

## **A GUERRA DO FOGO: A CONSTITUIÇÃO DA HUMANIDADE A PARTIR DA RELAÇÃO COM A COMIDA**

*Alden dos Santos Neves, Francisco Romão Ferreira, Fabiana Bom Kraemer e Shirley  
Donizete Prado*

### **Imaginando os primeiros passos da Humanidade**

O longa-metragem *A guerra do fogo*, título original *Le guerre du feu*, realizado em 1981 sob a direção de Jean-Jacques Annaud, é um daqueles filmes que, após serem vistos, nunca mais saem da memória. A originalidade do roteiro de Gérard Brach, baseado em romance de J.H. Rosny, as paisagens das locações na Escócia, Quênia, Islândia e Canadá e a linguagem corporal utilizada pelos atores nos remetem ao universo dos homens antes do uso da linguagem oral e do surgimento das primeiras instituições sociais. Somos conduzidos à Pré-história da humanidade e imaginamos como teria sido a vida dos nossos ancestrais, como eles conseguiram sobreviver, como construíram civilizações, como se transformaram e se desenvolveram para que nós estejamos aqui, hoje, em pleno século XXI.

O filme é ambientado no período Paleolítico, por volta do ano 80.000 a.C., e mostra um agrupamento de *Homo neanderthalensis* que ainda não aprenderam a produzir o fogo, mas sabem como capturá-lo na natureza e preservá-lo, ainda que precariamente. O fogo já é entendido como uma arma para espantar animais selvagens, para aquecer nas noites de frio intenso, para atacar inimigos e para assar alimentos. Este é o ponto que nos chama a atenção e que queremos discutir no presente texto: a função central do fogo nesse processo de evolução da espécie e da produção de alimentos como o elemento que dá início à civilização.

A fotografia do filme é belíssima, as locações são surpreendentes, a linguagem oral que está em desenvolvimento é bem apresentada e as características gestuais dos personagens são bastante convincentes, remetendo-nos a um período poucas vezes explorado pelo cinema de forma tão original e criativa. A convivência do *Homo erectus* com o *Homo sapiens*, retratada no filme, é discutível e podemos entendê-la como uma licença poética para falar do desenvolvimento da linguagem e da compreensão de alguns processos ligados à infância da humanidade, assim como da assimetria entre os diferentes processos de desenvolvimento humano. Todavia, essa convivência retrata de forma singular o nascimento de algumas tecnologias, como a elaboração de armas e

utensílios para preparar e guardar alimentos, dos primeiros códigos sociais e das primeiras formas de organização social de uma tribo mais avançada, mostrando-nos como deve ter sido o processo civilizador pela qual passaram os antigos seres humanos.

Os personagens principais da história, como Naoh (Everett McGill), Amoukar (Ron Pearlman) e Gaw (Nameer al-Kadi), dão credibilidade às cenas. Uma personagem que retrata o grupo *Homo sapiens*, em estágio de evolução bem mais avançado, chamada Ika (Rae Dawn Chong), nos convence, da mesma forma, de que alguns grupos coexistiram embora com nível de desenvolvimento desigual. O grupo de Ika, os *Ivaka*, possui linguagem com sons mais articulados, nível de conhecimento mais desenvolvido e constituem um grupo que já conhece alguns instrumentos tecnológicos, como habitação, lançadores de flecha, cerâmica e ervas medicinais; práticas religiosas rituais e sociais. Sua tribo de *Homo sapiens* conhece, principalmente, o modo de produzir o fogo.

O domínio do fogo, o preparo de alimentos cozidos ou assados, a elaboração de instrumentos e utensílios, a domesticação de animais e o controle sobre sementes foram fatores fundamentais para todo o desenvolvimento posterior. Segundo Richard Wrangham (2010),

o momento da transformação que deu origem ao gênero *Homo*, uma das grandes transições na história da vida, brotou do controle do fogo e do advento das refeições cozidas. O cozimento aumentou o valor da comida. Ele mudou nossos corpos, nosso cérebro, nosso uso do tempo e nossas vidas sociais. Transformou-nos em consumidores de energia externa e assim criou um organismo com uma nova relação com a natureza (WRANGHAM, 2010, p. 7).

Milhares de anos depois, o surgimento da agricultura no Crescente Fértil<sup>31</sup> permitiu o surgimento das primeiras grandes civilizações. A partir da relação com a produção de alimentos e a passagem da condição de coletores nômades para agricultores que ocupam um determinado território, há o surgimento das primeiras instituições sociais, da divisão social do trabalho coletivo, do comércio e da família. A produção de alimentos, portanto, é condição chave para a constituição da vida social.

