



**[BG] = Canto guerreiro kayapó**

**Laís:** Botoque estava em sua aldeia quando seu cunhado apareceu todo animado. Tinha descoberto um ninho de araras em cima de um rochedo e queria que eles fossem juntos com uma escada para ver o que tinha lá em cima.

[BG] Fim do BG canto kayapó.

Quando chegaram no lugar, o cunhado ficou segurando a escada, Botoque subiu até o ninho e encontrou dois ovos. O cunhado falou “joga eles aí”. Só que os pássaros eram encantados. Durante a queda, os ovos se transformam em pedras e machucaram a mão do cunhado. Furioso, o cunhado derruba a escada e vai embora achando que Botoque estava brincando com a cara dele.

**Música melancólica com um tik tak de tempo passando**

Os dias passam sem que o cunhado volte ou alguém apareça para ajudar Botoque a descer do rochedo.. Até que, finalmente, aparece alguém. Era um jaguar.. O jaguar carregava um arco, algumas flechas e todos os tipos de caça. Mesmo com muita fome e sede, Botoque fica mudo de medo e não consegue gritar por socorro.

**[BG] Som de floresta, folhas farfalhando, pássaros.**

Mas o jaguar vê a sombra do jovem se mexendo no chão, olha para cima e encontra o humano lá. Ele coloca a escada de volta, mas Botoque, com medo, hesita em descer com o jaguar esperando por ele lá embaixo. Depois de um tempo, a fome vence e ele resolve descer. O jaguar, muito simpático, convida o ameríndio a montar em suas costas para ir até sua casa e comer carne assada. O rapaz fica confuso: ele não sabe o que é carne assada, pois os índios ainda não conheciam o fogo e comiam apenas carne crua.

**[BG] Fim da BG**

**VINHETA**

**MP:** Sejam bem-vindas e bem-vindos ao Prato de Ciência, o podcast da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas, a Unicamp. Eu sou a Maria Paula Gonçalves.

**Iuri:** Eu sou o Iuri Baptista, e esse é o segundo episódio da segunda temporada do Prato de Ciência. Nessa temporada, a gente vai falar, narrar, ilustrar, contextualizar e discutir as técnicas de processamento de alimentos.

**MP:** No episódio anterior, a gente conversou sobre redução de tamanho em alimentos e terminamos com uma deixa para o episódio de hoje. Se você não escutou, a gente sugere que volte lá e escute esse na sequência.

**Iuri:** Para quem já está pronto para o segundo episódio, a história a gente começou a contar é um mito Kayapó, um grupo étnico que habita o sul da Floresta Amazônica, nos estados do Mato Grosso e Pará, para explicar a origem do fogo. Já deu pra ter uma ideia do que que a gente vai falar hoje? Sim, vamos falar de cozimento, e acho que ficou bem claro que vai ser de uma forma bem diferente das aulas de processamento de alimentos. Bom, não foi por acaso que a gente parou a história bem na parte em que o jaguar fala de carne assada. O Botoque não entende o que o jaguar quer dizer porque a sua tribo ainda não usava o fogo para cozinhar os alimentos.

**Lolli:** Ele vai então descobrir que quem detinha o fogo nesse caso eram os jaguares, que eram, nesse momento, gente. Que isso também é uma outra característica da mitologia e da ameríndia, né. Esse tempo, inicial da formação do universo, os animais eram pessoas também. Com quem você conversava, alguns você casava. Então você tem uma grande mitologia desenvolvida pelas populações indígenas, né americanas, de norte a sul, que tratam então dessa questão, da então conquista desse fogo culinário, porque já antes existia o fogo, né, o fogo já era algo que já era concebido, mas ainda não era um fogo culinário esse essa dominação de usar o fogo para assar, cozinhar, o alimento.

**MP:** Esse que você ouviu é o Pedro Lolli, professor de Antropologia na UFSCar, a Universidade Federal de São Carlos. Só para constar, caso você esteja na dúvida, jaguar e onça são nomes para o mesmo animal. Jaguar vem do tupi e onça vem do francês, por isso, vamos preferir falar em jaguar, embora no Brasil, e só no Brasil, o termo francês acabou sendo o mais popular.

