

Porquê a Plamil?

DE «WHAT'S COOKING?» DE EVA BATT · VEGAN SOCIETY · 1973 · PP. XIX-XXII

Relato pessoal de Cross sobre a descoberta que o conduziu ao veganismo, e o longo caminho desde uma chamada interior em 1955, na antiga casa de H. G. Wells em Folkestone, até às primeiras latas de Plamil em 1965. — Tradução portuguesa do original inglês.

Sendo a publicidade e a construção de imagem o que são, não surpreende que a maioria das pessoas considere o leite de vaca um alimento suave e necessário para o consumo humano.

Contudo, como observação objetiva, a sua produção está longe de ser suave e a sua necessidade para os seres humanos está longe de ser absoluta.

Fui criado no ambiente de uma crença de fundo geralmente aceite: a de que, de um modo especial mas indefinido, as vacas simplesmente produzem leite, para nós, e a de que, se não as ordenharmos com regularidade, sofrerão. Já tinha passado dos trinta quando esta crença se estilhaçou.

O mito foi desmontado pelo choque brusco de uma única descoberta: a de que, para dispor de quantidades viáveis de leite destinadas ao consumo humano, é necessário apartar o vitelo da vaca, de modo que sejamos nós, e não ele, a ter o leite da sua mãe. Se o deixássemos com a sua mãe, não haveria necessidade alguma de que nós ordenhássemos; fá-lo-ia o vitelo, tal como fazem os demais mamíferos.

Esta descoberta deixou-me atónito: não podia crer que os seres humanos — a espécie nobre — pudessem, **por rotina**, violar tão indignamente o tenro mistério, o instinto produtivo, a santidade da maternidade. Ao fim e ao cabo, a maternidade é a maternidade, seja humana ou animal. E não invocam acaso os criadores de gado, como argumento contra os cães que matam ovelhas, que é lastimoso ouvir uma ovelha chamar pelo seu cordeiro morto? Porquê, então, despojar deliberadamente uma vaca do seu vitelo? Porquê esta dupla medida? Era preciso ter certeza dos factos, e dei-me ao trabalho de os verificar.

O leite (e o que aqui se entende por ele é o leite de vaca) apresenta-se ao público não apenas como um artigo desejável da alimentação humana, mas também como algo, de um modo místico, quase sagrado: absolutamente essencial para a existência humana em qualquer nível aceitável. As técnicas dos persuasores emitem ressonâncias destinadas a fazer-nos ver como um pouco louco quem se disponha a prescindir deste líquido branco.

Os factos não publicitados da pecuária leiteira são, em resumo, os seguintes. Os mamíferos (incluindo o humano) produzem leite com o único propósito de alimentar as suas crias até à idade do desmame, e os leites diferem em composição para se adequarem a cada espécie. Para

produzir leite, primeiro há que emprenhar a vaca, seja pelo touro diretamente, seja por inseminação artificial; mas, de um modo ou de outro, no momento que convém às exigências do mercado humano quanto à data em que a vaca parirá e, por conseguinte, começará a produzir leite. O seu vitelo é-lhe arrebatado, quer ao nascer, quer, mais habitualmente, alguns dias depois. Ela brame a sua angústia pelo seu vitelo roubado, por vezes durante vários dias e noites. Ao seu vitelo é negado o seu direito de nascimento: o cuidado e o conforto da presença da sua mãe.

Os vitelos não desejados para criação como carne de bovino, nem como substituição do efetivo leiteiro, são mortos para carne de vitela. A tendência afasta-se do grande número que se matava muito jovem e inclina-se para os encerrar em cubículos em explorações industriais. Incapazes sequer de se voltarem («para ter a cabeça num extremo e o estrume no outro», como o formulou certo pecuarista industrial), permanecem nas suas toscas e estreitas prisões até à derradeira viagem para o matadouro.

Mediante diversos expedientes (por exemplo, ordenhando-a até à secura duas vezes ao dia, de modo que o seu corpo responda a uma aparente necessidade de mais leite), o período de lactação da vaca prolonga-se antinaturalmente por vários meses. Quando a lactação termina, o processo repete-se: prenhez, parto, perda do vitelo, seguidos das técnicas para induzir o leite. Por fim, esgotada por uma gravidez após outra, é morta para carne de bovino.

Os fundamentos da pecuária leiteira nunca foram expostos com maior concisão do que numa série de televisão, na qual uma mulher do campo os explicava assim a uma mulher da cidade: «Lança-se o touro à vaca, e quando chega o vitelo mata-se, para que nós possamos ter o leite.» Igualmente reveladoras foram as palavras de um articulista do «Daily Express» em 1961 quando, como parte de um argumento a favor da exploração industrial, escreveu: «Quantas das pessoas que objetam a este método (de frangos de engorda) sabem que no ano passado 800 000 vitelos foram abatidos poucos dias após o nascimento, em grande parte para que pudéssemos ter o leite das suas mães?» Desde 1961 o número de vitelos mortos tão jovens diminuiu; em seu lugar, vai tomando o relevo a unidade de carne de vitela da exploração industrial.