Friedrich Engels (2012), no clássico livro *A origem da família, da propriedade privada e do Estado*, afirma que um fator decisivo na história da humanidade é a produção e a reprodução da vida material e dos meios de sobrevivência. Essa produção

---

<sup>31</sup> Nome dado a uma região propícia à agricultura localizada entre o Oriente Médio e o nordeste da África e compreende regiões do Iraque, Jordânia, Líbano, Síria, Egito, Israel e Palestina, além da parte sul da Turquia e da área mais ocidental do território do Irã.

e reprodução se dão a partir dos meios de existência, de produtos alimentícios, habitação e instrumentos necessários para dar continuidade à família e à espécie. A ordem social em que vivem os homens de determinada época está condicionada por essas duas espécies de produção: pelo grau de desenvolvimento do trabalho, por um lado; e da família, por outro. A produção de alimentos para a sobrevivência das famílias é o ponto de partida para outras formas mais complexas de organização social. Na infância do gênero humano, os homens permaneciam nos bosques e viviam, pelo menos parcialmente, nas árvores, para sobreviverem em meio às grandes feras selvagens. Os frutos, as nozes e as raízes serviam de alimento, assim como a carne da caça, mas o principal progresso desse período é a formação da linguagem articulada. Numa fase seguinte, começa a se alimentar dos peixes e outros moluscos a partir do uso do fogo.

Os dois fenômenos são complementares, porque o peixe só pode ser plenamente empregado como alimento graças ao fogo. Com esta nova alimentação, porém, os homens fizeram-se independentes do clima e da localidade; seguindo o curso dos rios e as costas amarelas, puderam – ainda no estado selvagem – espalhar-se sobre a maior parte da superfície da Terra. Os toscos instrumentos de pedra sem polimento da primitiva Idade da Pedra, conhecidos com o nome de paleolíticos, pertencem todos, ou a maioria deles, a esse período e se encontram espalhados por todos os continentes, constituindo uma prova dessas migrações. O povoamento de novos lugares e o incessante afã de novos descobrimentos, ligados à posse do fogo, que se obtinha pelo atrito, levaram ao emprego de novos alimentos, como as raízes e os tubérculos farináceos, cozidos em cinza quente ou em buracos no chão, e também a caça, que, com a invenção das primeiras armas – a clava e a lança – chegou a ser um alimento suplementar ocasional. Povos exclusivamente caçadores, como se afirma nos livros, quer dizer, povos que tenham vivido apenas da caça, jamais existiram, pois os frutos da mesma eram demasiado problemáticos (ENGELS, 2012, p. 21).

A humanidade nasce em torno da fogueira e, posteriormente, da mesa, da produção de alimentos e da organização das instituições sociais que vão garantir a continuidade dos homens e das civilizações. Tudo gira em torno da comida. O simples fato de garantir a sobrevivência do grupo passa pela forma de obtenção, produção, armazenamento ou distribuição dos alimentos. Ele é a base da sobrevivência, e a partir dele temos as primeiras formas de organização social.

A entrada do sujeito na esfera da sociedade é marcada pela passagem do consumo do alimento cru, coletado na natureza, para matar a fome biológica, para o alimento plantado e colhido com a utilização de ferramentas, armazenado em utensílios específicos e posteriormente cozido. O ingresso no universo multifacetado da cultura é notado por diferentes modos de plantar, colher, comer e criar aspectos simbólicos para a comida. Na passagem do alimento cru para o cozido, assim como nas diferentes formas

de comer à mesa, temos a constituição da nossa humanidade. O ato de cozinhar, assim, é considerado central no processo evolucionário da espécie humana. Sem o domínio do fogo, cozinhar não seria um ato estranho à nossa natureza, mas parte da mesma, como um “acessório evolutivo”, do mesmo modo que o pássaro constrói o ninho como parte da sua natureza (POLLAN, 2013).

