



Iguarias da floresta

Conservar a biodiversidade da Amazônia é essencial
para o futuro da gastronomia

Os frutos da pupunha ou pupunheira, uma palmeira importante
na alimentação de população da Amazônia, ainda exibem
tamanhos variados em diferentes partes da região



FOTO DE CHARLES CLEMENT

Antes do estabelecimento da agricultura como atividade econômica, muitas plantas das Américas já eram usadas e melhoradas aos poucos por povos antigos.

Alguns desses vegetais foram domesticados e são cultivados hoje, mas a maioria das espécies de plantas agrícolas veio de outros continentes. A imensa biodiversidade da Amazônia indica que muitas outras espécies da região poderiam ser aproveitadas na alimentação e na gastronomia, mas esse potencial vem se perdendo – e com ele iguarias e sabores desconhecidos – pelo processo contínuo de destruição da floresta.

Carlos Alberto Dória

*Instituto de Filosofia e Ciências Humanas,
Universidade Estadual de Campinas, e Centro de Cultura Culinária Camara Cascudo*
Ima Célia Guimarães Vieira
Museu Paraense Emílio Goeldi, Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação

Quando as motosserras ferem a madeira, muitos ecologistas gritam contra o fim da mata virgem. Mas a ‘mata virgem’ (floresta ‘primitiva’) não existe, e as evidências disso vêm de diversos estudos sobre atividades de antigas populações humanas antes do surgimento da agricultura, publicados justamente no momento em que *gourmands* do mundo inteiro dirigem olhos cobertos para produtos da floresta. Um deles, o chef espanhol Ferran Adrià, apontado como um dos melhores do mundo, já disse acreditar que o futuro da gastronomia está na China e na floresta amazônica.

Os dados já existiam, apurados por arqueólogos e antropólogos brasileiros, mas só mais recentemente o conceito de floresta ‘primitiva’ foi substituído por floresta ‘cultural ou manejada’, resultante do manejo humano milenar. Em outubro de 2009, foi lançado um número especial da revista científica *Current Anthropology*, intitulado ‘Repensando as origens da agricultura’, que descreve o mundo pré-agrícola, anterior à domesticação e ao cultivo de plantas em

larga escala, hábitos que – por volta de 10 mil anos antes do presente – impulsionaram a civilização.

Essa nova perspectiva é uma revolução intelectual, pois agora se admite que, antes da agricultura, existia algo que não era apenas caça, coleta e pesca, correspondentes à imagem idílica do paraíso em que era preciso apenas ‘colher’ o que a natureza oferecia.

Sofisticação cultural Estima-se que os humanos chegaram à Amazônia há mais de 13 mil anos. Como eles viviam? O antropólogo Carlos Fausto, do Museu Nacional, no livro *Os índios antes do Brasil*, já havia mostrado como eram falsas as ideias de que, além do império inca, não existia sofisticação cultural nas terras baixas da Amazônia. Aldeias cercadas, com até 5 mil pessoas, ligadas a outras por largas estradas; pomares onde se cultivava mandioca, pequi e outras plantas; lagos onde se criavam tartarugas: assim era a sociedade do alto rio Xingu há milênios, antes da existência dos atuais povos indígenas da região.

>>>



Sabe-se hoje, porém, que a domesticação das espécies vegetais nas Américas não teve apenas um centro de difusão. Tão cedo quanto no sudeste da Ásia, aqui também o homem já manipulava vegetais: o milho, várias abóboras, araruta, mandioca, inhame, amendoim, batata-doce, feijões. Isso entre 10 mil e 7 mil anos antes do presente, no planalto mexicano, no sudeste do Equador e em vários lugares da América do Sul.

Naturalistas renomados, contemporâneos do inglês Charles Darwin (1809-1882), achavam absurdo supor que povos primitivos praticassem a seleção artificial. Darwin, no entanto, concluiu que muitas espécies – como o arroz (na China), o milho (na América) e outras – só chegaram ao conhecimento moderno porque foram modificadas pela seleção artificial. Em geral, acredita-se que muitas populações das Américas Central e do Sul começaram a transformar e manter suas paisagens botânicas com fins alimentares há cerca de oito milênios.

