vista deles, eles têm razão. Eles sabem — é tempo que nós também saibamos — que não é possível haver pigmeus e gigantes juntos num mesmo mundo. Caterham disse isso vezes sem conta — claramente — o mundo deles ou o nosso.

— Não somos mais de meia centena, agora, — disse outro — e eles são infinitos milhões.

— Pois seja. Mas a coisa é como eu disse.

Depois outro silêncio.

— E então havemos de morrer?

— Deus nos livre!

— Hão de eles?

— Não!

— Mas isso é o que diz Caterham! Deixa-nos viver as nossas vidas, morrer um por um, até que só um reste, e esse também há de finalmente morrer e eles cortarão todas as plantas e as ervas gigantes, matar toda a vida subterrânea gigante, queimar todos os vestígios do Alimento — acabar connosco e com o Alimento para sempre. Então o mundinho pigmeu ficará a salvo. Eles continuarão — a salvo para sempre, a viver as suas vidinhas de pigmeus, a fazer bondadezinhas de pigmeus e crueldadezinhas de pigmeus uns aos outros; talvez até cheguem a uma espécie de milénio pigmeu, ponham fim à guerra, acabem com a superpopulação, se instalem numa cidade do tamanho do mundo a praticar artes de pigmeu, a adorarem-se uns aos outros até o mundo começar a gelar...

No canto, uma placa de ferro caiu ao chão com um trovão.

— Irmãos, nós sabemos o que devemos fazer.

Num estremecer da luz dos focos, Redwood viu rostos jovens e sérios voltarem-se para o seu filho.

— Agora é fácil fazer o Alimento. Será fácil fazermos o Alimento para o mundo inteiro.

— O que queres dizer, Irmão Redwood, - disse uma voz vinda da escuridão - é que o Alimento é para as pessoas pequenas comerem.

— Que mais se poderá fazer?

— Nós não somos mais de meia centena e eles são muitos milhões.

— Mas nós aguentámo-nos.

— Até agora. (...)

— Nós espalharemos o Alimento; saturaremos o mundo com o Alimento.

— Supõe que eles chegam a acordo?

— As nossas condições são o Alimento. Não é que pequenos e grandes possam viver juntos em perfeita harmonia. É uma coisa ou a outra. Que direito têm os pais de dizer, O meu filho não terá outra luz se não a luz que eu tive, não crescerá mais do que o que eu cresci? Falo por vós, Irmãos?

Murmúrios de assentimento responderam-lhe.

— E pelas crianças que serão mulheres e pelas crianças que serão homens. — disse uma voz na escuridão.

— Mais ainda nesse caso — que serão mães de uma raça nova...

— Mas na próxima geração terá de haver grandes e pequenos. — disse Redwood de olhos postos no rosto do filho.

— Durante muitas gerações. E os pequenos estorvarão os grandes e os grandes pressionarão os pequenos. É assim que terá de ser, Pai.

— Haverá conflitos.

— Conflitos sem fim. Mal-entendidos sem fim. Toda a vida é assim. Grandes e pequenos não se podem entender uns aos outros. Mas em cada criança nascida do homem, Pai Redwood, espreita uma semente de grandeza — à espera do Alimento. (...)

Tradução de Luísa Feijó. Revisão de Marinela Freitas.

As Maravilhas do Ano Dois Mil (1907)

[Le Meraviglie del Duemila]

Emilio Salgari

(1862-1911)

Emilio Salgari é um dos precursores da ficção científica italiana, bem como um prolífico e popular autor de romances de aventuras. Salgari é o criador da lendária personagem Sandokan, o príncipe-pirata que lutava contra os impérios britânico e holandês, com a ajuda do aventureiro português Yanez de Gomera. Publicadas pela primeira vez em 1883, as aventuras de Sandokan deram origem a uma série de onze livros, muitos dos quais foram adaptados para cinema e para televisão. Da vasta produção deste autor italiano, que conta com cerca de 200 títulos (entre livros e contos), um outro caso memorável é *Le Meraviglie del Duemila* [*As maravilhas do ano dois mil*], publicado por Salgari em 1907 sob o pseudónimo de Guido Altieri. Neste livro encontramos um retrato distópico de uma sociedade futura tecnologicamente avançada, em que a alimentação é uma peça-chave para a compreensão dos problemas encontrados: o advento da eletricidade, no contexto da 2.ª Revolução Industrial, imprime uma velocidade tal na vida moderna quotidiana que deixa de haver tempo, por exemplo, para cozinhar ou, mesmo, para comer.

Em *As maravilhas do ano dois mil*, Salgari recorre a uma estratégia típica das narrativas utópica e especulativa: uma viagem ao futuro, propiciada pela ingestão de um alimento ou de uma bebida com poderes mágicos, o que permite às personagens-viajantes adormecer no presente e acordar no futuro. Neste caso, a ação situa-se nos Estados Unidos, onde o jovem milionário James Brandok e o médico Toby Holker ingerem intencionalmente um licor avermelhado, feito a partir da flor de uma planta egípcia – chamada "a flor da ressurreição" – que lhes suspende os sinais vitais, mantendo-os a dormir durante 100 anos. Preservados numa "temperatura de Sibéria" (um antecessor das modernas técnicas criogénicas), Brandok e Holker adormecem em 1903 e acordam em 2003 – e aí conhecerão as maravilhas e os perigos do terceiro milénio. Num mundo de máquinas voadoras, cidades subaquáticas e outras maravilhas tecnológicas e científicas, a alimentação é também um espaço de modernização: não há tempo para cozinhar em casa, de modo que a confeção e a ingestão dos alimentos é realizada de forma a permitir uma gestão de tempo cada vez mais eficiente. Assim, Salgari, retomando o gosto do século XIX por tubos e botões (isto é, pela engenharia aplicada à culinária e à restauração), bem como pela comida pré-preparada, apresenta um mundo futurista em que só os ricos têm tempo para degustar, com o maior conforto, as

refeições pré-encomendadas. Os mais pobres consomem os alimentos em forma de comprimido (o velho tópico oitocentista da "meal-in-a-pill"), num mundo cada vez mais mecanizado, em que as refeições dos trabalhadores são vistas como uma perda de tempo em termos de produtividade industrial. De notar ainda que as refeições são agora maioritariamente vegetarianas, porque os humanos extinguiram já grande parte dos animais e das pradarias que os alimentavam, quer com o consumo excessivo de carne, quer com a agricultura intensiva.

Embora disponham de muitos recursos financeiros, os dois protagonistas, Brandok e Holker, têm dificuldade em adaptar-se a esta realidade, acabando, no final do romance, por tentar viver em Lisboa, mas também aí se sentem enlouquecidos pela "saturação elétrica" do ar de um mundo futuro dominado pelas máquinas alimentadas a eletricidade.

Os excertos que se seguem correspondem ao momento em que Brandok e Holker acordam em 2003, em Nova Iorque, e fazem a sua primeira refeição, tomando contacto com as maravilhas do ano dois mil.

Marinela Freitas

SEGUNDA PARTE

II
As primeiras maravilhas do ano 2000

Oito horas depois, o Dr. Toby foi despertado por um leve assobio, que parecia vir de baixo do travesseiro. Muito surpreso, sentou-se, olhando em sua volta admirado. Não havia ninguém no quarto e Brandok continuava a ressonar na outra cama.

— Quem me segredou ao ouvido? — perguntou-se. — Será que sonhei?

Estava prestes a chamar Brandok, quando ouviu uma voz que parecia humana a sussurrar-lhe aos ouvidos: "Graves acontecimentos ocorreram ontem na cidade de Cádiz. [...]". O médico ouvira, com um espanto fácil de adivinhar, aquela voz que anunciava um terrível desastre. Levantou rapidamente o travesseiro, pois pareceu-lhe que a voz vinha precisamente por de trás da cama. Deu com uma espécie de tubo, em cuja borda estava escrito:

"Assinatura do *World*".

— Uma maravilha do ano dois mil! — exclamou. — Os jornais divulgam as notícias diretamente em casa dos subscritores. Será que foram eliminados o papel e as máquinas de impressão? No nosso tempo estas comodidades não existiam ainda. É incrível como o mundo progrediu! [...]

— Extraordinário — repetia o doutor, enquanto a parede regressava à sua cor branca. — O jornalismo teve um desenvolvimento espantoso nestes últimos cem anos! Quem sabe quantas outras maravilhas ainda virão. Brandok, o teu sono já acabou?

Ao ouvir aquela pergunta, o jovem abriu finalmente os olhos, bocejando como um urso que acorda depois do longo sono invernal.

— Como te sentes, meu amigo? — perguntou Toby.

— Muitíssimo bem.

— E o teu *spleen*?

— Para já não me está a incomodar. E... diz-me, Toby, foi um sonho ou é mesmo verdade que dormimos durante um século?

— A prova está nos nossos cofres, que alguém trouxe até aqui enquanto estávamos a descansar.

— Quem é que vai acreditar que ressuscitámos?

— O meu parente, com certeza, porque foi ele que nos veio tirar da sepultura.

— E onde é que estamos? Ainda em Nantucket?

— Não saberia dizer.

— E tu como estás?

— Sinto uma inquietação que não consigo explicar e parece que estou muito fraco.

— Não me admira, depois de um jejum tão longo. — disse Brandok, rindo. — Não tens apetite? Eu teria muita vontade de comer um bife, por exemplo.

— Devagar, meu caro. Ainda não sabemos como irão funcionar os nossos órgãos internos. Se o coração e os pulmões não deram sinal de sofrimento após estarem parados durante tanto tempo, suponho que também o intestino voltará a trabalhar.

— Porém, estava com receio que pudessem ficar atrofiados — disse Toby.

Naquele momento abriu-se a porta e apareceu o senhor Holker, seguido por um negro gigantesco que estava vestido de forma muito parecida à do seu patrão e com roupa interior de um branco cândido.

— Como está, tio? Permite que o trate por tio, doravante?

— Claro, meu caro sobrinho longínquo. — respondeu o doutor. — Estou razoavelmente bem.

— E vós, senhor Brandok?

— Estou apenas com um pouco de fome.

— Bom sinal; vistam-se para irmos almoçar. A roupa é um pouco diferente daquela que se usava há cem anos, mas é mais confortável e, no que toca a higiene, não deixa nada a desejar e está totalmente desinfetada.

— E também o tecido me parece diferente.

— Tecido vegetal. Há sessenta anos que deixámos de utilizar tecido animal, demasiado caro e pouco higiénico em relação a este. Ah! Verão como o mundo mudou; por agora não vos digo mais nada para não diminuir a vossa curiosidade. Estarei à vossa espera na sala de jantar.

O Dr. Toby e Brandok lavaram-se, trocaram de roupa, depois saíram do quarto, atravessaram um corredor cujas paredes luzidias tinham brilhos estranhos, como se debaixo do verniz que as cobria existisse uma camada de material fluorescente, e entraram numa sala de jantar ampla, iluminada pela luz de duas janelas largas que iam até ao teto e de onde o ar entrava livremente.

A decoração era simples, não desprovida de uma certa elegância. As cadeiras, o aparador, as prateleiras nos cantos e até a mesa que ocupava o centro da sala eram feitos de um metal branco muito brilhante, que parecia alumínio.

O senhor Holker estava já sentado à mesa, que estava coberta com uma toalha colorida que não parecia ser feita de tela.

— Entrem, meus caros amigos, — disse, indo ter com eles — o almoço está servido.

— E onde comemos? — perguntou Brandok, que não vira na mesa nem pratos, nem copos, nem talheres, nem guardanapos, nem qualquer comida.

— Ah! Não me lembrava que há um século os hotéis estavam também com um atraso de cem anos! — disse Holker, rindo. — Eles também progrediram. Vejam.

Aproximou-se de uma parede, baixou uma placa de metal de cerca de dois metros de altura e uns trinta centímetros de largura, e juntou-a à mesa de modo tal que formava uma pequena ponte. A outra extremidade estava apoiada numa pequena prateleira, sobre a qual se via escrito: "Assinatura do Hotel Bardilly".

— E agora? — perguntou Brandok, que observava aquilo tudo cada vez mais curioso.

— Aperto este botão e o almoço sai das cozinhas do hotel para ser entregue na minha mesa.

— Onde está este hotel? Nesta casa?

— Não, é bastante longe: do outro lado do rio Hudson.

— Portanto estamos em Nova Iorque?! — exclamaram em coro Toby e Brandok.

— Onde é que julgavam estar? Ainda em Nantucket?

— Quando é que nos transportaram? — perguntou Brandok, estupefacto.

— Ontem à noite. Saí da ilha às oito e à meia-noite já estavam aqui. Em apenas quatro horas, ao passo que há cem anos demorava-se dezasseis com um barco a vapor! — exclamou o doutor.

— Fizemos grandes progressos com as invenções, meu caro tio — disse Holker. — Ah! Aqui está o nosso almoço.

Um síbilo agudo saíra de uma pequena fenda na prateleira, uma portinha abrira-se automaticamente na extremidade da placa de metal que se juntava à mesa e uma pequena máquina, seguida por seis pequenas carruagens cilíndricas em alumínio, avançou deslizando ao longo de duas calhas que serviam de carris.

— É o almoço que chega do hotel? — perguntaram Toby e Brandok.

— Sim, meus senhores, com tudo o que é necessário. Como podem ver, é uma solução muito cómoda que me permite não ter nem cozinha nem cozinheira. — respondeu Holker.

Abriu a primeira carruagem, que tinha uma circunferência de quarenta centímetros e igual comprimento, e retirou copos, talheres, guardanapos e quatro garrafas que deviam conter vinho ou cerveja. Em seguida, das outras quatro extraiu pequenos recipientes que continham sopa ainda a ferver, e pratos com diferentes tipos de comida, ovos, licores, e assim por diante. Enfim, tudo quanto era necessário para um almoço farto.

Quando terminou, carregou num botão, a portinha abriu-se e o minicomboio desapareceu, retrocedendo à velocidade de um relâmpago.

— Então, o que acha, senhor Brandok? — quis saber Holker.

— No nosso tempo não existia este género de comodidades. E o comboio voltará?

— Claro, para recolher os pratos.

— E como é que chega até aqui?

— Através de um tubo, e é movimentado graças a uma pequena pilha elétrica, mas que é tão potente que o comboio atinge a velocidade de quase cem quilómetros por hora. Estes pratos foram confecionados e fechados nestes recipientes apenas há alguns minutos; como podem ver, ainda estão a fumegar, aliás, estão a ferver.

— E como é que o hotel sabe o que o cliente deseja comer?

— Por telefone. Logo de manhã o meu criado comunica ao hotel qual será o menu do almoço e do jantar e as horas em que quero comer, e o comboio chega com precisão matemática.

— Nem todos podem permitir-se tal luxo — comentou o Dr. Toby.

— Pois não, — respondeu Holker — mas os que não podem fazer um acordo com o hotel, resolvem a questão ainda mais rapidamente.

— Talvez comam até mais rapidamente, mas com certeza demoram para preparar o almoço.

— Os trabalhadores já não cozinham em casa, porque não têm tempo a perder. Oito ou dez comprimidos, e já engoliram uma boa sopa, o sumo de meia libra de carne de vaca, ou de frango ou uma libra de porco ou de dois ovos ou de uma chávena de café e por aí fora. Há cem anos perdia-se demasiado tempo; andava-se e agia-se com a lentidão das tartarugas. Mas hoje temos a energia elétrica. Comam, meus senhores, ou a comida ficará fria. Uma bela taça de sopa, senhor Brandok, para começar, e depois podem escolher aquilo de que mais gostam. Aviso-vos já que é um almoço de vegetais; estes pratos, porém, não são menos nutritivos nem menos saborosos. Depois conversaremos à vontade.

III
A luz e o calor do futuro

O Dr. Holker dissera a verdade. A sopa estava deliciosa, e não havia pratos de carne de vaca, de porco ou de borrego. Apenas pratos de peixe, enquanto o resto dos pratos eram de vegetais, alguns dos quais Toby e Brandok desconheciam completamente.

Para além disso, o vinho era excelente, e nem um nem o outro alguma vez haviam bebido um vinho parecido.

— Senhor Holker, — disse Brandok, que comia com um apetite de fazer inveja, como se tivesse acordado apenas há dez ou doze horas — o senhor é vegetariano?

— Por que me faz esta pergunta? — perguntou o sobrinho-neto do doutor.

— No nosso tempo, falava-se muito em vegetarianismo, especialmente na Alemanha e na Inglaterra. Parece que aquela gastronomia progrediu muito.

— Porque não se encontram bifes?

— Pois é, e fico muito surpreendido em constatar que os americanos modernos tenham renunciado aos bifes suculentos e ao *roast beef* malpassado.

— São pratos algo raros, hoje em dia, meu caro, pela simples razão de que os bovinos e os ovinos quase desapareceram.

— Ah!

— Estão surpreendidos?

— Muito.

— Meu caro senhor, a população do planeta cresceu enormemente nestes últimos cem anos, e já não há pastagens para alimentar as grandes manadas que existiam no vosso tempo.

Toda a terra disponível está a ser cultivada de forma intensiva para que produza o mais possível. Se não tivéssemos feito assim, neste momento a população mundial estaria assolada pela fome. As grandes pastagens da Argentina e do nosso *Far West* já não existem, e os bovinos e os caprinos estão a desaparecer aos poucos, uma vez que as pradarias não produzem proporcionalmente à sua extensão. Por outro lado, hoje em dia já não precisamos de carne. Os nossos químicos conseguem concentrar, num simples comprimido que pesa poucas gramas, todas as substâncias que antes se extraiam de uma libra de uma ótima carne de vaca.

— E como é que funciona a agricultura sem bois?

— Velharias. — disse Holker. — Os nossos agricultores utilizam apenas máquinas movidas a eletricidade.

— E, portanto, já não há nem cavalos?

— E para quê? Ainda existem alguns, mantidos mais por curiosidade do que por outra razão.

— E os exércitos já não os utilizam? — perguntou o Dr. Toby. — No nosso tempo, todas as nações tinham um número enorme de cavalos.

— E o que faziam com eles? — perguntou Holker, com ar irónico.

— Utilizavam-nos nas guerras.

— Exércitos! Cavalaria! Quem se lembra disso agora?

— Já não há mais exércitos? —, perguntaram Toby e Brandok ao mesmo tempo.

— Desapareceram há sessenta anos, após a guerra ter matado a guerra; o último conflito que se deu por mar e por terra entre as nações americanas e as europeias foi terrível, aterrador, e custou milhões de vidas humanas, sem vantagens nem para umas nem para as outras potências. O massacre foi de tal ordem que as nações do mundo decidiram abolir as guerras para sempre. Para além disso, elas já não seriam possíveis. Hoje temos explosivos que conseguem arrasar uma cidade de alguns milhões de habitantes; máquinas que levantam montanhas; com a simples pressão de um dedo podemos libertar uma faísca elétrica que consegue alcançar distâncias de centenas de milhas e fazer explodir um qualquer armazém de pólvora. Uma guerra, atualmente, significaria o fim da humanidade. A ciência já triunfou sobre tudo e sobre todos.

Tradução de Elena Zagar Galvão.

Ralph 124C 41+: Um Romance do ano 2660 (1911)

[Ralph 124C 41+: A Romance of the Year 2660]

Hugo Gernsback

(1987-1964)

Nascido no Luxemburgo, Hugo Gernsback radicou-se nos Estados Unidos em 1904. Inventor amador, escritor e editor, aí viria a tornar-se uma figura determinante para o desenvolvimento da "ficção científica" – termo que, de resto, cunhou nos anos 20. Em 1908, Gernsback lança a revista *Modern Electrics,* a primeira publicação norte-americana dedicada à eletrónica, com o intuito de divulgar novas invenções e promover o pensamento especulativo junto do público-leitor. Depois desta primeira aventura editorial, Gernsback lançou ou editou mais de meia centena de revistas, tais como *The Electric Experimenter, Science & Invention* e *Radio News*. Em todas elas, Gernsback dedicava algum espaço à divulgação de histórias tecno-utópicas e fantásticas, estimulando a criação de uma comunidade de leitores interessados em tecnologia e visões do futuro. Mas o seu maior contributo para o desenvolvimento do campo da ficção científica (pelo menos no espaço norte-americano) foi a criação, em 1926, da *Amazing Stories: The Magazine of Scientification*, a primeira revista inteiramente dedicada à este tipo de ficção (que, na altura, Gernsback ainda apelidava de "cientificcionação"). O impacto da revista – onde se estrearam autores e autoras como Isaac Asimov, Ursula K. Le Guin e John W. Campbell, entre outros – abriu caminho para a era de ouro da "pulp fiction" (assim chamada em alusão ao tipo de papel de baixo custo – "pulp" – usado na sua impressão), tão popular nas décadas de 30 e 40. O reconhecimento do pioneirismo de Hugo Gernsback está bem patente no facto de os prestigiados Prémios Hugo (*Hugo Awards*), atribuídos anualmente pela *World Science Fiction Society*, terem sido criados em sua homenagem.

Voltando a *Modern Electrics*, é aqui que Gernsback publica duas histórias, escritas pelo seu próprio punho, em que a alimentação é motivo de reflexão: "Wireless Mars" e "Ralph 124C 41+". "Wireless Mars" aparece em 1909, sob o pseudónimo de Mohammed Ullyses Fips, e explora a possibilidade futura de se poder entregar comida através do éter, com um sistema de rede sem fios capaz de funcionar a distâncias ilimitadas, neste caso, através da empresa "Interplanetary Wireless Food Co." [Comida Interplanetária Sem Rede Ltd.]. Dois anos depois, entre abril de 1911 e março de 1912, Gernsback publica a história de "Ralph 124C 41+" em 12 fascículos, compilando-a, depois, em livro, em 1925, com o subtítulo *A Romance of the Year 2660 [Um romance do ano 2660*]. Tal como o subtítulo indica, a história deste que é o livro mais famoso do autor passa-se em 2660, numa altura em que a ciência já transformou e conquistou o mundo, salvando a

humanidade de si própria. Nesta utopia tecnológica, invenções extraordinárias são usadas para responder a todas as necessidades e providenciar antídotos para problemas individuais e males sociais. Os inventores são, por isso, extremamente respeitados e valorizados, como acontece com Ralph 124C 41+, a personagem principal, descrita no início do romance como "um dos grandes cientistas vivos e um dos 10 homens em todo o planeta Terra que tem autorização para usar o sinal de Mais (+) a seguir ao seu nome". Esta designação numérica aposta ao nome de Ralph contém ainda uma mensagem codificada: quando soletrado, 1 2 4 c 4 1 + pode ser lido como "one to forsee for one", o que significa "um prevê pelos outros", ou como sugere Gary Westfahl, em *The Mechanics of Wonder: The Creation of the Idea of Science Fiction* (1998), "one to foresee for one plus", apontando para a criação de um ser humano de conhecimento superior. Esta é, no fundo, a missão de Ralph: prevendo um aumento considerável da população global, o cientista utiliza os seus conhecimentos para aumentar exponencialmente o crescimento das colheitas em estufas, bem como para produzir sinteticamente alguns alimentos de modo a poder alimentar biliões de pessoas. As refeições quotidianas são modificadas para se erradicar os problemas digestivos e, se possível, o antigo hábito de mastigação.

Os excertos que se seguem correspondem a dois momentos protagonizados por Ralph e por Alice, a Menina 212B 42, oriunda da Suíça, que o cientista-inventor recebe em Nova Iorque e a quem dá a conhecer o mundo ultratecnológico do ano 2660. No primeiro excerto, Ralph leva Alice a jantar ao *Cienticafé* [*Scienticafé*], um restaurante científico especializado em comida líquida, e no qual os talheres e a louça foram substituídos por tubos e botões. No segundo, Ralph leva Alice a visitar algumas das super-estufas com programas de crescimento agrícola acelerado através de adubos e da eletricidade – as Quintas de Crescimento Acelerado de Plantas –, onde se podem encontrar alimentos semeados e colhidos no próprio dia; "alimentos cruzados" ("crossfoods"), como a mapêra ("appear"), metade maçã e metade pêra; e ainda leite sintético – uma das várias previsões acertadas de Hugo Gernsback.

Marinela Freitas

Capítulo IV

Fernando

(...) Quando se aproximou o meio-dia, Ralph levou a sua companheira [Alice] a um local luxuoso, que, ao cimo da entrada, ostentava o nome de *Cienticafé.* — Este é um dos nossos melhores restaurantes e penso que o preferirá aos antigos lugares de mastigação — disse ele.

À entrada, acolheu-os uma fragância deliciosa e revigorante.

Seguiram de imediato para o *Aperitivo*, que era uma sala ampla hermeticamente fechada onde estavam sentadas várias centenas de pessoas a ler ou a conversar. Os dois sentaram-se em cadeiras de couro e começaram a ver um jornal diário humorístico que estava a ser projetado numa parede branca; as páginas do jornal iam mudando de vez em quando. Tinham passado apenas alguns minutos quando Alice exclamou: — Estou esfaimada e não sentia fome nenhuma quando aqui entrei. Que truque é este?

— Isto é o *Aperitivo* — exclamou Ralph a rir. — Aqui o ar é revigorante porque está carregado com diversos gases inofensivos para nos abrir o apetite antes de irmos comer — daí o nome!

Ambos passaram, então, para a sala de jantar principal, que estava lindamente decorada em tons de dourado e branco. Não havia empregados nem assistentes e a sala estava muito silenciosa à exceção de uma leve música que se ouvia ao longe, num murmúrio abafado. Sentaram-se a uma mesa sobre a qual estavam instalados uns complicados painéis de prata, com botões, puxadores e corrediças. Havia um painel desses por cada comensal. Do topo do painel saía um tubo flexível com um bocal em prata que cada pessoa retirava de uma solução desinfetante ligada à máquina. A ementa estava gravada no painel e as pessoas faziam mover um ponteiro para percorrer os diferentes pratos. O ponteiro detinha-se diante do prato escolhido. Depois colocava-se o bocal de prata na boca e carregava-se num botão vermelho. A comida líquida selecionada começava então a fluir para a boca, controlando-se a velocidade de ingestão com o botão vermelho. Para quem quisesse especiarias, sal ou pimenta, bastava carregar no botão respetivo até que a comida ficasse ao gosto de cada um. Com outro botão controlava-se a temperatura da comida.

As carnes, os legumes e os outros alimentos eram liquefeitos e preparados com toda a competência para que ficassem saborosos. Quando se passava de um alimento para outro, o tubo flexível, incluindo o bocal, era lavado com água quente, mas essa água não provinha do bocal. A sua abertura fechava-se automaticamente durante a lavagem e voltava a abrir-se mal o processo terminava.

Enquanto comiam, os convivas reclinavam-se em confortáveis poltronas de couro. Não precisavam de usar faca e garfo, como tinha sido costume em séculos passados. Comer tinha-se tornado um prazer.

— Sabe, — disse Ralph — levou muito tempo até as pessoas aceitarem os restaurantes científicos. No princípio não tiveram sucesso. A humanidade tinha mastigado durante milhares de anos e foi difícil ultrapassar esse hábito arreigado.

Contudo, as pessoas não tardaram a perceber que os alimentos científicos deliciosamente preparados no estado líquido eram não só mais fáceis de digerir e melhores para o estômago, mas

também punham quase um ponto final a indigestões, dispepsias e outras doenças; além disso, as pessoas começaram a sentir-se mais fortes e com mais vigor. Os restaurantes científicos só forneciam comida nutritiva e não era possível ser-se servido de algum prato difícil de digerir. Aqui residiu o sucesso da nova ideia.

A princípio, as pessoas não aderiam grandemente porque a nova forma de comer não parecia tão estética como a antiga e parecia também desprovida dos prazeres da velha forma de comer. Olhavam para isto com a desconfiança semelhante à de um europeu do século XX a observar um chinês a comer com pauzinhos. Mas esta aversão não tardou a desaparecer quando as pessoas começaram a habituar-se ao novo modo de comer, e pensa-se que no fim do século assistiremos ao desaparecimento de todos os restaurantes antiquados.

Há de reparar, todavia, que os alimentos líquidos científicos não são absolutamente líquidos. Alguns deles, especialmente as carnes, são preparados de tal forma que é sempre necessária uma leve mastigação. Naturalmente isto reduz a monotonia de estar sempre a engolir líquidos e torna o alimento mais apetitoso. (...)

*****

Capítulo VI

"Dêem-nos comida"

O dia seguinte foi reservado a uma visita às Quintas de Crescimento Acelerado de Plantas. Sabia-se há centenas de anos que certas plantas, por exemplo os cogumelos, podiam desenvolver-se completamente em poucos dias. Plantas ou vegetais criados sob vidro e com uma temperatura elevada cresciam com grande velocidade e ficavam prontos para o mercado muito mais rapidamente do que as espécies criadas ao ar livre. Mas só recentemente, como Ralph explicou a Alice, tinha sido possível fazer isto em larga escala. É evidente que alguns legumes como espargos, alface, ervilhas, etc., tinham sido produzidos em estufas durante centenas de anos, mas eram produtos de luxo que não se podiam considerar bens essenciais.

Quando, por volta de 2600, a população do planeta havia já aumentado imensamente e as fomes, devido à falta de bens essenciais como pão e batata, haviam eclodido em várias partes do mundo, concluiu-se que era vital produzir estes bens em maior escala e com uma regularidade infalível. Estas quintas ficaram conhecidas como Quintas de Crescimento Acelerado de Plantas e encontravam-se pelo mundo inteiro. [...]

Ralph e Alice saíram de madrugada, dirigindo-se, de aeronave, até ao norte de Nova Iorque, onde havia muitas destas Quintas de Crescimento Acelerado de Plantas. Quando as quintas se avistaram, todo o solo em baixo parecia iluminado pelos telhados de vidro das plantas, refletindo a luz do sol e oferecendo uma vista incomum. Alice ficou maravilhada com a quantidade existente, pois embora já tivesse visto algumas destas quintas na Europa, nunca tinha visto tantas juntas.

Em poucos minutos, aterraram numa destas estufas gigantes. O capataz levou-os à quinta catalogada como D1569.

D1569 era uma quinta exclusivamente dedicada ao cultivo de trigo. Enquanto a Mãe Natureza gerava uma colheita de trigo por ano, o mais recente Acelerador criado por Ralph fazia com que fosse possível produzir quatro, às vezes, cinco colheitas por ano. Nas quintas antigas da Europa, que Alice conhecia, só se conseguia obter duas colheitas anuais. [...] À tarde foram visitar uma quinta de produção de batata. [...]

Já era noite quando Alice e Ralph regressaram à quinta do trigo N.º D1569 e descobriram que o gerente lhes tinha preparado um jantar elaborado, informando Alice que *tudo* o que estava diante dela tinha sido cultivado naquele mesmo dia. O trigo integral de que era feito o pão tinha sido colhido naquela manhã, os grãos tinham sido artificialmente envelhecidos pelo calor, a farinha tinha sido moída e o pão acabava de ser cozido. Disse, com algum orgulho, que provavelmente aquilo era um recorde.

A refeição consistia em legumes todos criados nos arredores. Havia ervilhas frescas, espargos frescos, alface fresca, maçãs sumarentas e muitos outros petiscos. Para a sobremesa o gerente trouxe, numa grande travessa de prata, uma série de alimentos cruzados que ainda não estavam à venda no mercado. Havia a *mapera*, um cruzamento de maçã e pera, que tinha todas as boas qualidades da maçã e todas as boas qualidades da pera. Havia também uma combinação deliciosa de ameixa e cereja, uma meloa com um leve sabor a laranja e cerejas do tamanho de uma ameixa grande.

O chá foi servido com folhas de chá cultivadas numa das quintas e colhidas no mesmo dia. O capataz mostrou também a Alice cigarros e colocou diante de Ralph uma caixa de charutos, feitos de folhas de tabaco plantadas e colhidas nesse mesmo dia. As folhas foram envelhecidas rapidamente através de calor seco num vácuo parcial. Ambos agradeceram ao capataz por esta novidade. [...] Por fim foram-se embora e voaram de volta a Nova Iorque.

No dia seguinte, Ralph levou Alice a um dos Laboratórios de Alimentos Sintéticos da cidade. Enquanto voavam para lá, Ralph explicou-lhe que as quintas que tinham visto na véspera serviam para cultivar alimentos reais, mas havia muitos bens de primeira necessidade que não podiam ser obtidos dessa maneira, como o açúcar, o leite e outros alimentos que eram, agora, produzidos sinteticamente. [...] Visitaram em seguida a secção de leite sintético onde centenas de milhares de litros de leite eram produzidas por dia. Como se tratava de uma descoberta recente, o gerente explicou tudo com grande pormenor.

— O leite — explicou ele — é conhecido desde o início da humanidade, mas só quando o homem começou a ficar mais civilizado é que aprendeu a obter leite a partir dos animais, como a vaca e a cabra. Levou milhares de anos a domesticar estes animais e não se sabe quando é que os começou a mugir para se abastecer de leite.

Homens com uma mente curiosa devem ter-se interrogado durante milhares de anos: "Para quê semear a erva, deixar a vaca comer a erva, digeri-la e, finalmente, transformá-la em leite? Porque não eliminar completamente a vaca?" A ideia, embora elementar, não teve fundamento durante séculos, porque os processos químicos dos estados intermédios entre a erva e o leite eram demasiado complexos e não se compreendiam bem. Só nos últimos anos se resolveu o problema satisfatoriamente.

Agora cultivamos a erva fresca, que depois metemos nestas grandes retortas onde a erva é digerida exatamente como se fosse o estômago da vaca. Com a adição de sais e produtos químicos, imitamos o processo digestivo e, eliminando os sólidos e os líquidos, obtemos finalmente um leite que não só é melhor do que o original da vaca ou da cabra, mas que tem muitas outras qualidades que o leite da vaca não possuía.

Prove este copo de leite artificial — disse ele a Alice, entregando-lhe um copo com um líquido de aspeto pouco apelativo, com uma ligeira cor esverdeada, pouco refinado e bastante espesso. O gerente pediu a Alice que fechasse os olhos e bebesse um bom golo. Ela assim fez e exclamou surpreendida que sabia exatamente como um belo leite cremoso.

O gerente explicou então que este leite sintético estava isento da bactéria que dava ao leite a cor branca. Além disso o teor de gordura era muito mais elevado do que no leite de vaca e tendo uma maior percentagem de açúcar, era também mais doce. Alguns sais adicionados davam-lhe um gosto distinto. Deste leite, continuou ele a explicar, era possível extrair vários tipos de gordura e o habitual leque de produtos lácteos como manteiga, queijos, variados, etc., muito melhores do que os de leite de vaca, que nunca eram uniformes.

Depois de inspecionar o laboratório, Alice e Ralph experimentaram uma série de produtos, todos com um sabor excelente – melhores, até, do que o dos produtos naturais. O gerente acrescentou: – Verão que os nossos produtos sintéticos se digerem muito melhor e são muito mais saudáveis do que os naturais. Isto porque eliminámos todos os micróbios e bactérias que causam doenças e retivemos apenas os que são benéficos e que podemos controlar muito facilmente nas nossas fábricas, melhor até do que a vaca ou a cabra o podem fazer.

Tradução de Luísa Feijó. Revisão de Marinela Freitas.

Irmânia (1912)

Ângelo Jorge

(1883-1922)

Autor de uma obra diversificada, da lírica à narrativa, passando pelo ensaio e ainda pela tradução de obras relacionadas com o seu percurso intelectual, Ângelo Jorge é uma figura singular na cultura literária portuguesa do primeiro quartel do século XX. Apaixonada no tom e comprometido com as opções políticas, ideológicas e espirituais que foi protagonizando ao longo da vida, a motivação da escrita de Ângelo Jorge parece radicar tanto numa vontade romântica de dar expressão às suas inquietações existenciais, como numa vocação doutrinadora de proselitismo militante. Se os títulos de poesia que publicou — *Penumbras* (1903), *Dor Humana* (1908), *Libertas!* (1908), *Espírito Sereno* (1912), *Visão da Eternidade* (1914) — indicam as discretas e dramáticas fases que pontuam o seu percurso de autor de versos medidos pelo *pathos* do sofrimento universal, já os textos em prosa, quer ficcional — *Irmânia* (1912) e *Almas de Luz* (1918) —, quer epistolar — *Beatrice* (1909) —, quer ensaística — *Olhando a Vida. Apontamentos de Crítica Social* (1910) e *A Questão Social e A Nova Ciência de Curar* (1912) —, quer mesmo de natureza didática — *Ginástica Mental das Crianças* (1902), bem assim como as traduções que fez — *As Nove Teorias Anarquistas* (1909), *A Utopia Socialista* (1913) e *O Tesouro das Almas do Amor Divino* (1915) —, testemunham a sua comprometida dedicação à variedade de causas que abraçou. No conjunto dessa obra destaca-se a composição de uma das raras utopias literárias em língua portuguesa, a referida *Irmânia.*

Redigida em pouco mais de um mês, entre 15 de março e 26 de abril de 1912, essa narrativa compreende uma síntese da evolução descontínua do pensamento de Ângelo Jorge, do sociológico/político ao naturista/terapêutico e deste ao místico/religioso, tal como se pode verificar pela epígrafe "Deus, Natureza, e Liberdade — Eis a Trindade", aposta à folha de rosto da sua edição, correspondente ao *XI Volume da Biblioteca Vegetariana,* publicada pela Sociedade Vegetariana de Portugal. Esta Sociedade foi estabelecida em 1911, no Porto, na sequência da fundação, em 1909, do periódico *O Vegetariano*, de que Ângelo Jorge foi, até 1911, o seu secretário e onde, até à sua morte em fevereiro de 1922, publicou regularmente textos apologéticos do vegetarianismo e de orientação terapêutica naturista.

O esquema narrativo da utopia *Irmânia* segue o modelo clássico do género constituído por uma sequência triádica de unidades diegéticas: (i) naufrágio imprevisível de uma dada personagem, neste caso Manfredo, que pode assumir o estatuto de narrador, e que ocupa a função de

ser o representante do mundo conhecido; (ii) salvamento providencial da personagem do náufrago que logra chegar a uma ilha e ser acolhido pela comunidade humana que nela habita; (iii) integração nessa comunidade do náufrago que, na qualidade de visitante, vai progressivamente tomando conhecimento do sistema social e dos princípios filosóficos que ordenam um certo ideal de convivência humana. Sendo a terceira destas unidades narrativas a que corresponde à descrição e caracterização de um modelo de sociedade ideal, a forma particular que exibe em *Irmânia* é a de ser determinada por uma filosofia de vida alimentar vegetariana e naturista. Os motivos temáticos do vegetarianismo, do comunitarismo, do eremitismo sábio, da emancipação feminina e da espiritualidade, que vão sendo enunciados sequencialmente ao longo da narrativa e que definem a representação utópica da sociedade "irmanaica", parecem reproduzir, assim, no plano ficcional, a própria evolução ideológica do seu autor. Nessa medida, a construção desta utopia, à semelhança do que sucede com textos narrativos de perfil idêntico, apresenta-se como uma projeção ficcionalmente mediada da consciência ideológica e doutrinal de Ângelo Jorge, que a si mesmo se definiu como "infatigável propagandista dos princípios naturistas" e mentor de um plano visando "formar uma vasta doutrina filosófica e social de amor a Deus e à Natureza e de proteção prática, concreta pelos humildes, pelos desprotegidos, pelos que sofrem".

