

CLIO

REVISTA DE PESQUISA HISTÓRICA

ISSN 0102-9487

Concepção da capa:
Bartira Ferraz Barbosa

Foto da capa:
Lajota em cerâmica, com grafismo com melado (caldo de cana cozinhado), evocando africanos que viveram e trabalharam no Vale do Siriji. Obra em canabarro de Lorane Silvia Barreto. Foto Gustavo Maia. 2009.

CLIO. Revista de Pesquisa Histórica. n. 26-2, 2008/ Programa de Pós-graduação em História/ Universidade Federal de Pernambuco. Centro de Filosofia e Ciências Humanas; apresentação Christine Rufino Dabat. - Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2009.

Semestral
Inclui bibliografia.
ISSN 0102-9487 (broch.)

1. História – Brasil - Periódicos. 2. Sociedade açucareira -Periódicos. I.
Dabat, Christine Rufino.

94(81)
B981

CDU(2.ed.)
CDD(22.ed.)

UFPE
BC2009-084

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	7
CHRISTINE RUFINO DABAT	
 DOSSIÊ: SOCIEDADES AÇUCAREIRAS	
COMIDA, CULTURA E ENERGIA	13
SIDNEY W. MINTZ	
UM GÊNERO COLONIAL? CASAMENTO E CIDADANIA NAS ANTILHAS FRANCESAS (SÉCULOS XVII-XX)	37
MYRIAM COTTIAS	
SESMARIAS DO AÇÚCAR. SÍTIOS HISTÓRICOS	59
SOCORRO FERRAZ	
O ESTADO COLONIAL NA SOCIEDADE AÇUCAREIRA PERNAMBUCANA	79
VIRGÍNIA MARIA ALMOÊDO DE ASSIS	
CULTURAS DO AÇÚCAR EM PERNAMBUCO	95
SEVERINO VICENTE DA SILVA	
“SERTÃO DAS USINAS”: PAISAGEM CULTURAL CANAVIEIRA E VIOLÊNCIA PARADIGMÁTICA DO SISTEMA DE GRANDES PLANTAÇÕES ATRAVÉS DO FILME PERNAMBUCANO BAIXIO DAS BESTAS (2006)	111
CAIO AUGUSTO AMORIM MACIEL	

O SOCIÓLOGO, O VIAJANTE E O ROMANCISTA: TRÊS VISÕES CONTEMPORÂNEAS DO RECIFE 139

RÉGIS TETTAMANZI

GENETICISTAS DA GRAMÍNEA DOCE EM CAMPOS DECADENTES: VARIEDADES DE CANA-DE-AÇÚCAR, AGRÔNOMOS E PLANTADORES NA ABORDAGEM DA MODERNIZAÇÃO AGRÍCOLA (1930-1964) 161

THOMAS D. ROGERS

RESISTÊNCIA E REPRODUÇÃO CAMPONESA A PARTIR DA CONQUISTA DA TERRA NA REGIÃO CANAVIEIRA PERNAMBUCANA 189

MARCOS ANTONIO B. FIGUEIREDO

OS XUKURU E O “SUL”: MIGRAÇÕES E TRABALHO INDÍGENA NA LAVOURA CANAVIEIRA EM PERNAMBUCO E ALAGOAS 215

EDSON SILVA

O DECLÍNIO DAS LIGAS CAMPONESAS E A ASCENSÃO DOS SINDICATOS: AS ORGANIZAÇÕES DE TRABALHADORES RURAIS EM PERNAMBUCO NA SEGUNDA REPÚBLICA, 1955-1963 245

ANTHONY PEREIRA

TRABALHADORES E COMUNICAÇÃO: A ZONA DA MATA DE PERNAMBUCO 273

MARIA DO SOCORRO DE ABREU E LIMA

UMA “CAMINHADA PENOSA”: A EXTENSÃO DO DIREITO TRABALHISTA À ZONA CANAVIEIRA DE PERNAMBUCO 291

CHRISTINE RUFINO DABAT

ARTIGOS

HELDER CAMARA E OSCAR ROMERO. REFLEXÕES DE UM HISTORIADOR A RESPEITO DE DOIS ITINERÁRIOS PASTORAIS 321

RICHARD MARIN

ÁFRICA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA. IMBRICAÇÕES ENTRE HISTÓRIA, ENSINO E PATRIMÔNIO CULTURAL 341

ISABEL CRISTINA MARTINS GUILLEN

SIMILITUDES DAS MORFOLOGIAS ESPACIAIS ENTRE O URBANO E O RURAL COLONIAL BRASILEIRO	363
MÉRCIA CARRÉRA E LEANDRO SURYA	

RESENHAS

GOMES, EDVÂNIA TORRES AGUIAR. RECORTES DE PAISAGENS NA CIDADE DO RECIDE. UMA ABORDAGEM GEOGRÁFICA	375
---	-----

AURA GONZÁLEZ SERNA

ELLIOT, JOHN H. IMPÉRIOS DEL MUNDO ATLÁNTICO: ESPAÑA Y BRETAÑA EN AMÉRICA (1942-1830)	379
---	-----

GEORGE F. CABRAL DE SOUZA

APRESENTAÇÃO

Ilustrando quão importante é o papel do açúcar no desenho das sociedades modernas do Brasil, e mais amplamente, de todas as “terras de açúcar”, o presente número da *Clio* apresenta um dossiê bastante abrangente geográfica e tematicamente. A transdisciplinaridade se impõe na abordagem das sociedades açucareiras, na medida em que, no mundo moderno ocidental, o açúcar, uma das “substâncias duradouras”, nas palavras do Prof. Mintz, implica uma cadeia de produção e consumo envolvendo inúmeras dimensões, que podem ser melhor apreendidas com as ferramentas analíticas da história e suas disciplinas irmãs, antropologia, sociologia, geografia entre as mais presentes neste volume.

Os autores que contribuíram com o resultado de suas pesquisas e reflexões, exploraram âmbitos variados, incluindo questões dietéticas, energéticas no sentido mais amplo, jurídicas e culturais, além de contemplar a dinâmica de movimentos sociais, sejam eles históricos ou mais contemporâneos que colocam em evidência a condição dos atores principais desta saga, seja na origem de suas organizações de defesa modernas, seja nas dimensões que a abordagem indigenista ou agro-ecológica, mais atuais, propõem. A produção, geralmente privilegiada na literatura acadêmica sobre o assunto, aparece aqui em prismas singulares, agrônômicos, agro-ecológicos no sentido da resistência à monocultura, ou da dimensão das relações de trabalho e dinâmicas de luta dos atores sociais que são os trabalhadores rurais.

Assim, o Professor Sidney Mintz nos honra com um artigo que associa de forma desafiadora as relações mútuas de energia e cultura. Grande especialista da história do açúcar, ele traça paralelos entre períodos dos sistemas de alimentação mundial, antigamente autárquicos e hoje em dia cada vez mais integrados. Paralelos ousados são traçados com questões energéticas atuais, muito presentes no horizonte brasileiro, físico ou metafórico, que está ocupado maciçamente pela proposta do etanol, reputada progressista.

Vários artigos se dedicam às sociedades coloniais que nasceram como sociedades açucareiras, no Brasil, mas também no Caribe. Em um estudo usando o conceito de gênero para analisar as sociedades pós-abolição nas Antilhas francesas, Myriam Cottias debate a evolução das relações familiares examinando os efeitos desta transformação social sobre as relações de gênero no seio de uma sociedade que se estruturou sobre a hierarquia racial e a partição entre “Livres” e “Escravos”.

As sesmarias no Pernambuco do início da colonização também refletem, na fundação dos primeiros engenhos, o entrelaçamento das famílias dos primeiros proprietários. Socorro Ferraz estabelece a relação entre estes e a criação de vilas e povoados na Zona da Mata Sul de Pernambuco. No mesmo contexto pernambucano, Virgínia Almoêdo explora o processo de retomada, pela coroa portuguesa, dos poderes jurisdicionais – notadamente para a nomeação de cargos públicos da Justiça – originalmente doados aos capitães-donatários.

Vários artigos exploram a dimensão cultural, nas suas expressões, mas também nos usos e interpretações que lhes foram atribuídos. Assim, Severino Vicente revista conceitos sobre a cultura na região sacaricultora, defendendo a proposta de abandonar o exclusivismo da visão desta a partir da Casa Grande, e propondo explicações mais atentas às tensões das relações sociais existentes também nas expressões culturais.