A mandioca provavelmente foi domesticada no território entre Rondônia, Acre e Mato Grosso, há cerca de 5,5 mil anos. Apenas nessa região são encontrados vestígios da forma selvagem da planta. Outros estudos atribuem a difusão do milho pelo Brasil também a partir do Acre, levado pelos tupi-guaranis até o Sudeste e o Sul. Esse movimento deve ter se concluído entre os anos 1000 e 1500.

A produção de alimento, segundo a nova perspectiva arqueológica, não se restringe à capacidade de produzir e estocar excedentes. Ela considera o manejo dos ciclos reprodutivos das plantas em coevolução com os grupos humanos.

Talvez o achado mais importante, na Amazônia, seja a chamada terra preta arqueológica (TPA) ou ‘terra preta de índio’: um solo rico, criado pela ação de grupos humanos ancestrais que viveram na região amazônica (ver ‘Biocarvão: as terras pretas de índios e o sequestro de carbono’, em *CH* 281). Em processo não intencional, essas populações, ao redor de seus ajuntamentos, concentravam detritos, carcaças de animais e restos vegetais, o que tinha resultado semelhante ao de uma adubaçao. A Amazônia brasileira está repleta dessas manchas de ‘terra preta’, espalhadas pelo traçado de muitos rios. Sobre esses solos se desenvolveu uma forma peculiar de cultivo.

O arqueólogo Marcos Magalhães, do Museu Goeldi, confirma: “Além das evidências de que a área foi densamente povoada no passado, há evidências botânicas, como castanhais com espécimes alinhados, associados ao cacauí (*Theobroma speciosum*), nos quais as árvores mais antigas alcançam 500 anos de idade. O platô Aviso (na Floresta Nacional Saracá-Taquera, no Pará) tinha grande quantidade de árvores frutíferas (em especial pequiá, taperebá e abricó-de-macaco), que serviam de alimento para inúmeros animais de caça, principalmente na estação das chuvas, constituindo



O camu-camu, fruto amazônico rico em vitamina C que só recentemente se tornou mais conhecido fora da região, é um exemplo dos sabores ocultos da floresta que precisam ser conservados

importante reserva de recursos vegetais e proteína animal, de fácil acesso e controle”.

Início da domesticação Desde a seleção de variedades de mandioca, apenas adaptadas à ‘terra preta’, até a clara ‘melhoria’ de frutos – como os da pupunha, que têm apenas 1 g em populações silvestres (no Acre) e chegam a 70 g em plantas domesticadas sobre ‘terra preta’ –, há evidências de que as populações indígenas muito cedo se deram conta de que estavam cercadas de espécies úteis, de características muito variáveis, e começaram a selecionar as melhores entre elas.

No princípio, porém, a domesticação (trazer plantas para perto dos sítios habitados) não era intencional. Os grupos humanos apenas identificavam vegetais mais saborosos ou úteis, e sua propagação se dava pelo deserto de sementes – mas esses hábitos simples eram suficientes para induzir as mudanças morfológicas e genéticas que acabaram por diferenciar as populações vegetais silvestres das domesticadas.

Assim, não apenas foram selecionadas as melhores plantas de cada espécie, mas também, gradualmente,



ocorreu uma concentração em um número menor de espécies, sendo mantidas as que apresentavam maior potencial produtivo. Pode-se dizer que todas as plantas cultivadas atualmente foram domesticadas dessa maneira por povos antigos. Os humanos modernos, que vêm destruindo os habitats das espécies selvagens, acrescentaram bem poucas plantas à lista das domesticadas.

Na valoração da biodiversidade atual, da Amazônia e de outros biomas, é preciso considerar centenas de espécies úteis não domesticadas, pois muitas são endêmicas (exclusivas do Brasil), como algumas domesticadas (abacaxi, castanha-do-pará, mandioca, caju, carnaúba e outras). A tradição agrícola, porém, apesar da riqueza de espécies nativas úteis, gerou enorme dependência de poucas espécies, em especial exóticas, o que implica insegurança alimentar.

