

Numa breve apreciação crítica ao trabalho acabado de referir, apenas acrescentarei duas breves notas.

a) Tratando-se, embora, de um estudo que poderíamos qualificar de “institucional” – produzido no interior da “holding” e por ela editado –, foi seguida uma metodologia adequada e a narração é equilibrada. Contudo, trata-se necessariamente de uma obra de síntese, de enquadramento geral, para a qual foram utilizados diversos tipos de fontes – frequentemente relacionadas com a gestão de topo –, mas com uma insuficiente exploração dos arquivos das unidades produtivas e de negócio dispersas pelo mundo. Cada uma destas daria, naturalmente, para um estudo de caso. Investigações mais direccionadas à implantação da empresa, em países de culturas tão diversificadas, por certo revelariam a adopção de diferentes estratégias e os níveis de receptividade das comunidades, nacionais e/ou locais, à chegada de unidades de uma grande multinacional.

b) Apesar de os comentários anteriores não terem tido por objecto os capítulos de enquadramento, dedicados à história mundial, chama-se a atenção para o lapso relativo ao ano de 1868, indicado como o da inauguração do Canal de Suez (p. 89-90), quando o respectivo acto inaugural teve lugar, efectivamente, em 16 de Novembro de 1869, ao qual assistiu, com é sabido, o nosso Eça de Queirós.

Maguelonne TOUSSAINT-SAMAT, Renaud ALBERNY e Ian HORMAN (dir. de Rémy MONTAVON), *2 Millions d'Années d'Industrie Alimentaire*, Vevey (Suíça), Nestlé S.A., 1991, 361 p., ilustrada.

A presente obra, tal como a anterior, foi publicada pela Nestlé S.A., no âmbito das comemorações do seu 125.º aniversário. Não obstante o título – algo ambicioso –, não se trata, evidentemente, de um estudo exaustivo sobre a temática, para o que, em vez de um volume, teriam sido necessários muitos mais. Todavia, no estudo apresenta-se-nos uma visão de conjunto da maior utilidade, além de serem referenciados alguns dos marcos miliares mais significativos da história alimentar. As informações sucintas, acerca de numerosos tópicos, poderão servir

igualmente como sugestões e pontos de partida para pesquisas mais aprofundadas de alguns dos assuntos aflorados.

Não sendo uma história de empresa, em sentido restrito, a sua inclusão neste conjunto de recensões justifica-se pelos seguintes motivos: a iniciativa, a elaboração e a edição da obra devem-se, efectivamente, a uma empresa, a Nestlé; surgiu no âmbito das comemorações dos seus cento e vinte cinco anos de actividade, constituindo como que um excelente complemento à respectiva história, também na altura publicada e já anteriormente analisada; por último, as inovações mais relevantes da história da alimentação, nos últimos dois séculos, deveram-se fundamentalmente à acção dinâmica de empresas e empresários, fazendo parte integrante da respectiva história.

Numa breve apresentação da obra, o presidente e administrador delegado da Nestlé S.A., seguindo a perspectiva dos autores, recorda que se pode fazer remontar o aparecimento da ciência alimentar à invenção do primeiro utensílio, há cerca de dois milhões de anos. E acrescenta Helmut O. Maucher: «ontem como hoje, o objectivo permanece o de preparar, preservar e transformar em alimentos matérias-primas generosamente oferecidas pela terra e pelo mar».

Acerca da ancestralidade deste saber-fazer afirma-se, um pouco adiante: «ao lado destes conhecimentos académicos, o comum dos mortais continua a adquirir, de pai para filho e de mãe para a filha, um saber colectivo sobre a alimentação. Este saber tornou-se hoje a ciência alimentar, a mais velha ciência do mundo» (p. 21). Todavia, como também é recordado pelos autores, a ciência alimentar moderna só apareceu há pouco mais de dois séculos (p. 30), sendo coeva da 1.^a fase da industrialização.

A obra encontra-se profusamente ilustrada, com belas fotografias, em muitos casos em grande plano, ocupando muitas delas toda a página ou mesmo a dupla página, par e ímpar. O texto, sucinto, distribui-se por duas colunas: a da esquerda, encimada por um título, na qual se sumaria o essencial; e a da direita, onde o texto é um pouco mais desenvolvido.