**Iuri:** Já que estamos num momento explicação aqui, acho que também podemos lembrar rapidinho do que estamos falando quando a gente fala de calor. Na verdade, essa explicação é um pouco abstrata, mas a gente vai tentar.

**MP:** De forma geral, calor é o nome dado à energia que passa de um corpo ou uma parte de um corpo para outro corpo ou outra parte do corpo. Sim, é basicamente isso, transferência de energia. Mas, diferente do que a gente pensa, não é necessariamente energia térmica, nem envolve mudança de temperatura. Por exemplo, quando vamos fazer café e colocamos água no fogão para ferver: depois que ela ferve, o calor da chama vai fornecer energia para as moléculas de água virarem vapor sem que a temperatura da água e do vapor ultrapasse os 100°C.

**Iuri:** E tem mais..., o calor geralmente é simbolizado pelo fogo, mas o fogo não é exatamente uma coisa. Também é difícil de definir o que é o fogo, em termos gerais é uma oxidação exotérmica que libera energia e gases de forma incandescente. Você também não entendeu nada? Eu não entendi. Haha. Basicamente, é um conjunto de reações físicas e químicas que emitem luz.

**MP:** Para acender um fogo é preciso: combustível, comburente e energia inicial, um trio conhecido como triângulo do fogo. O combustível é o que queima, como folhas, carvão, cera, madeira, petróleo. O comburente é o oxigênio da atmosfera, sem ele não há fogo, por isso se cobrirmos a chama de uma vela com um copo, ela apaga. E, por fim, a energia inicial, a faísca para começar o fogo. Sem uma das pontas desse triângulo, o fogo não acontece. E no mito Kayapó, o encontro do jaguar com o Botoque foi a faísca que deu origem ao domínio humano do fogo.

**[BG] = Sons de floresta, folhas farfalhando.**

**Laís:** Quando chegam na casa do jaguar, Botoque vê um enorme tronco de jatobá em brasa e come carne moqueada, ou seja, defumada, pela primeira vez. A mulher do jaguar, que era humana, não gosta muito da novidade. Ela chama o jovem intruso de me-on-kra-tum, o filho alheio ou abandonado. Mas, como o jaguar não tinha filhos, resolve adotar o rapaz.

**[BG] = Fim da BG.**

Todos os dias, o jaguar vai caçar e deixa o filho adotivo com a mulher, que o detesta cada vez mais; ela só dá folhas e carne velha e dura para ele comer. Quando o rapaz reclama, ela arranha o rosto dele, e ele foge floresta adentro até o jaguar voltar.

Quando chega em casa, o jaguar repreende a mulher, mas ela continua implicando com o intruso. Um dia, o jaguar dá um arco e flechas para Botoque, o ensina a manejá-los, e o aconselha a usá-los contra a madrasta se necessário. Em uma nova discussão, Botoque mata a madrasta com uma flechada no peito. Amedrontado, o jovem foge levando as armas e um pedaço de carne assada.

### **[BG] = Sons de floresta, folhas farfalhando.**

Depois de fugir da casa do jaguar e sua esposa, Botoque chega à sua aldeia no meio da noite, procura às apalpadelas a esteira da mãe, que demora a reconhecê-lo pois pensava que ele estava morto. Ele conta sua história e distribui a carne. Os ameríndios resolvem então ir até a casa do jaguar para roubar o fogo dele.

**Iuri:** É curioso que nos mitos, o fogo parece sempre ser roubado, contrabandeado, dado, apropriado de forma rebelde pelos humanos. É assim na mitologia dos Sãs no sul do continente africano, dos Mazatecas mexicanos, dos povos nativos de Yukon no Canadá, dos aborígenes da Austrália, nas Vedas do hinduísmo, no mito do Maui na Indonésia e na explicação dos gregos antigos.

