

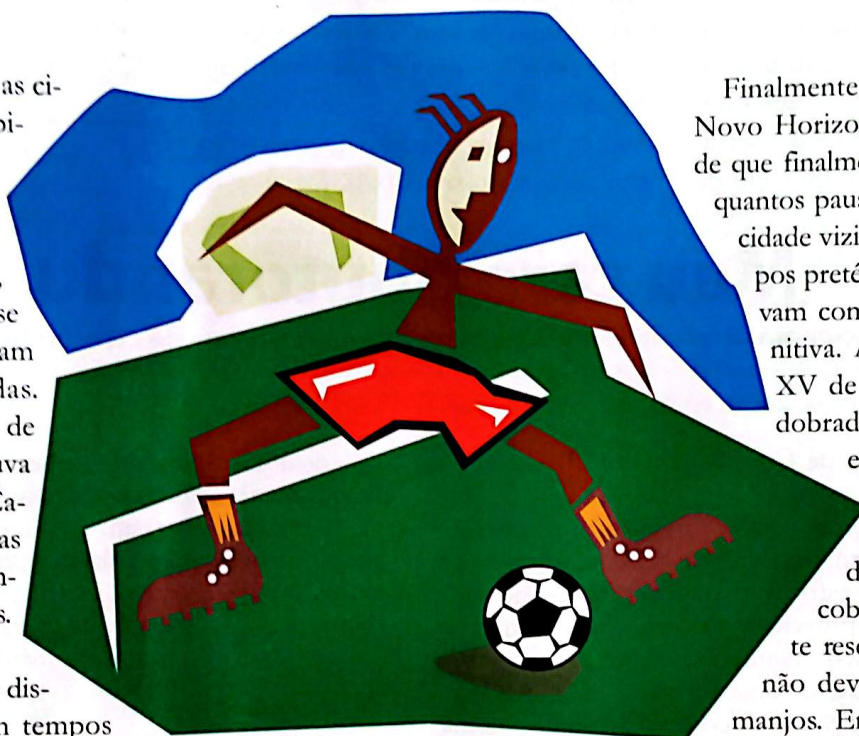
cultural

Derrubada

M.I. Rollemberg

Naqueles tempos heróicos, as cidades ficavam longe da capital. Difícil comunicação, estradas que eram verdadeiras “picadas”, totalmente enlameadas durante as chuvas, em que os raros ônibus que se atreviam atravessá-las tinham de usar correntes nas rodas. Mesmo assim, uma viagem de Novo Horizonte a Catanduva pelos ônibus da empresa Caparroz levavam, na melhor das hipóteses, duas horas para vencer aqueles 50 quilômetros. Isso em época de seca.

Itápolis, que ficava a uma distância semelhante, fora, em tempos pretéritos, a “capital” de toda aquela região. Sua comarca abarcava todas aquelas cidades em seu redor. Quando Novo Horizonte libertou-se, conseguindo sua própria comarca, começaram as disputas. Primeiro foi a estrada de ferro. A Douradense só chegava até Itápolis. Depois chegou a Novo Horizonte. Em seguida, foi a produção de cereais e de café. As coisas, porém, iam se equilibrando, mas a rivalidade continuava cada vez mais forte. Restava finalmente, para decidir, o argumento mais visível e inofensivo: o futebol. Em Itápolis, reinava o Oeste Futebol Clube. Terror de toda a Douradense, para o qual sucumbiam Ibatinga, Tabatinga, Nova Europa, São Lourenço do Turvo, Quadros – estas últimas terras infernizadas pelo famoso bandoleiro Lino Catarino. Já Novo Horizonte, com seu Clube Atlético, imperava em toda a região de Mundo Novo (posteriormente Uru-



pês), Irapuã, Itajobi (antigo Campo Triste), Vale Formoso, Sales e outras. As provocações não cessavam uma contra a outra, com ameaças de goleadas homéricas. Sempre havia um impedimento para a realização da tão almejada prova dos nove. Ora era a chuva, ora a seca, enfim os motivos sucediam-se. Até que, enfim, chegou o grande dia. A temperatura estava estabilizada, prometendo um domingo radioso. Por todas as duas cidades, enormes cartazes pregados em pontos estratégicos anunciavam, já de antemão, a disputa que haveria de ser histórica refrega.

Pelo retrospecto, segundo os entendidos, particularmente os choferes de ônibus que tudo sabiam, as equipes se valiam. Se uma possuía um ataque devastador, a outra tinha seu ponto forte na defesa. A apreensão e a expectativa iam contaminando as duas cidades num crescendo.

Finalmente, o dia tão esperado. Em Novo Horizonte, os comentários eram de que finalmente Itápolis iria ver “com quantos paus se faz uma canoa”. Já na cidade vizinha as lembranças de tempos pretéritos de dominação afloravam como uma confirmação definitiva. A “furiosa” desceu a Rua XV de Novembro tocando seus dobrados, para estimular o jogo em local adrede preparado.

O “campinho” tornou-se insuficiente para tão grande platéia. Alguns gazebos cobertos de palha devidamente reservados às senhoritas, que não deviam misturar-se aos marmanjos. Em torno da “cerca”, uma multidão incrível, segundo estatísticas aleatórias, cerca de 120 a 150 pessoas. Um espanto.

