



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE HUMANIDADES - CH
UNIDADE ACADÊMICA DE HISTÓRIA - UAHIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA - PPGH
LINHA DE PESQUISA: CULTURA, PODER E IDENTIDADES**

**A HISTÓRIA NA MESA: O OLHAR DE CRONISTAS E VIAJANTES SOBRE
OS HÁBITOS ALIMENTARES NA AMÉRICA PORTUGUESA -
SÉCULO XVI**

Alberto Montenegro Lima

Campina Grande/PB
2019

**A HISTÓRIA NA MESA: O OLHAR DE CRONISTAS E VIAJANTES SOBRE
OS HÁBITOS ALIMENTARES NA AMÉRICA PORTUGUESA -
SÉCULO XVI**

Alberto Montenegro Lima

Dissertação de Mestrado apresentada à
Universidade Federal de Campina Grande como
requisito para a obtenção do título de Mestre em
História, com área de Concentração em História,
Cultura e Sociedade.

Orientadora: Profa. Dra. Juciene Ricarte
Apolinário

Linha de Pesquisa: Cultura, Poder e Identidades

Campina Grande/PB
2019

L732h

Lima, Alberto Montenegro.

A história na mesa: o olhar de cronistas e viajantes sobre os hábitos alimentares na América Portuguesa – Século XVI / Alberto Montenegro Lima. – Campina Grande, 2019.

110 f. : il. color.

Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal de Campina Grande, Centro de Humanidade, 2019.

"Orientação: Prof.^a Dr.^a Juciene Ricarte Apolinário".

Referências.

1. História da alimentação. 2. Práticas culturais. 3. Relações interétnicas. I. Apolinário, Juciene Ricarte. II. Título.

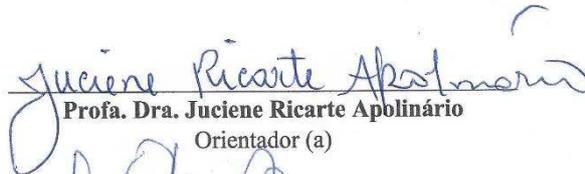
CDU 641(091)(043)

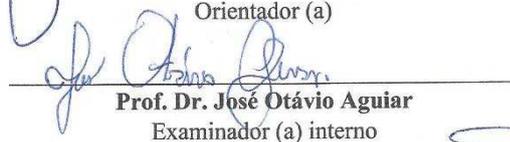
**A HISTÓRIA NA MESA: O OLHAR DE CRONISTAS E VIAJANTES SOBRE
OS HÁBITOS ALIMENTARES NA AMÉRICA PORTUGUESA -
SÉCULO XVI**

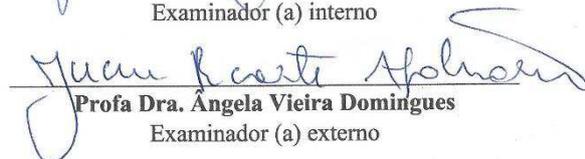
Alberto Montenegro Lima

Dissertação de Mestrado apresentada à Universidade Federal de Campina Grande como requisito para a obtenção do título de Mestre em História, com área de Concentração em História, Cultura e Sociedade.

Data de aprovação: 01/04/2019.


Profa. Dra. Juciene Ricarte Apolinário
Orientador (a)


Prof. Dr. José Otávio Aguiar
Examinador (a) interno


Profa. Dra. Ângela Vieira Domingues
Examinador (a) externo

Prof. Dr. Iranilson de Oliveira Buriti
Professor (a) examinador (a) interno
(Suplente)

Profa. Dra. Maria Manso
Examinador (a) externo
(Suplente)

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora, Profa. Dra. Juciene Ricarte Apolinário, pelo acompanhamento, orientação e amizade.

Ao curso de Pós-graduação em História, do Centro de Humanidade, da Universidade Federal de Campina Grande, na pessoa da sua coordenadora, Profa. Dra. Marinalva Vilar de Lima, pelo apoio recebido.

Aos professores Dr. José Otávio Aguiar e Dra. Ângela Viera Domingues, pelas contribuições e sugestões no trabalho.

RESUMO

A História da Alimentação é uma temática cada vez mais presente nos debates e perspectivas do campo historiográfico brasileiro. Nesse contexto, a presente pesquisa propõe uma análise acerca de hábitos alimentares na América portuguesa, reveladas nas práticas culturais e relações interétnicas, registradas pelos cronistas e viajantes europeus do primeiro século de efetiva colonização lusa nos trópicos americanos, como os relatos de letrados, a exemplo de Pero Vaz de Caminha, Pero Magalhães Gândavo e observações do senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa que, junto com as cartas de jesuítas, como Manuel da Nóbrega e José de Anchieta, formam aquilo que podemos chamar de uma “literatura informativa”, acerca dos primeiros decênios da colonização lusitana no Novo Mundo. Dessa feita, investigamos a circulação de plantas, frutas, frutos e vegetais levados de uma parte a outra do vasto Império Ultramarino português, e que teve início, por assim dizer, a partir dos empreendimentos marítimos no alvorecer da Idade Moderna europeia. Consideramos também as mestiçagens que ocorreram nas práticas alimentares dos colonos luso-brasileiros a partir do século XVI, e que tornaram-se, a partir de então, a gênese daquilo que podemos denominar de uma “cozinha brasileira”. Portanto, ao revisitarmos as práticas alimentares no cotidiano da América portuguesa, realizamos uma discussão teórico-metodológica que perpassa pelo campo da História Cultural, estabelecendo um diálogo com a História e a Antropologia destacando, portanto, conceitos inerentes a esses campos teóricos, como relações interétnicas, cotidiano, práticas culturais, mestiçagens e identidades.

Palavras-chave: História da alimentação; práticas culturais; relações interétnicas.

ABSTRACT

The history of food is an increasingly present theme in the debates and perspectives of the Brazilian historiographical field. In this context, the present research proposes an analysis of dietary habits in Portuguese America, revealed in the cultural practices and interethnic relations, recorded by the chroniclers and European travelers of the first century of effective Portuguese colonization in the American tropics, such as the informative writings of Pero Vaz de Caminha, Pero Magalhães Gândavo, as well as the observations of the engineer master Gabriel Soares de Sousa, which together with Jesuit letters, such as Manuel da Nóbrega and José de Anchieta, form what we can call an "informative literature" about the first decades of Lusitanian colonization in the New World. We investigated the circulation of plants, fruits, fruits and vegetables carried from one part of the vast Portuguese Overseas Empire to the other, which started, as it were, from the maritime enterprises at the dawn of the European Modern Age. As well as the mestizos that were given in the food practices of the Portuguese-Brazilian settlers from the sixteenth century onwards, which became, from then on, the genesis of what we might call a "Brazilian cuisine." Therefore, when revisiting food practices in the daily life of Portuguese America, we will launch a theoretical-methodological discussion that goes through the field of Cultural History, establishing a dialogue with History and Anthropology, highlighting, therefore, concepts inherent to these theoretical fields, such as relations interethnic, everyday, cultural practices, mestizos and identities.

Key-words: History of food; cultural practices; interethnic relations.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - Raízes e planta da mandioca, Zacharias Wagener.....	60
FIGURA 2 - O nascimento de Mani Oca, Vicente do Rego Monteiro (1921)..	61
FIGURA 3 - Ananás ou abacaxi, Zacharias Wagener.....	74
FIGURA 4 - Cajus e castanhas, Zacharias Wagener.....	75
FIGURA 5 - Engenho colonial.....	90
FIGURA 6 - Casa Grande.....	90
FIGURA 7 - Feijoada.....	100

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	09
CAPÍTULO 1 - A VIAGEM DOS ALIMENTOS ENTRE O NOVO E O VELHO MUNDOS DESCRITA NOS RELATOS DE CRONISTAS DO SÉCULO XVI	23
1.1 “Em se plantando, tudo dá...”: o intercâmbio alimentar e a circulação de frutas, frutos e plantas entre a América e outras partes do Império Ultramarino português.....	25
1.2 Dos Trópicos para o Reino: o legado alimentar da América portuguesa e sua recepção na Metrópole.....	40
CAPÍTULO 2 - ALIMENTAÇÃO E COTIDIANO: HÁBITOS ALIMENTARES E PRÁTICAS DE SUBSISTÊNCIA NA AMÉRICA PORTUGUESA – SÉCULO XVI	53
2.1 O “pão dos trópicos”: usos da Mandioca e de seus derivados no cotidiano alimentar na América portuguesa – Século XVI.....	58
2.2 Trópicos de novas cores e de novos sabores: circulação e usos de plantas, frutos e vegetais no cotidiano alimentar na América portuguesa - Século XVI..	69
CAPÍTULO 3 - DO OLHAR AO PALADAR: PRÁTICAS CULTURAIS E SOCIAIS NOS HÁBITOS ALIMENTARES NAS <i>TERRAS BRASILLIS</i>	79
3.1 Vivências nos engenhos de Açúcar: cotidiano e consumo na América portuguesa nos primeiros tempos da colonização.....	83
3.2 “Arte culinária” nos trópicos: a mestiçagem cultural nas práticas e hábitos alimentares na América portuguesa.....	94
CONSIDERAÇÕES FINAIS	102
REFERÊNCIAS	105

INTRODUÇÃO

Inicialmente, é preciso destacar algo que todo ser vivo faz: “alimentar-se! ”. Sem embargo, o conceito de “alimento” em nossa pesquisa assumiu compreensões distintas do que primordialmente é representado, ou seja, matar ou saciar a fome.

Sendo assim, em nossa pesquisa histórica, tratamos das práticas alimentares nas suas mais variadas dimensões, tendo como pano de fundo uma tessitura da escrita da História da Alimentação, que mantém um diálogo interdisciplinar, especialmente com a Antropologia, a Sociologia, a Nutrição e a Biologia.

Visto que, segundo Maria Eunice Maciel (2005), na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuições de significados ao ato alimentar.

Assim, como fenômeno social, a alimentação não se restringe a ser uma resposta ao imperativo de sobrevivência, ao “comer para sobreviver”, já que, se os homens necessitam sobreviver (e, para isso, alimentar-se), eles sobrevivem de maneira particular, culturalmente forjada e culturalmente marcada. Ou seja, os homens criam “maneiras de viver” diferentes, o que resulta numa grande diversidade cultural. (MACIEL, 2005).

Nesse contexto, “alimentar-se de História” – no sentido de tratar, trabalhar com essa área das Ciências Humanas e Sociais - é uma tarefa que, ao mesmo tempo, é apaixonante e perturbadora, uma vez que, tal desafio mexe conosco, atinge o mais íntimo das nossas sensibilidades.

Dessa feita, é isso que buscamos na presente produção dissertativa, ou seja, mexer com as nossas sensibilidades e com os nossos sentidos, ao analisar os hábitos e costumes alimentares na América portuguesa, advindos das práticas culturais nas primeiras relações interétnicas¹ a partir dos relatos de cronistas e viajantes europeus – notadamente os

¹ Utilizaremos em nosso trabalho o conceito de relações interétnicas a partir da compreensão de Barth (1998) que utiliza esse conceito a partir de as fronteiras culturais para compreender as dinâmicas dos grupos étnicos, como exemplo, os povos indígenas e colonizadores europeus. Ele trata da identidade étnica afirmando que ela não é estática, transforma-se a partir das relações e como qualquer outra identidade, coletiva ou individual, dependendo do interesse, ou contexto. A interação entre os sujeitos e grupos diferenciados, permitem transformações contínuas que modelam as identidades, em processo de exclusão ou inclusão, determinando quem está inserido no grupo e quem não está. Compartilham diversas características, mas, principalmente, esses grupos se organizam a fim de definir o “eu” e o “outro”. Manifestam-se de maneira a categorizar e interagir com os outros, embora mantenham as suas fronteiras identitárias. O autor recomenda que, para entender as dinâmicas desses grupos em contatos interétnicos, é necessário levar em consideração as características que são significantes para os próprios atores. Os grupos étnicos possuem padrões valorativos que os definem enquanto tais e a forma como cada grupo ou cada um

cronistas lusos Pero Magalhães Gândavo e Gabriel Soares de Sousa - que estiveram em *Terras brasillis*, no século XVI.

O interesse pela temática exposta acima teve início ainda na Graduação do Curso de História, entre 2006 e 2010, cursado na Universidade Federal de Campina Grande (UFCG). Nesse sentido, dentro do campo de estudos sobre a História da Alimentação, iniciamos uma pesquisa acerca dos hábitos e práticas alimentares no cotidiano dos habitantes – colonos, indígenas e escravos – das Capitanias do Norte Colonial² (Nordeste brasileiro), da qual resultou o trabalho monográfico intitulado “Farinha: um ‘manjar’ saboroso da História da Alimentação nas Capitanias do Norte do Brasil Colonial”.³

No citado trabalho, ressaltamos a importância que a farinha de Mandioca possuía no contexto de subsistência alimentar dessas capitanias, assim como também a sociabilidade em torno desse produto e os modos/maneiras de saber-fazer desse alimento riquíssimo para a cultura material e imaterial brasileira.

Assim sendo, nessa pesquisa, retomamos algumas discussões realizadas ao longo do curso de História, na Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), a respeito da temática da História da Alimentação, já que o despertar começou quando estava cursando a disciplina “História do Brasil” e da nossa participação no Grupo de Pesquisa História do Brasil Colonial e Imperial⁴, registrado no CNPQ (Conselho Nacional de Pesquisa), em 2007.

E por que analisar a temática da alimentação à luz da História Cultural ou da *Nouvelle Histoire*? É muito comum observarmos os movimentos da História através de conflitos armados e revoluções ou de motivações de ordens políticas, econômicas e de mobilizações sociais. No entanto, nos esquecemos de que, por trás do desenrolar dos processos históricos podem existir razões diretamente ligadas a um ato básico cotidiano que é extremamente necessário ao funcionamento biológico do organismo humano: a alimentação. É nesse sentido que podemos perceber que a História não foi feita apenas pelos ditos grandes homens do poder, tampouco apenas pelas estruturas econômicas, mas

irá se portar em contato com outros grupos. No entanto, esses padrões não são fixos, podem mudar e resignificar-se em outro momento, conforme o contexto social e histórico (Barth, 1998, p.187).

² Referimo-nos aqui como “Capitanias do Norte colonial”, que fizeram parte de nossa pesquisa, as Capitanias da Paraíba, de Pernambuco e Bahia, todas localizadas no Nordeste brasileiro, atualmente.

³ Monografia apresentada em julho de 2010, como trabalho de conclusão do Curso de Licenciatura em História, pela Universidade Federal de Campina Grande.

⁴ Nesse Grupo de Pesquisa, pretende-se desenvolver projetos de pesquisas cujas temáticas estejam relacionadas à região Nordeste nos períodos colonial e imperial para fortalecer a produção acadêmica no campo da História Regional na Unidade Acadêmica de História da Universidade Federal de Campina Grande.

ela está entrelaçada não só dos grandes fatos – como já mencionamos anteriormente – mas dos atos cotidianos de pessoas comuns.

Conforme Luce Giard (1996), ainda há espaço para as microinvenções e essas microinvenções são meio para fazermos nossas próprias escolhas em tudo que criamos. Nesse sentido, os nossos hábitos e costumes alimentares também se dão no âmbito cultural, nas relações do cotidiano, nos interstícios do dia a dia.

Visto que os silenciados – com relação aos novos temas introduzidos nos estudos historiográficos, tais como a História dos negros, dos indígenas, das mulheres, dos homens pobres livres, das nossas práticas culturais em geral - estão tendo a oportunidade de falar, através dos discursos da *Nouvelle Histoire*, discursos esses utilizados para inclusão de muitos temas que ficaram à margem da História, a exemplo da temática da alimentação. Para Sandra Jatahy Pesavento a História Cultural pode ser entendida da seguinte forma:

Se a História Cultural é chamada de Nova História Cultural, como o faz Lynn Hunt, é porque está dando a ver uma nova forma de a História trabalhar a cultura. Não se trata de fazer uma História do Pensamento ou uma História Intelectual, ou ainda mesmo de pensar uma História da Cultura nos velhos moldes, a estudar as grandes correntes de ideias e seus nomes expressivos. Trata-se, antes de tudo, de pensar a cultura como um conjunto de significados partilhados e construídos pelos homens para explicar o mundo. (PESAVENTO, 2005, p.15)

Nesse contexto, percebemos a relevância da gastronomia na consolidação do nacionalismo francês, que marca a importância das tradições e costumes alimentares em diversas esferas da sociedade, inclusive nas Ciências Humanas. Notamos a influência dos estudos da Sociologia e da Antropologia, que marcou a nova historiografia francesa, iniciada em 1929, com a tradição dos *Annales*.