### **[BG] som ao fundo**

**Laís:** Na mitologia grega, os irmãos Prometeu e Epimeteu foram os titãs encarregados de criar os animais. Só que enquanto Epimeteu fazia todo o trabalho, Prometeu ficava apenas assistindo. De um baú, Epimeteu tirou características e dons variados para cada um dos animais. Asas para voar, barbatanas para nadar, chifres para se proteger e casco para se esconder. Quando chegou a vez do homem, Epimeteu já tinha usado todos os recursos do baú e então pediu ajuda ao irmão. E o que Prometeu faz? Ele rouba o fogo, que era de uso exclusivo dos deuses, e dá aos homens. Zeus fica tão bravo que amarra Prometeu no cume do monte Cáucaso e o condena a ter seu fígado comido por uma águia todos os dias. Como Prometeu é imortal, o fígado se regenera de noite e a ave voltava sempre na manhã seguinte. O castigo devia durar 30 mil anos, mas Prometeu é libertado por Hércules, que tinha concluído os seus doze trabalhos e estava à procura de outras aventuras.

**MP:** Outra coisa curiosa é que os mitos também costumam considerar o fogo um elemento distintivo da humanidade, algo que nos distingue de outros animais. Assim como as listras das zebras, o pescoço das girafas ou o ferrão da abelha, o domínio do fogo é o que há de humano nos humanos. O professor Lolli nos explicou um pouco sobre isso

**Lolli:** E aí, voltando então a questão do Cru cozido, porque o Cru e o cozido ele então, ao seguir esse problema dentro da mitologia ameríndia, o que está sendo contado é a passagem da natureza para cultura. Então é a aquisição das artes, da civilização, vamos dizer assim, né? Quando os humanos deixam de ser animais. Mas é interessante, né? Que na verdade, no caso da mitologia ameríndia, não é quando os humanos deixam de ser animais, como seria né na mitologia, por exemplo, grega, mais ocidental, baseado que então a aquisição do fogo significa uma diferenciação dos humanos que deixam de ser animais. Não. Aqui, como eu tava falando antes, o fogo culinário era do Jaguar, era dos animais. Então na verdade quem perde a cozinha, né? Então é a perda da humanidade dos animais que tá sendo contada aí. São os humanos que ficam com essa arte e que continuam humanos.

**Iuri: Aqui,** quando o professor fala de O Cru e o cozido, ele tá se referindo à obra mais famosa do antropólogo Claude Lévi-Strauss, de repente, você já ouviu falar ou até conhece esse livro. Ele parte das mitologias ameríndias brasileiras para discutir sobre o que é e como se constroem o conhecimento e o entendimento do mundo. Para a Paula Pinto e Silva, no seu livro Farinha, feijão e carne-seca, Lévi-Strauss mostra que cozinhar é uma atividade civilizatória, assim como falar. Por isso o mito Kayapó e a história de Prometeu ilustram uma passagem importante do desenvolvimento humano - da natureza para a cultura. Cozinhar com fogo, com calor, é um marco civilizatório.

**Lolli:** O estruturalismo vai trazer como novidade um método comparativo aonde que você compara as diferenças entre os objetos que você está comparando, né? Em vez de você pegar dois objetos e olhar para o que eles têm de semelhante, na verdade o estruturalismo pensa como que esses dois objetos se diferenciam. Então são as diferenças entre as coisas que dão sentido, né, que tem um significado porque o estruturalismo não deixa de ser uma teoria da linguagem, né, uma teoria do símbolo da representação. Então ele tá querendo entender também como que a nossa mente produz pensamento. Para o Levi-Strauss e para estruturalismo em geral, a base do pensamento é uma oposição. Que é a partir então de uma oposição entre o alto e o baixo, o claro e o escuro, o cru e o cozido é que você pode então dar sentido ao mundo, né?

**MP:** De forma bem simplificada, o estruturalismo percebe que só existe o conceito de vida porque existe o conceito de morte. E no caso do cru e do cozido, cozinhar os alimentos é o que marca a passagem do selvagem ao civilizado.