A propósito de criação filmica, Caio Maciel interpreta as representações da paisagem canavieira procurando evidenciar como o espaço geográfico desta região adquire o significado cultural de síntese regional, exercício que o pesquisador já realizou a propósito do Sertão.

O olhar de três escritores franceses influentes, cujos escritos se escalonam ao longo do século XX, é analisado por Regis Tettamanzi. A respeito de Luc Durtain (viajante), Roger Bastide (sociólogo) e Jean-

Christophe Rufin (romancista que atuou como diplomata) o autor revela elementos comuns na visão que estes textos dão do Recife, capital açucareira, ao mesmo tempo em que evidencia as especificidades ligadas aos respectivos gêneros.

A ecologia ocupa os dois autores seguintes. O historiador Thomas Rogers descreve a história da mudança das variedades de cana-de-açúcar nos canaviais de Pernambuco, a emergência e profissionalização de um setor de cientistas e assessores agrônômicos. Ele revela também as reações dos plantadores pernambucanos a estas inovações. Enquanto que o sociólogo Marcos Figueiredo revela experiências em andamento de camponeses sem terra e trabalhadores rurais e urbanos da região canavieira pernambucana que se empenham em desenvolver uma ação social coletiva, se constituindo como “sujeitos da reforma agrária”. Contra o modelo do latifúndio monocultor, eles alcançam uma melhoria das condições de vida e da autoconfiança das famílias camponesas assentadas.

Nas memórias dos índios Xukuru, a migração para a Zona da Mata Sul de Pernambuco, chamada “o Sul”, foi causada pelas violências dos fazendeiros invasores das terras do antigo aldeamento de Cimbres. No artigo de Edson Silva, esta fase mais recente da secular desapropriação dos primeiros habitantes das terras de açúcar nordestinas é examinada no aspecto das vivências na migração para a zona canavieira onde estes trabalhadores se estabeleceram reinventando suas relações no mundo do açúcar.

A gênese dos movimentos reivindicativos dos trabalhadores rurais constitui o assunto analisado por Anthony Pereira, particularmente a ‘passagem’ das Ligas Camponesas para os sindicatos de trabalhadores rurais, realçando o papel do Estado neste processo. No mesmo âmbito, Socorro Abreu trata da comunicação sindical, durante o período da ditadura: programas de rádio, jornais, panfletos, encenações, etc. reforçaram o trabalho de formação, de divulgação ou de propaganda, fundamentais para a difusão da atuação destes órgãos de defesa dos trabalhadores rurais. Os ‘direitos’ constituem o elemento principal das temáticas assim divulgadas. A promulgação do Estatuto do Trabalhador Rural, em 1963, assim como a instalação de Juntas de Conciliação e Julgamento da 6ª Região do Tribunal Regional do Trabalho permitiram

aos assalariados rurais da zona canavieira fazer valer o aparato legal que finalmente os protegeu. O artigo seguinte, concluindo o dossiê “Sociedades Açucareiras”, traz dados extraídos dos arquivos do judiciário que fornecem um perfil das ações assim empreendidas.

O artigo de Richard Marin analisa as semelhanças e as diferenças entre as trajetórias pastorais dos prelados *Helder Câmara* e *Oscar Romero*. Expressões famosas da “Igreja dos pobres” no Brasil e em Salvador, os dois religiosos de destaque tiveram itinerários pessoais influenciados pelo contexto da renovação da igreja católica, proposta pelo Concílio Vaticano II.

Isabel Guillen, por sua vez, propõe-se a discutir as implicações do ensino de História da África, nos diversos níveis educacionais, nas políticas afirmativas para afro-descendentes, na definição de identidades e na memória social, principalmente na memória da escravidão. Seu objetivo é discutir a importância do estudo da história da África e da cultura afro-descendente para a consolidação da cidadania e para a definição dos patrimônios culturais no Brasil.

O último artigo desta *Clio* versa sobre as relações de organização espacial urbana e rural, representada pela vila de Olinda e por uma fazenda beneditina, ambas localizadas na Capitania de Pernambuco, considerando a estrutura social e de poder vigente, isto é, a Igreja, o poder do Estado e o povo. Para tanto, Mércia Carrera e Leandro Surya levam também em consideração dados arqueológicos.

Aura González Serna apresenta o livro de Edvânia Torres Aguiar Gomes. *Recortes de Paisagens na Cidade do Recife. Uma Abordagem Geográfica*. A obra se propõe a uma leitura de eixos escolhidos no tecido urbano, usando do conceito de paisagem em diversas definições, numa perspectiva sócio-ambiental.

Agradecimentos são devidos a todos os autores que participaram generosamente com seus escritos. Ademais, este número da *Clio* contou com a colaboração dos colegas Thomas Rogers e Bartira Ferraz Barbosa, esta última tendo concebido a capa. Agradeço à artista plástica Lorane Silva Barreto e ao fotógrafo Gustavo Maia, que cederam respectivamente a obra e a fotografia da lajota. Esta peça remete duplamente ao assunto aqui focado, pela técnica ‘canabarro’ utilizada pela artista e pela escolha da temática: o desenho é feito com caldo de cana e o traçado

APRESENTAÇÃO

lembra trabalhadores africanos deportados para, precisamente, produzir açúcar.

Para a revisão final das traduções sou muito grata pela ajuda de alunos do Departamento de História da UFPE: Mateus Samico Simon, Michel Gomes da Rocha e, sobretudo, José Marcelo Marques Ferreira Filho, que contribuiu também para a edição final dos textos aqui apresentados. A equipe da Editora Universitária da UFPE mostrou, como sempre, muita perícia e empenho na publicação da revista.

Christine Rufino Dabat

COMIDA, CULTURA E ENERGIA¹

SIDNEY W. MINTZ²

Universidade Johns Hopkins (EUA)

Resumo: As interpretações de um sistema alimentar mundial devem levar em consideração sua emergência inicial há, pelo menos, cinco séculos, assim como as relações mútuas de energia e cultura no seu subsequente crescimento e complexidade mutante. Neste artigo, um esboço dos estágios históricos da alimentação mundial antecede um contraste entre um passado de sistemas de alimentação amplamente autárquicos e os atuais, quando a produção e o consumo geralmente aparecem independentes um do outro. O artigo conclui com uma discussão a respeito da energia no mundo e oferece algumas predições (AD 2005), que foram confirmadas desde então por eventos globais.

Palavras-chave: Comida; cultura; globalização; combustíveis fósseis globais.

Abstract: Interpretations of a world food system must take into account its initial emergence at least five centuries ago, and the interplay of energy and culture in its subsequent growth and changing complexity. In this paper a rough sketch of world food-historical stages precedes a contrast between a past of largely self-contained food systems and those today, when production and consumption often appear independent of one another. The paper concludes with a discussion of world energy, and offers some predictions (AD 2005), which have since been confirmed by global events.

Keywords: Food; culture; globalization; energy; global fossil fuels.

Gostaria de considerar aqui alguns dos meios pelos quais o processo de globalização coloca em evidência o papel da cultura e o da energia, na modelagem dos sistemas de alimentação. Em sociedade, a comida é um veículo, culturalmente marcado, de significação simbólica. Tão prosaica, no dia a dia, e, no entanto, tão vital, a alimentação está entre os mais poderosos índices sociais de diferenciação e identidade. Com certeza, é o caso das sociedades que antecederam a ascensão da economia alimentar mundial, e ainda o é hoje. Donde a atual standardização e produção em massa de alimentos em escala mundial, e as pressões associadas para disseminar estas comidas para todos os cantos do globo, em modos impessoais, tornados rotineiros, podem facilmente ser lidas como ataques perigosos, sejam eles intencionais ou não, contra a diversidade local e cultural.