José Eduardo Reis

I

[...] Quando despertou ia o sol alto.

Um dilúvio de luz inundava o vasto aposento onde se encontrava, cujo mobiliário era duma primitiva singeleza.

Havia ditirambos de oiro pelo ar.

As janelas, de madeira, semiabertas, deixavam entrar à vontade o ar fresco da manhã que o náufrago respirava em sôfregos haustos.

Sentia-se quase de todo refeito das violentas comoções que experimentara em luta porfiada com a morte; somente, a sensação de fome, momentaneamente acalmada pelo desmaio e pelo sono, se fazia imperiosamente sentir.

E nisto o náufrago sentiu passos no aposento vizinho; alguém caminhava, sem dúvida, na direção do quarto onde dormira.

— Bom dia, irmão! Ouviu daí a pouco uma voz clara e cheia que o saudava.

— Bom dia, meu amigo! Respondeu o náufrago.

Na frente dele achava-se um moço de invulgar beleza, levemente entrajado. Era bem proporcionado, rosto oval, pescoço bem torneado, tórax proeminente, duma harmonia de linhas irrepreensível.

Todo o seu ar respirava saúde, força, alegria. [...]

— É mais que tempo de vos agradecer os cuidados fraternais que tendes para comigo.

Calculo, quase adivinho o que se passou depois que o transatlântico em que eu fazia uma longa viagem, acossado por furibunda tempestade, foi a pique.

Salvei-me, nem sei como, num frágil escaler.

Horas seguidas lutei contra o furor do temporal, cheio de fome, de sede e de terror.

Não sei bem dizer o que se passou depois.

Lembro-me de ter avistado terra.

Exausto, decerto, desmaiei, e a violência das vagas ter-me-ia arremessado às praias da vossa Ilhe que, segundo me dissestes ontem, se chama Irmânia.

Seria isto?

— Precisamente, respondeu o moço belo.

Fomos encontrar-vos na praia, esfarrapado, ensanguentado, a escorrer, imóvel como um cadáver.

Os nossos cuidados, porém, restituíram-vos à vida, e ainda bem! Ainda bem!

— Nunca poderei recompensar-vos tanta dedicação. Mas dizei-me, que morro de curiosidade: — Quem sois?

Que Ilha é a vossa? Como viveis? Que espécie de relações mantendes com o resto do mundo?

Porque falais uma linguagem em que distingo uma amálgama de vocábulos do meu e outros países do Velho Mundo?

— O que aí vai de perguntas!

É justa a vossa ansiedade, e com o maior prazer vo-la satisfarei.

Porém, deveis sentir bastante fome….

— Uma fome horrível!

— Erguei-vos, pois, e vamos para a mesa.

Lá conversaremos mais à vontade. [...]

* * * * *

Fora de casa, ao avizinharem-se da mesa de comer, houve um coro festivo.

A sala de jantar era improvisada ao ar livre, sob copadas árvores, por tecto a cúpula azul dos céus, por tapete a relva basta e macia.

Manhã esplêndida, com pássaros a cantar sinfonias álacres.

Errava pelo ar um saudável cheiro a vegetais.

Respirava-se o oxigénio a plenos pulmões e bebiam os olhos luz como num delírio.

Sobre uma mesa rústica com muitas folhas verdes de figueira e de videira servindo de toalha, resplandeciam frutas de toda a espécie e da mais saborosa qualidade, de fresco colhidas: laranjas enormes que pareciam rir um riso de oiro, cachos de uvas duma deliciosa cor ametista, morangos aromáticos, pêssegos, ameixas, cerejas e amoras. As nutrientes frutas oleaginosas ali se viam também: nozes, avelãs, amêndoas e pinhões.

Travessas de salada frescas punham um vivo, destacante tom verde por entre a cor viva das frutas.

Nada de condimentados *pratos* da artificiosa cozinha civilizada: nem cadáveres de animais a nadar em lagos de molho extravagante, nem vinhos capitosos que excitam e embriagam.

Ao redor da mesa sentavam-se os membros da família, jubilosos à aproximação do inesperado hóspede:

— Bom dia, senhor náufrago!

Sede bem-vindo ao lar honesto do velho Herculino e de seus filhos. [...]

Sentai-vos e comei. [...]

E Manfredo, embebido na sua elevada admiração, ia, de si para consigo, pensando que Irmânia, pequena Ilha perdida em meio do gigantesco Oceano era, por certo, encantadoramente, um inédito País da Saúde e da Alegria onde uma primitiva comunidade, pacífica, boa e simples, habitava…

II

O frugal, mas substancioso, almoço frutariano havia terminado.

O belo jardim de Herculino era agora o centro de uma importante reunião de amigos seus e seus compatriotas.

Os ditosos habitantes de Irmânia, ali congregados em grande número, esperavam que Manfredo lhes desse novas do seu esfíngico País de Ciência e de Maldade.

A chegada do náufrago à Ilha constituíra, sem dúvida, um acontecimento, para muitos anos, sensacional.

Manfredo, findas as saudações dos que chegavam, disse então, dirigindo-se a todos os assistentes:

— Espantosas coisas me vêm sucedendo de há algumas horas para cá!

Tudo aqui é feito de molde a causar-me profundíssima estranheza, e nela não tem o menor quinhão, por certo, o saborosíssimo almoço que nesta casa acabam de me oferecer.

Acaso vós todos, filhos desta Ilha misteriosa, vos alimentais habitualmente assim, só de frutas?

— Decerto que sim, respondeu do lado Violeta.

De frutas, de raízes, de legumes da horta.

E não descubro, até, a causa do vosso espanto.

Não se alimenta assim toda a gente?

— Talvez que lá pela terra dele não seja isso costume.

Sabe-se lá o que vai por essas imensas Nações do Mundo!..., aventou por sua vez uma figurinha de velha muito risonha e fresca, e delicada como uma filigrana.

— Acertaste — corroborou Manfredo dirigindo-se a esta última.

Os filhos da Civilização não se alimentam como vós. [...] O Filho duma Civilização falsamente compreendida e orientada — respondeu Manfredo — alimenta-se de carne de animais de terra e de água, especialmente de produtos vegetais desvalorizados e empobrecidos pela ação do fogo: e bebe sofregamente líquidos excitantes e venenosos como o álcool, o vinho, os licores, o café, o chá, e outras bebidas fermentadas e infusões de plantas nocivas.

Um raio que caísse aos pés daquela boníssima gente não lhe teria, de certeza, causado maior assombro do que o produzido por aquela súbita declaração do moço náufrago.

— De carne de animais! exclamou o velho Herculino.

Sois, então, carnívoros?!

Mas, nesse caso, não deveis dizer comemos carne de animais, mas sim: comemos outros animais, como o nosso cão, por exemplo, que se lança sobre coelhos e galinhas e as devora!

— Matamos o animal, arrancamos-lhe penas e pelos, preparamo-lo ao fogo, condimentamo-lo, e depois de todo este trabalho, então, é que lhe comemos o cadáver, que nada é já do primitivo animal vivo.

— E há muito que isso dura? — perguntou Violeta.

— Infelizmente, há tanto que nem sabemos bem quando nem como começou a humanidade a alimentar-se de modo tão estranho.

É um erro ancestral, atávico. [...]

Repugnante e bárbara, a nossa alimentação carnívora: repugnante, pois não há quem possa eximir-se à sensação de tédio e nojo que a visão de um cadáver provoca; bárbara, porque obriga ao massacre quotidiano de animais de várias espécies, alguns utilíssimos ao homem, que, como o chamado Rei da Criação, têm pleno direito a viver.

Tudo o que vive tem direito à vida, é parte integrante do Grande Todo que se chama Cosmos.

Por isso aniquilar uma vida é ofender-nos a nós próprios, pois que ofendemos, quebramos a Harmonia Universal de que formarmos parte.

É uma coisa monstruosa, essa cegueira fatal da Humanidade!

— E vós também assim vos alimentáveis no vosso País? — interrogou, num misto de compaixão e repulsa, Violeta.

— Não, Violeta.

Eu era, de há muito, o que vós aqui sois por instinto, naturalmente: eu era o que por lá se chama — um *vegetariano*, ou melhor — um *frugívoro*. [...]

Tenho bem presente ainda na memória a apóstrofe violenta que um dia, num banquete faustoso, eu dirigi aos que nele tomavam parte:

— Assassinos! Suicidas! — gritei-lhes eu — quão grande é o vosso crime!

Crime de lesa natureza que pagais com a doença e com a morte prematura.

Não morreis, suicidai-vos.

Vossos filhos não morrem, dais-lhes vós a morte, com o irracional regime de vida em que os educais. [...]

A suprema preocupação da vossa existência é esta — comer.

Neste verbo absorvedor se quintessência todo o vosso ideal humano.

Comer.

A pretexto de tudo.

Comer sempre. Comer abarrotantemente, estupidamente, insaciavelmente.

Passa o aniversário natalício da vossa esposa?

Como o solenizais? Comendo.

Desejais testemunhar a um amigo a satisfação que experimentais com a sua companhia?

Convidai-lo. Para quê? Para comer.

O banquete é para vós a suprema fórmula social. Representa para vós, glutões incorrigíveis, a melhor forma de fraternizar, irmanar os homens e os povos.

Como se os homens e os povos se aproximassem pelo estômago, que não pelo cérebro!

Comeis. Comeis sempre. Comeis muito.

E comeis mal.

Porque tudo vos serve para comer.

Matais para comer: assassínio constante.

Perseguis um ser inerme, esquartejai-lo e devorai-lo.

Carne em sangue, fumegando, rechinando ao fogo!

Que nojo!

Comedores de cadáveres!

Bebedores de sangue!

Regressai à Natureza Mãe. [...]

Sangue de fruto: eis o único que deve tonificar o vosso próprio sangue.

Aroma de flor: eis o único que deve embalsamar a vossa vivenda.

Uma árvore frutífera é um verdadeiro santo vegetal.

Ajoelha, homem, carniceiro! e come. [...]

Comedores de cadáveres! Bebedores de sangue! Regressai à Natureza Mãe.

E a paz, o bem, e a saúde, e o amor serão convosco! (...)

A Terra Delas (1915)

[*Herland*]

Charlotte Perkins Gilman

(1860-1935)

Em 1898, a escritora norte-americana Charlotte Perkins Gilman, sobrinha de Harriet Beecher Stowe, a autora do romance *Uncle Tom's Cabin* (1852), fundamental para o fortalecimento do movimento anti-esclavagista nos Estados Unidos, publicava um livro intitulado *Women and Economics: A Study of the Economic Relation Between Men and Women as a Factor in Social Evolution*. Considerado pedra basilar para o movimento sufragista e para o feminismo anglo-americano, esse livro seria justamente comparado a ensaios como *A Vindication of the Rights of Woman* (1792), de Mary Woolstonecraft, a escritora britânica chamada "mãe" do feminismo, ou *The Subjection of Women*, de John Stuart Mill, filósofo e político também britânico, grande defensor de causas como o sufrágio universal ou a revisão das leis do casamento. Em *Women and Economics* pode ler-se: "Um sociólogo extraterrestre que viesse estudar a vida humana (...) veria com profundo interesse o cortejo infindável de raparigas, nascidas humanas tal como os seus irmãos, mas, (...) e ainda que dotadas de inteligência e consciência humanas, marcadas como um sexo sacrificado às necessidades reprodutoras".

Alguns anos depois, em 1911, num outro livro que tem por título *The Man-Made World; or, Our Androcentric Culture,* Gilman retomaria alguns dos temas trabalhados já em W*omen and Economics*, denunciando a sujeição das mulheres a um sistema que não reconhecia o seu contributo social, antes as escravizando, e propondo uma redefinição social da ideia de "casa". A casa, defendia Gilman, deveria deixar de ser uma entidade económica para se tornar um espaço partilhado onde homens e mulheres se pudessem expressar de forma pacífica. E a autora perguntava: "Quem fez todo o trabalho no mundo antigo? Quem plantou a comida, e a cozinhou e a serviu? Quem construiu os templos, os aquedutos, os muros das cidades? Quem tratou das mobílias, das ferramentas, dos utensílios, dos ornamentos — quem as fez fortes e belas e úteis? Quem manteve a raça humana, apesar do constante e horrendo desperdício das guerras, e lentamente construiu a civilização industrial por detrás desse espetáculo sangrento? — Pois bem, foram os escravos e as mulheres".

As temáticas tratadas em *Women and Economics* e *Man-Made World* transitariam para a obra de ficção que, a par do conto "The Yellow Walpaper" (1890), verdadeiro libelo contra o poder patriarcal e ainda hoje um dos mais célebres contos norte-americanos, tornaria Charlotte Perkins Gilman

famosa no seu tempo: o romance utópico *Herland*, publicado em 1915 (que, no ano seguinte, veria uma sequela: *With Her in Our Land*). Os excertos aqui selecionados são disto exemplo.

Em *Herland* três exploradores, Jeff, Van e Terry, estereótipos das diferentes faces do chauvinismo masculino, ora paternalista e cavalheiresco, ora sexista, arrogante e violento, encontram uma civilização povoada por mulheres inteligentes, belas, de uma elegância atlética — e que se reproduzem por partenogénese. Em Herland não nascem crianças do sexo masculino e "o pai não serve de muito". As descrições deste paraíso perdido e das suas habitantes vão ao encontro do que Gilman teorizara já: a relação estreita entre a independência económica das mulheres e a liberdade e dignidade, a importância da vida comunitária, a educação das crianças com vista à criação de uma nova sociedade em que a guerra e o conflito estão ausentes — e o respeito pela natureza, expresso quer pela forma harmoniosa como animais, humanos e vegetais coabitam quer pela adoção do vegetarianismo como forma saudável de sustentabilidade.

Desta utopia não está sequer ausente a proposta da reciclagem, no reconhecimento de que tudo o que "v[em] da terra a ela volt[a]", na rejeição do desperdício e na adoção do reaproveitamento de todos os resíduos, sejam eles sólidos ou líquidos. Na realidade, grande parte dos temas aos quais Gilman devotou a sua carreira, enquanto escritora, são expostos em *Herland*, onde se pensa "em função da comunidade", onde "o sentido de tempo" não está limitado "às esperanças e ambições de uma vida individual". Por isso também a harmonia depende "do primor do abastecimento alimentar" e se estende à ausência de crime, de discórdia, de fome, de inveja ou de vaidade. O "negócio da carne" e o seu consumo, assim como o consumo do leite dos animais pelos humanos adultos, prática comum na sociedade de onde vêm Terry, Jeff e Van, é visto pelas habitantes de Herland, a terra onde "há dois mil anos (...) não há um único homem", como algo incompreensível e abjeto. Em seu lugar, o que é consumido naquela terra é "comida deliciosa" à base de vegetais, sementes e frutos, tudo contribuindo para "uma liberdade soalheira" soprando "por todo o lado como uma brisa".

Ana Luísa Amaral

Capítulo 4

A nossa aventura

Parámos para almoçar numa vila razoavelmente grande e, aqui, ao percorrermos lentamente as ruas, vimos um pouco mais da população. Por onde havíamos passado, as pessoas saíam à rua para nos ver, mas aqui eram em maior número; e quando entrámos para comer num grande jardim, com pequenas mesas à sombra por entre as árvores e as flores, muitos olhos estavam postos em nós. E, por todo o lado, campo, vila ou cidade — só mulheres. Mulheres velhas e mulheres novas e uma grande maioria que não parecia ser nem velha nem nova, apenas mulheres; havia jovens raparigas, também, apesar de estas, e das crianças, parecerem estar em grupos à parte, de uma forma geral, e, portanto, em menor número. Vimos de longe várias raparigas e crianças no que pareciam ser escolas ou recreios, e tanto quanto conseguíamos perceber, não havia rapazes. Todas olhavam para nós educadamente, com delicadeza e interesse ávido. Ninguém era impertinente. Já começávamos a perceber um pouco da língua e tudo o que diziam parecia bastante agradável. [...]

— Senhoras — começou Terry, sem mais nem menos, por assim dizer — não há homens neste país?

— Homens? — respondeu Somel. — Como tu?

— Sim, homens — insistiu Terry, apontando para a sua barba e endireitando os ombros largos. — Homens, homens a sério.

— Não — respondeu ela, calmamente. — Não há homens neste país. Há dois mil anos que não há um único homem entre nós. [...]

— Pode contar-nos como isso aconteceu? — quis saber Jeff. — Disse "há dois mil anos" — tinham aqui homens antes disso?

— Sim — respondeu Zava.

Ficaram em silêncio alguns instantes.

— Têm de ler a nossa história completa — não se assustem —, é simples e concisa. Demorámos muito tempo a aprender a forma de escrever história. Oh! Como gostaria de ler a vossa!

Zava voltou-se com os olhos a brilhar de entusiasmo, fitando-nos um a um.

— Seria tão maravilhoso — não seria? Comparar a história de dois mil anos para ver quais as diferenças — entre nós, que somos apenas mães, e vocês, que são mães e pais também. Claro que vemos, com as nossas aves, que o pai é quase tão útil como a mãe. Mas entre os insetos torna-se menos importante, por vezes, quase não tem importância. Não é assim convosco?

— Ah, sim, nas aves e nos insetos, — disse Terry — mas não entre animais — vocês *não* têm animais?

— Temos gatos — respondeu ela. — O pai não serve de muito.

— Não têm gado — ovelhas — cavalos? — Rabisquei umas linhas rudimentares com a imagem destas bestas e mostrei-lhes.

— Em tempos muito antigos tivemos estes, — disse Somel, e desenhou com traços rápidos e firmes uma espécie de ovelha ou lhama — … e estes — cães de duas ou três raças diferentes — …

e isso — apontando para o meu cavalo absurdo, mas reconhecível.

— O que lhes aconteceu? — quis saber Jeff.

— Não os queremos mais. Ocupam demasiado espaço — e nós precisamos de toda a nossa terra para alimentar as pessoas. Sabem, é um país pequeno.

— Como passam sem leite? — perguntou Terry, incrédulo.

— *Leite*? Temos em abundância… o nosso próprio.

— Mas — mas — quero dizer, para cozinhar— para os adultos — Terry balbuciava, enquanto elas pareciam surpreendidas e um tudo-nada desagradadas.

Jeff veio em seu socorro.

— Nós temos gado por causa do seu leite e também da sua carne — explicou. — O leite de vaca é um alimento de base da nossa dieta. Há uma enorme indústria leiteira — que o recolhe e distribui.

Continuavam perplexas. Apontei para o esboço que fizera de uma vaca.

— O agricultor ordenha a vaca — expliquei, e desenhei um balde de leite, um banco e, por gestos, mostrei como se mungia uma vaca. — Depois, o leite é levado para a cidade e distribuído pelos leiteiros — toda a gente o tem à porta pela manhã.

— As vacas não têm crias? — perguntou Somel, com ar sério.

— Ah, sim, claro, os bezerros.

— Há leite que chegue para eles e para vocês?

Levou algum tempo a explicar àquelas três mulheres de rosto encantador o processo que rouba à vaca as suas crias e aos bezerros, o seu verdadeiro alimento; e a conversa levou-nos para uma outra discussão sobre o negócio da carne. Elas ouviram, parecendo bastante pálidas e, pouco depois, retiraram-se.

Capítulo 7

A nossa crescente modéstia

[...] Crescia na nossa mente, pelo menos na minha e na de Jeff, um forte apreço pelas vantagens deste estranho país e do seu modo de funcionamento. Terry mantinha-se crítico. Conseguimos praticamente exasperá-lo e ele estava, de facto, irritado.

A característica mais conspícua de toda aquela terra era o primor do seu abastecimento alimentar. Começáramos a reparar nisso desde aquele nosso primeiro passeio pela floresta, a primeira vista parcial que tivemos do avião. Agora tínhamos sido levados a ver o jardim grandioso e foi-nos mostrado o seu método de cultivo.

O país era aproximadamente do tamanho da Holanda, com cerca de dez ou doze mil milhas quadradas. Havia lugar para várias Holandas ao longo das encostas cobertas de floresta daquelas montanhas majestosas. A população rondava os três milhões de habitantes — não era grande, mas a qualidade é importante. Três milhões é suficiente para permitir uma variação considerável e estas pessoas variavam mais do que se poderia pensar à primeira vista.

Terry insistira que se fossem partenogenéticas seriam tão parecidas como muitas formigas e pulgões; por isso, realçava as suas diferenças visíveis como prova de que tinha de haver homens — algures.

Mas quando lhes perguntámos, em conversas posteriores mais íntimas, como justificavam tanta diversidade sem fertilização cruzada, atribuíam-na, por um lado, à educação cuidada, que acompanhava cada ligeira tendência para diferir, e, por outro, à lei da mutação. Tinham-na encontrado no trabalho que faziam com as plantas e estava absolutamente comprovado no seu próprio caso.

Fisicamente eram muito mais parecidas entre si do que nós, já que lhes faltava os tipos mórbidos e excessivos. Eram altas, fortes, saudáveis e bonitas, mas diferiam individualmente numa vasta gama de características, tez e expressão. [...]

Quanto à inteligência, confesso que foi a mais impressionante e, para mim, a mais incómoda de qualquer outra característica da Terra Delas. Depressa deixámos de tecer comentários quanto a esta ou a qualquer outra questão que, para elas, eram lugares-comuns tão óbvios como evocar questões embaraçosas acerca das nossas próprias condições.

Em parte alguma tudo isto era mais visível do que naquela questão do abastecimento alimentar, que vou tentar agora descrever.

Tendo otimizado a agricultura ao mais alto nível e estimado, de forma cautelosa, o número de pessoas que podiam viver confortavelmente nas suas milhas quadradas, e tendo limitado a população a esse número, pensar-se-ia que era tudo quanto havia para ser feito. Mas não, para elas o país era uma unidade — a sua. Elas próprias eram uma unidade, um grupo coeso; pensavam em função da comunidade. Como tal, o seu sentido de tempo não estava limitado às esperanças e ambições de uma vida individual. Assim, consideravam e levavam habitualmente a cabo planos de modernização que poderiam abranger séculos.

Eu nunca vira, nunca sequer imaginara, seres humanos a empreenderem um trabalho tal como o de replantar deliberadamente toda uma área florestal com diferentes espécies de árvores. No entanto, para elas tratava-se do mais óbvio senso comum, tal como um homem que lavra o seu terreno e o volta a semear a seguir. Todas as árvores tinham frutos — isto é, frutos comestíveis. No caso de uma determinada árvore, de que se orgulhavam especialmente, não havia originariamente fruto algum —, quer dizer, que pudesse ser comido por humanos. Contudo, a árvore era tão bela que a tinham querido manter. Durante novecentos anos experimentaram e agora tinham esta encantadora árvore particularmente virtuosa, com uma profusa colheita de sementes nutritivas.

Desde cedo decidiram que as árvores eram a melhor cultura alimentar, requerendo muito menos trabalho na lavoura dos campos e produzindo uma grande quantidade de comida para o mesmo espaço de solo, para além de contribuir, em muito, para o preservar e enriquecer.

Foi dada particular atenção às colheitas sazonais, e aos seus frutos e sementes, grãos e bagas conservados praticamente o ano inteiro.

A zona mais alta do país, perto da cadeia de montanhas que lhe servia de proteção, tinha um inverno a sério, com neve. Em direção ao ponto mais a sudeste, onde se situava um vale imenso com um lago de escoamento subterrâneo, o clima assemelhava-se ao da Califórnia, e os citrinos,

os figos e as azeitonas cresciam de forma abundante.

O que me impressionava particularmente era o seu esquema de fertilização. Cá estava um pequeno pedaço de terra onde seria de esperar que um povo comum tivesse outrora passado fome ou ficado reduzido a uma luta anual pela vida. Ora estas culturistas cautelosas conceberam um esquema perfeito de realimentação do solo com tudo o que dele saía. Todos os restos e sobras do que comiam, os desperdícios vegetais resultantes das madeiras ou da indústria têxtil, toda a matéria sólida das águas residuais, adequadamente tratada e combinada — tudo o que vinha da terra a ela voltava.

Na prática, o resultado era o de qualquer floresta normal: construía-se um solo cada vez mais rico em vez do seu progressivo empobrecimento, tão frequentemente visto no resto do mundo.

Logo que tudo isto se tornou evidente para nós, fizemos comentários de tal forma elogiosos que elas se mostraram surpreendidas por um senso comum tão evidente ser enaltecido daquela maneira. Quiseram então saber os nossos métodos e tivemos alguma dificuldade em — bem, em distraí-las, referindo a extensão do nosso próprio território e da — admitida — falta de cuidado com que o desnatámos. [...]

Estávamos sentados todos juntos à sombra de uma árvore num daqueles seus jardins-para-refeições. A comida deliciosa já havia sido comida, havendo ainda diante de nós um prato de frutas. De um lado, víamos uma faixa de território aberto, pacificamente rico e encantador; do outro, o jardim, com mesas aqui e ali, suficientemente afastadas para haver privacidade. Deixem-me dizer agora que com todo aquele ponderado "equilíbrio populacional" não havia atropelos no país. Havia lugar, espaço, e uma liberdade soalheira que soprava por todo o lado como uma brisa. [...]

Tradução de Carla Morais Pires. Revisão de Marinela Freitas.

E Tudo o Resto: Uma Comédia Profética (1919)

[What Not: A Prophetic Comedy]

Rose Macaulay

(1881-1958)

Membro do Grupo de Bloomsbury e voz ativa na cena literária londrina na primeira metade do século XX, a escritora britânica Rose Macaulay é autora de um dos primeiros romances especulativos em língua inglesa sobre os perigos das políticas autoritárias e antidemocráticas — *What Not: A Prophetic Comedy* —, antecipando tropos que mais tarde virão a ser popularizados por Aldous Huxley e George Orwell. Romancista, poeta, historiadora, jornalista, crítica literária, escritora de viagens e radialista na BBC, Macaulay é mais conhecida pelos seus romances premiados *The Towers of Trebizond* (1956) e *Dangerous Ages* (1921), embora se deva destacar também a sua produção ensaística, a biografia crítica de Milton, ou ainda os volumes de literatura de viagens *They Went to Portugal* (1946) e *Fabled Shore: From the Pyrenees to Portugal* (1949). No final da vida, Macaulay foi distinguida com o grau de Dama-Comendadora (DBE) da Ordem do Império Britânico.

What Not é uma das primeiras obras da autora. Escrito nos últimos meses da Primeira Guerra Mundial, *What Not* está pronto para publicação em novembro de 1918, mas Macaulay é obrigada a fazer pequenas alterações para evitar problemas com a Lei da Defesa do Reino ("The Defence Act of the Realm"), que havia instituído limites à liberdade de imprensa, entre outras restrições. O livro, que apresenta uma visão satírica de um futuro pós-guerra dominado pela propaganda e pelo controlo social, sairá apenas em março de 1919, pouco depois de o conflito armado ter efetivamente terminado, pelo que acabará por cair no esquecimento nas décadas seguintes. Em 2019, um século depois da sua publicação, *What Not* volta aos escaparates pelas mãos de Sarah Lonsdale e da Handeld Press, numa edição crítica com as passagens suprimidas anotadas, procurando recuperar o pioneirismo do livro quer enquanto exercício especulativo que antecipa a emergência dos totalitarismos, quer como precursor de outros romances distópicos publicados nas décadas seguintes.

O racionamento alimentar instituído em Inglaterra, e em muitos outros países, durante a Primeira Grande Guerra é o mote para o título do romance, já que uma das suas epígrafes é uma frase proferida em tribunal, em janeiro de 1918, por um réu acusado de armazenar comida em excesso: "A que estado chegamos se as pessoas não podem viver nos seus lares sem a interferência da polícia… Vocês é que estão a perturbar o país com as vossas Leis Alimentares ['Food Orders'] e Tudo o Resto ['What Not']". Refletindo sobre as restrições impostas em tempos de guerra e o

perigo de estas poderem ser usadas para instituir regimes ditatoriais em tempos de paz, Macaulay situa a ação de *What Not*, aqui traduzido por *E Tudo o Resto*, numa Inglaterra de um futuro (próximo) indeterminado, dominada por um Estado a que poderíamos hoje chamar quase totalitário. O "Conselho Unido", que, no livro, é formado por "cinco mentes com um só pensamento", recorre à engenharia social e à manipulação dos meios de comunicação para controlar a vida pública e privada da população, tendo no Ministério dos Cérebros o seu departamento mais importante. Criado para assegurar o progresso social e impedir uma nova guerra mundial, o Ministério dos Cérebros tem como estratégia política principal a eugenia. Daí que sejam fortemente penalizados o casamento e a procriação entre cidadãos e cidadãs cuja classificação em termos intelectuais não seja considerada a acertada, de modo a assegurar-se a propagação da inteligência pelas gerações futuras. Para isso, utiliza-se em *What Not* um sistema de classificação de A para C3 (tal como mais tarde Huxley fará no seu *Admirável Mundo Novo*, com o sistema do Alfa ao Épsilon, ou antes deles, Hugo Gernsback com o seu *Ralph 124C 41+*, como vimos).

Este Ministério dos Cérebros — que antecipa também o Ministério da Verdade de *1984*, de George Orwell — é o departamento para onde é enviada, no início da história, a protagonista do romance — Kitty Harmond —, que encontramos nos excertos a seguir apresentados. Num mundo repleto de proibições e dominado pela propaganda de Estado, que circula até nas embalagens dos alimentos, supervisionadas pelo Ministério da Comida, Kitty começa por trabalhar na Seção de Propaganda a elaborar planfletos, sempre ciente de que não poderá usar palavras proibidas ou eles tornar-se-ão folhetos (em inglês, "Leaflets", permitindo o jogo fónico com "Leftlets", isto é, politicamente à esquerda). Num dos fins-de-semana passados na povoação "Little Charneys", Kitty e os seus companheiros encontram um desses panfletos produzidos pelo Ministério anunciando o programa de treino mental que todos — homens e mulheres — são levados a frequentar de modo a contribuir para a construção de uma sociedade perfeita. Os resultados prometidos pelo Curso do Treino da Mente são tão eficazes que, aparentemente, podem até ser aplicados na avicultura...

Marinela Freitas

Capítulo 1

O Ministério

[...] O Ministério dos Cérebros, uma vasta organização, tinha muitas secções. Havia a Secção da Propaganda, que fazia panfletos e organizava conferências e sessões de cinema (a menina Grammont fora destacada temporariamente para esta secção pelo seu próprio departamento); havia a Secção de Educação Masculina, a Feminina e a Infantil; a Secção que lidava com testes cerebrais, exames, certificados e tribunais, e a Secção que se ocupava com a direção dos intelectos do Grandioso Talento Por Nascer. [...]

Kitty Grammont [...] terminou o seu panfleto e despachou-o para ser dactilografado. Achava que o panfleto talvez não passasse no censor e queria descobrir. O censor era muito cauteloso com os panfletos, dizendo sensatamente que nunca se poderia ser demasiado cuidadoso. Os panfletos podem lidar, e geralmente fazem-no, com tópicos perigosos ou indecentes, como o Futuro. Se forem suficientemente perigosos e indecentes, tornam-se Folhetos e a sua publicação é imediatamente proibida. Havia palavras perigosas e explosivas, como Paz, Guerra e Liberdade, com que o censor lidava drasticamente. O perigo da palavra Paz datava, claro, do tempo em que a Paz ainda não tinha chegado e discutir esse assunto era, portanto, impróprio, tal como falar-se de uma criança ainda por nascer. [...]

Um outro assunto impróprio, naturalmente, era a Liberdade. Nem é preciso dizer; foi sempre imprópria em países bem regulados, tal como a Eugenia, ou os Pobres, e não recebeu encorajamento algum por parte das autoridades. Não obstante, foram desde sempre produzidas, e sob todas as formas possíveis, inúmeras obras impróprias acerca do tema, obras para as quais os censores tiveram de contratar um funcionário especial, formado com distinção em Literatura Inglesa, em Oxford, e que, como tal, tinha bem frescos na memória livros e panfletos de todas as épocas, para seguir o que estava a ser feito e informá-los sempre que não fossem necessárias as suas energias. [...]

De igual forma, ali pereceram naturalmente (sem a ajuda do funcionário, a quem não foi pedido que avaliasse a literatura do século XX), várias coleções de Verso Livre, pelo que houve uma rusga bem-sucedida na Livraria da Poesia, e folhetos do género dos que são distribuídos nos comboios, publicados pela Sociedade dos Folhetos Evangélicos, e designados como "Liberta-te das Tuas Correntes!", "Cidadãos de uma Cidade Livre", encontrados em Mowbray, e que trazia nas primeiras páginas o cabeçalho "Jerusalém… é livre" (uma manifesta e sediciosa mentira, tal como nós, é claro, que temos a Jerusalém dos judeus à nossa guarda), e muitas outras tendências semelhantes, como obras sobre Comida Livre, Bebida Livre, Habitação Livre, Amor Livre, Pensamento Livre, e Trabalho, Acorrentado. Até mesmo as obras de ficção eram suspeitas. [...]

Capítulo 2

Little Chantreys

[...] Olá, queridaaa! — disse Miss Pansy Ponsonby, no seu sotaque rico e característico, quando Kitty e o seu colega saíram da estação [de Little Chantreys]. — Cá estamos todos de novo. E o Cheeper. Está crescido, o nosso Cheeper: engordou. Sai a mim: eu também engordo quando me esqueço dos meus exercícios e de tomar cuidado comigo. Não é, Tony? É o Sr. Prideaux, não é? Como vai, Sr. Prideaux? Fico tãaao satisfeita que tenha vindo. Conhece o Sr. Amherst, não conhece? Vocês, pessoas inteligentes, conhecem-se todos. [...] Olhou com a satisfação de uma anfitriã hospitaleira para o pequeno grupo e acrescentou: — Então cá estamos todos. E tãaao simpáticos!

De facto, não era um grupo desagradável. [...] Passavam, naquele momento, pela pequena Câmara Municipal, que ficava na zona do mercado da povoação. A fachada estava coberta com um cartaz enorme que Prideaux e Kitty observaram com o orgulho de quem lhe reclama a autoria, Amherst, com uma expressão divertida e cínica, Anthony, com uma resignação entediante, e Pansy e Cheeper, com uma plácida estupefação perante a tolice do mundo.

— O nosso governo é maravilhoso — comentou Kitty. — E somos um ministério maravilhoso. Pensem na Inglaterra rural toda coberta com aquilo… Não acredito que Chester desate a rir quando vê o cartaz, Vernon. Tenho a certeza de que olha para ele com orgulho, como um rapazinho sério, solene.

— É bastante justo também — acrescentou Prideaux, apertando melhor o óculo contra o olho para ler. Tratava-se do novo cartaz do Ministério dos Cérebros, isto é, o novo dessa semana. Lia-se, em grandes parangonas: "Modernize o seu Cérebro! Entre para o Curso de Treino da Mente do Governo! Vai beneficiá-lo, beneficiar o seu país, beneficiar a posteridade. A Velhice chegará. Mas não precisa de ser uma Velhice Trémula. Poupe as suas Boas Capacidades Mentais até lá chegar e faça dela um tempo Produtivo e Feliz. Veja o que o Curso de Treino da Mente fez por outros e deixe que ele Faça o Mesmo por Si."

> A seguir, num tipo de letra mais pequeno: "Eis alguns testemunhos de quem já beneficiou com ele".
> [...]
> *De um Ministro do Governo*: Graças ao Curso de Treino da Mente não saio do gabinete há mais de seis semanas. Espero aguentar, pelo menos, mais três.
>
> *Do proprietário de um jornal*: Já criei oito publicações novas desde que frequentei o curso, derrubei três governos, dirigi quatro crises internacionais e representei a Grã-Bretanha, com êxito, perante os nativos das ilhas do Pacífico.
>
> *De um Funcionário Público*: Sempre que um novo departamento governamental é criado, eu integro-o, estando habilitado pelo Curso de Treino da Mente para ocupar os postos mais elevados. Quando o Departamento colapsa, abandono-o, mantendo-me ileso. [...]
> *De um Jornalista:* Agora só uso as palavras dizimado, literalmente, aniquilado e proletariado, de acordo com o significado que lhes atribui o dicionário, não uso "pacifismo" mais do que três vezes ao dia, nem "muito essencial" ou "especialmente singular" de forma alguma. [...]
>
> *De um poeta*: Sou agora capaz de rimar praticamente todos os meus versos e desisti do hábito, já tão fora de moda, dos versos livres, vício a que me entreguei desde 1912. Consigo até encontrar rimas para indemnidade, e também para Guerra, sem ser enterra, garra ou guelra.
>
> *De um inveterado signatário de cartas aos jornais*: Deixei de o fazer.
>
> *De um cidadão*: Estava noivo. Agora já não estou.

A seguir, novamente em grandes parangonas:

> Tudo isto aconteceu a Outros! Por que razão não há de acontecer-lhe a Si? Salve-se a si próprio, salve o país, salve o mundo! Como pode a sabedoria ser encontrada e onde reside a inteligência? Ao Pregador do antigo mundo fez-se estas perguntas e resposta alguma foi obtida, por não haver nenhuma. Mas a resposta está prestes a surgir. A Sabedoria vai ser encontrada no Curso de Treino da Mente do Governo — o C.T.M., como lhe chamam afetuosamente os milhares de homens e mulheres que dele colhem benefícios. Ingresse já hoje. Para mais informações dirija-se à Secção do Treino da Mente, Ministério dos Cérebros [...].

Capítulo 8

Sobre Corações Firmes e Mudanças de Cenário

[...] "A Associação dos Agricultores de Essex produziu uma raça de galinhas que põe, durante um ano inteiro, um ovo por dia. Os agricultores atribuem o facto à melhoria dos seus métodos, causada pelo Curso de Treino da Mente". [...]

Tradução de Carla Morais Pires. Revisão de Marinela Freitas.

Nós (1921)

[*We* / *Мы*]

Yvgeni Zamiatine

(1884-1937)

O escritor russo Yvgeni Zamiatine (Евге́ний Замя́тин) é autor de uma das obras mais influentes na tradição literária utópica ocidental — o romance distópico *Nós*. Figura proeminente na cena literária russa depois da Revolução de Outubro, Zamiatine foi várias vezes perseguido pelas suas ideias: durante o regime czarista esteve preso e saiu do país por algum tempo, tendo trabalhado em Inglaterra; após a instauração do regime comunista da União Soviética, foi proibido de publicar, o que o levou a exilar-se voluntariamente em França a partir dos anos 30, onde permaneceu até ao final da sua vida.

