

## anarquismo e gastronomia: a utopia intensa de unir fogões, barricadas, prazer e liberdade<sup>1</sup>

*nelson mendez*

De início, parece ao leitor pouco informado que estabelecer a relação que anuncia o título é, de algum modo, propor um exercício de erudição relativamente ocioso, particularmente se ele tiver noções erradas sobre o anarquismo — mal-entendido como quimera caótica e irracional — e sobre a gastronomia — vista no sentido restrito de desfrute elitista de iguarias. Mas como veremos ao longo deste trabalho, busca-se apresentar uma visão integral e precisa de ambos os temas, em que se compreenda, tanto a complexidade da teoria e prática política e da história do anarquismo, quanto a percepção da gastronomia enquanto realização sociocultural integral, que tem necessariamente dimensões sociopolíticas nas quais temos explorado, e certamente encontrado, nexos muito ricos com o anarquismo.

*Nelson Mendez é professor titular na Universidad Central de Venezuela.  
Contato: nelson.mendez@ucv.ve.*

Dito isso, e entendendo que nossa interpretação destas ideias fundamentais, cuja vinculação é a razão deste trabalho, deve ser clara, referimo-nos em primeiro lugar a um texto anterior em que nos ocupamos exaustivamente da conceituação básica do anarquismo. Trata-se do livro *Bitácora de la utopía*, uma obra que escrevemos junto com Alfredo Vallota, da qual foram feitas duas edições, sendo impressa em cinco países latino-americanos e também com ampla difusão pela internet. Quanto à “gastronomia”, é evidente que não nos conformamos com nenhum dos três significados dados pelo Dicionário da Língua Espanhola, da Academia Real Espanhola e da Associação de Academias da Língua Espanhola, por isso nos inclinamos na perspectiva muito mais rica em relação a este assunto que sugere, por exemplo, o Dicionário Actual ou o Wikipédia.

Partindo então de tais bases conceituais, iniciamos uma jornada através do processo histórico interessante, complexo e, geralmente, desconhecido ou menosprezado da relação gastronomia-anarquismo, ocupando-nos das mais significativas reflexões, ações e debates que têm marcado o seu devir. Este itinerário não é, de modo algum, o vislumbre melancólico de um passado já superado, pois, para surpresa de alguns, trata-se de um tema atual e vivo no pensamento, nas discussões e com expressões práticas plurais que hoje estão presentes tanto no anarquismo como na gastronomia.

Um último parágrafo desta introdução é para apontarmos que, escrevendo a partir da Venezuela e da América Latina, no entanto, há pouca referência em nosso contexto sobre o que aqui desenvolvemos. Para o caso do Novo Mundo, é claro que consideramos ir mais além do

que temos feito para este artigo na busca de informação sobre como se tem manifestado neste lado do Atlântico o nexos que aqui nos interessa, uma tarefa ainda pendente e que não deixará de ter complicações, em razão de que as possíveis fontes de informação tanto sobre o anarquismo como sobre a gastronomia na América Latina até agora não foram abundantes nem muito acessíveis; entretanto, é nosso compromisso seguir investigando a este respeito. Quanto à Venezuela, a limitada presença do anarquismo no processo histórico-político-cultural local, para os propósitos do que aqui apresentamos, significa que não há muito o que dizer<sup>2</sup>; ainda que encontramos, como explicado adiante, dois venezuelanos (Carlos Brandt e Guido Nuñez-Mujica) que foram figuras de menção necessária na reflexão e no debate intelectual anarquista sobre temas gastronômicos.

### **Marcos históricos do nexos anarquismo-gastronomia no século XIX e início do século XX**

Fazendo referência ao título de dois dos livros mais importantes entre a obra escrita que nesse século lançou as bases do anarquismo moderno, o interesse libertário pela gastronomia é inerente à *Filosofia da Miséria*, cujo objetivo primordial é orientar a luta *pel'A Conquista do Pão* para os oprimidos. E é precisamente esta obra — a nosso entender — a que melhor e com mais profundidade expõe o que o anarquismo do século XIX tinha a dizer sobre o fato gastronômico integral. *A Conquista do Pão*<sup>3</sup>, do russo Piotr Kropotkin, surgiu de uma compilação de artigos jornalísticos que deram origem ao livro publicado na França em 1892, o qual tem conhecido até hoje inúmeras

edições em distintos idiomas, sendo uma das obras que consagra a posição de seu autor como voz fundamental, entre outras, do ideal ácrata, lugar em que se consolidou ao longo dos anos, pois as reflexões e propostas do “príncipe anarquista”, tanto no âmbito que aqui nos interessa quanto em outros que conservam surpreendente atualidade, são estimulantes para sua consideração e debate. Focaremos brevemente neste livro, pois ele estabelece elementos básicos e ainda vigentes para compreender a relação entre anarquismo e gastronomia. Isso é evidente no capítulo 5 do livro, que justamente se intitula “Alimentação”, mas também nos capítulos 14, “Consumo e produção”, e 17, “Agricultura”, em que se examina outros ângulos do tema que aqui nos interessa.