Na revista intitulada de *Annales de Histoire Sociale et Économique*, criada por Marc Bloch e Lucien Febvre, buscava-se incentivar uma escrita da História que abarcasse todas as esferas da vida social, rompendo com a perspectiva positivista que dominava os estudos históricos até então.

Nesse contexto, conforme Carlos Antônio Aguirre Rojas (2007), os *Annales* criticam a postura *rankeana*, positivista, de uma forma direta e explícita, ao propor uma história do tecido social no seu conjunto.

Ao invés de estudar apenas os grandes homens e as grandes batalhas e tratados da História, os historiadores da corrente dos *Annales* começaram a estudar as civilizações,

as estruturas e as classes sociais, as crenças coletivas populares ou o moderno capitalismo, numa perspectiva analítica e epistemológica.

Nesse estágio de desenvolvimento da historiografia contemporânea, os historiadores dos *Annales* criticaram duramente a perspectiva positivista para a qual o objeto de estudo dos fatos históricos é apenas o passado e, além disso, o passado registrado em fontes escritas.

Para os historiadores dessa corrente dos *Annales*, pelo contrário, o objeto de estudo do historiador é “toda marca humana existente em qualquer tempo”, trazendo para o centro da historiografia contemporânea a ideia de uma “História global”, que abarca da Pré-História ao Tempo Presente e também todas as manifestações culturais e sociais do ser humano ao longo do tempo (ROJAS, 2007).

Sendo assim, a alimentação é uma temática, dentre outras muitas possibilidades de pesquisa no universo dos historiadores dos *Annales*. Porém, foi somente com Fernand Braudel, sucessor de Bloch e Febvre, que a temática da alimentação ganhou destaque, em associação ao conceito de Cultura Material.

Para Braudel (1979), portanto, a “civilização material” – que compreende a alimentação, o vestuário e o habitat – destaca-se enquanto objeto de análise do historiador por estar na base das práticas rotineiras do cotidiano.

A vida material, nesse contexto, insere-se como parte crucial de uma Infra-História que estaria, por seu turno, na base das perspectivas socioeconômicas, por sustentar hábitos e costumes que permaneciam em movimentos de “longa duração”. A alimentação, nesse sentido, destaca-se como o aspecto mais importante da vida cotidiana (CARNEIRO, 2003).

Durante a década de 1960, na chamada “Era Braudel” ou Segunda Geração dos *Annales*, os estudos que relacionavam História e alimentação focavam a História de alimentos específicos (como o Trigo), fluxos comerciais e abastecimentos dos centros urbanos. Esse ponto de partida, por assim dizer, motivou os estudos dos alimentos enquanto categoria histórica sob outras perspectivas.

Sobre a questão referente à passagem da “Era Braudel” para a chamada *Nouvelle Histoire*, em meados da década de 1970, nos informa Gervácio Batista Aranha:

.... Todavia, há que se considerar que a nouvelle histoire envolve momentos distintos quanto à natureza de sua produção historiográfica. Por exemplo, do final dos anos 60, quando de seu surgimento, até 1976, basicamente a única postura nova que as pesquisas mostram são uma abertura para as novas temáticas. Mas as formas de abordá-las são todas

herdadas do período que se convencionou chama de “Era Braudel”. É que, num primeiro momento, as formas de abordagem continuam a privilegiar, por um lado, recortes temporais longuíssimos e, por outro, a quantificação em larga escala [...]. Trata-se do “quantitativo em terceiro nível”, expressão cunhada por Pierre Channu para designar o uso da quantificação ao nível de temas culturais, sendo que os dois outros níveis, sobre quais se usava largamente a quantificação, eram o econômico e o social. (ARANHA, 2000, p.53)

Portanto, conforme a citação acima, foi justamente em meados da década de 1970 que ocorreu uma ruptura no interior *Nouvelle Histoire*, no dizer do autor “uma ruptura no interior da ruptura”, constituindo, assim, uma ruptura em relação a “Era Braudel”, no que diz respeito à emergência de novos temas culturais, e podemos mencionar, entre outras temáticas, a História da Alimentação, que ganha espaço com esse novo paradigma historiográfico.

Assim, os estudos contemporâneos no campo da historiografia da alimentação no Brasil, tendo o alimento como objeto de pesquisa histórica, contaram, inicialmente, com a influência braudeliana, a exemplo da publicação de “História da Alimentação da Província do Paraná”, de Santos (1995), obra que segue uma perspectiva econômica, traçando dados de abastecimento alimentício da Província do Paraná.

Todavia, anteriormente a essa publicação, a temática da alimentação na historiografia brasileira, enquanto objeto de estudo da Cultura Material, já havia sido abordada em diferentes perspectivas por autores clássicos da Ciências Sociais brasileiras, a exemplo de Luís da Câmara Cascudo (História da Alimentação no Brasil/ Antologia da Alimentação no Brasil), Gilberto Freyre (Açúcar: Uma sociologia do doce/ Nordeste) e Sérgio Buarque de Holanda (Caminhos e Fronteiras/ Raízes do Brasil).

No Brasil, o destaque provém da imensa obra de Luís da Câmara Cascudo, a mais completa no tema, na qual se sobressai, em dois volumes, publicado em 1967, “A História da Alimentação no Brasil: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa, e cozinha brasileira”. Nessa obra, Câmara Cascudo, sociólogo e folclorista brasileiro, afirma que todos os grupos humanos têm uma fisionomia alimentar.

Gilberto Freyre, por sua vez, é considerado o percussor da ênfase na temática da alimentação na Ciências Humanas e Sociais, com a publicação de *Açúcar: Uma sociologia do Doce*, em 1932. Segundo Freyre (1981), o doce marcaria a preferência do paladar brasileiro e seria um dos responsáveis pela efetividade do povo. Visto que, conforme esse autor, o paladar é condicionado pela sociedade a que se pertence, pelas culturas das quais se participa e pelos ambientes em que se vive.

Por seu turno, Sérgio Buarque de Holanda (1994) contempla a temática da alimentação relacionada ao conceito de Cultura Material, nesse contexto, esse historiador busca elementos de delineamento das identidades do Brasil, inclusive no que diz respeito ao campo alimentar. Portanto, em seu livro “Caminhos e Fronteiras”, de 1977, Holanda enfatiza a alimentação ao tratar das tradições e transições das técnicas rurais na colonização da Capitania de São Vicente.

Podemos verificar também que, em outras perspectivas, a temática da alimentação na historiografia brasileira foi tratada de forma mais enfática em obras de pensadores como Antônio Cândido, em “Parceiros do Rio Bonito” (CÂNDIDO, 1977) e Josué de Castro, em “Geografia da Fome” (CASTRO, 1984), para citar apenas esses dois exemplos.

Tais abordagens de estudos clássicos do pensamento social brasileiro têm servido como referência para discussões no tocante ao que se tem produzido na historiografia da alimentação no Brasil na contemporaneidade.

Entretanto, devido à grande contribuição das novas abordagens no campo da chamada *Nouvelle Histoire* (já mencionada) e a partir do advento da chamada Terceira Geração da Escola dos *Annales*, da década de 1970 em diante, ocorreu uma verdadeira revolução documental no campo historiográfico.

Houve uma mudança muito significativa em relação ao estudo das práticas cotidianas, ocasionando, nos últimos anos, uma retomada da temática da alimentação, através de um diálogo interdisciplinar com outras áreas afins, na escrita da História de nossos hábitos e costumes alimentares.

Diante disso, buscamos ressaltar a importância cada vez mais crescente que está sendo dada, no universo das Ciências Humanas e Sociais, aos nossos hábitos alimentares, tendo em vista que a temática da alimentação esteve durante algum tempo às margens da escrita da História no Brasil.

Cumpramos ressaltar que a alimentação, assim também como as suas práticas culturais, constituiu-se em espaços e objetos privilegiados quase que exclusivamente de estudos antropológicos, principalmente no século XIX e nas primeiras décadas do século passado. Apenas em 1974, com o lançamento de uma coletânea “*Faire de l’histoire*”, traduzida no Brasil como História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos, é que se trouxe à tona novos paradigmas da História.

Na apresentação dessa coletânea, os organizadores - Jacques Le Goff e Pierre Nora - reivindicavam para a *Nouvelle Histoire* “a coexistência de vários tipos de história

igualmente válidos”, e defendiam o fatiamento da história, a micro história, em contraposição a uma história absoluta do passado.

Historiadores como Jean Paul Aron, Jean Louis Flandrin e Máximo Montanari deslocam o foco da História em migalhas para o comer e para aquele que come. Através desses novos paradigmas, os ensinamentos dos *Annales* seguiam a tendência de que a comida fosse levada a sério pelos historiadores. (SANTOS, 2005).

Dessa forma, a História do cotidiano e das mentalidades vai dar consistência aos estudos da sensibilidade alimentar, do gosto, da gastronomia. A partir do final dos anos de 1970, multiplicaram-se os estudos que se dedicaram às práticas alimentares dos indivíduos em contextos e períodos históricos diferentes.

Como bem atestam Jacques Le Goff e Pierre Nora (1974), em “Documento/Monumento” e Michel de Certeau (1994), em “A Escrita da História”, ambos discorrem sobre esse momento em que os mais variados registros da presença do homem no passado – entre eles estão, sem dúvidas, os nossos hábitos e costumes alimentares, desde os primórdios – passaram a ser objetos de estudo do historiador, usados, por assim dizer, para escrever a “História nossa de cada dia”.

Nesse sentido, dentro do campo historiográfico brasileiro, ocorreu uma maior abertura e diálogo interdisciplinar com as demais ciências humanas, a partir da década de 1980, assim como também com as ciências do corpo – a Biologia, a Nutrição e a Medicina.

Assim sendo, a questão da alimentação deve se situar no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre o processo histórico da sociedade, pois, a nosso ver, a História é a disciplina que oferece um suporte fundamental e projeta perspectivas, quanto à construção de uma História de nossos hábitos alimentares, perpassando as nossas práticas cotidianas, como parte da História do patrimônio cultural do Brasil.

Para além de uma simples temática, a História da Alimentação é algo que engloba uma série de problemáticas e reflexões que são, antes de tudo, históricas. Portanto, falar de uma História da Alimentação no Brasil é mexer com o cotidiano de nossa gente, a partir dos hábitos alimentares que possuem suas raízes, por assim dizer, no passado colonial do país.

Sobre essa questão, Santos (2005) ressalta que destaque deve ser debitado ao texto “A História da Alimentação: balizas historiográficas”, dos professores Ulpiano T. Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro, publicado em 1997, no qual se buscaram, a partir da noção de campo de referências, problemas e interações próprias da multi e da

interdisciplinaridade, caracterizar o campo de estudo da História da Alimentação no Brasil.

Para os autores, o referido campo encontra-se em processo de consolidação e o trabalho que apresentam traça esse perfil, respaldado por uma interessante, exaustiva e rigorosa análise historiográfica, bem como a consideração de um quadro diverso que expressa as disciplinas ligadas ao universo da alimentação.

Segundo Santos (2005), o volume da produção historiográfica que trata da História da Alimentação no Brasil é ainda muito pobre, comparando com o ativo mercado editorial nos países europeus cujos principais historiadores estão filiados ao IEHA (Instituto Europeu de História da Alimentação), do qual participam também pesquisadores dos EUA, Canadá, México, Brasil, Austrália e Israel.

Em termos de produção historiográfica brasileira, merece destaque o n° 33 da Revista “Estudos Históricos”, da Fundação Getúlio Vargas, publicado no 1° semestre de 2004, sendo esse volume é dedicado à alimentação, com títulos como: Culinária de Papel; Uma cozinha à brasileira; A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo; Cachaça, vinho e cerveja: da Colônia ao Século XX; Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil; Imigrantes, criollos e a alimentação porteña: Buenos Ayres, final do século XIX e início do século XX; Restaurantes de comida rápida, os *fast-foods*, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer; e Comer como atividade de lazer. Tais textos se enquadram nos estudos, que tem a alimentação no Brasil como objeto histórico (SANTOS, 2005).

Portanto, a historiografia da alimentação no Brasil tem agregado, por sua vez, conceitos da Antropologia e da Sociologia nos estudos da Cultura Material alimentar. Nesses estudos, o universo material tem se expandido em diferentes perspectivas ao considerar aspectos simbólicos e identitários dos alimentos, a sociabilidade das refeições, a memória gustativa e as tradições sociais, a formação, transmissão e as transformações dos gostos alimentares (FISCHLER, 2001).

A História da Alimentação também é um campo da História Ambiental em que é possível analisar os hábitos alimentares em ambientes diferentes e paisagens específicas, como a Caatinga, a Mata Atlântica, o Serrado, a Floresta Amazônica, entre outros biomas em que as comunidades tradicionais e sociedades envolvidas constroem seus hábitos alimentares muito influenciados pelo diálogo cultural com a natureza.

Nessa perspectiva, Regina Horta Duarte (2013), em seu livro “História & Natureza”, abordou um dos temas mais importantes e polêmicos de nossa contemporaneidade – a questão ambiental – a partir de uma perspectiva histórica das relações entre as sociedades humanas e o meio natural.

Escrito com a preocupação de dialogar com um público mais amplo do que o pertencente aos meios acadêmicos e, portanto, buscando formas de expressão mais simples, não abdica, entretanto, da intenção de construir uma análise densa e atenta à complexidade das questões envolvidas, recusando perspectivas simplificadoras.

Cabe aqui também destacar a grande contribuição do antropólogo e historiador francês Serge Gruzinski (2001), visto que seus estudos são de grande estima para a escrita que ora propomos acerca da temática da História da Alimentação. Nos seus escritos, o historiador utiliza basicamente dois elementos centrais que podemos chamar de conceitos, quais sejam: mestiçagem cultural e mediadores culturais.

Tais conceitos, hoje, são usualmente encontrados nas Ciências Humanas, com destaque para os campos da Antropologia, da História e da Arte, e que, geralmente, aparecem com recorrência em estudos que tratam de questões que envolvem os encontros, os choques e as misturas entre culturas, como no caso específico dessa dissertação, sobre as mestiçagens também presentes nos hábitos alimentares brasileiros.

Nesse sentido, nossas escolhas alimentares estão relacionadas ao nosso universo simbólico, cultural e da paisagem natural, que são uma afirmação de nossa identidade, pois "Comer é uma atividade humana central não só por sua frequência, constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite uma escolha" (MINTZ, 2001, p. 36).

Essa escolha, porém, é limitada pela disponibilidade de recursos e acessibilidade aos alimentos. Assim, o nosso comportamento alimentar está diretamente relacionado à nossa identidade social.

Para além dessa discussão da Antropologia histórica, colocada anteriormente, as práticas alimentares de um povo, como ressalta Maria Eunice Maciel (2004), são construídas através de todo um processo histórico, articulando um grande conjunto de elementos que encontram referências na tradição. Sendo assim, a nossa cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, pronta e acabada.

A construção de nossos hábitos e costumes alimentares tem seu “embrião”, por assim dizer, com as “viagens dos alimentos”, a partir das chamadas Grandes Navegações

(séculos XV e XVI), evento histórico que condicionou um maior intercâmbio cultural e alimentar entre o Velho e o Novo Mundos.

