

A influência do consumo de carne na evolução humana

Na Antígua Grécia era comum que Aristóteles fizesse referencia ao ser humano como “animal politico”. Alguns anos depois, na mesma Grécia, Galeno de Pergamo logrou dessecar vários tipos de animais e constatou que os órgãos, tecidos, veias, artérias e ossos são similares aos dos humanos. Já, no século XVIII Charles Darwin, Thomas Huxley e Ernest Haeckel demonstraram contundentemente que os humanos não são um produto da criação divina senão da evolução, e os recentes avanços nas técnicas moleculares tem permitido corroborar que os humanos e os chimpanzés compartilham o 98% de seu genoma. Deste jeito, é evidente que fazemos parte do mundo animal, mas somos excepcionais com respeito às outras espécies, já que cozemos nossos alimentos e assamos nossa carne enquanto socializamos com outros seres humanos.

Segundo as evidencias, nossos antepassados começaram a consumir carne faz aproximadamente 2.5 milhões de anos, a traves de resíduos de mamíferos conseguidos inicialmente a partir da carniça e logo combinado com a caça. Uma característica importante desses hominídeos é que possuíam um trato digestivo maior e uns dentes grandes para poder triturar e digerir os alimentos. Estima-se que uma pessoa desse tempo, destinava o 25% do seu tempo para mastigar.

Mas ocorreram dois fatos transcendentais na evolução do homem, o desenvolvimento de ferramentas afiadas, como as facas, que permitiam romper o pescoço dos animais mortos e atingir à carne e tecidos como a medula e o cérebro, o qual melhorou a possibilidade de aceder a uma maior quantidade de carne animal proporcionando níveis adequados de ácidos gordurosos que sustentaram uma rápida evolução do cérebro. E dois, a domesticação do fogo que teve uma grande influência na evolução de nossos antepassados. Se nos não cozêramos nossos alimentos, teríamos que passar a metade de nossos dias mastigando igual que nossos primos mais chegados, os chimpanzés.

Por isto, quando o homem começou a assar a carne aconteceram três coisas: 1) diminuição no tamanho do intestino, ao assar a carne e outros alimentos como os tubérculos incrementou a disponibilidade dos nutrientes; 2) diminuição do tamanho dos dentes, devido a que a carne ao ser assada fica muito mais mole e fácil de mastigar e 3) um aumento do crânio o que levou a ter um cérebro maior e mais complexo com muitas conexões neuronais devido ao trabalho cerebral para melhorar a eficiência na caça e assim poder consumir mais carne. Ao final, isso levou ao desenvolvimento da linguagem e a uma capacidade cognitiva muito maior com respeito aos outros animais. Assim como foi explicado por Richar Wrangham da Universidade de Harvard em seu livro *Catching Fire: How Cooking Made Us Human*.

Do jeito que, a carne passada no churrasco foi chave em nossa evolução. Bem-vindos todos os trabalhos focados na qualidade da carne, bem-vindos os cortes novos e atrativos para os churrascos, bem-vinda a trazabilidade que tem dado um selo de qualidade à carne e nos proporciona segurança. Bem-vindo o consumo de carne animal, não podemos esquecer que a profissão mais antiga do mundo é a do cozinheiro e dentro desses estão os especialistas para assar a carne, os churrasqueiros.

Rodrigo Urrego
Editor técnico