O essencial da proposta de Kropotkin, e que daqui em diante será assumida pela maior parte do anarquismo, condensa-se nos seguintes parágrafos: “Nós somos utopistas, já se sabe. Na verdade, somos tão utopistas que levamos nossa utopia até crer que a Revolução deverá e poderá garantir a todos alojamento, vestimenta e pão, o que desagrada enormemente aos burgueses vermelhos ou azuis, porque sabem perfeitamente que um povo que comesse satisfatoriamente seria muito difícil de dominar. Pois bem, persistimos nesse propósito: é preciso garantir o pão ao povo revoltado, é necessário que a questão do pão prive prescindida sobre todas as demais. Se for resolvido pelo interesse do povo, a revolução estará bem encaminhada; porque para se resolver a questão dos alimentos, é preciso aceitar um princípio de igualdade que irá se impor por cima de qualquer outra solução”<sup>4</sup>.

Mas não permanece apenas nisso, que poderia ser interpretado como uma expressão genérica de boas

intenções para um futuro indeterminado; em oposição radical àqueles que enxergam a revolução social como uma espécie de longa jornada, que necessariamente implicará submeter o povo às penúrias da escassez, das cozinhas centralizadas e do menu burocrático, Kropotkin defende o que ele chama de comunismo da variedade ou comunismo libertário, nos quais os mantimentos são repartidos de acordo com as necessidades das pessoas e, inclusive, reconhecendo as diferenças que a predileção e o tempero próprio introduzem na hora do consumo dos alimentos. Precisamente no capítulo 5 da obra comentada<sup>5</sup>, expressa-se uma posição sobre este assunto que naquela época, e ainda hoje, é a melhor negação aos que pretendem nos convencer de que o caminho para construir a felicidade socialista passa pelo miserável *rancho cuartelero*, o sofrido ascetismo de monges em jejum ou a caderneta de racionamento (mesmo em formato digitalizado).

Ao contrário da rejeição desdenhosa e ignorante a uma ideologia rotulada de utópica no sentido mais negativo que se pode dar a este termo, o que Kropotkin propõe em *A Conquista do pão* está marcado por uma preocupação evidente pelos aspectos práticos, por exemplo, ao lidar com o tema de como seriam as relações entre o campo abastecedor de alimentos e a cidade que os consome, o que se postula nos parágrafos V e VI do referido capítulo 5<sup>6</sup> e no qual propõe-se a necessidade de estabelecer termos para um intercâmbio justo em que a cidade, por sua vez, proveja ao campo os artigos manufaturados e serviços que é capaz de fornecer. Há também uma grande confiança tanto no que se pode obter como produto da iniciativa e capacidade criadora das coletividades, liberadas do jugo da opressão, exploração e ignorância a que o Estado

e o Capital as submetem, como nos resultados de unir esta potencialidade construtiva com o desenvolvimento científico-tecnológico, em cuja contribuição positiva tem o anarquismo russo uma enorme convicção. Precisamente um dos pontos práticos que Kropotkin enxerga nos termos mais lisonjeiros para um porvir anarquista, em que encontramos a expressão dessa grande fé tanto na ciência e na técnica como nos poderes criadores do povo, é no eventual desenvolvimento da agricultura urbana, que é discutida em uma linguagem de ressonância muito atual<sup>7</sup>. Finalmente, também manifesta sentido prático quando se trata dos alimentos provenientes do exterior, cujos suprimentos cessariam quase por completo durante uma revolução e em um período posterior; portanto, é necessário contar muito menos com eles, de modo que, em caso de necessidade, as coletividades revolucionárias devem desenvolver ou retomar soluções alternativas que talvez o fácil acesso ao importado seja descartado em outros tempos<sup>8</sup>.

Sem dúvida, a ampla difusão do livro de Kropotkin entre o final do século XIX e as primeiras décadas do século XX contribuiu para que os temas sobre alimentação estivessem presentes nos debates libertários da época, um interesse para o qual também contribuiu a aparição de locais de sociabilidade (como tabernas, clubes e espaços sindicais), onde se reunia gente afeita e simpatizante que começava a se preocupar por levar um estilo de vida coerente com as propostas anarquistas, incluindo a gastronomia; além disso, por esses tempos começaram a tomar forma as primeiras experiências de vida em comunidade de inspiração ácrata (talvez o caso mais interessante seja o da Colônia Cecília,

no Brasil, entre 1890 e 1894<sup>9</sup>), o que implica abordar o assunto em suas dimensões mais práticas e concretas.