Nesse período, houve uma relevante troca de produtos alimentares entre grupos culturais diferentes, uma vez que muitos alimentos desconhecidos dos europeus – como o Milho, a Mandioca, o Cacau, entre outros – foram introduzidos na Europa, como também em outras partes do mundo. Ocorrendo o mesmo com os alimentos de origem europeia, africana e asiática, que encontraram no Brasil um terreno fértil para se desenvolver, mesmo que às custas das vegetações nativas, como foi o caso da Cana-de-Açúcar, nos primórdios da colonização portuguesa.

Assim, é de grande estima que “invoquemos” para endossar essa discussão em torno da construção da brasilidade alimentar o folclorista potiguar Luís da Câmara Cascudo que, em seu livro intitulado “História da Alimentação no Brasil”, procura analisar o processo de mestiçagens alimentar no interior da cultura brasileira.

Através de múltiplos aspectos, sejam eles sociológicos, culturais, históricos, biológicos e rituais, partindo das matrizes nativa, europeia e africana, Câmara Cascudo aponta como a mestiçagem cultural desses povos também teve reflexo na construção da identidade alimentar brasileira. Antes de tudo, esse estudioso afirma que “o número de livros sobre a cozinha brasileira, com base na pesquisa e na informação histórica, é extremamente reduzido, de difícil leitura e confundidos com as coleções de receitas, de todas as procedências” (CASCUDO, 1983, p. 414).

Também destacamos a grande importância que esse autor dedicou à temática da alimentação, ao ponto de vislumbrar “a cozinha como sendo realmente uma arte, mas uma Arte Menor; e o ambiente da cozinha como um apaixonante motivo de Arte” (CASCUDO, 1983, p. 417).

Entretanto, apesar de sua admiração profunda por essa cozinha artística, requintada de banquetes e festins, já pomposa no período colonial, Luís da Câmara Cascudo a critica com veemência, visto que defende uma cozinha cotidiana correspondente ao passado do povo espalhado pelo Brasil, pois “o povo não come galinha assada com recheio, peixes com espinha ao molho branco (...) Come carne, farinha, feijão, arroz” (CASCUDO, 1983, p. 431).

Nessa perspectiva, podemos ressaltar que a cozinha dos colonizadores não erradicou a cozinha dos povos colonizados. Pelo contrário, houve um processo de mestiçagem entre ambas e, no caso de nossos hábitos alimentares, além das contribuições

nativas e europeias, tivemos também a forte influência dos alimentos de origem africana, que “engrossaram o caldo” do caldeirão culinário brasileiro.

Assim, o nosso passado colonial foi marcado por mestiçagem (no tocante ao intercâmbio entre hábitos culturais de diversos povos que formam uma determinada cultura) e nossos hábitos alimentares fazem parte de um conjunto de bens e práticas tradicionais que nos identificam como nação ou como povo, sendo apreciado como um dom, algo que recebemos do passado com tal prestígio simbólico que não cabe aqui discuti-lo.

No dizer de Câmara Cascudo, “A cozinha brasileira é um trabalho português de aculturação (transculturação) compulsória, utilizando as reservas ameríndias e os recursos africanos aclimatados (...)” (CASCUDO, 1983, p. 410). E, embora a cozinha brasileira tenha nascido ao mesmo tempo em que nasceu o brasileiro, no século XVI, ainda conforme o autor, os elementos que constituem a cozinha nativa contribuíram para que ela se mantivesse poderosa e natural, distanciada, em parte, da influência acentuadamente lusitana.

Todavia, para o folclorista potiguar, a “miscigenação” entre mamelucos, mulatos, europeus, entre outras coisas, acabou unificando a alimentação pela convergência oficial dos níveis humanos, isto é, assim como seus pais, mulatos e mamelucos também se alimentavam da comida do colonizador e todos bebiam, sem distinção de hierarquia social, a cachaça, aguardente de Cana, que participava de todos os pigmentos (CASCUDO, 1983, p. 432).

Segundo José Reginaldo Santos Gonçalves (2004), o tema alimentação encontra-se amplamente difundido nos relatos etnográficos de Luís da Câmara Cascudo, apontando para a questão de que esse escritor incorpora as práticas culinárias brasileiras, assim como as maneiras de preparo e consumo de comidas e bebidas, a outras temáticas como o folclore popular, os festins, as celebrações religiosas, que fazem parte do nosso patrimônio cultural.

Diante do exposto, chegamos ao consenso de que, no processo de construção e mestiçagem da tradição culinária brasileira, não podemos deixar de lado a grande importância dos elementos formadores da sociedade e da cultura brasileira, uma vez que é impossível negar que a cozinha brasileira seja o resultado de uma grande mistura de diversas procedências.

Feita toda essa discussão a respeito da historiografia e revisão da literatura sobre a temática da alimentação no Brasil como sendo o macrocampo teórico-discursivo da nossa pesquisa, decorremos agora sobre as especificidades da mesma.

Nesse sentido, propomos como objetivo principal da presente pesquisa investigar hábitos e costumes alimentares na América portuguesa, advindos das práticas culturais nos primeiros contatos interétnicos, a partir dos relatos de cronistas e viajantes europeus - Caminha, Gândavo, Gabriel Soares de Sousa, padre José de Anchieta, padre Manuel da Nóbrega, entre outros - que estiveram em *Terras brasillis*, no século XVI.

Quando olhamos para a vasta literatura de viagens, escrituras sobre os primeiros decênios da efetiva ocupação e colonização europeia no Novo Mundo, notamos que, mesmo tratando-se de um tipo de leitura pouco sistemática de alguns textos, a temática da alimentação é colocada como ponto central nesses textos, portando importantes reflexões sobre a identidade alimentar brasileira.

Tal proliferação de textos que relatam as viagens de cronistas respondia a uma curiosidade do homem europeu sobre o outro, justamente devido à substituição definitiva da narrativa fantástica por outra que enfatizava cada vez mais a precisão descritiva, portanto, havendo um aprimoramento discursivo, sendo esse vinculado ao acontecimento visto e vivido a uma lógica de objetividade e empirismo, na passagem da Idade Média para a Idade Moderna europeias (RODRIGUES, 2013, p. 10).

Ao percorrermos pelas páginas de alguns desses primeiros relatos, sobre as descrições de cronistas e viajantes que estiveram aqui nos primeiros anos após a chegada dos europeus no continente Americano, confrontamo-nos com inúmeras versões sobre o que se comia aqui e com interpretações sobre os que aqui viviam nas quais a comida aparece como central na estruturação da identidade.

De opinião parecida podemos citar os dizeres de Sheila Moura Hue:

Nos testemunhos que chegaram até nós sobre o Brasil do primeiro século após o Descobrimento – escritos por padres, senhores de engenho, humanistas, cronistas, corsários e viajantes franceses, ingleses, alemães, italianos, espanhóis e portugueses –, alternam-se episódios de fome e de abundância. Embrenhados em sertões pela primeira vez trilhados por europeus ou em longas e acidentadas viagens marítimas pela costa brasileira, nossos primeiros cronistas, principalmente os padres da Companhia de Jesus e os homens do mar, sofriam com a escassez de víveres, com as doenças tropicais e com a fome absoluta. Outros, ao narrarem a vida cotidiana nas aldeias indígenas, nas vilas colonizadas e nas abastadas fazendas dos senhores de engenho, descrevem uma abundância e diversidade de caça, animais domésticos, peixes e plantas que espantavam os europeus, que nunca tinham experimentado tanta

fartura. É entre esses dois pólos que se divide a alimentação brasileira dos primeiros tempos: entre as comidas difíceis de engolir, ingeridas por pura necessidade, os faustos banquetes senhoriais e as frescas e saudáveis refeições dos homens comuns. (HUE, 2009, p. 7).

Essa multiplicidade de vozes narrativas – cronistas, viajantes, jesuítas etc., descritas na citação acima - criaram um cenário de cores, odores e sabores, a partir do olhar eurocêntrico, a respeito do cotidiano e práticas de subsistências no Novo Mundo, sobre os hábitos e costumes alimentares indígenas, dos quais se apropriaram os colonos luso-brasileiros, tendo em vista a necessidade de sobrevivência, nos trópicos americanos.

Mesmo que, “os viajantes talvez estejam cansados, tantas e tão variadas questões já lhes foram postas. Não estão, certamente, esgotados: frente às indagações da história, sempre novas mesmo quando dirigidas a materiais já escavados por muitos os viajantes ainda parecem ser um mundo a explorar.” (AGRA DO Ó, 2004, p. 2).

Alarcon Agra do Ó (2004, p. 2) acrescenta: “Certamente eles têm muito a dizer aos pesquisadores da história dos costumes, em especial, pela riqueza dos seus registros e pelas possibilidades de investigação neles sugeridas”. São essas vozes narrativas que selecionamos como fontes de pesquisa para a tessitura da presente investigação. Para tanto, faremos uma releitura da literatura de viagens e daremos visibilidade às relações interétnicas, no tocante a práticas culturais e hábitos alimentares, estabelecidas nos primeiros contatos entre “mundos distintos”, ou seja, encontros de alteridades na América portuguesa.

Esses “mundos distintos”, constroem relações ora negociáveis, ora conflituosas, em que hábitos cotidianos chocam-se e entrelaçam-se, permitindo a criação de novas sociabilidades na América portuguesa em processos de ressignificações culturais como, por exemplo, entre indígenas e não indígenas. (APOLINÁRIO, 2013, p. 194).

Para Marchal Sahlins (1994), ao incluir o universo dentro do próprio esquema cultural, um povo abre um espaço definido na reprodução de uma comunidade imediata a seres e coisas que estão além dela.

Assim, conforme estudo desenvolvido por Juciene Ricarte Apolinário (2013), ao contrário do que imaginamos, o intercâmbio de bens favoreceu aos indígenas a circulação de novos significados, conhecimentos e poderes atribuídos aos objetos e hábitos culturais luso-brasileiros.

Bruce Albert (2002, p. 8), ressalta que, no processo intenso de contato interétnico, os indígenas “têm, necessariamente, que passar por um processo de redefinição identitária, no qual são reconstruídas as fronteiras tradicionais da alteridade, desestabilizada por esse contato com o “outro”, nesse caso, com o colonizador europeu”.

A vida cotidiana, nesse cenário, aparece repleta de desafios, já que, tendo em vista a necessidade de sobrevivência em ambientes desconhecidos, os colonos luso-brasileiros precisaram readaptar seus hábitos e práticas alimentares, através de táticas e estratégias de subsistência, que veremos no decorrer dessa dissertação.

Para tanto, tiveram que aprender com os povos indígenas, com os quais mantiveram contato na América portuguesa, assim como também acabaram por influenciá-los, apropriando-se do conhecimento ancestral desses povos, a respeito do *saber-fazer* uso de plantas, frutas e vegetais, tanto para sanar a fome, quanto para cura de doenças (APOLINÁRIO, 2013, p. 196).

Diante da assertiva acima, no primeiro capítulo, pretendemos falar brevemente acerca do intercâmbio alimentar – a circulação de frutas, frutos e plantas - entre as várias partes do Império Ultramarino português, a partir do século XVI, mais precisamente a relação comercial e cultural entre a chamada América portuguesa (Brasil colonial), com sua Metrópole (Portugal), tomando como base alguns relatos de viajantes e cronistas, a exemplo de Pero Magalhães Gândavo e Gabriel Soares de Sousa.

No segundo capítulo, revisitamos as práticas e táticas de subsistência na vida cotidiana dos povos nativos e colonizadores europeus, na América portuguesa, a partir dos primeiros contatos interétnicos entre indígenas e luso-brasileiros, também descritas na literatura de viagens, no século XVI.

Por último, no terceiro capítulo, discutiremos a respeito da vida social e cotidiana nos engenhos de Açúcar na América portuguesa (em especial na região Nordeste do Brasil) e seus primeiros centros urbanos coloniais, sobre a vivência entre luso-brasileiros e africanos escravizados, nos primeiros decênios da colonização, apontando para as mestiçagens étnico-culturais, que também se fizeram presentes nos hábitos alimentares, já nesse período da história do Brasil.

Nesse sentido, portanto, fizemos uma interlocução, uma retomada de algumas discussões que, por seu caráter de simplicidade, apresentam uma problemática que não se esgota, pelo contrário, pode sim vir a servir de base para muitas outras análises, outros olhares sobre a relação entre alimentação e História.

Sendo assim, essa pesquisa insere-se na Linha “Cultura, Poder e Identidade”, do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Campina Grande (PPGH/UFGC), visto que se trata de uma investigação que versa sobre práticas culturais e identitárias, no tocante aos hábitos alimentares brasileiros.

CAPÍTULO 1 - A VIAGEM DOS ALIMENTOS ENTRE O NOVO E O VELHO MUNDOS DESCRITA NOS RELATOS DE CRONISTAS DO SÉCULO XVI

No presente capítulo, propomos fazer uma breve discussão acerca do intercâmbio alimentar – a circulação de frutas, frutos e plantas - no Império Ultramarino português, iniciado no século XV, mais precisamente a relação comercial e cultural entre a chamada América portuguesa com sua Metrópole (Portugal), a partir do século XVI.

Tendo em vista que, conforme Lorelai Kury (2013), a circulação de vegetais (plantas, frutos, sementes etc.) constitui um dos maiores eventos da Modernidade na transformação do mundo físico e humano. O desenvolvimento do conhecimento acerca de plantas e os seus usos está intimamente relacionado ao fluxo e ao refluxo de objetos, pessoas e ideias em escala global.

Sendo assim, entre os séculos XVI e XIX, diversos indivíduos envolveram-se na recolha de espécies pelos quatro cantos do mundo e na sua transferência para ambientes – naturais e artificiais – diversos do seu local de origem.

Para tanto, inicialmente, como parte da fonte de nossa investigação, optamos por fazer uma releitura de alguns relatos dos cronistas de origem lusa, como Pero Vaz de Caminha, Pero Magalhães Gândavo e Gabriel Soares de Sousa, sobre aspectos que dizem respeito aos hábitos alimentares na América portuguesa e acerca das trocas comerciais dos gêneros alimentícios entre o Novo e Velho Mundos.

Tal escolha pela releitura das fontes textuais de viajantes e cronistas lusitanos deu-se justamente pelo fato de que os escritos de Gândavo - *História da Província de Santa Cruz/Tratado da Terra do Brasil*, de 1576 - juntamente com os escritos de Soares de Sousa – *Tratado descritivo do Brasil em 1587* - compõem com a *Carta* de Caminha, umas das primeiras notícias informativas acerca da América portuguesa, marcando, assim, uma espécie de “literatura informativa” sobre o Brasil colonial dos primeiros tempos.

Nesse sentido, de forma geral, entendemos como sendo literatura informativa, a também chamada de literatura dos viajantes ou dos cronistas, aquela que tem um valor histórico mais considerável do que propriamente literário e que consiste numa produção escrita e interessada, composta por relatórios, documentos e cartas que se empenhavam em fazer um levantamento descritivo da fauna, da flora e dos habitantes das terras recém-achadas pelos colonizadores portugueses no Novo Mundo, cujo objetivo era, dentre outras coisas, propagandear informativamente a nova Colônia do Novo Mundo, tendo por

finalidade atrair os reinóis para a efetivar a colonização lusitana nos trópicos. Acerca desse aspecto, ressalta Marília dos Santos Lopes:

Coube à literatura portuguesa de viagens apresentar o que de novo e impressionante os seus autores viram e ouviram ao aportarem a novos cais. Estes textos são, pois, o testemunho da surpresa, o relato do insólito, o depoimento entusiasmado ou apreensivo sobre a nova realidade física e humana (LOPES, 1999, p. 01)

Acrescido a isso, apoiamo-nos também em textos bibliográficos que tratam a respeito desse momento em que ocorreu a ampliação da circulação de alimentos de procedências diversas (Índias, África, Américas, Ásia, Extremo Oriente), cujas redes de contatos foram tecidas e interligadas pelos europeus, nesse caso, em particular, pelos portugueses, na chamada Grandes Navegações marítimas europeias.

Nesse contexto, daremos ênfase, num primeiro momento, à questão de como alguns alimentos vindos do Reino e de outras partes de terras do ultramar lusitano, tiveram sua recepção e adaptação na América portuguesa, cuja importância para a subsistência alimentar cotidiana dos colonizadores foi essencial para a sobrevivência desses nos trópicos americanos.

