

## **Você tem fome de quê? Biodiversidade e segurança alimentar**

Evaristo E. de Miranda<sup>1</sup>

09/12/2004

*“Eu vos dou toda a erva que produz a sua semente  
sobre toda a superfície da terra  
e toda árvore cujo fruto produz a sua semente;  
tal será o vosso alimento”  
Gênesis 1,29*

### **1 - Biodiversidade ou bioadversidade?**

De pouco valeu para a segurança alimentar e o desenvolvimento do país, e particularmente para a agricultura brasileira, a tão propalada biodiversidade do Brasil. Com suas borboletas, macacos, bichos preguiça, tatus, beija-flores, felinos e tamanduás, a biodiversidade da América do Sul possui características muito especiais e um elevado grau de endemismo. Um grande número de suas plantas, invertebrados, peixes, répteis, aves e mamíferos só ocorrem na América do Sul. Para botânicos e zoólogos, a América do Sul constitui uma região biogeográfica única e distinta de todas as outras, a Região Neotropical<sup>2</sup>.

Uma rara exceção de uso da biodiversidade nativa do Brasil confirma a regra: o pau-brasil. Produto genuíno da biodiversidade brasileira, ele foi a base da primeira atividade econômica do povoamento do Brasil. Servia para fabricar tinta e não como alimento. Mas a renda gerada pela exploração do pau-brasil alimentou muita gente, aqui e na Europa. Sua exploração sustentável pelos portugueses durou quase três séculos, ajudando a preservar a mata atlântica do desmatamento<sup>3</sup>, ao contrário do que muitos imaginam<sup>4</sup>. A política florestal da Coroa portuguesa e do Império do Brasil lograram, por diversos, invejáveis e complexos mecanismos, manter a cobertura vegetal dessa região praticamente intacta até final do século XIX, com poucos locais alterados significativamente<sup>5</sup>.

Um outro raro exemplo de exploração econômica expressiva da biodiversidade neotropical é o fumo. O americaníssimo tabaco tem má fama. Serviu como moeda no tráfico de escravos e foi a base da globalização de um

vício extremamente nocivo à saúde humana. Mesmo assim, teve a honra de figurar na bandeira do Império brasileiro, ao lado de um ramo de café.

Nos primórdios do povoamento, a biodiversidade brasileira foi mais uma bioadversidade, composta por cobras e aranhas, mosquitos e vetores das mais diversas doenças, florestas impenetráveis, felinos ameaçadores e ambientes inóspitos. É paradoxal. No início do século XXI, um dos maiores exportadores agrícolas do planeta – com vocação para ser o maior – tem a sua agricultura baseada em plantas e animais exóticos. Além da exportação agrícola, mesmo na mesa dos lares brasileiros, no “pão nosso de cada dia”, a participação da biodiversidade nacional é pouca ou nenhuma. Todos animais domésticos são exóticos no Brasil, como grande parte dos principais alimentos consumidos pela população.

Na cozinha, nos restaurantes e na mesa dos brasileiros, o pão, o café, o leite, o macarrão, a cerveja, o churrasco, o lombo de porco, o arroz, o suco de laranja, a cachaça, o açúcar, o bife a cavalo, o presunto, o sarapatel, a bolacha, o queijo, os embutidos, a salada mista, o vinho, a banana e um simples omelete são todos de origem exótica. Foram introduzidos no Brasil, pelos povoadores portugueses. E tudo começou com chegada da primeira caravela.

## **2 – Ampliando a biodiversidade brasileira**

Segundo Pero Vaz de Caminha, em sua carta a D. Manuel, ninguém era capaz de compreender a língua dos dois primeiros indígenas trazidos a bordo da nau capitânia. Face à impossibilidade de um mínimo de diálogo, os portugueses mostraram aos índios algumas coisas, objetos da cultura portuguesa, para ver suas reações. Diante do papagaio do capitão, não manifestaram surpresa alguma. Segurando a ave com a mão pareceram indicar que existiam muitas parecidas em suas terras. Um carneiro não lhes despertou a atenção, mas um galinha – talvez cacarejando e debatendo-se – assustou-os a ponto de fugirem desse estranho animal. Provaram da comida. Figs, bolos, mel, pão, peixe cozido, vinho... nada lhes causou espanto<sup>6</sup>. Esse trecho é um dos testemunhos da diversidade dos alimentos levados a bordo das naus, incluindo animais domésticos como galinhas e pequenos ruminantes, para quem devia-se prever um estoque de feno e rações.