Dada a saída, aquele nervosismo foi tomando conta das duas equipes. Novo Horizonte possuía um “becão”, que era um verdadeiro armário. Jogava com duas joelheiras, pois com seu chute tão potente corroera a articulação tíbio-femural e as duas rótulas. As bolas naquele tempo eram chamadas de “capotão”, e depois de enchidas com um “bico”, esse era colocado dentro do couro e a abertura era fechada com uma tira de couro. Por isso, não era incomum serem ovóides, particularmente depois de algum tempo – e naqueles tempos bicudos uma bola teria de durar, no mínimo, um ano. O chute do sujeito era tão forte que muitas vezes conseguia fazer um gol através de um tiro de meta. É bem verdade que os campos não tinham as dimensões atuais, mas

não deixava de ser uma proeza. Ninguém se atrevia a ficar na risca da área quando batia um tiro de meta, desde que na última vez em que isso aconteceu, o centroavante contrário recebeu um tirombaço na boca do estômago e caiu estatelado na hora.

O jogo estava finalizando-se e nada de gol. Quando faltavam dois minutos para o término da porfia, eis que o "imparcialíssimo" árbitro, o não menos famoso Paulo de Abreu, marcou um pênalti contra Itápolis. Naquela discussão quanto a quem iria bater, optou-se pelo zagueirão. Imediatamente, o goleiro disse que não ficaria no gol. Era casado, pai de quatro filhos e não iria terminar seus dias debaixo das traves. Quando se viraram para o reserva, esse instantaneamente foi acometido de

uma "caganeira" vultuosa. As coisas estavam neste impasse quando o centroavante oestino, rapaz espadaúdo, gritou alto e bom som: "Eu não tenho medo!" Vestiu a camisa preta e foi para o gol. A torcida persignou-se e alguns até puxaram um terço. Posta a bola na marca fatal, o mulatão foi até o meio do campo e com o apito do juiz iniciou desabalada carreira. Era tão veloz que produzia um zumbido parecido com um enxame de abelhas. O estádio em silêncio a pressentir uma catástrofe. Quando foi chegando à meia-lua da área, o "goleiro" começou a tremer ao perceber a bobagem que havia feito. Principiou a chorar e a invocar todos os santos e santas conhecidos. Quando o sujeito aproximou-se da bola, jogou-se no

chão cobrindo a cabeça com as mãos, prometendo que faria uma peregrinação a pé até o rio Tietê para agradecer à Virgem, caso saísse vivo. O cobrador do pênalti nem percebeu. Quase "cego" de raiva, encheu o pé. A bola saiu como um estrondo de rojão, fez uma curva estranha e foi se chocar contra o poste direito. A violência foi tão grande que derrubou a trave.

Em seguida, terminava o jogo que não teve vitória, mas que passou para o folclore das duas cidades. Mas a proeza principal ficou por conta do beque-batedor, que os folcloristas passaram a chamar de "Derrubada".

M.I. Rollemberg
é médico cirurgião

Meu caro doutorando

Oração proferida por ocasião da formatura da 49ª turma da Faculdade de Ciências Médicas de Sorocaba

Hudson Hübner França

Faz parte desta cerimônia de Colação de Grau prestarem-se homenagens.

Nós estamos aqui não apenas para testemunhar o encerramento de um curso, mas, também, para aplaudir aqueles que, ao longo de muitos anos, com muito esforço, chegaram a esta conquista.

Vocês que se formam aproveitem a ocasião para manifestar o agradecimento aos pais, avós, familiares, amigos, a nós, professores, e a todos aqueles que, de uma forma ou de outra, num grau maior ou menor, participaram da construção deste diploma.

É uma noite de festa, de emoções, de alegria e de homenagens.

Mas, o que é uma homenagem? Qual o seu significado? A quem homenagear? Quando e por que homenagear?

As palavras – como tudo no mundo – sofrem a erosão do tempo. Algumas, perdem o sentido e desaparecem; outras, modificam-se.

A palavra *homenagem* origina-se do vocabulário falado na região de Provença no período da Idade Média. Naquela região, naquele tempo, significava a promessa de fidelidade do vassalo ao senhor feudal. Era sinônimo de vassalagem, de submissão.

Hoje, naturalmente, perdeu esse sentido. No entanto, posso ver na palavra homenagem pelo menos três outros significados.

O primeiro, é a homenagem que se presta a pessoas que realizaram grandes feitos, atos heróicos, ou àqueles que, por sua sabedoria ou santidade, contribuíram para melhorar a qualidade da condição humana.

É uma homenagem justa, merecida, mas, geralmente, fria, distante, impessoal, destituída de afeto e de emoção.

Homenagem bastante comum em nossos dias é a que se presta a pessoas que não têm os méritos necessários para recebê-la, mas que, por serem detentoras de poder e de riqueza, são homenageadas, apenas, com o intuito de se obterem favores e benefícios diversos.

Homenagem falsa, interesseira, farisaica.

A homenagem desta noite é diferente.

É a demonstração do reconhecimento, da gratidão, a pessoas que, por maneiras diversas, os ajudaram a chegar ao juramento que, há pouco, prestaram.

Aqui, nesta noite, a palavra homenagem é sincera, plena de carinho, pejada de amor.

Nesta noite, a palavra homenagem tem outro significado. Mais que exaltação, é um momento de ternura: olhar, sorriso, um abraço demorado; mais que louvação, é uma declaração de amor.

Tenho 50 anos de profissão.

Cinquenta anos de exercício da medicina – como clínico e como professor.

Cinquenta anos de medicina vividos intensamente, em largueza e em profundidade.

E esta vivência longa é que me autoriza a dizer-lhes que a medicina é uma profissão que vale a pena ser vivida. Ela é capaz de proporcionar a quem a pratica, com dedicação e competência, a realização, não apenas pessoal, mas também familiar e social.

