

Resenhas

abundância na escassez: o prazer do sabor anarquista

ELIANE CARVALHO

Nelson Méndez. *Gastronomía y anarquismo. La utopía intensa de unir fogones, barricadas, placer y libertad*. Madrid, Fundación Anselmo Lorenzo, 2020, pp.79.

Abundância e generosidade são as primeiras coisas que me vem à mente na relação entre anarquia e gastronomia. A resenha deste livro começa com um gesto de generosidade anarquista. O livro que interessava e interessa a nós do nu-sol, tanto pela sua temática quanto pelo autor, por quem guardamos carinho e admiração, foi um presente dos anarquistas da Fundación Anselmo Lorenzo em Madrid. A venda do livro pelo site da fundação está disponível, até o momento, apenas para a Espanha. Ao perguntarmos sobre a possibilidade de compra do livro para a presente resenha, recebemos não somente o livro como também o belo Boletín BICEL (Boletín de la Fundación de Estudios Libertarios Anselmo Lorenzo). Antes do que esperávamos, tínhamos em mãos estas duas publicações, estes dois presentes.

Eliane Carvalho anda com e no nu-sol e é doutora em Ciências Sociais pela PUCSP. Contato: eliane@riseup.net

A Fundación Alseldo Lorenzo (FAL) foi fundada em 1987 pela CNT (Confederación Nacional del Trabajo), na Espanha, com o objetivo de preservar e difundir o material por ela produzido. Atualmente, a Fundação edita e divulga livros e outros conteúdos relacionados ao anarquismo, além de possuir um imenso arquivo das práticas e invenções anarquistas e do movimento operário. A FAL conta com um extenso acervo sobre a CNT e outros grupos anarquistas, uma hemeroteca, um arquivo de cartazes, de adesivos e de material fotográfico, uma biblioteca e um museu.

Nas páginas do livro *Gastronomia y anarquismo*, Nelson Méndez mostra, a partir de produções e experiências, que, neste campo, a possibilidade de se abolir a lógica de relação capitalista talvez seja mais imediata.

O livro *Gastronomia y anarquismo* foi publicado no final de 2020. Segundo Nelson Méndez, ele “é o resultado da conjunção entre duas vocações que cultivei tanto com a razão quanto com a paixão” (p. 7). Em seu prefácio, Méndez observa ainda que o interesse pela gastronomia, a partir da noção que expandirá mais adiante no livro, é mais recente do que sua longa jornada pelo anarquismo, ao qual se associou na década de 1970. A maior atenção à questão da gastronomia está relacionada a um curso na Escuela de Sociología de La Universidad Central de Venezuela, propiciado por Ocarina Castillo, realizado em 2017. Além de abrir sua perspectiva em torno da gastronomia, a partir de seus elementos históricos, culturais, sociais, econômicos, políticos, etc., o curso atizou suas inquietações sobre a relação entre anarquismo e gastronomia. A escassa publicação sobre essa relação em língua espanhola tornou mais urgente esse trabalho.

O processo de investigação produziu outras escritas que também serviram de base para a elaboração do livro. Em 2017, um artigo em português publicado em *verve* 32; e outro em espanhol em *El Libertario*; em 2018, duas apresentações, uma no I Congreso de Estudios Anarquistas “Manuel González Prada”, em Lima, e outra no 2º Congreso de Investigadorxs sobre Anarquismo(s), em Montevideú.

No início do livro, Nelson Méndez deixa claro o seu interesse nesta relação entre anarquismo e gastronomia. Trata-se de uma proposta de mudança radical a partir de três dimensões básicas: 1. a transformação individual nos modos de cozinhar, comer e obter os alimentos; 2. a mudança do entorno, na medida em que nos tornamos produtores, distribuidores, propagandistas, etc.; 3. o impulso de uma transformação estrutural. O que se anuncia a seguir é de que maneira “estas três possíveis dimensões de transformação gastronômica foram assumidas pelo anarquismo no passado e no presente com uma ampla gama de propostas e ações” (p. 15).