O papel da gastronomia A floresta amazônica é uma fonte importante de espécies de plantas úteis, como cacau, castanha-do-pará, guaraná, cupuaçu, pupunha etc. Cada produto conhecido hoje vem de determinada planta, mas na floresta existem outras espécies aproveitáveis. O cacau, por exemplo, é o fruto da espécie *Theobroma cacao*, e o cupuaçu é o da espécie *Theobroma grandiflorum*, mas há outras plantas desse mesmo gênero (*Theobroma*) espalhadas na mata. E são conhecidas 150 espécies de *Paullinia*, o gênero do guaraná.

A existência, na Amazônia, de parentes silvestres de muitas plantas cultivadas, e de variedades crioulas (produtos de seleção feita pelos agricultores de modo contínuo, por várias gerações), torna a região um importante centro de origem e diversidade de grande quantidade de vegetais apreciados por razões gastronômicas, como apontou Ferran Adrià. Esse conjunto de plantas é estratégico para o desenvolvimento futuro da alimentação humana.

As espécies selvagens são essenciais, e elas não sobreviverão se a devastação de amplos trechos de floresta continuar acontecendo, porque muitas dessas plantas estão restritas a áreas bem pequenas ou não têm características (de resistência, por exemplo) que assegurem sua permanência em áreas alteradas pela presença humana. Por isso, muitas precisam do socorro da gastronomia para sobreviver, pois sua utilidade não é conhecida – ao menos no momento – nesse âmbito.

Um exemplo é o pau-cravo (*Dicypellium caryophyllea*), intensamente explorado como ‘droga do sertão’ desde o século 16. Sua casca e suas inflorescências eram usadas como substitutos da canela e do cravo-da-índia. A derrubada das árvores para a extração da casca quase levou a espécie à extinção. Recentemente, o engenheiro florestal Rafael Salomão e o botânico Nélson Rosa, do Museu Goeldi, encontraram duas populações dessa espécie na região em que está sendo implantada a hidrelétrica de Belo Monte, em locais vulneráveis a ações humanas, indicando a necessidade de proteção imediata (ver ‘Pau-cravo: droga do sertão em risco de extinção’, em CH 289).

É preciso ter consciência de que a biodiversidade é um patrimônio universal, compartilhado por todos os humanos e relevante para variadas atividades. As áreas de proteção ambiental, as áreas indígenas, a agricultura (de pequena, média e grande escala), as populações ribeirinhas, as cidades e outras áreas urbanas dividem espaço e utilizam recursos da biodiversidade. O convívio entre a produção baseada nos recursos genéticos que compõem a biodiversidade e a proteção de recursos da fauna, da flora, da água e do solo é essencial para o futuro de todos.

Como os estudos vêm confirmado e os cientistas alertam – em artigos, debates, simpósios e iniciativas variadas sobre o tema, como, recentemente, no Festival Ver-o-Peso da Culinária Paraense –, o risco de perda dos benefícios potenciais dessa riqueza natural são cada vez mais altos. A exploração excessiva e não sustentável desses recursos pode reduzir o número de espécies, limitando sua utilização na gastronomia, e em outras atividades, em futuro próximo, o que torna os cozinheiros solidários com outros segmentos profissionais, em especial os cientistas, interessados na preservação. CH

CULINÁRIA E ECOLOGIA

Carlos A. Dória dedica-se à pesquisa histórico-sociológica sobre a culinária brasileira, focando em especial a biodiversidade do país e sua incidência sobre os hábitos alimentares regionais. Ima Célia G. Vieira atua na área de ecologia aplicada, com foco no estudo dos impactos da agricultura na biodiversidade da Amazônia e na ecologia e no manejo de florestas secundárias.

Sugestões para leitura

- BALÉE, W. ‘Indigenous history and Amazonian biodiversity’, em STEEN, H. K. e TUCKER, R. P. (Eds.), *Changing tropical forest: historical perspectives on today’s challenges in Central and South America*. Durham, Forest History Society, 1992.
- MAGALHÃES, M. P. 2007. ‘Evolução e seleção cultural na Amazônia neotropical’, em *Amazônia: Ciência & Desenvolvimento*, v. 3, nº 5, 2007.