Medicina não é, apenas, uma profissão. É mais que isso.

É a convivência íntima, constante, com técnicas e ciência.

É o relacionamento interpessoal inteligente, impregnado de afetividade e de compaixão, com pessoas inseguras, amedrontadas, que sofrem, têm dor e angústia, e esperam de nós alguma ajuda ou consolo.

Medicina é mais que uma profissão.

É o conhecimento profundo do homem em suas fraquezas e virtudes; é um sentimento próprio do mundo e, talvez, até mesmo, uma outra visão de Deus.

Nesses 50 anos de medicina, de estudo e de trabalho intensos, vivi momentos da maior alegria e, também, do pesar mais profundo. E esta vivência longa da profissão é que me impele a repetir que a medicina é uma experiência que merece ser vivida.

A medicina é encantadora, mas, também, sedutora e ciumenta. Exige de quem a escolhe exclusividade e dedicação integral.

Isso não é bom, é perigoso, não pode ser aceito.

Aquele que se dedica integralmente à profissão pode tornar-se um médico excepcional, mas, como pessoa, corre o risco de fracassar.

Ao fim de uma carreira vitoriosa, pode sentir-se frustrado, insatisfeito, incompleto, achando que a vida não valeu a pena ser vivida.

O homem é um ser por demais complexo para se satisfazer em colocar todo o seu esforço, todo o seu potencial, no desenvolvimento de, apenas, um de seus muitos e diferentes campos da personalidade.

No século XVII, René Descartes definiu o homem como um ser psicossomático. Antes dele, porém, um Doutor da Igreja foi mais explícito e definiu o homem como uma entidade sômato-psico-pneumática.

Pneumático, neste contexto, é o adjetivo para *pneuma*, que, em grego, significa espírito, alma, na sua acepção mais ampla: lugar em que o homem recolhe-se e conversa com Deus; local em que nascem os sentimentos e as emoções; fonte da alegria, do companheirismo, da amizade, do amor.

Cada um desses estratos da pessoa humana – corpo, inteligência e alma – merece uma atenção especial e deve ser harmonicamente alimentado para que o homem, em sua completude, possa realizar-se e sentir-se feliz.

Quem cuida, apenas, de um desses aspectos do ser corre o risco de, ao fim de uma carreira vitoriosa, sentir-se desiludido, incompleto, infeliz.

Na África Oriental, entre o Kênia e a Tanzânia, fica o Kilimanjaro. O Kilimanjaro é a montanha mais alta da África.

Da tórrida savana, com seu calor infernal – eu estive lá e vivi esta experiência –, é bonito ver a altíssima montanha branca, coberta de neve, envolta em delicada bruma.

A respeito do Kilimanjaro existe uma lenda curiosa. Diz a lenda que no seu topo – quase inacessível – existe um tesouro fabuloso, capaz de tornar feliz, para sempre, quem o conquistar.

Muitos tentaram, sem o conseguir. Perderam-se em suas encostas, caíram em seus precipícios, sucumbiram à fome e ao frio. Enlouqueceram pelo medo, no ar rarefeito.

Mas, teve um que conseguiu.

Preparou-se a vida toda. Dedicou todo o seu esforço, todo o seu tempo, toda a sua habilidade à conquista da montanha gelada. E venceu.

Enfrentou o frio, a fome e o cansaço; teve medo; pairou sobre abismos insondáveis, mas chegou ao topo do Kilimanjaro. E, ao chegar, para sua surpresa e decepção, nada ali encontrou senão o vento, o frio e a carcaça enregelada de um tigre.

Isso pode acontecer a qualquer um de nós.

Aquele que põe todo o seu esforço, joga todas as suas fichas, que se dedica inteiramente à conquista de um só objetivo, corre o risco de, ao conquistá-lo, ao chegar ao topo do seu Kilimanjaro, nada ali encontrar senão o vazio, o vento, o frio, a solidão.

É bom saber que, na vida, o que importa é a maneira como se caminha, e não aonde se chega; o importante é o caminho, não, a chegada.

O que vale é saber caminhar. Apreciar a paisagem, aproveitar a companhia do amigo, com ele compartilhar o momento que passa e gozar a alegria simples de simplesmente viver. Dar-lhe a mão nos trechos difíceis, recolocar a pedra solta na estrada para tornar mais fácil a passagem dos que vierem depois. Ser solidário aos companheiros da jornada e, vez ou outra, oferecer a quem estiver ao seu lado “uma flor, de preferência, sem a colher”.

É bom saber que o importante na vida é, simplesmente, viver, e que viver é uma arte que somente se aprende vivendo, do mesmo modo que “amar se aprende amando”.

No livro *Zorba, o grego*, de Nikos Kazantzakis, há uma passagem bonita que me marcou bastante.

No fim de um dia de trabalho, um grupo de amigos reúne-se, como fazem habitualmente.

Debaixo de uma velha oliveira há uma mesa posta, com azeitonas, queijo, pão e vinho.

Em volta da mesa, os amigos conversam animadamente. Assuntos banais: o dia-a-dia da cidade, o cotidiano de cada um. Nisso, começa uma chuva miúda que torna brilhantes as folhas da oliveira, sem, contudo, perturbar a calma conversa dos amigos. Um dos presentes, então, levanta-se e diz: “Eu acho que o céu deve ser mais ou menos assim: uma velha oliveira, o barulho de uma chuva fina que cai; um grupo de amigos, um pouco de comida, um pouco de bebida, e um bate-papo gostoso que vai pela noite adentro, pela madrugada, pelo tempo afora, até a consumação dos séculos”.