O primeiro capítulo, “Reflexiones conceptuales preliminares”, procura dar conta das definições de anarquismo e gastronomia empregadas pelo autor. Do segundo ao quarto capítulos — “Hitos históricos del nexo gastronomía-anarquismo em el siglo XIX e inicio del siglo XX”, “Anarcosindicalismo y gastronomía”, “Gastronomía, anarcosindicalismo y revolución social em España”, respectivamente — Méndez apresenta a produção e as experiências do chamado anarquismo clássico em relação à gastronomia. Na segunda metade do livro — composta pelos capítulos: “Final del siglo XX e inicio del XXI. Reaparición de propuestas y prácticas anarquistas em el área

abundância na escassez: o prazer do sabor anarquista

gastronómica”, “Tres hitos contemporáneos en la relación gastronomía-anarquismo”, “Una panorámica de outras propuestas, acciones e iniciativas actuales del anarquismo em el área gastronómica” — estão as ações e produções realizadas a partir de 1968. Além disso, há o “Epilogo y conclusiones” e uma extensa lista de materiais de referência, que mais uma vez mostra a generosidade e a abundância anarquista mesmo diante da escassez.

No quarto capítulo, ao retomar a experiência da Revolução Espanhola, Nelson Méndez apresenta uma citação da revista anarquista *Gastronomía*, que publicava receitas para alimentar a muitos, mesmo diante da falta de recursos: “em tempos de guerra nossa posição de cozinheiros nos obriga, mais do que nunca, a suprir a falta de alimentos com habilidade e bom gosto, devendo nos esforçar para que a comida agrade ao paladar e aos olhos” (p. 41).

A definição de gastronomia apresentada no primeiro capítulo vai, aos poucos, tomando forma. Comer, para os anarquistas, não é só se alimentar. Há de se considerar, entre outras coisas, as relações de produção e consumo, de trabalho, as políticas de Estado, os controles, as sociabilidades e o prazer.

Do final do século XIX até o início do século XX, Méndez observa principalmente as relações com a gastronomia, a partir do anarco-sindicalismo, das lutas das associações de trabalhadores envolvidos de alguma maneira com a indústria alimentícia, mas também retoma as primeiras experiências com o vegetarianismo, muitas vezes ligado ao naturismo, que se opunha à moral e à exploração industrial. Neste contexto, grande parte do

material se refere ao anarquismo na América Latina e na Península Ibérica, mas há também breves menções ao anarco-sindicalismo no oriente.

Uma das primeiras obras sobre a relação entre anarquismo e gastronomia aparece com Piotr Kropotkin, em seu livro *A conquista do pão*, de 1892. Ao afirmar a questão do pão como primordial para a sublevação do povo, Kropotkin não ignora os sabores, a fartura, a produção, a relação com a terra, as diferenças e predileções de cada um. E combate, veementemente, aqueles que creem que “o melhor para construir a felicidade socialista passa pela miserável alimentação de quartel, pelo ascetismo sofrido dos monges em jejum, ou a caderneta de racionamento” (p. 19).

Mas, apesar de reconhecer sua importância, Nelson Méndez não trata o livro de Kropotkin como uma bíblia, assim como não pretende que seu próprio livro seja uma receita do que fazer e como agir. O autor nos propicia uma série de práticas diferentes, e nem sempre em consonância, que se deram, e se dão, em dois amplos contextos históricos.

Se até o início do século XX, estas experiências estavam muitas vezes ligadas às atividades sindicais, Méndez reconhece no presente uma ultrapassagem em relação ao anarco-sindicalismo. Estão em pauta, agora, questões como gênero, autogestão, ecologia, transgênicos, entre outras. O vegetarianismo, em sua forma mais radical, com o veganismo, aparece entre os anarquistas a partir das discussões sobre os direitos dos animais e relacionado às práticas anteriores do naturismo, especialmente entre os anarco-punks, nas décadas de 1970 e 1980. No entanto,

o veganismo assimilado por alguns anarquistas emerge de práticas anglo-saxônicas da década de 1940, que não estavam necessariamente ligadas a nenhuma perspectiva (anti)política, e tampouco eram provenientes das práticas de naturismo.

