

COLOMBO, A PIZZA E A BIODIVERSIDADE

RICARDO BONALUME NETO
Da Reportagem Local

A descoberta da América terminou em pizza. Os nativos americanos conheciam o tomate, mas não a farinha. Os europeus tinham o trigo, mas ainda não conheciam o molho al sugo. Mais do que massacrar índios, como enfatizam historiadores revisionistas, ou espalhar a fé cristã, como Colombo dizia, as viagens transatlânticas inauguradas em 1492 tiveram como consequência a unificação genética do planeta.

Os genes que cruzaram o mar nas duas direções modificaram o mundo tanto quanto a artilharia ou o modo de produção capitalista. O tomate pode ter dado à pizza napolitana a forma com a qual ela é conhecida hoje, mas a batata teve um papel fundamental na alimentação da população europeia em expansão. Existe até quem culpe o tubérculo pelas duas guerras mundiais. E o caso do historiador William McNeill, citado pela revista "U.S. News & World Report". O raciocínio é tortuoso: a batata era a dieta básica da força de trabalho alemã. A expansão dessa força de trabalho foi fundamental para o país virar uma grande potência, com os resultados conhecidos.

Outros genes tiveram um papel mais direto na história, aqueles que constituem os micróbios causadores de doenças. Não há dúvida do papel que doenças estranhas podem ter na dizimação de nativos não expostos a ela. Até hoje índios brasileiros sem contato prévio com os descendentes dos colonizadores podem morrer de refriado.

Há provas que algumas tribos nativas da América perderam até 90% de seus habitantes depois de contatadas pelos brancos e negros que vieram de Europa e África. A lista de doenças é extensa: não havia nem malária, nem varíola, nem tifo, nem sarampo, nem febre amarela. Nesse aspecto, sem dúvida o continente era o paraíso para os historiadores multiculturalistas críticos da "descoberta" gostam de descrever.

Um historiador das doenças, Alfred Crosby, autor de "The Columbian Exchange" ("O Intercâmbio de Colombo"), mostra o impacto que os genomas do Velho Mundo tiveram no Novo. Mas ele

também não escapa das críticas dos que vêm nos últimos quinhentos anos uma sucessão de estupros e chacinas. Crosby diz que os europeus não queriam que os ameríndios morressem. Eles seriam mais úteis como força de trabalho para os colonos. "Como escravos descartáveis", diz o coro dos críticos.

Seja qual for o grau de candura que se queira imprimir na análise dos processos históricos, o intercâmbio certamente alterou a biodiversidade do planeta. Não só pessoas colonizaram a América; fauna e flora vieram junto. Colombo e sucessores deram sua mãozinha na universalização da seleção natural darwiniana, o processo pelo qual as espécies vivas mais aptas sobrevivem em um dado ambiente e deixam descendência. Barreiras geográficas são um dos fatores que moldam a evolução das espécies. As caravelas quebraram uma das barreiras, e entre os que melhor aproveitaram estão os vírus e bactérias causadores de doenças.

"A genética das populações pode então ser vista como um ramo especializado da epidemiologia", disseram os pesquisadores George Williams e Randolph Nesse, defendendo uma maior atenção aos princípios da adaptação das espécies ao ambiente no estudo das doenças.

Homens e micróbios "co-evoluem". Há uma perene corrida armamentista entre parasita e seu hospedeiro, cada um adaptando armas bioquímicas complexas. O sistema imune, de defesa do organismo, foi evoluindo em resposta a ameaças de bactérias e vírus. A febre, por exemplo, é uma maneira de derrotar bactérias "cozinhando-as" em uma temperatura mais alta.

Há doenças que persistem em pequenas populações, mas há outras que precisam de um grande número de vítimas para se propagarem, causando epidemias. Os biólogos acreditam que várias delas surgem de micróbios existentes em animais domesticados (é possível que o próprio vírus da Aids tenha vindo de vírus semelhantes em macacos africanos). A população de micróbios europeus era mais variada, provavelmente porque havia maior gama de animais domésticos que serviram de reservatório para a evolução dos agentes patogênicos. Os europeus estavam portanto melhor equipados para a guerra bacteriológica. Tomaram então a América e colocaram tomate na pizza.