Neste âmbito, um tema que vai ganhando importância é o nexo entre anarquismo e a pregação do vegetarianismo, que em um tom apolítico vinha sendo promovido na Europa Ocidental desde meados do século XIX. O vínculo foi consolidado desde a década de 1890, integrando-se dentro de uma concepção mais ampla sobre o corpo humano e a saúde que é identificada como naturismo, particularmente entre as décadas de 1920 e 1930, primeiro na França, entre os ambientes anarquistas mais boêmios e intelectuais<sup>10</sup>, e logo na Espanha, onde adquire um traço mais proletário, sobre o qual comentaremos mais adiante. Devemos mencionar os propagandistas mais importantes desta visão, que na França foram Louis Rimbault (1877-1949) e Georges Butaud (1868-1926), enquanto que, em castelhano, o apoio ético-moral mais divulgado dessa perspectiva é exposto na obra *El vegetarianismo* (1918) pelo venezuelano Carlos Brandt (1875-1964), preso e depois exilado pela ditadura de Juan Vicente Gómez<sup>11</sup>.

Vale a pena comentar que o naturismo aparece como reação ao brutal industrialismo capitalista que está presente naquele período. O naturismo libertário é a expressão politicamente mais radical disso, unindo em vários graus o nudismo (entendido como prática positiva para a saúde e para promover uma moral livre), a medicina natural (reivindicando práticas e saberes que a medicina institucional tende a negligenciar), o antialcoolismo (enfrentando um problema muito importante nos setores populares) e uma visão mais aberta sobre os temas da sexualidade (escandalizando o moralismo então imperante). É na Espanha que, arraigado, o anarquismo

possibilita ao naturismo um perfil popular, expressando-se em revistas de ampla circulação como *Helios*, *El naturista* e *Generación consciente* (depois *Estudios*), destacando como porta-vozes o médico basco Isaac Puente (1896-1936), a pedagoga Antonia Maymon (1881-1959), o catalão Albano Rosell (1888-1964) e o hispano-cubano Adrián Del Valle (1872-1945)<sup>12</sup>.

### **Anarcossindicalismo e gastronomia**

No início do século XX, a presença consolidada do anarquismo já se perfila nitidamente nas organizações da classe trabalhadora que estavam se desenvolvendo naquela época, primeiro na Europa Ocidental e América do Norte, mas rapidamente se estendendo ao resto do mundo. É um fato que vinha se desencadeando há muito tempo — uma prova, entre outras, é que os mártires operários de Chicago em 1886 eram ativistas anarquistas —, mas a partir do momento em que essa presença se traduz na aparição de importantes organizações de categoria nacional (por exemplo a CGT, na França, a USI, na Itália, a CNT, na Espanha, ou a IWW, nos Estados Unidos), e que essa associação do anarquismo com a organização e as lutas do proletariado é seu sinal de identidade mais visível, quando cabe falar de anarcossindicalismo, que está em presença do que se costuma considerar “a idade de ouro” do anarquismo, ao menos em termos de importância que teve em muitos lugares como um movimento com capacidade de mobilização de massas e como inspirador de lutas sociais significativas. Vale a pena mencionar que este processo teve, no mesmo momento ou alguns anos depois, correlatos na América Latina, onde na maioria dos países

o anarquismo está associado à origem do sindicalismo e suas lutas, como se vê com a FORA, na Argentina, a *Casa Del Obrero Mundial* e a CGT, no México, a COB, no Brasil, a CON, em Cuba, a FORU, no Uruguai, o IWW, no Chile, e a FORP, no Peru, entre outros exemplos<sup>13</sup>.

Em diversos países, o ativismo trabalhista ácrata ganha espaço e adesões em empresas relacionadas com alimentos, seja em sua produção, distribuição ou serviços correlacionados; muito em breve, esse ativismo se traduz em reflexões, debates e propostas que vinculam a gastronomia com os propósitos e finalidades do anarcossindicalismo, que se relaciona com as preocupações descritas nos parágrafos anteriores que tinham antecedentes e difusão reconhecidos nos meios anarquistas. Por este motivo não é estranho que para muitos militantes desta ideologia em todo o mundo o objetivo social do comunismo libertário e do método de ação anarcossindicalista foram acompanhados da proposta de “anarquizar” o modo de vida das pessoas, o que incluía sua alimentação. Por esta razão, os escritos sobre temas relacionados à gastronomia e sua importância em um projeto de mudança social revolucionária apareciam com frequência na imprensa libertária, cujas manchetes se multiplicavam em distintos lugares do planeta; de igual maneira, também havia propostas práticas e projetos que iam, desde os eventuais preparativos de comidas ou *picnics* para confraternizar, angariar fundos e/ou fazer propaganda, até o desenvolvimento de cooperativas e diversas iniciativas para a produção e/ou o consumo também abundantes, como mostra a história do anarcossindicalismo para o primeiro quarto do século XX na França, na Itália ou na Espanha. Além disso, não podemos deixar de mencionar

experiências no continente americano, como as associadas à prática que tiveram os sindicatos de padeiros de Buenos Aires e Lima, o sindicato de trabalhadoras culinárias de La Paz (Bolívia) e a organização dos trabalhadores gastronômicos em Cuba (mantida até ser suprimida com a chegada do castrismo).