Eu, também, penso assim.

Eu gostaria de que vocês tivessem dias densos de trabalho, trabalho sério, produtivo, competente – a rotina longa, cansativa, de todos nós, médicos –, mas que, ao fim da tarde, à sombra de uma oliveira, houvesse uma mesa posta, um pouco de comida, um pouco de bebida e, em volta, alguns amigos num bate-papo descontraído, gostoso, que avance pela tarde adentro, pela madrugada, pelo tempo afora, até que a grande noite os convide a dormir.

Façam isto: estudem, trabalhem, participem solidariamente da comunidade.

Sejam generosos, amem, vivam e sejam felizes.

APM
BIBLIOTECA

Hudson Hübner França
é professor universitário

Prosopopéia do texto

Guido Arturo Palomba

Oh! miserável erro de revisão, que pacto você fez com o diabo para se esconder tão bem nas revisões e aparecer tão clamoroso na publicação?

Quando você aparece, chicoteia o revisor da mesma maneira que deveria ser chicoteado nas revisões. Mas fique sabendo que quanto mais aparecer na publicação, estragando a minha beleza, mais vai ser golpeado pela deusa Gramática e seus ilustres Dicionários, nossos aliados nesta justa de morte.

Quanto ao revisor, quando nos encontrarmos antes da publicação, limpe os óculos, não ouça nada, não se distraia com cheiros e gostos, segure firme o lápis, olhe palavra por palavra, linha por linha, na velocidade máxima de letra por letra, atenção à pontuação, à concordância, à ortografia, às gralhas. É muito boa sorte quando me vir, já publicado.

Âncora medicinal para conservar a vida com saúde

Cássio Ravaglia

“A conservação da saúde consiste na reta observância das seis coisas não naturais, que são: o ar ambiente, o comer e o beber, o movimento e o descanso, os excretos e os retentos, e as paixões da alma.” Essa proposta, em síntese estupenda por sua validade tão presente, foi feita há três séculos por um médico na obra que aqui reapresentamos. E bem poderíamos valer-nos das palavras do questor do Santo Ofício, Frei Boaventura de São Gião, que, ao proferir seu voto, não somente dá permissão à publicação da obra como a enaltece “pela eleição do assunto e acerto da matéria”.

Desde as primeiras linhas, o autor nos encanta com a elegância da linguagem, a clarividência dos fatos e dos comportamentos, a universalidade de seu conhecimento, a largueza de sua erudição histórica e literária. Francisco da Fonseca Henriques, médico num tempo em que a Medicina Clínica vivia de vomitórios, purgantes e sanguessugas; em que não poucas vezes quem não morresse do mal viria a morrer da cura, Henriques é um preservador sensato dos recursos naturais do organismo e de seu hábitat. Num tempo em que nem se conheciam os gases respiratórios, a circulação sanguínea e a própria respiração eram grosseiramente conceituais, e Lavoisier definiria somente meio século depois a vida orgânica como processo de combustão, com geração de calor, água e energia – o doutor Henriques correlaciona o poder nutriente dos alimentos à sensação de calor e “à recomposição dos espíritos do sangue”, que seriam a glicose e os ácidos graxos de nossos dias.

Os capítulos referentes ao ar ambiente e à água, feitos num mundo que presumimos, em face do nosso, quase virginal em recursos e pureza ambiental, são primorosamente oportunos para qualquer leitor atual. São preciosas as observações sobre alimentos, sua composição, aceita-

ção digestiva e poder nutriente; o número e a frequência das refeições; o quando e o quanto de tais ou quais, ao longo do dia ou da noite, em função do estado de saúde, da intensidade da vida física, do biotipo e do temperamento, do clima e – por que não? – do estado da alma. “Usar bons alimentos, comê-los com moderação e tomá-los com ordem.” Mais do que a ordem, a moderação e o profundo respeito à individualidade de naturezas, hábitos, comportamentos.

Francisco Henriques é grande cultor de biotipos e de individualidades, inclusive nos próprios alimentos: “[...] não há alimento tão bom que para alguma natureza não possa ser mau, nem alimento tão mau que para outros não possa ser bom”. A moderação e a frugalidade perpassam todas as páginas, ricas em exemplos dos grandes parcimoniosos do passado, que com isso viveram longa vida, para o que aduz o autor também o testemunho dos sábios da Antiguidade: “[...] quem janta com Celso deve cear com Platão”.

Aponta os sedentários, comedores vorazes, doentes devido à gula, e os verbera com seu apurado senso clínico: “O melhor modo para durar pouco é comer muito [...]. Muito mais os que morrem pelos excessos da mesa do que pelos golpes da espada”. Antecipa com brilho nosso conceito de balanço calórico e do efeito benéfico do exercício: “Comendo-se o que basta para manter o corpo, se faça exercício de maneira que com ele se gastem as superfluidades que resultam dos cozimentos e nutrição”.

Estuda minuciosamente dezenas de alimentos, no estado quase natural do reino em que se inserem (animal, vegetal ou mineral), pois a manufatura industrial limitava-se então a conservas, queijos, óleos, salmouras, vinhos e defumados. Suas definições: pão – “o melhor e mais comum dos alimentos”; carne de vaca –

“alimento próprio para pessoas fortes, que trabalham e se exercitam muito [...] para todo sexo, toda idade e todo temperamento”; louva na carne de porco “a excelência do sabor que dificulta a moderação”, antevendo, como já o fizera Galeno, que ela “melhor se dá com a nossa natureza, pela analogia e semelhança que tem com ela”. No pão rústico, percebe maior laxante do que no mais sofisticado, intuindo o benefício hoje tão propalado que as fibras prestam aos intestinos.