Entretanto, também procuraremos assinalar, mesmo que de forma breve, a recepção e o consumo dos alimentos provenientes das Américas, em particular do Brasil colonial, para o Reino de Portugal, ou seja, a viagem dos alimentos até a Metrópole lusa e sua adaptação ao paladar dos reinóis, visto que:

Escritos por letrados que circulavam pelos vários enclaves ultramarinos europeus que se formaram a partir do século XVI, entendemos que os conhecimentos sobre os produtos dos vários pontos do globo inseriam-se, de alguma forma, nos quadros de disputas europeias pelo aproveitamento mercantil, sublinhando que afora produtos efetivamente produzidos em maior quantidade, muitos frutos, especiarias e plantas medicinais eram consideradas artigos de luxo e circulavam de forma mais restrita. Além disso, ao mesmo tempo em que as narrativas contam os feitos dos europeus em vários pontos do globo, também ensinam sobre os costumes dos povos, os usos e virtudes das plantas, suas utilidades terapêuticas e alimentares (GESTEIRA, 2013, p. 42).

Portanto, quando descreveram a natureza dos trópicos americanos em sua literatura informativa, os cronistas do século XVI não apenas escreviam sobre a aparência dos gêneros, mas também detalhavam seus usos e sabores. Tornando-se, assim, um verdadeiro desafio descrever plantas e animais jamais vistos e que eram desconhecidos

da literatura clássica greco-romana e das Ciências Naturais até então difundidas no mundo ocidental.

Conforme Sheila Moura Hue (2009), como forma criativa para se contornar o desafio de descrever as novas e exóticas espécies achadas no Novo Mundo os cronistas-viajantes do século XVI lançavam mão de um método comparativo inédito, até então, que consistia justamente, em comparar plantas e sabores que conheciam, com os encontrados em *Terras brasillis*. Por exemplo, faziam aproximação entre castanhas de Caju e um rim de Lebre, ou então a afirmação de que as bananas são semelhantes aos pepinos, ou ainda que o Abacaxi tem sabor de Melão.

Assim, nos depoimentos que chegaram até nós, destaca-se a descrição impressionante da natureza tropical das terras costeiras da América portuguesa, num primeiro momento, como também a rápida disseminação de plantas e animais trazidos de fora e a facilidade com que os colonos luso-brasileiros, os viajantes e os nativos da terra, plantavam, caçavam, pescavam e colhiam os mais variados gêneros de animais e plantas (HUE, 2009, p. 5).

1.1 “Em se plantando, tudo dá...”: o intercâmbio alimentar e a circulação de frutas, frutos e plantas entre a América e outras partes do Império Ultramarino português

A célebre frase “*Em se plantando, tudo dá...*”, uma releitura do trecho: “(...) a terra em si é de muitos bons ares frescos e temperados (...), querendo-a aproveitar, dar-se-á nela tudo (...)” (CAMINHA, 1993, p. 12), do famoso escrivão do rei português D. Manuel I, ficou registrada num dos textos quinhentistas dos mais conhecidos: A *Carta*, de Pero Vaz de Caminha, escrita no final do século XV (1500), como prova oficial do “achamento” do Brasil e que traz uma descrição sobre a costa das terras americanas recém-encontradas pela esquadra de Pedro Alvares Cabral.

Tal descrição registra, dentre outras coisas, a bondade dos ares, a sanidade da terra e o temperamento do clima. Oferecendo assim, um retrato aproximadamente fiel das visões paradisíacas e, ao mesmo tempo, um “retrato descritivo” dos aspectos da natureza tropical americana.

No entanto, a característica dos escritos da literatura informativa ou quinhentista, dita “moderna” dos cronistas e viajantes lusitanos – com sua adesão ao real e ao imediato e à observação meticulosa das coisas ao redor – não está relacionada com um tipo de mentalidade arcaizante existente na sua época, ainda submissa aos padrões longamente

ultrapassados pelas tendências que governam o pensamento dos humanistas (HOLANDA, 1994, p. 01).

Percebemos que, para além de uma frase de efeito, cujo objetivo seria impressionar o seu destinatário, nesse caso o rei D. Manuel I, de Portugal, Caminha narra aquilo que seus olhos viram, suas mãos tocaram e seu paladar provou, ao desembarcar pela primeira vez em *Terras brasillis*, juntamente com a expedição lusa, cujo destino final era as Índias e as tão cobiçadas especiarias.

Sabidamente, temos nos empreendimentos marítimos realizados pelos portugueses, pouca atenção dada às terras do Novo Mundo, ao menos entre 1500 até a efetiva ocupação da Colônia americana, por parte de Portugal, mais ou menos até meados do século XVI, haja vista que, os lusos demonstravam maior interesse nas conquistas do Oriente.

Justamente, foi a partir dessa expressão, tão coloquial, transcrita na *Carta de Caminha*, que procuramos analisar, nesse tópico, a viagem e circulação dos alimentos vindos de outras partes das terras alcançadas pelos portugueses e transportada para os trópicos americanos.

Como é o caso, por exemplo, das mangueiras, das bananeiras e dos coqueirais, assim como também da Cana-de-Açúcar. Essa última tornou-se a base da indústria açucareira no Brasil colonial – entre outros alimentos de procedências diversas que, ao serem plantados em solo americano, conseguiram uma adaptação rápida, e mais do que isso, passaram também a fazer parte dos hábitos alimentares dos luso-brasileiros, nos primeiros séculos da colonização.

Para Sheila Moura Hue (2009), os portugueses foram responsáveis por uma ampla dispersão de espécies nativas de frutas, frutos e vegetais de várias regiões de seu vasto Império de ultramar, no século XVI. Graças a isso, ocorreu, a partir desse período, uma espécie de “globalização” botânica, que proporcionou permanentes e profundas transformações na alimentação, na agricultura e na economia de diferentes lugares do mundo. No caso da América portuguesa, não foi diferente, visto que, inúmeras espécies alimentares africanas, asiáticas e europeias foram trazidas, plantadas e adaptadas ao Novo Mundo.

Por seu turno, dos trópicos americanos também foram levadas para outras partes do globo mudas de plantas alimentícias e medicinais, a exemplo da Mandioca, provocando assim um novo e intenso intercâmbio de produtos alimentares, ligado pelas rotas comerciais marítimas portuguesas, entre os chamados Novo e Velho Mundos.

Nesse contexto, tal intercâmbio alimentar, de fato, mudou as relações de contatos entre “mundos distintos” pois, pelas rotas marítimas tecidas pelos portugueses que ligavam o Oriente, a América, a Europa e as ilhas Atlânticas, foram transportadas não somente pessoas, mas também animais e plantas (HUE, 2009, p. 1).

Nas penas e tinteiros dos humanistas lusitanos, como Pero Magalhães Gândavo, autor da “Primeira História do Brasil”, publicada em 1576, assim como também do senhor de engenho e também português Gabriel Soares de Sousa que escreveu “Tratado Descritivo do Brasil em 1587”, pinta-se um cenário de grande prosperidade nos trópicos americanos, principalmente como maneira de informar, através de sua literatura, acerca do potencial natural e comercial da Colônia luso-americana.

Apontando claramente para o fato de que as espécies vegetais que passaram a circular pelas várias partes do Império Ultramarino português, também chegaram ao Novo Mundo, e aqui encontraram ótimo solo para se plantar e se colher em abundância. Portanto, os relatos de Gândavo, assim como os de Soares de Sousa, tem uma forte intenção de elogiar e divulgar a nova terra conquistada pelos lusitanos, propagandeando suas qualidades.

De início, nos séculos XVI e XVII, diferente, das mangueiras e jaqueiras, que só foram transplantadas nas naus portuguesas da Ásia para a América a partir do século XVIII, temos a Banana, fruto nativo do sudeste asiático, que foi uma das primeiras a serem plantadas em solo americano, provavelmente cultivada primeiro na ilha de São Tomé, na África, pelos lusos. Ao descrever essa fruta nos seus relatos informativos, afirma Pero Magalhães Gândavo:

Há uma planta se dá nesta Província [Santa Cruz], que foi da ilha de São Tomé [África], com a fruta da qual se ajudam muitas pessoas a sustentar na terra. Esta planta é muito tenra e não muito alta, nem tem ramos se não umas folhas que são seis ou sete palmos de comprimento. A fruta dela se chama banana: Parecem-se na feição com pepinos, e criam-se em cachos, alguns deles há tão grandes que tem de cento e cinquenta bananas para cima e muitas vezes é tamanho e peso dela que acontece quebrar a planta ao meio. Como são de vez colhem esses cachos, e dali a alguns dias amadurecem (GÂNDAVO, 1964, p. 36).

Dessa forma, já percebemos que ocorreu um intercâmbio alimentar entre várias partes do mundo alcançadas pelas rotas marítimas portuguesas, o qual levou uma das espécies frutíferas das mais conhecidas no Brasil até os dias atuais, de sua origem asiática, passando pelo continente africano e chegando aos trópicos americanos.

Acerca da Banana, temos referências a essa fruta nos relatos informativos dos primeiros cronistas-viajantes lusos, como no caso de Pero Magalhães Gândavo, como já citado acima, que, ao escrever seu livro sobre a Província de Santa Cruz (Brasil), observa, entre muitas outras coisas que lhe chamaram a atenção, um dito fenômeno que fazia jus ao santo nome do país, já que, cortando-se uma Banana de forma transversal, o que se apercebia miraculosamente: Uma cruz! (HUE, 2009, p. 15).

Da mesma sorte, o senhor de engenho e cronista luso Gabriel Soares de Sousa registrou também tal fenômeno nas seguintes palavras: “Quem cortar atravessadas as bananas, ver-lhe-á no miolo uma feição de crucifixo sobre o que os contemplativos têm a dizer” (SOUSA, 1973, p. 156).

São relevantes tais observações sobre a perspectiva religiosa, haja vista que vivia-se, no limiar do século XVI, a “descoberta” de um novo e desconhecido mundo, mas persistia ainda uma mentalidade medieval acerca de um “paraíso terreal”, posto que era uma época em que os cristãos, notavelmente os jesuítas, encontraram os ditos sinais da presença divina nos trópicos americanos, como as tão famosas pegadas de São Tomé, comprovando, para esses, que essa nova terra, descrita como exótica, selvagem, já mesmo nos relatos de Cristóvão Colombo, a partir de 1492, fazia parte também dos desígnios do criador.

Segundo Carmen Lícia Palazzo (1999), no conjunto do imaginário medieval, um espaço importante foi ocupado pelo desejo de fartura, desejo esse motivado por uma série de carências e sempre renovado nos períodos mais críticos, estendendo-se para além do século XV. Tais utopias, que reportam ao desejo de fartura, atualizaram e reestruturaram vários mitos nos quais a alimentação exercia um papel preponderante, evocado também nos primeiros olhares europeus sobre os trópicos americanos onde viria a ser o Brasil.

Assim sendo, na alimentação também podia-se manifestar a crença cristã, como no caso da própria Banana, que encarnava mais um desses milagres na vida cotidiana dos primeiros colonos luso-brasileiros que, na lógica religiosa da época remetia-se à Santa Cruz, não se devia nem mesmo cortar a Banana à faca (HUE, 2009, p. 16).

Ainda sobre a Banana, à parte a crença cristã, todos os cronistas do século XVI – Gândavo, Sousa, Cardim, Lèry, entre outros - ao descrevê-la, comparavam-na a figos ou a pepinos, pois era uma prática corrente à época comparar novas espécies de frutas, frutos e plantas com outras já conhecidas pelos europeus. Entretanto, quanto ao sabor, todos eram unânimes, tendo a Banana como uma das mais saborosas e boas das frutas consumidas na América portuguesa.

Tendo sua origem no sudeste da Ásia, a Banana foi trazida para terras americanas pelos portugueses, das ilhas Canárias. Era conhecida no Oriente como Figo e na América portuguesa, inicialmente, como Pacova, sendo que seu nome atual mais difundido (Banana), provavelmente tenha sua origem africana. A *Musa paradisiaca* (nome científico), musa ou *amusa*, termo de origem árabe, como esse povo a denominava (HUE, 2009, p. 17).

No contexto da expansão ultramarina portuguesa, a Banana, como outras frutas de origem asiática, foi levada pelas rotas comerciais lusitanas e introduzida em suas possessões africanas e americanas. Na América portuguesa, a Banana teve uma rápida adaptação, sendo que, nos relatos de cronistas, como Gabriel Soares de Sousa, em seu engenho na Capitania da Bahia, chegou a crer que tal fruta fosse nativa do Novo Mundo.

De fato, a Banana abundou no solo massapê brasileiro e, portanto, tal fartura fez com que essa fruta se tornasse uma fonte alimentar muito importante para a subsistência dos colonos luso-brasileiros nos trópicos americanos.

Assim, “assadas verdes passam por mantimento e que têm substância de pão” (GÂNDAVO, 1980, p. 67), a Banana também podia substituir, assim como a Mandioca, o pão feito de Trigo, visto que esse alimento era muito escasso na América portuguesa, e tal adaptação ao paladar lusitano foi de grande importância para sua sobrevivência alimentar, no início da empresa colonial.

Interessante é notarmos também que, nos relatos quinhentistas acerca da Banana, é descrito que essa fruta de origem asiática desempenhava o papel de medicina das mais usadas, como atesta Gândavo: “Assadas maduras são muito sadias e mandam dar aos enfermos (...) faz dano à saúde e causa febre a quem desmanda nela” (1980, p. 78). E acrescenta Gabriel Soares de Sousa: “Dão-se estas pacovas assadas aos doentes em lugar de maçãs” (1971, p. 187). Já na Índia, conforme Hue (2009), o médico e botânico Garcia Orta registra que os médicos indianos também incluíam bananas em dieta para febres e paras outras enfermidades.

Avermelhadas, pequenas ou do comprimento de um dedo, assim foram registradas as várias espécies de bananas nos escritos de cronistas e viajantes portugueses já no século XVI, sendo que, ao lermos a descrição de Gabriel Soares de Sousa sobre a Pacova (Banana), percebemos o quanto ele a admirava: “tão doces como tâmaras” (SOUSA, 1971, p. 187). Como também Gândavo: “Umas são pequenas como figos berjaçotes, as outras são maiores e mais compridas” (1980, p. 89).

Outra planta que nos foi legada no período das Grandes Navegações, cuja origem provavelmente também seja o sudeste da Ásia, é o Coco. Segundo Sheila Moura Hue (2009), não havia coqueirais nas paisagens das praias do Nordeste brasileiro no início do século XVI. Entretanto, foi umas das frutas cuja adaptação ao solo americano foi bem-sucedida e umas das primeiras trazidas e disseminadas na América portuguesa, entre as muitas viagens de espécimes vegetais na “globalização” botânica promovida pelas Grandes Navegações.

Tal qual a Banana, o Coco (*Cocos nucifera L.*) é de origem asiática e foi trazido para os trópicos americanos transportados pelas caravelas e galeões lusitanos, espalhando-se primeiramente pela África, pelas ilhas atlânticas até chegar ao Brasil, encontrando aqui, uma terra fértil em que se adaptou com certa facilidade, a exemplo também da Cana-de-Açúcar.

Gabriel Soares de Sousa relata que uma das primeiras referências com o Coqueiro, informando que chegaram à Bahia algumas mudas de Coqueiro, oriundas da ilha de Cabo Verde, e que, segundo o mesmo, eram melhores do que aqueles cultivados na Índia, assim como nas suas próprias palavras: “maiores e melhores que em outras partes” (SOUSA, 1989, p. 58).

A partir de tal ponto de vista, depreendesse que já há, nos relatos de viagens quinhentistas, uma predisposição que enfatiza tanto a abundância de frutas, frutos, plantas alimentícias e medicinais, como sua melhor produção em solo americano se comparada a de suas terras de origem, ou seja, em outras partes de ultramar lusitano.