Nelson Méndez ressalta que a atenção aos direitos dos animais, central na retomada do vegetarianismo hoje, e que emerge na década de 1990, é uma das principais diferenças em relação ao que eram as práticas naturistas. No naturismo do passado interessa uma concepção mais ampla sobre o corpo humano e a sociedade.

Méndez, no entanto, faz uma ponderação ao que hoje se nomeia como anarco-veganismo (ou veganoanarquismo). Para ele, há aí, muitas vezes, uma “intransigência quase religiosa” (p. 46) em que os termos “animal” e “natural” acabam tendo uma concepção absoluta, abstrata e metafísica.

A presença anglo-saxônica é maior na segunda parte do livro. Entre os principais marcos na contemporaneidade, Méndez cita o *Food Not Bombs*, de origem estadunidense, e atualmente presente em 53 países; o texto “Abolish restaurants: a worker’s critique of the food service industry” [Abaixo os restaurantes: uma crítica de trabalhadores da indústria de serviço alimentício], difundido inicialmente em inglês em um site estadunidense e traduzido para outras línguas; e algumas experiências italianas, entre elas a *Cucine del Popolo* e a *Cucina Sovversiva*.

Apesar da forte presença anglo-saxã entre o que considerou como principais marcos do presente, o penúltimo capítulo traz uma extensa lista de grupos, práticas, experiências em diversas partes do planeta. Estão agrupadas nos

seguintes temas: anarco-sindicalismo e gastronomia hoje; experiências agroalimentares; cooperativas e grupos de consumo; alimentar a quem padece de fome; restaurantes, bares e cafés; padarias, docerias, pizzarias e sorveterias; feiras, festivais e encontros de produção/cozinha/alimentação autogestionária; nutrição alternativa; e gastronomia para animar a afinidade anarquista.

Ainda que não tenha um destaque especial, o humor também aparece como parte da cozinha anarquista. Em nota de rodapé, Nelson Méndez conta um *causo* de 1875, quando o anarquista e cozinheiro Joseph Favre, ofereceu, em um jantar em homenagem e com a presença de Bakunin, uma sobremesa que chamou de “Pouding Salvator”, em referência ao especial convidado. Em outro momento, relembra o texto escrito por Christian Ferrer sobre os padeiros argentinos, que nomeavam seus doces como chacota aos agentes ecumênicos e militares (ver *verve* 3). Ou ainda, em sua conclusão, quando estabelece a *medida perfeita*, retomando uma citação de Gianandrea Ferrari: “A receita perfeita foi definida com as seguintes porcentagens: 80% de anarquia e 20% de gastronomia” (p. 72).

Mas este, como já foi dito, não é um livro de receitas e nem uma receita para a revolução. A única presente no livro todo é *spaghetti alla Bakunin*, criado pelo pintor siciliano Vella em homenagem ao revolucionário russo. Com essas duas homenagens, conclui-se que, como muitos anarquistas, Bakunin também era apreciador de uma boa comida.

Na abertura do livro há uma citação de Piotr Kropotkin de *A conquista do pão*, que já anuncia a abundância

abundância na escassez: o prazer do sabor anarquista

que se seguirá. Abaixo da citação de Kropotkin, uma dedicatória: “a todas as pessoas com quem, através dos anos, compartilhei mesas cheias de sabores, ensinamentos, sabedoria e rebeldia. Muito especialmente à Mina, com quem compartilhei, ademais, amor” (p. 4).

Não conheci de maneira próxima Nelson Méndez. Em 2013, fui apresentada brevemente a ele e à sua companheira Mina em um saboroso jantar na cidade de Santiago, no Chile, após um dia repleto de conversas e discussões em um encontro de anarquistas.

As vidas anarquistas são assim. Sobram conversas, risadas, companhia, sabores, encontros, amigos, amores. Abundam. É a liberdade que se estende com o outro, alheia ao cálculo da miséria capitalista. E onde há abundância libertária também há generosidade e prazer.

No decorrer da escrita desta resenha chegou a inesperada e triste notícia. Nelson Méndez faleceu no último dia 05 de maio em decorrência de complicações relacionadas à Covid-19. Na estupidez e penúria destes tempos, um anarquista se vai, mas a plenitude de sua existência é infindável.