Segundo Claude Lévi-Strauss (2004), em seu trabalho clássico – a série *Mitológicas* –, a dicotomia básica entre natureza e cultura está expressa no título do seu primeiro volume: “O cru e o cozido”; no segundo volume – “Do mel às cinzas” (LÉVI-STRAUSS, 2005) – a oposição está entre o mel e o tabaco, em que o primeiro aparece ligado à ideia de natureza e o tabaco, ao mundo sobrenatural. Ambos tratam das metáforas culinárias que participam da aquisição da cultura. Na conquista do fogo de cozinha, dos ornamentos, da carne de caça e das plantas cultivadas, a culinária é sempre tratada como uma tecnologia da mediação que permite a passagem da natureza para a cultura, situada entre o cru e o cozido. A partir dessas analogias o autor fala de oposições espaciais (alto e baixo, céu e terra, sol e humanidade), oposições temporais (lento e rápido, duração igual ou desigual, dia e noite) e produz uma reflexão sobre a moral e sobre o comportamento humano, relacionando-os com os fenômenos cósmicos, astronômicos e meteorológicos. É a partir dos códigos da natureza que são pensados alguns códigos simbólicos da cultura e, assim, a culinária reaparece como uma forma de mediação entre as oposições, como do cru ao cozido, mas vai além, analisando também as concepções de pensamento presentes no xamanismo e nos rituais, sobretudo, o cuidado e a manutenção de uma ordem cósmica – ou mesmo da condição humana – que se poderia dizer “temperada”.

A produção de alimentos e o conhecimento das regularidades e dos padrões da natureza física deram o suporte para a construção do conhecimento científico tal como conhecemos hoje. Segundo Colin (1987),

A chamada ciência, tal como a descrevemos, brilhou inicialmente há cerca de 10.000 anos ou mais, no Oriente médio. Teve início quando o homem começou a reunir conhecimentos para a sua vida diária. Coligiam-se particularidades de plantas, mesmo das que não tinham uso medicinal ou alimentício (...) Catalogavam-se animais, tanto os domésticos quanto os selvagens. (...) meios para levantar grandes pesos (...) desenvolvimento de técnicas agrícolas; invenção da tecelagem; criação da cerâmica e fundição de alguns materiais... (RONAN, 1987, p. 28)

Podemos, então, pressupor que a agricultura e a produção de alimentos fizeram parte de uma primeira forma de observação científica da realidade<sup>32</sup>. Sabemos que a ciência, nos moldes como conhecemos hoje, só aparece no Ocidente a partir da Revolução Científica Moderna do século XVI, mas o olhar investigativo que observa os fluxos e as regularidades da natureza foi fundamental para o surgimento da agricultura, da domesticação de animais e da produção de ferramentas e utensílios que deram origem aos primeiros agrupamentos humanos.

Para Hart-Davis (2008), entre o início e o final do período Neolítico, os homens que eram basicamente caçadores e coletores passaram a ter a capacidade de coletar sementes, manter animais e produzir seus próprios alimentos. Segundo ele,

A agricultura não foi inventada por uma pessoa e nem foi fruto de um súbito golpe de gênio. Os grupos caçadores eram conscientes de que as sementes germinavam ao serem plantadas. A transição do modo de vida caçador-coletor, a domesticação de plantas e a criação de animais se produziram de maneira independente em diferentes culturas de todo o mundo. (...) Na região conhecida como “Crescente Fértil”, que compreende Turquia, Síria e Iraque, os povos começaram a domesticar cabras, ovelhas e porcos controlando seus movimentos. De forma gradual, as plantas foram adaptadas e as formas de cultivo foram moldadas às suas variedades de espécies. Numa escala menor, uma variedade de trigo foi o primeiro cereal domesticado e cultivado na região (HART-DAVIS, 2008, p. 36).

A produção de alimentos, portanto, é a mola propulsora da civilização e o uso do fogo, da mesma maneira, pode ser pensado como a mola propulsora da humanização.

### **O papel do fogo e a obtenção dos alimentos no filme**

Além das suas qualidades estéticas, artísticas e de reconstrução histórica, o filme *A guerra do fogo* apresenta uma característica ímpar para o aluno do curso de Nutrição

---

<sup>32</sup> A observação científica é uma forma de conhecimento metódico que resulta de um trabalho racional e serve para orientar a ação e a compreensão da realidade. Delimita os fatos a investigar, estabelece os procedimentos para a investigação, constrói instrumentos para a averiguação, elabora um conjunto de conceitos, teorias que auxiliam na investigação da realidade. Ela se baseia em investigações metódicas e sistemáticas e na exigência de que as teorias sejam internamente coerentes e consistentes. A ciência é conhecimento que resulta de um trabalho metódico e racional. A observação científica se difere do olhar espontâneo de nossa experiência cotidiana porque ela é construída a partir de um trabalho extremamente metódico de investigação. Ela desvincula os elementos subjetivos e objetivos do que está sendo observado; observa a realidade como um objeto do conhecimento que pode ser controlado, examinado, aferido, interpretado, modificado e corrigido de acordo com o interesse do observador; demonstra e prova os resultados obtidos durante a investigação; estabelece normas, critérios e parâmetros que conferem rigor ao que está sendo estudado; demonstra de forma clara e precisa os resultados obtidos; identifica padrões de regularidade de modo a prever racionalmente novos fatos; apresenta suas conclusões por meio de explicações racionais, de modo a delimitar o campo de observação do objeto a ser estudado; avalia suas próprias escolhas e se submete a diferentes formas de observação e critérios de avaliação (CHAUI, 2004).