Engenheiro naval de profissão, Zamiatine escreveu vários contos, textos dramatúrgicos, ensaios e dois romances, embora *Nós* continue a ser a sua obra mais influente. Completado entre 1920 e 1921, o livro circulou primeiro em manuscrito — o autor fazia com frequência leituras públicas de excertos do livro —, sendo publicado apenas em 1924, nos Estados Unidos, em tradução inglesa de Gregory Zilboorg [*We*]. Proibido na União Soviética durante muitos anos, o texto russo original de *Nós* [Мы] só viria a ser conhecido em 1952, primeiro numa edição lançada nos Estados Unidos e, só em 1988, no país de origem de Zamiatine. Uma outra situação semelhante à do escritor russo é a do escritor polaco Bruno Jasieński, que figura também nesta antologia, e que, também ele perseguido pelo regime, publicou o seu romance de temática distópica primeiro em francês (*Je Brûle Paris*) e só depois em polaco (*Palę Paryż*).

A história de *Nós* passa-se num futuro distante, por volta do século XXX, numa altura em que o globo terrestre foi submetido ao domínio do Estado Único, isto é, uma sociedade onde todos vivem para o bem coletivo e onde a liberdade individual não existe — por isso, não há espaço para o "eu", apenas para o "nós". Neste universo estandardizado e eficiente, todos são identificados com um número, em vez de um nome; todos usam uniformes idênticos; todos vivem em casas de vidro, em células transparentes; todos têm direito a fechar as persianas duas vezes ao dia, à mesma hora, durante o mesmo período de tempo. As atividades produtivas e recreativas (incluindo as relações sexuais) são organizadas pelas Tábuas dos Mandamentos Horários e obedientemente cumpridas sob a vigilância constante dos Guardiães. O objetivo é atingir a "eterna igualização de tudo o que existe" como via para a "felicidade exata e matemática", como se pode ler no capítulo de abertura do livro. Os números imaculadamente mecanizados e sincronizados do Estado Único

são governados pelo Benfeitor, que é continuamente reeleito por consenso totalitário no Dia da Unanimidade. A resistência ao estado de coisas pelos chamados "inimigos da felicidade" é inútil e a dissidência é fortemente reprimida.

A personagem principal de *Nós* é D-503, um dos matemáticos do Estado único e construtor do Integral, uma nave espacial concebida para levar a perfeição a outros mundos que vivam ainda "no estado selvagem de liberdade". Esta perfeição é atingida através do controlo de três aspetos importantes: a Fome, o Amor e a Imaginação. O Amor é matematicamente organizado. A Imaginação é controlada pela Grande Operação, uma fantasioctomia a que submetem os números para os livrar da sua última imperfeição — a capacidade de sonhar. A Fome foi extinta depois de ter sido travada a Grande Guerra dos Duzentos Anos, a partir da qual os 0,2% que sobreviveram passaram a viver separados de tudo o resto pelo Muro Verde: dentro do muro, todos se alimentam de um derivado de nafta; para lá do muro encontram-se as "florestas selvagens e irracionais", onde sobreviveu na clandestinidade apenas um pequeno grupo de dissidentes (os Mephi).

Em registo diarístico e ao longo de quarenta entradas, D-503 descreve a "vida matematicamente perfeita" do Estado Único, que começará lentamente a questionar a partir do momento em que, para seu horror, experimenta a emoção perturbadora do amor. O excerto selecionado corresponde à Terceira Entrada do seu diário, numa altura em que D-503 vive ainda em absoluta sintonia com este regime de inspiração taylorista, organizado segundo as técnicas científicas de gestão industrial propostas Frederick W. Taylor para aumentar coercivamente a eficiência e a produtividade. Neste contexto, a alimentação funciona igualmente como um mecanismo de controlo social, através da disciplina imposta aos corpos e da segmentação implacável do tempo dedicado à refeição: milhões de números alimentam-se à mesma hora, levando os talheres à boca ao mesmo tempo, mastigando um cubo de nafta comestível com a regularidade de um metrómano. Qualquer interrupção desta engrenagem causará disrupção nesta "linha de alimentação em série". O uso da comida como controlo político voltará a surgir em autores como Huxley e Orwell, embora em nenhum deles seja tão claro o efeito de desumanização provocado pela excessiva estandardização e pela total ausência de liberdade individual.

Marinela Freitas

Terceira Entrada

Um casaco
Uma muralha
Uma Tábua de Mandamentos

Dei uma vista de olhos a tudo o que ontem escrevi e vejo que escrevo com pouca clareza. Melhor dizendo: tudo é claro para qualquer de nós; mas é possível que o não seja para vocês, a quem eu conheço, a quem o *Integral* vai levar os meus apontamentos… é possível que só tenham lido o livro da civilização até à página a que chegaram os nossos antepassados há novecentos anos. É possível que ignorem elementos tais como as Tábuas dos Mandamentos Horários, as Horas Pessoais, a Norma Maternal, o Muro Verde, o Benfeitor. Eu acho cómico e ao mesmo tempo difícil falar de tudo isto. É assim como se um escritor do século passado, do século vinte se preferem, tivesse de explicar nos seus romances o que quer dizer "casaco", "apartamento", "mulher". Se o romance tivesse de ser traduzido para os selvagens, como evitar a inclusão de notas a explicar o que quer dizer *casaco*?

Tenho a impressão de que um selvagem não poderia deixar de se interrogar ao ver a palavra *casaco*: "Mas o que vem a ser isso? Deve ser uma coisa incómoda!" O mesmo sentirão vocês, creio, quando eu lhes disser que, depois da Guerra dos Duzentos Anos, nenhum de nós pôs os pés para lá do outro lado do Muro Verde. Vão ter que pensar um pouco, meus caros, será bom pensarem nisso.

[...] Quando, no decurso da Guerra dos Duzentos Anos, todas as estradas foram destruídas e se cobriram de erva, terá parecido incómodo viver-se em cidades separadas umas das outras por vastidões verdes. E depois? Na altura em que perdeu a cauda, o homem demorou certamente a aprender a enxotar as moscas sem ela; deve ter ficado deprimido, nos primeiros tempos, ao ver-se sem apêndice caudal. Mas, quem é que hoje consegue imaginar-se com cauda? Quem é que se imagina, despido, no meio da rua, sem *casaco*? (Não deixa de ser possível andar pela rua fora sem *casaco*.) Ora, eu encontro-me exatamente numa situação semelhante a essa: não sou capaz de imaginar uma cidade que não tenha o seu Muro Verde, não sou capaz de imaginar a vida que não se apresente envolta nas roupagens repletas de caracteres das Tábuas dos Mandamentos Horários.

As Tábuas dos Mandamentos Horários… Lá estão elas além, na parede do meu quarto, olhando-me nos olhos, a um tempo severa e ternamente, lá estão os caracteres vermelhos sobre fundo dourado. Involuntariamente, o que eles fazem lembrar é aquilo a que os antigos chamavam *ícones*, e dentro de mim brota o desejo de compor versos, preces (trata-se de uma e a mesma coisa). Ah, quem me dera ser poeta para vos cantar como mereceis, ó Tábuas dos Mandamentos Horários, vós que sois o coração e o pulso do Estado Único!

Todos nós (e talvez todos vós) lemos, quando andámos na escola, o maior monumento da antiga literatura que até nós chegou: *os Horários de todos os Caminhos de Ferro*. Mas ponha-se este clássico ao lado das Tábuas dos Mandamentos Horários e será como ver, lado a lado, a grafite e o diamante. Contêm, uma e outro, o mesmo elemento, C, o carbono, mas quão eterno e transcen-

dente é o diamante, que brilho o dele! Quem é que não perde o fôlego ao mergulhar e ao percorrer as páginas das Tábuas do Tempo? As Tábuas dos Mandamentos Horários, porém, fizeram de todos e de cada um de nós heróis épicos com seis rodas de aço. Todas as manhãs, com a precisão duma engrenagem de seis rodas, no mesmo minuto e no mesmo segundo, nós, milhões que somos, levantamo-nos como se fôssemos um só número. À mesma hora, nós, milhões-num-só, começamos a trabalhar e, no final, paramos todos em simultâneo. Unidos num só corpo com muitos milhões de mãos, todos nós levamos as colheres às bocas, no exato instante em que as Tábuas dos Mandamentos Horários o preceituam; todos nós, no mesmo segundo, saímos a passear e vamos para o auditório, ou para o Salão dos Exercícios Taylor, ou recolhemo-nos para dormir.

Vou ser franco: não achávamos ainda, de forma absolutamente exata, a solução do problema da felicidade. Duas vezes por dia, às horas ordenadas pelas Tábuas (das 16 às 17 e das 21 às 22) o nosso poderoso organismo unipessoal divide-se em células separadas: trata-se das Horas Pessoais, tal como as fixam as Tábuas dos Mandamentos Horários. Nessas horas, podem ver-se nos quartos de alguns as persianas pudicamente fechadas; outros podem ser vistos a atravessar a avenida, gravemente, ao ritmo brônzeo da Marcha do Estado Único; outros ainda, podem ficar sentados às suas secretárias, como eu, neste momento. Mas creio firmemente (por mais que me chamem idealista e fantasioso!) que, mais tarde ou mais cedo, virá o dia em que encontraremos na fórmula geral lugar para estas horas, virá o dia cujos 86 400 segundos sejam totalmente controlados pelas Tábuas dos Mandamentos Horários.

Tive já ocasião de ler e de ouvir contar muitas histórias incríveis dos tempos em que as pessoas viviam num estado livre, isto é, desorganizado, selvagem. Mas o aspeto para mim mais inacreditável é o seguinte: como foi possível o poder governativo (fosse ele embora o mais rudimentar) permitir ao povo viver sem uma regra idêntica às nossas Tábuas dos Mandamentos Horários, sem passeios obrigatórios, sem um controle rigoroso das horas das refeições… como pôde ele consentir que as pessoas se levantassem e fossem para a cama quando muito bem lhes apetecia? Alguns historiadores afirmam até que, nesses tempos, ao que parece, as ruas ficavam iluminadas durante a noite e que andava gente a pé e de carro pela rua!

Há uma coisa que a minha cabeça não consegue de todo em todo perceber. Será que, apesar de todas as limitações da inteligência, as pessoas não eram levadas a entender que um tal modo de vida era um assassínio da população… um assassínio lento, adiado de dia para dia? O Estado (na sua desumanidade) proibia o assassínio da pessoa singular, sem todavia proibir o semi-assassínio de milhões. Era criminoso matar uma pessoa, ou seja, subtrair à soma total das vidas humanas uns cinquenta anos; mas não era crime subtrair à soma total das vidas humanas vinte milhões de anos. Digam lá se não dá vontade de rir?! Qualquer número com dez anos de idade é hoje em dia capaz de resolver este problema matemático-moral, mas naquele tempo não houve nenhum Kant capaz de o resolver. Até porque nenhum Kant pensou algum dia em construir um sistema de ética científica, isto é, um sistema ético fundado na subtração, na adição, na divisão e na multiplicação.

Vejam bem: não será absurdo o Estado (tinha o atrevimento de se chamar Estado!) consentir numa vida sexual sem controle de espécie alguma? Com quem, quando e como cada um quiser?… De forma completamente anticientífica, como os brutos. E, tal como os brutos, procriava às cegas, a seu bel-prazer. Dá muita vontade de rir o fato de, sabendo eles horticultura, criação de voláteis, piscicultura — sabemos hoje com toda a certeza que conheciam todas essas coisas —, não fosse capaz de ascender ao último degrau desta escada lógica: à puericultura. Nunca eles conseguiram atingir a conclusão lógica: as nossas Normas Maternas e Paternas.

É tão ridículo, tão incrível, que, depois de ter escrito o que acima escrevi, me sinto apreensivo: e se os meus leitores desconhecidos me tomassem por um brincalhão? E se de repente ficassem com a ideia de que me divirto cruelmente à custa dos meus leitores, contando-lhes com ar grave uma série de balelas? Antes de tudo, eu não sei gracejar, porque todo o gracejo disfarça certa falsidade e, por outro lado, a Ciência do Estado Único afirma que a vida dos antigos era precisamente como eu acabei de descrever… E a Ciência do Estado Único é infalível. E, além disso, como se poderia falar de lógica governamental num tempo em que as pessoas viviam no estado de liberdade, isto é, como brutos, como macacos, como gado? [...]

Acaba de tocar a campainha; hora de ir para a cama: 22.30. Amanhã continuarei.

Tradução de Manuel João Gomes © Edições Antígona.

Eu Incendeio Paris (1928)

[*Je Brûle Paris / Palę Paryż*]

Bruno Jasieński

(1901-1938)

Bruno Jasieński é pseudónimo de Wiktor Zysman, poeta, dramaturgo e prosador, figura maior do Futurismo polaco e autor do seu manifesto. Sendo o escritor apoiante do comunismo, não deixou de produzir abordagens do mesmo caracterizadas por um cunho satírico. A sua obra presente é um romance de temática distópica e pós-apocalíptica, que imagina Paris assolada por uma epidemia e, portanto, em crise social, política e económica profunda. Mas já antes da peste a vida da cidade se apresenta marcada pela crise, no que respeita à condição das classes trabalhadoras. Pierre, um operário desempregado, torna-se um sem-abrigo e acaba por ser preso depois de assaltar um homem rico. Na prisão conhece diversos ativistas políticos, trabalhadores que foram encarcerados por terem participado em manifestações e comícios. De uma maneira geral, a classe operária está reduzida a uma situação de miséria. Uma vez liberto, e profundamente ressentido com a burguesia, que culpa pelos seus vários infortúnios, Pierre arranja emprego numa estação de tratamento de águas, que vai infetar com uma bactéria roubada do Instituto Pasteur. A epidemia eclode no aniversário da Revolução Francesa. Grande parte da população é vitimada de imediato, e a capital fica isolada, por meio de um cordão sanitário, sendo dividida em diversos estados, de acordo com as nacionalidades e as posições políticas dos seus líderes (chineses, judeus, capitalistas anglo-americanos, monarquistas gauleses, imigrados russos ou comunistas). Esses estados vêm também eles a desaparecer, com a morte generalizada da população. Só sobrevivem os prisioneiros, já que as cadeias são abastecidas por uma fonte de água independente. No fim, o proletariado funda uma nova sociedade utópica, com base nos princípios da felicidade geral e da justiça social, com a perspetiva de se espalhar por todo o globo sob o domínio da Comuna Proletária. Paris, entretanto, dos Campos Elíseos aos Jardins do Luxemburgo, cobre-se de campos de trigo e couve-flor.

O excerto apresentado abaixo — de um momento tardio da narrativa, posterior à queda dos vários estados referidos acima — reporta-se a uma reunião à porta fechada do Comité Central da Comuna, acompanhada de um comício que decorre no exterior. As autoridades do novo regime proletário discutem como enfrentar a escassez de mantimentos na cidade sem recorrer ao auxílio de terceiros, que resultaria numa invasão por parte dos poderes capitalistas. A fome é um motivo poderoso no romance de Jasieński. É um tema que a obra explora de diversas maneiras, desde os

pobres a roubar comida das lojas e a remexer nos caixotes do lixo à procura de alimentos a uma greve de fome empreendida pelos operários condenados à prisão. Aliás, existe a insinuação de que se trata de um problema universal, veiculada pela história de P'an Tsiang-kuei, um órfão de Nanquim que sofreu uma infância do mais completo desamparo.

Katarzyna Pisarska e Jorge Bastos da Silva

Parte 3

(...) — A pouco e pouco, temos de fazer o país acreditar que por muitos meses no futuro (ou, quem sabe, talvez por anos) Paris nada mais será que um perigoso epicentro da peste, que todos os equipamentos foram destruídos e que a sua restauração ao estado anterior custaria um investimento de biliões e anos de trabalho. Posso garantir-vos que nada opera de forma tão convincente como o hábito. Aqueles que nos primeiros dias da guerra mundial não conseguiam imaginar que ela pudesse durar mais do que quatro semanas no final do quarto ano deixaram de acreditar que ela poderia alguma vez terminar, tendo-se habituado a considerá-la um estado de coisas completamente natural, se não o único possível.

— Vós quereis, portanto, em meu entender, tornar-nos uma espécie de Robinsons numa ilha deserta, fadados a pescar no Sena anos a fio e a caçar macacos no Bois de Boulogne — gracejou o camarada Majoie. — Não vejo que sentido tem toda esta mistificação.

(...)

Depois de um momento de silêncio, o camarada Durail, tendo até agora mantido uma atitude discreta, falou:

— O plano dos camaradas Courreau e Marac é muito belo, mas temo que seja inexequível. Os camaradas Courreau e Marac não estão a ter em consideração uma verdade que é desagradável mas real: para nos mantermos dentro de um cordão sanitário durante muitos meses, não chega que a Europa nos deixe em paz. É também preciso que haja alguma coisa para pormos nas nossas bocas. É preciso alimentar 32 000 pessoas, que têm passado fome em prisões até rebentarem e que não são capazes de aguentar mais fome. O camarada Duffy, que hoje inspecionou os armazéns de comida descobertos na cidade, poderá informar-nos melhor do estado das provisões e de quanto tempo elas chegarão para alimentar a nossa comuna.

Então todos os olhares se voltaram para o camarada Duffy.

O camarada Duffy, a brincar com o lápis e batendo com ele na mesa, começou a falar com uma voz monocórdica e pedante, como se estivesse a recitar um relatório sabido de cor:

— Não nos foi possível inventariar todas as provisões hoje. Na estação de Saint-Lazare encontrámos provisões consideráveis de farinha e açúcar. No total, cerca de quatrocentas toneladas. Foram descobertas 1200 toneladas de trigo em silos. Reservas maiores ou menores, sobretudo de conservas e massas, foram encontradas nas caves de fábricas de alimentos e carnes processadas. Nas caves de muitas casas particulares, nas zonas da Étoile, dos Grands Boulevards, Saint-Germain e Passy, quantidades consideráveis de farinha, arroz e açúcar foram descobertas. Aparentemente, foram lá armazenadas pelos moradores, com receio da fome. Só por meio de uma inspeção exaustiva poderá ser determinado o número exato destes produtos. É possível estimar que a quantidade de comida encontrada hoje ronde as duas mil toneladas. Dado que o organismo humano médio, para se manter vivo, precisa diariamente de: 82g de proteína, 100g de gorduras, 310g de hidratos de carbono e 26g de vitaminas, o que, traduzido em números de abastecimentos, dá cerca de 350g, pelo menos, de pão por dia, na falta de outros meios de subsistência — as provisões até agora descobertas poderão chegar para alimentar 32 000 pessoas durante quatro

ou cinco meses, no máximo. É impossível prever, claro está, quanta mais comida encontraremos nas caves de fábricas e casas particulares. Só uma busca meticulosa permitirá encontrar essa comida...

Pelas janelas, abafando aquelas palavras, irrompeu um marulhar de palmas. O camarada Majoie acendeu um cigarro. Cruzou a sala, perdido nos seus pensamentos, e estacou junto de uma janela. Lá em baixo, a vasta praça estava cheia de cabeças como um formigueiro. A chusma fazia o seu comício. Oradores de ocasião subiam agilmente aos altos pedestais de oito cidades-virgens simbólicas, dali atirando à multidão, que estava de bocas abertas devido à concentração intensa, mãos-cheias de comprimidos de palavras vigorosas, que irritavam os narizes e faziam as cabeças andar à roda. Do pedestal da virgem que representava Estrasburgo, dizia um homem de fartos bigodes e com um só braço:

— Eu, camaradas, gostava de dizer algumas palavras acerca dos camaradas que trabalham no ramo criminal. Haverá entre nós, camaradas, uns três mil camaradas vigaristas libertados das prisões juntamente com o resto do proletariado. Nós, camaradas, não os vamos arrastar pelos tribunais, ainda que se trate de criminosos, como se diz, mas criminosos, podemos dizer, que agem contra o velho Estado burguês, e quem naquela altura não era considerado um criminoso? Muitos que tais, por causa da pobreza, por causa do desemprego, pilharam uma libra de chouriço ou de outras carnes, certo? Um desses foi enfiado de chofre na cadeia pelo tribunal ao serviço da classe dos senhores! Um criminoso, e fim de conversa. Nós, camaradas, não vamos perder tempo com essas coisas. Se há revolução, há revolução. O sinal dela — a liberdade para todo o proletariado, sem discriminação e sem exceção —, certo? Por outras palavras: a pecados velhos, fossem eles quais fossem, pode dizer-se: amnistia e acabou-se. A partir de agora, tudo vai ser feito de novo, à nossa maneira. O que lá vai lá vai, certo?

(...)

— Camaradas! Neste preciso momento, os camaradas do Comité Central estão a considerar as maneiras e as possibilidades de mantermos Paris nas nossas mãos, sem a voltarmos a dar aos burgueses e aos capitalistas. O principal problema, camaradas, tem a ver com as provisões. Há uma quantidade diabólica de bocas a alimentar, naturalmente, e a comida, dizem, está a tornar-se escassa. Eu, camaradas, penso que os camaradas do Comité Central não deviam preocupar-se com isso. Nós passámos fome, camaradas, naturalmente, pela burguesia, pelo seu lucro. Vamos passar fome por nós próprios também, pelo nosso próprio poder operário soviético, e não vamos entregar Paris à burguesia.

— Ele tem razão no que diz.

— Nós não a conquistámos para a perdermos.

— E nós? Voltamos para a choça? Não somos estúpidos! Escusado será dizer: nós vamos aguentar.

— Não será a primeira vez que a nação passa fome.

— Camaradas, a Rússia soviética passou mais fome nas garras do bloqueio imperialista e resistiu. Naturalmente, construiu a primeira república soviética. Em que é o proletariado francês pior do que o russo?

— É escusado dizer: o estômago é o mesmo em toda a gente.

— E a Comuna não passou fome? Comeram ratazanas, mas não se renderam.

— É verdade!

— Nós aguentamos, naturalmente, e mais nada. Esperem e verão. O proletariado vai-nos seguir quando descobrir que temos Paris nas mãos e virá em nosso auxílio. Se tivermos de esperar um mês ou um ano, esperamos. As provisões (se formos poupados) chegarão mais ou menos para um mês ou dois. Se for necessário, resistiremos ainda mais. Nos silos, camaradas, eu próprio o vi, a burguesia armazenou, para nós, naturalmente, um pouco de trigo. Se formos cautelosos, e privarmos um pouco as nossas bocas, e de alguma forma perseverarmos até à primavera, então vai ser canja. Na cidade há tanto espaço vago quanto se queira. O solo também não é mau. Se semeássemos trigo na primavera, no final do verão teríamos sem dúvida cereal da nova colheita. Desta maneira, podemos sobreviver não apenas por um ano mas pelo tempo que quiserem. A burguesia não nos há de tocar. Vão meter o rabo entre as pernas. Só pensam na peste. E entretanto fazemos-lhes um tal cozinhado que, mesmo sem o comerem, vão-se dar por fartos. O que mais importa, camaradas, é aguentar.

— Havemos de aguentar. Por que o não faríamos?

— Não morremos com a comida da prisão. Não vamos morrer entregues a nós mesmos.

— É claro, havemos de sobreviver!

— Os antigos donos não morreram para nós chamarmos donos novos.

— Chega de conversa fiada, camaradas.

Tradução de Katarzyna Pisarska e Jorge Bastos da Silva.

Admirável Mundo Novo (1932)

[Brave New World]

Aldous Huxley

(1894-1963)

Quando em 1931, Aldous Huxley se encontrava a escrever aquele que viria a ser um dos seus livros mais influentes — *Brave New World* [*Admirável Mundo Novo*] —, o mundo atravessava uma grave crise económica, no rescaldo do *crash* da bolsa de 1929 e da Depressão que se seguiu. Projetando no futuro preocupações do seu tempo, e refletindo sobre o caos então vivido, Huxley cria um mundo ficcional distópico em que o excesso de ordem constitui, por oposição, um novo problema. Como explica o premiado escritor britânico num texto mais tardio, *Brave New World Revisited* [*Admirável Mundo Novo Revisitado*] (1958), vivia-se na altura "um pesadelo de muita pouca ordem" com o liberalismo; por isso, e por oposição, o pesadelo de *Admirável Mundo Novo* era o de uma sociedade demasiado ordenada, na qual "a eficiência perfeita não deixava lugar para a liberdade ou para a iniciativa pessoal". A solução, acreditava Huxley, estaria algures entre os dois extremos. Talvez por isso o autor tenha voltado a alguns destes temas em *Island* [*A Ilha*], um livro publicado em 1962, abordando-os, desta feita, a partir de uma perspetiva mais utópica, como que projetando uma alternativa ao universo distópico e autoritário imaginado em *Admirável Mundo Novo*.

De entre a variada e extensa obra de Huxley, *Admirável Mundo Novo* será talvez um dos seus livros mais proféticos. A ação tem lugar num futuro indefinido, no ano 632 d.F. (depois de Ford), seguindo os preceitos de Henry Ford, o engenheiro norte-americano que revolucionou a indústria automóvel com a criação das linhas de montagem móveis e de técnicas de produção em massa. Na esteira de Macaulay e de Zamiatine, o Estado Mundial ["World State"] inventado pelo autor britânico é uma sociedade totalitária e eficiente, organizada de acordo com um sistema científico de castas baseado na inteligência artificialmente desenvolvida. Classificando os seres humanos desde o "alfa-mais-mais" ao "épsilon-menos", nela prevalece, mais uma vez, o princípio da eugenia. Os habitantes do Estado Mundial são concebidos artificialmente no Centro de Incubação e Condicionamento de Londres-Central, uma fábrica especializada nas técnicas de clonagem *in vitro* a que Huxley chamou processo Bokanovsky, explicando que um ovo bokanovkskizado permitiria desenvolver 96 seres humanos idênticos em vez de um humano de cada vez. Trata-se de "aplicar o princípio da produção em série à biologia" humana, como se pode ler no livro. Manipulados geneticamente e educados através de técnicas de engenharia social, estes gêmeos idênticos são programados como alfas, betas, gamas, deltas ou épsilões para a vida

coletiva, de acordo com as tarefas que virão a desempenhar. Assim, o livre arbítrio é abolido através do condicionamento dos comportamentos, como explicará Huxley ainda em *Brave New World Revisited*, e a servidão é tornada aceitável através de doses regulares de felicidade induzida quimicamente, já que nesta sociedade hedonista, a ingestão de *soma* mantém a população num estado alterado de euforia e, portanto, perfeitamente controlada em termos políticos e sociais. A comida existe em abundância e é produzida sinteticamente, como acontece com a "pseudofarinha de amido sintético e detritos de algodão", ou os "biscoitos panglandulares e de pseudoboi vitaminado". As castas superiores têm acesso a produtos de melhor qualidade, como *paté* de vitamina D ou sanduíches de carotina, e bebem café com *soma*. Em geral, as vitaminas, juntamente com o *soma* e a cafeína, são usadas como drogas de socialização e contenção social.

A Reserva é o único espaço em que a vida decorre ainda de forma natural. Com uma alimentação à base de milho, os habitantes da Reserva nascem por gestação natural (em vez de serem criados geneticamente) e são educados por famílias. Palavras como "pai" e "mãe" ou as emoções a elas ligadas são vistas como indesejáveis para a sociedade esterilizada do Estado Mundial, já que poderão levar à instabilidade social. São, por isso, considerados "pouco civilizados" e apelidados de "índios" ou "selvagens" todos os que provêm da Reserva. *Admirável Mundo Novo* é, assim, a história do encontro e do confronto entre estes dois mundos: o da Reserva, no vale de Malpaís ["Malpais"], no Novo México, e o do Outro Lado, na cidade de Londres, no centro da civilização.

No excerto selecionado, encontramos dois habitantes da Reserva, John Selvagem ["John Savage"] e a sua mãe, Linda, no Hospital para Moribundos de Park Lane, em Londres. John chega para visitar Linda, que, em fase terminal, permanece num estado letárgico provocado pela ingestão contínua de *soma*. Ao mesmo tempo, um grupo de gêmeos Bokanovsky de oito anos está a ser condicionado para a morte no mesmo edifício, aprendendo a brincar por entre os moribundos, com desapego. O facto de John mostrar dor e angústia junto do leito da mãe assusta as crianças, interferindo com o seu treino neopavloviano de condicionamento. Assim, quando John se desespera com a morte da mãe, a enfermeira toma medidas drásticas: oferece uma recompensa alimentar às crianças para que estas aprendam a assistir a uma morte humana sem emoção.

Marinela Freitas

Capítulo 14

O Hospital para Moribundos de Park Lane era uma torre de sessenta andares de blocos cerâmicos em tons de primavera. Quando o Selvagem descia do seu taxicóptero, um comboio de carros fúnebres aéreos, de cores alegres, levantou voo, zumbindo, do terraço e deslizou sobre o parque, para oeste, rumo ao Crematório de Slough. À porta do elevador, o chefe dos porteiros deu-lhe as informações necessárias, e ele desceu à sala 81 (uma sala para senilidade galopante explicou o porteiro), no décimo sétimo andar.

Era um vasto aposento, que a luz do sol e a pintura amarela, tornavam claro, contendo vinte leitos, todos ocupados. Linda morria acompanhada — acompanhada e com todo o conforto moderno. O ar era constantemente vivificado por alegres melodias sintéticas. Junto de cada leito, diante do ocupante moribundo, havia uma caixa de televisão. Deixava-se funcionar a televisão, como se fosse uma torneira aberta, de manhã à noite. De quarto em quarto de hora, o perfume dominante na sala era automaticamente mudado.

— Tentamos — explicou a enfermeira que recebera o Selvagem à porta —, tentamos criar aqui uma atmosfera completamente agradável, qualquer coisa entre um hotel de primeira classe e um palácio de cinema sensorial, se compreende o que quero dizer.

— Onde está ela? — perguntou o Selvagem, sem dar a menor atenção às explicações de cortesia.

A enfermeira sentiu-se chocada.

— Como você está apressado!

— Há alguma esperança? — perguntou ele.

— Você quer dizer: de ela não morrer? — Ele fez que sim com a cabeça. — Não, não há dúvida de que não resta nenhuma esperança. Quando mandam alguém para aqui, já não há… — Impressionadíssima com a expressão angustiada do rosto pálido de John, calou-se de repente. "Que terá ele?", perguntou a si própria. Não estava habituada a manifestações deste género nos visitantes (e, além disso, nunca havia muitos visitantes; nem nenhuma razão para que houvesse muitos). — O senhor não se sente doente, pois não?

Ele abanou a cabeça.

— É a minha mãe — disse numa voz que mal se percebia.

A enfermeira lançou-lhe um olhar cheio de horror e, em seguida, virou-se bruscamente. Do pescoço à raiz dos cabelos, o seu rosto não era mais que um rubor ardente.

— Leve-me até ela — pediu o Selvagem, esforçando-se por falar num tom natural.

[...] Linda contemplava o espetáculo, sorrindo vagamente e sem compreender. No seu rosto pálido e inchado havia uma expressão de felicidade imbecil. A cada instante as suas pálpebras fechavam-se e durante alguns segundos ela parecia dormitar. Depois, com um pequeno sobressalto, acordava, acordava para os jogos de aquário dos campeonatos de ténis, para a audição supervoz wurlitzeriana de "Esfrega-te a mim queridinho", para a rajada tépida soprada pela ventilação acima da sua cabeça, despertava para todas estas coisas, ou antes, para um sonho onde estas coisas, transformadas e embelezadas pelo *soma* que tinha no sangue, eram os elementos maravilhosos, e sorria novamente, com um sorriso desfeito, descorado, de contentamento infantil.

— Bem, vou ter de o deixar — disse a enfermeira. — Tenho uma fornada de crianças a chegar. E há também o n.º 3. — Estendeu o dedo para o outro lado da sala. — Ela pode ir-se a qualquer momento agora. Mas instale-se à sua vontade. — E afastou-se a passos largos.

O Selvagem sentou-se ao lado do leito.

— Linda — murmurou, tomando-lhe a mão.

Ouvindo o seu nome, ela voltou-se. Os seus olhos vagos tiveram um lampejo de consciência. Ela apertou-lhe a mão, sorriu-lhe, moveu os lábios; mas logo e subitamente a cabeça tombou para trás. Tinha adormecido. Ele ficou ali a contemplá-la, procurando, entre a carne fatigada, procurando e reencontrando aquele rosto jovem e vivaz que se inclinara sobre a sua infância em Malpaís; a evocar (e fechou os olhos) a sua voz, os seus gestos, todos os acontecimentos da vida que partilharam. "No meu estreptococo alado, Voai para Bandbury T…" Como eram belas as suas canções! E estes versos infantis, como eram magicamente estranhos e misteriosos!

A, B, C, vitamina D:
O óleo está no fígado, o bacalhau nadou.

Sentiu as lágrimas que o queimavam romperem através das pálpebras, enquanto se lembrava das palavras e da voz de Linda repetindo-as. E depois as lições de leitura: o gato está no tapete, o bebé está no pote; e as Instruções Práticas para os Trabalhadores Beta-Menos do Depósito de Embriões. E os longos serões ao canto da lareira, ou, no Verão, no terraço da casinha, enquanto ela lhe contava aquelas histórias de Outro Lugar, algures fora da Reserva: o Outro Lugar maravilhoso, maravilhoso, de que se lembrava ainda como de um paraíso de bondade e de beleza, total e intacto, não poluído pelo contacto com a realidade desta Londres real, destes homens e destas mulheres efetivamente civilizados.

Um ruído súbito de vozes agudas forçou-o a abrir os olhos e, depois de ter apressadamente enxugado as lágrimas, a voltar-se. O que parecia ser um fluxo contínuo de gémeos machos idênticos de oito anos engolfava-se no aposento. Gémeo após gémeo, gémeo após gémeo, entravam, autêntico pesadelo. O rosto, este rosto que se repetia, porque só havia um rosto para todos, arregalava-se, nariz chato, só narinas e olhos pálidos e redondos como vidros de óculos. O uniforme era de caqui. Tinham todos a boca aberta e o lábio caído. Entraram chilreando e palrando. Ao cabo de um momento, parecia que a sala fervia. Amontoavam-se em cachos entre os leitos, subiam para cima deles, rastejavam por baixo, olhavam para as caixas de televisão, faziam caretas aos doentes.

Ao verem Linda, surpreenderam-se e mostraram certa inquietação. Um grupo ficou junto do leito, encarando-a com uma curiosidade medrosa e estúpida dos animais que defrontam inesperadamente o desconhecido.

— Oh, olhem, olhem! — Falavam em voz baixa e espantada. — Mas que é que ela tem? Porque será ela assim tão gorda?

Nunca tinham visto um rosto parecido com o de Linda; nunca tinham visto um rosto que não fosse jovem, que não tivesse pele lisa, nem corpo que não fosse fino e aprumado. Todas aquelas sexagenárias moribundas tinham o ar de raparigas acriançadas. Com quarenta e quatro anos,

Linda parecia ser, por contraste, um monstro de senilidade flácida e desengonçada.

— Não é verdade que ela é horrível? — Tais foram os comentários sussurrados. — Olhem para os dentes dela!

De repente, de sob a cama, um gémeo de rosto achatado apareceu entre a cadeira de John e a parede, e pôs-se a contemplar o rosto adormecido de Linda.

— Na minha opinião… — começou ele; mas a frase terminou prematuramente num guincho.

O Selvagem tinha-o agarrado pela gola do casaco, e com uma bofetada sonora, afugentara-o aos urros.

Os gritos chamaram a atenção da enfermeira-chefe, que se precipitou em seu socorro.

— Que foi que você lhe fez? — perguntou enfurecida. — Não admito que bata nas crianças.

— Muito bem! Mas então afaste-as desta cama. — A voz do Selvagem tremia de indignação. — E além disso, que fazem eles aqui, estes fedelhos repugnantes? É vergonhoso!

— Vergonhoso? Mas o que quer você dizer? Condicionamo-los para a morte. E deixe-me dizer-lhe — continuou num tom de advertência feroz — que se o apanho outra vez a perturbar o seu condicionamento, chamo os carregadores e mando que o ponham na rua.

O Selvagem pôs-se de pé e deu dois passos para ela. Os seus movimentos e a expressão do seu rosto eram tão ameaçadores que a enfermeira recuou, aterrorizada. Com um esforço violento, ele conteve-se e, sem uma palavra, virou-se e sentou-se ao lado da cama.

Tranquilizada, mas com uma dignidade que era bastante vazia e incerta, a enfermeira insisti:

— Já o avisei. Agora já sabe.

Apesar de tudo afastou os gémeos demasiado curiosos, e obrigou-os a entrar na partida de caça-ao-fecho que uma das suas colegas organizara na outra extremidade da sala.

— Pode ir agora tomar a sua chávena de solução de cafeína, minha cara — disse para outra enfermeira. O exercício de autoridade restabeleceu-lhe a confiança em si própria e fez-lhe bem. — Vamos meninos — chamou.

[...] O Selvagem estava de pé, debruçado sobre ela.

— O que é, Linda? O que é?

A sua voz implorava; dir-se-ia que lhe suplicava que o sossegasse.

O olhar que ele lhe dirigiu estava carregado de um terror indizível, de terror e, pareceu-lhe, de censura. Ela tentou erguer-se na cama, mas tombou sobre os travesseiros. Tinha o rosto horrorosamente contorcido, os lábios azuis.

O Selvagem virou-se e correu para a outra extremidade da sala.

— Depressa! — gritou. — Depressa!

De pé no meio de uma dança de roda de gémeos brincando à caça-ao-fecho, a enfermeira-chefe voltou-se. O primeiro instante de surpresa deu, quase instantaneamente, lugar a desaprovação.

— Não grite! Pense nas crianças — disse ela, franzindo o sobrolho. — Você arrisca-se a descondicioná-los… Mas que está a fazer? — Ele rompera a roda. — Tenha cuidado!

Uma das crianças berrava.

— Depressa, depressa! — Agarrou a enfermeira pela manga e arrastou-a atrás dele. — Depressa! Aconteceu qualquer coisa! Matei-a!

Quando chegaram à extremidade da sala, Linda estava morta.

O Selvagem ficou um momento de pé, imobilizado no silêncio, depois caiu de joelhos ao lado da cama e, cobrindo o rosto com as mãos, soluçou desvairadamente.

A enfermeira estava sem saber o que fazer, olhando ora a figura ajoelhada junto da cama (que escandalosa exibição!), ora (pobres crianças!) os gémeos que tinham interrompido a sua partida de caça-ao-fecho e olhavam, estarrecidos, para a outra extremidade da sala, os olhos e as narinas arregalados, a cena escandalosa que se desenrolava junto do leito n.º 20. Deveria falar-lhe? Tentar trazê-lo de volta a um estado de decência? Que prejuízo fatal podia causar àqueles pobres inocentes! Destruir assim todo o seu bom condicionamento para a morte com esta repugnante explosão de gritos, como se a morte fosse qualquer coisa de terrível, como se alguma pessoa fosse assim tão importante! Isto podia dar-lhes as ideias mais desastrosas acerca do assunto, perturbá-los e fazê-los reagir de uma maneira totalmente errada, totalmente antissocial.

