

Introdução: Ingredientes do passado

“Não há história da humanidade, há somente várias histórias sobre todos os aspectos da vida humana.”

KARL POPPER

“O destino das nações depende de sua escolha de alimentos.”

JEAN-ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

HÁ MUITAS MANEIRAS DE VER O PASSADO: como uma lista de datas importantes, uma sequência de reis e rainhas, uma série de impérios ascendentes e decadentes ou uma narrativa de progresso político, filosófico ou tecnológico. Este livro contempla a história de uma maneira inteiramente diferente: como uma série de transformações causadas, possibilitadas ou influenciadas pela comida. Ao longo do tempo, os alimentos fizeram mais do que simplesmente proporcionar sustento; eles agiram como catalisadores da transformação e da organização social, da concorrência geopolítica, do desenvolvimento industrial, do conflito militar e da expansão econômica. Desde a pré-história até a atualidade, os relatos dessas transformações formam uma narrativa que abrange a totalidade da história humana.

O primeiro papel transformador da comida foi servir como fundamento para civilizações inteiras. A adoção da agricultura tornou possíveis novos estilos de vida mais estáveis e pôs a humanidade no caminho para o mundo moderno. Mas os cultivos básicos que sustentaram as primeiras civilizações – cevada e trigo no Oriente Próximo, milhete e arroz na Ásia, milho e batata nas Américas – não foram descobertos por acaso. Na verdade, emergiram de um complexo processo de coevolução, à medida que aspectos desejáveis eram selecionados e propagados por

agricultores primitivos. Esses cultivos básicos são, na verdade, invenções: tecnologias deliberadamente desenvolvidas que só existem como resultado da intervenção humana. A história da adoção da agricultura é a fábula de como engenheiros genéticos primitivos desenvolveram novas e poderosas ferramentas que tornaram a própria civilização possível. Nesse processo, a humanidade transformou as plantas, e elas, por sua vez, transformaram a humanidade.

Tendo provido uma plataforma sobre a qual as civilizações puderam ser fundadas, os alimentos atuaram como ferramentas de organização social, ajudando a moldar e estruturar as sociedades complexas que despontavam. A estrutura política, econômica e religiosa das sociedades antigas, desde os caçadores-coletores até as primeiras civilizações, baseava-se nos sistemas de produção e distribuição de comida. A produção de excedentes agrícolas e o desenvolvimento de sistemas coletivos de armazenamento e irrigação fomentaram a centralização política; rituais de fertilidade agrícola transformaram-se em religiões estatais; a comida tornou-se moeda e meio de tributação; banquetes eram realizados para obter influência e demonstrar status; distribuições de alimentos eram feitas para definir e reforçar estruturas de poder. Por todo o mundo antigo, muito antes da invenção do dinheiro, comida era riqueza – e controle da comida era poder.

Depois do surgimento de civilizações em diferentes partes do mundo, os alimentos ajudaram a conectá-las umas às outras. Rotas de comércio funcionaram como redes internacionais de comunicação, fomentando não apenas a troca comercial, mas também a troca cultural e religiosa. A rota das especiarias que atravessou o Velho Mundo levou à fertilização transcultural em campos tão diversos quanto a arquitetura, a ciência e a religião. Geógrafos primitivos começaram a se interessar pelos costumes e povos de terras distantes, e compilaram os primeiros esboços de mapas-múndi. De longe, a maior das transformações causadas pelo comércio de alimentos resultou do desejo europeu de superar o monopólio árabe sobre as especiarias. Isso levou à descoberta do Novo Mundo, à abertura de rotas comerciais marítimas entre a Europa, a América e a Ásia e ao estabelecimento dos primeiros postos coloniais por nações europeias. Nesse percurso, revelou-se também o verdadeiro traçado do mundo.

Enquanto nações europeias competiam para construir impérios globais, os alimentos ajudaram a promover a próxima grande transformação na história humana: um surto de desenvolvimento econômico através da industrialização. O açúcar e a batata, tanto quanto a máquina a vapor, sustentaram a Revolução Industrial. A produção de açúcar em *plantations* nas Índias Ocidentais foi, possivelmente, o primeiro protótipo de um processo industrial, embora dependente de trabalho escravo. A batata, nesse meio-tempo, superou a desconfiança inicial dos europeus para se tornar um alimento de primeira necessidade, capaz de garantir mais calorias por área de terra cultivada do que as plantações de cereais. Juntos, o açúcar e a batata forneciam um sustento barato para os trabalhadores nas fábricas da era industrial. Na Grã-Bretanha, onde esse processo teve início, a controversa questão sobre o futuro do país estar na agricultura ou na indústria foi respondida de maneira inesperada e decisiva pela Grande Fome da Batata na Irlanda, em 1845.

