

Bom prato de história

Uma análise ambiciosa da evolução da agricultura mostra como a comida modificou as sociedades — e desfaz alguns mitos alimentares contemporâneos

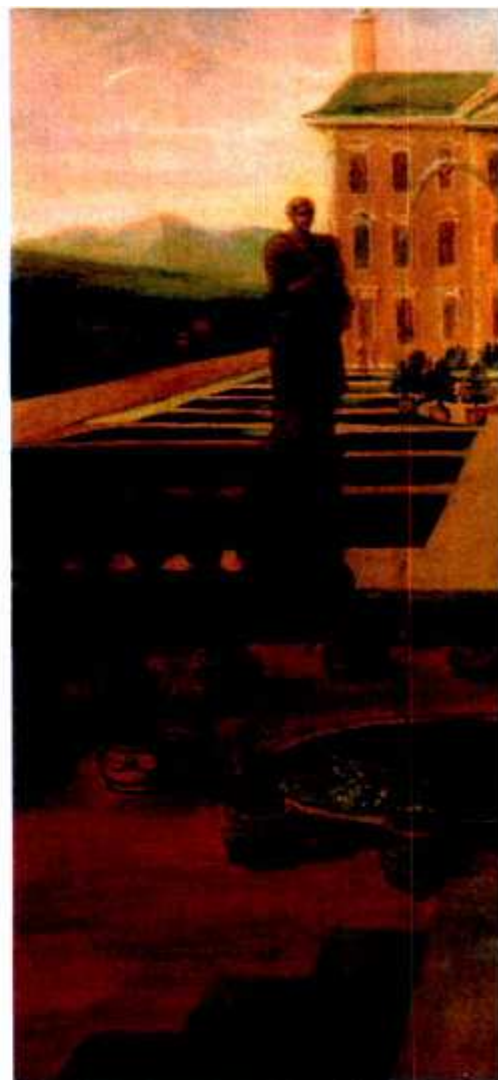
DIOGO SCHELP



Poucos temas despertam tanta paixão e posturas irracionais como a alimentação. Mitos e “achismos” sobre o que é mais saudável ou politicamente correto costumam guiar cada uma das escolhas feitas diante de uma gôndola de supermercado. Alguns dos modismos modernos a esse respeito: os transgênicos são perigosos; as comidas produzidas localmente têm menor impacto ambiental; e a dieta ideal contém apenas produtos orgânicos. Em *Uma História Comestível da Humanidade* (Zahar, 280 páginas; 36 reais), o inglês Tom Standage, editor de tecnologia e negócios da revista *The Economist*, emprega o seu texto fácil e a incansável busca por detalhes históricos para dar racionalidade ao debate sobre as escolhas alimentares. O título e a capa prometem repetir a fórmula de sucesso de *História do Mun-*

do em 6 Copos, do mesmo autor, lançado no Brasil em 2005. Decepciona-se, no entanto, quem espera encontrar no livro uma viagem no tempo inspirada na gastronomia. Não há curiosidades sobre receitas nem descrições de sabores de pratos. Em vez disso, Standage explica como as transformações na produção e no comércio agrícola moldaram o mundo, desde a domesticação de plantas e animais, responsável pelo surgimento das primeiras civilizações, até a Revolução Verde, sem a qual o grande salto populacional do século passado não teria acontecido. O valor desse apinhado histórico ambicioso — que faz do título de Standage uma opção segura no variado cardápio das livrarias — está em desmitificar aqueles temas que atualmente atormentam o consumidor.

A desconfiança em relação ao que se come é um traço atávico do ser humano. Standage conta que, apesar de inúmeros alimentos do Novo Mundo, como o abacaxi, terem conquistado rapidamente as mesas europeias, a batata demorou a ser aceita, por preconceito.