Entretanto, vale salientar que, apesar de toda essa abundância, o fruto do Coqueiro penetrou muito lentamente na dieta alimentar luso-brasileira, já que, não há, até o momento, referências nas crônicas de viagens do primeiro século colonial brasileiro ao uso do Coco, seja ao leite de Coco usado no preparo de pratos ou mesmo seu uso na doçaria, como estamos habituados.

Porém, se por um lado o Coco superabundou nos trópicos americanos, considerado de melhor espécie do que dos lugares em que teve origem, por outro, não se havia muito proveito de seus usos até então, conforme Soares de Sousa, pois “não havia quem lhe soubesse aproveitar dos muitos usos que na Índia se faz” (SOUSA, 1989, p. 64).

Segundo Hue (2009), não apenas na Índia, mas em outras regiões do Oriente, alcançadas pelas rotas comerciais marítimas portuguesas, de onde o Coco é originário, tinha seu uso de muitas maneiras, não somente ligado a culinária.

Em seu livro sobre botânica do Coco, Garcia Orta fez um enumerado de seus diversos usos, como por exemplo, a madeira era utilizada em velas e cordas das naus lusitanas, assim como as suas folhas para cobertura de casas, a polpa para vários tipos de óleos medicinais e para o leite de Coco empregado nos conhecidos pratos da culinária indiana de *Curry*, entre muitas outras utilidades (HUE, 2009, p. 35).

Quanto à origem do nome *Coco*, de acordo com Hue (2009), há algumas hipóteses plausíveis ligadas à sua própria procedência visto que, quando os portugueses tiveram conhecimento desse fruto, no Oriente, era chamado, na língua malaia de *Tenga*, sendo que para os Canarii, no seu idioma, o Coco era conhecido como *Marle*.

Por superstição, os escritores portugueses, já no século XVI, chamam o fruto de “Coco”, que era um nome antigo para designar bicho-papão – que tanto assombra o imaginário infantil - conforme o historiador português João de Barros: “Os nossos lhe chamaram *Coco*, nome imposto pelas mulheres a qualquer coisa com que querem fazer medo às crianças, o qual nome assim lhe ficou, que ninguém lhe sabe outro” (HUE, 2009, p. 36).

O uso da água de Coco também não passou despercebido aos olhos, penas e tinteiros dos cronistas quinhentistas e seiscentistas, pois havia a crença de que a água de Coco possuía propriedades singulares, como por exemplo, de conservar a maciez da pele, sendo que as mulheres ibéricas costumavam lavar o rosto e o pescoço com água de Coco, assim como também há uma superstição brasileira, provavelmente herdada da época colonial, não se sabe ao certo, de que essa água faz crescer os cabelos das mulheres, ao lavá-los com a mesma.

Ainda do Oriente, também veio um dos alimentos mais consumidos hoje no Brasil: o Arroz (*Oryza sativa*). Assim como a Banana e o Coco, originário do sudeste da Ásia, o Arroz logo foi introduzido na América portuguesa pelos colonizadores, ainda no século XVI, onde teve uma rápida adaptação.

Assim como foi uma peça de resistência da alimentação no Oriente, aqui nos trópicos americanos, o Arroz desempenhou um importante papel na subsistência alimentar dos luso-brasileiros e hoje, juntamente com o Feijão, forma um dos pratos mais comuns da alimentação do dia-a-dia do brasileiro.

De acordo com Gabriel Soares de Sousa, vieram de Cabo Verde as primeiras sementes e mudas de Arroz, que outrora fora transplantada para esta ilha no Atlântico, vindas do sudeste asiático e, em 1587, destaca: “na Bahia melhor que em outra nenhuma parte” (SOUSA, 1989, p. 216). Mais uma vez temos aqui a percepção, colocada pelo

cronista senhor de engenho, que, para além de suas origens, alguns alimentos encontram em solo americano terreno fértil para se desenvolver e se tornar melhor que no Oriente.

Apesar de se adaptar rapidamente ao clima e ao solo tropicais americanos, o Arroz, à época inicial da colonização portuguesa, terá pouca aceitação em detrimento da Mandioca e de seus derivados, na base alimentar colonial (HUE, 2009, p. 49).

No intercâmbio ultramarino, tecido pelas rotas comerciais europeias e que ligavam diversas partes do globo terra, no século XVI, ainda houve espaço para que algumas especiarias orientais chegassem à Colônia luso-americana.

Foi o caso do *Zingiber officinale*, nome científico dado ao Gengibre, cuja origem se encontra na Ásia tropical e que foi transplantado para a América pelas naus lusitanas que seguiram a rota do Oriente para a África e ilhas do Atlântico. Ao chegar ao Novo Mundo, pouco tempo após sua introdução na Colônia, o Gengibre “deu na terra de tal maneira que daí a quatro anos se colheram mais de quatro mil arrobas” (SOUSA, 1989, p. 187).

Conforme relata Gabriel Soares de Sousa (1989), a produção de Gengibre na Colônia luso-americana alcançou tal estágio de desenvolvimento comercial que chegou a fazer concorrência com o produzido na Índia, colocando em risco o próprio monopólio português das especiarias asiáticas, o que acabou levando a Metrópole a proibir o semeio, a colheita e a venda.

Apesar dessa proibição, cuja revogação deu-se, de fato, em 1671, segundo Hue (2009), na América portuguesa continuou-se a prática do plantio e consumo interno por parte dos colonos luso-brasileiros, uma vez que, assim como outras plantas alimentícias originárias do Oriente, o Gengibre teve grande aceitação climática e adaptou-se com certa facilidade ao ambiente dos trópicos americanos, principalmente as regiões litorâneas, primeiras áreas de efetiva colonização europeia no Novo Mundo.

Do outro lado do Atlântico, na costa ocidental africana, foram trazidas para a América portuguesa, ainda no início do século XVI, algumas outras espécies de plantas alimentícias, como o Inhame. A esse respeito, temos o relato, mais uma vez, do senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa, que, a partir de outros tantos relatos, afirma que houve uma excelente adaptação do Inhame africano ao bioma da Mata Atlântica baiana, mas que o sabor não era apreciado pelos indígenas, que continuavam preferindo os carás nativos (SOUSA, 1989, p. 86). Continua Soares de Sousa:

Da ilha de Cabo Verde e de São Tomé foram à Bahia inhames que se plantaram na terra logo, onde se deram de maneira que pasmam os negros de Guiné, que são os que usam mais deles; e colhem inhames que não pode o negro fazer mais que tomar um às costas; o gentio da terra não usa deles porque os seus, que chamam carás, são mais saborosos, [de que diremos do seu lugar] (SOUSA, 1989, p. 67).

De modo parecido, os luso-brasileiros apreciavam mais os Carás, com os quais faziam doces e comiam com pratos salgados, pois: “Estes carás se plantavam em março e colhem-se em agosto, os quais se comem cozidos e assados, como os Inhames mas têm melhor sabor... Da massa destes carás fazem os portugueses muitos manjares com Açúcar, e cozidos com carne têm muita graça” (SOUSA, 1989, p. 67).

Assim, depreendemos que foram os portugueses um dos principais povos colonizadores responsáveis pela grande distribuição de espécies alimentícias por onde passavam com suas rotas marítimas e com muita eficiência levavam e traziam sementes, raízes e mudas de suas longínquas possessões de ultramar, sejam do Oriente, da África ou da América.

Com a forte corrente de tráfico escravista, iniciada no século XVI, provocou o intercâmbio de hortaliças e vegetais entre a África Ocidental e a América portuguesa, uma vez que, os cativos africanos não se separavam de seus alimentos favoritos, como o Quiabo, o Gengibre amarelo, a Erva-doce, da Palmeira do dendê, da Galinha-d’angola, entre outros alimentos. Ainda acerca do intercâmbio entre os dois lados do Atlântico, nos relata Luís da Câmara Cascudo:

A cozinha africana contemporânea formou suas características já depois de o Brasil se povoar, na segunda metade do séc. XVI. Foi o período em que as espécies brasileiras foram enviadas e plantadas em África, mandioca, macaxeira-aipim, as pimentas, o milho, caju e, antes, o amendoim, e da Índia, diretamente para a orla oriental ou através das ilhas que foram estações experimentais, passaram frutas, féculas, sementes. Todos os pratos vindos da África foram reelaborados, recriados no Brasil, com elementos locais e o azeite de dendê, indispensável já no século XV, era do agrado negro (CASCUDO, 1964, p. 17).

Endêmico do centro-sul do México, o *Zea mays*, mais conhecido como Milho americano ou ainda pelo termo Tupi *Abati* (“cabelos brancos”), pelos povos indígenas do Brasil Colônia, o Milho foi introduzido no Velho continente, pelos espanhóis, desde os tempos da primeira viagem de Colombo e de lá foi levado para outras partes do continente europeu, chegando a Portugal, trazido de Sevilha, e sendo cultivado nos campos de Coimbra com bastante sucesso em meados dos idos quinhentos (HUE, 2009, p. 65).

Por volta de 1550, presume-se que o Milho americano já se encontrava cultivado no continente africano, de início, na Costa do Ouro, de onde teve rápida expansão, tanto que já era cultivado no Congo, na altura de 1591. Os ibéricos levaram o Milho de origem americana ao Oriente, ainda no século XVI, chegando a Índia e a China, e, por volta do final dos seiscentos, o vegetal já havia se dispersado por todos os continentes do globo terra, alcançando as longínquas terras do Himalaia, às ilhas do Timor Leste.

Segundo Sheila Moura Hue (2009), o Milho era a Mandioca dos povos da América espanhola, pois se, entre nós, como relata Gabriel Soares de Sousa, “tudo é Mandioca”, então, para Astecas, Maias e Incas, o Milho era o que reinava como principal fonte de subsistência.

Temos no *Relato do Piloto Anônimo* – sendo um dos documentos sobre a viagem de Cabral, juntamente com a *Carta de Caminha*, em 1500 – a primeira menção ao Milho no Brasil colonial, em que é citado diversas vezes.

Quando relatam acerca do Milho nos seus diários de viagens informativas, muito cronistas e viajantes não faziam a mesma descrição entusiasmada de quando se fala da Mandioca. Conforme Luís da Câmara Cascudo (1983), os índios brasileiros apreciavam o Milho como guloseima, assado na brasa ou como bebida fermentada.

Gabriel Soares de Sousa, em 1587, nos informa que: “Este milho como o gentio assado por fruto, e fazem seus vinhos com ele cozido, com o qual se embebedam” (CASCUDO, 1983, p. 184)

Em algumas capitânicas da Colônia luso-americana, como São Vicente, as plantações de Milho eram muito produtivas pois: “Este milho se planta por entre as mandiocas e as canas novas de Açúcar, e colhe-se a novidade por três meses, uma em agosto e outra em janeiro” (SOUSA, 1989, p. 165).

O Milho era empregado na América portuguesa, entre outras coisas, para o sustento das “gentes de serviço” e alimentar os animais, mas também havia o fabrico, a base desse cereal, do pão do Milho “mui alvo e bom”, no dizer de Gândavo. Para além do consumo, o Milho também era empregado como remédio na cura de doenças como as “boubas” (sífilis), que afligiam tanto indígenas quanto os colonos luso-brasileiros:

Costuma este gentio dar suadouros com este milho cozido aos doentes de boubas, os quais tomam com o bafo dele, com o que se acham bem; dos quais suadouros se acham sãos alguns homens brancos e mestiços que valem deles (GÂNDAVO, 1980, p. 123).

Do Velho Continente (Europa), como não podia o deixar de ser, vieram frutos, hortaliças e cereais, que se adaptaram nas terras tropicais da América portuguesa, como espécies de laranjas, limões, cidras, marmelos, entre outros frutos. Apercebendo-se disso, relata Sousa:

E tornando desse mosteiro [de Santo Antônio] para a praça pela banda da terra vai a cidade mui bem arrumada, com suas casas de moradores com quintais, os quais estão povoados de palmeiras carregadas de cocos e outras tâmaras, e de laranjeiras e outras árvores de espinho, figueiras, romeiras e pereiras, com que fica muito fresca (SOUSA, 1989, p. 71).

Parece-nos interessante nesse relato do cronista luso que se faz uma descrição da cidade de Salvador, até então principal entreposto comercial e administrativo da Colônia. Ao olhar a cidade ao longe, a partir das terras do seu engenho, viam-se nos quintais “palmeiras que aparecem por cima dos telhados das casas coloniais, assim como também as laranjeiras, que todo o ano estão carregadas de laranjas, cuja vista de longe é mui alegre, especialmente do lar” (SOUSA, 1989, p. 71).

Nos arredores de Salvador, haviam plantações de hortaliças e de frutas de variadas espécies – alfaces, berinjelas, cenouras, pepinos, nabos, rábanos, coentros, endros, funcho, salsa, hortelã, cebolinha, alho, agriões, manjeriço, beldros, chicóreas, acelgas, espinafres, vários tipos de couve e mostarda - que eram vendidas nas praças, assim como também abasteciam a cidade (HUE, 2009, p. 45). Como afirma Soares de Sousa: “Vai muita semente de Portugal, de que os moradores aproveitam” (1989, p. 185). Acerca disso, relata Gândavo:

Algumas deste Reino [Portugal] se dão também nestas partes [Brasil colônia], que convém a saber, muitos melões, pepinos, romãs e figos de muitas castas; muitas parreiras que dão uvas duas, três vezes no ano, e de toda outra fruta da terra há sempre a mesma abundância por causa de não haver lá (como digo) frios, que lhes faça nenhum prejuízo. De cidras, limões, e laranjas há muita infinidade, porque se dão muito na terra estas arvores de espinho, e se multiplicam mais que as outras (GÂNDAVO, 1964, p. 38).

Percebemos, nesse contexto, que, para além da utilização dos seus usos científicos, feitos nas farmacopeias europeias, as plantas podem ser entendidas aqui no seu caráter plástico, ou seja, de objeto constantemente transplantado de um lugar para outro, nas redes tecidas pelo intercâmbio marítimo europeu, assim como também transformado no espaço pelo homem e nas suas relações com o ambiente natural.

Dito isto, não poderíamos deixar de fazer referência, nesse tópico, mesmo que não seja de forma aprofundada, a uma das espécies vegetais que teve grande impacto na conjuntura ambiental, econômica, cultural e social, não somente da Brasil Colônia, mas de todo o mundo ocidental, a partir do século XVI: a Cana-de-Açúcar.

Quando do início da efetiva colonização da América portuguesa, entre 1530-1534, uma das principais medidas adotadas pelo governador-geral do Brasil, designado à época pela Coroa portuguesa, Martim Afonso de Sousa, foi optar por introduzir o cultivo daquilo que seria a base econômica colonial nos primeiros séculos da ocupação lusa nos trópicos americanos: a Cana-de-Açúcar. Tal foi a riqueza gerada pelo comércio do Açúcar, nos séculos XVI e XVII, que este ficou conhecido como “ouro branco”.

Devido ao enriquecimento da Coroa de Castela advindo da exploração das minas de ouro e prata de suas possessões coloniais na América, a Coroa portuguesa também ambicionava encontrar metais preciosos em sua Colônia americana. Inicialmente, tal empreitada não foi nada bem-sucedida, haja vista que o achamento do ouro e de outros metais preciosos só aconteceu, na América portuguesa, em finais do século XVII e principalmente ao longo do século XVIII.

Portanto, foi a partir de uma planta estrangeira, de origem asiática, que se produziu a maior fonte de riqueza após o efetivo processo de colonização lusa na América: o plantio da Cana-de-Açúcar. Além disso:

A divisão em capitânicas donatárias e a introdução da cultura da cana-de-açúcar iniciada por Duarte Coelho, na capitania de Pernambuco, e por Martim Afonso de Sousa, em São Vicente, em 1535, atraiu colonos e deu início à conquista das terras em nome do rei de Portugal a partir do estabelecimento de uma agricultura mercantil inicialmente sustentada pelo trabalho escravo indígena, posteriormente substituído pelo escravo africano (GESTEIRA, 2013, p. 30).

Cabe ressaltar que a introdução do cultivo da Cana-de-Açúcar em larga escala no Brasil colonial, na verdade, procurava reproduzir uma prática já experimentada da Metrópole portuguesa em outras possessões ultramarinas, como nas Ilhas de Açores, nas Canárias e na Madeira.