Dado o fato que as comidas devem ser produzidas, processadas e distribuídas, a energia entra também em qualquer concepção da globalização. O uso de energia é um coeficiente de nível tecnológico; ao mesmo tempo, é uma expressão dos valores econômicos e culturais dos produtores e consumidores. Mudanças dramáticas na produção e no transporte dos alimentos sensibilizaram estudiosos dos sistemas de alimentação para o papel crucial da energia. Eles nos dizem, por exemplo, que a média de quilometragem que o alimento percorre atualmente entre o produtor e o consumidor continua a crescer. Seja isto sociologia para leigos ou não, tais números evidenciam tendências importantes. Nos Estados Unidos, diz-se que a *média* de distância que tais alimentos percorrem dentro da sociedade – sem levar em consideração neste cálculo todas as importações de comidas estrangeiras – está atualmente por volta de 1500 milhas. A energia, e em particular os combustíveis fósseis, enquanto fonte de energia, entram nestes cálculos de viagem da comida e, da mesma forma ou ainda mais, nos custos em energia para a produção da mesma. Uma fração decrescente da população mundial dá conta, hoje em dia, de uma fração cada vez maior da produção global total de alimentos, em parte porque o esforço humano foi substituído por outra energia. Quando os combustíveis fósseis tomam o lugar do trabalho humano e animal, cultura e energia entrecruzam-se.

É com a história que qualquer diálogo a respeito da globalização da comida deveria começar. Acho bem-vinda a oportunidade de escrever

sobre isto sem ter que me justificar, o que nem sempre é o caso quando me dirijo a meus colegas antropólogos. Os processos que sustentam o crescimento da globalização da alimentação, ao longo do tempo, foram múltiplos e se entrecruzaram. Visto globalmente, cada época nesta história não apenas sucedeu ao que antecedeu, como acrescentou e se enxertou nela. A acumulação e, em seguida, a difusão de diversos traços dos sistemas alimentares foram irregulares, mas ocorreram quase continuamente. Até mesmo durante tempos de guerra e instabilidade, mudanças nos sistemas alimentares desdobraram-se sem parar; e o que continuou a ocorrer estava sempre construído, em alguma medida, sobre o que já havia acontecido.

Existem muitas tentativas para delinear de que maneira períodos relacionados à comida adotaram formas características durante o processo de globalização. Minha proposta preliminar é curta, elaborada em torno daquilo que penso a respeito de vários episódios decisivos – na ausência de um melhor termo – na história da alimentação. A meu ver, cada um destes representa um período que, às vezes, pode ser subdividido em várias partes. Mas, em vez de começar com a domesticação das plantas e dos animais, ou mesmo muito mais cedo com o controle do fogo, quero iniciar com a descoberta do Novo Mundo e suas consequências globais de longo prazo.

O historiador Alfred Crosby, à procura por um termo abrangente o bastante para incluir ao mesmo tempo a troca de plantas, animais e doenças entre os Velho e Novo Mundos após 1492, cunhou a expressão “*Columbian Exchange*”,³ que poderia ser traduzida por troca Colombiana. Esta foi seguramente o evento singular mais importante da globalização alimentar na história do mundo. Enquanto a significação mais ampla da troca colombiana seja familiar a todos, e embora venha a me referir a ela mais tarde, quero logo notar algumas de suas importantes consequências.

Há um desejo compreensível, quando falamos da troca colombiana, de fazer a crônica, de significação dramática, a respeito da divulgação, aceitação e reinterpretação culinária ou “indigenização” de batatas, milho, tomates, amendoim, mandioca; um vasto elenco de frutas tais como abacaxi ou papaia; legumes como pimentas doces e fortes; e feijões entre os quais feijão-de-lima (*Phaseolus lunatus*), vagem (*Phaseolus vulgaris*)

e o feijão vermelho, sobre toda a superfície do globo. Com certeza, é uma saga interessante. Mas, a rápida implantação no Novo Mundo de porcos, gado e aves domésticas oriundos do Velho Mundo teve pelo menos a mesma importância. Com o passar do tempo, o que um hino famoso dos Estados Unidos chama “*ondas âmbar de grãos*”,⁴ tornou-se mares de soja. Nos primórdios desta saga, o Brasil e a Argentina juntaram-se aos Estados Unidos – deixando os produtores norte-americanos muito contrariados – para enviar grandes quantidades destes grãos asiáticos à Ásia, explorando as reservas de terra e água do Novo Mundo a fim de satisfazer a ânsia do continente asiático por porcos e galeto alimentados com soja. Naturalmente, estes são desdobramentos *recentes*; mas eles começaram com a chegada ao Novo Mundo de animais para consumo oriundos do Velho Mundo, e posteriormente, a conversão de uma antiga fonte asiática de proteína vegetal para humanos, no principal alimento destes mesmos animais. A Troca Colombiana, deste modo, é subjacente ao que a segue; seu caráter original embasa as grandes mudanças dos séculos posteriores.

O episódio seguinte, posterior à troca colombiana, foi o início dos setores de plantação nas Américas tropicais, começando já nos primeiros decênios do século XVI. O açúcar produzido a partir de cana-de-açúcar oriunda do Velho Mundo e plantada em Hispaniola (hoje República Dominicana e Haiti), foi provavelmente enviado para Cadiz, pela primeira vez, em 1516. A partir destes primórdios, uma vasta economia de plantação cresceu nas ilhas do Caribe e no litoral vizinho do continente, onde floresceu de maneira variável por séculos. Na sua maior extensão, ela se espalhava desde a costa pacífica do Peru e a costa atlântica do Brasil, até a Louisiana no norte. Limitadas inicialmente ao açúcar, essas plantações foram uma precoce consequência importante da modelagem dos primeiros impérios planetários – isto é, *transoceânicos*. Esses impérios foram marcados pela primeira divisão do trabalho global e a primeira oportunidade de abastecimento básico do mundo branco por uma força de trabalho que era quase toda não-branca. As consequências foram, ao mesmo tempo, complexas e duradouras. Defendi que o maior motor demográfico para a escravidão no mundo foram as plantações de cana-de-açúcar no Novo Mundo. A escravidão no Novo Mundo durou quase quatro séculos e envolveu pelo menos onze milhões de escravos,

sem contar seus descendentes. Se fosse tentar escrever aqui, seriamente, sobre o *episódio* da plantação e descrever sua magnitude e eventual repertório de safras, não teria tempo para mencionar outra coisa.

Do meu ponto de vista, outro tal episódio, que tem tanto a ver com sinais econômicos e políticos que são emitidos, quanto com a comida mesma, ocorreria na metade do século XIX. Este episódio se desdobrou no Reino Unido, séculos após o começo das plantações. Foi quando as Leis do Trigo (*Corn Laws*), que protegiam a agricultura metropolitana britânica, foram abolidas (1846), ao mesmo tempo em que os plantadores das Índias Ocidentais Britânicas estavam sendo privados de seu acesso preferencial aos consumidores britânicos de açúcar, melão e rum. O mercado mundial estava mudando, e por isto, os *loci* das plantações proliferavam, aparecendo através da Ásia e do Oceano Índico. Isto foi também mais ou menos na mesma época em que a beterraba sacarina tornou-se comercialmente lucrativa. Nota-se que o produto extraído da beterraba sacarina e da cana-de-açúcar é exatamente a mesma coisa quimicamente e na perspectiva do consumidor. Pela primeira vez, fora produzido um produto agrícola de zona temperada, literalmente idêntico ao seu antecessor tropical. O início de uma mudança irrevogável nas relações entre as metrópoles e as colônias.

Este mesmo século XIX, naturalmente, testemunhou muitos outros episódios deste tipo, alguns muito maiores do que a alimentação, e alguns conectados a ela. Foi um século de migrações em escala mundial. Entre 1800 e 1900, estima-se que por volta de cem milhões de pessoas, das quais a metade branca e a outra metade não-branca, atravessaram os oceanos para trabalhar em outras terras. Seus destinos internacionais variaram quase que completamente. (Parte substancial do tráfico de escravos está envolvida; a escravidão durou até 1865 nos Estados Unidos, 1886 em Cuba e 1888 no Brasil). O destino desta enorme população de imigrantes no século XIX, da qual os escravizados faziam parte, era previsível em virtude, por assim dizer, de sua compleição; as implicações mais amplas deste fluxo dividido de força de trabalho devem ainda ser plenamente analisadas.