O capítulo sobre os peixes é pleno de referências ao poder nutriente, à textura e aos sabores de carnes em correlação com o hábitat, valorizando os de rios e os de águas pedregosas – estes pelo sabor e aqueles pelo poder nutriente, alargando nossas opções de gosto e exigência.

Discorre Henriques longamente sobre os vegetais e as frutas, sempre com enfoques pertinentes. Da alface diz que “concilia o sono, abrandando o ventre e gera muito leite, ainda que seja certo que nutre pouco”, e recomenda-lhe o uso, que pode ser antes das refeições, durante e após elas. Destaca o poder digestivo e hidratante das frutas, que “laxam o ventre e movem a urina”. Louva o poder antiescorbútico da laranja-da-china – brilhante antevisão de sua riqueza em vitamina C. A melancia “se faz sempre agradável objeto da vista, enquanto não passa a ser deliciosa lisonja do gosto e gracioso emprego do apetite [...] mais para fruto líquido que se bebe do que fruto sólido que se come [...] que toda se desfaz em água” – síntese poética do sabor, encanto visual, poder digestivo e hidratante da fruta.

Estimável a contribuição do autor quanto à ação dos medicamentos, com ênfase para os benefícios sensoriais e afrodisíacos de essências, bebidas e condimentos. Se nos apêndices aos capítulos sobre os alimentos aponta muitos efeitos medicinais que valem hoje apenas como curiosidades históricas.

— como quando dos miolos de galinha diz que “são bons para os tremores do cérebro, confortam a memória e aguçam o engenho [...] estimulam para os serviços de Vênus” —, neste passo tem observações válidas. A hortelã, escreve, “conforta o estômago, dissipa os flatos, provoca os atos libidinosos, conforta o cérebro, conserva e aumenta a memória”; o mel “é alimento e é medicamento, e com pouco mais do que ele, viveram muitos idades provectas”.

Vai Francisco Henriquez desenrolando seu texto num crescendo de requintes e encantos de expressão surpreendentes. Fala do vinho como “o leite da senilidade. [...] Beber vinho restaura os espíritos perdidos, vigora o calor natural, alegre e conforta o coração, refaz as forças”. O chocolate é “a melhor bebida de quantas inventaram os castelhanos [em alusão à descoberta do cacau na América]. Toma-se em jejum, ao almoço e ao jantar, que em qualquer tempo e a qualquer hora o recebe bem o estômago”. Sumariza sobre as bebidas: “são boas para aumentar o estômago e para ajudar o seu cozimento, para dissipar os flatos, para alentar os espíritos e nutrir o corpo; para tudo isto é melhor o vinho, o chocolate, o chá e o café”. Mas acrescenta: “nos excessos, perturbam o entendimento e ofendem a razão”. Do primoroso café, que agrada a humanidade desde os egípcios, escreve: “conforta a memória, alegre o ânimo, é útil nos males da cabeça, reprime e abate os vapores do vinho” — ênfase que revela a preocupação do autor, ao longo da obra, de que se procure sempre alcançar e manter com a saúde do corpo a lucidez da mente e a felicidade do espírito.

A permanente busca do aprimoramento da qualidade de vida se completa nos últimos capítulos, em que se discorre a respeito do estado de vigília e do sono, das virtudes do trabalho e da vida física, e finalmente das paixões da alma.

O dormir e o vigiar são afecções dos sentidos que na vigília trabalham e no sono aquietam. Vigília é uma disposição do cérebro em que os espíritos animais livremente se efundem para fazerem seus usos [...]; nela os espíritos se movem

por todo o corpo e a todo ele se difunde e comunica o calor para o reto exercício de todas as suas partes.

Limitado pelos conhecimentos de seu tempo, mas com uma originalidade que desafia os condicionamentos que nos desviam de um sentido mais profundo, o autor, sem impor regras, alerta para o equilíbrio entre ambos: “É necessário dormir o tempo oportuno as horas que bastem com decúbito conveniente”. Já advertira, noutro passo, sobre o necessário e suficiente: “Uns necessitam de comer mais, outros menos vezes, uns hão mister almoço, merenda, outros escusam-nos [...], no que aconselhamos que observe cada qual o uso e costume em que está posto em sua utilidade”. Primor de síntese!

Depois do estado de vigília, tece o autor sábias observações sobre o trabalho e o exercício físico, válidas ainda hoje e ricas, graças à serenidade e à força de reflexão de que se revestem:

Que o exercício se há de fazer de manhã, andando com moderada veemência, até que se mova algum suor, ou que o corpo se fatigue; e os que não puderem fazer de manhã, façam-no de tarde porque nada é tão nocivo como o não fazer [...] porque, ainda que neste gênero de exercício só os pés e as pernas propriamente se movam, todas as mais partes gozam do benefício dos seus movimentos.