Ao longo do estudo, analisam-se catorze tópicos, entre os quais se encontram alguns dos principais meios ou ingredientes que podem intervir na confecção dos alimentos: fogo e água, vapor e fumo, matérias-primas de tipo diverso, conservação e respectiva tecnologia. Da vasta informação apresentada, sublinhar-se-ão apenas alguns dos dados considerados mais relevantes e, eventualmente, menos conhecidos do público não especializado.

A importância do factor alimentar é posta em evidência, ao recordarem-se os seguintes números: nós comemos e bebemos o equivalente ao nosso próprio peso, em cada 18 dias. Por seu lado, a população mundial que, pelo ano 2000, andaria à volta dos seis mil milhões, prevê-se que, em 2050, atinja o dobro (p. 25).

A água, o nutriente mais importante do regime alimentar humano, ao tornar-se um bem cada vez mais escasso, sobretudo em certas regiões, lança desafios à ciência e à imaginação humana. Como exemplo de uma medida inovadora, é referida a reciclagem da água, em S. Diego (Estados Unidos da América), por meio de nenúfares gigantes, cujo tamanho pode duplicar em 24 horas (p. 37 e 46).

Quanto à preparação dos alimentos, chama-se a atenção para a importância dos hábitos alimentares, próprios de cada cultura. Também é destacado o papel do fogo e das suas modalidades ou “derivados”, designadamente: chama, brasas, cinza e fumo. Alguns hábitos dos nossos dias – como a utilização de pedras aquecidas ou o cozinhar dos alimentos à mesa de restaurantes japoneses, utilizando grelhas – aproximam-se de tradições ancestrais (p. 56 e 58).

Relativamente à modernização tecnológica da cozinha, sublinha-se: «empregar o mínimo de mão-de-obra e de energia, garantindo o máximo de segurança e de rendimento para ligar os diferentes elos da cadeia, constitui uma das chaves da indústria alimentar» (p. 53). A propósito, alude-se ao forno microondas como uma das inovações mais revolucionárias dos últimos 50 anos. Aquele produz calor no seio dos próprios alimentos, permanecendo o habitáculo frio. Na maior parte dos países habitados, os autores previam que, no ano 2000, mais de 50% dos lares possuíssem fornos microondas, valor que, nos Estados Unidos, subiria aos 90% (p. 65).

A evolução da agricultura e, mais especificamente, a cultura dos cereais e a sua difusão geográfica merecem um certo destaque. De entre os diversos cereais três correspondem a 2/3 da produção total: trigo, arroz e milho. Face à importância da cultura cerealífera para a alimentação – humana e mesmo de certos tipos de animais –, não surpreende que a moagem tenha sido a primeira indústria alimentar a modernizar-se. Assim, em 1776, ou seja, apenas meia dúzia de anos após James Watt ter patenteado a sua máquina a vapor (1769) – inicialmente aplicada na indústria têxtil –, já próximo de Londres funcionava uma moagem a vapor (p. 67 e 80).

Também outros produtos agrícolas têm desempenhado lugar de relevo na alimentação humana e na indústria alimentar. Com efeito, frutas e

legumes, chá, cacau e café, soja, açúcar, vinho e azeite, entre muitos outros, deram origem a indústrias importantes. Estas estão ligadas não apenas ao seu aproveitamento e transformação mas também à sua conservação, transporte e distribuição, nas melhores condições.

Os oceanos e os mares correspondem a 70 % da superfície terrestre. Neles se encontram mais de 60 000 espécies de peixe. Este é, como se sabe, um bom alimento, cujo consumo foi extraordinariamente facilitado e alargado com os consideráveis progressos das indústrias das conservas, sobretudo a partir de meados de Oitocentos.

Na obra em análise focam-se ainda diversos outros artigos alimentares, resultantes do desenvolvimento da indústria alimentar, ao longo do século XX; por exemplo, lacticínios e iogurtes, cerveja e refrigerantes. Como notam os autores, «a ciência, a arte e a tecnologia da mesa fazem tanto parte da indústria alimentar como da própria alimentação» (p. 264).