Reprodução/Folha Imagem

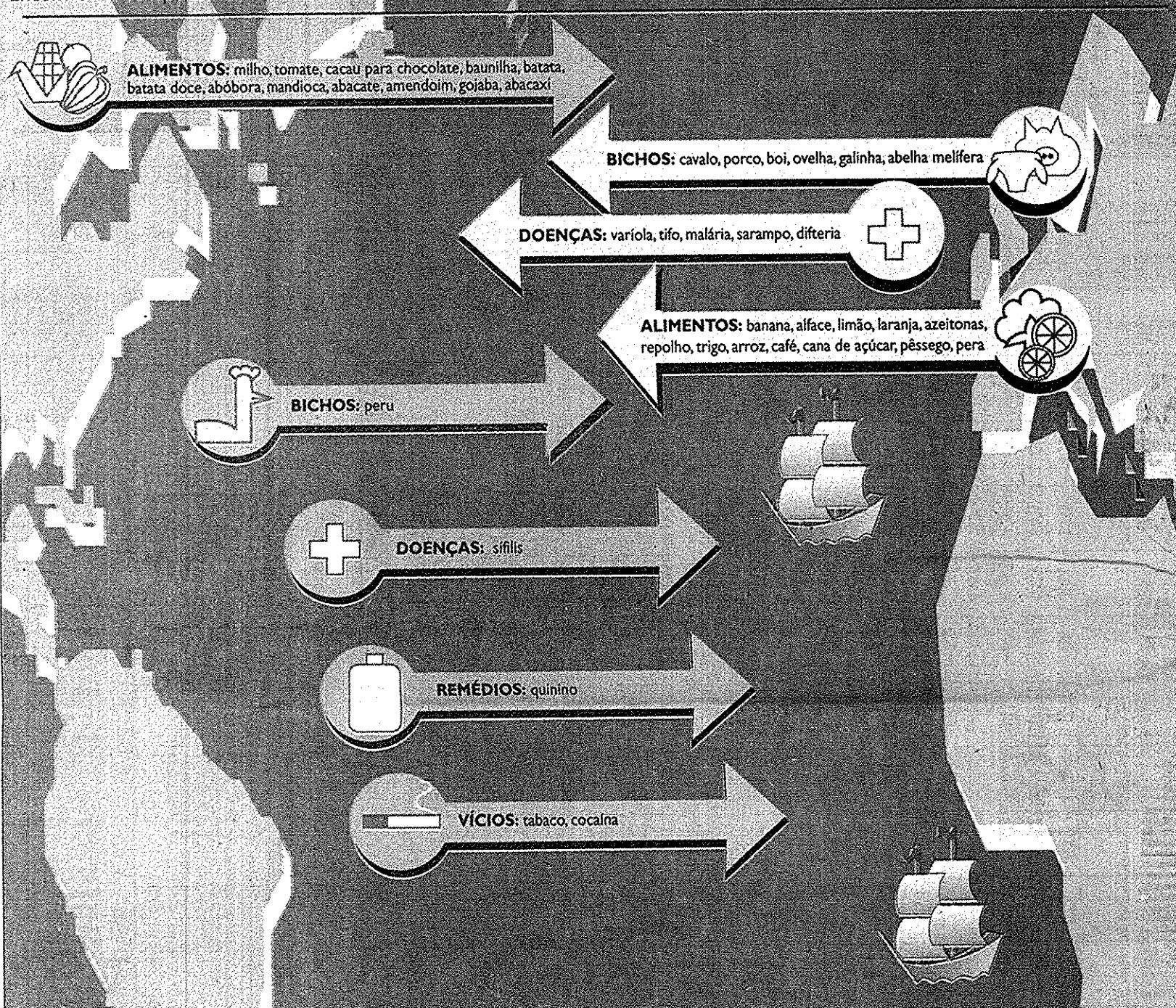


Um iroquês visto pelos primeiros colonizadores do Canadá

Editoria de Arte/Folha Imagem

TROCA-TROCA DE GENOMAS

Encontro de europeus e americanos fez a unificação genética do planeta



Quinino x Malária

Os europeus trouxeram os plasmódios, parasitas da malária, no sangue. Mosquitos americanos chuparam-nos e passaram a espalhar os parasitas. Na América surgiu a primeira droga eficaz contra a doença, o quinino, extraído da árvore peruana cinchona. Graças a cinchona peruana, os europeus puderam invadir e tomar a África protegidos da doença.

Batata e Milho X Banana e Cana

As plantas americanas batata e milho foram responsáveis pelo aumento das populações, respectivamente, de Europa e África. Do Velho Mundo vieram a banana, que virou produto de exportação de ditaduras da América Central e símbolo da América tropical, e a cana, cuja monocultura moldou civilizações no Caribe e Brasil.