**Iuri:** Curiosamente, a neurociência chegou a uma hipótese parecida, acredita nisso? A ideia ficou famosa na voz do primatologista Richard Wrangham. No livro *Pegando fogo*, ele apresentou uma ideia muito instigante.

**MP:** A hipótese era de que o domínio do fogo como um instrumento culinário tenha possibilitado que os primatas desenvolvessem o cérebro que desenvolveram. A Suzana Herculano-Houzel, neurocientista brasileira que agora trabalha nos Estados Unidos, escreveu um livro chamado *A vantagem humana* em que corrobora essa ideia. Na teoria da pesquisadora, o melhor aproveitamento dos alimentos através do cozimento teria dado a possibilidade do cérebro, que consome bastante energia, ficar cada vez maior.

**Iuri:** Bom, pra tentar comprovar as hipóteses, o Richard Wrangham fez um experimento mostrando como o cozimento de alimentos vegetais aumentava a disponibilidade de calorias para ratos em laboratório.

**MP:** Mas aí um outro pesquisador brasileiro fez um outro experimento. O Marcos Costa, professor do Instituto do Cérebro na Universidade Federal do Rio Grande do Norte, replicou as condições do experimento do Wrangham, mas usou carne em vez de vegetais. E o resultado foi outro: os ratinhos perderam peso comendo a carne cozida. A hipótese é que a carne perdia gordura que derretia no cozimento, e por isso ficava com menos calorias em relação à carne crua. Marcos e seus colegas, então, resolveram verificar se o domínio do fogo culinário batia com o desenvolvimento do cérebro, do ponto de vista cronológico. O próprio professor Marcos conta para vocês:

**Marcos:** Pelas evidências que a gente tinha né da arqueologia, tanto em termos de domínio de fogo para o cozimento quanto para o tamanho, o volume do encéfalo, a gente não viu nenhuma correlação entre esses dois fenômenos, entre o crescimento do volume do encéfalo e o domínio né do fogo para cozimento.

**Iuri:** Essa correlação já parte de uma limitação importante arqueologicamente: é difícil precisar em que momento os humanóides começaram a cozinhar. E em que lugares, que grupos, com que frequência cozinham. Em todo caso, observando a taxa de crescimento do cérebro dos nossos ancestrais, algo mais fácil de medir com precisão a partir dos

crânios, não se encontra uma ruptura, um momento particular em que o tamanho do cérebro dá um salto de crescimento.

**MP:** É mais provável, então, que todo o conjunto de vantagens dos homínídeos tenha levado o cérebro a crescer gradativamente e os humanos a se tornarem humanos. O surgimento dos polegares, andar sobre dois pés, o uso de ferramentas, viver em grupos, o desenvolvimento da agricultura. E também algumas coisas menos visíveis, como o surgimento de transportadores de glicose no cérebro ou alterações na microbiota intestinal. O próprio crescimento do cérebro aumenta a capacidade de conseguir mais calorias.

**Iuri:** E o professor Marcos questiona até se, de fato, a quantidade de calorias era um fator limitante para o crescimento do cérebro. Porque o tamanho do cérebro, assim como qualquer característica evolutiva, surge de forma aleatória. É preciso tomar cuidado com o positivismo, com a vontade de enxergar uma finalidade em todos os eventos da evolução. Cérebros maiores aparecem aleatoriamente em todas as espécies. Por diversos motivos, os humanos se beneficiaram e foram capazes de sustentar continuamente esse crescimento.

