

Breve História Ambiental e Sócio-Cultural da Alimentação no Brasil

C. A. Khatounian
Esalq – USP

Em cada quadrante do planeta, a alimentação humana resultou historicamente da combinação de fatores ambientais e culturais. As condições do meio, especialmente o clima, o solo e a biodiversidade ofereceram o material básico potencialmente alimentício. Por sua vez, os padrões culturais, aí incluídos técnicas culinárias e valores simbólicos, forneceram ferramentas para transformar parte do material potencialmente alimentício em comida. Esses padrões culturais estabeleceram em cada ambiente e para cada sociedade, a diferença entre o comestível e a comida.

Além disso, sobre o universo da comida se desenvolveram critérios de status social, atribuindo-se maior ou menor prestígio a algumas comidas, prestígio esse estendido às pessoas que as comiam. Normalmente, as comidas de maior prestígio estavam associadas a maior dificuldade de obtenção dos ingredientes ou uma preparação mais complexa ou trabalhosa. No presente texto, discutimos as condições ambientais, a biodiversidade, e os padrões culturais e sociais da alimentação, ao longo dos últimos seis séculos, na província do planeta hoje chamada de Brasil.

O texto está organizado em quatro capítulos. No primeiro é focalizado o encontro entre portugueses e índios, o diálogo entre a biodiversidade e as técnicas culinárias do Mediterrâneo e do Trópico Sul Americano, tal como se achavam nos primeiros anos do século XVI. No segundo capítulo são discutidas as modificações nas dietas que se seguiram à transferência da família real para o Brasil, particularmente a ascensão do arroz. O terceiro capítulo discorre sobre a destropicalização da alimentação acentuada com a imigração europeia a partir de meados dos 1800. Finalmente, o quarto capítulo se discute a modernização e a industrialização das dietas, acentuadas fortemente na segunda metade do século XX.

Capítulo 1- A formatação da dieta no Brasil Colônia

A alimentação nos 1500: o século do deslumbramento

Normalmente a história do Brasil é contada a partir da chegada da esquadra de Pedro Alvarez Cabral à costa do que hoje é o sul do Estado da Bahia. Mas para entender a alimentação do Brasil atual, é preciso entender a lógica alimentar já perfeitamente estabelecida, praticada pelas populações indígenas naquele abril de 1500 e descrita sucintamente por Pero Vaz de Caminha.

Os indígenas tinham como base alimentar a mandioca, complementada com produtos da caça, da pesca e da coleta. Através de sua lente de português do século XV, assim descrevia Caminha o sistema alimentar dos índios: *“Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem qualquer alimária (animal) que costumada seja ao viver dos homens. Nem comem senão desse inhame (mandioca), que aqui há muito, e dessa*

semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam". Mas a surpresa maior, aos olhos de Caminha, era que esse sistema alimentar resultava em maior vigor físico do que o dos portugueses, nas suas próprias palavras: "*E com isso (essa dieta) andam tais e tão rijos e tão nédios, que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos*" (Caminha, 1500).

As décadas seguintes vieram a mostrar que o padrão alimentar constatado pela esquadra de Cabral era bastante difundido, cobrindo praticamente toda a área do trópico úmido americano. Isso porque nenhuma cultura produz tão abundantemente como a mandioca, em climas com período de pelo menos seis meses de calor e umidade. Nessas condições, a mandioca é um precioso tesouro vegetal, capaz de produzir em solos muito pobres e com muito pouco trabalho. A partir de 1532, com a chegada da primeira expedição colonizadora, os contatos entre portugueses e índios se tornam muito estreitos, e o conhecimento das coisas da terra se aprofunda e passa a ser comunicado à Europa. Quatro décadas mais tarde, em 1575, Pero de Magalhães Gandavo faz menção à abundância propiciada pela mandioca aos indígenas: "*Mas a vida que (os índios) buscam e a grangearia de que todos vivem, é a custa de muito pouco trabalho e mais descansada do que a nossa*". De forma mais elaborada, José da Silva Lisboa, bacharel nascido na Bahia e formado em Coimbra, explica com números a Domingos Vandelli, seu antigo professor em Portugal, porque a mandioca era o mantimento mais utilizado no Brasil: "*Cada preto sem dificuldade prepara e planta todos os dias 100 covas de mandioca, qualquer terra a mais medíocre produz 20 alqueires por mil covas. Dois pretos que trabalhassem juntos teriam feito em 10 dias planta para 40 alqueires; em outros 10 dias teriam colhido e preparado a farinha com o trabalho reunido. El-Rei dá a seus soldados uma quarta de farinha a cada 10 dias, de modo que os ditos pretos consumiriam por ano 20 alqueires e lhes restavam ainda outros 20 para venderem, tudo fruto do trabalho de 20 dias. Não é fácil achar país, onde com vinte dias de trabalho, se tenha pão para todo o ano, e ainda alguma coisa de mais*"(Aguiar, 1982).

Mas não era a mandioca apenas boa para produzir, era também muito boa para comer. Em 1553, em carta endereçada da Bahia ao padre Inácio de Loyola, informava o padre Luiz Grã, "*Pão de trigo não o tem (os habitantes da Bahia) senão de Portugal, ainda que em São Vicente se semeia e colhe muito formoso, mas nem ali nem nas outras capitânicas se trabalhou por semear, porque esse mantimento da terra... a que chamam mandioca ... é suficientemente bom*" (Aguiar, 1982). Gabriel Soares de Sousa, rico e culto senhor de engenho na Bahia, nascido em Portugal, escrevia em 1587 "*... e ainda digo que a mandioca é mais sadia e proveitosa que o bom trigo, por ser de melhor digestão. E por se averiguar por tal, os governadores Tomé de Sousa, D. Duarte e Mem de Sá não comiam no Brasil pão de trigo ...*"

Mas o encantamento com a nova terra ia muito além da mandioca. Nas palavras de Gabriel Soares de Sousa, incluía o milho (*Zea mays*) mole, "*do qual fazem os portugueses muito bom pão e bolos com ovos e açúcar muito bom para cozer com ... carne, pescado ... e galinha, ... mais saboroso que o arroz*". Aí estavam favas (*Phaseolus lunatus*), "*que os índios chamam comendá, ... que fazem muita vantagem de sabor às de Portugal*". Eram os amendoins: "*comem-se assados e cozidos ... e são muito saborosos, e torrados fora da casca são melhores*". E o caju, "*fruto formosíssimo... para se comerem cozidos com açúcar e canela não tem preço*", com sua castanha, "*a qual é muito saborosa, e quer arremedar no sabor aos pinhões, mas é de muita vantagem*". Essa lista completa seria demasiado longa para o objetivo desse

texto, mas para lhe dar o lugar que os portugueses lhe concediam, cumpre mencionar os ananases: *“fruto do tamanho de uma cidra ... olho à feição das alcachofras ... muito doce e tão suave que nenhuma fruta da Espanha lhe chega na formosura, no sabor e no cheiro ...* “ Cheiro esse, que se impregnou no seu nome hoje mais comum de “abacaxi” - “yva hy’ãkaãasy” - fruta cheirosa em guarani atual.

Além dos frutos da terra, havia a caça e o pescado abundante. E além da caça e do pescado havia o desempenho muito favorável da maior parte das culturas e criações trazidas da Europa e de outras regiões tropicais do império português: as bananas, os citros (*“frutas de espinho”*), o coco, o gengibre, as videiras e figueiras, as couves, pepinos, cebolas, alfaces e outras tantas plantas hortícolas.

Nas palavras de Pero de Magalhães, publicadas em 1576: *“há nesta terra muita cópia de leite de vacas, muito arroz, favas, feijões, muitos inhames e batatas, e outros legumes que fartão muito a terra. Há muita abundância de marisco e peixes por toda esta costa; com estes mantimentos se sustentão os moradores do Brasil sem fazerem gastos nem diminuïrem nada em suas fazendas... Huma das cousas que sustenta muito, e abasta.. he a muita caça que há nestes matos de muitos gêneros e de diversas maneiras...”*

Para os portugueses dos 1500, o deslumbramento não podia ser maior. A abundância generosa e despreocupada daquela nova terra era por demais desconcertante para eles, crescidos numa terra desgastada já havia séculos pela densa presença humana, com a agricultura baseada num elenco comparativamente limitado de plantas cultivadas, sob um clima de frialdade dolorida no inverno e calores fortíssimos no verão, com comida contada, pouca fruta e pouca água.

E como eram homens os que em maior número chegaram nas primeiras décadas da ocupação, havia, além disso tudo, as índias, desconcertantemente nuas, e cujos irmãos e pais as davam como esposas aos portugueses. Já na carta de Caminha se registrava esse desconcerto: *“Ali andavam entre eles (os índios) três ou quatro moças, bem moças e bem gentis, com suas vergonhas tão saradinhas e tão limpas das cabeleiras que, de as muito bem olharmos, não tínhamos nenhuma vergonha”*.

Assim, no primeiro século de contato, a atitude diante do Brasil foi sobretudo de deslumbramento, talvez poucas vezes cristalizado em palavras como numa carta de 1560, em que o padre Ruy Pereira, escrevia da Bahia a Portugal, que *“se houvesse paraíso na Terra, eu diria agora que o havia no Brasil”* (Aguiar, 1982).

Assim, o primeiro século da alimentação no Brasil foi de incorporação pelos portugueses da biodiversidade do trópico sul-americano, tanto nas plantas de cultivo como no uso de recursos da flora e fauna silvestres. Com o tempo, as mãos portuguesas juntaram sua própria tradição culinária com aquela que aprendiam dos indígenas, e criaram com os recursos da terra produtos até então desconhecidos tanto em Portugal como no Brasil. Surgiam o bolo da mandioca puba, o doce do caju, os cozidos de couve com peixe boi (*“parece lombo de porco ... nem pessoa alguma o come que o tome por peixe”*). Ganhavam popularidade o pirão de farinha de mandioca, a marmelada de fruta de lobo, os cozidos de taioba. Ali estava o embrião de uma nova vertente culinária na história da humanidade, centrada na mandioca, mas com amplo complemento de outros produtos, de origem vegetal e animal.

Interessa notar que não havia nessa época a presença diária do arroz, nem do feijão, nem do milho (“*ubatim, que os índios comem como fruta*”, isto é, de maneira esporádica), nem do trigo (porque, mesmo na Capitania de São Vicente onde “*já se deu ... não no querem semear por haver na terra outros mantimentos de menor custo*”). Tampouco se menciona a carne de boi. Quanto às bebidas, há menção a vinho vindo de Portugal, e a fermentados feitos pelos índios de mandioca mansa, de milho, de caju e de abacaxi. A cachaça ainda não havia se popularizado.

A alimentação do Brasil açucareiro

O deslumbramento dos 1500 foi pouco a pouco perdendo sua intensidade, à medida que as surpresas iam se transformando na trivialidade do cotidiano. Após a fase de contato intenso com os índios, a população indígena da costa declinou, vitimada principalmente pelas doenças trazidas pelos portugueses. Simultaneamente, a mão de obra nos engenhos de açúcar era substituída pelos “negros da Guiné”, apenas marginalmente mencionados nos textos das décadas de 1570 e 1580, mas que se tornam a principal força de trabalho nos engenhos de açúcar a partir dos 1600. A matriz cultural e biológica do Brasil vai se transformando: sobre a sociedade luso-indígena, vai se mesclando um traço africano cada vez mais forte.

No âmbito da alimentação, a presença africana se traduziu em novos produtos e novas técnicas culinárias. Com o fluxo de escravos, entram no país os inhames africanos, o quiabo (quingombo), o feijão-de-corda, o dendê, o (gu)andu, o maxixe etc.. O padrão culinário dos povos do Golfo da Guiné consistia num prato de inhame pilado depois de cozido, até formar uma massa de grana fina, chamada de fufu ou futu. Em outro recipiente, cozinhavam-se juntos produtos de origem animal (carnes, peixes, camarões) e vegetal (amaranto, celósia, quiabo, folhas de juta hortícola etc), temperados com pimenta, sal e ervas condimentares, formando um caldo espesso, tanto mais viscoso quando mais quiabo se utilizava. Esse caldo era chamado calulu. Na hora de comer, faziam-se bolinhas de fufu, a seguir pressionadas ao meio com o polegar para formar uma pequena concha, que se mergulhava no calulu e logo se levava à boca.

Esse padrão culinário das civilizações do inhame foi aplicado aos produtos disponíveis no Brasil, gerando pratos como o caruru, o vatapá, o efó e a maniçoba. O futu foi aqui substituído pela farinha de mandioca, mais tarde também pelo milho, e mais tarde ainda pelo arroz. Do outro lado do Atlântico, a introdução da mandioca na África terminou por deslocar o inhame de sua posição de principal amiláceo na dieta. Comparada ao inhame, também em terra africana, a mandioca produzia melhor, era menos exigente quanto à fertilidade do terreno e requeria menos trabalho (Heiser, 1977)

No início da colonização portuguesa, o açúcar e outros produtos eram exportados embalados em couro. À medida que aumentava a demanda por couro, os criatórios de gado se foram estabelecendo ao longo dos rios nordestinos, particularmente o São Francisco, penetrando no Agreste e depois na Caatinga. Devido à distância crescente entre os criatórios e a costa, a carne dos animais abatidos era transformada em charque ou jabá, que passa a integrar a alimentação dos escravos. Os senhores de engenho preferiam a carne fresca e, fiéis à tradição portuguesa, de porco.

Também nessa época, os feijões, presentes mas quantitativamente pouco expressivos nas dietas indígenas e luso-indígenas, passam a desempenhar um papel progressivamente mais importante nas dietas dos escravos nos engenhos. Mas são os feijões de origem africana (*Vigna unguiculata*), mais tolerantes às temperaturas elevadas e aos solos pobres, os que passam a predominar no Brasil de então. A essa espécie botânica pertencem os feijões hoje conhecidos como fradinho, macáassar, de corda, de praia, da colônia.

Desse processo resultou a dieta tradicional da costa do Nordeste, centrada em feijão, farinha de mandioca, carne seca, rapadura, algumas hortaliças e aguardente. Aguardente, aliás, cuja produção foi incrementada por ser parte do pagamento dos escravos na costa africana, e que terminou por se popularizar nos engenhos porque melhorava o desempenho dos escravos.