que é a dimensão pedagógica da obra. Ele expõe de forma clara e didática todo o processo de evolução da espécie humana em seus diferentes estágios e coloca a luta pelo alimento, pela sobrevivência, como algo fundamental para a preservação da espécie. Elege o fogo como uma importante arma para se defender e uma primeira ferramenta para preparar o alimento. A partir desse primeiro passo há início do processo de constituição do ser humano inserido em uma cultura, tendo o domínio do fogo e a capacidade de produzir alimentos como fio condutor da evolução da espécie.

São inúmeras as cenas que tratam dos diferentes estágios evolutivos nos grupos que percorrem a trama, demarcando claramente a função do fogo e da agricultura como elementos vitais para o desenvolvimento de alguns grupos em detrimento de outros. O filme nos dá uma boa ideia de como surge a comensalidade humana e os percursos pelos quais ela passou, assim como da assimetria da evolução entre os diferentes grupos. O domínio do fogo pode ser entendido como uma primeira tecnologia que permite ao homem descolar da animalidade, constituir grupos, sobreviver e preservar a espécie.

Logo nas primeiras cenas (cenas: 3' e 4'23''), um grupo de homens, da tribo dos *Ulam*, usa o fogo para se aquecer, proteger-se e preparar um alimento no interior de uma caverna. O fogo ajuda a suportar o inverno rigoroso, dá algum conforto em um ambiente totalmente hostil, ajuda a preparar o alimento caçado durante o dia e espanta uma alcateia de lobos selvagens que está prestes a atacar. Nessa cena, percebemos que o fogo é tratado de modo quase cerimonial, algo mágico que precisa ser preservado, porque a sobrevivência do grupo depende de sua obtenção e manutenção. A chama é a vida do grupo.

Na cena seguinte, ao amanhecer (cena: 6'33''), um outro grupo de homens se aproxima e tenta roubar a posse do fogo. Trava-se uma luta pela sobrevivência entre dois grupos distintos em estágios de evolução. Já é possível, a partir dessas cenas iniciais, desenhar um panorama da situação, pois quem detém o fogo detém uma arma e os meios de sobrevivência. A vida depende do fogo e perdê-lo significa ficar fragilizado e desamparado diante da natureza, dos inimigos e dos predadores.

Alguns homens do grupo dos *Ulam* conseguem sobreviver ao ataque, mas perdem a chama e saem da caverna que habitam, pois agora, sem o fogo, aquele não é mais um lugar seguro. Assim, alguns instantes depois, três homens, Noah, Amoukar e Gaw, saem em busca do fogo perdido (cena: 21'40'') e avistam (cena: 29'40'') uma fogueira em um local distante na paisagem. Tentam se aproximar, encontram uma

fogueira recém-abandonada com alguns restos de comida entre as cinzas e, ao começar a comer, percebem que o que estava sendo ingerido era carne humana. Amoukar lança para o mais distante possível o pedaço de carne que estava em suas mãos. As expressões de repugnância e asco diante daquilo demonstram que aqueles homens abominam essa prática e que os outros homens, do grupo dos *Kzamm*, praticam-na com naturalidade. No encontro entre os dois grupos (cena: 32'53'') fica patente o contraste que guardam entre si. O grupo antropófago compreende personagens que aparentam uma fase de menor estágio evolutivo, sem espaços definidos de moradia e liderança política, muito mais próximos da animalidade; distantes, portanto, do pequeno grupo que, embora primitivo, já traz algumas características que os tornam mais humanos.

Após entrar em combate com esse grupo, sobreviver a eles e salvar uma de suas prisioneiras Ika, presa e pendurada em um galho de árvore como um animal à espera de ser engolida –, o pequeno grupo retoma sua caminhada e, agora, em companhia da ex-prisioneira. Esse encontro marca o destino dos personagens e apresenta uma mudança na condução do filme, pois a partir desse momento eles vão conhecer uma outra forma de ser e existir. Ika pertence a um grupo, os *Ivaka*, que já conta com uma linguagem embrionária, produz alguns instrumentos artesanais, domina a técnica de fazer o fogo e conhece a agricultura.