O escrivão também destacou a ausência de culturas: para ele, o solo nunca havia sido cultivado, roteado. Estava enganado. Para ele, na Terra de Santa Cruz parecia não haver agricultura, nem pecuária. Os índios “*não lavram, nem*

*criam, nem há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem nenhum outro animal acostumado a viver com os homens*”<sup>7</sup>. É como um registro de desapontamento pela falta de bens considerados essenciais. Faltava alguma diversidade àquela nova biodiversidade.

Diante da ausência de sinais evidentes da existência de objetos de seu eventual interesse, como ouro, metais e pedras preciosas, levará muito tempo para que os portugueses saiam pesquisando-os. E será necessário mais tempo ainda, antes de encontrem alguma coisa. No início do século XVI, não havia nada a esperar do Brasil no que se referia a ouro e prata, nem a produtos elaborados, como seda, porcelanas, especiarias ou mesmo pérolas e corais. Quanto às necessidades básicas de alimentação, saúde e vestimenta, a terra não podia aguardar tanto pelas novidades. Os povoadores portugueses trouxeram sua capacidade inovadora em matéria de agricultura mediterrânica e em ilhas oceânicas (Madeira) para o Brasil tropical e souberam valorizar os recursos alimentares da dieta dos indígenas como práticas de autoconsumo.

A dieta de muitos grupos indígenas incluía uma infinidade de frutas, a caça de algumas dezenas de diversos animais, a exploração de larvas de insetos e do mel selvagem, a pesca em água doce e salgada, a exploração dos manguezais e costões nas regiões litorâneas, os produtos agrícolas (mandioca, milho, amendoim, carás, abóboras, batata doce e algumas leguminosas) e, eventualmente, carne humana. Eram capazes de armazenar seus cultivos, seja no solo – como no caso da mandioca –, seja torrando sua farinha ou fazendo farinha de peixe, defumando e secando peixes e algumas carnes, segundo a técnica indígena do moquém, incluindo a carne humana. A disponibilidade de excedentes é evidente nas trocas realizadas com os portugueses, tanto de alimentos como do algodão nativo<sup>8</sup>.

Durante séculos, os portugueses vão introduzir em terras brasileiras, tudo que sentiam falta ou pensavam ser de um possível interesse. E vão, também, casar-se com índias e adotar parte dos hábitos alimentares e do estilo de vida tirados das populações locais. A contribuição jesuítica foi grande nesse sentido, já que os padres também adotavam e defendiam, o uso de vários costumes indígenas. Aos críticos dos jesuítas por dormirem em redes como os índios, contestava o padre Rui Pereira aos padres e irmãos da Companhia da província de Portugal, escrevendo da Bahia a 15 de Setembro de 1560: “*Dir-me-ão que vida pode ter um homem, dormindo em uma rede, pendurado no ar como rédea de uvas? Digo que é isto cá tão grande cousa que, tendo eu cama de colchões, e aconselhando-me o médico que dormisse na rede, e a achei tal que nunca*

*mais pude ver cama, nem descansar noite que nela não dormisse, em comparação do descanso que nas redes acho. Outros terão outros pareceres; mas a experiência me constrange a ser dessa opinião.”<sup>9</sup>*

A Europa, a África e a Ásia passam a contribuir com a construção de uma nova paisagem brasileira, aportando espécies animais e vegetais. Um século e meio mais tarde, nos campos e jardins das aldeias e povoados, nas mais diversas descrições, vão encontrar-se lado a lado, algumas plantas indígenas e uma infinidade de hortaliças, flores, árvores frutíferas, cereais, legumes, ornamentais, fibras e plantas medicinais, trazidas da Europa, da África, da América Central e, principalmente, da Ásia.

Na orla marítima, a introdução e o plantio de coqueirais, trazidos do Oceano Índico, muda progressivamente a paisagem. Não existe, no Brasil, a ocorrência de povoamentos naturais de coqueiros. Basta um mínimo de atenção do observador de um grande coqueiral na costa brasileira e verá árvores alinhadas, geometricamente plantadas. A imagem dos coqueirais – principalmente no litoral nordestino – está tão incorporada à visão cultural das praias brasileiras que muitos insurgem-se contra os fatos, subvertem a fitogeografia e fazem do coqueiro uma árvore tipicamente brasileira.