Naquele mesmo intercâmbio de plantas alimentícias e medicinais e das especiarias das rotas tecidas pelas naus portuguesas que interligaram, principalmente a partir do século XVI, várias partes do planeta conhecidas até então, tinha proporcionado a circulação de bens de consumo (frutos, frutas, plantas e vegetais) e de conhecimentos entre “mundos distintos”, gerando trocas culturais importantíssimas.

Nesse cenário, começou a nascer aquilo que podemos chamar de “o Brasil dos engenhos, dos escravos, do Açúcar, da opulência e dos doces muito doces” (HUE, 2009, p. 68). Tal imagem é melhor pintada, por assim dizer, nos escritos do sociólogo pernambucano Gilberto Freyre, a quem devemos muito quanto ao conhecimento sobre o Nordeste colonial, com seus ricos engenhos de Açúcar.

Segundo Duarte (2004),

Em primeiro lugar, falar da cana é falar do homem, já que esta gramínea, de origem asiática, foi introduzida no Brasil pelos portugueses, seu plantio foi, pois, uma ação colonizadora, a partir da qual se constituíram relações sociais diversas e também relações específicas entre o homem e a natureza (p. 138).

De acordo com Sheila Moura Hue (2009), data de 1526 o primeiro registro de Açúcar na América portuguesa, quando a alfandega de Lisboa assinala a entrada e taxaço da mercadoria na Metrópole. Entretanto, foi em solo pernambucano, onde foi instalada a primeira feitoria na Colônia luso-americana, que objetivava inicialmente a exploração do Pau-brasil, mas que já havia Cana-de-Açúcar (HUE, 2009, p. 70).

Porém, somente com as ações administrativas de Martim Afonso de Sousa, em 1532, é que efetivamente se inicia a rápida expansão do cultivo da Cana-de-Açúcar e a produção nos engenhos de Açúcar, ao longo da costa litorânea das Capitânicas Hereditárias, com destaque para Pernambuco e sua grande produção açucareira.

O “ouro branco” (o Açúcar), passou a ser, de fato, a moeda corrente de compra, troca e venda na Colônia, chegando a substituir a moeda portuguesa, posto que: “A moeda que nesta capitania [Bahia] corre não é se não o Açúcar (...), por ali lhe pagarem seu trabalho em Açúcar e em outra parte lhe pagarem em dinheiro” (SOUSA, 1989, p. 234).

Sobre esse aspecto, Heloisa Meireles Gesteira nos informa que:

A ocupação da América pelos portugueses, diferentemente da experiência na Índia, trouxe o desafio da conquista territorial e do controle sobre o trabalho dos nativos por meio da introdução da cana-de-açúcar no litoral, a princípio em Pernambuco e São Vicente, em seguida na Bahia e no Rio de Janeiro. Por volta de 1570, as plantações já caracterizavam as paisagens litorâneas de Pernambuco, principal área produtora, até o momento da ocupação holandesa, quando o Brasil deixara de ser a única região da América a fornecer Açúcar para o mercado europeu (...) (GESTEIRA, 2013, p. 32).

Para Gesteira (2013), portanto, a organização espacial e social do cultivo da Cana-de-Açúcar, juntamente com a etapa de fabrico do Açúcar, em maior ou menor escala, funcionou como um padrão para o estabelecimento de colonos na América portuguesa,

seja em áreas litorâneas ou nos sertões, a agricultura mercantil foi, na maior parte das vezes, acompanhada pelo acesso à terra e à mão de obra escrava.

Nesse caso, tanto as técnicas quanto as primeiras mudas de Cana vieram com os colonos portugueses e aqui foram ganhando contornos próprios e ainda compõem a paisagem da Zona da Mata Nordestina (GESTEIRA, 2013, p. 32).

O Açúcar também foi um artigo de uso medicinal, apreciado na farmacêutica europeia, visto que “Maravilhoso e reconfortante e de soberanas propriedades medicinais, quase não sendo empregado para outras finalidades” (GADAVO, 1980, p. 185).

A partir do século XVI, além do Açúcar produzido na Colônia luso-americana, em sua forma refinada nos engenhos, passaram também a ser exportados conservas de frutas cristalizadas e carameladas tendo como base o Açúcar que eram muito indicadas para a cura de diversos males, dando a sua contribuição tropical à medicina quinhentista (HUE, 2009, p. 71).

Na literatura informativa quinhentista, o olhar do cronista-viajante – como Gândavo, Gabriel Soares de Sousa, Cardim, entre outros - também não deixou de observar a grande riqueza e opulência aristocráticas nas capitâneas ricas produtoras do Açúcar, “Vivem como condes”, assim, refere-se Fernão Cardim aos ricos senhores de engenho do Nordeste brasileiro, à época que andou por essa região (HUE, 2009, p. 72).

Da união do Açúcar com os produtos locais - frutas, Batata-doce, Mandioca etc. – nasceram os primeiros frutos de uma “cozinha brasileira”, que é mestiça, representada, nesse aspecto, por uma rica doçaria, que agradava tanto o paladar dos senhores de engenho e das suas senhoras, como atesta Gilberto Freyre (1981), nos seus escritos sobre o período colonial e a herança cultural oriunda dos vários contatos interétnicos iniciada ainda no século XVI, com a expansão colonial europeia no Novo Mundo.

Por fim, destacamos, dentre outras especiarias que foram trazidas pelo colonizador para a América portuguesa, temos o Cravo-da-Índia, a Canela, a Noz-moscada, além do Gengibre e a Pimenta Malagueta, sendo essa última espécie trazida da África Central pelos portugueses, porém não permaneceu dentre as preferências dos luso-brasileiros, já que a pimenta local do Brasil anulou praticamente a recém-vinda africana na preferência da Pimenta negra e manteve o reinado da Pimenta indiana (HUE, 2009, p. 72).

No que tange ao preparo e consumo de bebidas nos trópicos americanos, segundo Luís da Câmara Cascudo (1983), a grande inovação lusitana à culinária brasileira está na introdução dos destilados, haja vista que os indígenas e africanos conheciam somente bebidas fermentadas de raízes e plantas, como o *Cauim*, feito a partir da Mandioca ou do

Milho. Chega com o colonizador português o vinho de uvas, mas praticamente o vinho consumido na Colônia por muito tempo era aquele produzido a partir dos frutos da terra, como o Ananás ou do Caju.

Temos, portanto, a perspectiva de que, na atualidade, haja uma maior abertura no campo historiográfico brasileiro, cuja abordagem dá-se de forma rica e variada, dando assim mais visibilidade à temática da circulação de saberes e objetos, a exemplo do intercâmbio alimentar e da própria circulação de plantas e vegetais no contexto das Grandes Navegações europeias, especialmente, nesse estudo, as experiências ultramarinas portuguesas.

Lorelai Kury (2013) afirma que alguns hábitos estabeleceram-se de forma duradoura e passam a ser vistos como naturais, como se sempre tivessem existido. Porém, o próprio ambiente é fruto de transformações. Os primeiros humanos que habitaram a América já haviam transformados suas matas e campos, com seus animais, sua coleta seletiva, suas queimadas. O ritmo das mudanças acelerou-se a partir da colonização portuguesa até chegar vertiginosamente aos desertos verdes e extinções iminentes da atualidade (KURY, 2013, p. 8).

Mais do que a circulação de plantas e vegetais entre as diversas partes do Império Ultramarino português e do que simplesmente proporcionar o deslocamento de mudas e sementes, de fato promoveu-se um intercâmbio cultural que se expressou para além dos seus produtos, chegando às formas de elaboração dos pratos a serem consumidos pelos colonos na América portuguesa.

De fato, a troca de olhares entre povos e culturas distintas – transcrito pelas penas e tinteiros a partir da literatura informativa dos cronistas e viajantes do século XVI – acompanhada da descoberta de novos ingredientes de parte a parte, assim como de maneiras variadas de preparar os alimentos, criou, por assim dizer, novas demandas por produtos que terminaram servindo de interesses econômicos poderosos.

Todavia, a transferência de aclimação de culturas agrícolas foi mais ampla. A Banana, por exemplo, foi introduzida na ilha da Madeira a partir da África e daí transplantada para a América portuguesa, tornando-se um dos seus expoentes típicos. O Arroz da China e do Japão foi implantado na Colônia luso-americana, ainda no século XVI, juntamente com o Coco originário do sudeste asiático e de tantos outros alimentos que hoje são tidos como sendo “típicos” de lugares onde antes nunca havia ouvido falar deles, como no caso do Brasil, numa espécie de prognóstico do que falamos na abertura

desse capítulo, acerca da frase parafraseada de Pero Vaz de Caminha: “E se plantando, tudo (ou quase tudo) dá...”.

1.2 Dos Trópicos para o Reino: o legado alimentar da América portuguesa e sua recepção na Metrópole

É sabido que, durante a Idade Média em algumas partes da Europa, a variedade de gêneros alimentícios foi reduzida de forma significativa, devido, principalmente, ao fechamento da sociedade em pequenos grupos feudais, em alguns locais da Europa Ocidental – como na França e na Inglaterra, para citar dois exemplos. Nesse contexto, a produção agrícola reduziu-se à cultura de subsistência, sendo sustentada pelo trabalho servil, ao passo que, paradoxalmente a isso, passou a constituir a base da economia e da sociedade.

Ainda, nesse cenário, o intercâmbio comercial diminuiu, além da queda da troca de cardápios entre as populações que, a partir de então, passou a dispor de poucos ingredientes e o requinte que simbolizava o *status* foi transformado para a apresentação de pratos ricamente enfeitados e com o sabor forte dos condimentos, utilizados para disfarçar a ausência de variedade e, muitas vezes, o estágio de deterioração dos alimentos.

Entretanto, com a passagem da Idade Média para a Idade Moderna – principalmente com as mudanças advindas com as chamadas Grandes Navegações, teve início a inserção do Novo Mundo no cenário europeu, assim como também o estreitamento das relações comerciais com o Oriente, ocasionando, assim, a chegada de novos e exóticos sabores para a mesa europeia, a partir do século XVI.

Contudo, a alimentação quinhentista em Portugal, como em grande parte da Europa, manteve a maior parte das características medieval. Apenas o uso em larga escala do Açúcar e de especiarias entre as classes privilegiadas revelou algumas diferenças, uma vez que a integração dos produtos americanos na dieta mediterrânea, ou seja, a principal diferença entre a alimentação medieval e a alimentação moderna, deu-se de maneira lenta e progressiva (OLIVEIRA, 1998, p. 23).

Podemos afirmar que, ao longo da história das civilizações humanas, o poder econômico e o monopólio do comércio passaram por vários povos e, nessas conquistas e descobertas, houve um intenso intercâmbio de cultura, de culinárias, de hábitos de consumo e de conhecimentos compartilhados.

Sem dúvida, há fatores econômicos e políticos fundamentais impulsionando as Grandes Navegações e, em consequência, levando aos descobrimentos da América e do Brasil. Como há também, todo um contexto europeu e uma especificidade ibérica que permite a Portugal e Espanha sair na frente para encontrar “novas” terras. Porém, não são novas as mentalidades da maioria dos europeus que embarcam para as aventuras do Renascimento (PALAZZO, 1999, p. 65-66).

As práticas e hábitos alimentares das populações menos abastadas e, de forma mais abrangente, a presença de plantas da América portuguesa na dieta alimentar da Época Moderna, tendo como foco o reino de Portugal e suas colônias ultramarinas, fazem parte desse contexto de expansão e intercâmbio de gêneros alimentícios. Se levarmos em conta que as naus lusitanas transportaram os produtos do Novo Mundo, bem como as suas formas de consumo a outros países, é possível dizer que plantas brasílicas (naturais ou aclimatadas) viajaram bem além de Lisboa (ALGRANTI, 2013, p. 140).

Algranti (2013), considera que, em alguns casos, os portugueses podem ter sido precedidos pelos espanhóis na introdução de plantas americanas na Europa, sendo difícil estabelecer critérios de primazia. De qualquer forma, isso não muda a importância lusitana no tráfico intercontinental de mudas, raízes e, especialmente, sementes alimentícias americanas, bem como daquelas aclimatadas em terras brasílicas. Além disso, os constantes contatos entre portugueses e espanhóis facilitavam o conhecimento recíproco de todos os gêneros alimentícios disponíveis na Península Ibérica, assim como de seus usos culinários.

Com eles, foi feita a difusão de diferentes tipos de alimentos entre os continentes, o que se deve muito ao comércio e à introdução de plantas e animais domésticos em novas áreas, como a exemplo da América portuguesa, discutida no tópico anterior. Além disso, durante os séculos XV e XVI, Portugal, Espanha e Veneza competiram no financiamento das viagens marítimas, cujo objetivo era descobrir centros produtores de especiarias e apoderar-se delas.

Dos quatro cantos do globo terra, através das rotas comerciais tecidas pelas naus lusitanas – além de outras potências marítimas europeias – foram levados para o Velho Mundo o Milho americano e a Batata, por exemplo, produtos que integrariam à cultura europeia e, particularmente, a portuguesa, e que iriam compor pratos típicos lusos e europeus, posto que:

Até a introdução do milho e da batata na dieta europeia, a imensa maioria da população consumia como alimento básico uma espécie de

pão barato, tal como na época dos romanos. Esse pão era todo cheio de terra, porque não costumava joeirar o trigo, e sim apenas moê-lo, tão sujo como havia vindo da eira. Para acompanhar o pão, os europeus mais pobres comiam peixes, sempre os de tipo mais comum e barato. Qualquer que fosse a posição social, nunca se dispensava o sal, as ervas de cheiro (coentro, salsa e hortelã), o Açúcar, a pimenta, as hortaliças e grãos como ervilha, lentilha, feijão, fava e grão-de-bico (RAMOS, 2009, p. 107).

Conforme Isabel Braga (2007), os chamados “Descobrimientos”, advindos das Grandes Navegações marítimas europeias, iniciadas no século XV, de fato, promoveram uma continuação e circulação de produtos e de técnicas com interesse alimentar que, até então eram propriedade exclusiva de determinados espaços isolados.

Nesse sentido, podemos, então, observar esse sistema de trocas em nível das frutas, como exemplo da circulação de alimentos entre as partes que constituíam o ultramar lusitano, à época dos Descobrimientos, temos a Melancia, a Abóbora e a Banana da África para o Brasil, e o Caju, o Maracujá, entre outros, para a África.

Citamos como exemplo também a Batata dos trópicos americanos para a Metrópole portuguesa, numa lógica espacial e temporal, ainda hoje bastante incompleta, mas que passa também pelo contexto dos Descobrimientos (BRAGA, 2007, p.17).

Diante do exposto, é do nosso interesse, nesse tópico, fazer uma breve análise acerca de como se deu, em grande medida, a “recepção” e o consumo dos alimentos provenientes das Américas, em particular da América portuguesa, para o Reino de Portugal, iniciada ainda no século XVI. Portanto, trataremos da viagem dos alimentos americanos, a chegada à Metrópole lusitana e sua adaptação ao paladar dos reinóis.

Inicialmente, apresentamos uma lista dos principais produtos comerciais e alimentos transportado das Américas para Portugal, conforme Braga (2007), que são: metais preciosos (ouro, prata, diamantes), madeiras (Pau-brasil, Jacarandá), Tabaco e diversos alimentos (Batata, Peru, Tomate, Batata-doce, Milho, Mandioca, Maracujá, Cacau etc.).

No entanto, tais alimentos importados da Colônia luso-americana para sua Metrópole, sofreram importantes transformações nos modos de preparo para adaptar-se ao paladar lusitano, visto que, a recepção dos diferentes produtos implicou sempre a transformação dos mesmos, isto é, os europeus, portugueses incluídos, nunca consumiram os bens provenientes do continente americano da mesma forma que aqueles eram utilizados nos locais de origem (BRAGA, 2007, p. 09).