O uso da comida como arma de guerra é antigo, mas os conflitos militares de grande escala dos séculos XVIII e XIX o elevaram a um novo nível. Os alimentos desempenharam um papel importante na determinação do resultado das guerras que definiram os Estados Unidos: a Guerra de Independência, nos anos 1770-80, e a Guerra Civil, nos anos 1860. Enquanto isso, na Europa, a ascensão e a queda de Napoleão estiveram intimamente ligadas à sua capacidade de alimentar vastos exércitos. A mecanização da guerra, no século XX, significou que, pela primeira vez na história, alimentar máquinas com combustível e munições tornou-se mais importante do que alimentar soldados. Durante a Guerra Fria, a comida assumiu um novo papel como arma ideológica entre capitalismo e comunismo e, em última instância, ajudou a determinar o resultado do conflito. Nos tempos modernos, ela tornou-se campo de batalha para outras questões, como comércio, desenvolvimento e globalização.

Durante o século XX, métodos científicos e industriais aplicados à agricultura levaram a uma expansão espetacular da oferta de alimentos e a um aumento correspondente da população mundial. A chamada revolução verde causou problemas ambientais e sociais, mas, sem ela, provavelmente teria havido fome generalizada em grande parte do mundo em desenvolvimento

durante os anos 1970. E, ao permitir que a oferta de alimentos crescesse de forma mais acelerada que a população, a revolução verde abriu caminho para a industrialização surpreendentemente rápida da Ásia no final do século. Como as pessoas em sociedades industriais tendem a ter menos filhos do que em sociedades agrárias, já se pode prever agora que a humanidade atingirá seu ápice populacional no fim do século XXI.

Muito já se escreveu sobre gêneros alimentícios diversos, costumes e tradições relacionados a comida e sobre o desenvolvimento de culinárias nacionais específicas. Menos atenção, porém, foi dedicada ao impacto dos alimentos sobre a história mundial. Este livro, entretanto, não afirma que um único alimento encerre a chave para a compreensão da história da comida, nem tenta resumir toda a história dos alimentos ou do mundo. O que ele faz, utilizando uma série de disciplinas – entre as quais a genética, a arqueologia, a antropologia, a etnobotânica e a economia –, é concentrar-se especificamente nas interseções entre a história dos alimentos e a do mundo para formular uma pergunta simples: quais alimentos mais contribuíram para moldar o mundo moderno, e de que maneira? Adotando uma perspectiva histórica de longo prazo, fornece também uma nova maneira de iluminar os debates atuais sobre o tema, tais como a controvérsia que envolve os grãos geneticamente modificados, a relação entre comida e pobreza, a ascensão do movimento por comida “local”, o uso de produtos agrícolas para fabricar biocombustíveis, a eficácia dos alimentos como meio de mobilizar apoio político para várias causas e a melhor maneira de reduzir o impacto ambiental da agricultura moderna.

No livro *A riqueza das nações*, publicado pela primeira vez em 1776, Adam Smith fez a famosa comparação entre a influência oculta das forças de mercado, que agem sobre participantes atentos apenas a seus próprios interesses, e uma mão invisível. A influência dos alimentos sobre a história pode ser similarmente vista como um forçado invisível que, em vários momentos cruciais, incitou a humanidade e alterou seu destino, ainda que as pessoas geralmente não estivessem conscientes dessa influência. Muitas escolhas alimentares feitas no passado tiveram consequências de longo alcance, ajudando a moldar de maneiras inesperadas o mundo em que vivemos hoje. Para o olho perspicaz, a influência histórica dos alimentos pode ser vista em

toda parte, e não somente na cozinha, na mesa de jantar ou no supermercado. Pode parecer estranho que eles tenham sido um ingrediente tão importante nas questões humanas, mas o contrário seria muito mais surpreendente: afinal de contas, em tudo que fizeram ao longo da história, as pessoas foram literalmente impulsionadas pela comida.