Esta terra e os tesouros da sua biodiversidade cativaram os povoadores ibéricos. Talvez não servissem para enriquecer ninguém, mas compunham pratos deliciosos. Foi assim com os feijões e outros legumes. Gabriel Soares de Souza, no século XVI, relata com detalhes as qualidades nutritivas e as características das favas cultivadas pelos índios na Bahia: “... *comecemos pelas favas, que os índios chamam de comendá, as quais são muito alvas, e do tamanho e maiores que as de Évora em Portugal; mas são delgadas e amassadas, como os figos passados. Há outras favas, meio brancas e meio pretas, mas são pequenas; e estas favas se plantam à mão na entrada do inverno, e como nascem põe-se ao pé de cada um, um pau, por onde trepam, como fazem em Portugal as ervilhas; e, se têm por onde trepar, fazem grande rama; a folha é como a dos feijões da Espanha, mas maior; a flor é branca; começam a dar a novidade no fim do inverno e duram mais de três meses. Estas favas são, em verdes, mui saborosas, e cozem-se com as cerimônias que se costumam em Portugal, (...) depois de secas se cozem muito bem, e não criam bichos, como as da Espanha, e são melhores de cozer; e de uma maneira e de outra fazem muita vantagem no sabor às de Portugal*”<sup>10</sup>.

Seu relato prossegue, dedicando-se a explicitar a qualidade dos feijões existentes e cultivados pelos indígenas daquela época: *“Dão-se nesta terra infinidade de feijões naturais dela, uns são brancos, outros pretos, outros vermelhos, e outros pintados de branco e preto, os quais se plantam à mão, e como nasce põe-se-lhe a cada pé um pau, por onde trepam, como se faz às ervilhas, e sobem de maneira para cima que fazem deles latadas nos quintais, e cada pé dá infinidade de feijões, os quais são da mesma feição que os da Espanha, mas tem mais compridas bainhas, e a folha e flor como as ervilhas; cozem-se estes feijões sendo secos, como em Portugal, e são mui saborosos, e enquanto são verdes cozem-se com a casca como fazem às ervilhas, e são mui desenfastiados.”*

Uma fonte de informação sobre as mudanças dos hábitos alimentares dos portugueses são os tratados de Pero de Magalhães Gândavo, sobre o início do povoamento do Brasil<sup>11</sup>: *“Nestas partes do Brasil não semeiam trigo nem se dá outro mantimento algum deste Reino, o que lá se come em lugar de pão é farinha de pão: esta se faz da raiz duma planta que se chama mandioca, a qual é como inhame. (...) Desta mesma mandioca fazem outra maneira de mantimentos, que se chamam beijús, são mui alvos e mais grossos que obreias, destes usam muito os moradores da terra porque são mais saborosos e de melhor digestão que a farinha.”* Sobre outros produtos agrícolas e pecuários, também informa Gândavo: *“Há nesta terra muita cópia de leite de vacas, muito arroz, fava, feijões, muitos inhames e batatas, e outros legumes que fartam muito a terra. Há muita abundância de marisco e de peixe por toda esta costa; com estes mantimentos se sustentam os moradores do Brasil sem fazerem gastos nem diminuírem nada em suas fazendas.”* Além da caça, uma fonte de proteína bastante utilizada e praticada pelos portugueses, segundo Gândavo, a exemplo do que faziam os índios: *“Uma das cousas que sustenta e abasta muito os moradores desta terra do Brasil, é a muita caça que há nestes matos de muitos gêneros e de diversas maneiras...”*

Havia também, as frutas nativas domesticadas e plantadas nos pomares e até cultivadas em roças, como o abacaxi e o caju: *“Uma fruta se dá nesta terra do Brasil muito saborosa, e mais prezada de quantas há. Cria-se numa planta humilde junto do chão, a qual tem umas pencas como cardo, a fruta dela nasce como alcachofras e parecem naturalmente pinhas, e são do mesmo tamanho, chamam-lhes ananases, (...) e fazem todos tanto por esta fruta, que mandão plantar roças dela, como de cardais: a este nosso Reino trazem muitos destes ananases em conserva. Outra fruta se cria numas árvores grandes, estas se não plantam, nascem pelo mato muitas; esta fruta depois de*

*madura é muito amarela: são como pêras repinaldas compridas, chamam-lhes cajus, têm muito sumo, e cria-se na ponta desta fruta de fora um caroço como castanha, e nasce diante da mesma fruta (...).”*

E as frutas e hortaliças, nativas e exóticas, já eram bem conhecidas e exploradas de forma generalizada pelos portugueses e nativos: *“Outras muitas frutas há pelo mato dentro de diversas qualidades, e são tantas que já se acharão pela terra dentro algumas pessoas e sustentaram-se com elas muitos dias sem outro mantimento algum. Estas que aqui escrevo são as que os portugueses têm entre si em mais estima e as melhores da terra. Algumas frutas deste Reino se dão nestas partes, scilicet<sup>12</sup>, muitos melões, pepinos e figos de muitas castas, romãs, muitas parreiras que dão uvas duas, três vezes no ano, e tanto que umas se acabam, começam logo outras novamente. E desta maneira nunca está o Brasil sem frutas. De limões e laranjas há muita infinidade; dão-se muito na terra estas árvores de espinho e multiplicam mais que as outras.”*