Começando no último quarto do século XIX e continuando de maneira desigual até o início da Crise Mundial (1929-40), iniciou-se a criação daquilo que Friedmann e McMichael⁵ descreveram como o

“*regime colonial de colonos.*”²⁶ (Utilizo aqui sua terminologia.) Este primeiro regime significava a organização de uma enorme expansão ultramar da produção de trigo (e numa menor medida, embora de forma importante, de carne) dentro da rede global de interdependência. Desta vez, a produção aconteceu não nos trópicos ou na área sub-tropical, como no caso das plantações, mas sobretudo em países temperados e ex-colônias de povoamento europeu fora da própria Europa – o que Crosby chamou de “*neo-Europas*” – como a Argentina, Austrália, Nova Zelândia, Canadá, Chile e até mesmo os Estados Unidos. Em cada lugar onde este regime cresceu, ele confiscou terras, madeira, água e outros recursos (então designados habitualmente como “*recursos ociosos*”) que pertenciam aos povos nativos. Ele se impôs sobre economias indígenas que entraram em colapso, e destruíram culturas indígenas. Alguns dos consumidores das grandes quantidades de trigo e carne viviam nos países produtores. Com o passar do tempo, e em crescente expansão, eles seriam encontrados em outras regiões coloniais; mas estes consumidores viviam, sobretudo, nas terras da Europa que havia iniciado esta produção ultramarina. Escutamos falar hoje daquilo que diziam ter acontecido durante estes cerca de 75 anos; afirmou-se que foi uma era de atividade de mercado livre, no qual os campos de oportunidade estariam iguados, e os lucros para as metrópoles estavam crescendo. Mas foi uma era que terminou em guerra, em breve seguida por crise.

Esta Crise foi seguida por um segundo conflito global do qual, entre os países capitalistas industrializados, os Estados Unidos emergiram como os mais ilesos e os mais fortes. A economia do pós-guerra, que eles desenvolveram então usando de sua riqueza em recursos humanos e materiais, levou ao crescimento do que Friedmann (1993) chamou de segundo regime alimentar, consecutivo ao primeiro, o regime colonial de colonos. Este regime é difícil de caracterizar em poucas palavras, mas acompanhando Friedmann, menciono três traços principais. O Estado envolveu-se profundamente na regulação da produção doméstica de alimentos empreendida para a exportação; ele organizou esta produção por meio de restrições ao comércio que eram solidamente protecionistas e mercantilistas em escala nacional; e estes passos fizeram com que os Estados Unidos se tornassem um exportador global de alimentos no período pós-guerra. Deste modo, os Estados Unidos passaram de maneira

fácil das medidas originais do Presidente Roosevelt de apoio à economia rural americana, quando estava ainda sofrendo da Crise, para a ajuda externa em grande escala, em primeiro lugar para os Estados europeus no pós-guerra e depois para um sistema efetivo e lucrativo de providenciar escoamento para enormes excedentes agrícolas subsidiados. O setor agrário de muitos países foi vulnerável às exportações de alimentos dos Estados Unidos, na época, porque estas exportações eram subsidiadas, e podiam suplantar a produção alimentícia local. Friedmann escreve que era uma época em que a “*integração transnacional dos setores de agro-alimentação*” avançava depressa:

“A agricultura se tornou industrializada e os produtos agrícolas passaram de bens de consumo final a matéria prima para a manufatura de alimentos altamente processados e com valor acrescido....

Quando isto aconteceu, cada produto agrícola tornou-se em princípio substituível, não apenas por produtos de agricultores em outros lugares, mas também completamente por outros produtos. Houve uma mudança de um mercado mundial em que a Europa importava produtos básicos tradicionais para a dieta como o trigo, a carne e produtos lácteos, para um setor transnacional de alimentos e produtos agrícolas no qual corporações procuravam, cada vez mais globalmente, matérias primas e mercados”.⁷

Este regime alimentar fora constituído a partir dos ricos recursos em terra, água e combustíveis fósseis que os Estados Unidos possuíam, e a partir da produção de alimentos baratos – porque produzidos em massa e subsidiados – tanto para consumidores americanos quanto estrangeiros.

É este segundo regime que está atualmente se expandindo e mudando, e isto acontece sob várias pressões. Lang e Heasman o chamam de “*paradigma produtivista*”, referindo-se particularmente à “*industrialização da comida ao longo dos últimos 200 anos e os concomitantes avanços nas tecnologias químicas, de transporte e agrícolas*”.⁸ Os autores sugerem que este “*paradigma*” ultrapassou seu tempo de utilidade para a América de hoje em dia, e profetizam que será suplantado no decorrer do próximo meio-século por um dos seguintes paradigmas. Eles os chamam de paradigmas “*integradores*

da vida e das ciências” e paradigma “*ecologicamente integrado*”. Seria violentar sua discussão acerca destas alternativas dizer simplesmente que, segundo eles, um é orientado para a saúde, para o indivíduo e o meio ambiente, incluindo participação ampla do público no processo de tomada de decisão, pelos governos e cidadãos, a respeito de políticas de alimentação; enquanto o outro paradigma se baseia mais sobre decisões de política científica tomadas por corporações, e tem um viés marcado no sentido da eficiência na produção e distribuição definida pelo mercado, em vez de propensa a computar os resultados sociais de tal eficiência, e, portanto menos dirigida a preocupações quanto ao meio ambiente e à saúde preventiva individual. Os autores perguntam então se o próximo meio-século será consagrado a uma luta aberta entre estas alternativas rivais, em vez da vitória de um dos paradigmas, não deixando assim dúvida alguma quanto à razão pela qual intitularam seu livro *Guerras dos Alimentos*.⁹

Nos presentes comentários, designei por “*episódios*” alguns pontos que escolhi, ao mesmo tempo em que eu estabelecia o campo de terminologia de outros autores para aqueles pontos que eles definiam. Meu objetivo era de enumerar aqui alguns pontos de convergência no passado quanto a um conjunto de forças – tecnológicas, econômicas, políticas ou militares – que conseguiu efetuar mudanças em larga escala na maneira como a alimentação mundial estava sendo providenciada: onde, por quem, de que modo e a que preço. Não demorei muito a pensar sobre quais nomes deveriam servir para designá-los.

A globalização, portanto, é um processo longitudinal, que pode ser melhor entendido inicialmente na dimensão histórica, e que começou há pelo menos 500 anos – alguns poderiam argumentar que foi muito mais cedo – e está ainda em andamento. Pelo que entendi a respeito até agora, a globalização da comida foi um processo irregular e assimétrico. Não é irreversível; e seguramente não foi benéfica para todos – seja de uma perspectiva ambiental, de saúde ou social.

A história pode não se repetir; mas processos históricos podem revelar continuidades, às vezes, mesmo delineando o modo como as mesmas forças econômicas e políticas foram capazes de estruturar eventos diferentes de maneiras homólogas. Sugerir, num trabalho recente,¹⁰ por exemplo, que, apesar das diferenças no tempo, lugar e

tipo de comida, encontram-se importantes semelhanças nas histórias do chá no Reino Unido e da Coca-Cola no Sul dos Estados Unidos. O Reino Unido, na metade do século XIX e o Sul dos Estados Unidos nos primeiros decênios do século XX, passaram por mudanças similares nas relações entre agricultura e indústria. Em ambos os casos, o alcoolismo apareceu como uma ameaça à industrialização exitosa. Em ambos os casos – embora com quase um século de distância – campanhas em favor da abstinência foram montadas por eclesiásticos promovendo o chá e a Coca-Cola; e ambas bebidas, contendo muito açúcar e cafeína, conseguiram entregar com sucesso proletários a suas máquinas, sóbrios feito juizes, a cada segunda feira pela manhã. Bebidas contendo drogas leves e promovendo a abstinência do álcool não solucionaram, de modo algum, o problema do alcoolismo. Mas elas constituíram uma ajuda, sem dúvida. Não é preciso acrescentar que elas providenciaram lucros realmente grandes para os Quakers de um lado, e os batistas do outro, que as mascateavam. Ofereço esta exposição sucinta e metódica apenas para exemplificar a idéia mais ampla que quero evocar.

A história pode nos ajudar a discernir tais paralelos, e leva pelo menos alguns de nós a se perguntar se há fatores causais similares em ação. Ambos os lados de meu exemplo miniatura se desdobraram em tempos diferentes, mas parecem ter em comum traços marcados quanto aos processos em jogo. Daí eu os chamar, nesta comparação, de “*pertencendo ao mesmo estágio*” (systadial), em vez de sincrônicos. Acho que é útil, quando possível, fazer comparações sistemáticas e procurar padrões históricos de mudança em larga escala, quando é possível detectá-los na história mundial da alimentação.