Nem faltam os testemunhos dos antigos de que “era tão necessário o exercício no campo, como a sobriedade na mesa” (Hipócrates) e que “os homens adoeciam, ou por lhes sobejar alimento, ou por lhes faltar exercício” (Aristóteles). E acrescenta: “A lástima é que ordinariamente nem se faz exercício, nem se come com moderação [...] que estas duas coisas são as colunas em que estriba o edifício da saúde”. Garante que de todos os males gerados pelo ócio e excesso da mesa,

[...] preserva o exercício, estímulo da natureza adormecida no ócio, consump-

ção das superfluidades, consolidação dos membros, morte dos achaques, fuga dos vícios, medicina dos males, lucro do tempo, dívida dos moços, gosto dos velhos [...] utilidade de que se privam todos aqueles que não querem viver com gosto.

Proposta tão bem concebida para conservar a saúde, e, com esta, a vida, não poderia completar-se sem alcançar “as paixões da alma”, que “são uns movimentos e impulsos do ânimo nascidos da apreensão do bem ou do mal, presente ou futuro”. Menciona a alegria, o gosto e a deleitação, a esperança e o amor, contrapondo-lhes a ira, a tristeza, o medo e a desesperação; e afirma que “todas estas paixões têm grande poder no corpo humano, que não só causam gravíssimos males, mas também mortes, e às vezes, repentinas, chegam a mudar a constituição e temperamento do corpo, quando são excessivas e continuadas”.

Antecipando a Medicina Psicossomática hodierna, prega que “o gosto é, entre as paixões da alma, a única que conduz para a conservação da saúde”; e completa: “prevalecendo sobre todos os estímulos da paixão os superiores poderes do entendimento, que tudo dominam”.

Âncora medicinal, de Francisco da Fonseca Henriquez, é o retrato de um mundo que supomos tão distante, e no entanto surge-nos aqui tão semelhante ao nosso, formado que é pelo mesmo homem problemático e doente no corpo, porque incompleto na mente — limitação essa presente tanto hoje como na época do autor, da mesma forma que ao tempo de Hipócrates e Galeno. A proposta de Mirandela apresenta-se atual como a dos gênios da Antiguidade, mercê de comungarem do talento e do saber.

Cássio Ravaglia
é médico, ex-membro do
Departamento Cultural
da APM, sob a diretoria
de Duílio Crispim Farina

Agnodice: a primeira médica da história?

Oswaldo Lacreta

Foi mais difícil quebrar o preconceito do que o átomo

A. Einstein (1879-1955).

Os eventos antiquados são essenciais a fim de que possamos compreender a essência dos fatos reais e irreais do passado e valorar o comportamento de nossos ancestrais. É a antigüidade desvelada, que nos leva à perpétua reconciliação com a vida.

Para aquilatar o vibrante valor da personagem, cumpre rastrear a posição do sexo frágil no mundo grego, por volta do século IV antes de Cristo.

É muito difícil, quase impossível, reconstruir, com exatidão, as condições das jovens na Magna Grécia, entender quais os usos, os hábitos e o modo de viver feminino. As guerras, as invasões e o rolar dos anos dificultaram delinear imagem coerente e única da figura da moça ateniense.

As filhas de Eva não podiam fazer política, estudar economia e exercer a Medicina, profissão exclusivamente reservada aos homens. As atividades da cidadã ateniense limitavam-se, rigorosamente, ao lar, à procriação e à educação dos filhos. Às damas gregas era vedada qualquer liberdade de movimentos, tinham de permanecer no gineceu, quarto reservado na casa, do qual raramente saíam. A fim de adquirirem o necessário para o provimento do lar, tinham de utilizar-se das servas e só deixavam a moradia em ocasiões especiais: casamentos, funerais e festas religiosas, as famosas Dionísias e Patotenaícas.

Recebiam educação limitadíssima e, o que mais nos interessa, as senhoras não podiam aprender Medicina, função masculina. Além disso, as futuras mães da capital da Hélade preferiam morrer

a ser examinadas por médicos, para não mostrar as regiões íntimas.

Florou assim, mito ou realidade, a ousada Agnodice. Quem foi essa bela e intemerata dama que transfigurou a capital ateniense? Os articulistas utilizam-se dos relatos do autor latino Higino.

A ilustrada pioneira, puro padrão de esforço e altruísmo, significa pura e casta; ela, ao se tornar madura, percebeu os grandes inconvenientes experimentados pelas meneses quando atendidas por esculápios. Assim, resolveu estudar o que tanto ambicionava: a Medicina, vedada às gregas, conforme citamos. Não teve dúvida: foi a Roma, onde as matronas gozavam de maior liberdade, tornou-se parteira e retornou à pátria.

Agnodice não pára: *ávida de saber, caminha sempre adiante, sofrendo os discrimenes em vigor*. A fim de burlar a lei e sentir-se mais protegida, bem como executar o que tinha em mente, cortou os cabelos, trocou as vestes femininas por masculinas e passou a frequentar escola médica, dirigida por Herófilo, famoso médico que lhe guiou os primeiros passos em seus estudos. Formou-se médica, especializando-se em obstetrícia. Assim colheu os frutos edulos e passou a atender às grávidas.

Bela e orgulhosa, disfarçada em homem, transitava livremente pelas ruas da capital quando, certa vez, ouviu os lamentos de uma matrona. Adentrou a moradia e viu que se tratava de parturiente. Procurou ajudá-la, sendo recusada por se tratar de um homem. Mas Agnodice, segura e ousada, levantou o vestido e revelou seu verdadeiro sexo. Assim, pôde atendê-la, com inteiro êxito.

Esse feito tornou-a popular entre as doninas, e assim conseguiu grande clínica, para desespero dos machões.

Os médicos, inconformados, acusaram-na de seduzir as grávidas e de trair o "Juramento". Foi levada ao Tribunal de Atenas, o Areópago, com o fito de ser julgada e, talvez, condenada à morte.

