

VINHO, GASTRONOMIA E SAÚDE

C. Hipólito-Reis

Conhecendo bem, como conheço, desde há bastantes anos, o Autor, o meu Amigo Professor Hipólito-Reis, conhecendo bem, como conheço, a sua escrita científica e científico-cultural esperava, antes de ler o seu livro “Vinho, Gastronomia e Saúde” encontrar-me com um bom livro.

Mas Hipólito-Reis conseguiu surpreender-me. Para melhor.

Tinha já apreciado, no seu excelente livro intitulado “Curas Termiais e Etc”, uma capacidade, pouco vulgar, de confrontar o saber científico mais actual e mais rigoroso, com uma certa sabedoria dos povos que os leva a tomarem decisões e comportamentos incompreensíveis para mentes distraídas ou incultas.

Mas Hipólito-Reis não é uma mente distraída nem inculta. Tem uma inteligência arguta, uma informação vastíssima e um poder racional com o qual descobre inesperados argumentos e subtis ligações entre os factos (porque estão feitos, como diz), as explicações científicas dos sábios e os saberes pragmáticos das pessoas simples, ligadas à Natureza; e, ainda, dos povos que sabem viver, conservar e transmitir as suas tradições fundantes de uma cultura bem própria e sempre muito valiosa.

Analisemos este livro com o qual tanto me surpreendeu.

Em 260 páginas de texto e quase outras tantas de Apêndices, Hipólito-Reis traça uma vasta narrativa. histórica e explicativa, do vinho em todos os seus aspectos que não apenas o enológico.

Num estilo de primorosa clareza explica-nos como a videira precedeu, na Terra, nesta Gaya viva, a emergência do Homem, e como este se apaixonou pela *Vitis e* com ela empreendeu uma

viagem cultural que prossegue, em muitos lugares, nos nossos dias,

Amorosamente, digo eu como comentário confirmativo, o Homem, nos tempos modernos, levou a Cabernet-Sauvignon para a América, a África e a Oceânia e quando ela não se sentia bem deu-lhe terra de Bordéus para que tivesse vida e a tivesse em abundância...

Explica-nos Hipólito-Reis como as diversas formas de alimentação marcaram a evolução dos humanos, em especial a partir do Neolítico, e como, nas vastas e misteriosas planícies entre o Tigre e o Eufrates, a vinha foi humanamente cultivada e introduzida no *corpus* da alimentação daqueles povos Semitas.

Trata com grande desenvolvimento as relações do vinho com a alimentação e do vinho com a saúde humana, dissertando, com fina sabedoria, sobre uma concepção antropológica da saúde e do adoecer, ao arrepio dos lugares-comuns que sobre estas delicadas questões costumamos ver escritos por aí.

Claro que apresenta com rigor e, até, com alguma veemência a questão do abuso e da dependência alcoólica.

Mas na linha de todo o texto, linha que é a de uma análise sempre superior e profunda dos comportamentos humanos na área da alimentação, Hipólito-Reis escreve já nas conclusões o seguinte, como interpretação do abuso:

“Agora ao concluir este trabalho sobre aspectos da alimentação humana, também não deverá deixar-se esconder que os vegetais, seres vivos – o que é geralmente esquecido - e os seus produtos são sempre afinal matéria de sacrifício e que, feliz ou infelizmente, sempre ao amor há-de faltar seguro contra a profanação.”

Invocando nestas palavras sábias uma teoria do sacrifício muito trabalhada, mesmo entre nós, por autores do Século XIX, Hipólito-Reis conduz-nos por uma senda de pensamento de amplitude cósmica e de grande riqueza antropológica.

Porque, por muito que diariamente se repita, a manducação dos corpos animais e vegetais que estavam vivos mas foram sacrificados para o ágape e o eros humanos, ela é, sempre, recompilação e memória do acto de amor em que se transformou, no interior da autoconsciência nascente do *Homo*, aquele momento seminal em que esse *Homo* comeu o fruto da árvore do conhecimento e assim pôde passar a distinguir o bem do mal.

A segunda parte do livro, que contem os Apêndices, é muito rica de informações científicas, por vezes muito técnicas e dirigidas a especialistas de bioquímica orgânica

Nela trata, com cuidado e pormenor os aspectos mais relevantes da aterosclerose, como a génese e natureza dos depósitos lipídicos no espaço subendotelial das artérias e comenta as diferentes teorias sobre o seu desenvolvimento no tempo.

E é neste Apêndica IV que refere as evidências médicas dos benefícios do uso alimentar do vinho.

O Apêndice V, sobre Homeostase celular e o Apêndice VI, sobre Bioflavonóides, são duas lições universitárias de biologia e bioquímica, tão claramente escritas que podem ser lidas com proveito mesmo por não especialistas destas disciplinas.

Chamo ainda a atenção para o Apêndice VII que é um ensaio de Antropologia, a um tempo filosófica e biológica que Hipólito-Reis escreve com pena acerada e estilo desenvolto, mas rigoroso.

Como disse no início Hipólito-Reis conseguiu surpreender-me com esta obra de largo fôlego e de grande qualidade científica e literária.

Tudo o que aqui disse é um pálido reflexo da sua riqueza de informação e reflexão. Que não pode ser resumida numa breve apresentação

O meu conselho é que o leiam e apreciem quanto vão aprender sobre vinho, sobre a alimentação e sobre o nexo que Hipólito-

Reis descubra entre vinho e alimentos para a promoção de uma vida saudável.

Acreditem em mim. Leiam e irão agradecer ao Autor; como eu, com muita amizade, agora e aqui, lhe agradeço.

Daniel Serrão