Certamente, uma das impressões duradouras que se adquire ao efetuar leituras sérias sobre a história da alimentação é que poderosas forças de mudança, algumas naturais ou ambientais, mas muitas outras de um tipo econômico ou político, erodiram os velhos e maciços costumes de alimentação. As consequências quanto à dieta da troca colombiana, quando comidas como batatas e pimentas chegaram à Europa, e outras tais como o trigo, uva e azeitonas chegaram à América do Velho Mundo, junto com animais domésticos; os efeitos a longo prazo sobre os costumes no mundo da produção em regime de plantação de mercadorias como o açúcar, melão, rum, chocolate e café; a maior disponibilidade de

trigo e carne após o estabelecimento do regime colonial de colonos; o posterior aumento no comércio global em itens como carne de boi em conserva, margarina feita com óleo e leite condensado adocicado, que seriam depois seguidos pela produção em massa de comidas com valor acrescido no segundo regime – estas pulsações de um sistema mundial de alimentação, cada vez mais extenso, levaram alguns a pensar que o nome designando o que estava acontecendo seria progresso, talvez até mesmo progresso irreversível. Certamente, o que pode ser observado é mudança, muitas vezes mudança orientada. Mas, por mais poderosa e penetrante que tenha sido, não foi de modo algum inevitável, nem poderia se garantir que fosse benigna.

Gostaria agora de me voltar para a cultura. Confesso que me sinto mais à vontade ao escrever a seu respeito. Quando estava preparando esses comentários, fui levado a perguntar a mim mesmo qual o assunto, no meu próprio aprendizado a respeito da comida, mais me preocupava. Dei-me conta de que, muitas vezes, fui atraído por uma ocorrência comum na história da alimentação: quando uma comida substitui outra ou a vem complementar. Tais ocorrências são interessantes, entre outras coisas, porque elas se confrontam quase sempre com um contexto de conservadorismo alimentar. Sugeri em outro escrito¹¹ que isto é um enigma de peso para os estudiosos da alimentação: como é possível que as mesmas pessoas que se agarram com força a alguns traços de sua dieta, ao mesmo tempo, renunciam rapidamente e mesmo com prazer a outros traços?

É uma pergunta séria. Penso que os avós dos jovens trabalhadores americanos – jovens que podem hoje em dia distinguir atum cru do salmão cru pelo gosto e textura – teriam provavelmente sido enojados pela idéia de que seus netos colocariam pedaços de peixe cru na boca. Testemunhei esta mudança, o antes e o depois, na segunda metade de minha vida. Lembro claramente meus colegas militares, durante a Segunda Guerra Mundial, declarando que os japoneses deviam ser sub-humanos porque eles comiam peixe cru. Quando lembrava a eles que nós americanos, comemos corriqueiramente mexilhões e ostras, respondiam-me simplesmente que aquilo era “*diferente*”.

A divulgação das pimentas, pimenta ardida, na Índia, Sichuan e no Oeste e Norte da África produziu outros casos de mudança rápida. Um

dos mais impressionantes exemplos da sedução da pimenta encontra-se nos próprios Estados Unidos, onde, há apenas uns decênios, comer chili era considerado um sinal seguro de estrangeirice e provavelmente de estatuto de classe inferior – embora o molho Tabasco fosse considerado uma fraqueza regional perdoável, em certos círculos. Nestes casos, como na divulgação da sacarose, do chá, do café, do chocolate e mesmo do álcool destilado ainda mais cedo, é importante ter em mente que, enquanto tais mudanças estão claramente associadas aos prazeres e benefícios subjetivos que um alimento novo pode providenciar ao indivíduo, essas novas comidas adquirem seu impulso inicial por conta de forças socio-econômicas e políticas verdadeiramente poderosas que funcionam atrás destas.

Mudanças na alimentação e no paladar são mudanças na cultura, e quero examinar este conceito de maneira um pouco mais detalhada. Cultura é um termo que os antropólogos nos Estados Unidos tratavam antigamente como sendo seu. Estudos antropológicos sobre a alimentação e sistemas de alimentação são bem antigos. Enquanto antropólogo, quando falo de cultura, quero também sublinhar seu próprio aspecto diacrônico. Nas palavras de A.L. Kroeber,¹² “*um fato cultural é sempre um fato histórico; e seu significado mais imediato, e geralmente o mais completo que ele pode atingir, é histórico.*” Em grupos de nossa espécie humana, ao longo do tempo, cada sistema cultural, inclusive o sub-sistema da alimentação, tem sido histórico, um produto feito pelos homens.

Mesmo antes da existência da antropologia profissional, antropólogos contribuíram significativamente para o estudo das relações entre comida e ritual, ou comida e estrutura social. Eles faziam estudos a respeito da pesca, caça, respinga, horticultura e pastoreio, particularmente a respeito de sociedades do tipo antigamente chamadas de “*primitivas*”. A maioria das sociedades que eles estudavam eram muito pequenas, em número e área. Suas economias eram geralmente (embora não totalmente) autárquicas, e amplamente explicáveis em termos de si próprias.

Deste modo, quando antropólogos estudaram inicialmente a produção de comida, sua distribuição e consumo, eles encaravam estes como parte integral da ordem econômica e política de pequenos sistemas completos – *A Economia dos Primitivos da Polinésia* de Firth, sobre as

peças de Tikopia,¹³ seria um exemplo. Desde o início, antropólogos estudaram a diversidade de comidas e da organização de sua produção, da mesma forma que eles faziam para o caráter específico de tal sistema de alimentação. Comida – como a vestimenta, ou ainda os cuidados com o corpo, ou linguagem – marcou de maneira enfática as diferenças entre os grupos humanos. Sabemos que os membros de diferentes grupos tomavam estas diferenças de maneira muito séria. O fato das pessoas estarem dispostas a morrer pelas comidas que elas consideram sagradas – como na Espanha da Inquisição ou na Revolta dos Cipaios – é lendária.

No entanto, há muita evidência também que as pessoas podem mudar suas comidas, bem como a organização econômica que as produziram. Um exemplo notável é oferecido pelos povos indígenas na América do Norte, nas pradarias e bosques, que se tornaram cavaleiros caçando os bisões. Eles abandonaram a agricultura e a vida em aldeias sedentárias para uma vida de mobilidade, práticas carnívoras e combate nas Grandes Planícies, pontuada pelas jactâncias de contagem de golpes por guerreiros a cavalo, a dança dos espíritos e a procura da visão. Suas casas eram doravante feitas de couro, em vez de barro e madeira; seus arcos para a caça se tornaram mais curtos, e lanças foram acrescentadas a seu armamento; as cerâmicas declinaram e acabaram por desaparecer; e as relações de gênero se transformaram num sentido negativo. O conjunto do sistema alimentar foi refeito para estes povos das Planícies: milho, feijão e abóbora foram quase completamente suplantados por carne de bisão, verde e seca, e a agricultura substituída pela caça.

Menos radical, contudo mais comum, é o caso de várias culturas que podem ser apontadas como tendo mudado radicalmente *algumas* partes de seu comportamento em relação à comida, enquanto mantinham fielmente a maior parte do resto. Esta associação estreita de conservadorismo cultural e abertura à mudança, numa esfera íntima da vida, é uma questão cultural, uma daquelas que, na minha opinião, os antropólogos ainda não responderam adequadamente, embora eles possam ter contribuído de algum modo para sua compreensão. É também o tipo de pergunta que se torna mais premente na medida em que a globalização da comida avança.

Muitas sugestões de que forças específicas estão agindo aparecem em contribuições precoces para o estudo da alimentação e mudança social, tais como o trabalho pioneiro de Richards *Terra, Trabalho e Regime Alimentar na Rodésia do Norte (Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia)*. Obras mais recentes – como *Comida, Gênero e Pobreza nos Andes Equatoriais (Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes)* de Weismantel, ou *O Cardápio do Migrante (The Migrant's Table)* de Ray, ou ainda, de um ponto de vista diferente, *Feijão e Pânicos Alimentícios (French Beans and Food Scares)* de Freidberg – nos dizem muito mais. Artigos na coleção organizada por Carola Lentz, *Mudanças nos Hábitos Alimentares (Changing Food Habits)*, e na obra organizada por Helen Macbeth, *Preferências Alimentares e Gosto (Food Preferences and Taste)*, são exemplares no que diz respeito à sensibilidade aos fatores relevantes na mudança seletiva.