Mas, nessa rica e pouca explorada história da relação entre gastronomia e anarcossindicalismo, o ápice ocorre na Península Ibérica, na década de 1930, quando a eclosão da Guerra Civil, em julho de 1936, provocada pelo levantamento militar fascista, permite que a Confederação Nacional do Trabalho anarcossindicalista e a instância ácrata específica da Federação Anarquista Ibérica respondam, não só aliando-se às forças republicanas e de esquerda marxistas para enfrentar os sublevados, mas também impulsionando em profundidade um processo de transformação revolucionária nas regiões onde havia conseguido frear o golpe franquista e onde o anarquismo era força majoritária, como Catalunha, grande parte de Aragón e Levante. Conforme mencionado anteriormente, desde o final do século anterior e no primeiro terço do século XX na Espanha, a implementação dos diversos aspectos da relação entre anarquismo e gastronomia foram ampliados massivamente, tanto no plano das ideias quanto nos esforços para concretizá-las, de modo que, quando a situação revolucionária emerge, não é nenhuma surpresa que os libertários ibéricos tenham começado imediatamente a construir e fazer funcionar aquilo com que sonhavam, discutiam e pelo que se preparavam por tantos anos.

Para conhecermos aquilo que em nosso tema de interesse representou a Revolução Libertária promovida

pelos anarquistas espanhóis a partir de julho de 1936, sempre é possível buscar informações pertinentes na extensa bibliografia sobre a experiência de coletividades anarquistas daquele momento. Mas, para este artigo, remetemo-nos ao resumo de alguns aspectos do tema que estão refletidos no texto “Alimentación de Barcelona colectivizada”<sup>14</sup>, com uma amostra que entendemos ser representativa de ações e conquistas daquele processo:

– Os trabalhadores de restaurantes tomaram o controle de 36 locais de comida, que em sua maioria foram convertidos em restaurantes populares a um preço fixo. Crônicas da época relatam que, nestes lugares, tornou-se uma questão de dignidade e compromisso para construir uma nova sociedade não aceitar gorjetas da clientela, pois isso era sentido como o que restava de relações e condutas capitalistas que tinham de ser superadas.

– A indústria de cerveja Damm, principal empresa do ramo na Catalunha, foi coletivizada; na ausência dos gerentes e profissionais que deixaram o local, as operações se mantiveram com um mecanismo de gestão do tipo assembleia, sob o controle de seus 610 trabalhadores afiliados à CNT;

– O salário foi garantido aos cem trabalhadores que decidiram ir como voluntários à frente da guerra, e os recursos foram fornecidos às milícias organizadas pela CNT-FAI;

– Para garantir a cevada necessária, o contato direto era feito com as coletividades do campo — de inspiração libertária semelhante —, dotadas de sementes e ferramentas;

- Há melhorias nos equipamentos da fábrica, bem como na seguridade social e na atenção às necessidades do pessoal que ali trabalha.
- O caso da indústria láctea socializada:
  - Busca unificar um setor antes muito atomizado, criando sete centros de refrigeração e pasteurização;
  - É dada especial atenção à higiene e à salubridade (que não haviam sido de igual cuidado para os patrões capitalistas), de modo que os equipamentos fossem reparados e modernizados;
  - Uma fazenda modelo é comprada e operada, além de estreitar os laços com os fornecedores do campo, especialmente das coletividades afins;
  - As tentativas governamentais de controle burocráticos são rejeitadas.

Observando o equilíbrio global da coletivização no ramo de alimentos para a cidade de Barcelona, o texto ressalta que durou quase até o final da Guerra Civil Espanhola, garantindo, em geral, o fornecimento de produtos alimentícios à cidade. A experiência acabou não pelas falhas, erros ou ineficiência, mas por causa do triunfo franquista (abril de 1939).