Poder-se-ia esperar que a agrobiodiversidade enriquecida pela confluência de três regiões culturais e biológicas do planeta, a indígena e a negra dos trópicos, e a portuguesa do Mediterrâneo, fossem criar uma sociedade de grande abundância alimentar. Contudo, isso não ocorreu. Pelo contrário, a sociedade açucareira do Nordeste colonial esteve sempre às voltas com crises de abastecimento, porque o esforço produtivo era prioritariamente direcionado à atividade açucareira. Para contornar essas crises, houve recorrentemente éditos obrigando os engenhos a plantarem mandioca, tanto da parte da administração colonial portuguesa como também da holandesa, enquanto esta durou. Os éditos definiam o número de covas de mandioca, normalmente ao redor de 250 por escravo. Paradoxalmente, a estupenda capacidade de produção da mandioca e toda a agrobiodiversidade juntada, serviram antes para reduzir o tempo e a área dedicada ao consumo local, do que para gerar uma sociedade de abundância.

A entrada do milho

O primeiro século da vida brasileira teve como palco quase exclusivo a porção costeira da Mata Atlântica, sobretudo a nordestina. Ao longo de toda essa costa, nenhuma cultura agrícola rivalizava a mandioca. No entanto, à medida que os povoamentos de controle português iam adentrando o continente, foram se defrontando com regiões ecológicas diferentes, onde a mandioca não encontrava um período suficientemente longo de calor e umidade combinados. Nesses novos ambientes, a mandioca continuou presente, mas perdeu em importância para o milho, que de apenas “fruta” na costa passa a ser consumido diariamente, com uma participação significativa na dieta. Isso aconteceu da maneira mais intensa no sertão nordestino e no planalto paulista.

No sertão nordestino, o curto período de chuvas permitia uma colheita abundante de milho, enquanto a mandioca, embora sobrevivesse à seca, não produzia a contento. As populações que subiam o São Francisco, e depois outros rios, eram predominantemente de pessoas livres pobres, para as quais havia muito pouco espaço na sociedade açucareira do litoral. Há indícios de que uma parte considerável dessa população seria do norte da África, provavelmente do atual Marrocos. Os primeiros indícios são biológicos: há no sertão nordestino uma população com características físicas muito semelhantes aos atuais marroquinos, de pele mais morena e traços árabes. Na segunda metade dos 1500, os portugueses estavam ativamente envolvidos na conquista do

Marrocos, tendo o próprio rei D. Sebastião morrido em 1578 na batalha de Alcácer-Quibir, morte essa que resultou na união das coroas ibéricas em 1580.

Mas os indícios mais evidentes da presença marroquina estão na culinária. No sertão do nordeste se estabeleceu uma dieta à base de milho, leite e derivados, rapadura, e hortaliças, em tudo análoga à dieta do Marrocos. O prato básico da dieta era o cereal cozido no vapor, o cuscus, termo, aliás, de origem árabe, apenas que na versão marroquina era de trigo em vez de milho. Vivendo em uma região pobre em lenha, era importante para os marroquinos aproveitar o pouco dela que tinham. Para isso, desenvolveu-se uma panela especial, o cuscuzeiro, com dois recipientes: no de baixo, colocavam-se hortaliças e carnes para cozer em água, e no de cima ia o cereal, e finalmente ia a tampa fechando tudo. O recipiente de cima tinha o fundo todo vazado por pequenos orifícios, e esse fundo encaixava perfeitamente sobre o recipiente de baixo. O fogo aquecia a água da panela de baixo, cozinhando as hortaliças e carne, e o vapor subido desse caldo passava pelos orifícios e cozinhava o cereal. Os conteúdos dos dois recipientes eram comidos juntos.

Ainda que o cuscus fosse bem conhecido entre os portugueses nos 1500, a lógica de economia de lenha e toda a culinária que o acompanhava não tinham paralelo na cozinha portuguesa, nem na dos índios, nem na dos africanos da Guiné. No sertão do Nordeste, provavelmente pela abundância de lenha naquela época, a panela de baixo passou a ser ocupada apenas com água, sendo as carnes e hortaliças preparadas em outros recipientes. O cuscus de milho se comia e ainda hoje com frequência se come com leite salgado, estranho à culinária portuguesa, mas comum na mourisca. Entre os pratos doces, desenvolveu-se a umbuzada, cozido da fruta madura do umbu com leite e açúcar, análoga às tâmaras com leite, e sem equivalente na cozinha portuguesa. Todos esses fatos documentam uma influência marroquina importante na cozinha do sertão, que ainda está à espera atenção dos historiadores.

O milho também ganhou importância no Planalto Paulista, mas por motivos climáticos diferentes dos do semi-árido. Nas montanhas do Sudeste fazia mais frio, sendo o período quente insuficiente para uma boa produção de mandioca, mas suficiente para um rendimento satisfatório do milho. A povoação que se formou ao redor do aldeamento dos jesuítas no planalto de Piratininga foi o primeiro núcleo luso-indígena na porção subtropical da Mata Atlântica. Sem pau-brasil e muito fria para a cana de açúcar, essa povoação a cerca de 800 metros de altitude ganhou alguma importância com a produção de trigo, logo após sua fundação. Contudo, porque o trigo produzia menos que outras culturas, e em poucos anos passou a ser fortemente prejudicado pela ferrugem, seu cultivo foi em pouco tempo abandonado (Teixeira, 1958).

Economicamente estagnada, a povoação do planalto não era atrativa para os portugueses, nem gerava recursos para a importação de negros da Guiné. Assim, permaneceu por séculos como um centro mais indígena que lusitano, falando o tupi-guarani, vivendo como os índios e desenvolvendo, como os índios, uma profunda familiaridade com o meio ambiente que ocupava. Aqui o milho foi aproveitado para produzir farinha, com técnica análoga à que se empregava para a farinha de mandioca. Os grãos eram pilados para a remoção da casca, depois deixados macerar em água até ficarem brandos, sendo então moídos e a massa tostada em camadas finas em forno chato, o mesmo utilizado para fazer a farinha de mandioca. Essa é a farinha de milho,

também chamada de farinha de beiju, comum no Sudeste e no Sul do Brasil, e inteiramente desconhecida no restante do país.

Paralelamente à importância ganha pelo milho no planalto de Piratininga, despontava outra planta, pouco comum na costa nordestina: o feijão americano (*Phaseolus vulgaris*), que se tornaria o feijão mais comum no Brasil. Enquanto as favas (*Phaseolus lunatus*) descritas por Gabriel Soares de Sousa na Bahia, e os feijões de origem africana (*Vigna unguiculata*) produzem em temperaturas elevadas e toleram solos relativamente pobres, o feijão comum precisa de clima ameno e de solos melhores. Mas no planalto de Piratininga, como em várias outras regiões de meia altitude do trópico americano, esse feijão podia ser plantado associado ao milho, sem lhe causar prejuízo. Como o milho era plantado em terras novas, a fertilidade acumulada pela floresta era capaz de sustentar a produção combinada de ambos.

Um terceiro elemento comum nesses sistemas de produção eram as abóboras, tanto para consumo humano como dos porcos. Diferentemente do nordeste açucareiro, havia nesses planaltos um excedente de cereal, que propiciou o crescimento da produção de suínos, à medida que a caça escasseava. Os porcos eram criados em soltos até cerca de um ano de idade, e depois eram engordados (*cevadados*) com milho. No planalto de Piratininga o porco não era apenas para os ricos, que, aliás, eram poucos, mas um produto diário de toda a população, quase toda de poucos recursos econômicos, e sua banha era a gordura alimentar mais usual.

A associação de milho e feijão da área em cultivo se repetia no prato. Era uma combinação feliz, uma vez que a mistura é nutricionalmente superior a qualquer dos dois alimentos em separado. Essa mistura era complementada com couve, serralha, taioba, ou alguma outra hortaliça, e com carne de porco, tudo isso era cozido em banha de porco. A mandioca e o gado bovino também estavam presentes, mas eram quantitativamente menos importantes.

Na falta de recursos locais que dinamizassem sua economia, os habitantes do planalto de Piratininga palmilharam o continente em busca de escravos índios e pedras e metais preciosos, os únicos produtos vendáveis ao seu alcance (Ribeiro, XXX). Com isso, levaram a língua geral, uma variante do tupi-guarani codificada pelos jesuítas, para todos os lugares por onde andaram, juntamente com suas técnicas agrícolas, plantas e animais de criação e o padrão alimentar neles alicerçado.

Semeada ao largo do espaço geográfico que viria a ser o interior do Brasil, essa bagagem cultural e biológica se implantou particularmente bem por quase toda a extensão dos planaltos do sudeste, e foi a base alimentar da região das minas de ouro, descobertas em 1694. Em 1817, um século mais tarde, o botânico francês Auguste de Saint Hilaire descreve o passadio de Minas, já perfeitamente sedimentado: *“Galinha e porco são as carnes que se servem mais comumente em casa dos fazendeiros... O feijão preto forma prato indispensável na mesa do rico, e ... constitui quase que a única iguaria do pobre. Se a esse grosseiro manjar este último acrescenta alguma coisa, é arroz ou couve, ou outras ervas ... e a geralmente preferida é a nossa serralha (Sonchus oleraceus)... Como não se conhece o fabrico da manteiga, substitui-se-lhe a gordura que escorre do toucinho que se frita. O pão é objeto de luxo, usa-se em seu lugar a farinha de milho... Cada conviva salpica com farinha o feijão ou outros alimentos e faz-se assim uma espécie de pasta.... quando se come carne assada, cada vez que se*

leva um pedaço à boca, junta-se uma colher de farinha, e com uma destreza inimitável, arremessa-se a colherada sem deixar cair um só grão... Um dos pratos favoritos dos mineiros é a galinha cozida com os frutos do quiabo, de que se desprende uma mucilagem espessa semelhante à cola; mas os quiabos não se comem com prazer senão acompanhados de angu, uma espécie de polenta sem sabor... o gênero de sobremesa que delicia os mineiros é o prato chamado canjica, nome que dão ao milho descascado e cozido em água. Nada iguala a insipidez de semelhante iguaria, e, no entanto, estranha-se que o estrangeiro tenha o mau gosto de adicionar-lhe açúcar”.

Embora Saint Hilaire faça menção pejorativa ao angu (“*polenta sem sabor*”), esse produto merece comentário. No sertão nordestino o milho se associou predominantemente à técnica marroquina do cuscus. No planalto de Piratininga, o milho foi submetido à técnica indígena da farinha fermentada, a farinha de beiju. Ambos, contudo, eram produtos trabalhosos e de armazenamento curto, que exigiam a dedicação, o tempo e o talento das mulheres, característicos de assentamentos agrícolas estáveis e bem sedimentados. Para o abastecimento alimentar da região das minas convinhavam produtos concentrados, de pouco volume, fáceis de transportar e armazenar. Assim, estabeleceu-se o fornecimento de milho em grão, que, para ser transformado em comida, era reduzido a farinha em uma mó, daí resultando o fubá. O angu referido por Saint Hilaire é o fubá cozido em água. Os índios não conheciam nem angu nem fubá. Ambas palavras, angu e fubá, são de origem africana, dos escravos levados a trabalhar na minas. Preparações similares foram desenvolvidas em outras regiões do mundo onde o milho se tornou o cereal básico da alimentação, como a *polenta* italiana, o *ugali* do leste africano, e a *mamaliga* romena.

Mais tarde, quando o café se torna o principal produto da economia brasileira, nesse mesmo contexto ecológico da porção subtropical da Mata Atlântica, a mão de obra escrava das fazendas terá no angu seu prato básico. Mexer o angu para que o fubá cozinhasse uniformemente (não *encaroçasse*) era um dos mais pesados trabalhos nas fazendas de café, e ainda se corria o risco das queimaduras com o material fervente. Com a abolição da escravatura, os colonos livres, em seu maior número italianos, continuaram a ter na polenta seu prato mais importante.

Com a mineração, para incorporar o sul do Brasil à vida econômica da colônia, o governo português reservou para as terras ao sul do Rio Paranapanema o fornecimento de mulas para a região das minas. Com isso, os tropeiros, ao levar suas mulas e cargueiros de charque, forma implantando esse padrão alimentar até a campanha gaúcha. Contudo, a maior facilidade de se produzir bovinos e ovinos nas pastagens naturais do sul terminou por reduzir substancialmente a participação da carne suína na versão sulina da dieta do planalto de Piratininga. Mais tarde, a participação dos suínos se recuperaria no sul, à medida que os imigrantes europeus, sobretudo italianos e alemães, fossem se estabelecendo em colônias, a partir de 1860.

Ao final dos 1700, estavam perfeitamente assentados os pilares do que hoje conhecemos genericamente como a cozinha mineira e as cozinhas nordestinas do sertão e da costa, resultantes da agrobiodiversidade de três continentes, e das tradições culinárias do mediterrâneo, da África tropical e do trópico americano. Esse conjunto de espécies vegetais, animais e cultura alimentar havia passado pelo crivo do ambiente ecológico e sócio-econômico do Brasil, e já constituía claramente uma nova vertente alimentar no panorama da alimentação humana no planeta. Não era uma vertente caracterizada pela

abundância, nem suas qualidades eram igualmente usufruídas por todos os habitantes da terra. Mas estava adaptada ao seu ambiente físico, e já consubstanciava uma nova identidade étnica: era uma comida que os brasileiros identificavam como sua.

Capítulo 2: A ascensão do arroz e a mediterraneização da dieta

O arroz que hoje a maioria dos brasileiros consome diariamente não existia no país antes da chegada dos portugueses. Contudo, Pero de Magalhães Gandavo o menciona rapidamente em 1575. Gabriel de Soares Sousa, em 1587, dá um pouco mais de detalhes: *“Arroz se dá na Bahia melhor que em outra nenhuma parte sabida, porque o semeiam em brejos e em terras enxutas; como for terra baixa é sem dúvida que o ano dê novidade; de cada alqueire de semente se recolhe de quarenta para sessenta alqueires, o qual é tão grado e formoso como o de Valência”* (Sousa, 1971).

Essa descrição de Gabriel Soares de Sousa faria crer numa participação importante do arroz nas dietas do Brasil colonial. Não obstante, as referências ao arroz na mesa dos brasileiros nos três primeiros séculos de presença portuguesa são esporádicas, e nem remotamente lhe atribuem a posição de destaque que o arroz tem no Brasil atual. Por que razão e de que maneira teria o arroz assumido a importância atual é ainda uma pergunta com poucas respostas documentais. Na escassez documental, tentamos interpretar tanto a pequena importância inicial como seu posterior crescimento à luz das características agrônômicas da planta do arroz e da valoração social atribuída aos cereais pela população brasileira atual.