**MP:** É um aviso para estarmos sempre atentos e questionarmos as teorias. O professor Marcos gosta de contar uma história:

**Marcos:** Só uma anedota, mais ou menos a mesma época, eu fui a um Museu de História Natural, eh, se eu não me engano foi em Viena e lá isso já aparecia como sendo uma verdade estabelecida, né, que é a história do cozimento. E aí eu falei bom. Olha só, né? É muito perigoso você pegar um dado científico que não tá tão ainda estabelecido. Aí você sai publicando livros, vira um best seller. Você se né? Diz ah, como eu sou um cientista todo mundo respeita, acredita no que eu tô dizendo. E isso vai parar no museu e agora todo mundo vai tomar isso como verdade, entendeu? eu acho que não é o momento ainda. Acho que a discussão é interessante, é importante a hipótese, eles têm todo o direito de ter a hipótese, mas é preciso ter o cuidado, né? Não sair ventilando essas coisas sob esse guarda-chuva do nosso conhecimento de pesquisador cientista e tal quando é uma coisa que está em debate ainda na comunidade científica.

**Iuri:** Aliás, a fagulha para fazer essa temporada sobre as técnicas de processamento dos alimentos surgiu justamente da hipótese do fogo culinário ter transformado o humano em humano. Então, é claro, que pra nós foi um choque descobrir que as evidências dessa teoria tão sedutora são fracas. Mas achamos que a discussão em si já era interessante o suficiente para estar no episódio.

**MP:** Bom, agora a gente sabe que a descoberta do fogo culinário foi um grande marco no desenvolvimento humano. Mas, pensando um pouco no uso do fogo, ou do calor, no processamento dos alimentos, qual a vantagem de cozinhar os alimentos se a gente consegue comer grande parte deles crus?

**Iuri:** Bom, cozinhar os alimentos facilita a mastigação, elimina contaminações por microrganismos ou mesmo venenos do próprio alimento, e aumenta a digestibilidade. É o que nos explicou o professor Sérgio Pflanzler, especialista em qualidade da carne bovina aqui da Engenharia de Alimentos da Unicamp.

**Sérgio:** Como qualquer alimento, a carne carrega uma série de micro-organismos, que em sua maioria não nos fazem mal. O problema é que a carne é um alimento propício para o desenvolvimento destes microorganismos, sendo considerado um alimento altamente perecível. Quando aquecemos a carne, as bactérias são destruídas em grande número, o que garante sua inocuidade e prolonga muito sua conservação. Uma carne fresca, mesmo na geladeira, dura poucos dias, mas depois de assada ou cozida, dura muito mais. O principal componente estrutural da carne é a proteína. São várias as classes de proteínas e uma delas é o colágeno. O colágeno, devido a sua estrutura complexa, dificulta nossa mastigação. Entretanto, depois de aquecido, se transforma em gelatina, deixando a carne macia. Após passar pelo aquecimento, as proteínas são desnaturadas, e isso facilita o ataque das enzimas digestivas no nosso estômago e intestino. Isso faz com que nós precisemos de menos esforço e energia para digestão e os aminoácidos formados serão mais facilmente absorvidos.

**MP:** Lembra que o Botoque, do mito Kayapó, não conhecia o fogo e nem entendia o significado do termo assado? Bom, para além de conservar e facilitar a digestão, a cocção dos alimentos também pode criar sabor. E um sabor tão bom que o Botoque fugiu e levou com ele uma carne assada, né.

**Iuri:** É verdade. E essa parte de criar sabor tem a ver com a reação de Maillard, uma reação de complexificação envolvendo açúcares e proteínas que foi descrita em 1912 pelo médico e químico francês Louis-Camille Maillard.

**Sérgio:** A carne crua ou fresca não tem um aroma pronunciado, e o mesmo vale para o sabor. Mas quando ela é aquecida, algo mágico acontece. Uma infinidade de compostos voláteis é formada e se dissipa pelo ar. São compostos que agradam o paladar da maioria

das pessoas. Vocês já devem ter sentido esse aroma e pensado: “hum, alguém está fazendo churrasco aqui perto”. Esses compostos são derivados da desnaturação e oxidação de proteínas, da oxidação de lipídios, e de algumas reações que envolvem os açúcares remanescentes na carne.

**MP:** A reação de Maillard, assim como a caramelização, é um processo de complexificação. Mas enquanto a caramelização ocorre somente entre açúcares, Maillard ocorre entre açúcares e compostos que contêm nitrogênio, como as proteínas. Basicamente são açúcares e proteínas reagindo um com o outro e gerando uma cadeia enorme de produtos e subprodutos que passam a interagir entre si.