Ela dirigiu-se a ele e tocou-lhe no ombro.

— Você não será capaz de se conduzir convenientemente? — disse em voz baixa, zangada.

Mas, virando a cabeça, viu que uma meia dúzia de gémeos estava de pé e atravessava a sala. A roda desagregava-se. Mais um instante e… Não, o risco era demasiado grande; o grupo inteiro arriscava-se a fica retardado seis ou sete meses no seu condicionamento. Avançou a correr para aqueles cuja guarda lhe fora confiada e que estavam ameaçados.

— Vamos, quem quer um *éclair* de chocolate? — perguntou com voz forte e alegre.

— Eu — berrou em coro todo o Grupo Bokanovsky.

A cama n.º 20 ficara completamente esquecida.

"Oh, Deus, Deus, Deus!...", continuava a repetir para si próprio o Selvagem. Entre o caos de dor e de remorso que lhe enchia o espírito, era a única palavra que articulava. "Deus!", murmurou mais alto. "Deus…"

— O que é que ele está a dizer? — perguntou uma voz muito próxima, nítida e penetrante; através do chilrear do Super-Wurlitzer.

O Selvagem sobressaltou-se violentamente e, destapando a cara, olhou em volta. Cinco gémeos vestidos de caqui, cada um com o coto de um grande *éclair* na mão direita, o rosto idêntico diversamente lambuzado de chocolate líquido, mantinham-se em linha, arregalando para ele os olhos redondos e vidrados.

Eles cruzaram os olhares e começaram a rir simultaneamente. Um deles apontou com o bolo.

— Ela está morta? — perguntou.

O Selvagem encarou-os por um momento em silêncio. Depois, ainda em silêncio, levantou-se, e em silêncio dirigiu-se lentamente para a porta.

— Ela está morta? — repetiu o gémeo curioso que caminhava ao seu lado.

O Selvagem baixou o olhar sobre ele e, sempre sem dizer uma palavra, repeliu-o. O gémeo tombou por terra e começou imediatamente a berrar. O Selvagem nem sequer se virou.

Tradução de Mário-Henrique Leiria © Edições Antígona.

Mil Novecentos e Oitenta e Quatro (1949)

[Nineteen Eight-Four]

George Orwell

(1903-1950)

Poucos livros tiveram tanto impacto na cultura popular como *Nineteen Eighty-Four* [*Mil Novecentos e Oitenta Quatro*], do escritor britânico George Orwell (pseudónimo de Eric Blair). Publicado em 1949, no rescaldo da Segunda Guerra Mundial, o livro está hoje traduzido para mais de sessenta línguas e foi já adaptado ao cinema e à televisão. Mais relevante, porém, é o facto de muitas das expressões criadas pelo seu autor serem ainda hoje usadas para descrever um mundo sem liberdade, sujeito à vigilância constante de um poder totalitário: "Big Brother is watching you" [O Grande Irmão Está a Ver-te"] é o seu mais conhecido *slogan*, mas poder-se-ia ainda referir a *Polícia do Pensamento* ["Thought Police"], que vigia constantemente a nossa mente, classificando de *pensarcrime* ["thoughtcrime"] qualquer pensamento que transgrida a visão de mundo imposta oficialmente; a *novilíngua* ["Newspeak"], a língua de propaganda do Estado, que, reduzindo o vocabulário e, por conseguinte, a liberdade de expressão, torna-se instrumental para a produção de mentira; ou ainda o *duplopensar* ["double speak"] usado para controlar a realidade, ao ignorar sistematicamente as contradições inerentes ao discurso, como aquelas presentes nas três palavras de ordem inscritas na fachada do Ministério da Verdade deste estado totalitário criado por Orwell: Guerra é Paz, Liberdade é Escravidão, Ignorância é Força.

Admirador confesso de Zamiatine, pupilo de Huxley e jornalista como Macaulay, Orwell constrói um mundo distópico e opressivo, refletindo sobre as consequências do uso abusivo do poder, tal como de certa forma o fizera antes na fábula política *Animal Farm* [*O Triunfo dos Porcos*], de 1945. Em *Animal Farm*, os animais revoltam-se contra os humanos e assumem o comando da quinta onde vivem, mas depressa se deixam cair no mesmo sistema opressivo, a partir do momento em que os porcos tomam conta do poder. Napolean, o líder tirano dos porcos, domina a quinta através do controlo do aprovisionamento e da distribuição dos alimentos: confisca o leite e as maçãs (agora ingeridos apenas pelos porcos), exige a entrega de uma altíssima percentagem dos alimentos produzidos na quinta para trocas comerciais, e raciona sucessivamente a comida dos outros animais, que sobrevivem com muitas dificuldades. Enquanto isso, os porcos fazem as suas refeições na sala-de-jantar dos humanos, usando a sua baixela de porcelana, e alimentando-se sem restrições. Também em *Mil Novecentos e Oitenta e Quatro* a comida é usada como ferramenta de controlo social, sinalizando as desigualdades políticas, sociais e económicas entre

a classe no poder — neste caso, os membros do Partido Interno ["Inner Party"] — e todos aqueles e aquelas de quem é esperada cega obediência ao Partido liderado pelo Grande Irmão.

Nos excertos selecionados, assistimos a duas refeições do protagonista Winston Smith, em dois espaços distintos. No primeiro, Winston encontra-se na cantina do Ministério da Verdade (ou Minivero, em novilíngua), onde trabalha como funcionário do Departamento de Arquivos. A sua tarefa diária é a de "retificar" o registo escrito da História (ou seja, reescrever a memória oficial), alterando notícias de jornal passadas ou destruindo documentos para que as previsões do Partido sejam sempre vistas como acertadas e providas de prova documental. Winston vive em Londres, a cidade mais importante de Pista Um ["Airstrip One"], uma das províncias mais povoadas de Oceânia, que, por seu turno, é um dos três estados totalitários controlados pelo Partido (juntamente com Eurásia e Lestásia). Na cantina, todos os trabalhadores bebem *gin* e café sintético de péssima qualidade (cuja marca se chama, ironicamente, Vitória); a sacarina é utilizada em substituição do açúcar, já que este é escasso; as refeições têm um aspeto e um sabor repelentes, pelo que todos se alimentam miseravelmente. Há ainda vários racionamentos alimentares semanais, como os do chocolate, frequentemente referido nas transmissões propagandísticas do Ministério da Riqueza através dos telecrãs omnipresentes. Winston retém uma vaga memória de outros sabores e aromas, mas, nesta distopia orwelliana, como nota Warren Belasco, em *More Meals to Come* (2006), o prazer sensual despertado pelos sentidos, incluindo os do olfato e do paladar, é considerado desviante ou subversivo e, como tal, é reprimido.

No segundo momento, Winston faz uma refeição clandestina com Julia, uma funcionária do Departamento de Ficção do Ministério da Verdade, por quem o protagonista se apaixona. No pequeno quarto onde se encontram às escondidas, Julia e Winston ingerem alimentos naturais (escassos e de difícil acesso), contrabandeados pelos amigos de Julia que servem nas cozinhas das altas esferas do Partido. Isto porque, o Partido Interno, ao contrário da generalidade dos habitantes de Oceânia, alimenta-se luxuosamente. O cheiro e o sabor destes alimentos estimulam memórias passadas e intensificam os sentimentos de revolta destas duas personagens.

Marinela Freitas

Primeira Parte

5

Na cantina de teto baixo, no subsolo, a bicha para o almoço avançava lentamente e aos solavancos. A sala encontrava-se já muito cheia e o barulho era ensurdecedor. Da grade do balcão emanavam vapores de guisado, um cheiro azedo, metálico, que não abafava por completo o odor de gin Vitória. No outro extremo da sala havia um pequeno bar, um simples nicho na parede, onde se podiam tomar por dez cêntimos grandes copos de gin. [...]

— A seguir, por favor! — berrou o prole de avental branco que empunhava a concha da sopa.

Winston e Syme meteram as bandejas por baixo da grade. A ambos foi prontamente servido o almoço regulamentar: uma marmita metálica cheia de um guisado rosa-acinzentado, um naco de pão, um cubo de queijo, uma caneca de café Vitória, sem leite, e uma pastilha de sacarina.

— Temos mesa ali adiante, ao pé do telecrã — disse Syme. — De caminho, levamos o gin.

O gin foi-lhes servido em chávenas de porcelana, sem asas. Atravessaram a custo a sala apinhada e pousaram as bandejas na mesa de tampo metálico, num de cujos cantos alguém deixara um charco de guisado, um líquido repugnante com o aspeto de vómito. Winston pegou na caneca do gin, esperou um instante até ganhar coragem, e emborcou a bebida de sabor oleoso. Ao piscar os olhos para suster as lágrimas, apercebeu-se de que tinha fome. Começou a engolir colheradas de aguadilha do guisado onde surgiam de vez em quando cubos de uma matéria rosada e esponjosa que devia ser um preparado de carne. Nenhum dos dois tornou a falar até terem esvaziado as marmitas.

[...] — Camaradas! — gritou uma entusiástica voz juvenil. — Atenção, camaradas! Temos ótimas notícias para vos dar. Vencemos a batalha da produção. A contabilização, agora completa, da produção de todo o tipo de bens de consumo mostra que o nível de vida subiu nada menos do que 20% ao longo do ano passado. Um pouco por toda a Oceânia, hoje de manhã, houve irreprimíveis manifestações espontâneas em que os trabalhadores saíram das fábricas e escritórios para desfilarem nas ruas com estandartes, exprimindo a sua gratidão ao Grande Irmão pela nova vida feliz que a sua sábia chefia nos concedeu. Eis alguns desses totais definitivos. Género alimentícios…

A expressão "nova vida feliz" repetiu-se várias vezes. Era um dos últimos achados do Ministério da Riqueza. Parsons, muito atento desde que ouvira o toque do clarim, escutava aquilo com uma espécie de solenidade embasbacada, uma espécie de tédio obediente. Não conseguia seguir os números, mas tinha a consciência de que representavam motivo de satisfação. Tirara do bolso um cachimbo enorme e sujíssimo, já meio cheio de tabaco queimado. Com uma ração de tabaco de 100 gramas por semana, raramente enchia o cachimbo até acima. Winston fumava um cigarro Vitória, tendo o cuidado de o manter em posição horizontal. A nova ração só seria distribuída no dia seguinte, e restavam-lhe apenas quatro cigarros. Conseguira abstrair-se momentaneamente dos ruídos mais distantes e escutava o palavreado que brotava do telecrã. No dizer deles, tinha até havido manifestações para agradecer ao Grande Irmão o aumento da ração semanal de chocolate para 20 gramas. Isto, pensou ele, apesar de ainda na véspera ter sido anunciado que a ração ia ser

reduzida para 20 gramas semanais. Seria possível que as pessoas engolissem aquilo, passadas apenas vinte e quatro horas? Sim, engoliam. Parsons engoliu-o com facilidade, com a estupidez própria dos animais. O indivíduo sem olhos, na outra mesa, engoliu-o fanaticamente, apaixonadamente, com um furioso desejo de perseguir, denunciar e vaporizar quem quer que dissesse que na semana anterior a ração era de 30 gramas. E até Syme — embora de forma mais complexa, recorrendo ao duplopensar —, até Syme engoliu. Portanto, ele era o único ser dotado de memória?

O telecrã não parava de debitar estatísticas fabulosas. Em comparação, com o ano anterior havia mais comida, mais roupas, mais casas, mais móveis, mais panelas, mais combustível, mais navios, mais helicópteros, mais livros, mais bebés — mais de tudo, exceto doença, crime e loucura. Ano após ano, minuto após minuto, tudo e todos subiam numa espiral estonteante. Como antes fizera Syme, também Winston pegava na colher e fazia desenhos no caldo descorado que escorria pela mesa, elaborando uma figura a partir de uma das longas ramificações do líquido entornado. Meditava com ressentimento na consistência física da vida. Teria sido sempre assim? Teria tido a comida sempre aquele sabor? Percorreu com o olhar toda a cantina, aquela sala de teto baixo, apinhada, com as paredes encardidas pelo contacto de inúmeros corpos; mesas e cadeiras metálicas, em mau estado, tão próximas umas das outras que os cotovelos de cada um tocavam nos do vizinho do lado; colheres tortas, bandejas amolgadas, canecas brandas de louça grosseira; gordura em todas as superfícies, sujidade em cada fenda; e um cheiro acre, compósito, a gin de má qualidade, café de má qualidade, guisado ácido e roupa suja. O estômago e a pele de Winston transmitiam-lhe constantemente uma espécie de protesto, a sensação de terem sido privados de algo a que tinha direito. Verdade se diga que Winston não guardava memória de nada substancialmente diferente. Durante todos os anos de que conservava uma recordação exata, a comida nunca fora suficiente, ele nunca tivera meias ou roupa interior que não estivessem todas esburacadas, os móveis sempre tinham sido velhos e periclitantes, as casas mal aquecidas, o pão escuro, o chá uma raridade, o café intragável, os cigarros escassos — nada barato e abundante, a não ser o gin sintético. E embora, como é evidente, tudo piorasse à medida que o corpo envelhecia, não se viam sinais de aquela *não ser* a ordem natural das coisas no facto de uma pessoa sofrer com o desconforto, a sujidade e a penúria, com os invernos intermináveis, com as meias pegajosas de suor, com os elevadores que nunca funcionavam, com a água fria, o sabão áspero, os cigarros a desfazerem-se, o estranho e repugnante sabor da comida. Por que razão sentiria uma pessoa que tudo aquilo seria intocável se não guardasse uma espécie de memória ancestral de que as coisas tinham outrora sido diferentes?

[...]

Segunda Parte

4

Winston percorreu com os olhos o modesto quartinho por cima da loja do Sr. Charrington. Junto à janela, a cama enorme, feita, com cobertores esburacados e um travesseiro sem fronha. Ouvia-se o tiquetaque do relógio antigo, com o seu mostrador de doze horas, sobre o rebordo da lareira. No canto, em cima da mesa de abrir, brilhava suavemente na semiobscuridade o pesa-papéis de vidro que comprara na última visita. [...]

Ouviu passos rápidos nas escadas. Julia irrompeu no quarto. Trazia o saco da ferramenta, de grossa lona castanha, com que ele já várias vezes a vira no Ministério. Winston chegou-se a ela para a abraçar, mas ela soltou-se logo, em parte porque ainda não pousara o saco.

— Um segundo — disse. — Deixa-me só mostrar-te o que tenho aqui. Trouxeste a porcaria desse café Vitória? Já calculava. Podes guardá-lo, que não vai ser preciso. Olha aqui.

Pôs-se de joelhos, abriu o saco despejando no chão as chaves-inglesas e a chave-de-fendas que vinham por cima do resto. No fundo do saco, escondidos, vários pacotes muito bem embrulhados. O primeiro que passou a Winston tinha uma consistência estranha, no entanto vagamente familiar. Estava cheio de uma substância pesada, semelhante a areia, que cedia à pressão dos dedos quando se apartava o papel.

— É açúcar, não é? — perguntou ele.

— Açúcar verdadeiro. Não é sacarina, é açúcar. E tenho aqui um pão, pão branco, como deve ser, em vez da porcaria do costume. E um frasco de compota. E uma lata de leite… Mas olha só! Repara na minha coroa de glória. Tive de o embrulhar num bocado de serapilheira, porque…

Ela não precisava de dizer porque é que o tinha embrulhado. O aroma espalhava-se já pelo quarto, um aroma vivo, intenso, autêntica emanação da sua primeira infância ainda hoje sentido aqui e acolá, vindo de um corredor antes de alguém fechar a porta, ou propagando-se misteriosamente numa rua apinhada, por instantes presente e logo de novo perdido.

— É café — murmurou —, café autêntico.

— É café do Partido Interno. Tenho aqui um quilo inteirinho — disse ela.

— Como é que conseguiste arranjar tudo isto?

— São tudo coisas do Partido Interno. Não há nada que esses porcos não tenham, nada. Mas claro que os empregados de mesa, os criados, essa gente toda, vão roubando quando podem, e… olha, também tenho um pacotinho de chá.

Winston pusera-se de cócoras ao lado dela. Rasgou um canto do pacote.

— Chá verdadeiro. Não são folhas de silva.

— Ultimamente tem havido muito chá. Conquistaram a Índia, ou lá o que foi — disse ela vagamente. [...]

[...] Emanava da caçarola um aroma tão forte e inebriante que fecharam a janela, não fosse alguém senti-lo na rua e começar a fazer perguntas. Melhor do que o sabor do café era a textura sedosa que o açúcar lhe dava, coisa que Winston esquecera após anos e anos de sacarina. Com

uma mão no bolso e a fatia de pão com compota na outra, Julia ia vagueando pelo quarto [...]. Trouxe o pesa-papéis até junto da cama, onde a luz permitia vê-lo melhor. Winston tirou-lho das mãos, fascinado, como sempre, pelo brilho suave do vidro, que fazia lembrar água da chuva.

— Que achas que isso é? — perguntou Julia.

— Não acho que seja nada… quero dizer, não me parece que alguma vez tenha tido qualquer utilidade. Por isso é que gosto dele. Um bocadinho de História que eles se esqueceram de truncar. Uma mensagem de há cem anos… Só que nós não sabemos lê-la.

— E aquele quadro ali — apontou Julia com o queixo a gravura na parede oposta —, também terá cem anos?

— Mais. Talvez duzentos, sabemos lá. Hoje em dia é impossível descobrir a idade das coisas.

Ela foi olhar o quadro mais de perto.

[...] — Que edifício é este? Já vi isto em algum lado.

— É uma igreja, ou pelo menos era. Chamava-se S. Clemente dos Dinamarqueses. — Voltou a lembrar-se do fragmento de lengalenga que o Sr. Charrington lhe ensinara, e acrescentou, nostálgico: — "Laranjas e limões p'rá gente, dizem os sinos de S. Clemente!".

Para seu grande espanto, Julia prosseguiu:

— "Três vinténs o copo de vinho, dizem os sinos de S. Martinho, pagas tu ou dividimos ao meio, dizem os sinos de Old Bailey…" [...]

— Quem te ensinou isso? — perguntou Winston.

— O meu avô. Costumava dizer-me isto quando eu era pequena. Foi vaporizado tinha eu oito anos… ou pelos menos desapareceu. Sempre gostava de saber o que é um limão — acrescentou, a despropósito. — Laranjas já vi. São uns frutos redondos, amarelos, com a casca bastante grossa.

— Eu lembro-me de como eram os limões — disse Winston. — Havia muitos, nos anos 50. Tão azedos que só de cheirá-los uma pessoa até sentia arrepios.

— [...] Devem ser quase horas de irmos embora, não? [...]

Winston só se levantou daí a minutos. Começara a escurecer no quarto. Voltou-se para o lado da luz e ficou a contemplar o pesa-papéis de vidro. O que constituía para ele inesgotável motivo de interesse não residia no fragmento de coral mas no interior do próprio vidro. Uma massa espessa, e contudo, quase tão transparente como o ar. Como se a superfície do vidro fosse a abóbada celeste, envolvendo um mundo minúsculo, com a sua atmosfera inviolada. Tinha a sensação de estar dentro dele [...]. O pesa-papéis era o quarto onde se encontrava, e o coral, as vidas dele e de Julia, imóveis, numa espécie de eternidade, no coração do cristal.

Tradução de Ana Rita Faria. Revisão de Paulo da Costa Domingos © Edições Antígona.

"Para Servir o Homem" (1950)

["To Serve Man"]

Damon Knight

(1922-2002)

Escritor, editor e crítico literário, Damon Knight é um nome incontornável no campo da ficção científica. No início da sua carreira, nos anos 40, o autor norte-americano fez parte de um grupo de jovens escritores que, vivendo em comunidade durante alguns anos, viriam a contribuir, nos campos editorial e literário, para o desenvolvimento de uma subcultura em torno da ficção científica. Chamavam-se a si próprios "The Futurians" e desse grupo faziam parte nomes como Frederik Pohl, Judith Merril, Cyril Kornbluth, Isaac Asimov e James Blish. Damon Knight começou desde cedo a colaborar com várias revistas da especialidade como editor e foi responsável por importantes antologias de originais, entre elas os vinte e um volumes da *Orbit* (publicados entre 1966 e 1980), bem como pela divulgação do trabalho de inúmeros autores de ficção científica e especulativa. Como crítico literário e ensaísta recebeu vários prémios, incluindo um Hugo pela sua coletânea *In Search of Wonder: Essays on Modern Science Fiction*, em 1956, e um Pilgrim Award, em 1975. A partir de 2002, a *Science Fiction and Fantasy Writers of America,* a associação de escritores de ficção científica de que Knight foi um dos fundadores e que atribuí um dos prémios mais prestigiados na área, os Nebula Awards, passou a chamar ao seu Prémio Carreira "The Damon Knight Memorial Grandmaster Award", em homenagem ao escritor (falecido nesse mesmo ano). No campo literário, Knight publicou vários romances, sendo de destacar, no que diz respeito à alimentação, o livro *A for Anything* [A de Alguma Coisa], de 1961, inicialmente intitulado *The People Maker* [O Fazedor de Pessoas] e publicado numa versão ligeiramente diferente dois anos antes. Esta narrativa distópica projeta um futuro em que uma máquina chamada "Gismo" consegue duplicar tudo o que tem existência material (próximo do que prometem vir a ser as impressoras 3D). Por exemplo, as refeições são geralmente cozinhadas, por uma questão de princípio, mas os alimentos são todos duplicados (tal como as refeições também o podem ser). O mesmo acontece com os utensílios, que são usados e deitados fora no final. O resultado é uma sociedade escravizada, dominada por uma pequena minoria que controla as máquinas "Gismo".

No entanto, é como contista que Damon Knight granjeou fama nos 50 e 60, sendo a sua mestria evidente no conto aqui antologiado, que recebeu retrospetivamente o prémio Hugo de Melhor História Publicada em 1951: "To Serve Man" ["Para Servir o Homem"]. Este conto foi originalmente publicado na edição de novembro da revista *Galaxy Science Fiction* e encontra-se

coligido em *Far Out* (1961), primeira coletânea de contos do autor, tendo sido adaptado à televisão na célebre série *Twilight Zone*, com argumento de Rod Serling. Nesta história, extraterrestres chegam à Terra prometendo ajudar os humanos, trazendo consigo as técnicas para acabar com a fome, a guerra e os problemas de sobrepopulação. A delegação diplomática dos Kanamit, assim se chamam estes visitantes interestelares de fisionomia animalesca, começa por ser apresentada ao resto do mundo nas Nações Unidas (ONU), numa série de sessões transmitidas em direto para as televisões de todo o mundo, e onde se usam polígrafos para confrmar a veracidade das declarações destes enviados. Como prova da sua boa-vontade, os três diplomatas alienígenas trazem três presentes para a raça humana: uma nova fonte de energia quase ilimitada, uma técnica para aumentar a fertilidade dos solos aráveis em 100% e, por último, um dispositivo que neutraliza qualquer tipo de explosão, impedindo que se iniciem ações bélicas. Uma vez que todas as nações têm livre acesso a estas inovações, no espaço de um ano deixa de haver exércitos, falta de comida ou desemprego. Mais ainda, os Kanamit estão a desenvolver técnicas para criar uma raça de superhumanos, mais fortes e mais saudáveis, prometendo ainda uma possível cura para o cancro e para as doenças cardiovasculares.

De um modo geral, todos apreciam este momento de paz e de prosperidade, mas há uma ou outra voz mais cética: uma delas é a de Grigori, um amigo de Peter, o narrador deste conto, e que, tal como ele, havia sido um dos tradutores presentes nas sessões da ONU com os alienígenas. Ambos trabalham agora na Embaixada Kanamit, mas Grigori continua desconfiado quanto ao motivo de tamanho altruísmo da parte dos extraterrestres. Preocupa-o, sobretudo, o facto de os Kanamit nunca terem respondido à pergunta colocada pelo representante soviético na ONU: qual o verdadeiro motivo deste povo para ajudar os humanos? Grigori decide aprender a língua dos Kanamit para os conhecer melhor. Entretanto, rouba o livro de anotações que os extraterrestres trazem sempre consigo, uma espécie de manual da sua missão no planeta Terra, e começa a tentar traduzi-lo com a ajuda de Peter. Começam por conseguir decifrar o título do livro — "Para Servir o Homem" —, mas quando Grigori finalmente descodifica as primeiras páginas percebe que o título tem, na realidade, um outro sentido, bem mais assustador...

Marinela Freitas

Os Kanamit não eram bonitos, é verdade. Tinham um quê de porco e um quê de pessoa, e isso não é uma combinação atraente. Quando os vemos pela primeira vez ficamos chocados. Era essa a sua desvantagem. Quando algo com o semblante de um demónio desce das estrelas e nos oferece um presente temos relutância em aceitar.

Não sei como esperávamos que fossem os visitantes interestelares — os que pensavam nisso, claro. Como anjos, talvez, ou algo demasiado estranho para ser realmente horrendo. É por isso que, decerto, ficámos tão horrorizados e repugnados quando aterraram nas suas grandes naves e vimos como realmente eram.

Os Kanamit eram baixos e muito peludos — tinham um pelo castanho acinzentado farto, hirsuto por todo o corpo, abominavelmente anafado. Os narizes pareciam focinhos e os olhos eram pequenos. Tinham mãos grossas com três dedos em cada uma. Usavam arneses em couro verde e calções verdes, mas acho que os calções eram uma concessão à nossa noção de decência pública. As roupas eram talhadas de forma bastante moderna, com bolsos com uma abertura diagonal e meio-cinto nas costas. De qualquer forma, os Kanamit tinham sentido de humor.

Havia três Kanamit nesta sessão da ONU e, meu Deus, nem vos digo como parecia esquisito vê-los ali no meio de uma sessão plenária solene — três criaturas gordas parecidas com porcos, vestidas com arneses e calções verdes, sentadas à comprida mesa por baixo do pódio, rodeadas pelos representantes eleitos de cada nação. Sentaram-se com compostura, observando educadamente cada orador. As orelhas achatadas pendiam sobre os auriculares. Mais tarde, creio, aprenderam todas as línguas humanas, mas naquela altura sabiam apenas Francês e Inglês.

Pareciam perfeitamente à vontade… e isso, juntamente com o seu sentido de humor, foi algo que me levou a gostar deles. [...]

Aceitei o lugar de tradutor na Embaixada de Kanamit e foi aí que voltei a encontrar Grigori. Fiquei contente por o ver, mas não podia imaginar o que é que ele estava ali a fazer.

— Pensei que estavas na oposição — disse eu. — Não me digas que estás convencido de que os Kanamit são bons…

Grigori pareceu um tanto embaraçado.

— Pois, não são bem o que aparentam — respondeu.

Era o melhor que a decência lhe permitia dizer e convidei-o a tomar uma bebida no salão da embaixada. Era um tipo de lugar intimidante e ele ficou mais confiante ao segundo daiquiri.

— Fascinam-me — disse, por fim. — Mesmo assim, odeio-os de forma instintiva… isso não mudou… mas já consigo avaliá-lo. Claro que tens razão; eles só têm boas intenções. Mas sabes que — debruçou-se sobre a mesa — a questão do representante soviético nunca foi respondida.

Receio ter rido nesse instante.

— Não, a sério — insistiu —, disseram-nos o que querem fazer para "nos darem a paz e a abundância de que gostamos", mas não disseram *porquê*.

— Por que razão o fazem os missionários…

— Os missionários que vão para o inferno! — exclamou, zangado. — Esses têm um motivo religioso. Se estas criaturas têm uma religião, não a mencionaram uma única vez. E mais, não enviaram um grupo missionário. Enviaram uma delegação diplomática… um grupo que repre-

senta a vontade e a política do seu povo. Mas o que têm os Kanamit, enquanto povo ou nação, a ganhar com o nosso bem-estar?

— Algo cultural… — adiantei.

— Só se for uma salada de grelos cultural! Não, é algo menos óbvio do que isso, algo obscuro que pertence à psicologia deles, não à nossa. Mas acredita em mim, Peter, o altruísmo completamente desinteressado é coisa que não existe. De uma forma ou de outra, têm algo a lucrar.

— E é por isso que aqui estás — disse eu. — Para descobrires de que se trata.

— Exatamente. Queria ter entrado no intercâmbio de grupos para passar os próximos dez anos no planeta deles mas já não consegui. A quota esgotou uma semana depois de terem anunciado o programa. É a melhor coisa a fazer a seguir. Neste momento, estou a estudar a língua deles e sabes que aquela língua reflete as assunções principais do povo que a usa. Já tenho um conhecimento razoável do dialeto falado. Não é difícil, na verdade, e contém algumas pistas. Alguns dos idiomas são bastantes semelhantes aos do Inglês. Estou certo de que acabarei por obter as respostas.

— Força! — disse eu, e voltei para o trabalho.

A partir daí encontrei-me frequentemente com Grigori, e ele mantinha-me ao corrente dos progressos que ia fazendo. Cerca de um mês depois do nosso primeiro encontro, achei-o muitíssimo entusiasmado. Contou-me então que estava na posse de um livro dos Kanamit e que estava a tentar decifrá-lo. Tinham-no escrito em ideogramas, mais difíceis do que os dos chineses, mas estava determinado em aprofundá-lo, ainda que demorasse anos. Queria a minha ajuda.

Bem, eu estava interessado, embora soubesse que seria um longo trabalho. Passámos umas noites juntos, a trabalhar com material dos painéis informativos dos Kanamit, etc., e com o dicionário de Inglês/Kanamit extremamente limitado que publicaram para o pessoal. A minha consciência torturava-me por causa do livro roubado, mas deixei-me gradualmente absorver pelo problema. Afinal de contas, as línguas são a minha área. Não podia deixar de me sentir fascinado.

Em poucas semanas resolvemos a questão do título. Era *Como Servir o Homem*, um manual que evidentemente distribuíam pelos novos membros Kanamit entre o pessoal da Embaixada. Chegavam a toda a hora, um carregamento de Kanamits cerca de uma vez por mês, e estavam a abrir todo o tipo de laboratórios de investigação, clínicas, etc. A haver alguém na Terra, para além de Grigori, a desconfiar dessa gente, deveria ser algures no meio do Tibete.

Era surpreendente ver as mudanças concretizadas em menos de um ano. Deixou de haver exércitos permanentes, escassez, desemprego. Quando pegávamos num jornal não se destacavam palavras como *Bomba de Hidrogénio* ou *Satélites*; as notícias eram sempre boas. Custava uma pessoa habituar-se a isso. Os Kanamit encontravam-se a trabalhar em bioquímica humana e sabia-se na Embaixada que estavam prestes a anunciar métodos para tornar a nossa raça mais alta e mais forte e mais saudável —uma raça praticamente de super-homens —, e que tinham uma cura potencial para as doenças cardíacas e para o cancro.

Depois de termos acabado de trabalhar no título do livro não vi Grigori durante quinze dias. Estive no Canadá, a gozar umas férias há muito vencidas. Quando regressei, fiquei chocado com a sua mudança de visual.

— Mas que raio te aconteceu, Grigori? — perguntei. — Pareces o diabo em pessoa.

— Vem até ao salão.

Acompanhei-o e ele bebeu de um trago um uísque forte, como se estivesse mesmo a precisar.

— Vá lá, homem, o que se passa? — insisti.

— Os Kanamit puseram-me na lista de passageiros para o próximo intercâmbio — contou. — A ti também, caso contrário não estaria aqui a falar contigo.

— Bem… mas…

— Eles não são altruístas — lembrou Grigori.

Tentei argumentar, chamando a atenção para o facto de terem feito da Terra um paraíso comparado com o que era. Grigori limitava-se a abanar a cabeça.

— Bem, e os tais detetores de mentiras?

— São uma farsa — respondeu, sem exaltações. — Eu disse-te, seu tonto. Eles disseram a verdade, pelo menos até certo ponto.

— E o livro? — perguntei, aborrecido. — E o tal — *Como Servir o Homem*? Não foi posto ali para tu leres. Era o que realmente *queriam dizer*. Como explicas isso?

— Li o primeiro parágrafo — disse. — Por que razão achas que não durmo há uma semana?

— E então…? — perguntei, com um sorriso curioso, distorcido.

— É um livro de culinária — respondeu.

Tradução de Carla Morais Pires. Revisão de Marinela Freitas.

As Cavernas de Aço (1953)

[*The Caves of Steel*]

Isaac Asimov

(1920-1992)

Nascido na Rússia, Isaac Asimov mudou-se para os Estados Unidos aos três anos. Aí viria a tornar-se um dos mais influentes escritores de ficção científica do seu tempo, sendo as suas especulações sobre robótica e inteligência artificial ainda hoje lendárias. Asimov começa a escrever para revistas de ficção científica nos anos trinta (primeiro como fã, depois como autor), mas a sua grande oportunidade surge em 1941, com a publicação de "Nightfall" ["Anoitecer"], uma história sobre um planeta com um sistema solar múltiplo, em que anoitece uma só vez a cada 2049 anos. Considerada ainda hoje a melhor história de ficção científica de todos os tempos, "Nightfall" marca também o início da colaboração de Asimov com J. W. Campbell, Jr., editor da revista *Astounding Science-Fiction*, que viria a ser determinante para o percurso do autor, como o próprio confessa na sua autobiografia *I, Asimov: A Memoir* (1994).

Professor universitário na área da bioquímica, em 1958 Asimov abandonará a carreira académica para se dedicar totalmente à escrita. Da sua extensa e premiada obra —que conta com cerca de 500 títulos, entre livros escritos e editados, distinguidos com vinte e nove prémios e 109 nomeações — os livros mais conhecidos estão ligados às séries *Robot* [Robô], *Foundation* [Fundação] e *Galactic Empire* [Império Galático]. Asimov começa a escrever histórias com robôs nos anos quarenta (algumas delas mais tarde coligidas no volume *I, Robot* [Eu, Robô]) e, nos anos cinquenta, publica os primeiros romances protagonizados por uma dupla de detetives — o polícia Elijha "Lije" Bailey e o seu colega robô R. Daneel Olivaw. Livros como *Caves of Steel* (1953) e *The Naked Sun* (1956) traçam um futuro em que o planeta Terra está sobrepovoado, o que leva os seus habitantes a procurarem refúgio nas cidades subterrâneas, em permanente conflito com os seus rivais — os "Spacers" —, que viajam pela galáxia usufruindo de uma imensa riqueza. A dupla Bailey e Daneel — o primeiro, humano, o segundo, "Spacer" — são os protagonistas do excerto aqui antologiado, retirado de *Caves of Steel* [Cavernas de Aço].

Inicialmente publicado na revista *Galaxy*, em 1953, e editado em livro no ano seguinte pela Doubleday, *Cavernas de Aço* apresenta uma particularidade interessante no que diz respeito à alimentação: nele Asimov imagina um futuro distante em que a cultura de levedura ("yeast") é a base da produção alimentar na Terra. Os habitantes das cidades usam a levedura e as plantas hidropónicas (isto é, cultivadas sem solo) para distribuir equitativamente a comida. De um

modo geral, todos comem juntos na cozinha da Comunidade ("Community"), embora as famílias tenham direito a comer sozinhas duas a três vezes por semana, de acordo com os privilégios de privacidade a que o seu estatuto lhes dá acesso, como acontece com Bailey, Jessie, a sua mulher, e o filho de ambos, Bentley. Os alimentos são quase sempre artificiais, como a "zimovaca" ("zymoveal") e os "protovegetais" ("protoveg"), e a ingestão de galinha ou bife só é feita mediante privilégio especial, prescrição médica ou às terças, na Comunidade. Usufruir de galinha fora destes dias ou condições é visto como um abuso de privilégio. As provisões alimentares são, assim, controladas e racionadas e raramente incluem alimentos cultivados naturalmente. A criação de gado e a produção de grão nas quintas é tão escassa que estes produtos são direcionados para o mercado de luxo e exportados. Os seus consumidores privilegiados são os "Spacers", já que o acesso à comida natural (como fruta, pão, carne, etc.) é prerrogativa dos mais ricos. Os robôs não comem e são a maior força de trabalho.

No início do romance, um "Spacer" — o Embaixador Roj Nemmenuh Sarton — é assassinado e consta-se que o crime terá sido cometido por um Terráqueo ("Earthman"). Bailey, o polícia encarregado de deslindar o caso, é forçado a aceitar como parceiro um enviado dos "Spacers", R.[obô] Daneel Olivaw. Este robô tem feições humanas, é altamente inteligente e está equipado com um *scanner* para detetar emoções humanas através de ondas encefalográficas. Para deslindarem o caso, os dois detetives têm de interrogar um dos suspeitos, funcionário na fábrica de Levedura de Nova Iorque: trata-se de Francis Clousarr, um especialista no processo bioquímico de fermentação, ou seja, em zimologia.

Asimov estava de tal modo convencido da importância da levedura que, mais tarde, quando prevê como será a alimentação em 2014, no texto que escreve para o The New York Times em 1964, intitulado "Visit to the World's Fair of 2014", o autor afirma: "A agricultura tradicional terá dificuldade em manter-se atualizada e haverá cada vez mais 'quintas' dedicadas ao uso de microrganismos, que serão mais eficientes. A levedura processada e os produtos à base de algas estarão disponíveis numa variedade de sabores. A Feira de 2014 terá um Bar de Algas onde "peru-falso" e "pseudobife" serão servidos. Não será de todo mau (se conseguirem um bom desconto), mas a resistência psicológica a tal inovação será considerável". A verdade é que, em 2013, o primeiro hamburger produzido em laboratório foi oficialmente apresentado ao público e dado a provar.

Marinela Freitas

Capítulo 15

Detenção de um Conspirador

Baley sentia o vago aroma do Bairro da Levedura a tornar-se mais forte, mais penetrante. Não o achava tão desagradável como alguns; como Jessie, por exemplo. Ele até gostava. Tinha conotações agradáveis.

Sempre que sentia o cheiro a fermento cru, a alquimia da perceção sensorial levava-o até ao passado, fazendo-o recuar mais de três décadas. Voltava a ter dez anos, a visitar o tio Boris, produtor de levedura. O tio tinha sempre uma pequena e agradável provisão de leveduras comestíveis: biscoitos, doces de chocolate recheados com um líquido doce, guloseimas com a forma de cães e gatos. Jovem como era, sabia que o tio não tinha ali aquilo para dar, portanto comia sempre muito calado, sentado a um canto, com as costas voltadas para o meio da sala. Fazia-o rapidamente, com receio de ser apanhado.

Até sabiam melhor assim!

Pobre tio Boris! Teve um acidente e morreu. Nunca lhe disseram exatamente como e ele chorara amargamente, pois pensou que o tio fora detido por contrabandear fermento da fábrica. Ele próprio estava à espera de ser preso e executado. Anos mais tarde, vasculhou cuidadosamente os arquivos da Polícia e descobriu a verdade. O tio Boris ficara debaixo de um veículo. Foi um final dececionante para um mito romântico.