Até certo ponto, a repulsa é compreensível: ela foi o primeiro tubérculo comestível que a Europa conheceu. Mas também havia razões místicas para a batata, apesar de seu alto valor calórico e da facilidade de produção, ter demorado 200 anos para se popularizar, após ter sido levada pela primeira vez para o Velho Mundo em 1530. Explica Stan-

ENSINAMENTOS AGRÍCOLAS

Como a produção e o comércio de alimentos no passado explicam fenômenos modernos



MILHO

Fato histórico

A planta é uma invenção do homem, resultado de séculos de melhoramento genético

Lição

São raros os alimentos verdadeiramente “naturais”. Por isso, faz pouco sentido a oposição aos produtos transgênicos

ESPECIARIAS

Fato histórico

O comércio desses produtos, desde a Antiguidade, inaugurou o mercado global e o intercâmbio cultural entre os continentes

Lição

O modismo de só comer produtos locais não se justifica, pois há razões econômicas e práticas para alguns alimentos virem de longe





THE BRITISH MUSE ART LIBRARY/GETTY IMAGES

FRUTA REAL *Quadro do holandês Hendrick Danckerts, de meados do século XVII, mostra o rei Carlos II, da Inglaterra, recebendo um abacaxi do jardineiro John Rose: os alimentos das Américas modificaram a economia europeia.*

te toda derivada de plantas e animais que não existem na natureza. São invenções do homem, resultado de centenas de anos de cruzamentos de variedades de espécies comestíveis.

Como no caso dos transgênicos, o consumidor que se pretende consciente, hoje, frequentemente se vale do argumento ambiental para dar preferência a este ou aquele alimento. Standage harmoniza exemplos históricos e acrescenta uma pitada de boa ciência moderna para mostrar que nem tudo é o que parece. A valorização da "comida local", por exemplo, aquela produzida dentro de um raio de poucos quilômetros da casa do consumidor, baseia-se em parte na ideia de que todo alimento que vem de longe provoca uma excessiva emissão de gás carbônico, por causa do combustível necessário para o transporte. Os cientistas já provaram, no entanto, que a produção local muitas vezes tem um impacto ambiental muito superior ao daquela feita em condições climáticas e geográficas mais adequadas, ainda que distantes. Um estudo recente citado no livro, por exemplo, descobriu que a criação de carneiros na Nova Zelândia emite tão pouca quantidade de gases do efeito estufa, comparada à da produção na Inglaterra, que compensa com folga as emissões causadas pelo transporte da carne de um país ao outro. Um brinde à racionalidade alimentar. ■

dage: "As batatas não eram mencionadas na *Bíblia*, o que sugeria que Deus não pretendia que os homens as comessem, diziam alguns clérigos. A aparência inestética, malformada, também repelia as pessoas". O paralelo com a irracionalidade que envolve as campanhas atuais contra os alimentos geneticamente modificados é evidente. Os

transgênicos causam medo em alguns consumidores porque são desenvolvidos através da manipulação, em laboratório, dos genes. E, reza o mito, se um alimento não for resultado de processos naturais, não pode ser bom para o organismo humano nem para o ambiente. *Uma História Comestível* lembra, contudo, que a dieta humana é praticamen-



TRIGO

Fato histórico

O agrônomo Norman Borlaug, o pai da Revolução Verde, multiplicou a produção do cereal com o uso de fertilizantes químicos

Lição

Nada de errado com os alimentos orgânicos. Mas, para atender à demanda mundial, será preciso confiar na tecnologia

BATATA

Fato histórico

A Revolução Industrial precisou de energia para as máquinas e para a mão de obra. A primeira foi obtida com carvão, e a segunda, com batata

Lição

O desafio atual é parecido: encontrar fontes alternativas de energia que não ocupem o espaço da produção de alimentos



ARROZ

Fato histórico

O fracasso do sistema comunista ficou evidente com a morte de 30 milhões de chineses por causa das políticas agrícolas de Mao Tsé-tung

Lição

O uso político dos alimentos é perigoso. Por isso, populações de países democráticos são menos propensas a passar fome



FOTO: GETTY IMAGES