A complexidade da mudança é capturada pela descrição feita por McDanaugh¹⁴ da inovação no consumo de búfalo entre os Tharu do Nepal, por exemplo. Antigamente declarada tabu de acordo com divisões de casta, a carne de búfalo agora está se tornando uma parte corriqueira da dieta dos Tharu, embora ainda não de forma pública. Enquanto homens jovens têm a oportunidade de provar a carne de búfalo quando trabalham fora de suas comunidades, ao mesmo tempo em que a segurança econômica aumenta, e enquanto o poder da hierarquia regional de casta está declinando, a proibição começara a perder seu poder. Os Tharu ainda mantêm com cuidado as distinções sociais em público, colocando-os simbolicamente acima das castas mais baixas, e em relação às castas superiores. Mas a carne de búfalo é comida pelas castas inferiores a eles e, por conseguinte, comê-la constitui um caso provocativo. Para os Tharu, comer búfalo significa parecer estar se movendo para baixo. Mover para cima, para os Tharu – o que é chamado “sanskritização” – implicaria comer menos carne, não mais. Ao mesmo tempo, os Tharu continuam a considerar o ato de comer *boi* como completamente fora de questão, de tal modo que a mudança atualmente em curso não é fruto do acaso, nem indiscriminada. Em vez disto, o comportamento alimentar dos Tharu se transforma de acordo com mudanças sociais e econômicas maiores, às quais eles são submetidos enquanto comunidade de casta ou “étnica”.

O estudo de Mary Weismantel sobre os índios de Zumbagua, nas terras altas do Equador, oferece um caso diferente. No período pós-conquista, cevada e favas foram adotadas por este povo dos Andes, complementando suas batatas tradicionais, e a papa de cevada tornou-se uma das mais importantes comidas – aliás, um dos alimentos pelos quais eles se identificam. Na era moderna, particularmente assim que sua agricultura de subsistência entrou em declínio, os Zumbagueños regeram suas preferências alimentícias de acordo com maneiras ditadas primeiramente, mas não apenas, por considerações econômicas. Weismantel expõe que o porquinho da Índia, *cuy*, é uma comida nativa importante: é o alimento típico para uma festa oferecida a seu compadre, isto é, parente cerimonial. A autora cita um ditado local: “*Porque temos cuyes? Porque temos compadres.*” Hoje em dia, no entanto, as pessoas ricas e brancas da cidade podem ser mais importantes como compadres que seus vizinhos índios. Mas não se pode servir cevada e *cuy* a compadres brancos; é preciso oferecer-lhes galeto e arroz, produtos que precisam ser comprados. Como Weismantel explica, “... *já que a agricultura muda, a definição de um compadre desejável muda. As novas relações com compadres brancos... tornam as atividades de subsistência até mesmo menos importantes*”.¹⁵ E na medida em que a produção de subsistência declina e os homens viajam mais para as cidades para procurar trabalho, a comida é cada vez mais comprada e cada vez menos é produzida localmente.

Estes casos privilegiam a significação das forças econômicas, que são, muitas vezes, os principais motores na transformação dos costumes alimentares, porque em primeiro lugar eles moldam novamente as condições da produção da comida. Mas são fatores culturais que informam e modificam as maneiras como fatores econômicos se realizam. De que maneira a coação e retro-informação cultural operam para produzir resultados peculiares numa sociedade em transformação é um problema básico para a antropologia da alimentação.

Condições econômicas, prescrições religiosas, tempo disponível para a preparação da comida, diferenças de gênero, publicidade, emulação, a pressão dos pares – os fatores que entram nas decisões que nós chamamos simplesmente de “*escolha de comida*” parecem sem fim, e não os entendemos ainda plenamente. No entanto, o que os estudos

me sugerem é que análises das mudanças nos hábitos alimentares estão enriquecidas quando se leva cuidadosamente em consideração os traços de estabilidade do sistema alimentar, tais como o sistema de posse da terra e a divisão sexual do trabalho tradicional, que lhe fornecem o pano de fundo. É comum enfatizar o caráter fluido da vida moderna, e, sem dúvida, a mudança está em toda parte. Sociologicamente, é importante que uma ampla parte da população da China – cem milhões de pessoas, isto é, mais do que toda a força de trabalho dos Estados Unidos – tornou-se urbana e migrante, indo de cidade em cidade para buscar trabalho. Por qualquer parâmetro, é uma quantidade muito grande de pessoas de passagem que comem quando, o que e aonde podem. No entanto, ao compreender os sistemas e costumes alimentares da China deve ser pelo menos igualmente importante que mais do que 1,2 bilhão neste país – mais ou menos outros cem milhões – ainda vivem vidas num mundo rural, principalmente agrário. Se formos julgar as consequências disto, por exemplo, McDonalds para a China, então, observar quantas pessoas permanecem onde estão por enquanto, permite-nos olhar com mais calma os comportamentos daqueles que se deslocam. Eu diria mais ou menos a mesma coisa para a Índia – provavelmente mais ainda, de fato, porque a descentração dos setores rurais na China ultrapassou até agora a situação indiana.

Portanto, mudança, sim – e numa escala global. Mas será que isto significou o fim da cultura, ou dos determinantes do comportamento que as palavras antigamente pretendiam descrever? Duvido. A fluidez da cultura não altera, por exemplo, o fato de que, pouco importando a velocidade das mudanças mundiais, a aquisição da linguagem pelos jovens permanece um longo processo que deve ser empreendido individualmente por cada uma das crianças do mundo. A maioria delas ainda cresce em famílias e aprendem as línguas nas suas comunidades – isto, apesar de todo o sofrimento do mundo, bem como apesar de sua globalização. Nós, humanos, não emergimos como insetos completamente desenvolvidos, saindo de suas crisálides. A cultura adere aos seres humanos porque eles vivem socialmente, em grupos; estes grupos fabricam e validam a cultura. As pessoas vivem ainda em grupos, e socializam seus filhos neles.

Finalmente, volto-me para o assunto da energia. Fui fascinado por muito tempo por este momento na história da ciência quando à caloria

foi dada uma nova concretude enquanto medida de calor – ao mesmo tempo, na forma digamos produzida pelo esforço humano no trabalho manual, e na forma de comida, em termos de seu conteúdo calórico. Quando Lavoisier proclamou que “*La vie est une fonction chimique*,”¹⁶ ele abriu a porta para um sentido totalmente reformulado de como o mundo funcionava. Aquilo que havia sido simplesmente aproximado nas relações entre as pessoas que trabalhavam e a comida que elas comiam ou podiam comprar, tornou-se muito mais preciso. Colocar o assunto deste modo deixa naturalmente de lado muitas outras questões a respeito da comida, como vitaminas, a institucionalização das comidas na sociedade ao longo do tempo, e o papel do paladar na dieta. No entanto, deixa muito claro que, através da ciência, equivalências emergem de categorias de informação aparentemente incomensuráveis, e estas equivalências nos ajudam a ver melhor o que acontece nos sistemas alimentares. Por exemplo, se nos for dito que um acre de cana-de-açúcar produz oito milhões de calorias, mas são precisos 135 acres para conseguir o mesmo total de calorias com gado bovino, é um dado que, se não faz outra coisa, pelo menos nos faz pensar. Isto nos permite apreender com maior segurança a significação de saber que é preciso 40 calorias de combustível fóssil para produzir uma caloria de proteína bovina.

Não existe uma maneira útil de falar dos mercados mundiais da alimentação sem falar de energia. A *globalização* da comida até agora, pelo menos a partir das plantações canavieiras pioneiras no Caribe no século XVI até a época presente, apoiou-se em ampla medida num uso pródigo e na sistemática sub-avaliação da terra, da água, da floresta, dos minérios e dos combustíveis fósseis, recursos que se situam geralmente fora da Europa, em regiões que foram sucessivamente integradas dentro da rede global durante os últimos cinco séculos.

Mas, não me dei conta, quando escrevi estas notas, o quanto apropriadas em termos de tempo elas se tornariam, particularmente no que diz respeito aos combustíveis. Naturalmente, as pessoas têm falado do fim dos combustíveis fósseis, da mesma forma que tem falado, digamos, da superpopulação, por longo tempo. Mas agora, parece que há muito menos tempo para fazermos brincadeiras a respeito.