Os índios não possuíam criação significativa de animais domésticos para a alimentação<sup>13</sup>. Relatos dos jesuítas mostram: os índios estavam em fase inicial de domesticação de algumas espécies faunísticas (patos, capivaras<sup>14</sup> e coatis), mesmo se possuíam um uso extremamente diversificado da avifauna, em particular com vistas à arte plumária. Os principais animais domésticos e de exploração pecuária dos brasileiros, até hoje, são todos importados: cães, gatos, galinhas, patos, gansos, bicho da seda, coelhos, bovinos, asininos e muares, cavalos, ovinos e caprinos. Os jesuítas tiveram um papel relevante na introdução dos cavalos e outros animais de transporte, criados e mantidos com todos os cuidados. As tradições lusitanas de montaria e no manejo dos cavalos deu origem a manifestações culturais nas festas promovidas nas aldeias, missões, povoados e engenhos. Além disso, o peixe era um alimento sagrado em todas as mesas na sexta-feira. Segundo Gândavo, *“Há muito pescado e também muito marisco, de se que se mantém os da terra e muita caça de mato e patos que criam os índios.”*<sup>15</sup> E esse pescado vai ser explorado constantemente, nos rios e oceano, a ponto de declinar dramaticamente na segunda metade de século XX, e sobretudo nos últimos anos, devido a pesca predatória. Nos lares e restaurantes, as diversas peixadas brasileiras reúnem, como numa sinfonia, elementos da biodiversidade americana, africana, asiática e europeia.

Nos dizeres do padre Manuel da Nóbrega, esta terra era sua empresa e seu santo ofício. Durante os séculos XVI e XVII, gerações de portugueses

continuaram vindo ao Brasil, casando-se por aqui e por aqui construindo sua vida. Apesar das dificuldades e do isolamento geográfico, adotavam com entusiasmo essa nova pátria tropical, como ilustra um comentário do frei Vicente do Salvador em sua “História do Brasil”: “... *digna é de todos os louvores à terra do Brasil, pois primeiramente pode sustentar-se com seus portos fechados sem socorro de outras terras: Senão pergunto eu; de Portugal vem farinha de trigo? a da terra basta. Vinho? de açúcar se faz mui suave, e para quem o quer rijo, com o deixar ferver dois dias embebida como de uvas. Azeite? faz-se de cocos de palmeiras. Pano? faz-se de algodão com menos trabalho do que lá se faz o de linho, e de lã; porque debaixo do algodoeiro o pode a fiandeira estar colhendo, e fiando, nem faltam tintas com que se tinja. Sal? cá se faz artificial e natural como agora dissemos. Ferro? muitas minas há dele, e em S. Vicente está um engenho onde se lavra finíssimo. Especiaria? há muitas espécies de pimenta e gengibre. Amêndoas? também se escusam com a castanha de caju etc. Se me disserem que não pode sustentar-se a terra, que não tem pão de trigo e vinho de uvas para as missas, concedo, pois este divino Sacramento é nosso verdadeiro sustento, mas para isto basta o que se dá no mesmo Brasil em S. Vicente e Campo de S. Paulo, como tenho dito no capítulo nono, e com isto está, que tem os portos abertos e grandes barras, e baías, por onde cada dia lhe entram navios carregados de trigo, vinho e outras ricas mercadorias, que deixam a troco das da terra”.*

Os relatos portugueses sobre a África, do mesmo período, são sóbrios e quase entristecidos. A China<sup>16</sup>, a Índia<sup>17</sup> e o Extremo Oriente, com sua riqueza e seu exotismo, suas especiarias, suas cidades, palácios e pedras preciosas, encantava e surpreendia, mas nada era comparável ao Brasil<sup>18</sup>. Mesmo limitados à fachada litorânea, tudo aqui era fabuloso: terras, ares, clima, plantas, animais, alimentos e toda a plenitude da biodiversidade tropical.