Estavam presentes as matronas assistidas por Agnodice, que se aproveitaram do momento e chamaram os médicos de assassinos. Agnodice, imperturbável, segura, para surpresa dos presentes e, principalmente, dos denunciantes, praticou gesto definitivo de autodefesa: levantou a túnica e mostrou ser mulher! Foi absolvida, a lei revogada e as mulheres adquiriram o direito de exercer a arte de Hipócrates, sendo, atualmente, a maioria na profissão.

Por ironia do destino, em pleno século XVI, na Alemanha, médico foi à fogueira ao cuidar de gestante.

A carismática Agnodice deixou-nos exemplo de altruísmo, astúcia e coragem inigualáveis; dentro daquele corpo delgado, feminino, revelou-nos a história, o pulsar ritmado de um coração bondoso, ao lado de uma alma que lhe carmina a face, move os olhos, agita os lábios e os membros todos.

Por todo esse belíssimo relato, nós, modernos filhos da ciência e da tecnologia, sentimo-nos, também, atraídos pela filosofia mágica, que nos permita, talvez, elevar o espírito e mitigar o materialismo e a violência do século XXI.

Oswaldo Lacreta
é médico aposentado

O néctar de Baco e de Dionísio

Helio Begliomini

A penicilina cura os homens, mas é o vinho que os torna felizes.

Alexander Flemming (1881-1945).

Na mitologia grega antiga, o néctar era a bebida dos deuses do Olimpo que, segundo a lenda, eternizava a vida. Baco era o deus romano que, pela força do vinho, adquiriu o direito de se privar das honrarias dos seres olímpicos (figura 1). Era tão importante que se tornou entre eles e se firmou para sempre como divindade. Dionísio era o deus grego da embriaguez, da alegria do vinho, da vegetação, dos frutos, do delírio místico, da desordem, enfim, ele representava os aspectos obscuros ou noturnos da alma humana (figura 2). Dionísio era do primeiro escalão do Olimpo, filho do próprio Zeus e considerado também o protetor das belas-artes e do teatro.

Dionísio e Baco, embora reunissem particularidades similares, eram sob certos aspectos diferentes, senão opostos: um era misterioso e sagrado; o outro, luxurioso e profano. O primeiro corresponde ao interior do homem; o segundo, ao exterior. Dionísio era o fogo divino que inflamava e exaltava o espírito e a ação; Baco era o vapor do vinho e da crápula que turvava a mente e entorpecia os membros. Dois pólos opostos; dois efeitos diversos de uma mesma causa, tendo como denominador comum o mesmo princípio inebriante.

O vinho, segundo a arqueologia, acompanha a saga humana. Assim, desde a Antiguidade fazia parte da mitologia, não somente como bebida deliciosa e reconfortante dos deuses, mas também era inserida nos hábitos alimentares de sociedades imemoriais, sobretudo relacionado à terapêutica médica e aos rituais religiosos.

Há farta iconografia relacionada ao vinho. Nos baixos-relevos assírios, nas pinturas funerárias egípcias e nas tábuas achadas em Cartago, Tunis e Marrocos, en-

contram-se referências à videira e ao vinho. A eles somam-se incontáveis vestígios descobertos tanto em terra quanto no fundo dos mares, evidências essas que ornamentam museus, palácios, templos antigos, catedrais, mosteiros e castelos.

Homero, séculos antes da Era Cristã, além de citar alguns vinhos de renome na antiga Grécia, dava detalhes referentes à maneira de os beber. Virgílio e outros poetas no decorrer dos séculos inspiraram-se no vinho e contribuíram para a sua história. Assim, encontram-se, desde a Antiguidade, informações preciosas e completas sobre a vinicultura e a vinificação, válidas até hoje.

A videira é mencionada nas Sagradas Escrituras. Já no Antigo Testamento, entre outras alusões ao vinho, constata-se que “Noé plantou a vinha e tendo bebido do seu vinho, embriagou-se”. Os Evangelhos demonstram que o vinho fazia parte do

hábito do Mestre de Nazaré, Jesus Cristo, ao menos em algumas ocasiões especiais, como explicitado nas Bodas de Canaã e no relato da Última Ceia.

O vinho é o resultado da fermentação alcoólica do suco de uva que ocorre espontaneamente pela atuação de leveduras. Imagina-se que o homem primitivo tenha tido contato com vinho, acidentalmente, ao ingerir o líquido de uvas fermentadas.

Acredita-se que as videiras tenham surgido em territórios que correspondam atualmente à Turquia, Armênia e Geórgia, colonizadas há cerca de 9.000 anos pelos hititas, anatólios e armênios. Aí, encontram-se em sítios arqueológicos parreiras viníferas de 7.000 anos!

Os mais antigos vestígios de vinho foram localizados no atual Irã e datam do ano de 3500 a.C. No Egito, as evidências mais antigas são de 3000 a.C. A partir dessa época, os fenícios, povo navegador e comerciante, levaram as videiras e os vinhos do Egito para outras regiões, em especial à Grécia, aonde chegaram aproximadamente em 2000 a.C.

É de se supor que os vinhos fabricados nessas eras priscas eram rudimentares e deterioravam-se com facilidade, perdendo logo suas qualidades próprias, o que, de certa forma, limitava o seu transporte para grandes distâncias. Isso só viria a se modificar a partir do século XVII, com o aparecimento da rolha e da garrafa.