Para Braga (2007), no tocante à integração efetiva dos produtos americanos na dieta mediterrânea, irá constituir a principal diferença entre a alimentação medieval e a alimentação moderna, posto que “De tal herança das Américas somos tributários quotidianamente (...)” (BRAGA, 2007, p. 10).

Destacamos aqui que, desde o início das conquistas ultramarinas de Portugal, a alimentação dos lusitanos já era caracterizada por um raro ecletismo, com certo equilíbrio entre os produtos dos mundos mediterrâneo (Velho Mundo) e atlântico (Novo Mundo), por assim dizer. Atravessando terras altas e baixas, climas diversos, rios a perder de vista e o mar à curta distância, coube aos lusos combinar a agricultura, o pastoreio e a pesca com as práticas da caça e da coleta.

A cozinha portuguesa quinhentista, portanto, alterna cozidos, guisados e assados, fornos e grelhas, banha de porco, azeite, óleos e manteiga. Aliados a isso, compensam os cereais caros com castanhas, leguminosas e raízes mais baratas. Poucas dietas europeias comportam tantas hortaliças, couves, abóboras, nabos e cebolas. Além do que seus temperos misturam especiarias preciosas como o Açafreão-de-Castela e o Cravo com alhos, coentros, ervas-doces, cheiros e outras ervas recolhidas no campo (STOLS, 2006, p. 16).

Não podemos deixar de fazer um breve comentário sobre a forte influência do Oriente Médio, herança dos séculos em que os reinos ibéricos – Portugal e Espanha – estiveram sob domínio mouro, sendo que, além da presença árabe, houve também a judaica, representadas, assim, na culinária ibérica, pelo Arroz, doce ou frito, de panela, com a massa folhada e a conserva de frutas em Mel e Açúcar, aproveitando produtos quase insípidos como cidras e marmelos, conforme aponta Eddy Stols (2006).

Voltando para a discussão acerca dos alimentos oriundos do Novo Mundo, Isabel Braga (2007) uma vez mais chama a nossa atenção para a questão de que a presença de produtos americanos no Reino de Portugal passou a fazer parte, em algum momento, da alimentação de alguns estratos sociais lusitanos.

Para tanto, leva-se em consideração, ao avaliar a dieta alimentar lusa, nesse contexto, algumas variáveis, como: cidade/campo, litoral/interior, verão/inverno, refeição comum/banquete, poder de compra dos diferentes grupos sociais consumidores, quantidade/qualidade, maneiras de comer de cada grupo social (BRAGA, 2013).

Na opinião de Isabel Maria Fernandes (2002), outras fontes e variáveis poderiam ser utilizadas para se investigar acerca dos hábitos alimentares dos lusitanos quinhentistas, haja vista que, nesse tópico, não fazemos distinção entre o que se comia no

Norte ou no Sul de Portugal, pois esse não é, no momento, o nosso enfoque, mas evidentemente haviam diferenças alimentares regionais.

Tecendo outras considerações a esse respeito, Isabel Braga alega que:

Efetivamente, entre a descoberta desses novos bens alimentares e a sua introdução no quotidiano das populações europeias houve um espaço de tempo considerável, embora diferente de espécie para espécie. Como é evidente, nem todos estes novos produtos foram adotados, até porque o seu cultivo nem sempre era possível na Europa de então e havia muitos casos em que o transporte não se justificava, que pelo preço quer pelo fato de se deteriorarem (BRAGA, 2007, p. 12-13).

Percebemos que, à mesa portuguesa, chegaram novos e desconhecidos alimentos, a partir do século XVI, vindos dos trópicos americanos para o Reino, atrelados a esses produtos estava a divulgação de sabores nunca antes provados pelo paladar lusitano e que eram descritos, em suas formas, tamanhos e cheiros, através de relatos informativos de cronistas e viajantes lusos e cuja pena e tinteiro faziam a sua divulgação através de comparações entre plantas e animais europeus e a diversidade de novas plantas e novos animais de outros continentes, particularmente sobre o Novo Mundo, como forma de compreensão.

Em “A arte de Cozinha e as plantas do Brasil – séculos XVI-XIX” (2013), a historiadora Leila Mezan Algranti relata sobre o primeiro registro escrito publicado em Portugal sobre a culinária, trata-se, justamente, do livro de autoria de Domingos Rodrigues: “Arte de Cozinha”, escrito em 1680, ou seja, em finais do século XVII.

Na verdade, conforme Algranti (2013), trata-se de uma obra famosa e importante para os historiadores que, assim como nós, estudam a práticas alimentares no Império Ultramarino português e, em especial, sobre a América portuguesa, principalmente devido às múltiplas análises que o conteúdo de suas receitas proporciona. Como não poderia deixar de ser a “Arte de Cozinha” é um receituário restrito no tocante ao social e carente de referências aos alimentos ditos “exóticos brasileiros”, haja vista que:

No fim do século XVII, entretanto, a circulação de plantas alimentícias entre as várias localidades do império português já havia provocado uma série de transformações nos hábitos de consumo de suas populações, quer fosse na Europa, quer fosse na África. Como reconheceu pioneiramente Fernand Braudel, a descoberta da América e o conseqüente intercâmbio de plantas entre os diversos continentes resultaram em uma verdadeira revolução alimentar (ALGRANTI, 2013, p. 140).

Porém, Braudel, como Massimo Montonari, assim como tantos outros historiadores que se debruçaram a respeito do impacto das plantas no Novo Mundo na alimentação europeia, referiam-se principalmente às plantas que aplacaram a fome de milhares de pessoas, apresentando-as como “remédio” para os grandes períodos de carestia de alimentos que assolavam os países europeus (ALGRANTI, 2013, p. 140).

Segundo Algranti (2013), esses alimentos seriam plantas das quais fosse possível obter-se pão ou algum alimento básico equivalente. Assim, teríamos o Milho americano e ao Arroz asiático, mas também, poderíamos lembrar a Mandioca que, na América portuguesa, representou para os índios e adventícios durante a colonização o mesmo que o Trigo, o Milho ou o Arroz para outros povos.

Sem sombra de dúvidas, quando levados para a Europa pelas naus portuguesas a partir do século XVI, os alimentos oriundos do Brasil Colônia fascinaram os europeus, entre eles os lusitanos, principalmente pelo fato de serem novas e desconhecidas, até então, espécies alimentares do Novo Mundo – ananases, cajus, Mandioca, maracujás etc. – destacando-se, em primeiro plano, o cultivo da Mandioca pelos diversos povos indígenas, com os quais entraram em contato (BRAGA, 2007, p. 91).

Dentre as principais espécies alimentares legadas da Colônia brasileira à mesa portuguesa encontra-se a Batata. Nos relatos informativos quinhentistas dos cronistas lusitanos – Gândavo, Soares de Sousa, José de Anchieta, entre outros – como também posteriormente em alguns relatos de viajantes no século XVII, há grande destaque para a importância da produção, do consumo e da exportação da Batata e da Batata doce para a Europa, principalmente pelas rotas tecidas pelas naus portuguesas entre a Colônia luso-americana com sua Metrópole.

A expansão da Batata, conhecida também como Castanha-da-Índia, da América portuguesa para Portugal e daí para outros lugares da Europa, entretanto, foi mais lenta, apesar de ter sido produzida e consumida cada vez em maior quantidade. Sendo que, inicialmente, era destinada aos animais, assim como também comida pelos reinóis que tinham poucos recursos e, só mais tardiamente, foi incorporada à alimentação dos mais abastados, em Portugal (BRAGA, 2007, p. 93).

Continua a historiadora lusa:

Começou semelhante aceite nas zonas pobres e, cereais, não deixando o seu consumo de aumentar desde o século XVII, não obstante estar ausente das ementas de festa, exatamente por ter tida como um prato pobre. De qualquer modo, a batata e o milho foram responsáveis pela quebra do ciclo vicioso fome-epidemia, que durante séculos assolou a Europa (BRAGA, 2007, p. 93).

Nessa conjuntura, temos que as primeiras referências ao cultivo da Batata em Portugal dão-se, de fato, no início do século XIX, porém, na dieta alimentar e nos receituários lusitanos, já aparecem e tem-se referências desde o século XVII, segundo Isabel Braga (2007, p. 96). Isso é explicado pelo fato de que, apesar de ter sido conhecida por alguns portugueses no século XVI, quando do início da empresa colonial nos trópicos americanos, a Batata só assistiu à sua expansão enquanto consumo no século XIX.

A presença residual da Batata no receituário luso setecentista - tal como aconteceu em Castela - mormente em doces, permite verificar que, não obstante as dúvidas acerca da cronologia desse tubérculo e a sua porta de entrada no Reino, já no século XVII havia algum consumo, quer de Batata, quer de Batata-doce, sendo essa última bem mais popular (BRAGA, 2007, p. 96).

Também oriundos da América e legados à mesa portuguesa, temos o Tomate e o Milho. Acerca do fruto do tomateiro, Braga (2007) afirma que as informações são escassas na alimentação portuguesa quinhentistas, mas que, no entanto, há registros sobre o consumo desse fruto na América hispânica e que, somente mais tarde, ele chegou à mesa europeia e portuguesa, provavelmente ainda no século XVI.

Há, contudo, relatos do uso do Tomate nos receituários lusitanos a partir do século XVIII, apesar de ocorrer de forma abreviadas, como destaca Isabel Drumond Braga:

O receituário manuscrito de Francisco Borges Henriques (1715-1729) conta com diversas receitas de tomate, as quais estão quase totalmente ausentes dos livros nacionais impressos até à segunda metade do século XIX, ao contrário do que acontecia em Castela, onde já havia receitas de conserva do tomate, pelo menos, desde 1745 (BRAGA, 2007, p. 104).

Sobre o Milho, difundido primeiramente na América portuguesa e presente na produção, consumo e uso na alimentação dos colonos luso-brasileiro, nos relatos de cronistas e viajantes europeus, como Gabriel Soares de Sousa, Fernão Cardim, padre José de Anchieta, entre outros, há relatos sobre plantações de Milho em Portugal, já no início do século XVI (1515-1525), como também nos arquipélagos portugueses, demonstrando que esse alimento, oriundo do Novo Mundo, teve boa recepção na dieta alimentar lusitana (BRAGA, 2007, p. 111).

Se, na América portuguesa, o Milho foi considerado uma planta natural da terra, com a qual os índios faziam muitas preparações alimentícias, sobre as quais foram feitas observações por alguns cronistas lusos, como o já citado senhor de engenho na Bahia,

Gabriel Soares de Sousa, no final do século XVI, em Portugal, assim como no restante da Europa, esse alimento esteve quase sempre associado à alimentação indígena e, por isso, foi um tanto desprestigiado, o que pode estar na origem da sua tardia aceitação em alguns países da Europa (ALGRANTI, 2013, p. 150).

Porém, quase que concretamente, assim como outros alimentos americanos legados à mesa portuguesa, o Milho somente vai, de fato, aparecer no receituário português no século XIX. As sopas e papas, com base no Milho e em outros cereais, tinham grande aceitação nas mais variadas camadas sociais portuguesas, chegando a ser receitas na famosa do cozinheiro real Domingos Rodrigues, “Arte de Cozinha”, que também fizeram parte do cotidiano alimentar lusitano, nos idos de quinhentos.

Além das sopas, papas e do consumo da Batata, da Batata-doce, do Tomate, do Milho, para citar até aqui o legado americano à dieta alimentar lusa, têm-se notícias, a partir de relatos dos cronistas e viajantes sobre o consumo da carne do Peru e de sua recepção na gastronomia portuguesa – nos relatos do padre José de Anchieta e de Gabriel Soares de Sousa, por exemplo.

Destaca Isabel Braga (2007), que a carne, no Reino de Portugal, era a base da alimentação dos grupos mais abastados, era um produto de luxo, sendo seu consumo socialmente prestigiante e um critério essencial do nível de vida. Já que, consumia-se há muito tempo na culinária lusitana carne de Vaca, Vitela, Carneiro, Cordeiro, Cabrito, Porco, Javali, Coelho, Láparo, Lebre, Veado, Gamo, além de vários tipos de aves de caça. Sendo assim, a carne de Peru era uma “novidade” americana à mesa portuguesa.

Nesse sentido, o consumo da carne de Peru foi registrado nos receituários europeus, desde o século XVI, posto que o êxito do Peru na Europa, incluindo a Península Ibérica, foi rápido. Inicialmente, foi considerado um produto de prestígio só presente nas mesas abastadas e em Castela. No final do século XVI, o receituário escrito já registrava pratos de Peru (BRAGA, 2007, p. 81).

No caso português, segundo Braga (2007, p. 81), as receitas, tendo como base a carne de Peru, estão registradas no livro já citado aqui “A Arte de Cozinha”, escrito em 1680 e de autoria de Domingos Rodrigues, constando cerca de 24 receitas. Assim como também, há importantes referências ao consumo da carne de Peru em eventos religiosos realizados em Portugal, no século XVII (BRAGA, 2007, p. 84).

Há de se destacar também aqui, o uso de frutas e frutos provenientes dos trópicos sul-americanos e que tiveram boa aceitação no consumo cotidiano luso a partir da viagem desses nas naus portuguesas, iniciadas ainda no século XVI. Um dos frutos mais

admirados, por assim dizer, pelos europeus e muito consumido na América portuguesa, além de ser exportado para a Metrópole lusitana, como também para a Europa, foi o Ananás, mais conhecido como Abacaxi.

No Brasil também havia ananases, que os portugueses levaram, posteriormente, para a Índia. Uma das principais descrições portuguesas do Ananás – *Nana*, em Tupi – foi feita por Pero de Magalhães Gândavo, em obra publicada em 1576, no seu texto de literatura informativa que chegou ao Reino de Portugal e, assim, propagandou, além de outras coisas, acerca dos frutos e de suas propriedades medicinais, como no caso do Ananás.

Sobre as propriedades medicinais dos ananases, destacamos a seguinte colocação:

Do sumo deste fruto [ananás] misturado com água fazem os índios medicina, da mesma maneira que nós [em Portugal] do hidromel: seu licor espremido de fresco e bebido é eficaz remédio para supressão de urina, e dor de rins, e juntamente contraveneno, especialmente contra o sumo da mandioca, ou raiz dela (VASCONCELOS, 1986, p. 121).

No receituário português, como já dissemos antes acerca de outros alimentos legados dos trópicos americanos à mesa lusitana, há referências escassas sobre o Ananás, pelo menos até os oitocentos. Temos, além do Ananás, o Maracujá, fruto esse que também teve grande aceitação entre os colonos europeus na América portuguesa.

Registros sobre o Maracujá foram deixados nos relatos de cronistas e viajantes lusos desde o século XVI – Cardim, Soares de Sousa, Gândavo, entre outros – descrevem acerca do uso e consumo do Maracujá no Brasil colonial, assim como também sobre a exportação desse e de outros frutos para a Metrópole portuguesa, principalmente em forma de conservas.

Em Portugal, apesar de haver referências do fruto desde o final do século XIX, no livro “Novíssima Cozinha” (1889), o Maracujá só entrará no receituário lusitano apenas no século XX (BRAGA, 2007, p. 132).

Pode-se dizer o mesmo sobre a Goiaba. Fruta natural da Colônia luso-americana, temos notícias sobre a exportação e consumo da Goiaba nos relatos de cronistas e viajantes europeus e também nas Cartas Jesuíticas, como numa carta do padre Manuel da Nóbrega, datada de 1561, que, escrevendo a um padre em Lisboa, enumera todos os produtos brasileiros que estava enviando a Portugal e faz uma das primeiras menções à Goiaba (HUE, 2009, p. 68).

Na carta enviada ao Reino de Portugal, Nóbrega informa que envia da Colônia portuguesa na América algumas conservas para os irmãos enfermos portugueses e que

estão as geleias – denominadas de marmeladas em Portugal – de Goiaba, recomendadas especialmente para combater desarranjos intestinais, como as disenterias. Portanto, a geleia e conserva de Goiaba levou ao interesse de grande parte dos cronistas que a degustaram, tanto pelo sabor quanto pelos efeitos medicinais (HUE, 2009, p. 69).