Contudo, o mito vinha-lhe sempre à cabeça, pelo menos momentaneamente, com o cheiro a fermento cru.

O Bairro da Levedura não era o nome oficial de nenhuma parte da cidade de Nova Iorque. Não podia ser encontrado em nenhum dicionário geográfico nem em nenhum mapa oficial. O que se chamava Bairro da Levedura em linguagem popular era simplesmente, para os Correios, a zona dos bairros de Newark, New Brunswick e Trenton. Tratava-se de uma ampla faixa que atravessava o que outrora fora a Nova Jersey medieval, povoada aqui e ali por áreas residenciais, particularmente nos centros de Newark e de Trenton, mas sobretudo marcada pelas quintas de múltiplas dimensões nas quais mil e uma variedades de fermento cresciam e se multiplicavam.

Um quinto da população da cidade trabalhava nos campos de fermento; outro quinto trabalhava nas indústrias subsidiárias. A começar pelas montanhas de madeira e de celulose bruta arrastadas para Nova Iorque desde as florestas emaranhadas de Allegheny, por meio de tanques de ácido que as hidrolisavam em glicose, passando pelos carregamentos de salitre e de fosforite, que eram os aditivos mais importantes, até aos frascos de produtos orgânicos fornecidos pelos laboratórios químicos — tudo se resumia a uma só coisa: fermento e mais fermento.

Sem fermento, seis dos oito biliões de habitantes da Terra morreriam de fome no espaço de um ano. Baley sentiu um arrepio. Três dias antes a possibilidade existia tal como agora, mas há três dias nunca lhe teria ocorrido.

Deixaram a autoestrada, saindo para os arredores de Newark. As avenidas escassamente povoadas, ladeadas de quintas indistintas, não ofereciam motivo para abrandarem.

— Que horas são, Daneel? — perguntou Baley.

— Dezasseis e cinco — respondeu R. Daneel.

— Então ele deve estar no trabalho, se estiver no turno do dia.

Baley estacionou o carro patrulha numa zona de entregas e bloqueou os comandos.

— Então isto é a Levedura de Nova Iorque, Elijah? — perguntou o robô.

— Uma parte — disse Baley.

Entraram num corredor ladeado por uma fila dupla de gabinetes. Uma rececionista, numa curva do corredor, sorriu de imediato.

— Com quem querem falar?

Baley abriu a carteira.

— Polícia. Há aqui algum Francis Clousarr a trabalhar para a Levedura de Nova Iorque?

A rapariga pareceu perturbada.

— Posso verificar.

[...]

Um homem levantara-se na outra ponta da sala e tirava agora o avental. De estatura média, tinha uma face bastante enrugada apesar de parecer ser jovem, e o seu cabelo começava a ficar grisalho. Tinha mãos grandes, ossudas, que limpava vagarosamente a uma toalha de celltex.

— Sou Francis Clousarr — apresentou-se ele.

Baley olhou por breves instantes para R. Daneel. O robô anuiu.

— Muito bem — disse Baley. — Há aqui algum sítio onde possamos falar?

— Talvez — respondeu Clousarr, vagarosamente —, mas estou quase a terminar o meu turno. Que tal amanhã?

— Há muitas horas entre hoje e amanhã. Tratemos disto agora. — Baley abriu a carteira e mostrou-a ao produtor de levedura.

Mas as mãos de Clousarr não hesitaram nos seus movimentos sombrios de limpeza. Disse, calmamente:

— Não conheço o sistema na Polícia, mas por cá temos um horário de refeições apertado sem margem de manobra. Ou como das 15h00 às 17h45, ou então não como.

— Está bem — disse Baley. — Vou pedir que lhe tragam o jantar.

— Ora, ora — disse Clousarr, tristemente. — Tal como um aristocrata, ou um bófia que se julga alguém. O que vem a seguir? Um quarto de banho só para mim?

— Limite-se a responder às perguntas, Clousarr — disse Baley —, e guarde as piadinhas para a sua namorada. Onde podemos falar?

— Se quer falar, que tal na sala da pesagem? Onde quiser. Por mim, eu não tenho nada a dizer.

Bayley indicou a Clousarr que entrasse na sala de pesagem. [...]

— Não me pareça que venha cá ninguém para já — disse Clousarr.

Baley resmungou qualquer coisa, depois voltou-se para Daneel e disse:

— Podes ir lá fora e pedir que seja enviada uma refeição cá acima? E, se não te importas, espera por ela lá fora.

Viu R. Daneel sair e depois perguntou a Clousarr:

— É químico?

— Sou zimólogo, se não se importa.

— Qual é a diferença?

Clousarr parecia petulante.

— Um químico é um fazedor de caldos, um manuseador de maus cheiros. Um zimólogo é alguém que ajuda a manter uns bons biliões de pessoas vivas. Eu sou especialista em produção de levedura.

— Percebi. — respondeu Baley.

Porém, Clousarr prosseguiu.

— Este laboratório mantém a Levedura de Nova Iorque a funcionar. Não há um único dia, uma maldita hora, que não tenhamos culturas de todos os tipos de levedura na empresa a crescer nas nossas chaleiras. Verificamos e ajustamos os requisitos alimentares. Certificamo-nos de que estão realmente a reproduzir-se. Manipulamos a genética, criamos as novas estirpes e fazemos a triagem, separamos as suas propriedades e voltamos a moldá-las.

Quando os nova-iorquinos começaram, há uns anos, a ter morangos fora de época, aquilo não eram morangos, amigo. Era uma cultura especial de levedura com alto teor de açúcar, coloração artificial e uma pitada de aromatizante. Foi desenvolvida aqui mesmo neste laboratório.

Há vinte anos, o *Saccharomyces olei Benedictae* não passava de uma loção com um gosto horrível a sebo e sem nenhuma utilidade. Hoje ainda sabe a sebo, mas o seu teor de gordura foi aumentado de 15 para 87 por cento. Se usar hoje o vaivém lembre-se que é lubrificado unicamente com o *S. o. Benedictae*, tipo AG-7, desenvolvido aqui nesta sala.

Portanto, não me chame químico. Sou zimólogo.

[...]

Tradução de Carla Morais Pires. Revisão de Marinela Freitas.

"Nem o uso perturba" (1959)

["Nor Costum Stale"]

Joanna Russ

(1937-2011)

Escritora premiada, académica, ensaísta e crítica literária, Joanna Russ é uma das vozes que revolucionou a ficção científica norte-americana nos anos 60 e 70, juntamente com autoras como Marge Piercy, Ursula Le Guin e Alice Sheldon (pseudónimo de James Tiptree, Jr.). Como escreve Russ num ensaio publicado em 1970 e intitulado "The Image of Women in Science Fiction" [A Imagem das Mulheres na Ficção Científica], "[a] Ficção Científica é literatura *E Se* e, portanto, é o modo literário perfeito para explorar (e fazer explodir) os nossos pressupostos sobre os valores 'inatos' e os modos de organização social 'naturais', em suma sobre a Natureza Humana, Que Nunca Muda". Com uma perspetiva informada pela teoria feminista da Segunda Vaga, o estudo de Russ sobre a natureza humana desenvolveu-se em obras como *Picnic on Paradise* [Piquenique no Paraíso] (1968), protagonizada por Alyx, uma viajante no tempo que surge em várias histórias de Russ (mais tarde compiladas em *The Adventures of Alyx* [As Aventuras de Alix] [1983]), ou *The Female Man [O Homem Fêmea]*, o seu romance mais conhecido. Publicado em 1975 e escrito a partir do conto "When It Changed" ["Quando As Coisas Mudaram"], pelo qual a escritora norte-americana havia recebido o Prémio Nebula para Melhor Conto alguns anos antes, The Female Man apresenta o planeta Whileaway, habitado apenas por mulheres, como uma alternativa utópica aos problemas vividos na Terra.

As preocupações de Joanna Russ com questões ligadas à diferença sexual permeiam toda a sua obra, incluindo a sua atividade como ensaísta e crítica literária. Russ não só se debruçou sobre os obstáculos que muitas escritoras tinham de enfrentar num campo literário ainda muito dominado por códigos masculinos — razão pela qual publicou o seu emblemático *How to Suppress Women's Writing* [Como Suprimir a Escrita das Mulheres] (1983) —, como procurou também dar visibilidade crítica à ficção científica escrita por mulheres, integrando-as na tradição. Os seus ensaios e recensões, que lhe valeram um Pilgrim Award em 1975, estão hoje compilados em diversos volumes, como *To Write Like a Woman* [Escrever Como Uma Mulher] (1995) e *The Country You Have Never Seen* [O País Que Nunca Viram] (2007).

A ficção curta de Joanna Russ — distinguida várias vezes pelos Prémios Hugo, Nebula e Locus, entre outros — está compilada em livros como *The Zanzibar Cat* [O Gato de Zanzibar] (1983), *Extra(ordinary) People* [Pessoas (Extra)Ordinárias] (1984) e *The Hidden Side of the Moon* [O Lado

Escondido da Lua] (1987). É nesta última coletânea que se encontra a história aqui antologiada: "Nor Costum Stale" foi o primeiro conto que a autora publicou, quando era ainda estudante na Yale School of Drama, em 1959, tendo sido dado à estampa no número de setembro da popular *Magazine of Fantasy and Science Fiction*. O título é retirado de um conhecido passo da peça de William Shakespeare *Anthony and Cleopatra* [António e Cleópatra], descrevendo os encantos da rainha egípcia: "Age cannot wither her, nor custom stale / Her infinite variety" [Não a consome o tempo, nem o uso perturba / a sua infinita variedade] (Shakespeare 2.2: 242-3). Na história de Russ, esta descrição refere-se a uma casa "inteligente" que providencia tudo aos seus habitantes. Não há nada — nem o tempo nem o uso — que possa diminuir a sua infinita capacidade de tomar conta daqueles que a habitam: é uma casa imortal, que está há mais de quinze gerações na família de Harry e Freda, o casal de protagonistas.

A casa consiste num ambiente artificial totalmente controlado e isolado do exterior, como é típico das fantasias utópicas tecnológicas. Providencia o ar, a energia e a comida, através de um sistema central de informação — um painel — que coordena a segurança, a manutenção, o dispêndio de energia, e outras funcionalidades domésticas. Um dia uma luz vermelha aparece no painel, seguida de uma outra luz vermelha, e de outra, e de outra, o que faz com que Harry e Freda tenham progressivamente de abdicar da maioria das comodidades tecnológicas oferecidas pela casa: perdem o carro, as revistas e os jornais deixam de ser entregues, o calendário eletrónico fica parado no dia 17 de março,as imagens deixam de ser transmitidas, o telefone deixa de funcionar e ambos ficam cada vez mais isolados do mundo exterior. As refeições prontas a servir não podem ser mais encomendadas, por isso Harry e Freda têm de comer comida cozinhada em casa: a casa providencia todos os alimentos, Freda cozinha e a casa arruma tudo depois das refeições. Com o passar do tempo, Harry e Freda ficam cada vez mais desligados do mundo, vivendo numa monotonia circular, marcada pelas refeições: pequeno-almoço, almoço, jantar, pequeno-almoço, almoço, jantar… Quando a catástrofe surge, nenhum dos dois está preparado para a enfrentar.

Antecipando o que hoje chamaríamos as casas inteligentes com a Internet das Coisas, as representações da comida feitas por Russ em "Nem o uso perturba" alicerçam uma crítica incisiva ao mundo da automatização e à dependência dos humanos relativamente à tecnologia, empurrando-os para o isolamento, o tédio e a destruição.

Marinela Freitas

Tinham descoberto a imortalidade. Ah, não para todos, nada disso; as Casas é que eram imortais. A Casa de Harry e Freda estivera na família durante quinze gerações. Claro que, nessa altura, quinze gerações significavam muito mais do que quinze gerações há dez ou doze séculos, pois as Casas, com a sua atmosfera protetora e a sua monotonia reconfortante, prolongavam a vida das pessoas por muitos e bons anos. Orgulhavam-se da sua Casa, pois, como a Companhia costumava dizer (depois de provar a Harry e a Freda que a Casa estava em perfeito estado), "as nossas Casas duram, não uma vida inteira, mas para sempre".

A Casa era bonita e semiesférica e ficava situada numa pequena colina a uns cinco ou seis quilómetros da estrada. Nos dias bons, Freda passeava pela colina e via os carros a passarem velozmente, mas, de modo geral, preferia olhar para a imagem artificial (da mesma coisa), já que a Casa a mostrava na janela artificial. [...] A Casa era perfeita. Dava-lhes Ar (pois todas as janelas estavam vedadas), dava-lhes Energia, e permitia-lhes escolher qualquer prato delicioso que quisessem e, depois, mandava a sua voz elétrica telefonar e telefonar à cidade mais próxima para que o trouxessem até eles. Ou se preferissem Comida para cozinhar ela também fazia isso, a partir da pedra debaixo do seu próprio alicerce. Pois ali, a quilómetros de profundidade, residia a fonte de energia da Casa, um núcleo violento, incandescente e perigoso de que ninguém poderia jamais aproximar-se. Esse núcleo sustentava tudo e mastigava pedra para fazer Ar e Comida, e fornecia energia ao Carro de Harry, que estava agregado à Casa no subsolo, num pequeno anexo construído a partir da parede lateral da Casa. [...]

Foi na noite a seguir à festa de aposentação de Harry que algo começou a correr mal. [...]

— Harold — disse ela, — há algo errado com a Casa. [...] — Foram para a sala de estar e, ali, como Freda tinha dito, ali, no Painel instalado na parede, ali, no Painel que controlava tudo na Casa, havia uma luz vermelha a brilhar continuamente, como um olho de rubi.

— Passa-se mesmo qualquer coisa — insistiu Freda. Harry foi buscar o Manual da Casa e aproximou-o do olho, mas o olho não desapareceu. Abriu o manual e folheou-o.

— Transporte III — disse ele — Nada de grave. (Freda fez "Ah!", com alívio). Nada de grave. Qualquer luz vermelha no vosso Painel indica que há uma pequena fuga na linha de Combustível. *Não ligue ou utilize o seu carro*. Isto é muito importante. Uma fuga pequena pode aumentar com o uso dessa parte da Casa até se tornar uma fuga grande, indicada por uma luz verde. Fugas grandes podem ser extremamente graves. [...]

— Querida — tranquilizou-a Harry — não é grave.

— Mas Harry…

— Imagina que são umas férias, querida. Não é de todo grave desde que não utilizemos o Carro. Estas coisas levam o seu tempo e agora que estou aposentado podemos encarar a situação como fazendo parte das nossas férias. De qualquer forma (e Harry parecia todo cheio de si), quase que me sinto contente por isto ter acontecido. Adoraria mostrar ao velho Wilberforce quão jovem podes ficar quando não perdes a cabeça e andas a mudar tudo de lugar! Tratemos cada dia como se fosse um dia normal e vais ver como o tempo voa!

Assim, Harry e Freda fizeram férias. Viam televisão, a Casa fazia-lhes chegar todas as novas publicações através dos seus tubos de correio e, pela primeira vez, Freda fez a Casa dar-lhe Ali-

mentos Verdadeiros. Alimentos que ela própria podia cozinhar, em vez de encomendar refeições de um local distante. A Casa confecionou ela própria Comida Verdadeira, desfazendo as pedras em que assentava e transformando-as no que quer que lhe fosse pedido. Foi um dia muito feliz. Freda telefonou a alguns amigos e disse-lhes que ela e Harry estavam de férias e que não os visitassem nesse inverno, porque… bem… era uma espécie de experiência.

Na manhã seguinte, um outro olho vermelho surgira no Painel. [...]

Foi apenas umas semanas mais tarde (ou terão sido meses?) que um quarto olho se juntou ao terceiro — os jornais e as revistas deixaram de aparecer e não podiam ver filmes. Mas como Harry salientou, a Casa parecia estar a gerir sabiamente as suas capacidades de recuperação (porque as Casas de facto reparam-se a si próprias, até certo ponto), mantendo a sua função principal em forma. Freda não podia pedir refeições prontas a servir, mas será que o desejava? Não, não, não, diria ele (abanando a cabeça), podiam ver filmes gravados em vez de transmitidos, podiam comer Comida Verdadeira durante algum tempo; não lhes faria mal.

De manhã, Freda levantava-se exatamente às 08h30 segundo o relógio elétrico e preparava um pequeno-almoço que consistia em ovos mexidos e bacon verdadeiro. Às 09h30 acordava Harry e tomavam o pequeno-almoço juntos. Enquanto a Casa lavava a louça e fazia as camas, faziam (separadamente) as palavras cruzadas da manhã e, a seguir, liam um livro até à hora de almoço. Ao almoço tinham sempre a mesma ementa e ao jantar também (depois de terminarem os seus livros). E depois do jantar assistiam a um programa de filmes gravados. Mais tarde, à meia-noite em ponto, iam deitar-se. Na manhã seguinte, Freda levantava-se exatamente às 08h30, e na manhã do dia a seguir levantava-se exatamente às 08h30, e depois na manhã seguinte…

[...]

— Oh!, francamente, encravou! — queixou-se Freda, pois a imagem parara subitamente, estática como uma fotografia. Valha-me Deus!, valha-me Deus!, pensou, assustada, afinal de contas tratava-se de uma imagem artificial. [...] Freda ligou o interruptor que aclarava a janela, fazendo com que ficasse transparente. Ao fazê-lo, as folhas nas árvores, as árvores, os Carros, a estrada, tudo estremeceu, esbateu-se, começou a derreter e a escorrer como água. [...] A janela aclarou. Freda começou a tremer.

Deu por si a olhar para uma parede de neve. Perpendicular, reta como aço, erguia-se acima da casa e, muito mais acima ainda, para além do topo da janela, havia estrelas num céu noturno. O céu estava tão escuro e as estrelas tão brilhantes que perpassaram os olhos de Freda e a fizeram desviar o olhar novamente para a parede de neve. [...]

Harry saiu do quarto a bocejar como era seu costume sempre que saía do quarto de manhã e, quando olhou em frente e viu, Freda voltou-se. O painel próximo da janela fulgia com os seus cinco olhos de rubi. Cinco? Não, seis. Doze. Vinte. Depois mais e mais até o painel inteiro se tingir de vermelho como um cacho de cerejas. [...]

— Oh, Harry! O que havemos de fazer? — perguntou, mas não havia uma necessidade especial de responder; as cerejas perderam o brilho, escureceram e a seguir ficaram verdes, verdes como folhas de faia, verdes como a nova folhagem nas sebes.

Freda apenas teve tempo para dizer: “Oh, Harry!”, e ele: “Freda, o que…” quando a Casa deu um pequeno e tímido abanão, seguindo-se-lhe outro, estilhaçando-se a seguir numa centena — não, num milhão — de muitos, muitos mais átomos, átomos que arremessavam para o ar a neve etérea criando uma enorme onda insuflada. A cozinha fresca do meio-dia, a sala de estar aconchegante, a conduta de Comida Verdadeira, o tapete auto-renovável, as janelas vedadas — tudo aquilo num tremendo turbilhão pelo ar. [...]

A Casa quase *durara* para sempre… as coisas são como são.

Tradução de Carla Morais Pires. Revisão de Marinela Freitas.

"O Alimento dos Deuses" (1964)

["The Food of the Gods"]

Arthur C. Clarke

(1917-2008)

Sir Arthur C. Clarke é um dos nomes de referência no campo da ficção científica, sendo frequentemente referido como o "Profeta da Era Espacial" ou, nas palavras do explorador francês Jean-Michel Costeau, "o Jules Verne do espaço". A sua obra mais conhecida é o argumento que escreveu com Stanley Kubrick para *2001: A Space Odyssey* [*2001: Uma Odisseia no Espaço*] (1968) — depois transformado em romance, com o mesmo nome — e pelo qual ambos foram nomeados para um Oscar para Melhor Argumento. O filme é baseado no conto "The Sentinel", publicado por Clarke em 1951, no qual se explora o salto tecnológico e intelectual tornado possível pela descoberta de um artefacto alienígena. Nos anos seguintes, Clarke continuará a série *Space Odyssey*, publicando as sequelas *2010: Odyssey Two* (publicada em 1982 e adaptada ao cinema por Peter Hyams dois anos mais tarde), *2061: Odyssey Three* (1987) e *3001: The Final Odyssey* (1997). A carreira deste prolífico escritor britânico começara, porém, alguns anos antes. Os primeiros contos publicados por Clarke datam dos anos 40, numa altura em que era ainda estudante de Física e Matemática no King's College, em Londres. Com livros como *Childhood's End* (1953) e contos como "The Star" (1956), que lhe valeu o seu primeiro Hugo, Clarke depressa atinge a notoriedade, publicando nos anos seguintes vários outros romances, coletâneas de contos e novelas. A partir da década de cinquenta, Arthur C. Clarke passa a ser considerado um dos "Três Grandes" ("the Big Three") autores de ficção científica do seu tempo, juntamente com os escritores norte-americanos Robert A. Heinlein e Isaac Asimov, como este último recorda em *I, Asimov: A Memoir* (1994).

Para além do seu trabalho literário, Clarke distinguiu-se também como divulgador de ciência, através não só da sua escrita não-ficcional (em livros como *The Exploration of Space*, de 1951, ou *The Coast of Coral*, de 1955), mas também dos seus programas transmitidos na televisão britânica nos anos 80: *Arthur C. Clarke's Mysterious World* e *Arthur C. Clarke's World of Strange Powers*, na ITV, e *Arthur C. Clarke's Mysterious Universe*, no Discovery Channel. Da extensíssima lista de prémios que o autor recebeu como escritor — para além daqueles atribuídos hoje com o seu nome — destaque-se, ainda, em 1961, o Prémio Kalinga, conferido pela UNESCO em reconhecimento do seu contributo para a popularização da Ciência; em 1994, a sua nomeação para o Prémio Nobel da Paz; e, em 1998, e sua condecoração de Cavaleiro do Império Britânico pela Rainha pelo seu contributo para as Letras inglesas. Para além disso, Arthur C. Clarke tem o seu nome associado

a uma espécie de dinossauro Ceratopsiano, a um asteroide e a uma cratera em Caronte, uma das cinco luas de Plutão (juntamente com Kubrick, Octavia Butler, e outros).

Nos anos 50, Arthur C. Clarke muda-se para o Sri Lanka (na altura, Ceilão), onde ficará até ao final da sua vida. É aí que escreve o conto aqui selecionado, publicado, pela primeira vez, em 1964, na edição de maio da revista *Playboy*, e mais tarde incluído na coletânea *The Wind from the Sun* (1972). O título "The Food of the Gods" ["O Alimento dos Deuses"] é não só uma homenagem a Wells (Clarke foi vice-presidente da H.G. Wells Society), mas também uma referência ao alimento mais famoso da mitologia grega — a ambrósia. Em "O Alimento dos Deuses" este é, precisamente, o pomo da discórdia: a produção de um novo alimento chamado "Ambrosia Plus" [Ambrósia Mais]. O conto começa com o narrador, diretor de uma empresa de bens alimentares, a dirigir-se ao Congresso exigindo a imposição de sanções a este novo produto comercializado pela "Triplanetary Foods" [Sociedade Alimentar Triplanetária]. Neste futuro distante, o setor primário da agricultura, da pecuária e da pesca já não existem, pois toda a comida é sintetizada, por empresas, a partir do ar, da água e da rocha. Os alimentos conservam os mesmos sabores — todos eles guardados enciclopedicamente por estas empresas produtoras de bens alimentícios artificiais —, mas os humanos sentem já uma certa repulsa moral em usar a palavra "carne" por aludir a práticas carnívoras há muito ultrapassadas e consideradas pouco éticas. O problema surge quando a empresa Triplanetary Foods desenvolve uma carne inovadora, de sabor incomparável — a "Ambrosia Plus" — e que domina completamente o mercado. Incapazes de duplicar esta carne, os bioquímicos da empresa gerida pelo narrador conseguem, no entanto, descobrir a sua composição, desvendando o segredo. Perante o comité do congresso, o narrador invoca questões morais e filosóficas para retirar este alimento do mercado, revelando, para o efeito, o animal cuja carne é simulada pelo "Ambrosia Plus"…

Marinela Freitas

É justo avisá-lo, Sr. Presidente, que grande parte do meu depoimento será muitíssimo nauseante; envolve aspetos da natureza humana que, raras vezes, são discutidos em público e muito menos diante de um comité do Congresso. Mas receio bem que tenham de ser enfrentados; há alturas na vida em que o véu da hipocrisia tem de ser arrancado e esta é uma delas.

Senhores, descendemos de uma longa linhagem de carnívoros. Pelas vossas expressões vejo que a maior parte de vós não reconhece o termo. Bem, não é de espantar, pois vem de uma linguagem que está obsoleta há dois mil anos. Talvez seja melhor evitar eufemismos e ser brutalmente franco, ainda que tenha de usar palavras nunca ouvidas na sociedade instruída. Peço desde já desculpa a quem possa ter ofendido.

Até há alguns séculos, o alimento favorito de quase todos os homens era carne — a *carne* de animais que um dia tiveram vida. Não estou a tentar revolver-vos o estômago; é a mera enunciação de um facto que podem facilmente verificar em qualquer livro de História…

Mas, sem dúvida, Sr. Presidente, estou preparado para esperar que o Senador Irving se sinta melhor. Nós, profissionais, por vezes esquecemos a forma como os leigos podem reagir a declarações como a que acabo de fazer. Ao mesmo tempo, devo avisar o comité de que o pior está para vir. Senhores, se algum dos presentes for até certo ponto suscetível, sugiro que sigam o Senador antes que seja demasiadamente tarde.

Bem, se puder então continuar… [...] Felizmente para todos nós, os bioquímicos resolveram o problema; como devem saber, a resposta foi um dos inúmeros subprodutos da investigação espacial. Todos os alimentos — de origem animal ou vegetal — são constituídos a partir de muito poucos elementos comuns. Carbono, hidrogénio, oxigénio, nitrogénio, vestígios de enxofre e fósforo. Esta meia dúzia de elementos, e alguns outros, combinam-se numa variedade de formas, quase infinita, de criar todos os alimentos que o homem algum dia comeu ou comerá. Confrontados com o problema de colonizar a Lua e os planetas, os bioquímicos do século XXI descobriram como sintetizar qualquer comida desejável a partir de matérias-primas básicas como água, ar e rocha. Essa foi a maior, e talvez a mais importante, conquista na história da Ciência. Mas não devemos sentir demasiado orgulho disso. O reino vegetal fê-lo primeiro do que nós, há milhões e milhões de anos.

Os químicos sabiam agora sintetizar qualquer comida imaginável, quer tivesse contrapartidas na natureza ou não. Escusado será dizer que houve erros — desastres até. Impérios industriais cresceram e colapsaram; a mudança da agricultura e da criação de animais para as gigantescas fábricas e *omniverters* de processamento automático revelou-se, não raras vezes, dolorosa. O perigo da fome foi banido para sempre e temos hoje uma riqueza e variedade de alimentos que era alguma conheceu. [...]

E, todavia, é impossível cortar por completo com o passado. Como já observei, somos carnívoros; herdámos gostos e apetites que foram sendo adquiridos ao longo de mais de um milhão de anos. Gostemos ou não, há uns anos os nossos bisavós deleitavam-se com a carne de vacas e de ovelhas e de porcos, pelo menos sempre que a conseguiam arranjar. *E ainda hoje nos deleitamos…*

[...] Sim, Sr. Presidente, eu *estou* a chegar ao cerne da questão; tudo isto é altamente relevante, ainda que seja desagradável. Não estou a tentar estragar-lhe o apetite; estou apenas a preparar o

terreno para a acusação que pretendo intentar contra o meu concorrente, a Sociedade Alimentar Triplanetária. A menos que compreenda este passado, pode pensar que se trata de uma queixa frívola originada pelas perdas reconhecidamente graves por que a minha empresa tem passado desde que o *Ambrosia Plus* entrou no mercado.

[...] Naturalmente, fomos forçados a aceitar o desafio. Os bioquímicos da minha organização são tão bons como quaisquer outros no sistema solar e puseram-se imediatamente a trabalhar no *Ambrosia Plus*. Não estou a revelar segredo algum do negócio ao dizer-vos que temos registo de praticamente todos os alimentos, naturais ou sintéticos, que foram desde sempre consumidos pela humanidade — desde os artigos exóticos de que nunca ouviram falar, como lulas fritas, gafanhotos envoltos em mel, línguas de pavão, polípedos venusianos… O vasto sortido de sabores e texturas que temos constitui o valor do nosso negócio, como acontece com todas as empresas do ramo. A partir dele, podemos selecionar e misturar artigos, obtendo qualquer combinação possível e imaginária. E, geralmente, conseguimos duplicar, sem grande problema, qualquer produto que os nossos concorrentes lancem.

Contudo, o *Ambrosia Plus* trocou-nos as voltas durante algum tempo. A identificação de proteína e gordura na sua composição classificava-o claramente como carne, sem necessidade alguma de complicar. No entanto, não o conseguíamos igualar. Foi a primeira vez que os meus químicos falharam; nem um deles conseguia explicar o que conferia àquela substância o seu extraordinário paladar — o que, como todos sabemos, torna os outros alimentos insípidos por comparação. Podíamos lá imaginar… bem, já estou a adiantar-me.

Muito resumidamente, Sr. Presidente, o diretor-geral da Sociedade Alimentar Triplanetária irá comparecer diante de vós, um tanto relutante, estou certo. Irá dizer-vos que o *Ambrosia Plus* é sintetizado a partir do ar, da água, da pedra calcária, do enxofre, do fósforo e do restante. Tudo isso é absolutamente verdade, porém será a parte menos importante da história. Pois nós já descobrimos o segredo, o qual, como a maior parte dos segredos, é muito simples, desde que se saiba qual é.

Tenho mesmo de felicitar o meu concorrente, pois disponibilizou finalmente quantidades ilimitadas do que é, dada a natureza das coisas, o alimento ideal para a humanidade. Até agora, a oferta tem sido extremamente residual e, como tal, ainda mais apreciada pelos poucos *connoisseurs* que a podem obter. Juraram todos, sem exceção, não haver nada comparável ao *Ambrosia Plus*.

Sim, os químicos da Sociedade Triplanetária fizeram um trabalho técnico magnífico. Agora cabe-vos a *vocês* a tarefa de resolver as questões morais e filosóficas. Quando comecei o meu depoimento, empreguei a arcaica palavra "carnívoro". Agora devo introduzir uma outra, que enuncio pela primeira vez: C-A-N-I-B-A-L…

Tradução de Carla Morais Pires. Revisão de Marinela Freitas.

Os Despojados (1974)

[The Dispossessed]

Ursula K. Le Guin

(1929-2018)

A escritora norte-americana Ursula K. Le Guin é autora de uma vasta obra literária que, pela sua diversidade e originalidade, desafia categorização. Criadora de mundos, seres, linguagens e sentidos outros, Le Guin deixou um legado de histórias que se distinguem pela imaginação, pela mestria no uso da língua e pelo espírito crítico que as permeia. As suas narrativas têm o poder transformador de projetar futuros (ver, por exemplo, as histórias sobre o Universo Hainish) e mundos fantásticos (*The Earthsea Series*), redefinir passados e dar voz aos silenciados (*Orsinian Tales*), enquanto subvertem ideias, preconceitos e circunstâncias da realidade e da(s) História(s).

Transversal aos seus muitos mundos é a viagem: a viagem geográfica e interior das personagens, a viagem das ideias, dos conceitos e preconceitos em permanente mutabilidade, a viagem dos leitores e das leitoras pelas paisagens estranhas e alternativas, a viagem da própria autora. Este registo de viagem (auto)reflexiva está bem ilustrada em *Os Despojados* [*The Dispossessed*], publicado em 1974. Neste romance vencedor dos três principais prémios literários de ficção científica nos Estados Unidos, o Hugo, o Nebula e o Locus, Le Guin narra a viagem geográfica e de autodeterminação de Shevek, um físico de Anarres, tornando manifesta a tensão entre os valores de comunitarismo e igualdade que a sociedade anárquica impõe e o desejo de liberdade intelectual na busca de conhecimento científico do protagonista. Anarres é o planeta satélite de Urras, cuja organização social, política e económica é extremamente discriminatória e estratificada, variando entre estados totalitaristas, capitalistas e burocráticos. Os dois planetas encontram-se em polos opostos do espectro ideológico, na medida em que Anarres está para o comunitarismo como Urras está para o individualismo. O conflito entre as duas visões antagónicas torna-se evidente se utilizarmos a alimentação como lente de análise do romance, principalmente se examinarmos o modo como a distribuição dos alimentos se processa nas duas sociedades. Enquanto em Anarres o alimento é símbolo de revolução e a sua distribuição é equitativa — excepto em casos específicos como os das mulheres grávidas ou mães em fase de amamentação, que têm direito a alimentação extra e suplementos —, em Urras o alimento é símbolo de ostentação ou pobreza e a sua aquisição depende unicamente do capital, denunciando fossos profundos entre as classes sociais.

De *Os Despojados* foi selecionado um excerto representativo das dificuldades que a sociedade *anarresti* enfrenta face a longos períodos de escassez de água e comida, e o impacto que a carência

de recursos tem na proteção dos princípios comunitaristas da sociedade. A negociação entre o instinto de autopreservação e a continuidade dos valores ideológicos encontra-se particularmente patente no episódio em que os passageiros do comboio, impedidos de seguir viagem para a capital, se veem privados de refeições durantes dias. Shevek explica que, numa qualquer outra ocasião, os habitantes da cidade se organizariam para que todos tivessem acesso a comida. Contudo, os citadinos, que nada podiam dispensar, viam os passageiros como ameaça, preparando-se para proteger as suas hortas e a sua propriedade, conceitos estranhos à comunidade *anarresti*. A resposta dos passageiros seria um saque às hortas públicas que, Shevek afirma, "teria sido levado a cabo" se o comboio não tivesse finalmente seguido viagem. Quando os passageiros chegam a outra cidade e têm finalmente uma refeição, o pessimismo e o instinto de sobrevivência dão lugar à "exaltação" e o sentido de colaboração é restabelecido. No entanto, esta viagem do protagonista pelos seus "pensamentos sombrios sobre a realidade da fome" é particularmente reveladora da fragilidade da sociedade anárquica de Anarres e da dinâmica entre o social e o individual, ao mesmo tempo que torna evidente a relevância (do estudo) da alimentação na construção de sociedades alternativas e sistemas de justiça e equidade.

Joana Caetano

Capítulo 8

Anarres

Eram seis nos campos de atletismo do Parque Norte de Abbenay, no calor dourado e poeirento do fim de tarde. Estavam agradavelmente cheios, pois o jantar durara quase toda a tarde, um festival de comida na rua, cozinhada em fogueiras. Era o feriado do meio do verão, o Dia da Insurreição, comemorando o primeiro grande levantamento rebelde em Nio Esseia, no ano urrasti de 740, quase duzentos anos antes. Os cozinheiros e os empregados dos refeitórios eram honrados como convidados do resto da comunidade nesse dia, pois fora um sindicato de cozinheiros e criados que começara a greve que conduzira à insurreição. Havia muitas tradições e festivais deste género em Anarres, alguns instituídos pelos Povoadores, e outros, como as casas da colheita e a Festa do Solstício, que tinham surgido espontaneamente dos ritmos da vida no planeta e da necessidade de aqueles que trabalham juntos celebrarem juntos.

Estavam a conversar, todos bastante casualmente, exceto Takver. Ela dançara durante horas, comera grandes quantidades de pão frito e pickles, e sentia-se muito animada.

[...] Bedap, que estava a engordar na cintura e começara a levar o exercício muito a sério, andava a correr dedicadamente no campo de jogos. Os outros estavam sentados num banco empoeirado debaixo das árvores, fazendo exercício verbal.

[...] Bedap chegou, arquejando, branco de poeira e manchado de suor. Sentou-se pesadamente ao lado de Shevek.

[...] — Água, água — pediu Bedap, ainda a arquejar.

— Não há água — disse Terrus. — Há dezoito décadas que não chove. Há cento e oitenta e três dias, para ser exato. A maior seca em Abbenay desde há quarenta anos.

— Se continuar assim, teremos de reciclar urina, como fizeram no ano 20. Vai um copinho de mijo, Shev?

— Não brinques — disse Terrus. — É esse o fio da navalha em que caminhamos. Choverá o suficiente? As colheitas de folhas em Nascente Sul já estão perdidas. Ali não chove há trinta décadas.

Olharam todos para o céu dourado e nebuloso. As folhas denteadas das árvores sob as quais se sentavam, exóticas altas do Velho Mundo, descaíam nos ramos, empoeiradas, encaracoladas pela secura.

— Nunca mais Grande Seca — disse Desar. — Modernas estações de dessalinização. Prevenir.

— Podem ajudar a aliviar — concordou Terrus.

[...] A seca que começara no verão de 163 não encontrou alívio no inverno. No verão de 164 havia dificuldades e ameaça de desastre, se a seca continuasse.

O racionamento era rigoroso, as convocações de trabalho eram imperativas. A luta para cultivar comida suficiente e conseguir distribuí-la tornou-se conclusiva, desesperada. E, contudo, as pessoas não estavam todas desesperadas. Odo escreveu: «Uma criança livre da culpa da propriedade e do fardo da competição económica crescerá com o desejo de fazer o que precisa de ser

feito e com a capacidade de o fazer com alegria. É o trabalho inútil que ensombra o coração. O deleite da mãe que amamenta, do académico, do caçador bem-sucedido, do bom cozinheiro ou do artífice hábil, de alguém fazendo trabalho necessário e fazendo-o bem, esta alegria durável é talvez a mais profunda fonte de afeição humana, e de sociabilidade como um todo.»

Havia uma corrente subjacente de alegria em Abbenay nesse verão. Havia uma leveza no trabalho, por mais duro que este fosse, uma prontidão para abandonar todas as preocupações assim que se acabava de fazer o que podia ser feito. A velha categoria da «solidariedade» voltara à vida. Existe felicidade em descobrir que o laço é mais forte, afinal, do que aquilo que tenta destruí-lo.

No princípio do verão o CPD distribuiu cartazes sugerindo que as pessoas reduzissem o seu horário de trabalho em cerca de uma hora por dia, visto que as proteínas disponíveis nos refeitórios comuns eram agora insuficientes para um dispêndio de energia normal. A atividade exuberante nas ruas da cidade já estava a abrandar. As pessoas saíam do trabalho mais cedo e deambulavam pelas praças e pelos parques secos, sentavam-se à porta das oficinas e encetavam conversas com quem passava. A população da cidade diminuíra visivelmente, pois vários milhares tinham-se voluntariado ou sido colocados em trabalho agrícola de emergência. Mas a confiança mútua mantinha afastadas a depressão e a ansiedade. «Havemos de ultrapassar isto juntos», diziam, serenamente. E, mesmo abaixo da superfície, corriam grandes impulsos de vitalidade. Quando os poços dos subúrbios a norte da cidade falharam, foram colocados canos temporários por voluntários que trabalhavam no seu tempo livre, especializados ou não, adultos e adolescentes, e o trabalho foi feito em trinta horas.