Figura 1

Baco, o deus romano do vinho e da vinha; da embriaguez e dos instintos livres. Escultura de juventude do grande mestre Michelangelo Buonarroti (1475-1564) – obra de 1497

Este trabalho recebeu a 2ª Menção Honrosa no gênero ensaio no XI Concurso Literário Nacional da Associação Bahiana de Medicina e no IX Concurso Nacional de Literatura da Sobrames – BA, em 6 de novembro de 2004, e o 1º lugar no gênero ensaio no Concurso da Academia Brasileira de Médicos Escritores, em 20 de novembro de 2004.

Sabe-se que na Palestina, pátria da bíblica descendência de Canaã, havia uma variedade de vinhos de grande reputação que provinham de espécies de parreiras selecionadas e cultivadas zelosamente segundo os métodos que havia estabelecido a lei hebraica.

Como já mencionado, do Egito a viticultura estendeu-se à Grécia, e os vinhos dessas regiões tiveram grande renome e eram levados em navios aos portos mediterrâneos, especialmente a Roma, onde atingiam preços elevados. Nero e Tibério, entre outros, consumiam-no excessivamente, sendo célebres suas orgias. O vinho chegou a ser proibido para as mulheres, em Roma e no Egito, em decorrência do seu uso imoderado.

No período de expansão helênica, a partir de 1000 a.C., os gregos levaram a produção de vinho para a Itália, Sicília e África do Norte. Nos séculos seguintes, a videira alcançou a península ibérica e, aproximadamente em 600 a.C., os gregos introduziram pela primeira vez a vitivinicultura na região de Marselha, futura França. A região correspondente à Itália hodierna, na época habitada pelos etruscos, quando já dispunha de cepas locais, logo se tornando famosa pelos vinhos produzidos em suas colônias gregas, chegando a ser conhecida na Grécia como *Enotria Tellus* (Terra do Vinho).

Os bacanais surgiram provavelmente no Egito, de onde passaram para a Grécia e mais tarde para Roma, com um inusitado caráter de orgia, a tal ponto que os poderes públicos decretaram a sua suspensão em 186 a.C.

O Império romano favoreceu a difusão da viticultura para as regiões em que atualmente encontram-se a França, a Inglaterra e a Alemanha. Já no século



Figura 2

Hermes com o jovem Dionísio. Escultura de Praxiteles, em mármore, de 340 a.C., do Museu Arqueológico de Olímpia

III d.C., os vinhedos ocupavam na Europa regiões similares aos tempos atuais. Com a colonização e a expansão do cristianismo, a viticultura chegou aos países de além-mar: América de Sul, México, Califórnia (EUA) e África do Sul. Os países muçulmanos, devido às normas contidas no Corão, proibiam aos crentes o consumo de bebidas alcoólicas e, com isso, o desenvolvimento da fabricação do vinho – exceção feita à Argélia, que, 12 séculos depois de Maomé, possui uma produção vinícola comparável aos principais centros produtores do mundo.

Em meados do século XIX, houve na Europa uma grande praga nas videiras provocada pelo microorganismo denominado *Phylloxera vastatrix*, espécie de piolho microscópico que ataca a raiz da planta. Essa peste originou-se no sudeste dos Estados Unidos da América e entrou na França no ano de 1860 e, até o fim do século XIX, já tinha destruído 2/3 dos vinhedos europeus, quase compro-

metendo 8.000 anos da saga vinícola. O mal só não foi maior devido à enxertia das mudas européias em porta-enxertos de origem americana, resistentes à infestação. Contornado esse percalço, manteve-se a contento o cultivo das parreiras viníferas no início do século XX. Mudanças mais expressivas só vieram ocorrer há cerca de 30 anos com a internacionalização de três espécies viníferas, a saber: Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Riesling. Com isso, houve uma certa homogeneização comercial no buquê, e as cepas regionais *sui generis* foram preteridas, correndo o risco de extinção.

O velho e consagrado adágio que diz que “quanto mais velho, melhor é o vinho” tem arrefecido seu vigor. A produção mundial tem diminuído e a qualidade tem notoriamente aumentado, predispondo *pari passu* o incremento no preço em valores absolutos. Assim, hodiernamente, os vinhos são produzidos para consumo quase imediato, haja vista os Barolos que requeriam 20 anos de envelhecimento para alcançarem o melhor de suas características e agora são consumidos tão logo sejam engarrafados.

Se, na antiga mitologia greco-romana, o vinho rústico e vulnerável, como era então produzido, já reunia predicados divinos, hoje em dia, sua qualidade, estabilidade e aperfeiçoamento em sua produção tornaram-no também, mais do que nunca, no néctar por excelência dos homínídeos, tentando a Baco e a Dionísio a experimentarem a condição humana.

Helio Begliomini

Membro da Academia de Medicina de São Paulo, da Academia Brasileira de Médicos Escritores, da Academia Cristã de Letras e da Sociedade Brasileira de Médicos Escritores

DEPARTAMENTO CULTURAL

Diretor: Guido Arturo Palomba – **Diretor Adjunto:** Alfredo de Freitas Santos Filho

Conselho Cultural: Duílio Crispim Farina [presidente (*in memoriam*)] / Carlos Alberto Salvatore / Antônio Valdemar Tosi / Marisa Campos M. Amato / Rui Telles Pereira / Yvonne Capuano / João Marques Teixeira

Cinemateca: Wimer Botura Júnior – **Pinacoteca:** Aldir Mendes de Souza

Museu de História da Medicina: Jorge Michalany – **Coordenação Musical:** Dartiu Xavier da Silveira