Evoluído nas bordas dos rios e charcos tropicais, a planta do arroz incorporou características importantes para a sobrevivência nesse meio de beira d'água. Tais características lhe conferem vantagens e desvantagens, comparativamente ao milho e ao trigo. Dentre os três, o arroz é o menos exigente em termos da fertilidade química do terreno, tolerando solos ácidos e com teores elevados de alumínio tóxico. Sua capacidade de produzir em solos quimicamente pobres lhe dava uma vantagem para o uso agrícola das terras desgastadas, cada vez mais abundantes nas proximidades dos centros urbanos.

Por outro lado, o arroz é o mais exigente em água dentre os três cereais, embora não exija a inundação do terreno, que a imagem dos arrozais inundados do oriente faria o leigo crer. A inundação dos tabuleiros desenvolvida na Ásia tem a função de facilitar o controle das plantas invasoras, com a quais o arroz é pouco competitivo. Alternando períodos com inundação e sem inundação, matam-se, ao entrar a água, as ervas que não toleram encharcamento, e, ao se drenar o terreno, se matam as ervas que crescem nos charcos. Mas o arroz pode ser cultivado sem inundação, neste caso dito “de sequeiro”, dispensando o pesado investimento em trabalho na preparação dos tabuleiros. Foi o arroz de sequeiro a modalidade praticamente exclusiva de cultivo no período colonial e no império.

O primeiro ponto fraco do arroz de sequeiro, contudo, era a necessidade de muito tempo de trabalho para o controle do mato. Por unidade de área e de produto colhido, o arroz requer sensivelmente mais tempo de capina do que o milho ou a mandioca. Como todas essas culturas requerem esse trabalho de capina na mesma época do ano, a decisão mais lógica seria dedicar o tempo disponível para as culturas que produzem mais, isto é, para o milho ou a mandioca. Por isso, o arroz foi por muito tempo um produto de luxo,

utilizado em sobremesas, como no arroz doce, cozido com açúcar e leite e polvilhado de canela em pó.

O segundo ponto crítico na cultura do arroz é a ocorrência de estiagem quando se inicia a fase reprodutiva da planta, que pode levar a perda total da produção, tornando o arroz uma cultura de risco. Nas entrelinhas do excerto de Gabriel Soares de Sousa, está o registro de perdas por seca: *“porque o semeiam em brejos e em terras enxutas... como for terra baixa é sem dúvida que o ano dê novidade”*, ou, em português atual, nas terras baixas não havia risco de frustração de safra. Esse risco era constante e as perdas de safra recorrentes. A esse respeito é elucidativa a menção a Francisco Peixoto de Lacerda Werneck, o Barão de Pati do Alferes, um grande produtor de café no Rio de Janeiro, que em 1847 deixava instruções escritas ao seu filho, mandado estudar em Paris mas completamente ignorante da condução de uma fazenda: *“o lugar mais próprio para ele (o arroz) se nutrir são as terras baixas e pantanosas. Também é cultivado nas terras secas; é porém necessário que uma estação chuvosa o ajude, senão só dá palha”* (Werneck, 1985).

Assim, a maior exigência em tempo de capina e o risco podem explicar porque o arroz não alcançou destaque na alimentação do Brasil colônia, a despeito de, nas palavras de Gandavo, “produzir de quarenta para um”. Na década de 1810, em sua viagem a Minas, Saint-Hilaire observa que *“O agricultor de Guanhões cultivava ao mesmo tempo milho, feijão, cana de açúcar, café, algodão mamona e trigo. As terras desse agricultor são de boa qualidade, dando o milho 150 a 200 por um, e o trigo 16 a 17”* (Saint-Hilaire, 1975). Guanhões está a cerca de 800 m de altitude, nas montanhas do leste mineiro, a semanas de viagem do Rio de Janeiro. Esse excerto testemunha a racionalidade agro-alimentar de milho e feijão, descrita para o planalto de Piratininga, e documenta a pouca importância da mandioca e do arroz, nas “terras de boa qualidade”, e explica ainda a razão do cultivo marginal do trigo (dando apenas *“de 16 a 17 para um”*).

A essa altura, o leitor atento poderia perguntar: se *“de cada alqueire de semente se recolhe de quarenta para sessenta alqueires”* de arroz, então por que ele não era cultivado pelo agricultor de Guanhões, enquanto era cultivado o trigo, que produzia menos? Minha melhor interpretação é que todas as espécies cultivadas por esse agricultor são culturas de verão, exceto o trigo, de modo que o pico de demanda de trabalho na fazenda devia estar nos primeiros meses do verão. Para produzir arroz, o agricultor precisaria de muita mão-de-obra justamente nessa época, que teria de ser desviada das outras culturas, particularmente do milho, que dava de *“150 a 200”* volumes de produção por cada volume se semente plantada, quatro vezes mais que o arroz da Bahia. Por outro lado, embora produzindo menos, o trigo é cultura que ocupa o terreno e a mão de obra no inverno, quando ambos estavam ociosos.

Certo é que até pelo menos a virada dos 1700 para os 1800, o arroz não era um prato básico nas mesas do Brasil, embora fosse um produto comum nas dietas do país. Em Portugal, ao contrário, o arroz era um produto importante, e dele havia importações de vulto, a ponto de ser objeto de decisões reais. Tal era a importância do abastecimento de arroz para Portugal que em 1766, o rei D. José autorizou o estabelecimento de uma fábrica para descascar o produto no Rio de Janeiro, isentando-o dos impostos de saída do Brasil e de entrada em Lisboa. Esse estímulo fiscal teve êxito, a tal ponto que em 1781 a rainha Da. Maria proibiu a importação de arroz do estrangeiro, valorizando a produção do império português, diga-se brasileira, considerada suficiente para o

consumo. E para que não faltasse arroz em Portugal, o então príncipe regente D. João, em 1800, proibiu a exportação de arroz (Cascudo, 1983).

Na virada dos 1700 para os 1800, é flagrante o contraste entre a importância do arroz para Portugal e seu papel secundário na alimentação dos brasileiros. Creio que esse que esse é um dos pontos-chaves para entender a ascensão do arroz nas dietas do Brasil. Voltaremos a esse assunto mais adiante.

Ao longo dos séculos de controle do Brasil, o deslumbramento inicial dos portugueses com a América Tropical foi se esvanecendo. As surpresas e curiosidades se tornaram fatos banais do cotidiano, e mesmo a grande promessa de abundância se tornou mesquinha, face à orientação dos esforços produtivos para misteres ligados à exportação, como a produção de açúcar e a mineração. A sociedade colonial, organizada para atender os interesses e necessidades do reino, forjou hábitos de consumo bastante sumários, sem luxos nem excessos. Ricos e pobres comiam mais ou menos os mesmos produtos, cultivados predominantemente na própria região onde viviam, sendo o luxo dos mais abastados comer mais produtos de origem animal e mais doces. Era uma alimentação simples, como de resto todo o estilo de vida, cujos contornos eram dados pelas condições do meio e pela lógica de economizar trabalho e dinheiro.

A transferência da sede do império português para o Rio de Janeiro em 1808 trouxe mudanças importantes. A pompa e o fausto da corte portuguesa não se enquadravam no padrão frugal da vida dos brasileiros, muito menos seus hábitos alimentares, centrados em produtos que negros e índios comiam. A falta de modos, o comer com as mãos generalizado entre os escravos e pessoas pobres, amassando o feijão com a farinha, os mosquitos e o calor, sempre o calor..., tudo mostrava à corte portuguesa a mesquinhez daquela nova terra, sua inadequação para sede de um império europeu e branco. Para agravar, ali estava o vestuário da corte, as várias camadas de saias nas mulheres e de paletós nos homens, sob o risonho e inclemente sol do Rio de Janeiro. E um ponto curioso: um dos maiores porta-vozes desse descontentamento com o Brasil era justamente a princesa e depois rainha Carlota Joaquina.

Certamente, para esses europeus recém-chegados, o calor era muito mais sentido do que para os negros, com sua indumentária sumária, ou mesmo para os “brancos” locais, que nas horas mais quentes do dia se recolhiam à intimidade de suas casas e se despojavam de todos os adereços caros e inúteis. Aos olhos dos brasileiros atuais, a insistência nessa indumentária pode parecer completamente ilógica, mas era real. Mas, guardadas as proporções, os brasileiros atuais não têm nenhuma reserva moral para criticar a corte portuguesa. Nossa atitude atual, a insistência do terno como traje social, é herdeira direta da atitude dos brasileiros do começo de 1808. Era preciso vestir-se e comportar-se como a corte desembarcada no Rio de Janeiro, não importando quanto isso fosse inadequado.

Essa mentalidade se refletia em vários aspectos do cotidiano, inclusive na alimentação. Como era escasso o trigo para ser transformado em pão, de apelo religioso em todo o mundo cristão, e central na alimentação do reino, era preciso identificar entre os alimentos da terra algum que fosse digno de ser consumido pela corte. No elenco desses produtos, o arroz era aquele de melhor status, muito acima da farinha de mandioca e do milho. E se na corte portuguesa transferida para o Rio de Janeiro se comia mais arroz, também os brasileiros que se prezassem deveriam comer mais arroz.

O status mais alto do arroz em relação ao milho é bem exemplificado nas instruções que o rico cafeicultor Francisco Peixoto de Lacerda Werneck, o Barão de Pati do Alferes, escreve para seu filho em 1847. Sobre o milho, ele diz: “*É este o alimento mais necessário para o lavrador de serra acima: com ele se nutrem os escravos, a tropa (de mulas), os cavalos, os porcos, os carneiros, galinha, etc etc.*” Quanto ao arroz, “*é indispensável nas casas da família: serve ele não só para muitos pratos deliciosos, como para a exportação e hospital dos escravos ...*” (Werneck, 1985).

A valorização do arroz deve ter sido facilitada pela possibilidade de produzi-lo em terras cansadas, que circundavam os núcleos de povoamento. Tais terras não podiam sustentar boas colheitas de milho ou feijão, mas davam safras satisfatórias de arroz, e sua posição geográfica facilitava a chegada do produto aos centros de consumo, lembrando-se que nessas alturas as únicas vias de escoamento eram os cursos d’água ou as mulas.

Contudo, a alimentação dos trabalhadores pobres e dos escravos ainda continuaria a se alicerçar sobre produtos de melhor desempenho agrícola, especialmente o milho, a mandioca e o feijão, particularmente no meio rural. Na segunda metade dos 1800, o café toma a dianteira na economia brasileira, e o vale do Rio Paraíba do Sul se torna a região cafeicultora mais importante. O prato básico da alimentação dos escravos nas fazendas de café era o angu. Na Amazônia, cuja economia nessa época também crescia pela valorização da borracha para a indústria automotiva, a alimentação básica da população era a mandioca, sendo o pirão de peixe o prato diário. No semi-árido nordestino, milho, feijão e mandioca permaneciam como pilares da mesa. Em todas essas regiões, o arroz continuou como prato de relativo luxo até meados dos 1900 (Cascardo, 1983)

Os fatos que acabamos de narrar nos fazem crer que a incorporação do arroz como prato básico na dieta brasileira foi uma consequência da presença da corte, uma questão de prestígio e diferenciação social, que pouco a pouco foi ganhando os núcleos urbanos em todas as regiões do país. Em 1938, quando se estabelece pela primeira vez a cesta básica para efeito de salário mínimo, o arroz e o feijão já figuravam como elementos obrigatórios na alimentação dos trabalhadores urbanos em todo o país. Contudo, o arroz continuava menos importante nas dietas das populações rurais, que eram 69% da população no censo de 1940.

A mediterraneização da alimentação

Após a emancipação política de Portugal, o centro de referência da sociedade brasileira se desloca para a França, que passa a ser também o destino de estudo dos filhos das famílias mais afortunadas do Brasil. E a influência francesa se torna dominante no vestuário, nas concepções de mundo e nos valores, inclusive na área da alimentação. Sendo os franceses grandes comedores de pão, esse alimento, e por consequência o trigo, são alçados à condição de superioridade sobre os alimentos tropicais.

Naturalmente, esse pão não estava só: era acompanhado de outros produtos e preparações da cozinha francesa de então, como o vinho e os queijos. Em 07 de setembro de 1922, centenário da independência, Luis Pereira Barreto, médico nascido em 1840, publicava um longo artigo no jornal o Estado de São Paulo, sob o título de “A higiene da mesa”. Nesse artigo, sintomaticamente, era apresentada a título de exemplo a

ração média de um parisiense da época, na qual aparece como primeiro alimento o pão, 400 g por dia, acompanhado, entre outros produtos, de carnes, queijos, legumes, batata inglesa, e vinho, meio litro por dia.

Ao escrever o artigo, Pereira Barreto contava 82 anos de idade, e nutria um genuíno amor por seu país. Elogiava a combinação de polenta, feijão e toucinho “*que dávamos aos nossos escravos*”. Alertava, porém, que o feijão, embora “*ouro maciço*”, apenas devia ser ingerido “*por estômagos irrepreensíveis quanto ao grau de capacidade digestiva.... alimento sem igual para o trabalhador de machado, para os moços, para os homens vigorosos; mas não serve para os intelectuais*” (Barreto, 1922). A cabeça de Pereira Barreto, assim como de seus contemporâneos educados, estava cheia de França.

Bom era o pão, de trigo. A valorização do trigo pela restrita elite do império talvez não tivesse grandes conseqüências, seja pela insignificância numérica dessa elite, seja porque o poder aquisitivo do povo em geral não permitia o consumo de trigo importado, mais caro que os alimentos da terra. Porém, um fator novo veio modificar sensivelmente esse quadro: o grande afluxo de imigrantes europeus. Pela primeira vez na história o Brasil recebia uma contribuição significativa de brancos não portugueses.

Com efeito, as profundas mudanças na economia e na geografia política da Europa na segunda metade dos 1800 resultaram na emigração de parte de sua população. A entrada desses imigrantes no Brasil se avoluma a partir da década de 1870, e o fluxo continua importante até meados dos 1900. O maior pólo de atração dos imigrantes foram regiões cafeeiras, especialmente o Estado de São Paulo, que acabou sendo o destino da mais da metade dos que chegaram. Em São Paulo, os imigrantes aportados no final dos 1800 eram majoritariamente italianos, contratados como colonos nas fazendas de café.

Numericamente, a segunda grande região a receber imigrantes foi o sul do país. Ao contrário de São Paulo, os imigrantes do sul recebiam lotes de terra, onde foram reproduzindo sistemas de agricultura camponesa similares aos de sua origem européia. Tais lotes ainda hoje são chamados “colônias” na linguagem rural do Rio Grande do Sul. Os principais grupos no sul foram os italianos e os alemães, seguidos pelos eslavos, particularmente polacos e ucranianos.