Cavalos e porcos X Lhamas e vicunhas

Dois bichos mudaram a história das Américas. O porco devastou ecossistemas nativos e proporcionou comida fácil aos conquistadores. O cavalo — ou melhor, a cavalaria — ajudou a conquista pelos europeus e criou o modo de vida dos índios norte-americanos das pradarias. Lhamas e vicunhas não fizeram tanto sucesso na Europa.

Sífilis X outras doenças

Os americanos levaram a pior na guerra bacteriológica. Não tinham resistência contra varíola, malária, tifo, difteria e outras enfermidades do resto do mundo — até o resfriado comum podia matar nativos americanos do Alasca à Patagônia. Certas tribos perderam 90% da população. Sua única retribuição foi a sífilis, que causou epidemias mas não chegou a dizimar a Europa.



Índio iroquês vestido com roupas européias do século 18

América é avó da pasta napolitana

SILVIO LANCELOTTI

Da equipe de articulistas

O planeta deve à América pelo menos seis dos produtos culinários mais utilizados, atualmente, em todo o universo: o abacaxi, a batata, o feijão preto, o milho, o tomate e o chocolate. Todos eles encaminhados à Europa por Colombo ou pelos navegadores que sucederam a sua expedição.

O tomate, por exemplo, do inca "tomatl", viveu aventuras bem atribuladas. Crescia feito praga e a sua pujança entusiasmou Colombo. Na Espanha, todavia, o fruto não se desenvolveu tão rubro como na América. Por comê-lo ainda verde e, pior, com as folhas e os talos, muita gente da monarquia se intoxicou, a ponto de a coroa da Ibéria proibir o seu consumo. Só no final do século 16, transportado à Itália, mais exatamente a Nápoles, o tomate adquiriu a cor vermelha e a sumária que fariam dele o fundamento da cozinha italiana, parci-

ro compulsório do macarrão e habitual de várias pizzas da península.

O abacaxi, por sua vez, já era cultivado pelos incas peruanos nos entornos do ano 1000, conforme demonstram peças arqueológicas em barro, com o desenho da bromeliácea, datadas daqueles idos. Do sul do continente a fruta escalou o mapa na direção do Caribe e, em 1493, na ilha de Guadalupe, Colombo & Cia se locupletaram com a sua formidável suculência. Havia no local tantas amostras da maravilha que os nativos receberam os exploradores com verdadeiras coroas de abacaxi, várias e várias peças amarradas entre si, um sinal de boas-vindas e de paz.

Batatas bélicas

A batata, ao inverso do abacaxi, serviu de arma aos naturais de Cartagena, na costa da Colômbia, durante uma incursão dos corsários do inglês Sir Francis Drake, nos arredores de 1570. Um dos

imediatos de Drake, de nome Malcolm Marsh, se engraçou com uma garota local, batizada de Potati. O pai da moça exigiu que Marsh se casasse com ela. De madrugada, os britânicos decidiram escapular de Cartagena. Os selvagens correram atrás dos fugitivos. Sem bala ou flechas, desandaram a atirar no inimigo a sua preciosidade alimentar, tubérculos de casca levemente penuginosos.

Os navios de Drake se encheram de quilos da coisa — que resistiu, bravamente sem apodrecer, até o retorno da brigada à corte de Elizabeth 1ª. A rainha ofereceu um banquete aos navegadores. Do menu, fizeram parte, cozidos e assados, os tais tubérculos. Quando sua Majestade perguntou a Drake de que delícia se tratava, o capitão desferiu, entre gargalhadas: "Trata-se da paixão de Mr. Marsh, madame. Chama-se 'Potati'". Logo, de Potati o produto se transformou em "potato", o inglês para batata.

Produtos aparentemente origi-

nários do novo continente e típicos, como a banana e a cana-de-açúcar, cuja indústria chegou a moldar civilizações no Caribe e Brasil, foram importados do Velho Mundo.

Feijão e chocolate

Os homens de Colombo também travaram o primeiro contato da Terra supostamente civilizada com o feijão preto, o milho e o chocolate, iguarias que os astecas, inclusive, à sua moda, já industrializavam. Fermentado, o feijão servia como conservante das carnes secas ao sol e então acondicionadas em potes enormes de argila.

O milho virava farinha e de farinha se tornava pão e massa de tortas cerimoniais, recheadas com múltiplas pimentas. O chocolate, do asteca "chocolatl", funcionava como base de poções revigorantes. Colombo detestou o resultado mas carregou de retorno à Europa sacos e mais sacos das suas sementes torradas, na expectativa de substituir com elas o caríssimo café importado das Arábias.