O contraste entre os três grupos é muito significativo e a partir de sua caracterização no filme, apresentam-se os estágios da evolução humana bem definidos: um grupo ainda próximo da animalidade, pois pratica o canibalismo; um grupo intermediário, que já possui alguns traços de humanidade, mas possui artefatos muito rudimentar, como o uso de pedras e madeiras para defesa, moradia em cavernas e linguagem corporal e sons como grunhidos; e um grupo que já tem a linguagem mais articulada, moradia em cabanas, desenvolvimento técnico para elaboração de armas e utensílios, códigos sociais e uma organização que permite a manutenção de um grupo maior, estratégias militares de defesa, técnicas de agricultura e, principalmente, o domínio da produção do fogo.

### **O fogo e a agricultura na tribo dos *Ivaka***

A convivência do grupo intermediário com um membro do grupo mais desenvolvido, que se inicia, incidentalmente, com o resgate de Ika, confere aos protagonistas do filme mais conhecimento sobre a utilidade das plantas, tanto para fins medicinais, como para causar efeitos alucinógenos. Seu uso medicinal é demonstrado na

cena em que Ika esmaga determinada planta para tratar do ferimento em Noah provocado na luta com o grupo antropófago (cena: 41'49''). Já como entorpecente é visto na cena (cena: 53'6'') em que há o consumo de certo vegetal por Ika, com visível alteração do estado de humor, para espanto dos demais hominídeos.

Esse convívio é interrompido quando Ika se separa dos três hominídeos para retornar ao seu grupo de origem (cena: 54'30''). Noah se desvia de sua rota original para ir buscá-la e, quando a encontra, tem início a convivência mais próxima com o grupo dos *Ivaka*, mais avançados. Esse encontro proporciona um intercâmbio entre esses seres em estágios civilizatórios distintos.

Noah conhece construções rústicas que são habitadas pelos *Ivaka*, que já demonstram um maior domínio da natureza e de seus recursos, afinal, erguer uma cabana primitiva utilizando troncos e vegetação é um avanço em relação ao uso das cavernas e fendas rochosas como as que serviam de abrigo para seu grupo. Ademais, os *Ivaka* usam ferramentas mais elaboradas, como bolsas para ferramentas e lançadores de flechas, utensílios de cerâmica, pintura corporal e uma linguagem com sons mais elaborados. Noah, feito prisioneiro, é visto como um espécime raro e a tribo o usa para copular com várias fêmeas, todas gordas, e o alimentam fartamente para isso. Uma associação paleolítica entre comida e sexo? Talvez...

O momento em que Ika ensina Noah a produzir o fogo (cena: 1'9'20'') tem algo de ritual de iniciação, o que é emblemático para a trama do filme. É como se o segredo da vida e da morte, a maçã do Éden, fosse ali revelado, em uma caverna, com a presença de outro homem da tribo mais avançada, mas devidamente paramentado para o rito.

Numa espécie de reviravolta, Noah é resgatado da tribo mais evoluída por seus companheiros. Interessante notar que, a essas alturas, ele já estava se tornando parte dos *Ivaka*, utilizando a mesma paramentação, pintando o corpo. Na fuga, levam utensílios e armas. E Ika os segue.

O fogo, duramente recuperado pelos emissários do grupo dos *Ulam*, é trazido pelos seus heroicos portadores (cena: 1'26'30'') e celebrado quando do retorno de Noah. O grupo agora transita por áreas alagadas e o homem que parecia ser o guardião anterior do fogo, numa forte expressão de entusiasmo com o retorno da chama, cai... e ela se apaga. Noah, então, já dotado do conhecimento adquirido no convívio com os *Ivaka*, demonstra, com o auxílio de Ika, como produzir fogo a partir de ferramentas



(cena: 1°27'48''). O evento causa espanto entre os membros da tribo, alçados a um estágio de domínio da natureza do qual estavam muito distantes até então. Voltam ao abrigo mais seguro das cavernas, reunidos em torno do fogo, contando histórias da jornada, enquanto partilham uma refeição.

O fim do filme tem um ambiente poético, marcado pela luz da lua cheia, com uma fogueira se destacando no cenário inóspito. Noah, chefe do grupo, com sua companheira Ika, olha para o céu pensativo e, depois, para a barriga da mulher, parecendo ter noção de paternidade. Marca-se o nascimento de uma família humana, meio *Homo sapiens*, meio *Neandertal*. O começo de todos nós...

### **O início da comensalidade a partir do fogo: a lareira numa cabana na serra e os vestígios da comensalidade dos nossos ancestrais nos dias atuais**

O fogo, assim como para nossos ancestrais, ainda exerce sobre nós fascínio nos dias atuais. Seja diante de uma simples fogueira de noite de São João, que marca o solstício de inverno e o momento da colheita, ou num luau na praia, envolto por música, comida e bebida, ou numa lareira de uma cabana na serra, que traz a sensação de conforto, paz, segurança e um clima romântico ao ambiente... em todos os momentos, na colheita que alimenta o corpo, na festa que alimenta a alma, no clima de romance que alimenta a paixão... o fogo é um elemento básico da civilização.