Enquanto em São Paulo os imigrantes foram inseridos de imediato na economia internacional e imersos na sociedade brasileira, no sul eles permaneceram mais isolados, focados na economia regional, em núcleos concentrados por nacionalidade, constituindo comunidades etnicamente mais homogêneas. Nessas comunidades, os traços de origem dessas populações permaneceram mais fortes, e até hoje são muito mais discerníveis que em São Paulo.

A imigração continuou ativa nas primeiras décadas dos 1900, mas os imigrantes já não eram apenas agricultores. Com o crescimento das cidades e a industrialização, os imigrantes se empregavam também em ofícios urbanos, e embora os italianos continuassem predominando, outros grupos étnicos foram chegando. Foram espanhóis, portugueses, cristãos refugiados da Turquia, registrados como turcos, mas na verdade predominantemente árabes, também gregos e uns poucos armênios. Dentre esses armênios estavam meus avós, aportados em Santos em 1926.

A despeito da heterogeneidade étnica, esses imigrantes tinham muitos traços em comum quanto à cultura alimentar e agrícola. Exceto os alemães e eslavos, eram todos povos do Mediterrâneo, filhos do trigo, do pão e do vinho santificados pelo cristianismo, lembrados de Jesus orando no Monte das Oliveiras, e habituados ao óleo dos seus frutos. Na idade moderna, os povos do Mediterrâneo haviam incorporado outros produtos às suas dietas, particularmente a batata inglesa e o tomate, produtos que davam excelentes produções nos seus países de origem.

Tais povos compartilhavam também atitudes e valores raramente declarados, mas sempre presentes, como pano de fundo em suas vidas. Uma percepção generalizada era a da prodigalidade da terra brasileira, que permitia mais de uma colheita por ano, contrastada com a pobreza da população brasileira mais antiga: dos negros, mulatos caboclos e índios. Para a maioria desses imigrantes, oriundos de ambientes profundamente degradados e de clima menos favoráveis à agricultura, a explicação era simples: a causa da pobreza era a preguiça atávica, inerente aos “brasileiros”. Os brasileiros eram, naturalmente, inferiores, estendendo-se o desprezo pelos povos tropicais aos seus cultivos agrícolas, às suas comidas e à sua cultura em geral.

Mas essas idéias não eram exclusivas dos imigrantes; eram endossadas pelas elites brasileiras estabelecidas na colônia e no império. Tal atitude, aliás, foi expressa em documentos oficiais que, entre outras coisas, justificavam a imigração européia pela necessidade de melhorar a raça. No que se refere à alimentação, um depoimento muito franco nesse sentido é dado por Cora Coralina. Cora nasceu e cresceu no município de Goiás em 1889, e de lá saiu recém casada em 1911. Já idosa, voltou à cidade de Goiás, e dedicou-se a escrever, publicando seu primeiro livro aos 75 anos de idade. Ao recordar-se de sua infância, Cora descreve num poema a contraditória atitude dos brasileiros brancos e pobres em relação ao milho:

*“Sou a planta humilde dos quintais pequenos e das lavouras pobres.
Meu grão perdido por acaso, nasce e cresce na terra descuidada...
Sou a planta primária da lavoura.
Não me pertence a hierarquia tradicional do trigo
e de mim não se faz o pão alvo universal.
O Justo não me consagrou o pão da vida,
nem lugar me foi dado nos altares.
Sou apenas o alimento forte e substancial
dos que trabalham a terra onde não vingam o trigo nobre;
sou de origem obscura e de ascendência pobre,
alimento dos rústicos e animais de jugo.
Quando os deuses da Hélade corriam
pelos bosques coroados de rosas e espigas;
quando os hebreus iam em longas caravanas
buscar na terra do Egito o trigo dos faraós;
quando Rute respigava cantando nas searas de Booz
e Jesus abençoava os trigais maduros,
eu era apenas o bró, nativo das tabas ameríndias.
Fui o angú pesado e constante do escravo na exaustão do eito,
sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante,
sou a farinha econômica do proletário,
Sou a polenta do imigrante e a miga*

*dos que começam a vida em terra estranha,
Alimento de porcos e do triste mu de carga,
o que me planta não levanta comércio, nem vantagem dinheiro,
Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paióis,
sou o cocho abastecido donde ruma o gado,
sou o canto festivo dos galos na glória do dia que amanhece,
sou o cacarejo alegre das poedeiras à volta dos seus ninhos,
sou a pobreza vegetal agradecida a vós, Senhor,
que me fizeste necessário e humilde.
Sou o milho!”*

Ainda que prestando reverência ao milho, a atitude de Cora Coralina revela um reconhecimento da sua inferioridade, análoga à atitude de Pereira Barreto em relação ao feijão. E, embora essa atitude tenha sido acentuada pela imigração europeia, ela estava presente desde o Brasil colonial. Ainda no elogio à mandioca, na fase do deslumbramento, Gabriel Soares de Sousa escrevia em 1587 que “...a mandioca é mais sadia e proveitosa que o **bom trigo**” (grifo nosso). O trigo na verdade nunca saía completamente do ideário da elite colonizadora, e mais tarde foi valorizado como elemento de diferenciação social: “a hierarquia tradicional do trigo... o trigo nobre”, contrastava com o milho “de origem obscura e de ascendência pobre, alimento dos rústicos e animais de jugo”.

Essa atitude está presente nos estratos superiores de todos os quadrantes do Brasil. A cidade de Salvador é a mais africana de todo o Brasil, ao ponto de Dorival Caymmi, compositor baiano mulato, a descrever como “a terra do branco mulato, a terra do preto doutor”, na canção “São Salvador”, de 1959. Isto é, a terra onde um mulato já é considerado branco, e a única onde um preto podia chegar a ser doutor. Sobre a culinária dessa cidade, Hildegardes Vianna, de tradicional família baiana e estudiosa da cozinha da Bahia, escrevia em 1963: “Durante muito tempo as comidas de azeite de dendê sofreram restrições por causa de sua origem negra, só aparecendo nos lares (entenda-se, lares ricos) em ocasiões especiais: tempo de Quaresma, sextas-feiras de guarda e almoços para visitantes que desejavam provar os quitutes baianos. Mesmo assim, nunca se deixava de fazer uma “frigideira” de peixe ou marisco e um “paulista” para os “bocas-ruins”. Ainda hoje há muito baiano que não suporta o azeite de dendê por uma evidente questão de preconceito social e racial” (Vianna, 1963). Entenda-se, para um “boca ruim”, pessoa de apetite depravado, pela origem de sangue ruim: o branco mulato ao apreciar a comida de azeite, denunciava sua ascendência considerada inferior.

No meio rural, a dieta do imigrante se tropicaliza

A despeito dessa valorização pelas elites dos hábitos e produtos alimentares do Mediterrâneo, os imigrantes que se tornaram agricultores, ainda que a princípio possam ter estranhado os produtos da terra, tiveram de se ajustar à sua nova condição. Reproduziu-se assim um processo semelhante ao que havia ocorrido com os portugueses nas primeiras décadas de ocupação do Brasil. A dieta foi se orientando para os produtos tropicais, agronomicamente mais adequados ao novo meio, aplicando-se a esses produtos as técnicas culinárias vindas da Europa.

Os italianos, que já na Europa haviam aprendido a se alimentar de polenta, fizeram aqui do milho seu cereal básico. Em pratos como o nhoque, substituíram a batata inglesa pela mandioca. A aguardente de cana substituiu a grapa ou graspa. Os alemães na Serra Catarinense, onde nem o trigo e nem o centeio produziam bem, desenvolveram um pão à base de fubá, batata-doce e cará. Esse pão tem uma massa úmida, como a broa de centeio, que os agricultores hoje costumam reputar como mais substanciosa que a de trigo (por experiência própria, essa opinião é endossada por esse vos escreve). Quanto às geléias, de praticamente todas as frutas nativas os alemães as produzem hoje. Ambos, alemães e italianos, abraçaram as frutas, incorporaram o feijão, o arroz, a farinha de milho e a mandioca no seu dia a dia. Os polacos e ucranianos tanto se acaboclam na alimentação que, numa estada de alguns dias em suas casas, arrisca-se não ver passar uma única preparação eslava. A origem eslava apenas se vê pela pele e olhos claros, casas pintadas de cores fortes, e na “pessancas”, ovos de galinhas finamente pintados.

No entanto, os produtos à base de trigo e de batata inglesa nunca desapareceram por completo da alimentação desses agricultores de origem européia. Passaram à condição de prato de ocasiões especiais, como a macarronada italiana aos domingos, ou ainda para testemunhar sua origem a visitantes, como o strudel alemão e o pierogui polaco.

A dieta dos imigrantes urbanos se desprende da realidade ecológica brasileira

Enquanto a alimentação dos imigrantes no campo se direcionou no sentido de uma melhor adaptação à ecologia local, a alimentação dos imigrantes que permaneceram nas grandes cidades, particularmente em São Paulo, se desprende da realidade brasileira. Conformou-se assim um sistema de abastecimento alimentar que dependia mais do porto do que das condições do ambiente regional. A população imigrante no meio urbano ascendeu economicamente, formando um segmento de mercado com renda suficiente para bancar a importação de seus víveres.

Darci Ribeiro (1995) observa que na maior parte do país, a imigração européia não foi numericamente suficiente para modificar o padrão cultural moldado em quase quatro séculos de formação nacional. Mas, em São Paulo, foi diferente: o número de imigrantes foi tão grande que desfigurou o padrão caboclo que havia evoluído a partir do aldeamento dos jesuítas até o começo dos 1800. São Paulo tornou-se uma cidade estrangeira, como um enclave no Brasil.

No que se refere à alimentação, Leonardo Arroyo, a pedido de Luiz da Câmara Cascudo, descreve em 1962 um roteiro gastronômico da cidade de São Paulo. Fala de pizza, vinho Cambriz, de frango assado, ou alho-e-óleo, *spaghetti con le vongole*, sardela, pão toscano, polenta frita, lingüiça calabresa, vinho Visconde de Ayala, *fuzilli*, comidas árabes, espanholas, portuguesas etc. Um desavisado imaginaria tratar-se de alguma cidade no sul da Europa. Também menciona restaurantes de comida baiana: “*Tais casas, porém,... tiveram vida relativamente efêmera.... É curioso como o que menos se come em São Paulo talvez sejam as especialidades brasileiras...*”

Atente-se que Arroyo faz um roteiro gastronômico, isto é, uma relação de locais onde se poderia comer em situações mais ou menos especiais. Portanto, uma relação de restaurantes e de pratos valorizados em termos de status pela população paulistana de então. A dieta dos ricos podia ser próxima desse roteiro, mas certamente esse roteiro

não espelhava o passadio dos “*bocas-ruins*” de São Paulo. E de fato, em 1962, São Paulo estava em transição: de uma cidade de imigrantes europeus, já melhor situados socialmente, passava a incorporar em números crescentes migrantes vindos do interior do estado e do Nordeste.

Os migrantes do Nordeste, coletivamente chamados de baianos, eram mais escuros, mais tropicais, mais rudes e mais pobres. E, aos olhos dos imigrantes europeus e de seus descendentes paulistanos, careciam de modos, ouviam muito alto as canções de Luiz Gonzaga, e dançavam de modo excessivamente sensual. Além disso, eram perigosos com suas peixeiras, palavra utilizada para faca. João Rubinato, filho de imigrantes italianos, que se tornou conhecido pelo nome artístico de Adoniran Barbosa, descreve a atitude dos imigrantes na canção Tauba de Tiro ao Álvaro, de 1960. Referindo-se à sua amada, diz na canção: “*teu olhar mata mais do que bala de carabina, que veneno estriquinina, que peixeira de baiano*”.

Tudo isso - comida de baiano, música de baiano, comportamento de baiano - não eram exemplos a serem seguidos. O sucesso dos restaurantes de comida nordestina apenas virá a se consolidar com a ascensão sócio-econômica dos migrantes, no final dos 1900. Ainda que atenuado, esse choque cultural ainda é parte da realidade da Grande São Paulo no começo do século XXI. As mudanças na dieta alimentar em outras grandes cidades no Centro-Sul do Brasil seguiram trajetórias semelhantes às de São Paulo. No Rio de Janeiro, o número de imigrantes europeus foi menor e houve uma maior expressão da colônia portuguesa.

A dinâmica da dieta alimentar e de seus contornos sócio-econômicos em São Paulo e no Rio de Janeiro teve conseqüências na alimentação de todo o país, devido à sua condição de pólos de irradiação cultural e econômica no Brasil do século XX. O cenário das telenovelas tipicamente se alterna entre o Rio de Janeiro e São Paulo, veiculando para os rincões mais remotos do país os valores e idéias dessa classe média de origem européia, valorizando socialmente os produtos de clima temperado e desvalorizando socialmente os tropicais. Nas novelas televisivas, os ricos tomam uísque e champanhe, os pobres, cachaça; os ricos comem maçã, pêra, pêssego, enquanto os pobres comem banana, coco, jaca; nas festas dos ricos há vinhos e queijos e música estrangeira; nas dos pobres, feijoada e pinga, ao som de samba, ou forró.

Uma visão de conjunto das mudanças dos 1800 a meados dos 1900

Numa leitura de conjunto da dinâmica das mudanças nas mesas e nas idéias sobre alimentação do período que se estende da chegada da corte portuguesa ao Rio de Janeiro, em 1808, até a quase extinção do fluxo de imigrantes europeus em meados dos 1900, o fenômeno mais marcante foi o do distanciamento progressivo entre o ambiente tropical e o universo alimentar brasileiro. Esse universo, com sua representação nas panelas e sobre a mesa, por um lado, e, por outro, no plano do cultural, no ideário referente à alimentação.

O embrião desse distanciamento sempre esteve presente, mesmo na fase de deslumbramento com a generosidade da natureza no trópico americano, mas permaneceu dormente por quase três séculos. Nesse período de dormência, desenvolveu-se a dieta brasileira tratada no Capítulo 1, combinando elementos da

biodiversidade e das técnicas culinárias do Mediterrâneo, da África e da América, passados pelo crivo das condições ambientais do trópico e das estruturas sociais e econômicas do Brasil colonial. Mas a chegada da família real, e depois, a imigração européia, despertaram o embrião dormente, que no seu crescimento negou o padrão alimentar evoluído nos três séculos anteriores.

Em termos macro, essa negação da tropicalidade brasileira reforçou a vinculação da alimentação das crescentes populações urbanas com os portos de importação, e enfraqueceu seus elos ecológicos com o ambiente ecológico do país. Nossos pés pisavam o solo do trópico, mas nossa cabeça encheu-se de Europa, e nossas barrigas, tanto quanto possível, enchiam-se de produtos de clima temperado. Aludindo a esse fato, embora não focalizando especificamente a alimentação, escrevia Sérgio Buarque de Holanda em 1936: “*Somos uns desterrados em nossa própria terra*”.