Entre os números e dados que os especialistas citam a propósito do abastecimento em combustível, um cálculo se sobressai na minha

mente. Trata-se do trabalho do geólogo M. King Hubbert, que dirigiu a pesquisa da Shell Oil. Foi conhecida como a Curva de Hubbert.¹⁷ No ano de 1949, Hubbert avançou a predição sobre as reservas de petróleo dos Estados Unidos, e ele as organizou numa curva do sino. Ele estava interessado no ano de pique, após o qual a produção supostamente não atingiria mais o nível que havia alcançado. Ele pensava que, para os Estados Unidos, isto aconteceria por volta de 1970. E foi o que ocorreu. Mas, ninguém prestou atenção até a crise da OPEC, em 1973. Nesta altura, os Estados Unidos estavam importando um terço de seu combustível fóssil, e a produção norte-americana não podia mais afetar o preço mundial de modo algum – *ao menos não através do mercado*. Teve várias predições, desde a morte de Hubbert, sobre o abastecimento em petróleo não refinado, prolongando seus cálculos. Alguns dizem que o abastecimento global atingirá em breve o seu pique; outros dizem que já o fez. De fato, isto não faz muita diferença. Aqueles entre nós que se recusam a ver qualquer relação entre a aventura americana no Oriente Médio e petróleo podem continuar a fazer pouco dos teóricos da conspiração. Mas não há qualquer conspiração quanto ao encolhimento do abastecimento em combustível fóssil.

De acordo com isto, parece apropriado pensar a respeito de, pelo menos, algumas conseqüências de um período longo durante o qual os custos do combustível fóssil aumentarão, no começo de maneira acentuada. Algumas pessoas podem esperar que o preço do combustível fóssil diminua novamente. Não acredito nisso. Se o preço do combustível não diminui, então podemos rapidamente testemunhar o abandono relutante da maioria dos traços quixotescos do globalismo alimentar. O rabanete produzido no Vale das Salinas na Califórnia se tornará mais raro nos pratos de salada dos restaurantes no Hotel Hilton em lugares como a Tailândia, acredito. Mas os efeitos a longo prazo sobre o sistema alimentar mundial das reservas declinantes de combustível fóssil serão enormes, mesmo que não seja fácil adivinhar quais traços deste sistema desaparecerão em primeiro lugar.

No seu esplêndido pequeno manual a respeito de energia, Pimentel e Pimentel¹⁸ mostram o quanto é importante para nossos estudiosos da alimentação entender de energia, porque isto tem a ver não apenas com que comida o mundo produz, e qual o preço em termos de energia

dessa produção, mas também quais comidas o mundo foi convidado, convencido, obrigado, persuadido por corrupção e coagido a consumir – novamente, seu custo em termos de energia permanece geralmente não especificado. Receber o lembrete do fato bastante deprimente de que os homens não podem produzir energia, apenas convertê-la, e depois decidir de seu uso na produção de nosso sustento, é um exercício que abre os olhos. A significação da fotossíntese para o repertório da alimentação humana é o lugar onde se deve começar. Os Pimentels apontam para o fato de que apenas 0,01% da energia solar disponível é de fato captada pelas plantas do mundo e convertida em biomassa. Desta pequena fração, apenas outra pequena fração resulta em planta comestível; e desta planta comestível, como sabem, uma grande parte está destinada hoje em dia à alimentação animal, de tal modo que nós humanos possamos comer os animais.

É deste modo que a principal fonte de proteína da Ásia foi milagrosamente transformada, pelas maravilhas da biotecnologia moderna, no melhor tipo de alimentação para animais. Basta passar uma hora no supermercado, lendo os rótulos dos alimentos embalados, para constatar o quão importante os grãos maravilhosos se tornaram – embora não da maneira como poderíamos ter esperado, visto sua história anterior. Para colher os benefícios de sua promessa nutracêutica, lecitina, óleo e sobretudo alimentação para animais, grandes áreas das florestas tropicais brasileiras e do Meio-Oeste americano têm sido aradas. Agora, o próprio grão renasceu sob a forma de algum tipo de Godzilla verde, uma safra asiática antiga surgiu da conjunção da ciência ocidental e costumes alimentares ocidentais. Neste caso, pressões culturais e econômicas se fundiram para serem os missionários da orientação carnívora do Ocidente e depois para mascatear esta orientação no mundo inteiro. Acho que pelo menos algumas das implicações em termos de uso de energia deste grande empreendimento são bastante claras. Um projeto a longo prazo e assíduo para converter a Ásia a um regime rico em proteínas animais, parecido com o ocidental, revelar-se-á desastroso para o meio ambiente e a saúde globais. Mas este projeto avança ajudado pela reputação geralmente excelente da soja como alimento saudável e como uma resposta à fome. Não acho que o fato de que muitos asiáticos estejam procurando um

regime alimentar parecido com o nosso – até mesmo sem o encorajamento ocidental – justifica nossos duros esforços para vender-lhes esta idéia.

Aqui, nos Estados Unidos, Pimentel e seus colegas, tendo previsto amplas mudanças durante o próximo meio-século, poderiam contar entre estas mudanças um claro abandono do consumo de carne e a adoção de proteínas vegetais. Sou um pouco cético frente a seu otimismo a este respeito, mas não posso descartá-lo de todo. Observando friamente, enquanto acho difícil acreditar que, nos Estados Unidos, as pessoas ingerirão com prazer tantas calorias em tofu quanto elas o fazem atualmente com hambúrgers, tenho que contemporizar pelo que está acontecendo com o sushi, a pimenta, o iogurte e muitos outros alimentos no país durante o último meio-século. E, embora não esteja proclamado em nossos jornais, reconheço que os hambúrgers, servidos nas forças armadas e nos programas de merenda escolar nos Estados Unidos, atualmente contêm até 40% de proteína de soja. Continuo a pensar que uma mudança maciça nos Estados Unidos no sentido de abandonar a carne é pouco provável, embora reconheça, ao mesmo tempo, que pressões econômicas causadas pelo rápido declínio nas disponibilidades de terra agricultável, água, floresta e combustível fóssil podem, sem dúvida, trazer mudanças substanciais na sua esteira, algumas destas positivas.

No seu livro *A longa emergência*¹⁹ (*The Long Emergency*), James Kunstler argumenta deixando o leitor inquieto que *nada* aparecerá para substituir os combustíveis fósseis num futuro próximo, ou nunca – donde o título de seu livro. Embora este fosse altamente imaginativo, suas opiniões quanto ao papel histórico dos combustíveis fósseis para a criação do mundo moderno, sua alimentação e sua população atual, me parecem convincentes. Se ele estiver certo, podemos antecipar uma luta daqueles que sentem que *devem* guardar o que têm. A meu ver, os Estados nacionais mais poderosos não aceitarão, de livre e espontânea vontade, diminuir seu nível de vida - medido, entre outras coisas, por hambúrgers. Neste caso, a economia alimentar global se contrairá provavelmente, mas de maneira recalcitrante e imperfeita, e aqui estão algumas hipóteses sobre a forma desta contração.

O primeiro corte será efetuado entre o que constitui alimento e o que não o é. Esta última categoria vai ganhar. As pessoas viverão sem morangos fora de estação. O segundo corte, dentro dos alimentos, será

entre os não-perecíveis e os perecíveis. Os primeiros ganharão. As pessoas serão obrigadas a renunciar aos morangos frescos, antes de ter que deixar os damascos secos. O terceiro corte será entre os alimentos principais, como os cereais e os legumes, e outros alimentos menos básicos. E os alimentos principais ganharão. Comidas menos importantes, inclusive aquelas étnicas exóticas deixarão espaço para feijões e cevada (a não ser que estes sejam apenas itens étnico-exóticos). São categorias vastas e rascunhadas; mas, acho que minhas suposições são óbvias o bastante para provocar, pelo menos, uma reflexão. Os preços dos alimentos aumentarão; todos eles. (Naturalmente, todos os preços de alimentos vêm crescendo, mas como costumava-se dizer na minha infância: “*você ainda não viu nada!*”). Embora não haja uma corrida para tofu e suco de cenoura, acho que, até mesmo nos países desenvolvidos, o consumo de legumes aumentará, e o consumo de proteína animal, particularmente do peixe e carne vermelha, cairá. Mas, inútil dizer, tal dureza não será suportada igualmente por todos.