O padre jesuíta Rui Pereira, a 15 de Setembro de 1560, escreveu aos padres e irmãos da Companhia da Província de Portugal. Da Bahia, ele assim descreveu essa terra de oportunidades, o Brasil: “*E por amor de Cristo lhes peço que percam a má opinião que até aqui do Brasil tinham, porque, lhes falo verdade, se houvesse paraíso na terra, eu diria que agora o havia no Brasil. (...) saúde não há mais no mundo; ares frescos, terra alegre, não se viu outra; os movimentos eu os tenho por melhores, ao menos para mim, que os de lá e de verdade que nenhuma lembrança tenho deles para os desejar. Se tem em Portugal, cá há muitas e mui baratas – se tem carneiros, cá há tantos animais que caçam nos matos, e de tão boa carne, que me rio muito de Portugal em essa parte. Se tem vinho, há tantas águas que a olhos vistos me*

*acho melhor com elas que com os vinhos de lá; se tem pão, cá o tive eu por vezes e fresco, e comia antes do mantimento da terra que dele, e está claro ser mais sã a farinha da terra que o pão de lá: pois as frutas, coma quem quiser as de lá, das quais cá temos muitas, que eu com as de cá me quero. E além disto há cá cousas em tanta abundância, que, alem de se darem em todo o ano, dão-se tão facilmente que sem as plantarem que não há pobre que não seja farto com mui pouco trabalho. Pois se falarem de recreações, comparando as de cá com as de lá, não se podem comparar, e estas deixo eu para os cá quiserem vir a experimentar, finalmente, quanto ao de dentro e de fora não se pode viver senão no Brasil quem quiser viver no paraíso terreal; ao menos eu sou desta opinião. E quem não quiser crer, venha experimentar”<sup>19</sup>!*

Viajantes terão o sentimento de estarem usufruindo da vegetação tropical brasileira, extasiados diante de suas paisagens “naturais”, quando, na realidade, desfrutavam de uma paisagem artificializada, humanizada, criada pelo homem, a partir da introdução de animais e plantas exóticas. Um exemplo típico é o caso da narrativa do príncipe Maximiano de Wied Neuwied. Ele esteve no Brasil de 1815 a 1817, encantou-se especialmente com a vegetação brasileira e fez dela a seguinte descrição: “*O europeu, transplantado pela primeira vez para esse país equatorial, sente-se arrebatado pela beleza das produções naturais, e sobretudo pela abundância e riqueza da vegetação. As mais belas árvores crescem em todos os jardins; vêem-se aí mangueiras colossais (*Mangifera indica*, Linn.), que dão uma sombra densa e um excelente fruto, os coqueiros de estipe alto e esguio, as bananeiras (*Musa*) em cerradas touceiras (...) e grande número de outras espalhadas por jardins pertencentes à cidade. Esses soberbos vegetais tornam os passeios extremamente agradáveis; os bosques, que formam, oferecem à admiração dos estrangeiros...*”<sup>20</sup> Todos vegetais citados são exóticos mas já haviam sido incorporados de tal forma à paisagem que parecem compor, naturalmente, a identidade do Rio de Janeiro. E continua assim, até os dias de hoje.

### **3 – Os frutos do sucesso da nova biodiversidade**

A razão do sucesso dessas introduções transcontinentais de espécies vegetais foi de natureza ecológica. Eram novas terras, semeadas por novas espécies. Transportadas sem suas principais pragas e doenças, em geral na forma de frutas e sementes, essas novas culturas – em que pese sua baixa diversidade genética devido ao pequeno número de indivíduos na origem - vão crescer

melhor no Brasil, do que em suas terras africanas, asiáticas ou européias. Da mesma forma, o cacau, a borracha e o abacaxi, originários das Américas, terão um enorme e excelente desenvolvimento ao serem introduzidos na África, na Ásia e na Oceania (Havai), livres de grande parte das pragas e doenças que aqui os assolam.

Os portugueses vão promover o aumento da biodiversidade das terras brasileiras e a mudança dos hábitos alimentares e de vestuário, com a introdução de um grande número de espécies vegetais, em diversas regiões brasileiras, dentre as quais destacam-se: dendê, cana de açúcar, algodão<sup>21</sup>, manga, bananas<sup>22</sup>, carambola, melão, melancia, arroz, feijões, trigo, aveia, cevada, centeio, sorgo, uva, coco, figo, fruta-pão, jaca, laranjas, limão, limas, tamarindo, ameixas, tangerinas, café, trigo sarraceno, cravo, canela, pimenta, caqui, biribá, gengibre, romã, inhame, amoras, nozes, maçãs, pêras, pêssegos, sapotis, pinhas e graviolas, abacates... e uma infinidade de outras hortaliças, temperos, ervas medicinais e tubérculos.