Embora esse tenha sido o processo dominante, também ocorreu, em escala limitada, uma nova onda de deslumbramento com a natureza tropical, naqueles rincões onde os imigrantes se tornaram agricultores. Por seu isolamento e de falta de recursos, esses agricultores tiveram de se confrontar com a natureza tropical, e terminaram por tropicalizar suas dietas e preparações culinárias. Ainda que utilizando muitas vezes línguas estrangeiras, tais essas comunidades de fato se vinculavam ao trópico, se abasileiravam, enquanto as populações urbanas, de brasileiros antigos ou imigrantes recém chegados, iam distanciando suas dietas do sol do Brasil.

Esse processo de distanciamento avançará fortemente a partir de meados dos 1900, com na conjuntura do mercado internacional de alimentos do pós-guerra e com a disseminação dos insumos químicos na produção agrícola. Esse assunto será tratado nos próximos capítulos. Falta, porém, um último comentário sobre a imigração européia.

Atente o leitor que não é nosso intento fazer uma avaliação de conjunto das conseqüências da imigração européia para o Brasil a partir de meados dos 1800. De maneira geral, a imigração é vista como um elemento positivo para a evolução da sociedade brasileira. Nossa intenção nesse texto foi focalizar as conseqüências da imigração sobre a alimentação no país, com o objetivo último de desenvolver dietas ecologicamente sustentáveis.

Não se trata, portanto, de nenhuma postura xenófoba ou racista. Nem poderia ser diferente, uma vez que o próprio autor dessas linhas é uma conseqüência da imigração. O ponto central é que, para a construção de um padrão alimentar ambientalmente sustentável, o maior desafio que se coloca hoje aos brasileiros é efetivamente se abasileirar, ou, melhor dizendo, se tropicalizar.

Capítulo 3 – A destropicalização e a recolonização cultural no século XX

No primeiro capítulo dessa Breve História, tratamos do encontro das culturas mediterrânea, indígena e africana, nos seus aspectos alimentares, e de como elas se sincretizaram na formatação de uma nova cultura alimentar na porção do trópico brasileiro. Toda cultura alimentar se alicerça sobre dois fundamentos: um agrícola e

outro culinário, e assim também foi com a alimentação do Brasil, culminando com um padrão já claramente definido no final dos 1700. Para o desenvolvimento desse padrão, o crivo agrícola ou ecológico foi decisivo, selecionando-se como elementos centrais da dieta produtos de indiscutível adequação ao trópico: milho, mandioca, feijão, porco e boi.

No segundo capítulo, descrevemos como a vinda da corte portuguesa para o Brasil desencadeou um processo de mudança centrado na valoração social e cultural dos produtos de clima temperado. Esse processo foi acentuado pela imigração européia nas últimas décadas dos 1800. Assim, o movimento predominante no século XIX foi de distanciamento entre a dieta dos brasileiros mais ricos e educados, e os alimentos básicos do trópico. Na mentalidade das elites brasileiras, formadoras de opinião, o melhor destino para o Brasil seria *superar* sua tropicalidade, e transformar-se numa versão da Europa mediterrânea. Foi a esse respeito que Sérgio Buarque de Holanda escreveu em 1936: “somos uns desterrados em nossa própria terra” (Holanda, 1976). Nesse processo, cresceu a participação do arroz nas dietas urbanas, enquanto o milho e a mandioca foram perdendo espaço.

Caracterizaram-se assim duas dietas: uma dieta dos pobres urbanos e da população rural, centrada em produtos tropicais, e outra dieta dos urbanos ricos, com maior participação de produtos de clima temperado, de mais alto status social. O abastecimento dos pobres e rurais manteve suas raízes literalmente no ambiente tropical, enquanto o suprimento dos mais ricos passou a depender cada vez mais do porto.

Com o crescente surto de urbanização no século XX, e o contínuo fluxo de imigrantes, o padrão alimentar dependente do porto foi se expandindo, particularmente no sentido das populações urbanas pobres, mas também no sentido das populações rurais. Sobre esse pano de fundo, já em meados do século, entram em cena os agrotóxicos, que abrem novas possibilidades para a produção de espécies fora das suas condições ideais, como o tomate e a batata-inglesa. E finalmente, a indústria de alimentos incorpora-se ao panorama da alimentação como protagonista e orquestrador da dieta.

No presente capítulo e no próximo, tratamos desse cenário, que se desenha ao longo do século XX e que configura o padrão alimentar do Brasil do século XXI.

A entrada triunfal do trigo e os agrotóxicos

Ao longo de nossa história, por imposição das forças do espaço natural, o Brasil em gestação foi descobrindo e incorporando a tropicalidade do espaço geográfico sobre o qual a gestação ocorria. Esse processo de descoberta e de incorporação passou necessariamente pela valorização das heranças africana e indígena. É importante ressaltar, porém, que essa valorização conviveu com uma nostalgia dos produtos do reino (de Portugal), cujo consumo era parte da distinção social dos brancos sobre o conjunto da sociedade.

A imigração européia do final dos 1800 até meados dos 1900 terminou por fazer retroceder nossa tropicalização, inclusive em regiões onde ela estava muito bem radicada, como o Nordeste e a Amazônia. E reforçou, por outro lado, o apreço pelos produtos da Europa. Houve, por assim dizer, um movimento de desaprendizado do

trópico, que não teria sido possível sem o aporte maciço de trigo americano a partir de meados da década de 1950 e sem os agrotóxicos.

O trigo

Durante a Segunda Grande Guerra, os EUA ampliaram sua produção de trigo para suprir das necessidades da Europa em conflito. Esse fluxo de trigo continuou nos primeiros anos logo após a guerra, mas já no começo da década de 1950 os países europeus produziam o suficiente para seu consumo, dispensando as importações americanas. Para evitar os problemas que seriam causados ao agronegócio americano por uma redução da produção, os EUA estabeleceram um programa que lá ficou conhecido pelo número da lei que o criou: Public Law 480. Assinado pelo presidente Dwight Eisenhower em 1954, recebeu o nome promocional de “Alimentos para a Paz”, e tinha como justificativa pública mais divulgada a ajuda alimentar aos países amigos. Contudo, já no ato de criação do programa seu objetivo escrito na letra da lei era *“assentar as bases para uma expansão permanente das exportações agrícolas americanas com benefícios duradouros para os americanos e as populações de outros países”* (Wikipédia, 2009).

Através desse programa, o trigo foi vendido a preços fortemente subsidiados a vários países alinhados com os EUA, inclusive o Brasil. Esse trigo subsidiado colocava em situação muito difícil os agricultores pobres dos países aonde chegava, porque forçava uma baixa dos preços dos alimentos tradicionais nesses países (George, 1978).

A grosso modo, as conseqüências desse programa no Brasil foram as que se podia esperar, no contexto cultural que acabamos de descrever. Para os habitantes das grandes cidades do país, foi um avanço. Finalmente havia trigo barato no Brasil: nas palavras textuais de Edgar Fernandes Teixeira em 1958, então diretor da divisão de estações experimentais do Instituto Agrônomo de Campinas, o trigo *“hoje (1958) é inquestionavelmente o mais importante grão alimentício de todos os povos civilizados”*. Poucos anos antes, em 1952, Ruben Descartes de Garcia Paula, diretor no Instituto Nacional de Tecnologia e autor de um dos primeiros livros brasileiros sobre ciência de alimentos, tinha sido ainda mais enfático: *“O trigo é, sem contradita, o cereal número um de todos os povos, sobretudo os ocidentais, qualquer que seja o paralelo geográfico de seu habitat. O pão é o alimento mais universal que se conhece... Outros alimentos cotidianos podem faltar, não o pão. Sua ausência generalizada, em certas regiões ou categorias de consumidores, só pode ser justificada por uma questão de gosto; mas a verdade é que a ausência de pão no interior do Brasil ... onde o pão não é a base da alimentação, tem sua origem fundada sobre condições econômicas: populações que, nuns casos não adquiriram, noutros casos perderam o hábito de comer pão porque ele não é acessível à sua bolsa. No caso em que o não uso generalizado desse alimento provem do gosto, o que é raro, há uma questão de educação alimentar a se por em prática”*.

Esse trigo barato veio a ser um trunfo importante dos governos militares para controlar os preços dos alimentos no mercado interno, uma vez que as políticas agrícolas após o golpe de 1964 promoveram principalmente as culturas de exportação (Homem de Melo, 1983). Nos tempos do General Geisel, houve mesmo um refrão oficial que dizia “exportar é o que importa”. Essa disponibilidade de trigo barato gerou combinações de alimentos inusitadas por parte dos pobres. Se para o segmento da população brasileira

que se imaginava na Europa havia um estigma de inferioridade no milho, na mandioca e no feijão, para os pobres esse estigma não existia. Nada impedia que, por ser barato, o trigo passasse a ser um enchimento nas refeições, surgindo no Rio de Janeiro a peculiar combinação de arroz, feijão e macarrão. Nas cidades do Nordeste, o pão invade as mesas, sobretudo no café da manhã, reduzindo a presença de inhame cozido, de cuscus e de tapioca, que em muitos domicílios passam à condição de pratos especiais.

Mas as crises do petróleo, no começo da década de 1970, elevaram os preços dos produtos agrícolas, pondo um fim à euforia do trigo barato. Para os governos militares ficou a difícil tarefa de resolver o abastecimento alimentar do país, tendo à frente dois entraves estruturais de superação quase impossível. O primeiro: o principal produto importado pelo Brasil era justamente o petróleo, cuja elevação de preços levou o país a um forte déficit comercial. Não havia divisas para sustentar as importações, nem de petróleo, nem de trigo. Esse foi o contexto de criação do slogan “exportar é o que importa”.

Para reduzir as importações de petróleo, o governo brasileiro cria o PROALCOOL, cujos desdobramentos, não sem tropeços, conduziram o país à liderança mundial na produção e consumo de combustíveis renováveis na atualidade. Parte do sucesso desse programa pode ser creditada ao fato de que atendia aos interesses de um segmento importante de apoio aos governos militares, que eram os usineiros. Também as indústrias de insumos e de máquinas agrícolas eram beneficiadas. O custo do programa foi bancado por impostos sobre a gasolina.

Para a substituição do trigo, a idéia mais imediata seria aumentar a produção nacional dos alimentos tradicionais, particularmente do milho, da mandioca e do feijão, produtos que a população pobre nunca havia abandonado, a despeito do preconceito por parte das elites, preconceito esse espalhado pela classe média. Contudo, milho, mandioca e feijão provinham preponderantemente dos agricultores pobres, que não respondiam rapidamente às políticas agrícolas, não eram base de sustentação do governo, nem estavam organizados para defender seus interesses.

Outra opção para o suprimento alimentar seria estimular a produção nacional de trigo. Na década de 1970 a soja se expandia rapidamente, em grandes lavouras mecanizadas, utilizando quantidades significativas de insumos químicos industriais. E, sendo uma cultura de verão, os terrenos em que era cultivada ficavam ociosos no inverno, disponíveis assim para o cultivo de trigo no inverno. Assim, como o PROALCOOL, vinha de encontro aos interesses de setores de apoio aos governos militares.

Mas **Erro! Vínculo não válido.** para justificar os vultosos recursos necessários para a iniciativa de produção nacional de trigo. A mentalidade agrônômica predominante na época era favorável à opção da produção interna de trigo, fundamentada em quatro idéias centrais. A primeira: havia disponibilidade de área ociosa no inverno, que acabamos de expor. A segunda era que o melhoramento genético do trigo, se bem conduzido, resolveria seus problemas de doenças, derivados do desencontro entre as exigências climáticas do trigo e os climas do Brasil, doenças essas registradas desde a época de Anchieta. A terceira idéia, já referida, era que os povos civilizados comem trigo, e em decorrência vinha a quarta idéia, de que desenvolver a produção nacional de trigo era um dever patriótico dos agrônomos para com a sociedade brasileira. Todas essas idéias já estavam expostas pelo citado Edgar Fernandes Teixeira, em sua obra “O

trigo no sul do Brasil”, de 1958. Mas em 1958 chegava o trigo americano subsidiado, de modo que tais idéias só foram retomadas quando as crises do petróleo se refletiram nos preços agrícolas, uma década e meia mais tarde.

Havia, porém, outros problemas, sentidos na pele pelos agricultores que se dispusessem a plantar trigo no inverno do sul do Brasil. O primeiro era o clima: na fase vegetativa, no início de seu ciclo, o trigo podia ser seriamente prejudicado pela seca; a partir de sua entrada na fase reprodutiva, as geadas podiam causar perda total na lavoura, e a chuva trazia sérios prejuízos no rendimento e na qualidade do produto, podendo igualmente levar à perda total. O convencimento dos agricultores a enfrentar o risco foi alcançado através do PROAGRO, um programa de seguro agrícola do governo federal que garantia a cobertura no caso de perda da lavoura. A área de trigo se expandiu rapidamente, e a dobradinha soja – trigo cobriu grandes extensões no sul do Brasil. Em 1984 o autor desse texto foi trabalhar no Paraná, que era na época e continua sendo o estado maior produtor nacional de trigo. Alguns anos, quando chovia no início do inverno e não chovia nem geava no fim do inverno, colhia-se bom trigo; mais vezes colhia-se PROAGRO. O trigo se tornou o campeão de PROAGRO.

Ao longo da economicamente difícil década de 1980, manter um programa dessa natureza foi se tornando proibitivo para o erário público. A última pá de terra sobre a produção subsidiada de trigo no Brasil foi a assinatura do tratado de criação do MERCOSUL, em 1991. A área de trigo no Brasil se reduziu drasticamente, e o trigo consumido no Brasil passou a ser suprido essencialmente pela Argentina. Como no caso do PROALCOOL, a iniciativa de produção de trigo também nos deixou um primeiro lugar: o Brasil é hoje o maior importador mundial do produto. O país, e particularmente os agrônomos ainda não se dedicaram a estudar e entender o fracasso estrondoso e caro que foi essa iniciativa, de produzir uma cultura fora do seu ambiente, e tirar as conclusões para evitar erros semelhantes no futuro.