Os modos atuais de produzir, distribuir e consumir alimentos vêm sofrendo severas alterações, especialmente nessas primeiras décadas do século XXI (PELLERANO, 2015), como resultado das grandes transformações sociais recentemente experimentadas pela humanidade. Uma demonstração dessas alterações é o fato de pesquisas confirmarem que estamos cozinhando menos e consumindo mais refeições e alimentos pré-preparados ou instantâneos (o tempo despendido para o preparo de refeições caiu pela metade desde a década de 1960). Entretanto, outra face do mesmo fenômeno é nosso interesse crescente, enquanto humanidade, pelo ato de cozinhar. Falamos mais sobre cozinhar, assistimos mais programas televisivos sobre culinária e mais livros de culinária são vendidos (POLLAN, 2013).

Entretanto, a comensalidade a partir do fogo se mantém presente na contemporaneidade, sob diversas formas. Como nossos ancestrais de 80 mil anos atrás, o fogo ainda faz parte de nossos rituais sociais, guardadas as devidas distinções sociais a ele conferidas. E o fogo não está só nessa preservação de rituais. A comida preparada pelo fogo permanece presente. Do encontro de negócios, em torno de uma lareira, em

um hotel requintado dispendo de queijos finos regados a vinhos caros, ao churrasco na laje, numa comunidade carioca, animada ao som de samba, pagode ou funk, tudo regado à cerveja gelada, o fogo e a comida mantêm os homínídeos unidos, para celebrar, reunir, definir rumos para a sobrevivência do grupo, que nesse caso pode ser tanto um grupo de investidores, quanto um grupo de trabalhadores.

O fogo e a comida preparada pelo fogo servem de traços de identidade cultural para grupos sociais tradicionais na cultura brasileira, como, por exemplo, os gaúchos e seu churrasco. Com o crescimento das cidades, a churrasqueira passa a ocupar um lugar de destaque nas varandas dos apartamentos, alterando a arquitetura dos condomínios residenciais do sul do Brasil. Mesmo com todas as alterações tecnológicas e culturais desenvolvidas ao longo dos últimos milhares de anos, a comida e o fogo, e a comensalidade envolvida em torno dos dois elementos, ainda criam e fortalecem relações entre os bilhões de seres de nossa espécie, espalhados sobre todo o globo terrestre, graças ao domínio do fogo e a capacidade de produzir cada vez mais alimentos.

A História da humanidade sempre esteve diretamente ligada aos modos como produzimos, guardamos e consumimos alimentos. Se no primeiro momento éramos consumidores de animais mortos ou carne crua, o fogo nos possibilitou assar as presas e, no momento seguinte, passamos a cozinhar e combinar carnes e legumes, fazer doces, defumar e grelhar algumas iguarias. A agricultura possibilitou a criação de casas, vilas, cidades e civilizações, e mesmo hoje ela é a questão central da sustentabilidade e soberania alimentar, do uso racional do solo e dos recursos hídricos do planeta. Somos mais de 7 bilhões de pessoas que comem todos os dias, das formas mais variadas, mas a maior parte dessas comidas utiliza o fogo como forma de elaboração e produção.

Mesmo em tempos de micro-ondas e de comida ultraprocessada<sup>33</sup>, nada substitui uma comida feita na brasa ou no fogão de lenha. Alguns setores da gastronomia e o movimento *Slowfood*, assim como pesquisadores do campo científico da Alimentação e Nutrição, apontam para a preocupação com os sistemas de produção e consumo de

---

<sup>33</sup> Aqui utilizamos o termo comida processada em referência à mais recente classificação de alimentos delineada para considerar o processamento dos alimentos. Segundo ela, alimentos ultraprocessados são aqueles produtos prontos para consumo ou para aquecimento, ou seja, com pouco ou nenhum modo de preparo (MONTEIRO et al., 2010). Monteiro, C.A.; Levy, R.B.; Claro, R.M.; Castro, I.R.R.; Cannon, G. A new classification of foods based on the extent and purpose of food processing. *Cadernos de Saúde Pública*, n. 26, p. 2.039-2.049, 2010.

alimentos, pois isto é considerado *sine qua non* para preservar as condições de saúde das pessoas e do próprio planeta.