Os notórios progressos verificados no domínio da conservação dos alimentos no último século – superando os meios tradicionais através do sal, do fumo, da gordura ou do vinagre – justificam que se lhes dedique uma especial atenção. É o que fazem os autores, recordando a sofisticação de tecnologias e de meios utilizados, tirando-se partido do frio, da congelação, da secagem e da liofilização. Esta começou por ser usada, a partir de 1953, em produtos como o café (p. 215).

Ainda na primeira metade do século XX, o frigorífico e o congelador começaram a ser aperfeiçoados, vindo o seu uso a generalizar-se. Em 1916, Clarence Birdseye teve a ideia de congelar os alimentos. A água contida nestes transformava-se em gelo, preservando-os, assim, do desenvolvimento dos micróbios. Em 1939, surgem no mercado os aparelhos de duplo compartimento: de refrigeração e de congelação (p. 219).

Como bem sublinham os autores da obra em apreço, «a nossa alimentação tem uma história tão longa como a nossa própria história». Todavia, como se trata de uma parte do quotidiano, só com a nova história – a partir dos anos de 1930 – se começou a dedicar-lhe mais atenção. Trata-se, no entanto, de uma matéria da maior pertinência, à qual ninguém poderá ficar indiferente. De facto, para além de, por meio dela, se poder adquirir uma melhor compreensão do passado, o seu estudo contribuirá, igualmente, para dar resposta a certas questões – formuladas, pelos autores, no final da obra – que são de ontem, de hoje e de amanhã: «Como aumentar a produção alimentar? Como preservar os alimentos da

deterioração, dar-lhes melhor gosto, torná-los mais nutritivos e mais práticos?» (p. 254).

A leitura do presente estudo constitui uma boa introdução ao tema. A clareza e a sistematização do texto, a boa ilustração e a cuidada apresentação tornam a sua leitura agradável e de interesse, não só científico como pedagógico.

Tereza Castro Ribeiro REIS, *O Homem. Uma Obra – a de Rui Nabeiro*, Lisboa, Edições ASA, 2002, 303 p., ilustrado.

Não se tratando, propriamente, de uma história de empresa, a presente obra constitui um bom contributo para a compreensão da história de vida do empresário Manuel Rui Azinhais Nabeiro, bem como da sua acção empresarial, autárquica, social, associativa, filantrópica e cultural.

Note-se, aliás, que a autora também não teve a pretensão de elaborar uma história do grupo empresarial liderado por Rui Nabeiro. Em vez disso, refere-se ao seu empreendimento como «trabalho literário», «biografia» e «fotobiografia».

Para o efeito, utilizou – a exemplo do que faria o historiador, em condições análogas – fontes de diversos tipos, nomeadamente imagens, documentos, textos e testemunhos orais, bem como a própria observação directa (p. 101). Todavia, além de utilizar em abundância o testemunho do próprio biografado, a autora distanciou-se também da metodologia historiográfica tradicional, ao assumir, deliberada e expressamente, a carga emotiva com que cumpriu a tarefa em causa. A propósito esclarece: «Poderia também apresentá-lo [a Rui Nabeiro] num conto ou sob a forma de poema, mas prefiro apresentá-lo neste livro escrito todo ele sob forte emoção». E acrescenta: «Por isso, desejo-lhe, leitor amigo, que o leia com a mesma emoção que eu tive ao escrevê-lo» (p. 47).

A narrativa desenvolve-se a partir de um número razoável de tópicos, embora todos eles se possam reduzir às seguintes temáticas: Rui Nabeiro no seu contexto familiar, social e cultural; a sua acção como empresário de sucesso e um dos mais relevantes no mundo dos negócios em Portugal, nas últimas décadas do século XX e inícios do século XXI; o papel do empresário, das suas empresas e do seu grupo no país, no Alentejo e, de modo especial, em Campo Maior. Destacam-se, em seguida, alguns dos aspectos mais relevantes focados pela autora.