Essas árvores e plantas exóticas integram hoje a paisagem rural, os jardins, as cadeias produtivas, a culinária e os hábitos alimentares nacionais, inclusive dos povos indígenas. Representam a base das maiores transformações espaciais dos ecossistemas originais. Muitas cidades e regiões econômicas brasileiras devem sua existência e opulência a essas culturas, introduzidas pelos portugueses. Poucos são os que se lembram ou conhecem sua origem. Esse migração genética ainda deverá ser mais estudada e analisada em pesquisas futuras, por seu significado econômico, social e, sobretudo, cultural.

Contudo, se os achados biológicos nesta terra, de uso imediato, foram menores, em número e qualidade, eles também enriqueceram a biodiversidade de outros continentes e revolucionaram a dieta alimentar dos portugueses, dos escravos africanos e de outros povos do planeta, inclusive da Europa. Portugueses e espanhóis vão levar aos outros continentes, plantas como o milho, a batata, o tomate, a mandioca, o ananás, as abóboras, o girassol, o cacau, o caju, o amendoim, o abacaxi e o tristemente famoso tabaco<sup>23</sup>. A batata mudou a alimentação dos europeus. Seu sucesso foi tamanho, a ponto de transformar completamente os hábitos alimentares, as práticas de estocagem etc., principalmente nos países da Europa do Norte<sup>24</sup>.

Os relatos dos jesuítas são circunstanciados e atestam dessa rápida e ampla introdução e troca de cultivos e animais, tanto entre brancos como entre indígenas, desse fluxo e refluxo de biodiversidade, com a paralela adoção e até

domesticação de algumas plantas nativas, em tempo muito reduzido, como no caso da erva mate (*Ilex paraguayensis*). E foi assim em grande parte do planeta, como fruto das navegações portuguesas, responsáveis pelo início do processo de globalização que hoje atinge seu ápice. Nenhum país pode considerar-se auto suficiente em recursos genéticos para a agricultura e alimentação, por maior que seja sua biodiversidade nativa.

#### **4 – A saga da *agrocultura* humanizada e globalizada**

Na pauta das exportações brasileiras, responsáveis pelos grandes excedentes comerciais, destacam-se essencialmente vegetais e animais de uma biodiversidade exótica. Todos foram introduzidos originalmente por portugueses ou pelo comércio que estabeleceram ou lhes sucedeu, verdadeiras rotas de aproximação de povos e culturas: açúcar, suco de laranja, café, carne bovina, carne de frango, carne suína e soja. Todos produtos agrícolas. Nenhum de nossas florestas. Todos produtos de áreas que, em geral, foram matas ou ainda são cerrados, pampas, pantanais e caatingas. A vocação florestal do Brasil ainda aguarda sua chance, depois da epopéia do pau brasil. Os ganhos de produção e produtividade têm sido enormes, resultam de uma grande profissionalização dos agricultores e da incorporação permanente de novas tecnologias geradas pela pesquisa agropecuária. A capacidade de produção de alimentos do país não precisa mais ser comprovada. Ela excede em cerca de quatro vezes as necessidades de cada habitante.

A redução das perdas no processo produtivo são constantes e em todas as cadeias de transformação e transporte de produtos agrícolas. Nas condições de competição atuais, perdas significativas são sinônimo de falência no agronegócio. Isso não evita desperdícios. Desde o século XVI, as Santas Casas de Misericórdia e outras obras da Igreja já empenhavam-se em evitar desperdícios e recuperar excedentes alimentares. Hoje, uma constelação de organizações não governamentais ampliaram as iniciativas capazes de valorizar todos os alimentos, reciclando, recuperando e dando um destino àquilo que seria destinado ao lixo.

Mas além da agricultura, existe uma verdadeira *agrocultura* no Brasil. A culinária dos povoadores portugueses e de outros povos aqui chegados também desenvolveu, ao longo de séculos, uma série de técnicas e soluções tecnológicas (desidratação, uso do álcool, do cozimento, do poder osmótico do sal e do açúcar) para a conservação de alimentos, principalmente frutas e proteínas, em ausência de refrigeração, como: o charque, a carne de sol, os

embutidos, as farinhas de milho e mandioca, as geleias e compotas, as goiabadas e bananadas, as cocadas e as paçocas, a batida e a rapadura, as conservas de frutas, os queijos regionais, as castanhas torradas e salgadas etc. Um maravilhoso mosaico multi-étnico, transcontinental e megadiverso do ponto de vista biológico está presente na tradicional culinária mineira, baiana, gaúcha, amazônica, paulista, matogrossense etc<sup>25</sup>.