Final do século XX e início do século XXI: reaparecimento de propostas e práticas anarquistas na área gastronômica

O fim da Guerra Civil Espanhola significou o início de uma etapa de eclipse para o anarquismo que muitos acreditaram que marcou seu desaparecimento como teoria

e prática relevantes. Não analisaremos aqui essa situação e suas razões, mas o fato é que ela se estendeu ao menos até o Maio de 1968 francês, uma explosão social que de algum modo pareceu reviver — ao menos na Europa Ocidental — preocupações, debates e modos de ação associados a um ideal ácrata que queriam dar por morto e enterrado. No entanto, o reaparecimento não foi instantâneo e nem significou que o anarquismo tinha voltado a posições semelhantes às que o caracterizaram na segunda e terceira década do século XX; o retorno libertário foi ocorrendo a uma velocidade desigual e com características variáveis de um lugar a outro nas últimas três décadas desse século e do início do próximo; então, temos que já não está mais definido pela identidade anarcossindicalista como nos tempos passados e, por fim, juntamente com o ressurgimento do anarquismo em lugares onde seu peso histórico é relevante, como Espanha, Itália, Argentina ou França, é notável que se torne presente e até muito ativo em lugares onde essa tradição era talvez menos perceptível ou até não existia, como na Grécia, nos Estados Unidos, no Chile, na Nova Zelândia ou na Venezuela.

A fim de reativar o nexos com a gastronomia, foi importante o contato mutuamente enriquecedor que o anarquismo teve com novas perspectivas que se desenvolveram para esse momento: a teoria e a prática para a autogestão, o tema de gênero e o debate sobre ecologia, e a luta pelos direitos dos animais. Esta confluência reforçou a crítica ácrata ao modelo capitalista de alimentos, além de reforçar o embasamento teórico que apoiaria diversas ações e iniciativas de caráter libertário que gradualmente voltaram a se manifestar a partir das décadas de 1980 e 1990. Há um ressurgimento de diferentes tipos de espaços

de sociabilidade anarquistas (centros sociais, restaurantes, bares, padarias e feiras, entre outros), bem como o empenho produtivo de novas coletividades agrárias anarquistas e afins na Europa e na América, além da clara participação e influência libertária na multiplicação de iniciativas de distribuição e consumo cooperativos em diversos cantos do planeta.

Outro tema a mencionar é a incidência dos pontos de vista de inspiração ácrata, tanto na polêmica sobre cultivos geneticamente modificados e alimentos transgênicos, como no ativismo em torno destes temas, também intimamente relacionados com o debate de hoje relativo aos prós e contras do desenvolvimento científico-tecnológico, que também tem dado contribuições interessantes desde perspectivas anarquistas e afins<sup>15</sup>. Embora tendam a ser predominantes, pelo menos tal como expresso nos meios de difusão libertários, as posições que rejeitam e consideram intrinsecamente perversa qualquer aplicação dos recursos desenvolvidos recentemente pela genética e pela biotecnologia, encontramos ao menos uma voz que resgata para este tópico a confiança de Kropotkin na contribuição positiva da ciência e da tecnologia; trata-se do biólogo computacional venezuelano Guido Núñez-Mujica, que expôs uma posição que reivindica nos atuais desenvolvimentos dessas áreas científico-tecnológicas importantes possibilidades para promover o que ele denomina como *tecnoliberação*<sup>16</sup>.

Uma expressão chamativa destas novas dimensões que caracterizam a relação anarquismo-gastronomia é o chamado anarcoveganismo. Por volta da década de 1940, surge o conceito e a prática do “veganismo” entre vegetarianos anglo-saxões que assumiam uma observação

mais rigorosa das restrições ao consumo de todas as proteínas de origem animal e à não aceitação de evidências nutricionais para justificar esse consumo, embora devamos acrescentar que tal vegetarianismo extremo não estava relacionado com uma orientação política definida ou com o vegetarianismo anarquista que o precedeu em décadas anteriores. Um nexos desta natureza teve que aguardar até os anos de 1970 e 1980, quando especialmente desde o recém-surgido movimento anarcopunk reaparece o interesse pela opção dietética que rejeita alimentos de origem animal, agora com referência do veganismo.

A fundamentação do que começa a ser conhecido como anarcoveganismo é reforçado pela relação que ativistas anarquistas e afins estabelecem com as ideias do ecologismo profundo e com a defesa dos direitos dos animais através de múltiplas ações diretas radicais. Ele inspirará ao reconhecimento como uma nova corrente do anarquismo na medida em que propõe uma ênfase original sobre o tema de como nos alimentamos e nos ajustamos ao meio ambiente — em especial com a vida animal —, tornando-o centro das preocupações e da atividade que deve propor o anarquismo, algo que nunca esteve tão marcado no vegetarianismo anarquista anterior nem no naturismo libertário dos anos 1920 e 1930. Esta reivindicação de ser aceita como uma vertente do anarquismo por direito próprio não deixa de ser contestada desde as correntes libertárias pré-existentes, que a questionam pelo olhar estreito ao dar importância excessiva a estes temas como um sectarismo quase religioso na luta pelo natural e animal, tendendo a afastar-se dos objetivos revolucionários sociais do anarquismo<sup>17</sup>.