Para o final do verão, Shevek foi colocado num recrutamento agrícola de emergência na comunidade de Nascentes Vermelhas, em Nascente Sul. Animados pela promessa de alguma chuva que tinha caído na estação das tempestades equatoriais, estavam a tentar replantar e colher um campo de grão de holum antes do regresso da seca.

[...] Após um ano de seca, as linhas de transporte normais eram insuficientes, apesar dos esforços ferozes dos trabalhadores dos transportes para satisfazer a procura. Eram a maior federação na sociedade odoniana: com organização própria, naturalmente, em sindicatos regionais coordenados por representantes que se reuniam e trabalhavam com os CPD local e central. A rede gerida pela federação de transportes era eficaz em condições normais e em emergências menores; era flexível, adaptável às circunstâncias, e os síndicos dos Transportes tinham grande orgulho profissional e de equipa. Chamavam às suas máquinas e dirigíveis nomes como *Indomável*, *Resistência*, *Come-Vento*; tinham lemas — Nós Chegamos Sempre Lá. — Nada É De Mais! — mas agora, quando regiões inteiras do planeta estavam ameaçadas pela fome imediata se a comida não chegasse de outras regiões, e quando grandes contingentes de trabalhadores de emergência tinham de ser transferidos, as exigências colocadas aos transportes eram mesmo de mais. Não havia veículos suficientes; não havia pessoas suficientes para os conduzirem. Tudo o que a federação tinha com asas ou rodas estava ao serviço, e aprendizes, trabalhadores reformados, voluntários e contingentes de emergência ajudavam a tripular os camiões, os comboios, os barcos, os portos, as estações.

O comboio em que Shevek seguia percorria curtas distâncias, seguindo-se longas esperas, pois

todos os comboios de provisões tinham precedência sobre ele. E depois, parou por um período de vinte horas. Um despachante com excesso de trabalho e falta de habilitações cometera um erro e ocorrera um acidente na linha.

A pequena cidade em que o comboio parou não tinha comida extra nos refeitórios nem nos armazéns. Não era uma comunidade agrícola, mas uma cidade de fábricas de cimento e pedra-pomes, construída na afortunada congruência de depósitos de cal e um rio navegável. Havia hortas feitas em camiões, mas era uma cidade dependente dos transportes para ter comida. Se as quatrocentas e cinquenta pessoas do comboio comessem, as cento e sessenta pessoas locais não comeriam. Idealmente, haveria uma partilha, todos comeriam um pouco e passariam um pouco de fome, em partes iguais. Se houvesse cinquenta, ou mesmo cem pessoas no comboio, a comunidade ter-lhes-ia guardado pelo menos um pedaço de pão. Mas quatrocentas e cinquenta? Se dessem alguma coisa a todos, ficariam sem nada durante dias. E, depois desses dias, chegaria o próximo comboio de provisões? E que quantidade de grão traria? Não deram nada.

Os passageiros, não tendo comido nada ao pequeno-almoço nesse dia, fizeram um jejum de sessenta horas. Não receberam uma refeição até a linha ser desimpedida, e depois o seu comboio teve de percorrer cento e cinquenta milhas até uma estação com um refeitório preparado para passageiros.

Foi a primeira experiência de Shevek com a fome. Ele jejuara por vezes, quando estava a trabalhar, porque não queria dar-se ao trabalho de comer, mas tivera sempre disponíveis duas refeições completas por dia: garantidas como o nascer e o pôr do sol. Ele nunca tinha pensado muito no que seria ter de passar sem elas. Ninguém naquela sociedade, ninguém no mundo, tinha de passar sem elas.

Enquanto ele ficava cada vez mais esfomeado, enquanto o comboio continuava parado, hora após hora, numa linha de manobras entre uma pedreira empoeirada e uma fábrica fechada, ele tinha pensamentos sombrios acerca da realidade da fome, e da possível incapacidade de a sua sociedade ultrapassar uma fome sem perder a solidariedade que era a sua força. Era fácil partilhar quando havia o suficiente, mesmo que não fosse muito, para todos. Mas, e quando não havia o suficiente? Aí entrava a força, o poder a fazer a lei; o poder e o seu instrumento, a violência, e o seu mais poderoso aliado, os olhos que fingem não ver.

Tradução de Fernanda Semedo © Edições Saída de Emergência, 2017.

Ecotopia:
Os Cadernos de Apontamentos e os Relatos de William Weston (1975)

[Ecotopia: The Notebooks and Reports of William Weston]

Ernest Callenbach

(1929-2012)

Livro de culto nos anos 70, *Ecotopia*, do escritor norte-americano Ernest Callenbach, tornar-se-ia central para a criação de partidos políticos com preocupações ecológicas (os chamados partidos "Verdes) na Europa, nos Estados Unidos, e um pouco por todo o mundo. No posfácio à edição comemorativa dos trinta anos da sua publicação, Callenbach conta como o livro foi rejeitado por vinte editoras de Nova Iorque antes de o conseguir publicar, em 1975, graças ao apoio financeiro de alguns amigos. Hoje está traduzido para várias línguas e o impacto de muitas das suas propostas utópicas continua a fazer sentir-se no nosso quotidiano, sempre que este é orientado para uma vida mais sustentável.

Ecotopia imagina — e exemplifica com detalhe — como uma sociedade pacífica e ecológica pode abandonar a devastação e a exploração da Natureza, e desenvolver-se de forma sustentável. Por isso, Callenbach, nesse posfácio, prefere chamar-lhe uma "politics fiction", isto é, um conjunto de políticas apresentadas através da ficção, ou, por outras palavras, uma consciência ecológica traduzida em políticas de bem comum através da literatura. Esta narrativa utópica capta bem o *Zeitgeist* da época, dando conta de muitas das preocupações verbalizadas publicamente pelos movimentos de contracultura liderados por ecologistas, feministas e pensadores da Nova Esquerda. Na década de setenta, a investigação e a inovação tecnológica na área da ecologia começavam a despontar e termos como "sustentabilidade" estavam ainda a dar os primeiros passos, mas as preocupações ambientais faziam-se sentir em diversos quadrantes: a *Greenpeace* manifestava-se frequentemente contra a poluição das águas e do ar, os testes atómicos e a morte de animais; a crise do petróleo levaria à procura de diferentes fontes de energia e a construção de centrais de energia atómica começava também a suscitar protestos; e os ecologistas E. F. Schumacher e Murray Bookchin divulgavam a ideia de "small is beautiful" ("menos é mais"), começando-se a perceber a importância de "pensar globalmente, agir localmente". No entanto, as sociedades ocidentais continuavam a alimentar uma cultura de desperdício e de consumismo supérfluo, cada vez mais dependentes dos carros e dos ecrãs, à mercê da aceleração dos ritmos de vida típicos das sociedades ultra-industrializadas. *Ecotopia* responde a estas ansiedades ao apelar a uma mudança de mentalidade e à adoção de novos modos de vida que coloquem a sustentabilidade do planeta no centro das nossas preocupações. E ao oferecer esperança, imaginando uma

nova vida para lá do consumo e do crescimento desenfreados que pareça plausível e apelativa.

Escrito em 1974, a ação do livro passa-se num futuro próximo (em 1999), numa nova comunidade chamada Ecotopia formada por Washington, Oregon e a Califórnia do Norte, depois de estes estados se separado do resto dos Estados Unidos em 1980 e optado por viver de forma independente. No centro da trama está William West, um jornalista do *Times Post* destacado para visitar esta experiência social durante seis semanas, explicando o seu funcionamento. Daí o subtítulo da obra, *Ecotopia: The Notebooks and Reports of William Weston* [*Ecotopia: Os Cadernos de Apontamentos e os Relatos de William Weston*]. O livro consiste numa série de entradas de diário e relatórios de Weston, o primeiro jornalista a visitar este país depois da Separação, dando conta da sua viagem e das diferenças que encontra entre as duas sociedades: a que deixou, industrializada, e a que encontra para lá das montanhas da Serra Nevada, fundada em princípios que procuram o equilíbrio entre os humanos e a natureza. Os ecotopianos são calmos e descontraídos e preferem caminhar, andar de bicicleta ou usar transportes comunitários. Há zonas na cidade onde os carros são proibidos (as chamadas "carfree zones") e quando os ecotopianos recorrem a transportes individuais, optam por usar veículos elétricos. Como escreve Weston numa das suas entradas, intitulada "Care-less living in Ecotopia new towns", viver sem carros é uma das chaves para uma vida mais relaxada, como o mostra o jogo fonético da palavra "car-less", que pode simultaneamente significar "sem carro" (car-less) e "descontraído" (careless).

No que diz respeito à alimentação, todos comem comida orgânica, produzida localmente. A fruta é produzida para ser nutritiva e saber bem, não para parecer bem, como explicam os ecotopianos, e a produção agrícola de excedentes é evitada para não esgotar os solos. Utilizam-se fertilizantes orgânicos naturais, eliminam-se as práticas poluentes (típicas das agroindústrias) e erradica-se a produção de alimentos processados e embalados por questões de saúde. E, como se pode ler também no excerto aqui selecionado, há uma preocupação constante com o tratamento dos desperdícios (lixo e esgotos), procedendo-se à reciclagem e à compostagem, de modo a diminuir a perturbação da estabilidade ecológica. Tudo isto é conseguido não através de políticas impostas, mas da persuasão moral ou da partilha de uma consciência ecológica.

Mais tarde, Callenbach viria ainda a publicar entre outros livros, *Ecotopia Emerging* (1981), uma prequela de *Ecotopia*, explicando como se deu a separação, para além de textos não-ficcionais sobre questões ecológicas, como *Living Cheaply with Style* (1977). O autor norte-americano fundou ainda a revista *Film Quaterly* nos anos 50, tendo sido seu editor e crítico de cinema durante mais de três décadas.

Marinela Freitas

Comida, esgotos e "estados-estáveis"

São Francisco, 6 de maio. Quando chegámos ao Ministério da Comida para a minha entrevista com a ministra, senti-me desapontado ao saber que estava demasiado ocupada para me receber. Fui antes apresentado a um ministro adjunto, um homem com trinta e poucos anos que me atendeu com um fato-macaco vestido. [...]

O ministro adjunto, como muitos ecotopianos, é desconcertantemente descontraído, com uma voz cava, sem pressa. Estendeu-se ao comprido sobre almofadas tecidas, a um canto do soalho banhado pelo sol, sob uma clarabóia com uma espécie de hera suspensa ali próxima, e o assistente aqueceu água quente para o chá num bico de Bunsen. Acocorei-me desajeitadamente e comecei a fazer as minhas perguntas, preparadas com todo o cuidado, acerca da produção agrícola ecotopiana. Foram ignoradas. O ministro adjunto insistiu em pôr-me um pouco "ao corrente" de tudo aquilo. Começou depois a falar, não sobre agricultura, mas sobre esgotos. O primeiro grande projeto do seu ministério após a independência, disse, tinha sido pôr a cadeia alimentar do país numa base estado-estável: os restos dos alimentos, os esgotos e o lixo foram transformados em fertilizantes orgânicos e aplicados no solo, entrando novamente no ciclo de produção alimentar. Nesse sentido, foi exigido a todos os lares ecotopianos que separassem compulsivamente o lixo em categorias compostáveis e recicláveis, naquilo que devia ser um enorme consumo de esforço pessoal; e foi igualmente necessária uma extensa frota de camiões de lixo. [...]

— Ali nos meus papéis — disse — pode encontrar relatos históricos de somas avultadas despendidas em incineradoras para queimar a lama dos esgotos. Os que as conceberam vangloriavam-se relativamente às torres livres de fumo e nevoeiro. Claro que fomos acusados de "socialismo de esgoto", como os nossos antecessores de Milwaukee. Contudo, construímos um sistema nacional para secagem da lama e produção de fertilizantes naturais. Sete anos depois, pudemos dispensar por completo os fertilizantes químicos. Isto foi conseguido graças à reciclagem das águas residuais, à compostagem do lixo, à confiança nas novas culturas que fixavam o nitrogénio, e na rotação das mesmas, e em métodos de utilização do esterco animal. [...]

Depois perguntei-lhe acerca da produção e do processamento de alimentos ecotopianos. Sabia que ele devia estar a par dos grandes feitos da nossa indústria alimentar nas décadas mais recentes, não apenas através da introdução de carne sintética e de outros alimentos proteicos, mas também a nível dos pré-cozinhados e da embalagem. Seria curioso ver como iria ele justificar as práticas regressivas que, segundo muitos rumores, fizeram regredir a agricultura ocidental à idade das Trevas, e os cozinheiros às suas tábuas de corte e aos fornos quentes (os micro-ondas são ilegais na Ecotopia). Volto a citar a sua reposta na íntegra. Começo a perceber que se trata de uma forma característica de os ecotopianos justificarem políticas extremistas.

— Não se esqueça — disse — que, no início, a Ecotopia deparou-se com um admirável excedente na sua capacidade de produção alimentar. Só a Califórnia produziu um terço dos alimentos consumidos nos Estados Unidos. Oregon e Washington tiveram uma produção colossal de frutos e cereais. Assim, pudemos produzir algo como cinco vezes a quantidade de alimentos de que a nossa própria população precisava. Com o fim da exportação de alimentos para os E.U.A.

devido às crises políticas, o problema foi como reduzir drasticamente a nossa produção agrícola. Ao mesmo tempo, queríamos acabar com as práticas extrativas e poluentes na agricultura. Felizmente, as novas políticas de emprego, que reduziram a semana normal de trabalho para cerca de vinte horas, ajudou muito. Fomos também capazes de absorver um certo excedente da mão-de-obra agrícola, aplicando-a na construção dos nossos sistemas de reciclagem. Juntamente com a simplificação no processamento de alimentos, poupámos também muito ao nível da distribuição. Como bem sabem os nossos merceeiros, uma loja que comercialize mil artigos é muito menos difícil e dispendiosa de operar do que uma com cinco mil ou mais, como as vossas. Mas, provavelmente, as nossas maiores economias foram alcançadas ao acabarmos simplesmente com a produção de muitos alimentos processados e embalados. Estes foram banidos por razões de saúde ou postos na lista das Más Práticas.

Isto soava a um buraco capaz de albergar uma ratazana grande e bastante totalitária.

— Que listas são essas e de que forma são impostas? — perguntei.

—Na verdade, não são de todo impostas. Digamos que são antes um mecanismo de persuasão moral. Mas são meramente informais. São emitidas por grupos de estudo de consumidores. Geralmente, quando um produto entra numa lista dessas, a procura por esse mesmo produto cai a pique. A empresa que o produz normalmente tem de parar a produção ou arranjar meio de o vender em lojas especializadas.

— Mas decerto esses comités não tomam decisões por si mesmos, sem suporte científico ou autorização do governo…

O ministro adjunto esboçou um sorriso triste.

— Na Ecotopia — disse — vai encontrar muitas, muitas coisas que acontecem sem autorização do governo. Mas os comités de estudo atuam segundo pareceres científicos o mais sofisticados e independentes possível. Os cientistas na Ecotopia estão proibidos de aceitar pagamentos ou favores de outro estado ou de empresas privadas para todo e qualquer parecer ou aconselhamento que prestem. Portanto, a nível de probidade, estão em pé de igualdade com qualquer outro cidadão. Como tal, evitamos a lamentável situação de termos os especialistas em petróleo a soldo das petrolíferas, os especialistas em agricultura a soldo das agroindústrias, e por aí adiante. [...]

O ministro adjunto pôs-se de pé, dirigiu-se às prateleiras e tirou meia dúzia de panfletos.

— Vai encontrar informação importante aqui compilada — disse. — Deixe-me recomendar-lhe que depois de a ter digerido siga o modo de vida ecotopiano, sem o desperdiçar.

Tradução de Carla Morais Pires.

“Um homem em Shasta” (1987)

Isabel Cristina Pires

(1953-)

Isabel Cristina Pires é uma psiquiatra, poeta e ficcionista portuguesa. Estudou Medicina na Universidade de Coimbra e especializou-se em Psiquiatria, tendo sido durante vários anos Diretora Clínica do Hospital Psiquiátrico do Lorvão. A partir dos anos 80 começou a publicar regularmente prosa e poesia, estreando-se com *Universal, Limitada* (1987), livro pelo qual recebeu o Prémio Caminho de Literatura Científica e o Prémio Revelação da revista *Mulheres.* O livro é composto por vinte e nove contos, entre os quais, o texto aqui antologiado, “Um homem em Shasta”, e está também traduzido para catalão. Nos anos seguintes, a escritora publicou ainda, na ficção, títulos como *A Árvore das Marionetas* (1989; romance), *A Casa em* Espiral (1991; contos) e *O Nome do Poeta* (2001; romance), e, na poesia, obras como *A Roda do Olhar* (1993), *À Porta de Nárnia* (1995), *Cobra de Papel* (1997), *Todas as Cores do Azul* (2001), *Deserto Pintado* (2007), *O País das Ondas à Janela* (2013), *Cidade das Imagens* (2015) e *Rasura no Ar* (2016). A autora está ainda representada em diversas antologias de poesia e conto, quer em Portugal quer em países como Espanha, França, Alemanha, Itália e Canadá.

O excerto selecionado retirado da pequena história de ficção científica “Um homem em Shasta” dá conta da *hubris* humana, da desmesura da sua arrogância enquanto espécie predatória e colonizadora. “Selvagem, selvagem, selvagem, aquela terra de Shasta!” — assim começa o conto sobre um viajante espacial que chega a um planeta situado numa região muito pouco conhecida e sobre a qual pouco se sabe. Embora pressinta o perigo (“havia como que uma premonição no ar”), este explorador desvaloriza-a já que, no horizonte, apenas vê coelhos brancos, planícies verdes e uns “estranhos montículos rochosos de cor negro-acastanhada”. Apesar do clima ameno e das enormes planícies, não parece haver herbívoros de grande porte, nem carnívoros predadores, nem aves, nem insetos. Apenas coelhos brancos, muitos. O que lhe causa estranheza. Ainda assim, volta a desvalorizar as peculiaridades deste estranho ecossistema e, cansado da insípida ração espacial — que consiste em comida reidratada —, decide apanhar dois coelhos e comê-los. Mal esventra os animais, para os analisar antes de os ingerir, percebe que está condenado à morte. O verdadeiro predador escondido em Shasta entra em cena e de predador, o homem passa a presa.

Este é um conto premonitório sobre as consequências letais da interferência abusiva nos ecossistemas. A violência predatória da refeição (“Abateu os coelhos com um gesto firme e fez uma

incisão no abdómen de um deles para lhe retirar as vísceras") será respondida com o mesmo nível de violência em Shasta, desestabilizando a ontologia alimentar que informa as ações deste explorador humano, nomeadamente a dinâmica de presa e predador. Para este homem, pensar no Outro como um objeto de consumo, que possa saciar a sua fome, é entendido como natural. E é esta atitude especista — a arrogância de uma espécie que se atribui o direito de explorar, escravizar e matar as outras espécies, por si consideradas inferiores — que continua a estar na base de uma crise ecológica que ameaça hoje a própria existência da espécie humana enquanto tal.

Marinela Freitas

Selvagem, selvagem, selvagem aquela terra de Shasta!

O homem encontrava-se no alto de um monte, e olhava a vastidão imensa diante de si. O olhar perdia-se no horizonte ondulado pela relva. Aqui e além erguiam-se enormes penedos arredondados, como que brotando da planície, que davam uma nota de estranheza àquilo tudo. Atraíam-lhe o olhar, mas assustavam-no ao mesmo tempo.

[...] Havia como que uma premonição no ar, um aviso intangível de perigo. Virou a cabeça ao ouvir um ruído. Nada. Apenas um rato almiscarado que se esgueirava para a sua toca.

Já vira coelhos selvagens, às centenas. A planície relvada estava juncada de luras, e tinha surpreendido os seus olhinhos rosados e brilhantes olhando-o sem surpresa.

Quase nada se sabia sobre aquela região, ainda pouco explorada. Os relatórios preliminares da sonda apenas revelavam abundância de vida animal e vegetal, muita água, um clima suave e húmido, ausência de jazidas minerais e uma particularidade curiosa: a existência de uma quantidade de crípton na atmosfera, quase atingindo os 15% na amostra analisada.

O sol de Shasta incidia sobre a sua nave, fazendo-a resplandecer. Mas isso não lhe deu prazer, antes o fez sentir-se inquieto e frágil. Outra vez aquela sensação de uma ameaça secreta.

[...] Encolheu os ombros e dirigiu-se à nave para comer a ração daquele dia. Não sabia até que ponto havia compatibilidade metabólica entre o seu organismo e as substâncias alimentares de Sashta.

Sentou-se cá fora para comer ao ar livre; e espreguiçou-se de puro prazer. O vento soprava em lufadas brandas como se o acariciasse. Sentia-se agora descontraído e lúcido, olhando os coelhos que saltitavam por ali sem mostrar receio.

A comida reidratada era terrivelmente insípida, como sempre. E se apanhasse um daqueles coelhos que pululavam na planície? Apetecia-lhe um guisado quente, rescendente, saboroso, com muito molho… sentia crescer água na boca só de pensar nisso.

[...]

Voltou para trás, pensando nos animais que avistara. Onde estariam os herbívoros de grande porte? E os carnívoros predadores? Onde estavam as aves e os insectos? Aquelas relvas imensas exigiam grandes manadas de búfalos, bandos de patos, libélulas irisadas. É verdade que conhecia apenas uma pequena parte daquela terra, mas ainda assim era de estranhar. E a cor branca de todos os animais, porque seria? Não mimetizavam a neve, que não existia naquele clima brando. Formavam até um alvo bem visível, mas a verdade é que não existiam predadores; pelo menos por ali.

Estas reflexões acompanharam-no até à nave. Entretanto, capturara dois coelhos praticamente à mão. Pegou-lhes pelas orelhas e não lhe morderam, limitando-se a fixá-lo com os seus olhos claros. Pareciam cegos.

Isso não o preocupava muito, tanto mais que se dispunha a analisá-los histoquimicamente antes de os meter numa panela. E sorriu, levemente divertido: as estranhezas, os mistérios, o insólito, multiplicavam-se por esse universo quase infinito, mas em toda a parte se repetiam os mesmos gestos: comer e saborear, dormir e sonhar, andar e olhar…

Abateu os coelhos com um gesto firme, e fez uma incisão no abdómen de um deles para lhe retirar as vísceras; para sua grande surpresa, não saiu sangue, mas sim uma quantidade de líquido seroso e incolor, com um cheiro adocicado. Linfa? Espichou os lábios e pôs um pedaço de carne

amarelada no histo-analisador. Dirigiu-se para a entrada, enquanto esperava o resultado, a fim de reparar o circuito de abertura.

[...] Nesse momento sentiu um estremeção na nave, como se ela se estivesse a afundar em areia movediça; saltou para fora. A nave enterrava-se lentamente no solo, até que parou a meia altura, com um ruído cavo. Perante os seus olhos estupefactos, todas as peças que continham metal sob qualquer forma desapareceram, como que volatilizadas. Ficaram apenas as peças de plástico, que caíam a esmo como num pesadelo. [...]

Algo lhe chamou a atenção no meio dos papéis que o vento começara a dispersar: o relatório vermelho do histo-analisador. Agarrou-o quase sem pensar e obrigou-se a lê-lo, como se esse acto de disciplina lhe restituísse a ordem das coisas.

Sorriu com alguma amargura. Era então assim? Não havia quaisquer traços de ferro no animal analisado. Shasta, o inofensivo planeta dos coelhos e da relva, era ávido de metal, e absorvia todos os seres vivos ou inanimados com que entrasse em contacto. Não havia qualquer esperança de sobrevivência. E o homem amaldiçoou-se com raiva.

Alguns dias depois, após uma lenta digestão, um novo penedo acastanhado e negro apareceu à superfície de Shasta. E nenhuma relva crescia em cima dele.

Cidade da Carne: GalxMente I (1993)

Luís Filipe Silva

(1969-)

Luís Filipe Silva é um dos autores que mais tem contribuído para a produção e divulgação da ficção científica em Portugal. Publicou, entre outros títulos, o livro de contos *O Futuro à Janela*, pelo qual recebeu o Prémio Caminho de Ficção Científica em 1991; *A GalxMente*, uma *space opera* publicada em dois volumes em 1993; *Terrarium — Um romance em Mosaicos*, escrito em parceria com João Barreiros e publicado em 1996; e *Aquele Que Repousa na Eternidade*, uma novela lovecraftiana publicada em 2006. O seu contributo para o campo da ficção científica em Portugal tem passado também pela divulgação da obra de outros autores, já que não só traduziu para o português obras de Michael Swanwick, Greg Bear e Frietz Liber, como coorganizou coletâneas importantes como *Vaporpunk: Relatos Steampunk Publicados sob as Ordens de Suas* Majestades (2010, com Gerson Lodi-Ribeiro), e *Os Anos de Ouro da Pulp Fiction Portuguesa* (2011, com Luís Corte Real). Para além disso, escreve regularmente sobre ficção científica no seu blogue *TecnoFantasia.com*, tendo colaborado como crítico literário no *Diário de Notícias* e na *Bang!,* a revista da Editora Saída de Emergência dedicada a obras de Fantasia, Ficção Científica e Horror, bem como em várias outras publicações ligadas à área. A obra de Luís Filipe Silva está ainda representada em várias antologias de contos, em Portugal e em Espanha, Brasil, Sérvia e Estados Unidos.

O excerto aqui antologiado é retirado do seu primeiro romance — *A GalxMente* — publicadoinicialmente em dois volumes: *Cidade da Carne* (GalxMente I) e *Vinganças* (GalxMente II). No primeiro livro da duologia, *A Cidade da Carne*, somos apresentados ao universo futurista da GalxMente, povoado por dois tipos de pessoas: as humanas e as transhumanas, chamadas "Padrões". As primeiras são de carne e osso, as segundas, são individualidades virtuais que nascem na Medula, fazendo parte da GalxMente — uma "wetware" ou "superconsciência" cuja rede informática atinge uma escala planetária. As humanas, corpos sujeitos ao sofrimento e à degenerescência, são mortais; os Padrões Informáticos, consciências individuais que poderão durar cerca de 1152 anos, estão mais perto da imortalidade caso sejam incorporados no tecido da rede. Estes últimos podem usar corpos clonados especialmente para o efeito, que descartarão depois, já que, graças a um *chip* implantado, um Padrão pode facilmente copiar-se ou transferir-se para outro corpo, para a rede ou para outro sistema cibernético em qualquer planeta, sem perder informação. O fascínio pela transcendência, típico do transhumanismo, gera, ao mesmo tempo, em

A Cidade da Carne, uma nostalgia pelo corpo e um fascínio mórbido pela morte e pelas emoções extremas a ela associadas.

Desta aventura pela GalxMente, foi selecionado um episódio de comensalidade vivido por jovens Padrões. Aí encontramos Omar e Sandrayne, dois Padrões que adquirem corpos para participar no Festival na Cidade da Carne, no momento em que se preparam para fazer uma refeição em casa de Tom e Linda. Para Sandrayne, esta é a primeira experiência no mundo físico, pelo que a jovem revela alguma dificuldade em habituar-se à explosão de sensações que a ingestão de bebida e de comida causa no metabolismo do invólucro que usa. O banquete preparado e desfrutado pelo grupo é excessivo e hedonista, como acontece com tudo o que estes jovens Padrões fazem, sempre em busca de sensações extremas e arriscadas, mesmo que isso signifique uma experiência canibal.

Marinela Freitas

[...]

Ela mexeu-se no leito e Omar retorceu-se para se acomodar à nova posição. Entrara em pânico quando a indisposição a acometeu. Conhecia a falta de experiência dela no mundo físico, a sua fragilidade. Mas não tivera medo por essa razão; egoisticamente, sentira o velho receio de ficar outra vez despojado. Perdido. Só. Um receio ilógico, pois bastar-lhe-ia segui-la para a GalxMente para se reunir a ela. Mas esse teria sido um fracasso. O facto de terem adquirido corpos da pertença deles, e não alugados, era um marco de sucesso, que uma eventual fuga poderia negar. Com a fuga, ela teria medo de arriscar de novo. Ir-se-ia transformar. Iria transformá-los a ambos. [...]

Wangh interrompeu o seu devaneio. Vinha convidar Sandrayne a experimentar a comida, pela primeira vez; como esperava, Sandrayne ainda se sentia escaldada pela experiência anterior e recusou.

— Bem, se não comeres, em breve perderás as forças. A comida é o combustível do corpo, como as células nucleares são o dos autómatos.

Sandrayne olhou-o desconfiada.

— E não me fará mal?

Wangh sorriu.

— Sandrayne, o que aconteceu contigo foi negligência nossa. Não tinhas qualquer capacidade para digerires tanto álcool da primeira vez. Quando experimentares de novo, vais ver que não há problema nenhum e como te fará sentir bem. Confia em nós. Não vamos deixar que o erro se repita.

Sandrayne ficou pensativa durante alguns momentos. Depois ergueu o rosto para Omar (ainda se encontrava deitada, com a cabeça pousada no colo dele) e perguntou-lhe:

— O que me dizes, Omar? Arrisco? [...]

— Bem, hoje de manhã aprendeste que um corpo te pode dar experiências desagradáveis. Que tal se agora tentasses descobrir as agradáveis?

Wangh lançou-lhe um olhar mudo de agradecimento. Sanrayne ponderou o conselho, e depois anunciou calorosamente:

— Está bem, arrisco.

Deu um pulo, mais vigorosa do que fizera dar a crer, e correu para a sala, arrastando pela mão um Omar contente de alívio. A mesa, que tinha sido posta pelos autómatos de Tom (era a sua casa), aguardava-os, rodeada pelos outros quatro elementos do grupo, sentados e prontos para comer.

— Comer é mais um ritual dos corpos? — perguntou Sandrayne, como se estivesse indignada por tudo o que os corpos faziam ter de ser feito dentro de um ritual estabelecido.

— Não necessariamente — respondeu Wangh. — Mas quando um grupo se reúne, é muito mais divertido.

E, de facto, estabelecia-se um ambiente diferente, quando corpos de Padrões diversos experimentavam em conjunto um ato de prazer comum. Neste caso, era o preencher dos sabores dentro da boca, o identificar e maravilhar com a complexidade de cheiros e cores e texturas de carne e vegetais, que excitavam um conjunto bem definido e centralizado de sentidos, mas Omar via nesse ato mais uma manifestação de comunicar subtil e invisível de corpos ou personalidades que experimentam, que vivem, em comum uma situação. [...]

A mesa estava recheada de camarão cozido com arroz de tomate, bacalhau e batatas estufadas com vegetais, sardinhas cruas, leitão guarnecido, carne de cavalo, mangas, kiwi, doce de noz-moscada, torresmos, pasta de marisco, bife de soja, banana frita, escaravelhos recheados com molho, tarte de amêndoa, vinho, sumo de meloa, gelado de chocolate, pão ázimo, farinheira, lombo de vitela, fatias de serpente, delícia de cenoura, lasanha, guaraná e saké. As iguarias eram trazidas pelos autómatos, uma a uma, em pequenos recipientes circulares, aquecidos, que eram provados e passados ao parceiro. Sandrayne teve de relembrar o ato de mastigar e engolir (tinha a tendência natural de engolir pedaços inteiros) mas o corpo possuía conhecimentos próprios, gravados (segundo contou Tom) no sistema límbico do cérebro de suporte.

— O misticismo que rodeia o presumível "conhecimento do corpo", a "influência da carne", não passa de rotinas pré-gravadas numa região do cérebro que tomam o controlo quando as circunstâncias o exigem; o que permite ao padrão concentrar-se em assuntos mais interessantes — especificou Tom. — Acontece que os Padrões preferem um pouco de misticismo ao trabalho de perguntarem à Medula e serem elucidados.

[...]

O carro acelerou ao longo da avenida movimentada, repetindo o caminho que pela manhã haviam percorrido. Sandrayne ia encolhida no banco traseiro, algo desconfortavelmente. Sentia-se *cheia*; o banquete tinha, de facto, sido majestoso, o que a conseguira surpreender — não julgara que fosse possível experimentar novas sensações com uma função que já tinha executado. Mas os vizinhos de Tom haviam coberto uma mesa larga, imensa, com uma inúmera variedade de texturas e de sabores. Ao provar a primeira, uma massa gelatinosa muito doce, o que lhe fez crescer água na boca, apercebeu-se de que o corpo estava realmente com fome, e que transbordava de prazer quando era preenchido. Deu liberdade à sua fome, atacando todos os pratos a que deitava os olhos, entregando-se por completo à luxúria da saciação. As substâncias, de cor e aspeto indeterminado no lusco-fusco da sala, derretiam-se-lhe na boca, transformando-se em líquido, invadindo-a de um paladar fresco e sensual. Ficou absorta dos outros Padrões, que se reuniam em grupos para descansar. Omar não tinha tentado abordá-la; devia ter ficado magoado com a hostilidade da sua anterior resposta. Não se preocupou. Quem se preocuparia, quando o anfitrião acabara de apresentar as iguarias da noite: vermes vivos, pequenos animais e insetos que se engoliam inteiros, e que se sentiam remexerem e lutarem, enquanto deslizavam pelo tubo digestivo. Uma sensação estranha, para não dizer mais. E o clímax da noite: carne de corpos, extremamente dispendiosa e extravagante, que Sandrayne recusou após a primeira dentada, por ser muito doce. Lembrava-se de ter pensado, a dado momento, que o festim não passava de uma exibição de nível e estatuto, uma falta de gosto incrível, mas não se deixou perturbar, porque lhe permitia viver experiências a que de outro modo não teria acesso. Talvez os valores fossem diferentes, entre os encarnados. Talvez fosse a maneira correta de atuar.

[...]

Ladrão da Meia-Noite (2000)

[*Midnight Robber*]

Nalo Hopkinson

(1960 -)

Nalo Hopkinson é um dos grandes nomes do Afrofuturismo, juntamente com autores como Octavia Butler e Samuel R. Delany. Nascida na Jamaica, esta escritora premiada, cresceu na Guiana, em Trinidad e no Canadá, onde vive desde os dezasseis anos. A sua obra tem sido aclamada por trazer para a ficção científica e especulativa uma visão singular e pelo modo como nela tem incorporado a língua, a história e as tradições orais e escritas da literatura caribenha. O seu primeiro romance, *Brown Girl in the Ring*, publicado em 1997, valeu-lhe, entre outros prémios e nomeações, um Locus Award para Melhor Primeira Obra, e serviu de inspiração ao filme *Brown Girl Begins* (2017), da realizadora Sharon Lewis. Em 2000, Hopkinson publicou *The Midnight Robber [O Ladrão da Meia-Noite]*, aqui antologiado, a que se seguiu a premiada coletânea de contos *Skin Folk*, em 2001, e romances como *The Salt Roads* (2004; Gaylactic Spectrum Award), *The New Moon's Arms* (2008; Prix Aurora Award e Sunburst Award), *The Chaos* (2012) e *Sister Mine* (2013). Em 2015, a autora publicou ainda a coletânea de contos *Falling in Love with Hominids* e, em 2018, a novela gráfica *House of Whispers: The Power Divided.* Como editora, Hopkinson organizou duas antologias de ficção, *Whispers From the Cotton Tree Root: Caribbean Fabulist Fiction* (2000), com contos de autores caribenhos, e *Mojo: Conjure Stories* (2003), tendo ainda coorganizado, com Uppinder Mehan, a antologia de contos de autores africanos, asiáticos, nativos, americanos e ingleses de cor, *So Long Been Dreaming: Postcolonial Visions of the Future* (2004). Para além de escritora, Hopkinson é professora de escrita criativa na Universidade da Califórnia-Riverside.

O excerto selecionado é retirado da obra *The Midnight Robber* [*O Ladrão da Meia-Noite*] (2000), uma espécie *de bildungsroman* futurista protagonizado por Tan-Tan, uma descendente de emigrantes caribenhos que será forçada a adotar a *persona* de "Robber Queen" ("Rainha Ladra") para sobreviver num ambiente distópico. A ação passa-se num futuro distante em que os povos Afro-Caribenhos colonizaram planetas longínquos com a sua tecnologia, incluindo o planeta Touissant. Nessas colónias, tudo o que se passa é monitorizado através de um sistema de vigilância planetário, uma nano-rede chamada "Grande 'Nancy Web" ou "Granny Nanny" (numa versão só aparentemente mais benigna do que a do "Big Brother", de Orwell). Quando a história começa, encontramos Tan-Tan a preparar-se para festejar o Carnaval. As máscaras mais populares são as dos "Midnight Robbers", ou seja, disfarces de ladrões da meia-noite, típicas no

Carnaval de Trinidad. Esta figura distingue-se pelas suas roupas (um largo chapéu, uma capa, adornos com os motivos de caveiras e caixões, e armas, como facas, pistolas ou espadas) e pela sua capacidade retórica ("Robber talk"), exibida na capacidade de contar, de forma articulada, todas as suas conquistas e feitos, utilizando enigmas, rimas, citações e dando-lhe, até, um toque sobrenatural. Tan-Tan sonha em vestir-se de "Robber Queen" e, por isso, treina incessantemente a sua capacidade verbal.

No entanto, a sua vida sofrerá um revés quando o pai de Tan-Tan, Antonio, o Mayor de Cockpit County, se separa da mãe e mata um homem, sendo depois enviado para o planeta-prisão de "New Half-Way Tree" [Nova Árvore a Meio-do-Caminho] pelo seu crime. "New Way-Half Tree" é o oposto de Touissant: este é civilizado, o outro, não. "New Way-Half Tree" é a sombra de Toussaint, o seu espelho, o seu reverso, a sua outra dimensão; é para lá que são enviados todos os ladrões, os criminosos e os vagabundos: "New Way-Half Tree is the place for the restless people", como se lê no início do romance. Separados da sua comunidade, Tan-Tan e o pai vão viver para uma colónia humana chamada Junjuh Town, mas o pai de Tan-Tan, outrora rico e respeitado, tem dificuldades em adaptar-se a este planeta agreste. Quando a protagonista faz 16 anos, o pai abusa dela e Tan-Tan mata-o para se defender. Em fuga, Tan-Tan encontra abrigo junto dos povos nativos do planeta, os *douen* (no folclore caribenho, *douen* é utilizado para referir crianças que morreram antes de lhes ter sido atribuído um nome). Estas criaturas, que se assemelham a pássaros ou morcegos, aprenderam um pouco da língua dos colonizadores, a que chamam "Anglopatwa", e têm um código de justiça diferente: Tan-Tan será perdoada quando devolver duas vidas ao mundo em compensação por aquela que ela que tirou.