A cozinha regional brasileira é ainda a que melhor valoriza a biodiversidade local, em suas canjicas, angus, caldeiradas, curaus, pamonhas doces e salgadas, paçocas, Maria Isabel, caldos, pudins de peixe, empadões, guisados, vatapás, bolos etc. Muitas de suas soluções e práticas alimentares locais acabam por conquistar outras regiões, como por exemplo, o caso do açaí da Amazônia, hoje integrado na dieta da “geração saúde” dos grandes centros urbanos das regiões sul e sudeste, a exemplo do que ocorreu com o guaraná e poderá vir ocorrer com o doce e o vinho de buriti. As mandiocas e os palmitos, por exemplo, dão origem a diversos pratos e sofisticadas receitas (tapiocas, maniçobas, pudins de peixe, tacacá...) conforme as regiões do país. Temperos dos mais diversos, condimentos e pimentas, colorantes como o urucum e tantos outros recursos vegetais (folhas de bananeira, folhas de mandioca etc.) são utilizados pelos artistas das culinárias regionais na composição de verdadeiras obras de arte gastronômicas. E os centros urbanos vão descobrindo novas e velhas iguarias como o butiá, o pequi, a guariroba, o bacuri, o barú e tantas outras.

Frente ao *fastfood*, à industrialização dos alimentos e à deseducação do paladar dos jovens e crianças, qual o poder de resistência e permanência do sincretismo culinário brasileiro? Nos centros urbanos, e mesmo nas áreas rurais, a dieta do brasileiro ainda é composta essencialmente de feijão com arroz, saladas, ovos, frango, macarrão, pão, biscoitos, carne bovina e de pequenos ruminantes, todos produtos de origem exótica, introduzidos pelos portugueses. Entre suas frutas mais consumidas estão as laranjas e as bananas, também introduzidas. Até a soja, originária da China, terminou hiperpresente em na alimentação do brasileiro. Poucos se dão conta. Derivados da soja integram a fabricação de produtos que vão desde o dentifrício até o chocolate, passando pelo óleo para fritura e saladas. A soja também garante a fração protéica das rações animais com que as vacas produzem mais leite, os porcos mais presunto, as galinhas mais ovos etc. Comer um sanduíche, como o misto quente, é comer soja.

É grande a responsabilidade das escolas formadoras de nutricionistas, de profissões ligadas à restaurantes e hotelaria, de organizações do terceiro setor, de movimentos sociais e até de agrônomos e pesquisadores na construção de novas criativas etapas para esse genial sincretismo culinário brasileiro e para sua agricultura. O futuro da *agrocultura* não pode estar determinado apenas por regras de mercado, de rentabilidade ou modismos consumistas. A *agrocultura* e a agricultura brasileira, com sabedoria, têm conciliado razoavelmente a preservação e o uso dos recursos genéticos locais e regionais, as plantas e animais exóticos que fazem a força das exportações e da segurança alimentar da nação, além de todos os ingredientes dessa enciclopédia mundial de biodiversidade que é a culinária nacional. Até quando?

---

<sup>1</sup> Agrônomo, mestre e doutor em ecologia, pesquisador da Embrapa Monitoramento por Satélite.

<sup>2</sup> Devido as migrações florísticas mencionadas e às condições climáticas a Região Neotropical estende-se da Patagônia argentina até o sul do México.

<sup>3</sup> Carlos Ferreira de Abreu Castro. Gestão Florestal no Brasil Colônia. Universidade de Brasília, Brasília, 2002.

<sup>4</sup> A política florestal da Coroa, marcada pela legislação estabelecido no Regimento do Pau Brasil, pelo papel das Câmaras municipais no controle das concessões de exploração e dos juizes de conservação permitiram a exploração sustentável das florestas, sem desmatamento, até 1875 quando entraram as anilinas no mercado e inviabilizaram comercialmente o pau-brasil.

<sup>5</sup> Somente entre 1985 e 1995, a floresta atlântica perdeu mais de um milhão de hectares, mais de 11% de seus remanescentes. Perdeu mais floresta em 10 anos do que toda a área explorada e/ou desmatada ao longo do período da Coroa portuguesa. De mais de 1,3 milhão de quilômetros quadrados originais, subsistem hoje apenas cerca de 8%.

<sup>6</sup> Terminaram por dormir no tapete. O capitão ordenou que se colocassem almofadas sob suas cabeças e cobrissem sua nudez com uma coberta. Dormiram profundamente até o dia seguinte.

<sup>7</sup> Pêro Vaz de Caminha. Carta a el-rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil. Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 1974.

<sup>8</sup> Evaristo Eduardo de Miranda. Natureza, Conservação e Cultura. Ensaio sobre as relações entre o homem e a natureza no Brasil. Metalivros, São Paulo, 2002.