A era dos agrotóxicos

Outro fator chave na história da alimentação no Brasil a partir de meados dos 1900 foram os agrotóxicos. Como parte do esforço associado às duas Grandes Guerras, foram desenvolvidas moléculas com fins militares, especialmente na Europa. Terminada a guerra, tanto o conhecimento químico acumulado como a capacidade industrial ampliada para manter a conflito foram direcionados em larga medida para a agricultura. Assim, o uso agrícola generalizado dos agrotóxicos é um fenômeno da segunda metade dos 1900. Comercialmente, os inseticidas constituíram o primeiro grande grupo de agrotóxicos; um pouco mais tarde vieram os fungicidas e por último os herbicidas. Esses últimos hoje respondem pelo maior volume de vendas de agrotóxicos no mundo.

A essas alturas, provavelmente o leitor estará imaginando que o assunto seguinte será a contaminação de alimentos por resíduos dos venenos agrícolas. Não será, e não porque não seja importante. Mas porque, no que se refere à alimentação enquanto fenômeno social e ambiental, os efeitos mais nefastos e de mais longo alcance dos agrotóxicos incidiram e continuam a incidir sobre nossos hábitos alimentares e nossa cultura culinária. Com a era dos agrotóxicos, a alimentação no Brasil tomou um caminho de progressivo distanciamento do ambiente natural, de descolamento do cenário ecológico em que cada brasileiro vive sua experiência humana individual, familiar e coletiva.

Como exemplo emblemático da era dos agrotóxicos no Brasil, focalizaremos brevemente a expansão da produção e do consumo de batata inglesa (*Solanum tuberosum*). A batata é planta originária das terras altas e secas do altiplano andino, e já era aí uma importante cultura alimentícia quando os espanhóis conquistaram o império incaico, na década de 1530. Chegou à Europa na segunda metade dos 1500, mas se passaram dois séculos até se firmar como cultura alimentícia de primeira importância, rivalizando com o trigo, o centeio e a cevada, bases alimentares tradicionais dos povos da Europa (Heiser, 1977).

A razão desse sucesso da batata não estava em nenhuma preferência gustativa ou de status social, mas no seu desempenho produtivo. De maneira similar à mandioca no trópico úmido, a batata se revelou mais produtiva, por unidade de terra e de trabalho, que os alimentos europeus tradicionais. E porque era mais produtiva, foi ganhando espaço no campo e na mesa, tornando-se alimento básico da Europa, em muitas regiões o principal componente da dieta. Foi tão bem sucedida a incorporação da batata na Europa que nós brasileiros a viemos a conhecer como batata-inglesa, e a lhe atribuir um status mais elevado, porque consumida pelos europeus. Numa refeição de cerimônia no Brasil, um prato a base de batata-inglesa faz boa figura, mas evitamos um prato a base de batata-doce, cará, mandioca ou inhame, indignos de um visitante ilustre ou de uma celebração importante.

Embora raramente escrita e assinada, essa atitude às vezes escapa. Num folder do Serviço de Produção de Sementes Básicas da EMBRAPA, de 1982, argumentava-se que “*nos países desenvolvidos o consumo per capita de BATATA ultrapassa 70 kg/ano. No Brasil esse consumo é de 11 kg/ano somente (negrito no original), sendo, portanto, um dos mais baixos do mundo... é preciso aumentar o consumo de batata no Brasil elevando-o para 50 kg anuais per capita*” É a mesma lógica descrita para o trigo, o cereal dos povos civilizados, lógica segundo a qual o desenvolvimento se faz pelo mimetismo alimentar.

Do ponto de vista ecológico, a batata é uma planta de exigências climáticas muito definidas, que refletem o clima da sua condição de origem: os planaltos secos e frescos dos Andes peruanos, bolivianos e equatorianos. No piso de altitude da batata, entre 1500 e 3500 m de altitude, a temperatura é amena, com forte flutuação diária, sem geadas, e a umidade relativa do ar é sempre baixa. Nessas condições, a batata produz bem ao ponto de aí se ter transformado numa cultura alimentar básica. Contudo, esse clima não existe no Brasil, de modo que a batata sempre foi e continua sendo uma cultura problemática. Se a umidade relativa do ar for elevada, e a temperatura baixa, a requeima, doença causada pelo fungo *Phytophthora infestans*, literalmente derrete a parte aérea da planta; se a umidade do ar for alta e a temperatura alta, então o fungo da pinta preta, *Alternaria solani*, faz trabalho semelhante. Além desses dois agentes de ocorrência generalizada, o leitor poderá encontrar em qualquer manual resumido sobre a batata pelo menos mais uma dezena de agentes biológicos que lhe são fortemente antagônicos.

Com a entrada dos fungicidas, a inadequação climática, mais especificamente a umidade relativa do ar elevada, podia ser contornada. Aplicava-se o fungicida para *desfavorecer* o fungo *favorecido* pela umidade. Era e continua sendo uma arriscada queda de braço, em que os agricultores às vezes ganham, e não raro perdem. De

qualquer maneira, a cada ano sempre há alguns agricultores ganhando, de modo que o abastecimento de batata se ampliou e o consumo subiu. Comparando-se os triênios 1969-71 e 2001-2003, o consumo de batata de cada brasileiro cresceu 32%, enquanto o consumo de mandioca decresceu 67% e o de batata-doce decresceu 87% (FAO, 2006).

O aumento na produção e no consumo de batata foi alicerçado sobre o uso de fungicidas, mas, além deles, precisou recorrer sistematicamente a inseticidas, nematicidas e estimulantes da brotação das batatas sementes. A utilização de adubos minerais também é pesada, a mais pesada dentre todas as plantas produtoras de amido, cereais ou tuberosas. As batatas-sementes são importadas, sendo a Holanda o fornecedor mais importante ao longo da história da bataticultura brasileira.

Naturalmente, a utilização continuada de doses pesadas de adubos minerais e de agrotóxicos teve impactos ambientais, mas esses impactos não estão mensurados. Teve também impactos sobre a saúde dos agricultores. A Fundacentro, órgão do Ministério do Trabalho focado em doenças do trabalho, identifica nos agrotóxicos o maior problema de saúde ocupacional no meio rural brasileiro. Não há dados específicos para a contaminação de agricultores no cultivo da batata. A única certeza é que, havendo problemas de saúde causados por agrotóxicos, os custos recaem essencialmente sobre o sistema público de saúde. Se o comprometimento da saúde for mais grave e resultar em aposentadoria por invalidez, fica a conta da aposentadoria para a sociedade. Quanto a resíduos de agrotóxicos na batata de consumo, ela é figura freqüente na relação dos mais contaminados, mas é muito difícil associar esses resíduos com problemas de saúde nos consumidores.

No processo que estamos abordando, há uma ansiedade em se indicar quem ganha, e o que se ganha, e quem perde, e o que se perde. É evidente que os setores que produzem os insumos, máquinas e batata-semente ganham, e ganham sem assumir nenhuma queda de braço com as incertezas climáticas. Tais setores são dominados por grandes companhias, todas com matrizes no estrangeiro, de modo que a cada quilo de batata comprado pelo consumidor brasileiro há uma remessa de riqueza para outras economias. O consumidor ávido por consumir batata também ganha em satisfação ao atender seu desejo. A sociedade brasileira certamente perde, pela evasão desnecessária de recursos, pelos custos ambientais que terá de pagar, pelos custos de saúde pública, e pelos custos previdenciários. Mas talvez a perda maior para a sociedade brasileira seja pela desconstrução da sua identidade cultural enquanto nação. Identidade essa, que, nas palavras de Jean-Pierre Poulain (2004), estudioso da sociologia da alimentação, se expressa sobretudo na culinária, e se consolida ao redor da mesa. É através da mesa que nos conectamos à terra onde vivemos, e conectamos também uns aos outros, formando uma nação.

Voltando à batata, faz muito sentido para, por exemplo, os holandeses, sem outras opções de cultura, cultivarem e comerem batata, muita batata. Mas no Brasil, com um elenco numeroso de plantas tuberosas mais bem adaptadas, mais fáceis de produzir e com maior colorido gustativo, qual é a lógica de insistir na batata? Será a nossa busca de mimetismo alimentar uma maneira de alcançar desenvolvimento, ou mais bem é como um carimbo de colonização cultural internalizada?

Os filhos da era dos agrotóxicos

De nossa discussão sobre a batata-inglesa, fica contextualizado porque sua produção e consumo ampliados são produtos da convergência da era dos agrotóxicos com a mentalidade culturalmente colonizada. São palavras duras, mas infelizmente verdadeiras e necessárias para descrever uma realidade cruel. Contudo, o mais triste é que a batata não é a única criança desse casamento: são seus irmãos o tomate, a maçã, a uva-índia, e um grande elenco de hortaliças cultivadas fora de época, em estufas e em hidroponia.

O tomate

Uma longa cadeia de Montanhas se estende quase de pólo a pólo na face das Américas voltada para o Pacífico. Na América do Sul ela é chamada de Andes, e foi o berço, dentre outras culturas, da batata-inglesa que acabamos de discutir. Nessa mesma cadeia, em sua porção mexicana, foi domesticado o tomate, em condições climáticas semelhantes às da batata-inglesa: ar sempre seco, e temperaturas amenas mas com forte variação entre o dia e a noite. Comparativamente à batata-inglesa, a faixa de temperatura para o desenvolvimento ótimo do tomate é mais larga, mas a umidade relativa do ar precisa ser sempre baixa.

Historicamente, o consumo generalizado de tomate apenas teve impulso no Brasil com o afluxo de imigrantes italianos. Levado à Europa a partir do México ainda nos 1500, foram necessários quase três séculos para que o tomate fosse incorporado à alimentação, e em nenhum país assumiu tanta importância quanto na Itália. Em náuatle, a língua dos astecas, ele era “tomatl”, e desse vocábulo derivou seu nome na maioria das línguas ocidentais. O nome “*pomodoro*” (fruto dourado), em italiano, seria devido à cor amarela das primeiras variedades introduzidas naquele país (Heiser, 1977). A importância do tomate na Itália se deveu à sua excepcional adaptação ao clima mediterrâneo, onde seus frutos amadurecem sob a intensa luminosidade do final do verão e começo do outono. Na Itália do século XIX, seu uso era freqüente para molhos e pastas, que davam um colorido gustativo às monótonas dietas dos camponeses, substituindo as carnes. Esses molhos e pastas eram produzidos no final do verão e início do outono, e podiam ser armazenados, para consumo ao longo de todo o ano. Também se comiam os frutos frescos enquanto estavam disponíveis, vale dizer, por umas poucas semanas no ano.

Os imigrantes italianos trouxeram consigo o apreço pelo tomate, e passaram a cultivá-lo e utilizá-lo como na Itália. De maneira geral, o Planalto Paulista, principal destino dos imigrantes, apresentava boas condições climáticas para o tomate no inverno, desde que com irrigação, mas o verão era sumariamente inadequado. Os mesmos dois principais fungos que atacam a batata, *Phytophthora infestans* e *Alternaria solani*, causam danos semelhantes ao tomateiro, impossibilitando seu cultivo quando o onde a umidade relativa do ar é elevada. Com a italianização do Sul do país, particularmente de São Paulo, o tomate passa a ser mais e mais demandado pela crescente população urbana, como molho e, quando disponível, também fruto fresco.

Com o tempo, a demanda pelo fruto fresco foi crescendo, criando a oportunidade de produção comercial a preços interessantes para os agricultores fora da época mais adequada para o plantio. Esse nicho de mercado foi percebido pelos imigrantes japoneses, chegados a partir de 1908, e cuja colônia crescia rapidamente. Mais do que quaisquer outros imigrantes, os japoneses traziam consigo uma bagagem de cultura

agrícola centrada na produção intensiva e totalmente orientada para o mercado, padrão esse muito diferente do dos outros imigrantes.

Os agricultores de origem mediterrânea, eslava, germânica, africana ou cabocla organizavam seus sistemas para produzir grãos e/ou outros produtos secos. Dedicavam ainda um esforço significativo de produção de consumo doméstico, aí incluídos porcos, galinhas, hortaliças e, se possível, alguma vaca de leite. Esses agricultores produziam para viver e, tanto quanto possível, fazer dinheiro.

Já os sistemas trabalhados pelos japoneses eram centrados em poucas explorações voltadas para o mercado, sem destaque para o consumo doméstico, e utilizavam a terra e a mão-de-obra de modo muito mais intensivo. Produziam para fazer dinheiro, e com o dinheiro comprar os bens e serviços de que precisavam para viver. Nessa lógica, interessava aos japoneses trabalhar aqueles produtos de maior valor no mercado, de produção mais difícil e/ou trabalhosa. Essa lógica colocou a colônia nipônica na dianteira da produção de tomate, e também na de batata.

Com a entrada dos fungicidas no mercado, a colônia japonesa soube tirar vantagem do novo artifício, e estender o cultivo do tomate para épocas e regiões com elevada umidade relativa do ar. Como no caso da batata, era uma queda de braço com a natureza da planta, uma aposta com os mesmos contornos e conseqüências.

Para o consumidor, urbano, cada vez mais distante da produção agrícola, o resultado foi tomate o ano inteiro. Boa parte do ano os preços ficaram elevados e o sabor discutível; houve um aumento na contaminação do tomate e do ambiente por resíduos de agrotóxicos, e um aumento paralelo nos problemas de saúde ocupacional derivados dos agrotóxicos, cujos custos são cobertos pelo erário público. Mas, de qualquer forma, passou a haver mais tomate, durante todo o ano, e assim seu consumo pode crescer. Do triênio 1969-71 ao 2001-2003, o consumo *per capita* de hortaliças em geral cresceu 60%, enquanto o de tomate cresceu 153% (FAO, 2006)

A maçã

Mais tarde, ultrapassando de muito os limites da colônia japonesa na utilização de agrotóxicos, veio a maçã. Quando o autor desse texto era criança, maçã era fruta de muito prestígio, a maior parte dela importada da Argentina, e que se comprava para levar aos doentes. Levar bananas ou laranjas não fazia igual figura. A partir do final da década de 1970, houve um grande esforço para viabilizar a produção nacional de maçãs, e foi para essa finalidade que esse que vos escreve foi contratado como pesquisador do Instituto Agrônômico do Paraná, em 1984. O esforço foi coroado de sucesso, e a produção de maçãs, embora concentrada nos municípios de maior altitude do Planalto Meridional, é uma realidade no país, inclusive com frutos de melhor qualidade que os importados. Sim, a quantidade de agrotóxicos utilizada, sobretudo fungicidas, e também inseticidas, é muito elevada. Mas, qualquer que seja o preço, de 1969-71 a 1995-97, o consumo pode crescer em 250%, enquanto o de banana decresceu 34% (FAO, 2006).