Desconfio que, em certas classes da Europa e América, haverá uma concentração familiar – com mais avós e netos morando no equivalente do que eram as casas para duas famílias, nos anos 1930, na América do Norte. Kunstler, por falar nisto, pensa que a crise a longo prazo dos combustíveis acabará com o suburbio norte-americano, que ele vislumbra como sendo nossas futuras favelas. De qualquer modo, calor e frio adquirirão novas – ou melhor dizer, velhas – significações, com referência a quem vive com quem; como se define a privacidade; e em que espaço os jovens vão aprender a se tornarem adultos. Dai segue que podem também mudar, talvez numa direção “*mais tradicional*”, quem cozinha regularmente e para quem, e quem come junto regularmente.

Quanto à rivalidade que Lang e Heasman vislumbram entre duas alternativas para o sistema de alimentação dos EUA, um que seja mais harmonizado com considerações ambientais e energéticas, e o outro modelado pelas intenções das grandes corporações, se Kunstler estiver com a razão, a sanção pode demorar muito menos do que os autores pensam. Se, como penso eu, o capitalismo mundial apostou seu futuro na absorção gradual da força de trabalho disponível na China, Índia e Rússia (e, numa medida menor, na África e América Latina) enquanto proletariados industriais – como produtores e consumidores dentro

da economia global – então, o mundo tornar-se-á mais quente, mais rápido. Mas, nem Kunstler, nem outra pessoa pode nos dizer agora se a crescente raridade dos combustíveis fósseis infligirá cortes nos sistemas de produção e distribuição dos alimentos dentro de um ano, de cinco ou dez.

Se mudanças do tipo que Kunstler prevê acontecerem de fato, acho que terá muito mais comida feita em casa. Os restaurantes de alto padrão terão dificuldades; inovações consumidoras usando muita energia como os fornos micro-ondas e os de convecção perderão terreno para utensílios menos exóticos. Somos muitos a lembrar facilmente da época em que pelo menos parte de nossa comida, no verão, era plantada no quintal, e estes dias podem estar voltando em breve. Neste “futurismo” todo, naturalmente, há muito que debater quanto à agricultura sustentável, em regime de economia familiar, não baseada em combustível fóssil. A tarefa extremamente difícil de ir de um ponto para o outro, sobre a qual Kunstler se detém, torna a emergência aparentemente muito duradoura.

Acho que há algo que merece reflexão se tais prognósticos não inteiramente bobos fossem levados a sério. Ocupar menos espaço, até mesmo plantar parte do que comemos, usando menos combustível fóssil, investindo mais em esforços manuais e cozinhar mais nós mesmos será naturalmente descrito como rebaixar nosso nível de vida. “*O modo de vida americano*”, segundo a expressão famosa do ex-vice-presidente Cheney, “*não é negociável*”. Me apresso em assinalar, antes que alguém o faça, que ainda preciso plantar meu primeiro rabanete neste admirável mundo novo que estou imaginando. Contudo, diferentemente de nosso ex-presidente e ex-vice-presidente, ainda tenho também que me beneficiar de meu primeiro poço de petróleo.

Minhas fracas tentativas de ser engraçado não visam sugerir que este roteiro – se tiver algum valor – será feliz. De qualquer modo, a luta entre aqueles que se consideram realistas e aqueles que eles chamam de idealistas ou loucos tornar-se-á mais feroz. A política de manter artificialmente baixos os preços de coisas como a água e o petróleo teve muitos benefícios, inclusive melhorando a nutrição de inúmeros milhões. Mas, isto provocou também mudanças institucionais, sobretudo econômicas, que não foram todas positivas e serão muito difíceis de

serem modificadas, sobretudo porque há agora tão poderosos interesses presentes nelas. Enquanto a energia atômica pode diminuir o choque do fim do combustível fóssil – as pessoas ameaçadas com o fim dos carros, ar condicionado e televisão terão uma disposição muito mais favorável em relação à energia nuclear do que agora – o fluxo ininterrupto ao longo do ano de morangos gigantes sem gosto, uma vez que recuou, pode nunca mais ser instaurado novamente. De modo mais preocupante, serão necessárias mais de uma ou duas pequenas guerras para manter o petróleo fluindo. Há muita gente ainda que está disposta a defender, desta maneira, um modo de vida baseado no combustível fóssil.

Mas já tomei tempo demais do leitor. Pior, fiz isto assumindo que tinha opiniões a respeito desses assuntos. Espero que, pelo menos, ele encontre algumas provocações nestas linhas.

Notas

¹ Tradução de Christine Rufino Dabat. Revisão do português José Marcelo Marques Ferreira Filho.

² Desde que se aposentou, em 1997, o Professor Mintz continua suas pesquisas a respeito de dois principais centros de interesse: a história social da região do Caribe e a antropologia histórica da alimentação. Ele continua também a ensinar sobretudo em outros países (Hong Kong, Nova Zelândia, Austrália, Alemanha, Itália e Brasil, entre outros). *Sweetness & Power (Doçura e Poder)*, seu livro sobre a história do açúcar, foi traduzido recentemente em turco e árabe, tendo já versões em alemão, francês, espanhol, holandês etc... Ultimamente, o Professor Mintz co-organizou, uma coleção de trabalhos sobre as comidas feitas com soja, publicado pela Universidade do Illinois, intitulado *The World of Soy (O Mundo da Soja)*. Ele está preparando um novo livro sobre as Antilhas, intitulado *Three Ancient Colonies (Três Antigas Colônias)*, que será lançado no início de 2010 pela Universidade de Harvard.

³ CROSBY, Alfred W. *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*. Westport, CT: Greenwood P., 1972.

⁴ No texto original, “*amber waves of grain*”. “*America the Beautiful*” é um hino patriótico, quase um segundo hino nacional. Sua letra começa da seguinte forma: “*O beautiful, for spacious skies, / For amber waves of grain, / For purple mountain majesties / Above the fruited plain!*”

⁵ FRIEDMANN, H. & MCMICHAEL, P. “Agriculture and the State System”. *Sociologia Ruralis*, XXIX (2), 1989, p. 93-117.

⁶ “*Settler-colonial regime*”. Ibidem

- ⁷ FRIEDMANN, H. "After Midas' Feast: Alternative Food Regimes for the Future". In: ALLEN, P. (Ed.). *Food for the Future*. New York: Wiley, 1993, pp. 213-33.
- ⁸ LANG, T. & HEASMAN, M. *Food Wars. Public Health and the Battle for Mouths Minds and Markets*. London: Earthscan, 2004, p. 19.
- ⁹ *Ibidem*.
- ¹⁰ MINTZ, Sidney W. "Quenching Homologous Thirsts". In: MERRILL, William & GODDARD, Ives (Eds). *Anthropology, History, and American Indians: Essays in Honor of William Curtis Sturtevant*. Smithsonian Contributions to Anthropology N°. 44. Washington, 2002, pp. 349-57.
- ¹¹ MINTZ, Sidney W. "Food and eating; some persisting questions." In: BELASCO, W. & SCRANTON, P. (Eds.). *Food Nations. Selling Taste in consumer Societes*. New York: Routledge, 2002. pp. 24-33.
- ¹² KROEBER, A. *Anthropology*. New York, 1948, p. 255.
- ¹³ FIRTH, R. *Primitive Polynesian Economy*. New York: Routledge, 1950 [1939].
- ¹⁴ McDANAUGH, C. "Breaking the Rules: Changes in Food Acceptability among the Tharu of Nepal". In: MACBETH, H. (Ed.) *Food Preferences and Taste*. Providence: Berghahn, 1997, pp.155-66.
- ¹⁵ WEISMANTEL, M. *Food, Gender and Poverty in the Ecuadorian Andes*. Philadelphia: University of Pennsylvania P., 1988.
- ¹⁶ "A vida é uma função química".
- ¹⁷ KUNSTLER, J. *The Long Emergency. Surviving the Converging Catastrophes of the Twenty-First Century*. New York: Atlantic Monthly Press, 2005.
- ¹⁸ PIMENTEL, David & PIMENTEL, M. *Food, Energy and Society*. London, 1979.
- ¹⁹ KUNSTLER, J. *The Long Emergency*. Op. cit.