<sup>9</sup> Azpilcueta Navarro et all. Cartas Avulsas (1550-1568). Itatiaia, Belo Horizonte, 1988.

<sup>10</sup> Gabriel Soares de Souza. Tratado descritivo do Brasil [1587]. EDUSP, São Paulo, 1981.

<sup>11</sup> Pero de Magalhães Gândavo. História da Província de Santa Cruz a que vulgarmente chamamos de Brasil [1576]. Academia Real de Ciências, Lisboa, 1858.

<sup>12</sup> Contração, significa no texto: vale dizer, isto é.

<sup>13</sup> Evaristo Eduardo de Miranda. O descobrimento da biodiversidade. A ecologia de índios, jesuítas e leigos no século XVI. Loyola, São Paulo, 2003.

---

<sup>14</sup> “capiyuára, isto é, ‘que pastam ervas’ (...) são próprios para se comer; domesticam-se e criam-se em casa como os cães: saem para pastar e voltam para casa por si mesmos.”

Assim, relata o padre Anchieta.

<sup>15</sup> Pe. Manuel da Nóbrega. Informação das Terras do Brasil [1549]. Cartas jesuíticas. Itatiaia, Belo Horizonte, 1988.

<sup>16</sup> Adriano de las Cortes s.j. Le voyage en Chine (1625). Chandeigne, Paris, 2001.

<sup>17</sup> Hugues Didier. Fantômes d’Islam & de Chine. Le voyage de Bento de Góis s.j. (1603-1607). Chandeigne, Paris, 2003.

<sup>18</sup> Traité de Luís Fróis, s.j. (1585) sur les contradictions de moeurs entre Européens et Japonais. Chandeigne, Paris, 1993.

<sup>19</sup> Azpilcueta Navarro s.j. et ali. Cartas Avulsas (1550-1568). Itatiaia, Belo Horizonte, 1988.

<sup>20</sup> Maximiano de Wied Neuwied. Viagem ao Brasil nos anos de 1815 a 1817. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1940.

<sup>21</sup> As variedades introduzidas substituíram progressivamente as locais, que chegavam a gerar expressivos excedentes, a ponto dos portugueses adquirirem algodão dos índios do Brasil para vendê-lo em Portugal.

<sup>22</sup> “Uma planta se dá também nesta Província, que foi da ilha de São Tomé, com a fruta da qual se ajudam muitas pessoas a sustentar na terra. Esta planta é mui tenra e não muito alta, não tem ramos senão umas folhas que serão seis ou sete palmos de comprido. A fruta dela se chama bananas. Parecem-se na feição com pepinos, e criam-se em cachos: alguns deles há tão grandes que tem de cento e cinqüenta bananas para cima, e muitas vezes é tamanho o peso dela que acontece quebrar a planta pelo meio. Como são de vez colhem estes cachos, e dali a alguns dias amadurecem. Depois de colhidos cortam esta planta porque não frutifica mais que a primeira vez: mas tornam logo a nascer dela uns filhos que brotam do mesmo pé, de se fazem outros semelhantes. Esta fruta é mui saborosa, e das boas, que há na terra” in “História da Província de Santa Cruz...” de Pero de Magalhães Gândavo (op. cit.)

<sup>23</sup> Países desenvolvidos e em desenvolvimento dependem de plantas e animais exóticos introduzidos como a batata, o tomate, o milho, o amendoim, o girassol, as abóboras, o cacau, a seringueira, o feijão (*Phaseolus*), a mandioca. Todas essas espécies, de origem americana, são intensivamente cultivadas em outras regiões do mundo, tendo inclusive levado à origem de centros secundários de diversidade genética em algumas delas, após sua introdução.

<sup>24</sup> A chegada na Europa, no final da década de 1840, de uma praga americana da batata (um fungo) foi tão devastadora que levou à morte por inanição de milhares de pessoas. Levou os irlandeses a migrarem em massa para os Estados Unidos. E, de alguma forma, foi por causa da América Latina, da batata e de suas pragas, que os Kennedys terminaram por governar, um dia, aquele país.

<sup>25</sup> Os pratos principais da cozinha goiana são um excelente exemplo desse casamento de biodiversidade nativa e exótica, fruto do gênio luso-brasileiro: arroz com pequi, biscoito de polvilho, caldo de piranha, carne ensopada com banana verde, feijão pagão, empadão goiano, pamonha cozida ou pamonhada, galinhada com guariroba, peixe na telha, bolinhos de arroz e refogado de mamão verde. Na sobremesa estão frutas como a macadela, o araçá, o bacuri, o jenipapo, a cagaita e o cajuí.