**MP:** Na prática, o resultado são compostos de gosto, aroma, textura e cor. É a reação de Maillard que forma a crostinha dourada e deliciosa nas carnes, que transforma o leite branco com açúcar em doce de leite caramelo e saboroso, que dá cor e sabor naquela casquinha dos pães, bolos, bolachas, e que participa da transformação da batata em batata frita.

**Iuri:** Sabe que na Gastronomia, a gente fala em calor úmido e calor seco? Nós aprendemos que cozinhar em água, em vapor, e branquear são técnicas culinárias que usam calor úmido, enquanto que grelhar, defumar, e assar, usam calor seco.

**MP:** E fritar, é úmido ou seco?

**Iuri:** Boa pergunta. Fritar, embora a gente mergulhe o alimento em um líquido, é calor seco.

**MP:** Porque o óleo quente na verdade desidrata bastante os alimentos, né.

**Iuri:** Sim. E nós temos processos que combinam os dois tipos de calor também. Como brasear, o nome dado à técnica culinária que primeiro usa calor seco e depois calor úmido. Saberia dar um exemplo, Maria Paula?

**MP:** Mmm. soa um pouco como fazer carne de panela, não? Primeiro a gente usa calor seco para selar a carne por fora, depois adiciona água ou caldo para cozinhar por alguns minutos na panela de pressão ou horas no forno.

**Iuri:** Isso! E fazemos essa combinação principalmente para carnes que exigem um cozimento longo porque são mais duras, tem mais tecidos conjuntivos e gordura. Primeiro

grelhamos ou fritamos a carne porque queremos o sabor que isso traz e por fim usamos o calor úmido e lento para cozinhar e amolecer os alimentos.

**MP:** Ei Iuri, essa conversa já está me dando fome, que tal mudar de assunto? Imagina só se o pessoal está nos escutando perto da hora do almoço...

**Iuri:** Tá, tá. Vamos falar de outra coisa que não faça todo mundo salivar. Que tal ondas eletromagnéticas.

**MP:** Ondas eletromagnéticas?

**Iuri:** Sim, nem sempre o calor vem por condução, como numa chapa, ou por convecção, como dentro de um forno. Às vezes, ele vem por radiação, por ondas eletromagnéticas.

**MP:** Ah, você está falando do microondas, né? Diz a lenda que o forno microondas foi inventado por um estadunidense chamado Percy Spencer que trabalhava numa empresa de armamentos, a Raytheon, em plena Segunda Guerra Mundial. A ideia de usar ondas eletromagnéticas para aquecer os alimentos teria surgido quando um radar, desses de detectar mísseis, derreteu um chocolate que estava no bolso dele.

**Iuri:** Depois de experimentos com pipoca e ovo - sim, se você ficou na dúvida, o ovo explodiu, não tente em casa - a Raytheon lançou o primeiro forno microondas do mundo em 1947. O Radarange tinha 1,80 de altura, 340 quilos e o preço de 5 mil dólares, o que hoje, corrigido e convertido, corresponde a algo como 330 mil reais.

**MP:** Com os anos, os fornos microondas foram ficando cada vez menores e mais baratos, até chegar a pelo menos metade dos lares brasileiros. Hoje, muitas outras tecnologias malucas foram criadas e são usadas ou pesquisadas para uso industrial, como irradiação, tratamento UV, ôhmico.

**Iuri:** Mas, nós não vamos falar sobre eles nesse episódio porque teremos um especialmente para esses tratamentos de nomes futurísticos, mais para frente.

**MP:** Aproveitando o assunto futurístico, teve um ponto na nossa conversa com o professor Lolli que a gente quis guardar para o final.