Vivemos um momento na sociedade contemporânea que permite a coexistência de dois modelos de alimentação aparentemente antípodas, mas, ainda assim, com a permanência do fenômeno da comensalidade. Por um lado, vivenciamos a alimentação tornada medicação, pelo uso dos nutrientes isolados em forma de alimentos, para finalidades especiais, ou suplementos, para fins específicos, numa busca incessante por um modelo de saúde que ultrapassa a definição normal ou uma saúde que abrange características de performance humana ou “supernormalidade” (CAMARGO Jr, 2013). Esse fenômeno foi previsto por Câmara Cascudo, em seu clássico livro *A história da alimentação bBrasileira*:

Anúncio de refeições em latas, pastilhas, comprimidos, cápsulas, água sintética, pílulas contendo essência de café e chá, para findar, é uma padronização do *robot* sobre o *sapiens* (CÂMARA CASCUDO, 2011, p. 37).

Por outro, surgem os adeptos da “Dieta Paleolítica”, um modelo de alimentação que pressupõe ser baseado no modo de se alimentar dos humanos da época de *A guerra do fogo*. Apresenta-se como um movimento contra-hegemônico, de resistência ao modelo de alimentação da civilização atual considerado como um mal, baseado em alimentos ultraprocessados, e que pretende ser um retorno ao padrão alimentar de nossos antepassados, uma nova manifestação do mito do homem natural, de Rousseau.

Em tempos de *shakes*, suplementos e cápsulas, distanciamos-nos das formas tradicionais de alimentação e criamos outras formas de comensalidade, mais práticas e que dispõem menor tempo de preparo. Mesmo entre os adeptos dos alimentos ultraprocessados e suplementos medicalizados e farmacologizados, tendo o alimento se transformado com a praticidade e conforto posológico do remédio, a comensalidade humana não foi extinta. Não é incomum, entre os aficionados pelos *shakes* e outros alimentos para finalidades especiais, reunirem-se à guisa de almoço ou jantar e compartilhar da mesma refeição, mesmo que esta seja um elaborado *shake* proteico e rico em fibras solúveis ou uma sopa instantânea, para variar o sabor. Não obstante, mesmo que a comida mude de aspecto ou apresentação, aqueles hominídeos contemporâneos, preocupados em viver sob a égide da boa forma e controle corporal, dividem os momentos de ingerir o alimento; a comensalidade existe, talvez não em torno de uma mesa, tampouco dependa do fogo para o seu preparo, mas se diversifica em sua forma.

A alimentação é um reflexo da cultura humana e compreender esse fenômeno é fundamental para a coesão social. O papel da comida, ou seja, o alimento imbuído de sentidos e significados, dotado de valores culturais, emocionais, entre outros, a despeito das mudanças da civilização, continua sendo um fator de ligação entre os grupos de hominídeos contemporâneos, mantendo a ligação entre os humanos. Com ou sem a presença do fogo e dos rituais que nos acompanham ao longo de nossa história enquanto humanidade, a comida, seja ela “natural” ou “caseira”, minimamente processada ou ultraprocessada e distribuída em diversos tipos de embalagens, continua a reunir os seres humanos durante o ato de se alimentar e a produzir significados.

Mesmo que incidentalmente reunidos num mesmo local, como aqueles desconhecidos que dividem a mesma mesa num restaurante *fast food*, ou propositalmente unidos para desfrutar de um momento de relaxamento e confraternização em torno da mesa, como durante o intervalo das horas trabalhadas para o almoço no refeitório da empresa, compartilhar a refeição se mantém como característica de nosso estágio civilizatório. Vivemos um momento em que a comensalidade assume novas formas de manifestação, mas é pouco provável que percamos esta característica tão típica da sociedade.

Nossa memória ancestral não se esquece do fogo como um elemento básico da natureza, e desde Galeno de Pérgamo (c.131d.C.-c.200d.C.), médico de origem grega, sabemos que os elementos se misturam e influenciam mutuamente. As teorias de Galeno dominaram e inspiraram a ciência médica ocidental por mais de um milênio. A descrição feita por ele das atividades do coração, artérias e veias durou até que William Harvey, em 1628, estabeleceu que o sangue circula com o coração agindo como uma bomba. No século XIX, os estudantes de medicina ainda liam Galeno para aprender alguns conceitos (VIGARELLO, 2005).