O excerto selecionado diz respeito ao momento em que Tan-Tan faz a sua primeira refeição junto da árvore Papa Bois, que alimenta os *douen*, acompanhada por Chichibud, o primeiro amigo indígena que a heroína faz, e a sua mulher Benta. Quando o ancião Res lhe oferece uma rela (espécie de rã) para comer, Tan-Tan é colocada perante um problema: para provar que os seus anfitriões podem confiar nela, terá de ser capaz de ultrapassar as diferenças culturais entre ambos.

Marinela Freitas

O primeiro dos homens *douen* chegou até eles. Olharam fixamente para Tan-Tan, balbuciaram qualquer coisa a Chichibud, que chilreou de volta tão depressa quanto pôde. Benta soltou um grito agudo e bateu as asas. Uma completa cacofonia. Como poderia alguém fazer algum sentido e ser ouvido no meio de toda aquela algazarra?

Havia dois tipos de seres-morcego, reparava agora Tan-Tan. Um tinha membros como os de Chichibud, com as duas pernas posteriores voltadas para trás. Uns eram revestidos por longos pelos; outros, que pareciam mais velhos, tinham-nos perdido. A maior parte deles tinha abas de pele que se estendiam entre os braços e o corpo. A criança *douen* conseguia voar! O outro tipo de morcego devia ser uma nova criatura. Tinha as penas num desalinho, espetadas como cabelo acabado de acordar. Mas que tipo de criaturas eram, com bicos metade focinho e cheios de dentes? Algumas caminhavam curvadas para a frente, como se tivessem acabado de adotar uma postura vertical. Saltitavam como *douens*, em vez de caminharem ou de correrem como Benta. Pela primeira vez, Tan-Tan reparou que os pés das criaturas e dos *douen* pareciam quase iguais.

Chichibud saltou do seu assento para o banco da árvore e disse a Tan-Tan:

— Tu, no *Papa Bois*, a árvore-papá que abriga *nós* e dá de comer *a nós*... Todas as nações *douen* têm a sua. Vem em paz a minha casa, Tan-Tan. E quando partires, vai com amizade.

[...]

Tan-Tan não queria lidar com mais nada daquilo, *oui*? Sentou-se no banco da árvore a tentar refletir. Algo tombou do ar, caindo-lhe no colo. Era pequeno e macio. Ela olhou para cima. O velho Res estava mesmo por cima dela. Sob aquela luminosidade densa, Tan-Tan não conseguia ver o que ele lhe atirara, porém pegou naquela coisa, segurando-a à contraluz para tentar ver mais distintamente. A coisa retorcia-se-lhe nos dedos. Era uma rela viscosa.

— Aahh! — fez Tan-Tan para se livrar dela, mas Chichibud foi mais rápido. Dando um salto, cerrou a sua mão à volta da de Tan-Tan. A rela contorcia-se na gaiola feita a duas mãos. Tan-Tan tentou libertar-se. Detestava coisas viscosas, recordavam-lhe todas as formas e mais algumas que o seu papá lhe ensinara de um corpo produzir muco.

Mas Chichibud manteve as mãos bem firmes.

— Calma aí! — disse alto e bom som, como se quisesse que todos ouvissem. — Foi presente Res deu a ti. A carne de rela crua é a mais doce que tem. Tan-Tan, isso querer dizer que ele te aceitar como hóspede em nós, árvores-papás. Tu teres de agradecer ele e comer a rela.

Tan-Tan respondeu num tom sibilante:

— Ficaste lelé ou quê? Comer essa porcaria?

— Miúda — respondeu o homem *douen* com uma voz suave —, fala baixo e vai por mim se queres dormir em segurança esta noite. Muitos do meu povo já não estarem contentes com gente alta entre a gente, sobretudo quem arma confusão nas nossas cabeças por matar um dos seus. Eles ter medo que mais gente alta venha procurar Tan-Tan. É uma oportunidade que Res dar a ti, e a mim também. Por isso, faz só o que te digo, 'tá bem?

Se tiras uma, tens de devolver duas. O velho Res estava a mostrar a sua bondade. Chichibud também. Estavam a tentar salvar-lhe a vida.

— O que devo fazer, Chichibud?

— Tu ter de ir comer a rã.

— Crua? — Tan-Tan sentiu um nó na garganta. A rela escorregadia debatia-se freneticamente na sua mão.

— Perceber, mas eu ir ajudar Tan-Tan.

Tan-Tan preparou os dentes e anuiu.

— Linda menina, cheia de coragem! — Chichibud gritou algo a Res. O velho *douen* riu-se, *shu--shu*. Chichibud voltou-se para Tan-Tan.

— Eu dizer a ele que já que Tan-Tan não conhecer os nossos costumes, tenho de mostrar eu como se come rela.

Antes que Tan-Tan pudesse responder, Chichibud tirou-lhe a rela da mão e arrancou-lhe a cabeça com os dentes. Depois, levou-lhe o corpo da rã aos lábios. Tan-Tan fez um barulho como se fosse sufocar. Obrigou-se a não fugir.

— Bebe um pouco do sangue, minha linda. Faz de conta engolir tudo.

Tan-Tan tomou um pequeno gole do fio de sangue quente que lhe escorria pelo queixo. Tinha um sabor salgado e doce. Espalhou-se-lhe pela língua como lama espessa. Tal como da primeira vez que Antonio lhe ejaculara na boca, sussurrando continuamente, *Sim, minha doçura, tu queres, não queres?* A barriga quase lhe saía pela garganta, mas ela engoliu o sangue da rã. Ai, mãezinha! Olhou para os olhos de Chichibud, a rezar para que a tortura tivesse terminado, mas ainda havia mais a fazer.

—Tira-ma de mim, Tan-Tan. Arranca-lhe com os dentes um dos membros. Se conseguisses comer, come, se não faz de conta mastigá-lo e deixa-o na bochecha.

Tan-Tan não podia permitir-se vomitar. As lágrimas caíam-lhe pelo rosto, mas tirou o minúsculo corpo morto de Chichibud. Susteve a respiração. Fechou os olhos. Enterrou os dentes na rela. Conseguia ouvir pequenos ossos a estalarem, sentir as cartilagens a rasgar. Tentou não pensar no cheiro, o cheiro do corpo de Antonio assim que ela o abriu. Não sabia como o conseguira fazer, mas engoliu um pequeno pedaço de carne. Cuspiu para a mão um minúsculo osso da perna.

E é como se fosse o sinal por que todos aguardavam. Da árvore-papá começou a ouvir-se um canto tirolês pelos homens *douen*. As criaturas bateram as asas e balancearam a cabeça, soltando gritos agudos para o céu.

— O que se passa? — perguntou Tan-Tan a Chichibud, interrogando-se onde poderia esconder-se.

— Engoles a rela, engoles segredos de nós. Sabemos estar seguros com Tan-Tan agora.

Tradução de Carla Morais Pires. Revisão de Luís Costa.

Órix e Crex (2003)

[Oryx and Crake]

Margaret Atwood

(1939-)

Em 2019, aos oitenta anos de idade, Margaret Atwood volta a ganhar um prémio — o Booker Prize — pelo seu mais recente livro, *The Testaments*, uma sequela de *The Handmaid's Tale* (1985), centrado no universo distópico e autoritário de Gilead. Adaptado primeiro ao cinema, em 1990, com argumento de Harold Pinter, depois para ópera (2000) e ballet (2013), *The Handmaid's Tale* chega à televisão em 2017, pelo canal de *streaming* Hulu, atingindo um sucesso à escala global, prova da atualidade do pensamento de Atwood. Esta distinção junta-se a tantas outras recebidas por Atwood, que escreve desde os cinco anos e é autora de mais de cinquenta livros, entre ficção, poesia, ensaio, livros para crianças e novelas gráficas. De entre as suas obras mais conhecidas contam-se *The Robber Bride* (1993), *Alias Grace* (1996; Giller Prize e Premio Mondello), *The Blind Assassin* (2000; Booker Prize) e a trilogia *MaddAddam*, de que fazem parte *Oryx and Crake* (2003), *The Year of the Flood* (2009) e *MaddAddam* (2013). Um dos grandes vultos da literatura contemporânea, Margaret Atwood está publicada em quarenta e cinco países, tendo sido distinguida ainda com o Prémio Pen Pinter pelo seu ativismo político, em 2016, e com a Ordem dos Companheiros de Honra pelos seus serviços à literatura, em 2019.

Em várias obras da escritora canadiana, a alimentação está associada a narrativas de resistência. Por exemplo, em *The Edible Woman* (1969), Marian, uma jovem recém-casada, luta com as expectativas sociais relativamente ao seu papel de esposa. O confronto entre a sua subjetividade e a sua identidade social é abordado através da sua relação com a comida, pois, no início do romance, Marian perde progressivamente a capacidade de comer. Num momento epifânico, recorre a uma espécie de canibalismo figurativo para reivindicar uma posição de agência: faz um bolo com a forma de uma mulher de corpo inteiro (correspondendo à sua imagem) e oferece-o ao seu marido, dizendo: "Tens tentado assimilar-me. Mas eu fiz-te uma substituta, algo de que vais gostar mais". Ainda que esta obra não seja uma utopia, nela encontramos a mesma relação entre comida e poder que permeia, por exemplo, *The Handmaid's Tale*. Mais uma vez, o papel social e sexual das mulheres, bem como o seu aspeto físico são fortemente reprimidos e controlados nesta sociedade patriarcal, sendo a alimentação usada para construir narrativas de subordinação e obediência ou, por contraposição, de agência e resistência. Por exemplo, no regime intolerante e repressivo de Gilead, instaurado depois de uma grave catástrofe ambiental, as servas (as mulheres férteis) não

têm liberdade de escolha e a sua alimentação diária é espartana e minuciosamente controlada; por isso, nas raras vezes em que lhes é servida manteiga à refeição, as servas guardam-na e, em vez de a comer, usam-na secretamente como creme hidratante para as mãos ou para o rosto. A liberdade de escolha relativamente ao que fazem com a comida, e como escolhem usá-la, é um gesto subversivo de resistência ao controlo das Esposas (as mulheres inférteis) e de uma sociedade que reduz as servas a meras escravas reprodutivas.

Publicada anos mais tarde, a obra *Oryx and Crake* [Órix e Crex] aqui antologiada segue uma direção diferente, embora continue a evidenciar o ativismo de Atwood relativamente a diferentes formas e ameaças de opressão. Nesta narrativa distópica, o uso desmesurado da manipulação genética e a ausência de preocupações éticas serve de pano de fundo à história de Jimmy e Crex ("Crake"), dois amigos de infância. Depois do liceu, Jimmy vai para a Academia Martha Graham estudar "Problemática" (na área das Humanidades) e Crex, um aluno de Ciências brilhante, segue para o Instituto Watson-Crick para estudar bioengenharia. No excerto selecionado, Jimmy vai passar a semana de Ação de Graças com Crex e este faz-lhe uma visita guiada ao Instituto, mostrando-lhe várias experiências com transgénicos. O que mais choca Jimmy é a última invenção realizada no Departamento de NeoAgricultura: a produção de peitos ou de coxas de frango no prazo de duas semanas, em laboratório. Os colegas de Crex criam uma espécie de animal sem cabeça, nem olhos, nem bico, nem pernas e com um aspeto monstruoso — um "Frankenfood" (reminiscente da criatura Frankestein, de Mary Shelley, que Jimmy leu) que repele Jimmy de tal forma que este considera não voltar a comer frango. Já o mercado, digladia-se para adquirir os direitos de comercialização destes "FrangoNacos" ("ChikieNobs"), como planeiam chamar-lhe os seus criadores.

Embora Winston Churchill tenha previsto, em "Fifty Years from Hence" (1935), que galinhas sem pernas, sem cabeça e sem asas iriam ser produzidas em massa para poupar dinheiro, e apesar de Frederik Pohl e CM Kornbluth terem já explorado a ideia de peitos de frango cultivados artificialmente — os "Chiken Littles" — em *The Space Merchants* (1952), a discussão ganha outra dimensão em *Oryx and Crake*, já que nesta poderosa narrativa sobre os perigos do uso da engenharia genética sem supervisão, a criação de alimentos transgénicos é apenas uma das suas muitas aplicações. Não só existem quintas de produção de órgãos para transplantes a partir de porcos transgénicos (as "OrganIncFarms"), como, mais tarde, Crex, já ao serviço da empresa "RejoovenEsense", decide aplicar as suas descobertas aos seres humanos. No entanto, o cientista irá longe de mais, com consequências catastróficas para a humanidade.

Em 2019, todos estes temas ocupam diariamente as páginas dos nossos jornais. Não é por acaso que a alcunha não-oficial de Margaret Atwood, retirada do título de uma das suas obras, seja *Lady Oracle*, a "Senhora Oráculo".

Marinela Freitas

LOBICÃES

[...] No primeiro dia visitaram algumas maravilhas do Watson-Crick. Crex interessava-se por tudo, por todos os projetos em curso. Passava a vida a dizer «A Vaga do Futuro», o que se tornou irritante a partir da terceira vez.

Em primeiro lugar, foram ao departamento de Botânica Decorativa, onde uma equipa de cinco estudantes mais velhos estava a desenvolver um Papel de Parede Inteligente que mudava de cor como complemento do estado de espírito do morador. Este papel de parede — disseram eles a Jimmy — possuía uma forma modificada de algas quirilianas, que captavam as energias, juntamente com uma subcamada de nutrientes de algas, mas ainda havia alguns problemas técnicos a resolver. O papel de parede tinha um tempo de vida muito curto em climas húmidos, porque nessas condições consumia todos os nutrientes e tornava-se cinzento; além disso, não conseguia distinguir entre fúria do desejo e a raiva assassina, e era provável que se transformasse num cor-de-rosa erótico quando fazia realmente falta um vermelho turvo e esverdeado, de capilares prestes a rebentar.

[...] — A Vaga do Futuro — disse Crex.

Em seguida foram ao departamento de NeoAgricultura. AgriCostura era a alcunha entre os estudantes. Antes de entrarem nas instalações tiveram de vestir biofatos, lavar muito bem as mãos e colocar filtros em forma de cone para o nariz, porque o que estavam prestes a ver não tinha sido testado contra bioformas ou, pelos menos, não completamente. Uma jovem com uma gargalhada semelhante à do famoso Picapau dos desenhos animados guiou-os ao longo dos corredores.

— Esta é a última invenção — disse Crex.

Estavam a olhar para um objeto enorme em forma de bolbo que parecia coberto de pele pontilhada amarelo-esbranquiçada; dessa pele saíam vinte tubos grossos de carne e na ponta de cada tubo crescia um novo bolbo.

— Que raio é aquilo? — perguntou Jimmy.

— São galinhas — respondeu Crex. — Ou melhor, partes de galinha. Nesta aqui só crescem peitos. Também têm umas especializadas em coxas, doze por unidade de crescimento.

— Mas não têm cabeça — disse Jimmy. Entendia o conceito, afinal, ele tinha crescido com o *sus multiorganifer*, mas isto era ir longe de mais. Pelos menos, aos bacorões da sua infância não faltavam cabeças.

— A cabeça está ali no meio — disse a jovem. — Há uma abertura para a boca na parte de cima, onde se deitam os nutrientes. Não têm olhos nem bico nem nada disso, não precisam.

— Mas isto é horrível — disse Jimmy. Aquilo era um pesadelo, era como um tubérculo de proteínas animais.

— Imagina a estrutura do corpo da anémona do mar — disse Crex. — Isso ajuda.

— Mas o que é que essa coisa está a pensar? — perguntou Jimmy.

A jovem soltou uma gargalhada jovial à Picapau e explicou que tinham retirado todas as funções cerebrais que não estivessem diretamente ligadas à digestão, à assimilação e ao crescimento.

— É uma espécie de frango ancilóstomo — esclareceu Crex.

— Não há necessidade de adicionar hormonas de crescimento — explicou a jovem —, a elevada taxa de crescimento já está incorporada. Conseguimos produzir peitos de frango em duas semanas, o que representa um ganho de três semanas relativamente à melhor exploração pecuária de frangos de baixa iluminação e alta densidade. E os paranoicos da proteção animal não se podem pronunciar, porque esta coisa não sente a dor.

— Estes miúdos vão arrasar — disse Crex quando iam a sair. Os estudantes do Watson-Crick recebiam metade dos direitos de autor de tudo o que inventassem enquanto lá estavam. Crex disse tratar-se de uma iniciativa arrojada. Estão a pensar chamar àquilo FrangoNacos.

— Já estão no mercado? — perguntou Jimmy quase sem voz. Não se conseguia imaginar a comer um FrangoNaco. Seria como comer uma verruga das grandes. Mas tal como os implantes mamários, os bons, talvez ele não fosse capaz de dar pela diferença.

— Até já montaram a operação de *franchising* de comida para fora — disse Crex. — Os investigadores já fazem fila. Conseguem fazer concorrência a toda a gente graças aos baixos preços.

HIPOTÉTICO

[...] A comida da cantina na faculdade de Crex era excelente, camarões a sério em vez dos CrustaSoja — um sucedâneo à base de soja que davam na Martha Graham — e um frango de verdade, segundo parecia a Jimmy, embora evitasse comê-lo, porque não conseguia esquecer os FrangoNacos; e uma coisa muito parecida com queijo, embora Crex tivesse dito que provinha de um vegetal, uma espécie nova de *courgette* que andavam a testar.

As sobremesas estavam bem guarnecidas de chocolate, do genuíno. Quanto ao café, era do autêntico. Nada de produtos à base de grãos torrados de várias proveniências, nada de misturas à base de melaço. Era CaféAlegria, mas quem se importava? E cerveja a sério. Aquela cerveja era de certeza da verdadeira.

Portanto, tudo aquilo foi uma mudança bem-vinda em relação à Martha Graham, embora os colegas de Crex tivessem tendência para se esquecer dos talheres, comer com as mãos e limpar a boca às mangas. Jimmy não era esquisito, mas estas cenas eram nojentas. Além disso, passavam o tempo todo a falar, quer os outros estivessem a prestar atenção quer não, sempre sobre ideias que andavam a desenvolver. Assim que descobriram que Jimmy não estava a trabalhar num *espaço*, mas a frequentar uma instituição que, obviamente, consideravam uma fossa, perderam todo e qualquer interesse por ele. Referiam-se aos outros estudantes das suas faculdades como os seus con-específicos e a todos os outros mortais como não-específicos. E a piada tinha pegado.

Como tal, Jimmy não tinha qualquer vontade de sair à noite para confraternizar. Contentava-se em ficar no apartamento de Crex, em deixar Crex ganhar-lhe ao xadrez ou ao Waco Tridimensional, ou a tentar descodificar os ímans do frigorífico de Crex, os que não tinham número nem símbolos. No Watson-Crick proliferava o culto dos ímans de frigorífico; os estudantes compravam-nos, trocavam-nos, faziam os seus próprios ímans.

Zero Pensamentos, Zero Sofrimentos (com um holograma verde de um cérebro).
Siliconsciência.
Vagueio de Espaço em Espaço.
Queres encontrar uma Máquina de Encontros?
Leva o Teu Tempo, Deixa o Meu em Paz.
Pequena Arabra/Canha, Quem te Criou?
A Vida Tudo Experimenta Como uma Guaninha a Brincar.
Penso, Logo Publicito.
O Verdadeiro Estudo da Humanidade é Tudo.

Às vezes ficavam a ver televisão ou a surfar na Web, como nos velhos tempos. Nutícias, fritamiolos, alibubu e outras coisas do género. Faziam pipocas no micro-ondas, fumavam um pouco da erva melhorada que os estudantes de Botânica Transgénica cultivavam numa das estufas e então Jimmy já podia dormir que nem uma pedra no sofá. Depois de se ter habituado ao seu estatuto neste antro de génios, e que era equivalente ao de uma planta de interior, até nem era assim tão mau. Só precisava de relaxar e respirar fundo, como na ginástica. Em poucos dias estaria dali para fora. Entretanto, era sempre interessante ouvir Crex, quando Crex estava sozinho e lhe apetecia conversar.

Tradução de Ana Maria Chaves e Ana Mafalda Costa © Bertrand Editora.

A Bondade dos Estranhos: O Projeto Candy-Man (2007)

João Barreiros

(1952-)

Escritor, crítico, editor, tradutor e professor, João Barreiros é o nome mais incontornável da ficção científica portuguesa. Depois dos primeiros contos publicados ainda enquanto estudante, João Barreiros (que, por vezes, usa o pseudónimo João de Barros) estreia-se em livro, autoeditado, com *Duas Fábulas Tecnocráticas*, em 1977. Nos anos seguintes publicará, entre outros, *O Caçador de Brinquedos e Outras Histórias* (1994; contos); *Terrarium: Um Romance em Mosaicos* (1996, escrito em parceria com Luís Filipe Silva); *Disney no Céu entre os Dumbos* (2001); *A Verdadeira Invasão dos Marcianos* (2004; editado, mais tarde, também em Espanha); *A Bondade dos Estranhos* (2008); *Se Acordar Antes de Morrer* (2010; contos); e *Crazy Equóides* (2018). O seu interesse pela ficção científica irá levá-lo também a colaborar, nos anos 80, com a Cinemateca Portuguesa e a Fundação Gulbenkian na organização do *Grande Ciclo do Filme de FC*, realizado em 1984, contribuindo ainda para o dicionário incluído na antologia *Ciclo de cinema de ficção científica: 1984, o futuro já hoje?*, editada por João Bénard da Costa no mesmo ano. Traduziu para o português obras de diversos autores, como William Gibson, Phillip Mann, Roger Eldrige, Peter Straub, Dan Simmons e A. Attanasio, e dirigiu duas coleções de ficção especulativa nas Editoras Gradiva e Clássica, respetivamente "coleção Contacto" e "coleção Limites". Em 2013, organizou a antologia retrofuturista *Lisboa no Ano 2000: Uma Antologia Assombrosa sobre uma Cidade que Nunca Existiu*, na qual participam vários autores portugueses de ficção científica. A sua obra está representada em diversas antologias em Portugal e no estrangeiro, estando traduzida para Francês, Espanhol, Inglês, Italiano e Sérvio. Como crítico e como escritor de ficção científica, João Barreiros colaborou ainda com os jornais *Público*, *Combate* (e o já extinto *Independente*), bem como com as revistas e *fanzines Ler*, *Paradoxo*, *Omnia*, *Quo*, *E-nigma, Invista* e *Somnium*, entre outras. Recebeu, no Brasil, por duas vezes, o prémio Nova para melhor conto da América do Sul e, em Portugal, o Prémio Adamastor de Ficção Fantástica em Conto, por "O Coração é um Predador Solitário", em 2014. Barreiros foi cofundador da *Simetria* (*Associação Portuguesa de Ficção Científica e Fantástico*) e da *Associação Portuguesa do Fantástico nas Artes.*

O excerto selecionado para esta antologia foi retirado da novela *A Bondade dos Estranhos: O Projeto Candy-Man*. Pensada inicialmente como uma trilogia (em colaboração com Luís Filipe Silva e João Seixas), coube a João Barreiros escrever o primeiro volume e explorar o universo

dos *Spiertvick'kap*, uma das três espécies — as outras são os *Angsts* e os *Spleens* — que, num futuro distante, colonizam a Terra com as suas extraordinárias capacidades tecnológicas. A protagonista desta história é uma jovem chamada Joana Mendes, que, em criança, havia sido cobaia do projeto experimental Candy-Man, tendo por isso adquirido capacidades empáticas invulgares. No passo selecionado, Joana é levada a tomar conta, durante vinte e quatro horas, de 500 crias alienígenas da Embaixadora Vielmina Spratzt, uma das mais altas dignatárias dos *Spiertvick'kap*. O trabalho de Joana complica-se pelo facto de estas crias serem uma espécie predatória e a sua voracidade estar ainda por domesticar. Com fome, e por gula, as crias encaminham Joana para uma floresta carnívora, agravando o pesadelo em que se encontra a personagem.

Marinela Freitas

1

[...] Vielmina aproxima-se, sempre a respeitar o percurso do empedrado, cumprindo uma ordem sequencial de espirais, ângulos retos e aparentes retiradas estratégicas, como se devesse respeitar rigorosamente o caminho traçado no chão. Por fim, já muito próxima, com mais de dois metros de altura a partir do ângulo reto que o tronco faz com o resto do corpo, as mãos enluvadas deixam de rodopiar e estendem-se em frente, como se os membros tivessem capacidades telescópicas, para se imobilizarem a poucos milímetros das orelhas de Joana. Esta interroga-se se a Embaixadora a vai agarrar pela cabeça e osculá-la nos lábios, como é próprio das tias e das avozinhas senis. Por esta altura, se não tivesse tomado o transformador olfativo, já estaria decerto a vomitar, como acontece com os restantes membros da espécie humana quando lidam de perto com os *Spiertvick'kap*. Mas a verdade é que a Embaixadora cheira a qualquer coisa parecida com pãezinhos quentes, a bolo de laranja acabado de cozer, a uma fatia de tarte de maçã a nadar num lago de nata geladas. A aura que a envolve é uma aura de total comestibilidade, como se a criatura não desejasse outra coisa senão ser devorada.

Finalmente, imóvel perante o corpinho de Joana que, honra lhe seja feita, não recuou um só passo, Vielmina Spratzt estende as mãos enluvadas (quatro dedos oponíveis na extremidade de cada um dos braços) e afaga os cabelos da rapariga, uma, duas, três vezes, como se quisesse chegar às orelhas que se escondem do outro lado. Joana sorri para mostrar os dentes, num gesto que pretende indicar que a sua espécie também estraçalha presas incautas desde há três milhões de anos. E enquanto sorri, sente o corpo a produzir feromonas de defesa. Feromonas exóticas, compatíveis com as de um *Spiertvick'kap*. Pelo ar em volta, dançam já as primeiras imagens alucinatórias, para as quais Joana ainda não conseguiu arranjar um significado contextual. Que importa? A Embaixadora iniciou o discurso de receção e boas-vindas, com a voz a brotar-lhe do mini-tradutor semântico que traz ao pescoço, preso por uma fitinha azul, um cilindro com a mesma forma e tamanho de qualquer um dos componentes de Mr. Jeeves.

— Saudações calorosas, gostosa menina… Que doce, que *snack*, que *petit-four*… Que maravilha crocante tenho o gosto de receber à minha mesa…

Joana tossica, aclara a voz, e responde na mesma moeda:

— Vossa Ex.ª também me aparece como absolutamente comestível, pode crer…

— Ah! — Exclama a Embaixadora, fazendo castanholar as pinças inferiores ao ritmo de uma melodia que aparentemente está na moda entre os humanos. — E com humor… Com um sentido apurado das não-verdades…O elemento educativo ideal para distrair e educar a ninhada durante a minha forçada ausência. Pronta para o processo pedo-correlacional, estimada humana Joana?

— Sra. Embaixadora…

— Vielmina, por favor, trata-me por Vielmina!

— Haja respeito, Excelência! — Estridula Mr. Jeeves. — Demasiada convivialidade corre o risco de provocar incidentes territoriais…

Vielmina ergue no ar uma das pinças, num gesto que tanto pode significar uma ameaça de estropiação eminente como uma mera expressão de enfado.

— Sou eu quem elabora os protocolos inter-espécies, Extensor. Sou eu quem decide se devemos ou não tratar-nos por tu. Menina Joana, as nossas relações com a espécie humana sofreram hoje um incremento deveras positivo. Um ato que eu estou certa que se repetirá amiúde.

— Tomar conta dos meninos? Mas Sra. Embai…digo, Vielmina. Eu nunca tomei conta de putos. Nem sequer de putos humanos. Não faço a menor ideia do que pretende de mim… Com certeza, existem membros da sua espécie mais capazes do que eu… [...]

3

[...] Joana cruza os braços contra o peito, esfrega as mãos, esforça-se por sintetizar um perfume que se aproxime do odor geral da ninhada, bate com o pé esquerdo no chão, num gesto totalmente inútil, pois o ruído é abafado pela moleza do solo, e depois baixa os olhos sobre esta infinidade de criancinhas reptantes. Custa-lhe a acreditar que existe ali qualquer tipo de consciência, identidade própria, sentimentos, afetividade… Vista do alto do pequeno declive, onde a floresta termina e a clareira começa, a ninhada assemelha-se a um ninho compacto de escolopendras entusiásticas.

Por fim, engole em seco, respira fundo e grita:

— Então, meninos! É assim que se diz bom-dia à Tia Joana?

E a ninhada inteira imobiliza-se, cortando todo o tipo de atividades. Num só momento, os bracinhos manipuladores deixam de adejar. As pinças já não castanholam, os pés ambulacrários já não esgravatam na lama e na rocha. Centenas de cabeças-de-abóbora viram-se, sorridentes, na direção desta *nanny* recém-chegada. E há quem diga:

— Olá tia!

— Boa carne? Tia quer papa?

— Mamã onde?

— Papa-papá?

— Manja-mão?

Mas também há quem não diga nada.

O trabalho de Joana ainda agora começou.

[...]

As crias *Spiertvick'kap* correm-lhe junto às pernas num marulhar de estalidos, de abrir e fechar dos espiráculos respiratórios, mãozinhas imberbes a acariciarem-lhe os *jeans*, outras a tentar aspirar uma gotícula de sangue que passou pelo ténis perfurado, outras a fazer de conta que são adultas, ou seja, a tentarem dobrar a parte superior dos corpos na vertical, talvez em busca de uma pontinha de respeito e reconhecimento.

— Tenho fome — explica-lhes Joana. —Onde é que há comida?

E as crias mais próximas apontam com os dedos ou pinças na direção da carcaça, e explicam-lhe num sussurro, *miam, miam... manja-papa.*

O corpo gigantesco de um animal abatido, com tantas patas e órgãos sensores que nem sequer vale a pena contá-los, deveria cheirar a podre, a coisas fermentadas, a linfa coagulada. Porém, o

cérebro alterado de Joana transmite-lhe outras impressões. Aquilo que ali está cheira-lhe a massa de pão acabada de cozer. A bolo de laranja com cobertura de açúcar. E a profiteroles a boiar num molho de chocolate quente. Joana desce a encosta rodeada por um marulhar de crias vermelhuscas. As cabeças-de-abóbora, apontadas em frente, sorriem naquele tipo de esgares fixos e idiotas. E a saliva vai-lhe crescendo na boca, acompanhada por um desejo quase irrecusável de arrancar um daqueles nacos de carne flácida esbranquiçada, levá-lo à boca e mastigar tudo, num ato coletivo e fraternal. Por fim, sob a sombra da carcaça, com os pés afundados na água túrgida, Joana aflora com o dedo parte da pele arrancada, e depois leva-a à boca, num gesto lento e cuidadoso, até que o cérebro dá uma daquelas reviravoltas cognitivas e num só momento acabou-se o que era doce. Voltam as náuseas. [...]

— Tenho fome — insiste Joana —, e esta comida está estragada! [...]

— Tia-vem? Tia-caça! Papa-viva! Papa-bebé!

— Papa-bebé?! — Exclamou Joana, antecipando o pior. [...]

— Papa-nova, boa-papa, papa-bebé! Vem, vem, vem…

Joana respira fundo, nota que ainda faltam mais duas horas de novos tormentos antes de poder regressar à plataforma, endireita-se, procura escovar das calças e *t-shirt* resquícios dos *memes* ali deixados pelas carícias da ninhada e acaba por acenar num gesto resignado que deve ser universal.

— Tudo bem, meninos! Onde é que está essa tal papa-bebé?

Duzentos *Spiertvick'kap* apressaram-se a escalar a encosta numa investida entusiástica, logo seguidos por mais de cem retardatários. A *nanny* acompanha-os a coxear, a morder os lábios de raiva, a choramingar baixinho.

Como seria de esperar, os caminhos do bosque são convolutos quanto baste. [...] Finalmente, desembocam num descampado, onde o solo não é feito de terra, mas de uma qualquer substância filamentosa e entretecida. [...]

— Papa-bebé — diz uma das crias mais coloquial, agarrada à aba lamacenta dos *jeans*, com os dedinhos a apontar na direção de duas pústulas que parecem brotar do terreno. — Papa-pronta-fresca-boa.

As crias não explicam, mas também não vale a pena. O óbvio está prestes a atualizar-se. O chão entretecido estremece, as vesículas incham com qualquer coisa a mexer no interior, já visível à transparência, e uma boa centena dos *Spiertvick'kap* presentes, excitados e famintos, batem com as patinhas no pavimento, num batuque concertado, enquanto lá ao fundo a pústula da direita acaba por se rasgar ao meio, numa baforada deliciosa de relentos a lombo de porco assado. Do interior, emerge qualquer coisa trémula e viva: um esferóide peludo rodeado por uma constelação de olhos dourados junto à zona equatorial. [...] A criatura procura deslocar-se, abandonar o casulo que lhe deu o ser, mas nada feito, no instante seguinte vê-se rodeado por um marulhar de crias, de pinças a roçagar, de mãozinhas a procurarem agarrar-se às extremidades dos tentáculos ambulacrários. E capturada a presa, segue-se a festa, a mutilação e a deglutição, pedacinho após pedacinho de carne trémula levada ao interior dos sorrisos estáticos de tantas dezenas de bocas. [...]

Joana perde-se na contemplação deste massacre, sem levantar um único dedo em defesa da presa. [...] Exausta deixa-se cair de rabo no chão, a massajar a barriga das pernas, enquanto as

crias vão e vêm, entusiasmadas, depositar-lhe pedacinhos de carne fresca e translúcida junto aos pés. Favores que se prestam às *nannies* e às Tias… Desconfiada, estende o braço, segura um pedaço de carne, leva-o primeiro ao nariz e depois à boca, toca-lhe com a ponta da língua, mas o gosto é delicioso e irrecusável. No instante seguinte, para sua vergonha, está a mastigar carne alienígena [...]. Não quer saber. Está exausta e fragilizada. Lá no fundo, imagina como seria bom vingar-se do Diretor Macedo e de quantos contribuíram para a abandonar ali, no centro de um Parque Infantil para predadores e canibais. Durante alguns instantes, decide fechar os olhos, enfiar a cabeça entre os joelhos e esperar que tudo isto não passe de um sonho mau.

[...]

"Data: Têm o seu número" (2018)

[Data: They've Got Your Number"]

João Ramalho-Santos

(1966-)

João Ramalho-Santos é um biólogo e escritor português. Professor na Universidade de Coimbra, onde lidera o Grupo de Biologia da Reprodução e Células Estaminais do Centro de Neurociências e Biologia Celular (CNC), Ramalho-Santos foi distinguido, em 2015, com o prémio do programa *Frontiers in Reproduction* (FIR) do *Marine Biology Laboratory* de Massachusetts nos Estados-Unidos, pelo seu trabalho científico.

No campo literário, Ramalho-Santos é autor de vários contos de temática científica, que têm publicado quer na conceituada revista *Nature*, quer em *LabLit.com: The Culture of Science in Fiction & Fact*, um website dedicado às representações da ciência na ficção, nos *media* e na cultura popular. O autor publicou o seu primeiro romance *Portland-Portugal: Um Voo Doméstico*, em 2015, mas é à banda desenhada que dedica parte do seu trabalho criativo, colaborando com diversos periódicos como o *Jornal de Letras, Artes e Ideias* (JL), as Revistas *Ler*, *Vértice*, *Comix* e *Quadrado*, ou o *fanzine NEMO*. Para além de escrever regularmente no seu blogue *As Sequências Rebeldes*, é coautor de obras de banda desenhada, umas mais ligadas à divulgação de ciência, outras à ficção. De entre elas, destacam-se *As Cidades Visíveis* (1998), organizada com João Miguel Lameiras e ilustrada por François Schuiten; *Crossroads* (1999) e *A Revolução Interior: À Procura do 25 de Abril* (2000), ambas criadas em colaboração com José Carlos Fernandes e João Miguel Lameiras; ou *EDEN 2.0* (2002), juntamente com Luís Louro e João Miguel Lameiras. Traduziu ainda para português a obra *Krazy Kat*, do cartoonista norte-americano George Herriman e é co-proprietário da livraria Dr. Kartoon, em Coimbra.

Recorrente no seu trabalho é a reflexão sobre conceitos científicos específicos e as implicações futuras que poderão vir a ter, nomeadamente em termos de avanço ou retrocesso para o futuro de uma sociedade. É neste contexto que surge o conto aqui antologiado. Originalmente publicado em inglês na secção "Futures" da revista *Nature*, em 2018, "Data: They've Got Your Number" especula sobre o momento em que a vida humana será vigiada e controlada pelos chamados *Big Data*. Nesta história distópica, a saúde da população é monitorizada em tempo-real por algoritmos e, se as boas-práticas forem violadas, os seguros de saúde deixam de funcionar. É o que acontece com o protagonista, José, que, depois de passar por um desgosto amoroso, é chamado à Brigada de Dados ["Data Brigade"] e confrontado com 976 infrações que colocam em risco a

estabilidade (leia-se, rentabilidade) da sua existência. Como lhe explica a sua Gestora Pessoal de Dados, Harmonia Jones, o fim da relação de José com Lance tê-lo-á levado a tomar sucessivas más decisões, entre elas uma quebra no exercício físico, um consumo excessivo de vinho branco e uma predileção por guloseimas de alcaçuz preto, agravadas ainda por uma sensação de tristeza que teima em perdurar. Como a Brigada dos Dados explica ao seu cliente, a dor provocada pelo divórcio já deveria ter sido ultrapassada no prazo estipulado pela empresa, o que significa que José verá o seu seguro de saúde expirar brevemente.

Infelizmente, o protagonista desta história não poderá sequer contestar os dados, pois todos os seus padrões de comportamento são cruzados com dados bioquímicos complexos, recolhidos através de uma vigilância omnipresente: externamente, através de câmaras de vídeo que registam ao milésimo de segundo todas as ações de José, e internamente, através de "adesivos de monitorização em tempo-real" e "implantes sem fios na pele" que controlam o seu metabolismo. Depois, os algoritmos criados para medir a esperança de vida e o estado de saúde vão sendo ajustados, através do sistema de análise estatística de dados usados no basebol: os "sabermetrics". O termo deriva do acrónimo da *Society for American Baseball Research* (SABR) e é utilizado na versão inglesa do conto (embora, na tradução, se tenha optado por não o incluir). Este sistema procura quantificar a *performance* dos jogadores com base em registos estatísticos objetivos de modo a prever níveis de eficácia individual. Da mesma forma, em "Data: Têm o seu número", a *performance* de José é analisada através de grandes quantidades de dados ligados à biologia molecular e da bioquímica e relacionados com a saúde, o metabolismo e o envelhecimento.