A exploração leiteira é o manancial da indústria da carne de bovino, pois fornece os vitelos que são a matéria-prima dessa indústria. Mais leite, mais vitelos. Mais vitelos, mais leite. A produção de carne e de leite é uma só coisa, não duas; e os pecuaristas chamam-lhe o «complexo carne-leite». Os produtos lácteos enquanto tais bem poderiam enumerar-se assim: 1. vitelos; 2. vacas esgotadas; 3. leite e derivados.

Mas, quaisquer que sejam os sentimentos pessoais de cada um, o leite está hoje entretecido no tecido da vida. A chávena de chá, a cozinha... prescindir do leite levanta não só questões de dieta, mas também problemas sociais. Algo é necessário para ajudar aqueles que estejam dispostos a enfrentar a necessidade de uma mudança.

No outono de 1955, enquanto me alojava na antiga casa de H. G. Wells em Folkestone, cedi a uma chamada interior longamente reprimida de fazer algo por um substituto do leite. Contactei umas poucas pessoas que julguei poderem ser afins e, em junho de 1956, em Londres, estes poucos de nós fundámos a Plantmilk Society, que se constituiu como instituição de beneficência registada. Levámos a cabo uma investigação prática sobre as possibilidades de fabricar «leite» numa «vaca mecânica» e, em 1961, fundámos uma sociedade por quotas a que chamámos Plantmilk Ltd. Em 1965, esta empresa, situada então em Langley, Buckinghamshire, produziu as primeiras latas comercializáveis de um líquido que se parecia com o leite, podia usar-se como o leite e tinha qualidades semelhantes às do leite. Vendeu-se como «Plantmilk», mas mais tarde, por razões legais, a marca foi mudada para Plamil. Não obstante, na conversa e para fins gerais continua a chamar-se-lhe plantmilk. É o fruto de muitos anos de esforço sustentado e de não pouco sacrifício pessoal por parte de um grupo muito reduzido de pessoas.

A Plamil está à venda em latas de dois tamanhos na maioria das lojas de dietética, nalgumas farmácias e em alguns comércios gerais. Não contém ingredientes de origem animal. É enlatada com o dobro da percentagem de proteína e gordura do leite corrente, pelo que, se se desejar, pode ser diluída com água. A proteína contém 21 aminoácidos e é uma **proteína completa**, extraída da soja. Entre as vitaminas da Plamil encontra-se a vitamina B12. Não leva aromatizantes, corantes, conservantes nem outros aditivos artificiais. Desde que foi introduzida pela primeira vez, foi melhorada em várias ocasiões, e a versão mais recente é mais agradável ao paladar do que as anteriores.

A fábrica de plantmilk em Langley foi encerrada em 1972, quando se deu aviso à empresa para desocupar, por o terreno ter sido vendido para uma promoção residencial. A empresa tem agora a sua fábrica na mesma cidade (Folkestone) onde a ideia cristalizou pela primeira vez. Para acrescentar ainda mais ao simbolismo, a fábrica de plantmilk fora originalmente construída como uma leitaria. Gosto de pensar que o espírito de H. G. Wells — que escreveu «The Shape of Things to Come» — aprovou este rumo dos acontecimentos na estância onde outrora viveu.

Ao longo dos anos, muitos utilizadores demonstraram que a Plamil é um substituto idóneo do leite de vaca. Há folhetos e conselhos disponíveis sobre os seus usos. Para a alimentação infantil pode obter-se um folheto especial dirigindo-se ao Secretário, Plantmilk Ltd., Plamil House, Bowles Well Gardens, Dover Road, Folkestone, Kent. Vários bebés foram criados com êxito com o uso da Plamil mas, como com qualquer substituto (e tudo o que não seja o leite materno do peito da sua mãe é um alimento substituto tratando-se de um bebé), deve consultar-se um médico se se encontrar alguma dificuldade.

A Plamil foi exportada para diversos países, entre eles a Nova Zelândia, a África do Sul, a Suécia, a Holanda e as Bermudas. Além da plantmilk, a empresa fabrica também um substituto não animal das natas do leite: vende-se em latas com a marca Plamil Delice. Há também uma tablete de chocolate: Plamil Chocolate. Estão a ser planeados outros alimentos não animais, com o

propósito de tornar a vida mais fácil e melhor para quem não gosta da ideia de o seu alimento depender da exploração dos animais.

O objetivo da Plantmilk Society (um substituto humanitário e universalmente aceitável do leite de vaca para o consumo humano) seria um passo ao longo do caminho que se afasta da exploração dos animais. O nosso costume de fazer dos animais escravos, e por conseguinte de nós próprios donos de escravos, não só prejudica os animais, mas está longe de ser bom para nós. Espero que a Plamil esteja à altura daquilo que primeiro lhe chamámos — «*o leite da bondade humana*» — e ajude assim a uma melhor qualidade de vida.

— Leslie Cross

«Porquê a Plamil?» reproduzido de *What's Cooking?* de Eva Batt (Vegan Society, 1973, pp. xix–xxii). Tradução portuguesa · understand-veganism.com