Outros filhos da era dos venenos

Infelizmente, a lista atual dos filhos da era dos venenos é bem longa: a uva-íthalia, as hortaliças e frutas fora de época, os cultivos em estufa e hidropônicos. Os cultivos em

estufa, também chamados de “*em ambiente protegido*”, precisam de proteção justamente porque não reúnem atributos que lhes permitam a sobrevivência no mundo real nas épocas em que estão sendo cultivados.

Os cultivos hidropônicos se referem à produção sem solo, geralmente em ambiente protegido, sendo as plantas alimentadas por uma solução nutritiva que lhe flui continuamente por suas raízes. Como apelo comercial, os produtores de hidropônicos informam que seus produtos não apresentam risco de contaminação biológica por agentes como vermes intestinais. É um apelo verdadeiro, porque são abastecidos apenas com a água tratada da solução nutritiva. A produção de hortaliças em todo o mundo está concentrada ao redor de concentrações urbanas, e utiliza para irrigação as águas aí disponíveis, em regra contaminadas por fezes e outros resíduos da atividade humana.

Contudo, não se informa o público de que os produtos hidropônicos são tratados com agrotóxicos e, particularmente as folhosas, que contêm teores indesejavelmente elevados de nitratos. No estômago, os nitratos podem gerar nitrosaminas, que são cancerígenas, e, na corrente sanguínea, reduzem a capacidade das hemácias de transportar oxigênio. Num estudo focalizando a estrutura dos tecidos de alface hidropônica, convencional e orgânica, a professora Sonia Stertz (2004), da Universidade Federal do Paraná, constatou que o maior volume visual do produto hidropônico se devia ao fato de seus tecidos serem mais cheios de ar. Noutras palavras, cheios de vazio.

Agrotóxicos e urbanização e colonização cultural: à guisa de conclusão

Colocada de maneira sucinta, a evolução das dietas no Brasil do século XX revela a forte ligação da colonização cultural com a urbanização e o uso de agrotóxicos. Sem os agrotóxicos, a colonização cultural teria de ceder às exigências do ambiente brasileiro, incorporando e valorizando os produtos tropicais, como de fato ocorreu no caso dos imigrantes ruralizados no sul do país. A urbanização, por assim dizer, criou uma barreira entre o entendimento do meio tropical e o habitante das cidades. Uma barreira cognitiva: o habitante da cidade apenas conhece os produtos que consome no prato, sem a menor idéia das condições de clima e solo necessárias à sua produção.

Como o consumidor conhecia seus produtos apenas no prato, demandava no mercado produtos que a mentalidade colonizada valorizava, sem passar por crivos agrônômicos ou ecológicos. No que se refere ao suprimento de alimentos, esse mercado foi atrelando a mesa brasileira, a dois caminhos: a produção local dependente de agrotóxicos e à importação de locais distantes. Para viabilizar o suprimento via importação, foram decisivos o aprimoramento dos meios de transporte e a industrialização dos alimentos, de que tratamos no capítulo seguinte.

Capítulo 4 – A modernização e a industrialização das dietas

Na história recente da alimentação no Brasil, ao uso de agrotóxicos se somou a melhoria generalizada nas condições e meios de transporte, inclusive com refrigeração, de maneira semelhante à ocorrida nas áreas mais prósperas de todo o mundo. Com isso, o abastecimento dos grandes centros urbanos foi progressivamente envolvendo circuitos de produção cada vez mais ampliados. A distância entre a produção e o consumo

creceu astronômica, e hoje se mede de centenas a milhares de quilômetros. Cresceu também a distância entre o produto alimentar in natura, e a comida efetivamente servida no prato, interpondo-se entre eles o processamento industrial, cada vez mais complexo.

Os meios de transporte e a industrialização

Num supermercado na cidade de São Paulo, o consumidor que quisesse contabilizar os quilômetros percorridos pelos produtos no seu carrinho de compras provavelmente se espantaria: o arroz do Rio Grande do Sul ou do Mato Grosso, o trigo argentino no pão e nas massas, o mamão do Espírito Santo, o frango do Oeste do Paraná, a carne bovina do Mato Grosso do Sul, as maçãs de Santa Catarina, as peras da Argentina, as uvas do Chile, a banana prata do Norte de Minas, o azeite e o vinho de Portugal etc... Num único carrinho de compras mensal, facilmente o consumidor poderia somar mais de uma volta ao mundo.

Cada uma dessas viagens se faz à custa de combustível fóssil, recurso não renovável e cuja queima é o principal responsável pelo processo de aquecimento global em curso. Outro ponto é que, como comida naturalmente estraga, essas viagens apenas são possíveis desde que se faça uso de recursos para retardar a deterioração, tais como colher verde, aplicar fungicidas, incluir aditivos alimentares, agrotóxicos, embalagens, refrigeração etc. Cada um desses recursos cobra seu preço em qualidade gustativa, efeitos sobre a saúde humana e ambiental, e custo financeiro. Está fora do propósito desse texto explorá-los nesse momento, mas o leitor deve considerá-los, porque seu preço é de qualquer maneira cobrado ao meio ambiente, à saúde e ao bolso.

A ignorância do consumidor: pedra angular do sistema alimentar atual

Mas um preço ao menos será destacado, porque em geral passa despercebido: ao distanciar o local de produção do local de consumo, o consumidor se torna cada vez mais ignorante sobre o que come. Apenas um século atrás, a maioria dos alimentos consumidos no Brasil, e de resto em quase todo o mundo, provinha de um circuito muito menor. Nessa época, a regra era os consumidores saberem quem eram os produtores, como produziam, se tinham ou não cuidados higiênicos, se eram ou não bons vizinhos, se tratavam com carinho seus animais... Noutras palavras, os consumidores sabiam se os produtores e seus produtos eram merecedores do suporte econômico proporcionado pela compra que faziam. A decisão de compra envolvia vários critérios, não apenas o preço do produto. O consumidor certificava seu produtor.

Com o crescimento dos núcleos urbanos, os sistemas de controle e avaliação foram sendo incorporados pelo estado, e foi se perdendo a visibilidade das práticas e lógicas de funcionamento da produção. Se os consumidores soubessem da quantidade de veneno aplicado na batata inglesa, no tomate, na maçã, suas vendas seriam prejudicadas; se soubessem que as galinhas poedeiras são mutiladas com o corte dos bicos, com os dedos profundamente deformados pela grade do fundo das gaiolas, uma vida marcada por stress constante, poderiam não querer comprar aqueles ovos; se soubessem que os frangos de corte são abatidos aos 40 dias, porque se os deixassem viver mais tempo muitos logo morreriam pela sua própria debilidade fisiológica e

estrutural; se soubessem que a porcas tem de parir num piso de concreto, cercadas por barras de ferro, que não lhes permitem um único passo, apenas deitar e levantar...

No capítulo da industrialização de alimentos, a história segue curso semelhante: se soubessem do que são feitos os “*chicken nuggets*”, do que são feitas as salsichas... (ainda que no caso das salsichas, a história seja antiga, atribuindo-se Otto Von Bismarck, figura central da unificação alemã, o comentário que “salsichas e leis, é melhor ninguém saber como são feitas”). Mas para aquele que aprecia carne e quiser fugir dos alimentos processados, de frango e de porco, resta a opção da carne de boi fresca. Nesse caso, melhor não pensar de onde veio o carvão, porque pode ser de corte ilegal de mata nativa, com contribuição de mão-de-obra infantil, e a carne bovina pode provir de animais tratados com hormônios também ilegais, para maior ganho de peso. Se com tudo isso o consumidor quiser ser vegetariano, e tomar leite, então pode ficar tranquilo de que, se ingerir resíduo do hormônio *rBGH*, o uso desse hormônio ao menos já foi legalizado. A utilização desse hormônio, produzido pela Monsanto por transgenia, é legal nos EUA, e ilegal na Europa. No Brasil, era ilegal, até que no começo de 2008, a Comissão Técnica de Biosegurança - CTNbio emitiu parecer favorável ao seu uso.

A respeito dos transgênicos, para o consumidor ter idéia de quanto está informado, convém procurar nos supermercado produtos com a indicação do T num triângulo amarelo. A soja está em quase todos os produtos da indústria de alimentos, e a maior parte dos lotes de soja no Brasil é positiva para o teste de transgenia. No entanto, surpreendentemente, os produtos nos supermercados que levam soja na composição não contêm transgênicos, ao menos a se crer no que indicam seus rótulos. A esse propósito, numa discussão pública na televisão quando se discutia a rotulagem, o então presidente da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação, justificava que seus associados eram contra a rotulagem porque temiam redução nas vendas. Essa posição contra a rotulagem era e continua sendo a de toda a indústria de transgênicos e da indústria de alimentação. A indústria decide manter o consumidor na ignorância, para não prejudicar suas vendas.

No entendimento declarado pela indústria, os consumidores podem querer resistir aos avanços da ciência por temer o novo e o moderno, da mesma maneira que no passado houve revoltas, como no começo dos 1900 no Brasil, contra as campanhas de vacinação. Noutras palavras, a reação contrária aos transgênicos é produto da ignorância do consumidor. Paradoxalmente, a maior reação coordenada contra os transgênicos vem dos países mais ricos da Europa Ocidental, onde estão as populações mais informadas e escolarizadas do planeta...

À parte esse paradoxo, foi criado no Brasil o site Conselho de Informações sobre Biotecnologia (CIB), cujos associados são as indústrias de transgênicos e da alimentação, algumas organizações agrícolas que usam ou comercializam transgênicos, escritórios de advocacia que defendem essas organizações, e duas organizações de pesquisa do Estado de São Paulo. A missão do CIB é: “dispor informações de base científica a respeito da biotecnologia e suas diversas aplicações; estimular a divulgação de informações atualizadas sobre biotecnologia, com base em estudos feitos no Brasil e em outros países; estabelecer-se como fonte para jornalistas, pesquisadores, empresas e instituições interessadas em biotecnologia” (CIB, 2009). Embora não mencionado especificamente em sua missão, o CIB mantém também um canal especialmente orientado para professores e estudantes, no qual expõe textos mostrando os benefícios,

ora da biotecnologia, ora dos transgênicos, em diversas áreas de interesse: medicina, agricultura, nutrição, meio ambiente etc. A maioria dos textos discorre sobre o imenso potencial de benefícios que os transgênicos poderão proporcionar, e, a se crer no que o CIB oferece em seu site, os riscos são mínimos e estão sob controle.

Não duvido do potencial dos transgênicos, nem de sua já comprovada contribuição na medicina. No entanto, na agricultura, e em se tratando dos transgênicos reais, essencialmente os resistentes a herbicidas e os com gene Bt, ainda não consegui ver vantagens que justifiquem os riscos. Talvez seja porque sou parte da massa ignorante que precisa ser educada pelo CIB, para meu próprio bem.

Mas nosso ponto de partida não eram os transgênicos, e sim a ignorância do consumidor, criada pelo distanciamento crescente entre a produção e o consumo dos alimentos. Essa distância não é apenas espacial, mas temporal e especialmente informacional. Hoje, a distância informacional é uma das pedras angulares para manter o sistema funcionando: a ignorância é a alma do negócio. Sintomaticamente, surgem selos de qualidade, na tentativa de dar ao consumidor uma parte daquela informação outrora propiciada pela proximidade entre a produção e o consumo.

Contudo, para estar bem informado sobre o significado de cada selo, e sobre o longo caminho entre produção e consumo, para cada item de sua dieta, o consumidor terá de dedicar um tempo considerável. Ainda que se queira saber sobre o que se come, esse tempo está fora das possibilidades ou das prioridades da maioria das pessoas. Um relato interessante dessa busca é feito por Michael Pollan, em “O dilema do onívoro” (2007), e algumas orientações para comer melhor em “Em defesa da comida” (2008). Leituras que valem a pena.

Para onde estamos indo

Apesar desses pontos negativos do sistema agro-alimentar atual, não há a menor sombra de dúvida de que ele tem sido eficiente para prover uma ração diária ao menos caloricamente suficiente para um número cada vez maior de humanos. Ainda que a deficiência de calorias persista no mundo (atingindo, segundo a FAO, cerca de 800 milhões de pessoas na última década), o percentual subnutrido da população tem decrescido. Esse fenômeno mundial é sentido fortemente no Brasil desde meados da década de 1980, sendo hoje minoritária a população com deficiência calórica, restrita aos chamados grupos “vulneráveis”, ao passo que o excesso de peso se instalou como problema de primeira importância.

Produtos de imitação e semi-prontos

Esse excesso de peso tem causas múltiplas, associadas à vida moderna, mas nem por isso deixa de ter como *causa necessária* o excesso de calorias, provenientes em larga medida dos produtos de composição indizível da indústria alimentar, derivados de açúcar, de amiláceos e de gorduras. Somam-se, para os mais pobres, produtos de imitação, como bebidas *lácteas*, que seriam iogurte, e produtos *cárneos*, que seriam carne.

Para os mais ricos, há as imitações mais sofisticadas: os produtos semi-prontos, que apenas precisam ser levados ao forno de microondas. Basta uma rápida visita à lista de ingredientes de qualquer produto semi-pronto para constatar que ela é muito mais longa do que a de seu modesto similar feito em casa. Esses muitos mais ingredientes normalmente incluem sal, gordura e açúcar, para realçar o sabor, e uma miríade de produtos com ação específica para evitar a deterioração visual e química do produto preparado. São os aditivos, alguns dos quais antigos e inocentes companheiros da humanidade, e outros que a indústria e os especialistas dizem que não fazem mal, pelo menos até que se comprove o contrário. Ledo engano o dos mais ricos hoje, de que sua alimentação semi-pronta é de alta qualidade.

O resultado global é que ricos e pobres hoje comem mais, e mais calorias, mas não se alimentam melhor. A industrialização chegou a tal ponto que comer alimentos frescos se tornou um luxo, comê-los frescos e orgânicos, o luxo supremo da alimentação atual (Poulain, 2004). Luxo esse que se podem dar apenas os mais ricos.

Contudo, todo esse tempo de abundância repousa sobre pés de barro. No que se refere ao uso de energia, estudos realizados trinta anos atrás, pelo professor David Pimentel, da Universidade de Cornell, já evidenciavam que a modernização tecnológica tinha tornado o sistema agro-alimentar um grande consumidor de combustíveis fósseis. Os fertilizantes minerais, os agrotóxicos, a mecanização, a irrigação, o transporte a longas distâncias, a industrialização dos alimentos, a refrigeração etc.. requerem energia, de modo que o sistema todo se tornou dependente de um fluxo contínuo e barato de combustível. Nos cálculos de Pimentel, cada caloria alimentar em alimentos semi-prontos, para ir ao micro-ondas, gastam-se entre oito e dez calorias de combustível fóssil (Pimentel, 1979).