No período medieval os quatro elementos da natureza (água, terra, fogo e ar) estavam em plena sintonia com as quatro estações do ano (primavera, verão, outono e inverno), as quatro direções e pontos cardeais (norte, sul, leste e oeste), as quatro fases da lua (cheia, minguante, nova, crescente), as quatro virtudes (prudência, justiça, força e temperança) e os quatro humores (Sangue, Fleuma, BÍlis Amarela e BÍlis Negra, procedentes, respectivamente, do coração, cérebro, fígado e baço). Até hoje, nossa memória ancestral ainda relaciona os quatro tipos de personalidade (sanguíneo, fleumático, colérico e melancólico) aos elementos da natureza (água, terra, fogo e ar) e aos quatro elementos nos 12 signos do zodíaco. O elemento AR (rege o sangue, tipo

sanguíneo, coração), a ÁGUA (associada à fleuma, tipo fleumático, cérebro), a TERRA (da bílis negra, tipo melancólico, baço) e, finalmente, o FOGO (e sua bílis amarela, tipo colérico, fígado).

É possível, então, imaginar a nossa memória atávica, a memória da espécie e da civilização, agindo quando o rapaz musculoso e *bombado* pergunta para a menina ao lado (ou o rapaz ao lado): “Qual é o seu signo?”. Se ela (ele) responder que é de Áries, é possível que o próximo comentário seja: “Você é de fogo?”.

Esse comentário pode ser a senha para um começo de conversa e, quem sabe até, no futuro, um convite para um jantar à luz de velas, perto da lareira, mesmo que seja para degustar um frango assado com batata doce cozida<sup>34</sup>. A comensalidade muda, os valores morais mudam, mas a comida ainda precisa ser aquecida e, em certos momentos, o aparelho de micro-ondas não é a opção mais romântica.

O *Homo sapiens* começa a dominar o fogo, a civilização greco-romana aperfeiçoa o seu uso, as diferentes culturas o veneram e eternizam em seus rituais e, em certo sentido, ainda não saímos das cavernas, somos animais que precisam do abrigo, proteção e conforto que só uma boa lareira oferece. O fogo ainda acende os corações dos amantes e vai garantir a preservação da espécie. Mesmo toda a tecnologia não consegue apagar a chama primitiva do desejo. Ainda somos hominídeos que temem e adoram o fogo, ele ainda é um elemento que hipnotiza e seduz. O ser humano é fogo!!!

## Referências

- CASCUDO, L.C. *A História da Alimentação Brasileira*. São Paulo: Editora USP, 2011.
- CAMARGO JR., K.R. Medicalização, farmacologização e imperialismo sanitário. *Cad. Saúde Pública*. Rio de Janeiro, v. 29, n. 5, p. 844-846, 2013.
- CHAUÍ, M. *Convite à Filosofia*. São Paulo: Ática, 2004.
- ENGELS, F. *A origem da família, da propriedade privada e do Estado*. São Paulo: Centauro, 2012.
- HART-DAVIS, A. *História*. Del amanecer de la civilización a nuestros días. Santiago, Chile: Cosar Editores, 2008.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Mitológicas I – O cru e o cozido*. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2004.
- \_\_\_\_\_. *Mitológicas II – Do mel às cinzas*. Rio de Janeiro: Cosac e Naify, 2005.
- PELLERANO, J. Anomia e gastro-anomia: a comida industrializada e seu impacto nas escolhas alimentares contemporâneas. *Ponto-e-Vírgula. Revista de Ciências Sociais*, v. 1, n. 15, p. 90-106, 2015.
- POLLAN, M. *COOKED: a natural history of transformation*. New York: Penguin Press, 2013.

---

<sup>34</sup>‘Frango com batata doce’ faz parte de uma das dietas da moda realizadas, principalmente, por praticantes de atividade física que buscam incessantemente uma melhora estética do corpo.

RONAN, C. A. *História Ilustrada da Ciência*. Rio de Janeiro: Zahar, 1987.  
WRANGHAM, R. *Pegando fogo*. Por que cozinhar nos tornou humanos? Rio de Janeiro: Zahar, 2010.  
VIGARELLO, G. *Historie du Corps*. Paris: Éditions du Seuil, 2005.

### **Ficha técnica do filme<sup>35</sup>**

Título original: La guerre du feu

Direção: Jean-Jacques Annaud

Roteiro: Gérard Brach

Elenco: Brian Gill, Everett McGill, Franck-Olivier Bonnet, Gary (I) Schwartz, Jean-Michel Kindt, Kurt Schiegl, Nicholas Kadi, rae dawn Chong, Ron Perlman e Terry Fitt

Ano produção: 1981

Estreia no Brasil: 29 de Abril de 1982

Duração: 100 minutos

Países de origem: Canadá, Estados Unidos da América e França

---

<sup>35</sup> Disponível em: <https://filmow.com/a-guerra-do-fogo-t8117/ficha-tecnica/>. Acesso em: 23/05/2016.