

BÍPEDES IMPLUMES QUE COZINHAM

Richard Wrangham, da Universidade Harvard, examina como o cozimento mudou o cérebro e a sociedade humana

DANIEL PIZA

Segundo Platão, o ser humano se distingue dos outros animais por ser um bípede implume. Para alguns estudiosos de Charles Darwin, o polegar opositor é o traço evolutivo característico do *Ho-*

mo sapiens. Linguistas discutem nossa capacidade para uma linguagem com sintaxe sofisticada como diferença de grau ou de essência em relação às demais espécies. Mas o antropólogo e biólogo britânico Richard Wrangham não tem dúvida: o que nos tornou humanos foi cozinhar. Do cru para o cozido, a espécie humana evoluiu para um estágio totalmente peculiar. E você achava que uma panela era só uma panela.

O livro de Wrangham, eleito um dos melhores de 2009 em publicações como *The Economist* e *The New York Times*, se chama *Pegando Fogo – Por Que Cozinhar nos Tornou Humanos*. Ele parte de uma velha lição da antropologia, a de que o domínio do fogo deu certa supremacia ao homem no embate contra outros animais e predadores, e a leva adiante, apoiado nas mais modernas pesquisas de fósseis e neurociência. O homem não só dominou o fogo; ele o usou para cozinhar a carne das caças, o que fez toda a diferença.

Qual diferença? Comer a carne cozida, além de fornecer proteínas, economizou energia que o cérebro gastava para rasgar e digerir o alimento – e essa energia permitiu que ele se desenvolvesse mais rapidamente, a tal ponto que o ser humano é o animal que tem o maior cérebro em relação ao corpo. Essa é a ideia central de Wrangham, que une assim a antropologia de Lévi-Strauss (“O cozimento estabelece a diferença entre animais e pessoas”) à biologia pós-Darwin, ainda que o autor de *A Origem das Espécies* não visse tanta importância evolutiva na habilidade de fazer e manter fogo para cozinhar.

Esse é um aspecto importante do trabalho de Wrangham: a reaproximação entre ciências humanas e naturais, movimento que é chamado de “terceira cultura”. Em Lévi-Strauss o fato é assinalado do

ponto de vista dos ritos e mitos que formaram a cultura. Em Wrangham há maior ênfase na consequência fisiológica de tal hábito. “O cozimento fornece calorias”, diz ele, e, apesar da anatomia humana ser praticamente a mesma há quase 2 milhões de anos, esse ganho de energia propiciou o que chamamos de cultura porque liberou o cérebro para multiplicar sua rede de sinapses. Nenhum outro animal tem um trilhão de conexões.

“Nós, seres humanos, somos macacos cozi-

nheiros, as criaturas da chama”, afirma Wrangham. E busca demonstrar isso por estudos sobre o valor da maciez da carne, que em diversos animais significou uma redução de pelo menos 12% na energia usada para o trabalho de digestão. Mas não fica só nos números. A complexidade do cérebro se mostrou determinante para os humanos, diz, porque “a inteligência é um componente vital da vida social”. Cozinhar nos ajudou a viver em grupo, não apenas pela divisão de tarefas no caçar e no cozinhar, mas também porque nos dotou de um cérebro com uma capacidade única de raciocínio e comunicação, ainda que tão mal utilizada.

“Espécies com cérebros maiores tendem a formar sociedades mais complexas”, escreve, porque podemos dar conta de muitas relações sociais simultaneamente. É isso que explica, em hipótese, os dois grandes saltos no tamanho do cérebro: com o *Homo erectus*, há 2 milhões de anos, graças ao consumo de carne; e com o *Homo heidelbergensis*, há mais de 500 mil anos, graças à melhora dietética que o cozimento trouxe. Dali em diante, com o aperfeiçoamento da culinária, houve contínuos aumentos na eficiência digestiva.

Houve também muitas mudanças de hábito: as refeições puderam demorar menos tempo e serem realizadas à noite; as dificul-

dades para encontrar alimento em estações mais pobres diminuíram; ficamos mais protegidos contra agentes carcinógenos e inflamatórios, como mostra comparação com nossos parentes chimpanzés; animais passaram a ser domesticados, etc. O ritmo do livro de Wrangham, depois de exposto seu argumento central, é mantido por essa descrição do processo evolutivo do homem, das consequências que o aparentemente simples costume de cozinhar trouxe para seu corpo, sua mente e sua sociedade. Somos todos descendentes, portanto, desse primeiro grupo de habilinos esfomeados que, nas savanas da África, se transformou em *Homo erectus*.

Os vegetarianos não precisam ficar aborrecidos com as ideias de Wrangham e outros estudiosos sobre o papel da carne e do cozimento na evolução da nossa espécie. Wrangham está falando do passado. No epílogo, critica o sistema atual de medição de calorias e diz que a obesidade moderna está mais ligada ao fato de que comemos alimentos muito facilmente digeríveis, sobretudo os alimentos processados cada vez mais numerosos nos supermercados. E diz que “diferentes pessoas sobrevivem à base de dietas que variam de 100% vegetais a 100% animais”.

Mas, como no filme *Ratatouille*, se os outros animais pudessem nos invejar, seria por nossa capacidade de pegar os alimentos da natureza, levá-los ao fogo, temperá-los e combiná-los. Os homens, em suma, são bípedes implumes com polegar opositor que falam e cozinham. Vamos jantar?

**
**A ideia central da obra
do britânico une a
antropologia de Claude
Lévi-Strauss à biologia
pós-Darwin**
 **



Pinturas rupestres.
 O domínio do fogo pelo homem deu um novo sentido à caça e à convivência social.