A crítica ao controlo cego permitida pelas novas tecnologias está também presente em dois outros momentos do conto: o primeiro, surge apenas na versão original, em inglês, já que a sigla para descrever o cargo de Harmonia [Harmony] Jones é BDSM, a sigla para práticas de *bondage*, disciplina e sadomasoquismo [na tradução, aqui, substituída por GPD]; o segundo, encerra também uma crítica ao próprio mundo da investigação científica, já que, no final do conto, José fica preso entre dois tipos de infernos: um mais celeste, outro mais terreno, mas ambos desoladores — ou escolhe o piso superior, onde terá direito a uma morte assistida, ou desce ao porão, onde passará a conviver com os indigentes, totalmente desprotegidos, que sobrevivem apenas à custa de Fundos Europeus atribuídos pela Rede Marie Sklodowska-Curie.

Marinela Freitas

Harmonia Jones, GPD. A bolsa com o cartão de identificação a preto retinto sobressaía, pendurada num abismo de branco. A detenção tinha sido rápida, firme. Em ocasião alguma José se sentira em perigo. Até ao momento. Há muito poucas pessoas, reais ou míticas, que tememos verdadeiramente encontrar, mas o nosso Gestor Pessoal de Dados está no topo da lista. O facto de parecer que têm sempre nomes tranquilizadores apenas piora a situação.

Infelizmente, os agentes da Brigada de Dados podiam tê-lo procurado por variadíssimas razões. Tratar da organização doméstica e descobrir piratas informáticos autorizados eram tarefas do Lance, mas, depois do divórcio, as coisas ficaram um pouco fora do controlo. José não ficaria surpreendido se soubesse que tinha um ou outro pagamento em atraso.

Decerto não ajudava que Lance tivesse ficado com a custódia de tudo, graças às alegações da crescente e intencional incompatibilidade dos dados de José, como se ele estivesse de alguma forma em falta por serem, desde logo, praticamente incompatíveis.

Mas os dois tinham-se conhecido antes de a validação de parceiro — e de tudo o resto — usar algoritmos importados da análise do basebol, para compreender os carregamentos colossais de dados de genómica, transcriptómica, proteómica, metabolómica, epigenómica, socialómica, economiómica, antropolómica, psicolómica e comportamentómica que por aí andavam desde o primeiro quarto do século XXI. Os *Big Data* haviam chegado, finalmente, e, com base em tudo aquilo que conseguiam reunir sobre o casal, antecipavam uma história clara de fatalidade lógica à parceria Sousa-Menzies. De qualquer forma, a questão não era sobre Lance. Era muito pior.

— Tenho algumas provas para lhe mostrar — disse Harmonia Jones. — Agradeço que tenha em mente que todos os procedimentos legais foram cumpridos. Qualquer recurso deve ser arquivado após esta audição.

O filme consistia numa colagem de eventos retirados de câmaras de segurança de lojas, semáforos, multibancos e drones. [...] A ação ia avançando rapidamente e, com frequência, era colocada em pausa por Harmonia Jones, que pedia calmamente a José para validar o que quer que as câmaras mostrassem. E como poderia ele não o fazer? [...]

O problema não eram as câmaras em si: aquele olhar permanente era considerado um *fait accompli* há algum tempo. Já os implantes sem fios na pele, que evoluíram exponencialmente de cartões de crédito usáveis, concebidos para evitar transportar objetos de valor para discotecas ou bares, a monitores de saúde ao vivo, que incluíam o sequenciamento de ARN e espectrometria de massa, não passavam de um lamentável prodígio da nanotecnologia. Permitiram que, quase em tempo real, montes de dados bioquímicos complexos fossem reunidos e cruzados com padrões de comportamento mais simples, fazendo assim com que Harmonia Jones pudesse calmamente debitar uma série de pequenos delitos:

— As suas ações não coincidem com as recomendações dos dados. 09 de dezembro: tomou uma marca de analgésicos, com efeitos secundários, que não respeitou o seu perfil psicológico ou o ritmo cardíaco no momento;

— No dia seguinte bebeu três copos do vinho branco corrente durante o *Sozinho aos Trinta*, naquilo que foi o seu sétimo encontro sem qualquer correspondência, quando a sua atividade de transaminases, ureia e níveis de espécies reativas de oxigénio pediam, claramente, dois copos no máximo,

uma dose de antioxidantes MitoDiet ™ ou, pelo menos, a mudança para um tinto acima da média. Os níveis de serotonina, fluxo sanguíneo e taxas de consumo de glicose pelo cérebro implicam que deve ter-se sentido muito mais feliz naquele encontro do que o seu comportamento sugere.

— Os seus hábitos quanto ao exercício físico estão para além do patético. Ignora, ostensivamente, todos os avisos no que diz respeito aos suplementos nutricionais. E continua a acalentar, de forma obstinada, um gostinho por alcaçuz preto quando o seu perfil polimórfico indica que deve preferir o vermelho… — Harmonia parecia hesitante. — Nem todas são vinculativas, mas pode pesquisar as 976 infrações identificadas no relatório à sua disposição.

José tentou timidamente argumentar que não contestava os dados, mas que lhe parecia que a sua interpretação pudesse, talvez, oferecer algumas circunstâncias atenu…

— Os dados não são contestáveis — esclareceu a sua GDP. — Os seus adesivos de monitorização em tempo-real são cruzados continuamente com imagens complementares captadas por câmaras públicas. E os seus algoritmos de esperança de vida e de previsão de saúde são ajustados não só ao envelhecimento, mas também à sequenciação bianual do epigenoma, contando ainda com a possibilidade de pirataria autorizada, adicionada como *evento inesperado*.

A dor pela separação do seu antigo parceiro deveria estar resolvida, nesta fase, em 90,78% e, a partir desta manhã, deixará de ser tomada em consideração. Aliás, foi selecionado para intervenção precisamente por isso. Ao remover esta rubrica do algoritmo, o seu comportamento está 65,89% em desacordo com o que os dados recomendam. Ao atingir os 66% deixa de estar coberto pelo seguro de saúde público.

Fez uma pausa para impressionar.

— E o saldo dos seus bens sugere que também não poderá comportar opções totalmente privadas. Por favor, lembre-se que de acordo com a Lei do Cidadão de Valor com Responsabilidade Limitada somos formalmente requeridos a ter apenas os vossos melhores interesses em mente. Se acreditar realmente que tudo isto é injustificado, posso submetê-lo a avaliação, quer pela Unidade de Fim de Vida Assistido, no andar de cima, quer pela Rede de Formação Pós-graduada Sklodowska-Curie para Indigentes, na cave.

José não sabia o que dizer, exceto a habitual ladainha que as pessoas mantinham nas festas sobre o facto lamentável de as reduzirem a bocados de informação estacionados em nuvens longínquas, enquanto esperavam, secretamente, que os vizinhos tivessem um resultado pior do que eles.

— Não percebo a questão — disse Harmonia, com um sorriso delicado e inexpressivo. — Os dados são vocês. Claro que vocês são os dados. Que mais poderiam ser? Agradeçam por conseguirmos avaliar tudo de forma tão exata. Apenas significa que agora há mais informação sobre vocês do que nunca. E nós prezamos muito todo e qualquer *byte* vosso.

Tradução de Carla Morais Pires. Revisão da tradução de João Ramalho-Santos.

Referências Bibliográficas Gerais

A Bíblia Sagrada (1979), trad. João Ferreira de Almeida, Lisboa, Sociedade Bíblica.

Abbotts, E.-J., & Lavis (eds.), A. (2013), *Why we Eat, How we Eat; Contemporary Encounters between Foods and Bodies. Fernham: Ashgate.*

Alter, A. (5 de setembro de 2019), *'I'm Too Old to Be Scared by Much': Margaret Atwood on Her 'Handmaid's Tale' Sequel. New York Times, ed. eletrónica.*

Anderson, E. N. (2005), *Everyone Eats: Understanding Food and Culture. Nova Iorque: New York University Press.*

Asimov, Isaac (1964), "Visit to the World's Fair of 2014", *The New York Times*, 16 August, p. 20. The New York Times Archives Online.

--- (1968), "Satisfaction Guaranteed", *The Rest of the Robots*, London, Grafton Books, pp.102-120 [1951].

--- (1994), *I, Asimov: A Memoir*, New York, Bantam Books.

A Supplement to the History of Robinson Crusoe, Being the History of Crusonia (1782), Newcastle, Printed and sold by T. Saint.

Avakian, A. V., & Haber, B. (2005), *From Betty Crocker to Feminist Food Studies: Critical Perspectives on Women and Food. Amherst: University of Massachusetts Press.*

Barthes, R. (1961). *Pour une psycho-sociologie de l'alimentaion contemporaine. Annalles. Economies, sociétés, civilisations. N.º 5, pp. 977-986.*

Belasco, Warren (2006), *Meals to Come: A History of the Future of Food*, Berkeley, University of California Press.

--- (2007), *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry*, 2nd updated edition, Ithaca and London, Cornell University Press.

Bessière, Jean (2009), "Littérature de science-fiction: Une vue de nulle part. Notes pour une mise en situation de la littérature de science-fiction", in *Utopia e Ciência*, ed. Lourdes Câncio Martins, Ribeirão, Edições Húmus, 37-58.

Bourdieu, P. (1984), *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste. Harvard University Press: Cambridge, Massachusetts.*

Braidotti (2005-2006), "Affirming the Affirmative: On Nomadic Affectivity", *Rhizomes: Rhizomes: Cultural Studies in Emerging Knowledge*, Issue 11/12: *The Becoming-Deleuzoguattarian of Queer Studies* (Fall 2005/Spring 2006) <http://www.rhizomes.net/issue11/braidotti.html>

--- (2017), "Posthuman, All Too Human: The Memoirs and Aspirations of a Posthumanist", *The Tanner Lectures on Human Values*. Delivered at Yale University. March 1-2. pp. 1-50 <https://tannerlectures.utah.edu/Braidotti%20Lecture.pdf>

Brioni, Simone / Daniele Comberiati (2019), *Italian Science Fiction: The Other in Literature and Film*, Cham & Switzerland, Palgrave Macmillan.

Campos, Luís Altina de (2012), *Viagens d'Altina*, estudo introdutório de Zulmira Santos, fixação do texto de César Freitas, Helena Queirós, Lurdes Gonçalves, Marinela Freitas e Paula Almeida Mendes, Porto, Instituto de Literatura Comparada Margarida Losa / Edições Afrontamento.

Cantarino, Elena/ Blanco, Emilio (2005), *Diccionario de Conceptos de Baltasar Gracián*, Madrid, Cátedra.

Carolan, M. (2001), *Embodied Food Politics.* Farnham: Ashgate.

Chang, Hui-chuan (2005), "Ecological Utopia: A Study of Three Literary Utopias in the 1970s", *Journal of National Taiwan University* 11, pp. 251-269.

Châtelet, Noëlle (1977), *Le Corps à Corps Culinaire*, Paris, Seuil.

Churchill, Winston (1932), "Fifty Years Hence," *Popular Mechanics*, March 1932, pp. 390-97.

Claeys, Gregory, ed. (1994), *Utopias of the British Enlightenment*, Cambridge, Cambridge University Press.

--- (ed.) (1997), *Modern British Utopias 1700-1850*, London, Pickering & Chatto, 8 vols.

--- (ed.) (2010), *The Cambridge Companion to Utopian Literature*, Cambridge, Cambridge UP.

--- (2011), *Searching for Utopia: The History of an Idea*, London, Thames & Hudson.

Claeys, Gregory / Lyman Tower Sargent (eds.) (1999), *The Utopia Reader*, New York and London, New York UP.

--- (eds.) (2017), *The Utopia Reader*, 2nd ed., New York, New York University Press.

Clute, John / David Langford / Peter Nicholls / Graham Sleight (eds.) (2018), *The Encyclopedia of Science Fiction*, <http://www.sf-encyclopedia.com> (último acesso em 16/10/2019).

Devoniensis, Phileleutherus (1795), *Memoirs of Planetes, Or A Sketch of the Laws and Manners of Makar*, London, Printed by Vaughan Griffiths.

Donawerth, Jane L. (1994), "Science Fiction by Women in the Early Pulps, 1926-1930", in Jane L. Donawerth & Carol A. Kolmerten (eds.), *Utopian and Science Fiction by Women: Worlds of Difference*, Syracuse: Syracuse University Press, pp. 137-152.

Edison, Thomas (2008), "The Woman of the Future" [1912], in Patterson, Martha H. (ed.), *The American New Woman Revisited: A Reader, 1894-1930*, New Brunswick, New Jersey & London, Rutgers University Press, pp. 258-266.

Ferrières, Madeleine (2006), *Histoire des Peurs Alimentaires, Du Moyen-Age à l'Aube du XXe siècle*, Paris, Seuil.

Fitzpatrick, Jean (2012), "Food and Literature", *Routledge International Handbook of Food Studies*, ed. Ken Albala, London/ New York, Routledge, pp. 122-134.

Galilei, Galileu (2015), *Sidereus Nuncius. O Mensageiro das Estrelas*, ed. Henrique Leitão, Lisboa, F.C.G.

Gilman, Charlotte Perkins (1998), *Women and Economics: A Study of the Economic Relation Between Men and Women as a Factor in Social Evolution*, Mineola, Intro. Sheryl L. Meyering, New York, Dover [1898].

Guattari, Félix (2000), *The Three Ecologies*, Transl. Ian Pindar and Paul Sutton, London, New Brunswick, New Jersey, The Athlone Press [1989].

Hammon, J. R. (1979), *An H. G. Wells Companion: A Guide to the Novels, Romances and Short Stories*, London & Basingstoke, Macmillan.

Hine, Thomas (1999), *Populuxe*, Fine Communications [1986].

Huntington, John (ed.) (2003), *The H.G. Wells Reader: A Complete Anthology from Science Fiction to Social Satire*, Lanham, New York & Oxford, Taylor.

Huxley, Aldous (1958), *Brave New World Revisited*, New York, Harper and Brothers.

Ibba, Roberto /Domenico Sanna (2015), "Food and the Futurist 'Revolution'. A Note", *Journal of Interdisciplinary History of Ideas* 4. 8 pp. 4-14.

James, Edward / Farah Mendlesohn (eds.) (2003), *Cambridge Companion to Science Fiction*, Cambridge, Cambridge UP.

Jensen, C. B., & Thorsen, L. (2019), Reclaiming Imagination: Speculavite SF as an Art of Consequences. *NatureCulture5. Special issue - Experiments in Thinking across Worlds.*, pp. 1-18.

Kant, Immanuel (1998), *Crítica da Faculdade do Juízo*, ed. António Marques, V. Roheden, Lisboa, IN-CM.

Kaplan, D. (2012), *The Philosphy of Food.* California: University of California Press.

Kilgore, De Witt Douglas (2014), "Afrofuturism", *The Oxford Handbook of Science Fiction*, Ed. Rob Latham, Oxford, Oxford University Press, pp. 561-572.

Latham, Rob (ed.) (2014), *The Oxford Handbook of Science Fiction*, Oxford, Oxford University Press.

Lausberg, Heinrich (1972), *Elementos de Retórica Literária*, trad. Rosado Fernandes, Lisboa, F.C.G.

Le Guin, Ursula (2001), *Always Coming Home*, Berkeley, Los Angeles, University of California Press [1985].

LeBesco, K., & Naccarato, P. (2008), *Edible Ideologies: Representing Food and Meaning.* Albany, Nova Iorque: State University of New York Press.

Lévi-Strauss, Claude (1964), *Mythologiques*, t. I: *Le Cru et le cuit*, Paris, Plon.

Lewes, Darby (1995), *Dream Revisionaries: Gender and Genre in Women's Utopian Fiction, 1870-1920*, Tuscaloosa and London, University of Alabama Press.

Lonsdale, Sarah (2018), "Introduction", *What Not: A Prophetic Comedy*, by Rose Macaulay, Bath, Handheld Press, pp. vii-xxvii.

Macdonald, Kate (ed.) (2018), *Rose Macaulay, Gender, and Modernity*, Oxon & New York, Routledge.

Madden, Etta M. / Martha L. Finch (eds.) (2006), *Eating in Eden: Food & American Utopias*, Lincoln and London, U Nebraska P.

Manguel, Alberto (1998), *Uma História da Leitura*, trad. Ana Saldanha, Lisboa, Presença.

Marinetti, Filippo Tommaso / Fillìa (1932), *La cucina futurista*, Milano, Casa Editrice Sonzogno.

Mark, Mary (ed.) (2012), "Pre-1950 Utopias and Science Fiction by Women: An Annotated Reading List of Online Editions", *A Celebration of Women Writers*, <http://digital.library.upenn.edu/women/_collections/utopias/utopias.html> (último acesso em 28/04/2018).

McGrath, Maria (2006), "Recipes for a New World: Utopianism and Alternative Eating in Vegetarian Natural-Foods Cookbooks, 1970-84", in E. M. Madden and M. L. Finch (eds.), *Eating in Eden: Food & American Utopias*, Lincoln & London, U Nebraska P, pp 162-183.

Mergenthal, Silvia (2010), "Dining with the Brontës: Food and gender roles in Mid-Victorian England", *The Pleasures and Horrors of Eating*, ed. M. Gymnich and N. Lennartz, Bonn, University Press, pp. 205-219.

Milner, Andrew (ed.) (2010), *Tenses of Imagination: Raymond Williams on Science Fiction, Utopia and Dystopia*, Oxford, Peter Lang.

Modern Gulliver's Travels (1796), London, Printed for T. Chapman.

Montanari, M. (2004), *Food is Culture.* Nova Iorque: Columbia University Press.

Morton, A. L. (1978), *The English Utopia*, London, Lawrence & Wishart.

Nicholls, Peter / David Langford (2017), "Speculative Fiction", *The Encyclopedia of Science Fiction*, <http://www.sf-encyclopedia.com/entry/speculative_fiction> (último acesso em 16/10/2019).

O'Neil, Cathy (2016), *Weapons of Math Destruction: How Big Data Increases Inequality and Threatens Democracy*, New York, Crown.

Parsons, J. M. (2015), *Gender, Class and Food.* London: Palgrave.

Pollan, M. (2006), *The Omnivore's dilemma. A Natural History of Four Meals.* New York: Penguin.

--- (2008), *In Defense of Food. An Eater's Manifesto.* Nova Iorque: Penguin.

Preciado, Paul B. (2013), *Testo Junkie: Sex, Drugs, and Biopolitics in the Pharmacopornographic Era*, New York, Feminist Press [2008].

Pythagorolunister (s.d.), *A Journey to the World in the Moon*, London, Charles Corbett.

Riot-Sarcey, Michèle / Thomas Bouchet / Antoine Picon (2002), *Dictionnaire des Utopies*, Paris, Larousse.

Roberts, P. (2009), *The End of Food.* New York: Mariner Books.

Roy, Anita (2004), "Cooking Time", *Eat the Sky, Drink the Ocean*, Ed. Kirsty Murray, Payal Dhar and Anita Roy, New York, London, Toronto, Sydney and New Delhi, Margaret K. McElderry Books, pp. 46-57.

Russ, Joanna (1987), "The Throwaways" [1969], *The Hidden Side of the Moon: Stories*, London, The Women's Press, pp. 98-102.

--- (2007), "The Image of Women in Science Fiction", *The Country You Have Never Seen: Essays and Reviews*, Liverpool, Liverpool UP. pp. 205-218.

Sanmartín Bastida, Rebeca (2017), *La Comida Visionária. Formas de Alimentación en el Discurso Carismático Femenino del Siglo XVI*, London, Splash.

Sargent, Lyman Tower (s.d.), *Lyman Tower Sargent Bibliography*, <http://arus.letras.up.pt/handle/123456789/1> (último acesso em 29/10/2019).

--- (2015), "Everyday Life in Utopia: Food", *Food utopias. Reimagining citizenship, ethics and community*, ed. Paul V. Stock, M. Carolan, C. Rosin, London and New York, Routledge/ Earthscon, pp. 14-32.

--- (2016), *Utopian Literature in English: An Annotated Bibliography from 1516 to the Present*, University Park, PA: Penn State Libraries Open Publishing, <https://openpublishing.psu.edu/utopia/biblio?page=5&f%5Bsearch%5D=food> (último acesso em 28/04/2018).

Sceats, S. (2000), *Food, Consumption and the Body in Contemporary Women's Fiction.* Cambridge: Cambridge University Press.

Serious Reflections during the Life and Surprising Adventures of Robinson Crusoe: With his Vision of the Angelick World (1720), London, Printed for W. Taylor.

Shiva, Vandana (1997), *Biopiracy: The Plunder of Nature and Knowledge.* Cambridge Massachusetts, South End Press.

Shocum, R., & Saldanha, A. (2013), *Geographies of Race and Food: Fields, Bodies, Markets.* Farnham: Ashgate.

Souvestre, Émile (2006), *O Que Há de Ser o Mundo no Ano Três Mil*, ed. Fátima Vieira, tradução de Sebastião José Ribeiro de Sá, Vila Nova de Famalicão, Quasi Edições.

Sparks, C., & Michael, R. (Outubro de 2018), Why speculate - the current state of "spec-fic" publishing. (P. E. Patrick Allington, Ed.) *TEXT Special Issue 51: Climates of Change*, pp. 1-15.

Stock, P. V., Carolan, M., & Rosin, C. (2018), *Food Utopias: Reimagining Citizenship, Ethics and Community.* Nova Iorque: Routledge.

Strachey, Lytton (1986), *Eminent Victorians* (1918), London, Penguin Books.

Sutton, David (2013), "Cooking Skills, the Senses, and Memory: The Fate of Practical Knowledge", *Food and Culture: A Reader*, Ed. Carole Counihan and Penny Van Esterik, 3rd edition, New York & London, Routledge.

Swift, Jonathan (1985), *Gulliver's Travels*, ed. Peter Dixon and John Chalker, intr. Michael Foot, London, Penguin.

Velho, Selma de (1988), *A influência da mitologia hindu na literatura portuguesa dos séculos XVI e XVII*, 2 tomos, Macau, Instituto Cultural de Macau.

Vieira, Fátima (2010), "The Concept of Utopia", *The Cambridge Companion to Utopian Literature*, Ed. Gregory Claeys, Cambridge UP, pp. 3-27.

von Ruff, Al (2019), *The Internet Speculative Fiction Database*, <http://www.isfdb.org> (último acesso em 16/10/2019).

Watt, Ian (1972), *The Rise of the Novel: Studies in Defoe, Richardson and Fielding*, Harmondsworth, Penguin in association with Chatto & Windus [1957].

Westfahl, Gary (1998), *The Mechanics of Wonder: The Creation of the Idea of Science Fiction*, Liverpool, Liverpool UP.

--- (2007), *Hugo Gernsback and the Century of Science Fiction*, Jefferson, North Carolina & London, McFarland.

Westfahl, Gary / George Edgar Slusser / Eric S. Rabkin (eds.) (1996), *Foods of the Gods: Eating and the Eaten in Fantasy and Science Fiction*, Athens, University of Georgia Press.

Yaszek, Lisa (2014), "Feminism", *The Oxford Handbook of Science Fiction*, Ed. Rob Latham, Oxford, Oxford University Press, pp. 537-548.

Colaboradores

Stella Achilleos é Professora Associada de Estudos Modernos no Departamento de Estudos de Inglês da Universidade de Chipre. Publicou vários ensaios na sua área de especialização e atualmente está a co-organizar o volume intitulado *Reading Texts on Sovereignty: Textual Moments in the History of Political Thought* (a ser publicado pela Bloomsbury) e uma edição especial do *Utopian Studies Journal* intitulada *Matters of Invention: Utopia, Materialism and the Early Modern*.

José Domingues de Almeida é doutorado em literatura francófona contemporânea e é Professor Auxiliar do Departamento de Estudos Portugueses e Românicos. É autor de uma centena de estudos críticos em literatura contemporânea francófona, cultura, sociedade e pensamento franceses contemporâneos. Debruça-se sobre as seguintes temáticas: literaturas migrantes, ficção pós-memorial, representações da Europa e medicina narrativa. É organizador de colóquios internacionais, diretor da *Intercâmbio*, investigador do ILCML e vice-presidente da APEF.

Ana Luísa Amaral é professora aposentada da Faculdade de Letras do Porto e membro da Direção do Instituto de Literatura Comparada Margarida Losa, no âmbito do qual coordena o grupo internacional de pesquisa *Intersexualidades*. Autora de mais de três dezenas de livros, quer de poesia, quer de teatro, quer de ficção, quer infantis. As suas obras mais recentes em Portugal são *Ágora* (poesia, Assírio & Alvim, 2019) e *Arder a Palavra e Outros Incêndios* (ensaio, Relógio D'Água, 2017, vencedor do Prémio da Associação de Críticos Literários). Os seus livros estão traduzidos e editados em vários países, sendo que o seu mais recente livro no estrangeiro é *What's in a Name* (trad. Margaret Jull Costa, New York, New Directions, 2019 e Milano, Croccetti, 2019). Obteve várias distinções e prémios, entre eles o Grande Prémio de Poesia da Associação Portuguesa de Escritores.

Felipe Schwember Augier é professor e investigador da Universidade Adolfo Ibáñez. É licenciado em Direito e Filosofia pela Universidade Católica do Chile e doutorado em Filosofia pela Universidade de Navarra. As suas áreas de especialização são a filosofia política moderna (Locke, Kant e Fichte) e contemporânea (Nozick). Já investigou a crítica e a receção de utopias no liberalismo contemporâneo. É autor de vários livros e artigos publicados em revistas especializadas.

Hélder Mendes Baião graduou-se na Universidade de Lausanne em 2015, com um trabalho de doutoramento dedicado à reflexão utópica na Suíça francófona do século XVIII. Na Universidade de Durham, colaborou na edição das obras completas de Voltaire. Neste momento está a desenvolver, na Universidade do Porto, um projeto de pós-doutoramento sobre o desenvolvimento dos estereótipos portugueses no pensamento francês do século XVIII. A partir de fevereiro de 2020 será também conselheiro científico para a Universidade de Berna.

Joana Caetano desenvolve atualmente um projeto de doutoramento sobre Ursula K. Le Guin na Faculdade de Letras da Universidade do Porto, financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (SFRH/BD/140673/2018). Este projeto centra-se no estudo do género, da utopia e da alimentação no Universo Hainish de Le Guin. Colaboradora do CETAPS (Centre for English and Anglo-Portuguese Studies), foi assistente de investigação, entre 2016 e 2019, do *Projeto ALIMENTOPIA / Utopian Foodways,* um projeto sobre Utopia, Alimentação e o Futuro, financiado pela FCT e pelos Fundos Europeus Compete 2020. Tem publicado artigos em várias revistas científicas, nomeadamente *Utopian Studies Journal, Cadernos de Literatura Comparada* e *Op. Cit.*, entre outras.

María Victoria Curto, filóloga e musicista de formação, é investigadora de pré-doutoramento na Universidade Complutense de Madrid, onde está a desenvolver a sua tese *Música, danza y teatralidad en Juana de la Cruz y María de Santo Domingo*. Editou o *Libro de la Casa* de Juana de la Cruz (Catálogo dos Santos Vivos 2018) e, com Rebeca Sanmartín, *El libro de la oración de María de Santo Domingo. Estudio y edición* (Iberoamericana-Vervuert 2019), e publicou vários artigos sobre o teatro musical no Siglo de Oro.

Marinela Freitas é Investigadora do Instituto de Literatura Comparada Margarida Losa da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. É doutorada em Estudos Anglo-Americanos pela mesma universidade e tem publicações várias nas áreas da Literatura Comparada, das Literaturas Portuguesa e Norte-Americana, dos Estudos Feministas, da Teoria Queer e dos Estudos da Utopia. É autora de *Emily Dickinson e Luiza Neto Jorge: Quantas Faces?* (2014), pelo qual recebeu o Prémio PEN Clube – Ensaio 2015, e co-organizadora de *Legados e Heranças: Políticas (Inter)sexuais Hoje* (2019; com A.L.Amaral, M.L.Sampaio e A.M. da Silva), *New Portuguese Letters to the World: International Reception* (2015; com A.L.Amaral e A. P. Ferreira) e *Utopia Matters* (2005; com F. Vieira). Desenvolveu recentemente um projeto de pós-doutoramento na área dos Estudos do Pós-humano, tendo sido bolseira da Fundação para a Ciência e a Tecnologia.

Alvany Guanaes é doutora e mestre em Literaturas de Língua Inglesa pela Universidade de São Paulo, Brasil. Recentemente concluiu um estágio de pós-doutoramento pela Universidade Nova de Lisboa, enquadrado na área científica do CETAPS e do Departamento de Línguas, Culturas e Literaturas Modernas. O seu trabalho de investigação abordou os Estudos sobre a Alimentação e a sua relação com a empatia, de modo a analisar as personagens do autor irlandês Colum McCann. É professora e palestrante de literatura e de língua inglesa há mais de 25 anos.

Maria Luísa Malato é Professora Associada, com Agregação, na Faculdade de Letras da Universidade do Porto, com Mestrado (Universidade Coimbra) Doutoramento e Agregação (Universidade Porto) em Literatura Comparada. A sua investigação debruça-se essencialmente sobre as temáticas da Utopia, Teatro e Retórica na literatura dos séculos XVIII e XIX. Membro do Instituto de Literatura Comparada Margarida Losa (desde 1999), foi, entre 2013 e 2018, Vice-Presidente da Associação Portuguesa de Literatura Comparada. É investigadora do Projeto ALIMENTOPIA.

Ignacio García Pinilla é doutorado em Clássicos pela Universidade de Sevilha. Integra o departamento de Clássicos na Universidade de Castilla-La Mancha (Facultad de Humanidades, Toledo, Espanha). Os seus interesses atuais de pesquisa incluem a Utopia Moderna, o Humanismo Renascentista, a crítica textual e a história da dissidência religiosa e do exílio na Espanha Moderna. É membro do grupo de pesquisa *De re Hispanica* (www.derehis.com). Publicou a primeira edição da utopia *Omníbona* em 2018.

Katarzyna Pisarska é Professora Auxiliar de Literatura Inglesa na Universidade Maria Curie-Skłodowska em Lublin, na Polónia, onde ensina Literatura Inglesa dos séculos XVII e XVIII, romance histórico, Teoria da Literatura e da Cultura, e problemáticas da identidade. É autora de *Mediating the World in the Novels of Iain Banks: The Paradigms of Fiction* (2013) e *Reversed Food Chains: Humanity, Monstrosity and an Evolutionary Utopia in Colin Wilson's Spider Word Novels* (2019), e co-organizadora de *The Lives of Texts: Exploring the Metaphor* (2012). Tem publicados artigos e capítulos de livros sobre temas das literaturas britânicas e norte-americana, e sobre ficção e cinema utópicos. Os seus interesses investigativos principais centram-se na ficção escocesa, nos Estudos Utópicos, no gótico, e no mito na literatura e na cultura.

Iolanda Ramos é Professora Associada na NOVA FCSH, onde leciona Estudos Ingleses, Estudos Culturais e Estudos de Tradução, e investigadora no CETAPS. É autora de diversas publicações no âmbito dos Estudos sobre a Utopia, dos Estudos sobre a Alimentação, dos Estudos Vitorianos e do Neovitorianismo, versando temáticas políticas, sociais e estéticas. As áreas de investigação incidem sobre a cultura e a literatura dos séculos XIX-XXI, com destaque para ficção especulativa, retrofuturismo, identidade, género e interculturalidade.

Paulo Sequeira Rebelo nasceu em Vila Nova de Gaia, em 7 de maio de 1967, onde fez todo o percurso de ensino até ao final do ensino secundário. Licenciou-se em Direito na Universidade Católica Portuguesa em 1992 no Polo do Porto, tendo na mesma cidade aberto escritório como advogado. Exerceu Consultoria jurídica em Londres. É atualmente Jurista.

José Eduardo Reis é Professor Associado na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro onde leciona na área dos estudos literários. É investigador integrado do Instituto de Literatura Comparada da Faculdade de Letras do Porto. Tem publicado regularmente na área de estudos literários comparados com particular incidência na temática do utopismo literário. É membro do corpo editorial das revistas académicas *Letras Vivas, Nova Águia, Cultura entre Culturas* e *Atlante* e membro do conselho consultivo internacional das *Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa*.

Jorge Bastos da Silva é docente do Departamento de Estudos Anglo-Americanos da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Os seus principais campos de investigação são a Literatura e a Cultura Inglesas (em especial o período entre a Restauração e o Romantismo), a História Intelectual (em especial os Estudos sobre a Utopia), e os Estudos de Tradução e Receção, com incidência nos contactos culturais entre Portugal e o Reino Unido. É autor e organizador de diversos livros, entre os quais: *Anglolusofilias. Alguns Trânsitos Literários*, 2018; *English Literature and the Disciplines of Knowledge, Early Modern to Eighteenth Century: A Trade for Light*, 2017; *A Time to Reason and Compare: International Modernism Revisited One Hundred Years After*, 2016; *Tradução e Cultura Literária. Ensaios sobre a Presença de Autores Estrangeiros em Portugal*, 2014; *The Epistemology of Utopia: Rhetoric, Theory and Imagination*, 2013; *A Instituição da Literatura. Horizonte Teórico e Filosófico da Cultura Literária no Limiar da Modernidade*, 2010. É o atual diretor da revista *Op. Cit.: A Journal of Anglo-American Studies*. Mais informações encontram-se em https://sites.google.com/site/jorgebastosdasilva/.

Zulmira C. Santos é Professora Catedrática da Universidade do Porto (Faculdade de Letras). Foi Presidente do Departamento de Estudos Portugueses e Estudos Românicos (2007-2010), diretora do Ciclo de Estudos «Doutoramento em Literaturas e Culturas Românicas» (2009-14), membro eleito do Conselho Geral da Universidade do Porto (2009-2013) e presidente da Comissão para a Ciência e Inovação deste mesmo Conselho (2009-2013). Foi, até março de 2017, investigadora responsável do GI «Sociabilidades, práticas e formas do sentimento religioso» do CITCEM. É membro do Comitato scientifico da Coleção «Scritture nel Chiostro» das Edizioni Storia e Letteratura (Roma) e do MOVES - Migration and Modernity: Historical and Cultural Challenges, um European Joint Doctorate do programa Marie Skłodowska-Curie. Doutora em Literatura e Cultura Portuguesas, tem como principal área de investigação a literatura e cultura portuguesas dos séculos XVI-XVIII, em especial a prosa de ficção da Época Moderna, teoria literária, «literatura de viagens», práticas de escrita das ordens religiosas, história do livro e da leitura.

Teresa Rebelo da Silva, nascida a 24 de agosto de 1960, é licenciada em História (FLUL), mestre em História Medieval (FCSH-UNL) e doutoranda em História (UA). É bolseira do Projeto Obra Completa Pombalina (IECCPMA). Foi responsável pela publicação dos termos "Maninhos" e "Baldios" no e-Dicionário da Terra e do Território no Império Português.

Anne Staquet é doutora em Filosofia pela Universidade Laval (Canadá) e agregada pela ULB (equivalente ao HDR). É professora da Universidade de Mons, onde coordena o Departamento de Filosofia e História da Ciência. A sua investigação foca-se nos filósofos materialistas e no modo como expressam a sua filosofia, especialmente no século XVII. Publicou sete ensaios filosóficos, um romance, uma peça e mais de cem artigos.

Fátima Vieira é Vice-Reitora para a Cultura da Universidade do Porto. Professora Associada com Agregação da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, onde leciona desde 1986, defendeu a sua dissertação de doutoramento em 1998 sobre a obra de William Morris e a tradição de literatura utópica inglesa, tendo-se especializado na área dos Estudos sobre a Utopia. Foi Presidente da associação Utopian Studies Society / Europe entre 2006 e 2016. É Coordenadora do Pólo do Porto do CETAPS – Centre for English, Translation and Anglo-Portuguese Studies. Foi a coordenadora do projeto de investigação financiado pela FCT "Utopia, Alimentação e Futuro: O Modo de Pensar Utópico e a Construção da Sociedades Inclusivas - Um Contributo das Humanidades", promovido conjuntamente pelo ILC e pelo CETAPS.

Projeto financiado por Fundos FEDER através do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização - COMPETE 2020 e por Fundos Nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito do projeto POCI-01-0145-FEDER-016680 (PTDC/CPCELT/5676/2014).

© Projeto ALIMENTOPIA / Utopian Foodways e U.Porto U.Press, Porto, 2019

"Data: They've got your number" (2018) © João Ramalho-Santos

"Um homem em Shasta" (1987) © Isabel Cristina Pires

A Bondade dos Estranhos (2008) © João Barreiros

Atwood, Margaret (2010), Órix e Crex: O Último Homem, tradução de Ana Maria Chaves e Ana Mafalda Costa, Lisboa, Bertrand Editora. © Grupo BertrandCírculo

Cidade da Carne (1993) ©**Luís Filipe Silva**

Clarke, Arthur C. (1972), "The Food of the Gods", Editora Harcourt Brace Jovanovich © David Higham Associates

Excerpt(s) from CAVES OF STEEL by Isaac Asimov, copyright © 1953, 1954 by Isaac Asimov. Used by permission of Doubleday, an imprint of the Knopf Doubleday Publishing Group, a division of Penguin Random House LLC. All rights reserved.

Excerpt(s) from ECOTOPIA: A NOVEL by Ernest Callenbach, copyright © 1975 by Ernest Callenbach. Used by permission of Bantam Books, an imprint of Random House, a division of Penguin Random House LLC. All rights reserved.

Huxley, Aldous (2013), *Admirável Mundo Novo*, tradução de Mário Henrique Leiria, Lisboa, Antígona. © Antígona | Direitos reservados para Portugal e países de expressão portuguesa, exceto Brasil.

Knight, Damon (2011), "To Serve Man", Editora Hachette UK © InfinityBox Press

Le Guin, Ursula K. (2017), *Os Despojados,* tradução de Fernanda Semedo, Porto Salvo, Saída de Emergência. © Edições Saída de Emergência, 2017

Macaulay, Rose (2019), *What Not*, Editora Handheld Press © The Society of Authors as the Literary Representative of the Estate of Rose Macaulay

Morus, Tomás (2016), *Utopia*, tradução de José Marinho, Lisboa, Guimarães Editores. © Guimarães Editores

Orwell, George (2007), *Mil Novecentos e Oitenta e Quatro*, tradução de Ana Luísa Faria, Lisboa, Antígona. © Antígona | Direitos reservados para Portugal e países de expressão portuguesa, exceto Brasil.

Russ, Joanna (1989), "Nor Costume Stale", Editora The Women's Press © Translated by *permission* of the *Diana Finch* Literary Agency on behalf of the Estate of *Joanna Russ.*

Zamiatine, Evgueni (2004), *Nós*, tradução de Manuel João Gomes, Lisboa, Antígona. © Antígona | Direitos reservados para Portugal e países de expressão portuguesa, exceto Brasil.

U.PORTO PRESS

http://up.pt/press

Projeto financiado por Fundos **FEDER** através do **Programa Operacional Competitividade e Internacionalização - COMPETE 2020** e por **Fundos Nacionais** através da **FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia** no âmbito do projeto PTDC/CPC-ELT/5676/2014 | POCI-01-0145-FEDER-016680.