## **“Food Not Bombs”: alimentando os famintos como ato subversivo**

Esta iniciativa<sup>18</sup>, até onde sabemos, é a expressão mais difundida na atualidade das práticas que ligam o anarquismo com a gastronomia. FNB — Comida e Não Bombas — é o slogan usado para identificar um coletivo libertário presente nas lutas antinucleares e antimilitaristas na zona da Nova Inglaterra (Estados Unidos) em torno de 1982. O lema foi assumido como denominação, tanto para expressar a denúncia ao militarismo amarmentista, como para indicar a linha de ação prática que o grupo assume: servir comida a quem acoresse, especialmente os necessitados, aos atos de protesto anti-bélico em que participavam. No final daquela década, um segundo grupo, mais focado na alimentação dos necessitados, aparece na costa oeste dos Estados Unidos, especificamente em São Francisco; este grupo alcança notoriedade pela persistente luta em que confronta as autoridades locais, empenhadas em proibir e reprimir suas ações de rua de dar comida aos “sem-teto”. Tal perseverança dá frutos, não só por garantir que um novo governo municipal finalmente se veja obrigado a tolerar as comidas públicas do FNB, mas porque o interesse midiático sobre o assunto favorece a expansão nacional e internacional da iniciativa. Ao longo do tempo, cerca de 200 grupos foram formados, conectados em uma estrutura federal aberta, e embora a maioria desses coletivos atuem na América do Norte, o FNB alcançou presença em 53 países, estendendo-se à América do Sul, Europa, África, Ásia e Oceania<sup>19</sup>.

Essa expansão nos Estados Unidos não aconteceu por acaso, e a participação do FNB é destacada e reconhecida em muitos protestos e lutas sociais contemporâneas

naquele país; sua inspiração e suas ações conectam-se a uma longa tradição do ativismo social não-violento, que tem raízes tão ilustres como os *quakers*, a “ferrovia subterrânea” que auxiliava os escravos fugitivos antes da Guerra de Secessão, a luta pelos direitos civis de diversos grupos oprimidos ou em oposição às diversas guerras imperialistas. A novidade, nesse caso, é o vínculo com o anarquismo, talvez não expresso no desdobramento da simbologia habitual do A dentro do círculo e da bandeira negra, mas suficientemente exposto nos modos de ação do FNB e no fundamento que dão à sua existência. Se isto parece ser impreciso ou uma tentativa de atribuir à força uma identidade inexistente, recomendamos que se busque em sua página o livro que claramente expõe e promove como componente das propostas centrais em torno das quais se organizam e atuam, que não por acaso se chama *The anarchist cookbook* (que não deve ser confundido com a virulenta obra homônima de W. Powell!), um texto que é claramente um manual de introdução ao anarquismo<sup>20</sup>.

Por último, acrescentamos quanto às suas práticas culinárias específicas, que o FNB se voltou para o veganismo e para enfrentar o desperdício de recursos alimentícios como o desprezo a outros que é próprio do capitalismo<sup>21</sup> — presumivelmente por este tipo de coisa é que um porta-voz do *Federal Bureau of Investigation*, o sombrio FBI, publicamente qualificou o FNB como “organização com possíveis conexões terroristas”. Declaração esta que, de certo modo, podemos interpretar como reconhecimento ranzinza à coragem sediciosa do trabalho do grupo.

### “*Cucine del Popolo*”

Esta iniciativa foi lançada em 2003, promovida pela *Federazione Anarchica Italiana* (FAI) de Reggio Emilia, uma cidade do centro-norte da Itália, com sede no Centro de Estudos das Cozinhas do Povo, na cidade vizinha de Massenzatico<sup>22</sup>. O Centro promove eventos com difusão pela internet e com edições que reúnem intervenções e apresentações; também organiza oficinas, mercados, publica estudos e inspira a experimentação enogastronômica. Sua atividade mais relevante são as jornadas bianuais em sua sede que foram nomeadas de acordo com o tema central — 2004: “Cozinhas do povo”; 2006: “Cozinhas literárias”; 2008: “Cozinhas do utopista”; 2010: “Cozinhas da locomotiva”; 2012: “Cozinhas da revolução”; 2014: “Cozinhas da solidariedade”; e 2016: “Cozinhas do amor”. Para 2018, propõe-se “Cozinhas dos povos”.

A atividade do *Cucine del Popolo* não é de forma alguma a de constituir um reduto intelectual de *gourmets* ou “*foodies*” com algum aspecto ácrata; é compreendido como um trabalho totalmente integrado aos objetivos de propaganda, agitação e ação revolucionária da FAI. Isso se reflete nos três slogans que resumem a que se propõe *Cucine del Popolo*: “O revolucionário é a qualidade”, “A revolução será um almoço *gourmet*” e “Se seu pensamento é fraco, é porque você se alimentou mal”. Por isso, tornou-se uma clara opção para se interessar particularmente pela cozinha dos pobres ou “cozinha social”, seu contexto sociocultural, receitas, ingredientes, áreas geográficas e espaços de execução. Além disso, promove-se a crítica teórica e ações práticas contra o modelo de alimentos industriais capitalistas e em favor do vegetarianismo,

sem ter a rigidez anarcovegana, pois se admite que uma característica da cozinha popular italiana é fazer grande uso de gorduras animais<sup>23</sup>.