Aumento no consumo de produtos de origem animal

Nas duas últimas décadas, um fenômeno novo vem agravando o balanço energético da alimentação humana em nível mundial: o aumento no consumo de produtos de origem animal. Historicamente, com poucas exceções, as dietas humanas foram quantitativamente vegetarianas, devido à baixa disponibilidade de produtos de origem animal. O enriquecimento de países como a China e a Índia tem permitido a suas populações aumentar seu quinhão de produtos de origem animal. Nas últimas quatro décadas, o consumo chinês saltou 4 kg para mais 60 kg por habitante por ano. Embora em ritmo menos acelerado, esse consumo está ocorrendo em outros países, inclusive no Brasil.

Para produzir mais produtos de origem animal, particularmente mais carne, é preciso produzir mais grãos, aumentando a pressão sobre as terras agrícolas. Em média, na produção industrial de frango, gastam-se 11 kg de ração, em matéria seca, para produzir 1 kg de matéria seca de carne de frango efetivamente comestível, isto é, descontados os ossos, penas etc. Para suínos, são 22 kg de ração para cada quilo de carne, também na matéria seca. Os cálculos desses números são nossos, a partir de dados da FAO. Não há estatísticas seguras para a fração da produção mundial de grãos que se destina aos animais. Mas para alguns países há: para o Brasil, cerca de dois terços do consumo interno de grãos se destina aos animais.

O aumento do consumo de produtos de origem animal não seria um problema, se houvesse recursos para a expansão correspondente da produção de grãos. Mas ocorre que as reservas desses recursos - terra, água, energia e material fertilizante - não comportam a expansão que seria necessária.

Outro aspecto do aumento do consumo de carne, é que não há uma reserva moral que dê legitimidade a nenhum país ou grupo humano para repreender outro grupo por estar aumentando seu consumo. Poderia a União Européia, cujo consumo de produtos de origem animal é alto há muito tempo, repreender o crescimento do consumo na China? Internamente, no Brasil, teriam os ricos reserva moral para dizer aos pobres que consumam menos carne? E, para complicar mais essa questão, nenhum político que queira ser eleito vai basear sua campanha num programa que inclua menor consumo de carne. Pelo contrário, a carne barata é fator de apoio político, como recentemente foi o frango no Brasil, na virada dos 1900 para os 2000.

Talvez a única saída seja a proposta de um movimento iniciado na Europa Ocidental que se batizou de Coma Menos Carne (em inglês, Eat Less Meat). Esse movimento estimula a redução voluntária do consumo de carne, recorrendo à informação sobre o assunto, através de vários meios, inclusive a internet. Informa sobre como ocorre a produção animal intensiva, em termos de bem-(mal?)-estar animal, sobre o impacto ambiental da produção animal, e sobre problemas de saúde humana associados ao consumo excessivo de produtos de origem animal (Eatlessmeat, 2009). Nesse último quesito, as informações disponíveis em outras fontes também são quase todas convergentes: para uma boa saúde, convém reduzir o consumo de produtos de origem animal, como também o de açúcar e de cereais refinados, e não fumar. E convém aumentar o consumo de cereais integrais, de hortaliças e de frutas, e se movimentar mais.

Por essas alturas o leitor deve estar imaginando que o autor dessas linhas é um vegetariano, que vive cheirando incenso e fazendo yoga, ou um desses inveterados cultuadores da forma física, que vivem fazendo exercícios e se observando no espelho. Infelizmente, o leitor se enganou. Digo infelizmente, porque essas coisas contribuiriam para a saúde do autor, e talvez lhe trouxessem uma figura de maior destaque visual. Não sou vegetariano - aprecio uma picanha ao ponto, com um bom bordado de gordura ao lado. Mas procuro utilizar as informações disponíveis e analisá-las até o limite da minha capacidade, para o sucesso da raça humana, da qual sou parte. Fingir que o problema não existe não o resolve.

Descaracterização das dietas regionais

Outro aspecto do sistema agro-alimentar moderno, centrado na indústria, é que poucas empresas o dominam, e atuam ao nível mundial. Tais empresas têm muita dificuldade em se adaptar às peculiaridades de cada tradição culinária, oferecendo em todos os locais os mesmos produtos, a partir dos mesmos ingredientes e dos mesmos métodos de processamento. O exemplo mais destacado é a rede MacDonald's. Na Itália, o embate cultural e econômico dessa rede com os sistemas agro-alimentares locais foi o pano de fundo sobre o qual se desenvolveu o movimento Slow-Food, em contraposição ao fast-food de origem americana.

O Slow Food (Slow Food, 2009) é atualmente a reação mais vigorosa contra a industrialização e homogeneização da alimentação ao nível mundial. Prega a manutenção das cozinhas e produtos locais, a valorização das identidades culinárias como expressões da humanidade, a preservação das tradições agrícolas e da agrobiodiversidade que lhes está associada, a retomada da relação direta entre produtores e consumidores, e sobretudo a fruição do prazer à mesa e do prazer do convívio (SlowFood, 2009). Ao contrário do que possa parecer à primeira vista, não se trata de um movimento saudosista de retorno a um passado idealizado, mas de uma faceta da globalização valorizando as humanidades locais e concretas, em contraposição à globalização amorfa e espiritualmente vazia.

É um movimento pós-moderno, cujo vigor desmente a crença de que não é possível conciliar a vida do século XXI com uma alimentação boa, local e plena de significado. Efetivamente, desde que se entenda e se queira, é perfeitamente possível conciliar uma alimentação simples, prazerosa e ecologicamente mais correta com a vida moderna. Para não ir longe, menciono apenas nossa própria experiência familiar, esposa, filha e esse que lhes escreve o texto. Passamos quatro anos nos EUA, dois adultos trabalhando fora, sem empregada doméstica, com um orçamento curto, e mantivemos uma dieta à base de grãos, hortaliças, alguma quantidade de produtos de origem animal e de frutas. E boa parte disso era de produção orgânica e local. No Brasil, é muito mais fácil empreender uma dieta dessa natureza.

Uma visão de conjunto

Depois dessa breve digressão sobre a história da alimentação no Brasil, tocando em alguns de seus aspectos sociais e ambientais, convém esboçar uma visão de conjunto. A alimentação humana no Brasil passou por fases diferentes ao longo da história. Na primeira fase, anterior ao descobrimento, dependeu total e exclusivamente da biodiversidade americana e da técnica culinária dos indígenas, podendo-se argumentar que nem era inda propriamente brasileira. Foi esse o panorama alimentar encontrado pelos portugueses, ao qual se adicionaram a herança culinária e a agro-biodiversidade ibéricas, logo a seguir enriquecidas pela contribuição africana.

Uma segunda fase foi a recriação culinária desse encontro de diferentes tradições, ocorrida intensamente das últimas décadas dos 1500 até o início dos 1800. Nessa segunda fase, da combinação de técnicas e produtos que nunca se haviam encontrado antes, nasceram produtos que os brasileiros hoje reconhecem como sua identidade culinária: o pão de queijo, o feijão com farinha, a feijoada, o cuscuz de milho, as farofas e virados, os pirões, as cocadas, as paçocas, as tapiocas, o bolo de puba, o angu, o frango com quiabo, a canjica de milho etc. Nessa segunda fase, o maior impacto do sistema agro-alimentar sobre o ambiente foi o desmatamento para abertura de roças, convertidas depois, porque degradadas, em pasto.

Uma terceira fase pode ser caracterizada pela tentativa de mimetismo alimentar, iniciada com a chegada da família real ao Brasil, e que persiste até nossos dias. A característica mais marcante dessa fase tem sido a tentativa de simulação de padrões culturais do hemisfério Norte, inclusive os alimentares. Tais padrões obviamente não tinham nem hoje têm relação com o meio ambiente tropical, criando uma dissonância entre a alimentação pretendida e a que era possível produzir. Essa dissonância foi ao menos

temporariamente resolvida com a importação de produtos, particularmente de trigo, e com o uso de agrotóxicos. Finalmente, os últimos desdobramentos dessa fase foram a industrialização e a globalização da alimentação.

Nessa terceira fase, o impacto ambiental foi tremendamente ampliado: pela potência dos recursos utilizados, pelo alcance comercial planetário e por suas conseqüências ambientais. Hoje, cada vez que alguém compra um pacote de comida semi-pronta, dá sua contribuição para o aquecimento global, o esgotamento de recursos não-renováveis, a poluição por agrotóxicos, a erosão do solo, a erosão genética.

Mas os problemas ligados à alimentação no presente não estão apenas na esfera ambiental e nutricional. Estão na esfera da sociologia, dos julgamentos de valores sobre o que é superior e o que inferior, culturalmente determinados, e fortemente eivados do preconceito do europeu contra os povos tropicais. Preconceito esse que a sociedade brasileira como um todo nutre.

A solução de problema dessa natureza e dessa magnitude não se dá, contudo, com a identificação de um culpado e sua crucificação. Não há um bode para expiar a culpa. É uma luta íntima que precisa ser travada dentro de cada um de nós, e que exige ao mesmo tempo uma orquestração social para soluções duradouras. Somos todos partícipes da sociedade brasileira atual, e o essencial é identificar o problema nas suas várias suas facetas. A primeira faceta, específica dos brasileiros, é essencialmente que ainda não descobrimos o nosso país, *somos desterrados em nossa própria terra*. É preciso que aprendamos a viver no maior país tropical do planeta, e fazer bom uso da generosidade de sua natureza, e das suas diversidades: biodiversidade, agrobiodiversidade, diversidade étnica e cultural.

A segunda faceta do problema, essa compartilhada com muitos outros povos na atualidade, é o caráter predatório do moderno sistema agro-alimentar: predatório sobre o meio ambiente, predatório sobre a saúde humana, e predatório ainda sobre nossa cultura humana, sobre as concepções e pensamentos que nos dão identidade e um sentido à vida. Para a espécie humana, comer com outros humanos é mais que nutrir o corpo. Quando comemos juntos, nós nos sintonizamos com os companheiros à mesa, e sintonizamos da forma mais íntima possível com a terra onde vivemos, o sol que a ilumina, a chuva, o ar e o vento. Não me entenda mal. Isso pode parecer poesia, mas é a mais concreta descrição da formação de nosso alimento pela fotossíntese.

Felizmente, os vários aspectos de que tratamos - nutricionais, ambientais, econômicos, sociais e culturais - parecem ter sua solução convergindo para um mesmo ponto: uma dieta centrada em grãos integrais, complementada com quantidades generosas da maior diversidade possível de frutas e hortaliças, com quantidades moderadas de produtos de origem animal, e evitando o açúcar e o álcool. Essa dieta, idealmente, obtida localmente, vinculando fornecedores e consumidores, numa relação de confiança que educa e alimenta nosso espírito. Transformada em comida com nossas próprias mãos, essa dieta pode fazer de cada refeição uma festa, um ato de celebração do fascínio e do mistério da vida.

Referências

- Aguiar, Pinto de. **Mandioca : pão do Brasil**. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1982. 181p.
- Arroyo, Leonardo. **Capítulo da mesa, em São Paulo**. In Cascudo, L. da C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro, Livros Técnicos e Científicos, 1977. p89-96.
- Barreto, Luis Pereira. **A higiene da mesa**. In Cascudo, L. da C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro, Livros Técnicos e Científicos, 1977. p6-26 168-171.
- Caminha, Pero Vaz de. **Carta de Pero Vaz de Caminha ao Rei D. Manuel**. In Pereira, P. R. **Os três únicos testemunhos do descobrimento do Brasil**. Rio de Janeiro, Lacerda Ed., 1999. p.31-59
- Cascudo, Luis da Camara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo, Edusp, 1983. 926p
- CIB, Conselho de Informações sobre Biotecnologia. <http://www.cib.org.br>, consultado em 16 de março de 2009.
- Coralina, Cora. **Poemas dos becos de Goiás e histórias mais**. São Paulo, Global, 1984. 72p.
- EAT LESS MEAT. www.eatlessmeat.org. Consultado em 16 de março de 2009.
- EMBRAPA, SPSB. **A batata como alimento**. Brasília, Embrapa, 1982. 4p
- FAO. <http://www.fao.org/corp/statistics>. Consultado em outubro de 2006.
- Gandavo, Pero de Magalhães. **Tratado da terra do Brasil e História da província de Santa Cruz**. São Paulo, Edusp, 1980. 150p.
- GEORGE, Susan. **O mercado da fome**. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1978. 327p (?)
- Heiser, Charles Bixler. **Sementes para a civilização**. São Paulo, Edusp, 1977. 253p.
- Holanda, Sérgio Buarque de. **Raízes do Brasil**. Rio de Janeiro, José Olímpio, 1976. 154p
- Homem de Melo, Fernando. **O problema alimentar no Brasil**. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1983. 226p.
- Paula, Rubem Descartes de Garcia. **Alimentos: composição, valor nutritivo e dietético**. Vol 2. Rio de Janeiro, Ed. Casa do Estudante do Brasil, 1952. 305p.

- Pimentel, David. **Food, energy and society**. Bangalore, Macmillan, 1979. 165p.
- Pollan, Michael. **O dilema do onívoro**. Rio de Janeiro, Ed. Intrínseca, 2007. 497p.
- Pollan, Michael. **Em defesa da comida**. Rio de Janeiro, Ed. Intrínseca, 2008. 271p
- Poulain. Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis, Ed. da UFSC, 2004. 310p.
- Ribeiro, Darci. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Cia. Das Letras, 1995. 440p.
- Saint-Hilaire, Auguste de. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e de Minas Gerais**. Belo Horizonte, Itatiaia, 1975. 378p.
- Slowfood. <http://www.slowfoodbrasil.com>. Consultado em 16 de março de 2009.
- Sousa, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. São Paulo, Edusp, 1971. 389p
- Stertz, Sonia Cachoeira. **Qualidade de hortícolas convencionais, orgânicas e hidropônicas na região metropolitana de Curitiba, Paraná**. Curitiba, UFPR, 2004. 258p.
- Teixeira, Edgar Fernandes. **O trigo no sul do Brasil**. São Paulo, Linotype, 1958. 300p.
- Vianna, Hildegardes. **Breve notícia sobre a cozinha baiana**. In Cascudo, L. da C. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro, Livros Técnicos e Científicos, 1977. p42-44.
- Werneck, Francisco Peixoto de Lacerda. **Memória sobre a fundação de uma fazenda na província do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro, Fundação Casa de Rui Barbosa; Brasília, Senado Federal, 1985.
- Wikipedia. http://en.wikipedia.org/wiki/Food_for_Peace, consultada em 16 de março de 2009