

# SACIEDADE, SATISFAÇÃO E PLENITUDE

VERGÍLIO LOUREIRO\*

**A BORDAR O TEMA VINHO E COMIDA** não é tarefa fácil nem pacífica, dada a sua subjectividade. Afinal (quase), todos nós, seres humanos privilegiados que podemos fazer da alimentação um prazer diariamente renovado, temos ideias próprias sobre o assunto e, muitas vezes, convicções fortes. Como diz o velho ditado: «Gostos não se discutem!» Porém, numa época em que há muitos portugueses a cultivar os prazeres da mesa, a interessar-se pelo que comem e bebem, a frequentar cursos de vinhos e de cozinha e a juntar-se, formal ou informalmente, para se divertirem à mesa, valerá a pena lembrar que, apesar de os gostos não se discutirem, podem educar-se.

«Comer e beber bem» pode ter muitos sentidos, estando fortemente condicionado pelos hábitos de consumo. A maioria das vezes «bem» quer dizer «muito». Como escrevia Miguel Esteves Cardoso, de forma magistral, em *O Boca Doce*, já lá vão mais de 20 anos, «é à mesa e na cozinha que os portugueses realmente empreendem o épico da raça. Na preparação e no despacho da comida, trabalham mais depressa e bem do que em qualquer outro ramo de actividade». E remata: «Por muito estranho que pareça, a utilização dos diminutivos não goza de qualquer correspondência com as dimensões do prato. Assim, 'um belo peixinho' não é uma sardinha – é pelo menos um tamboril com três quilos.» Como é natural, num cenário destes, o vinho terá de ser a condizer, para que o prato não se fique a rir. O torpor a que se sujeitam os sentidos não é problema, porque a seguir... dorme-se a sesta! Todos nós já passámos por experiências destas que, quase sempre, recordamos com alegria. Atinge-se a saciedade que, mais do que o cuidado como tempero ou com a delicadeza do vinho, privilegia a confraternização e a amizade.

Outras vezes, comer e beber bem pode passar pela procu-

ra atenta e sistemática das sensações que a comida e o vinho, em conjunto, suscitam. Em geral, come-se pouco e variado, experimentando-se diferentes vinhos, bebidos com parcimónia. A refeição do tipo «menu degustação» costuma estar a cargo de um *chef* que dá atenção à estética – os olhos são os primeiros a comer –, à sequência dos pratos e ao bem-estar dos convivas, não permitindo que a comida seja em doses excessivas. Os vinhos, seleccionados com critério, são servidos a preceito, à temperatura certa, em copo apropriado e com o arejamento conveniente. Os participantes procuram a «harmonia perfeita», verificando se os aromas e sabores dos pratos respeitam os dos vinhos e vice-versa, enquanto o tema de conversa gira à volta das ditas harmonias e dos méritos do *chef* e do(s) enólogo(s) que desenharam os vinhos. A satisfação assim obtida privilegia o hedonismo clássico e faz da refeição, quase sempre demorada, uma festa para os sentidos. No final, os entusiastas sentem-se realizados, embora alguns acompanhantes possam estar cansados ou a pensar numa bela feijoada...



Mas «comer e beber bem» pode ser, ainda, um momento de magia em que a saciedade deixa de fazer sentido e a satisfação dá lugar à plenitude. Basta, por vezes, para tanto, um prato simples e um único vinho. A arte do *chef* revela-se, então, na forma como deixa brilhar a obra de arte que é o vinho. Mas é preciso algo mais: o momento, a companhia, o ambiente e o tema de conversa, essenciais para proporcionar um prazer imaterial. A plenitude é, assim, não apenas uma festa para os sentidos, mas também para o espírito.

A harmonia do vinho com a comida não se ensina, aprende-se!

\* *Enólogo, investigador e professor de Microbiologia Alimentar no Instituto Superior de Agronomia*