Como informação adicional, destacamos que, na Itália, existe outra iniciativa anarquista que atua em temáticas similares que *Cucina del Popolo*; trata-se da rede *Eat the Rich*, que promoveu a realização de dois Festivais das Cozinhas populares e autogestionadas, o de 2016, em Bolonha, e o de 2017, em Roma<sup>24</sup>.

Breves conclusões e comentários finais (por forças preliminares)

\* Acreditamos que este é um tema rico e complexo que merece ser investigado com mais profundidade (algo que desejamos fazer no futuro), sem se perder no sentido puramente anedótico ou no zelo de erudição, pois hoje há projetos e ações em andamento que requerem suporte teórico.

\* Para a gastronomia, o anarquismo implica relação valiosa, desde que se esteja interessado em protegê-lo da inclinação em reduzi-lo a comentários elitistas sobre alimentos e receitas sofisticados.

\* Para o anarquismo, associar-se à gastronomia é enriquecer práticas e reflexões. No passado foi assim, o é no presente e certamente será no futuro.

\* No anarquismo coexistem em tensão diversas posturas em relação à gastronomia, e entendemos que elas não refletem limitações e sim a diversidade de caminhos possíveis dentro dessa teoria.

\* Como epílogo, é inevitável ressaltar que, em nossa investigação, encontramos quatro fontes com receitas anarquistas: os livros impressos *La cocinera de Durruti* (autora anônima) e *Platos y relatos* (compilação do Ateneo Libertário *al Margen*)<sup>25</sup>, e o conteúdo a este respeito no livro virtual já mencionado *The anarchist cookbook*, e nos *posts* do blog *El Libertario* com o título de “Gastronomia Ácrata”, com pratos originalmente sugeridos por Blasko no jornal ibérico *CNT*<sup>26</sup>.

Tradução do espanhol por Vitor Sakamoto.

## Notas

<sup>1</sup> As ilustrações que acompanham este texto, assim como seu resumo esquemático, estão disponíveis em: <http://bit.ly/2suO0Nn> e em: <http://bit.ly/2rT4jIN>. Uma extensa lista de referências sobre o assunto pode ser consultada em: <http://bit.ly/2rbr7dN>.

<sup>2</sup> Sobre o anarquismo na Venezuela, ver R. Montes de Oca. *Contracorriente: La historia del movimiento anarquista en Venezuela (1811-1998)*. Madrid: LaMalatesta/El Libertario, 2016.

<sup>3</sup> A versão em castelhano que aqui utilizamos é Piotr Kropotkin. *La conquista del pan*. Tradução de León Ignácio. Buenos Aires: Libros de Anarres, 2005. O volume digitalizado está disponível em: [http://www.fondation-besnard.org/IMG/pdf/Kropotkin\\_La\\_Conquista\\_del\\_pan\\_PDF.pdf](http://www.fondation-besnard.org/IMG/pdf/Kropotkin_La_Conquista_del_pan_PDF.pdf) (acesso em: 20/05/2017).

<sup>4</sup> Kropotkin, 2005, op. cit., pp. 65-66.

<sup>5</sup> Idem, pp. 72-76.

<sup>6</sup> Ibidem, pp. 76-81.

<sup>7</sup> Ibidem, pp.81-84.

<sup>8</sup> Ibidem, pp. 81-82.

<sup>9</sup> Ver Elaine Alves Barbosa. “La Colonia Cecilia en Brasil (1890-1894): crónica de uma experiencia libertária”. Disponível em: <http://periodicoellibertario.blogspot.com.br/2014/11/la-colonia-cecilia-en-brasil-1890-1894.html> (acesso em: 20/05/2017).

<sup>10</sup> Uma descrição ampla e interessante sobre este ponto está disponível em “Des végétaiens anarchistes”, no qual destaca-se o trabalho dos principais precursores do vegetarianismo anarquista. Disponível em: <https://liberationanimale.com/2010/05/13/histoiredes-vegetaliens-anarchistes> (acesso em: 20/05/2017).

<sup>11</sup> O texto de Brandt está disponível em: <http://tiempoanimal.blogspot.com/2011/03/el-vegetarianismo-por-carlos-brandt.html> (acesso em: 20/05/2017). Para uma breve biografia do autor, consultar o livro *Carlos Brandt: naturista, vegetariano, antimilitarista*, do Arquivo Histórico do Anarquismo na Venezuela. Caracas: 2017.