**Lolli:** Mas também por outro lado isso exige um processamento do alimento que você também vai retirando a energia desse alimento, de certa maneira, né? É um alimento menos vivo né. Os Yuhupdeh, esses alimentos eles comem, né? Arroz feijão, quando tem não tem problema nenhum de comer, mas eles acham uma comida com pouca energia vital, né? Eu tô aqui agora na Europa na Inglaterra e aqui ainda a preocupação é maior. Você vai no supermercado e agora é isso, tudo é eco, é orgânico. Ah é o bem-estar do animal. É uma planta colhida assim, é assado. Então há uma transformação em curso na própria indústria alimentícia que está se voltando aí, por um conhecimento que antigamente foi renegado, né? E que tipo de corpo que vai produzir né? Eu acho que esse é o que tá em questão na filosofia ameríndia, né? É que o alimento ele faz um corpo, né? Ele faz um corpo específico, ou seja, né? Por Exemplo. Se você começar a comer cru, só comer cru e quer comer carne crua, né, você de certa maneira transformando o seu corpo mais como se fosse uma onça, né?

**Iuri:** Se nós somos o que comemos, o que somos? Somos exploração insustentável.

**Lolli:** Você não tira muito, você não planta muito mais pra ter um excedente enorme a mais né? Você vai consumindo aquilo então, você não esgota também a terra tanto, né? Não é à toa, né, que as reservas indígenas são ilhas hoje de floresta, eles conseguem então ter uma produção de alimentos sem fazer, sem detonar o ambiente, né?

**MP :** Nós vamos parar essa discussão por aqui, porque a ideia geral dessa temporada, na verdade, é discutir isso tudo. A cada episódio, vamos trazer mais e mais elementos para essa discussão.

**Iuri:** Bom, por hoje é isso, o Prato de Ciência é um projeto da Secretaria de Extensão e Pesquisa da FEA...

**MP:** Calma Iuri, para tudo! A gente ainda não terminou a história do Botoque!

**Iuri:** Eita, verdade.

**[BG] = musiquinha (flauta) com sons de floresta ao fundo**

**Laís:** Quando Botoque e seus familiares chegam à casa do jaguar, encontram ninguém. Os ameríndios levam a carne, o arco e flechas, e o fogo. Depois desse dia, a vida na aldeia

muda, eles passam a comer carne assada e moqueada, passam a ter luz à noite e a se aquecer no calor da fogueira.

E o jaguar? O jaguar ficou furioso com a ingratidão do filho adotivo, que lhe roubou "tanto o fogo como o segredo do arco e flecha", e desde então odeia todos os seres, mas especialmente os humanos. Do fogo, só lhe restou o reflexo, que brilha nos seus olhos. Ele caça com os dentes e come carne crua, pois jurou nunca mais comer carne assada.

**[BG] = musiquinha (flauta) com sons de floresta ao fundo**

## **VINHETA**

**Laís:** Pronto, agora sim. O Prato de Ciência é um projeto da Secretaria de Pesquisa da FEA que conta com apoio da Fapesp, a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, do Serviço de Apoio ao Estudante da Unicamp e da Pró-Reitoria de Extensão e Cultura também da Unicamp. A coordenação é da professora Rosiane Cunha e o apoio administrativo é meu, Laís Glaser. Eu também fui a voz que você ouviu nas locuções das histórias contadas nesse episódio.

**Iuri:** A produção, roteiro e apresentação desse episódio são da Ana Augusta Xavier, da Bárbara Paro, da Maria Paula Gonçalves e minhas, Iuri Baptista. A edição de som foi feita pelo João Henrique Gião.

**Laís:** O logo do Prato de Ciência é de João Botas e a imagem desse episódio é da Ana Augusta Xavier. Nossa música tema é do Nicolau Moraes e a trilha sonora do Tavinho Andrade. Esse episódio usou trilhas do BBC Sound Effects, Free Sound, MixKit, Youtube e a música Seikilos Epitaph with the Lyre of Apollo, de Lina Palera.

**Iuri:** Agradecemos aos professores Pedro Lolli, Marcos Costa e Sérgio Pflanzler pelas entrevistas. Até o próximo episódio! Tchau!