<sup>12</sup> Sobre o naturismo libertário ibérico, ver J. Roselló. “El naturismo libertario en la Península Ibérica (1890-1939)”. Disponível em: <http://www.nodo50.org/ekintza/spip.php?article310> (acesso em: 20/05/2017).

<sup>13</sup> Para maior informação sobre a presença do anarcossindicalismo na América Latina, consultar o extenso e ilustrativo Prólogo de Ángel Cappelletti, “Anarquismo latinoamericano”, na compilação *El anarquismo en América Latina*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1990, livro disponível em diversas páginas na internet.

<sup>14</sup> Disponível em: <http://bit.ly/2rToS1E> (acesso em: 20/05/2017).

<sup>15</sup> Como exemplo, ver “Debate (A) – Tecnoliberación: mundo por venir o simple espejismo” in *El Libertario*. Disponível em: <http://bit.ly/2rTndcd> (acesso em: 20/05/2017).

<sup>16</sup> Idem.

<sup>17</sup> Para as polémicas em torno do anarcoveganismo, consultar Revolución Feral. “El mito del veganismo”. Disponível em: <http://bit.ly/2sgtGP4> (acessos em: 20/05/2017); e J. Castro & N. Méndez, “Polemizando sobre vegetarianismo”. Disponível em: <http://bit.ly/2slAlse> (acesso em: 20/05/2017).

<sup>18</sup> A seção em castelhano da página do FNB está disponível em: [www.foodnotbombs.net/spanish.html](http://www.foodnotbombs.net/spanish.html).

## Anarquismo e gastronomia...

<sup>19</sup> Mapa de grupos e atividades do FNB disponível em: [http://www.foodnotbombs.net/new\\_site/contacts.php](http://www.foodnotbombs.net/new_site/contacts.php).

<sup>20</sup> O livro de K. Mc Henry e Ch. Bufe em inglês e ainda não traduzido para outros idiomas, está disponível em: <http://www.foodnotbombs.net/a.%20Anarchist%20Cookbook%20interior%207-30-15-1.pdf> (acesso em: 20/05/2017).

<sup>21</sup> A exposição tanto das práticas culinárias do FNB como de sua fundamentação está disponível em: *The anarchist cookbook*, seção “Food”, pp. 93-142.

<sup>22</sup> Página na web, disponível em: [www.cucine.arealibertaria.org](http://www.cucine.arealibertaria.org).

<sup>23</sup> Para mais detalhes, ver G. Ferrari. “Italia: las aventuras de las cocinas del pueblo”. Disponível em: <http://bit.ly/2rbDVkB> (acesso em: 20/05/2017), e A. González. “La cocina del pueblo, del amor y de la anarquia”. Disponível em: <http://bit.ly/2rk2LCE> (acesso em: 20/05/2017).

<sup>24</sup> Página na web disponível em: <https://reteeattherich.noblogs.org>.

<sup>25</sup> Não tivemos acesso a estes livros impressos, somente resenhas na internet.

<sup>26</sup> Disponível em: <http://periodicoellibertario.blogspot.com/search?q=gastronom%C3%ADa+%C3%A1crata&max-results=11> (acesso em: 20/05/2017).

*Resumo*

*O ensaio explicita como, desde o século XIX, a partir de publicações como A conquista do pão de Piotr Kropotkin, a gastronomia foi uma preocupação vital para os anarquistas. Todavia, Nelson Mendez vai adiante e mostra como a maneira singular dos libertários lidarem com a comida se ampliou ao longo do século XX, desde as afirmações naturistas irrompidas nas primeiras décadas, passando pelas coletivizações de fábricas na Espanha, em 1936, e por desdobramentos liberadores de 1968 em todo o planeta. Por fim, o autor cita exemplos de experimentações anarquistas gastronômicas no presente, atualizando essa perspectiva que associa ao combate pela anarquia o prazer de comer livremente.*

*Palavras-chave: gastronomia, anarquia, experimentações, estilos de vida.*

*Abstract*

*Based on publications such as Piotr Kropotkin's The Conquest of Bread, this essay shows how gastronomy was a vital concern for anarchists. Nelson Mendez shows how the singular way of libertarians dealing with food has expanded throughout the 20th century. He presents the naturist assertions that emerged in the first decades, through collectivization of factories in Spain in 1936, and by liberating developments in 1968 across the globe. Finally, the author shows some examples of anarchist gastronomic experimentations in the present, connecting the fight for anarchy and the pleasure of eating freely.*

*Keywords: gastronomy, anarchy, experimentation, lifestyles.*

***Anarchism and gastronomy: the intense utopia of joining stoves, barricades, pleasure and freedom, Nelson Mendez.***

*Recebido em 7 de agosto de 2017. Confirmado para publicação em 25 de outubro de 2017.*