O uso efetivo do Açúcar em Portugal é posterior à ocupação árabe na Península Ibérica, pois, sob o domínio dos mouros, foram legados à mesa portuguesa bolos de Mel e o Alfenim, posto que, a doçaria no reino português, já existia há muito tempo, era centenária quando o Açúcar por lá apareceu.

Sendo assim, não se deve esquecer que a doçaria ocupava papel central na cozinha lusitana muito antes do contato com o Açúcar das colônias de além-mar, entre elas a América portuguesa, pois:

Introduzida pelos árabes na Península, a doçaria inicialmente reunia doces variados confeccionados com mel de abelhas como os alfenins, alfêloas, bolos de mel e todo o mais que depois se fazia com o Açúcar. Posteriormente, a abundância do Açúcar originário das colônias (Ilha da Madeira em meados do século XV e Brasil a partir do século XVI) acabou por impulsionar o desenvolvimento de uma doçaria conventual e nacional que no século XVIII ganhou enorme fama. Devido à presença do Açúcar, a confeitaria – enquanto segmento culinário – acabou por ganhar destaque em Portugal, antes do que em outros países da Europa (ALGRANTI, 2013. p. 261).

A produção açucareira, extraída de seus canaviais e engenhos no final do século XV, oriundos das Ilhas da Madeira, Açores e São Tomé, adoçava abundantemente a sua Metrópole. Nessa altura, a doçaria portuguesa já estaria várias vezes centenária, foi quando o Açúcar surgiu, ocupando o espaço do Mel, em grande parte, na doçaria lusitana.

Como foi dito, o Mel perdeu o seu lugar de destaque, mas se faz presente até hoje na mesa portuguesa, já durante o século XVI, o Açúcar produzido nas ilhas atlânticas e na América portuguesa, torna-se cada vez mais abundante na culinária lusa (LOPES, 2009, p. 29).

Um exemplo disso, de acordo com Sheila Moura Hue (2009), é de que, em Portugal, nos idos quinhentos, uma apreciada receita de Frango com Arroz - do *Livro de cozinha da infanta d. Maria* - levava grande quantidade de Açúcar, a Galinha mourisca que era gulosamente polvilhada com Açúcar e Canela, e o mesmo se fazia aos pastéis de tutano e outros pratos à base de carne. Assim, o Açúcar era usado como uma especiaria, um tempero, e não apenas na doçaria. Pode-se acrescentar ainda:

O Brasil passou a exportar não apenas Açúcar, mas também conservas de frutas nativas, indicadas para os mais variados males, dando a sua contribuição tropical à medicina quinhentista. Eram enviadas para Portugal as famosas conservas de ananás, usadas para pedras nos rins, e as saborosas geleias de cará e de goiaba, especialmente eficazes no combate a disenterias e males semelhantes (HUE, 2009, 72).

Para Algranti (2013), alguns produtos demoraram a fazer parte do receituário alimentício das populações, a exemplo dos doces, que apenas com o advento do Açúcar e sua popularização é que começaram a fazer parte das mesas europeias.

Da mesma forma que o próprio Açúcar era inicialmente considerado remédio e fazia parte dos receituários das boticas ao longo do século XVII e tornou-se, posteriormente um produto alimentar, os doces passaram, assim, a ser inseridos nas refeições num momento “entre os pratos”, isto é, no meio da refeição e, posteriormente ao final, encerrando um deleite à mesa.

Uma outra referência ainda deve ser feita a respeito do uso e consumo do Açúcar na dieta mediterrânea europeia:

Numa sociedade em que era tão difícil o acesso a alimentos frescos, e as condições sanitárias muito precárias, a arte das conservas foi, desde a Antiguidade, um dos principais campos da culinária. Também em Portugal há variados testemunhos do consumo de conservas salgadas e doces. Quanto a estas últimas, houve uma mudança significativa quando, na primeira metade do século XV, a cana-de-Açúcar, trazida da Sicília, foi plantada com sucesso na ilha da Madeira, em pleno Atlântico, por iniciativa do Infante D. Henrique. Na segunda metade do século, o Açúcar era exportado em importante escala pra Castela, Flandres e Inglaterra, onde o primeiro carregamento chegou ao porto de Bristol, em 1456. O Açúcar tornou-se muito abundante em Portugal e era intensamente utilizado em sobremesas, doçaria e até em pratos salgados. Era oferecido como esmola a mosteiros, usado como meio de pagamento e largamente consumido pelas casas de D. João III e de D. Catarina. Naturalmente, tratando-se de um produto altamente valorizado, também o Açúcar e as conservas doces faziam parte integrante da “sociabilidade alimentar” entre as elites, constituindo com frequência presente que se fazia chegar, sobretudo no caso das conservas, mesmo a lugares distantes (BUESCO, 2014, p. 153).

Há pouco falávamos acerca do Açúcar, introduzindo uma matéria que tem de ser vista no quadro das grandes transformações ocorridas na culinária e gastronomia europeias, no âmbito do processo de expansão ultramarina europeia nos séculos XV e XVI. Produtos já conhecidos no Velho Continente, mas raros, como a Canela, a Pimenta, o Cravo-da-Índia e outras tantas especiarias, tornaram-se comuns, e novos produtos, animais, objetos e outros sinais de diferentes civilizações foram tornando-se familiares aos europeus.

Batata, Batata-doce, Tomate, Maracujá, Ananás – o rei dos frutos com sua coroa – Goiaba, Milho, Peru, e tantas outros frutos, plantas e animais provenientes do Oriente e do Novo Mundo, portanto, traduziam importantes mudanças no que se comia no Reino de Portugal e no Velho Continente a partir do século quinhentista. Era um processo visível, potencializado na Corte lusitana, onde as novidades e os produtos exóticos se tornaram sinais de poder e ostentação para as classes mais abastadas.

Embora a cronologia de recepção dos alimentos americanos legado à mesa e à dieta portuguesa não seja exata e imediata no Velho Mundo e, por extensão, em Portugal, fica evidente a importância desses produtos alimentícios para a dieta europeia mediterrânea, haja vista que, alguns alimentos obtiveram grande aceitação, mesmo que de maneira gradual, assim como também serviram para alimentar grande parte das populações europeias num período de grande escassez de gêneros alimentícios.

Isabel Drumond Braga (2007, p. 133), destaca, entre outras coisas, que o contato com produtos desconhecidos oriundos do continente americano levou os europeus a descrever as novas plantas, os novos animais e novos minerais.

Nessas descrições, a cargo de missionários, mareantes, mercadores, aventureiros, humanistas – assim como foi feita nos relatos informativos do século XVI, por Gândavo e Soares de Sousa, para ficar nesses dois exemplos – está patente um enorme deslumbramento, a par de admiração, pela abundância, variedade e qualidade de muito dos produtos. Assim, a estranheza pelas novas formas, sabores, odores e cores levou ao fascínio pela natureza e pelas suas potencialidades e as descrições muitas vezes pouco sistematizadas, algumas ingênuas, quase sempre pormenorizadas e com claras preocupações utilitárias.

Se, por um lado, a cronologia de adoção foi, como vimos, exatamente desigual, tendo em vista que alguns só impuseram-se definitivamente nos séculos XVIII e XIX, por outro lado, em Portugal e no restante da Europa, a utilização de produtos alimentares vindos do Novo Mundo, também era diferente do que originalmente verificava-se no continente americano (BRAGA, 2007, p. 133).

Nesse sentido, continua Braga (2007), fica muito claro que o conhecimento de uma planta esteve longe de sua adoção imediata na alimentação do Velho Mundo, justamente, em virtude de esses alimentos serem consumidos pelas populações autóctones, em alguns casos, isso gerou desconfianças e má vontades no tocante à qualidade e ao sabor, especialmente dos frutos.

Assim, acabou por impor-se, com o passar do tempo, a adoção de diversos alimentos oriundos das várias partes dos Impérios Ultramarinos, o que modificou o cotidiano alimentar das populações europeias, dando assim origem a uma revolução alimentar.

Nesse sentido, Leila Mezan Algranti (2013) ressalta que, já no final do século XVII, a circulação de plantas alimentícias entre as várias localidades do Império português, proporcionando um grande impacto nos hábitos de consumo das populações, seja na Europa ou na África.

Embora seja uma tarefa difícil precisar cronologicamente a transplantação de plantas, Algranti, em “A arte de cozinha e as plantas do Brasil, séculos XVI-XVII”, conseguiu mapear o aparecimento do consumo das espécies a partir dos relatos de viajantes naturalistas e comerciantes em diferentes partes do Império Ultramarino português.

Foram identificados hábitos, conforme Algranti (2013), como o consumo da Mandioca no Congo, na Guiné, em Angola ou em São Tomé, da mesma maneira que na América, em forma de farinha, o que demonstrou que os portugueses transportavam, junto com os alimentos, as técnicas apreendidas com os índios para sua fabricação.

Portanto, o tempo de aceitação dos produtos destinados à alimentação está relacionado a diversos motivos, principalmente os relacionados ao paladar, que atribuem às práticas alimentares identidade cultural, pois o paladar é um produto social que se origina na experiência coletiva e que se transforma ao longo do tempo por meio do convívio e do contato com novos alimentos, novos cheiros, novos sabores.

À mesa portuguesa, portanto, foram legados esses novos produtos com seus cheiros e formas exóticas, que viajaram do Novo Mundo e, paulatinamente, foram sendo incorporados à culinária lusitana, muitas das vezes empregadas de formas distintas das de seu lugar de origem, resultando em novas receitas, de novos pratos e alcançando o paladar das mais variadas classes sociais de Portugal, a partir do século XVI.

CAPÍTULO 2 - ALIMENTAÇÃO E COTIDIANO: HÁBITOS ALIMENTARES E PRÁTICAS DE SUBSISTÊNCIA NA AMÉRICA PORTUGUESA – SÉCULO XVI

O admirável Novo Mundo encheu os olhos dos cronistas e viajantes europeus na aurora dos chamados “Descobrimientos Marítimos”, posto que, ao revisitarmos os estudos interdisciplinares – releituras das crônicas e relatos de viagens e da historiografia da alimentação no Brasil - a respeito da subsistência alimentar na América portuguesa, a partir do século XVI, nos deparamos com uma multiplicidade de textos e relatos que versam sobre as práticas cotidianas e os hábitos alimentares dos povos indígenas do litoral (Tupi-Guarani) - a primeira zona de contato entre portugueses e povos originários, nas terras brasílicas.

Nesse sentido, após discutirmos, no primeiro capítulo da presente dissertação, acerca do intercâmbio alimentar entre as várias partes do Império Ultramarino português – incluindo a América portuguesa - a partir da circulação de plantas, frutos e vegetais - propomo-nos, nesse segundo capítulo da nossa dissertação, a analisar o cotidiano alimentar, incluindo nessa discussão práticas de subsistência e hábitos alimentares dos povos indígenas do litoral, assim como a assimilação na dieta alimentar dos colonos luso-brasileiros, dos gêneros alimentícios do Novo Mundo.

Isso posto, percebemos como as práticas alimentares foram assimiladas, por assim dizer, pelo colonizador português, pois teve a necessidade de adaptar-se a um “novo cardápio”, a partir de práticas e táticas de subsistências – por exemplo, substituir o Trigo pela farinha de Mandioca na Amazônia e no Nordeste colonial (Maranhão, Paraíba, Pernambuco e Bahia, principalmente), ocorrendo o mesmo em relação ao Milho, em São Vicente, São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro, a fim de garantir sua sobrevivência nas *Terras brasillis*.

Nessa medida, partindo do conceito de cotidiano, abordado pelo jesuíta e antropólogo francês Michel de Certeau (1994), procuramos, entre outros aspectos, analisar, nesse capítulo, as práticas e táticas de resistência/subsistência dos luso-brasileiros, no cotidiano colonial, a partir dos primeiros contatos interétnicos, no tocante aos hábitos e costumes alimentares na América portuguesa.

Podemos afirmar que o tema do cotidiano tem aparecido com frequência nas pesquisas no tocante a questões mais rotineiras que compõem os acontecimentos diários da vida e os significados que as pessoas vão construindo, nos seus hábitos, nos rituais em que celebram no recinto doméstico, principalmente, nesse caso, na cozinha.

Nesse contexto, optamos, num primeiro momento, por analisar a concepção ceriteuniana de cotidiano como “aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão no presente” (CERTEAU, 1994, p. 31). Dessa forma, podemos ressaltar que também as práticas culinárias brasileiras, estão inseridas nesse contexto mais amplo de relações cotidianas, visto que no interior da chamada Nova História da Cultura e/ou História do Cotidiano, encontram-se objetos materiais – utensílios, monumentos etc. – e imateriais, como é o caso da alimentação.

Vale salientar que, Michel de Certeau, na sua escrita sobre o cotidiano, aproxima-se daquilo que denominamos de “História antropológica”, que investe na possibilidade de decifrar normas culturais através do próprio cotidiano. Dito isso, percebemos que, de certa maneira, essa invenção do cotidiano dá-se graças ao que Certeau chama de “artes de fazer”, “astúcias sutis”, “táticas de resistência”, que vão alterando os objetos e os códigos, e estabelecendo uma (re) apropriação do espaço e do uso ao jeito de cada um. (CERTEAU, 1994, p. 32).

Com isso, chamamos a atenção para as práticas culturais⁵ (CHARTIER, 1990, p. 33) que perpassam o cotidiano dos luso-brasileiros nos primeiros decênios da colonização portuguesa, no tocante às práticas de subsistência e táticas de resistências, no que diz respeito à adaptação desses colonos ao cotidiano alimentar na América portuguesa, a partir do século XVI, encontrando na Mandioca e seus derivados o sustento para sobreviver. Nesse ínterim, a farinha de Mandioca é considerada o mais importante alimento da Colônia, pois se encontra na base alimentar nacional, desde esse período da história do Brasil.

Nesse contexto, normalmente são datadas do final do século XVI, as principais descrições das práticas culinárias na América portuguesa, como apontam os relatos do humanista lusitano Pero Magalhães Gândavo e do senhor de engenho, e também luso, Gabriel Soares de Sousa, em que narram, com minúcias, as práticas culinárias e alimentares dos indígenas e seu cotidiano, na Terra de Santa Cruz.

Ainda sobre o fluxo de descrições dos víveres encontrados na Colônia, conforme Luís da Câmara Cascudo (1983), “é larga e movimentada a documentação do século XVI,

⁵ Segundo José D’Assunção Barros, ao fazer uma leitura de Roger Chartier, são práticas culturais não apenas a leitura de um livro, uma técnica artística ou uma modalidade de ensino, mas também os modos como, em uma dada sociedade, os homens falam e se calam, comem e bebem, sentam-se e andam, conversam ou discute, solidarizam-se ou hostilizam-se, morrem ou adoecem, tratam seus loucos ou recebem os estrangeiros. (BARROS, 2004, p. 131).

sobre a terra e seus habitantes, em que aparecem nos relatos de cronistas e viajantes – Gândavo, Thevet, Lèry, Hans Standen, Gabriel Soares de Sousa” (CASCUDO,1983, p. 502), além das cartas jesuíticas, que pormenorizam as provisões, indígenas e adaptadas ao paladar europeu, através da mestiçagens de alimentos das mais diversas procedências.

Entretanto, tais escritos e registros sobre as práticas de subsistências cotidianas, narrados por esses cronistas e viajantes, são vistas pelo folclorista potiguar Luís da Câmara Cascudo como se tratando de descrições e relações genéricas, puramente descritivas e impessoais. Salientando que, tais cronistas e viajantes estavam imbuídos de um conceito de “cristianização” e “civilidade,”⁶ que construíram seus relatos a partir de seus pressupostos de análise, discursos preconceituosos e, por vezes, autoritários, conforme o espírito da sua época.

Em vários relatos dos cronistas e viajantes do século XVI, os alimentos nativos são descritos de maneira que enfatizam sua importância para a sobrevivência em regiões desconhecidas pelos europeus, nos territórios ocupados. Por isso, os colonizadores tiveram que adaptar o paladar, substituindo os alimentos de sua terra natal por um novo e desconhecido cardápio, à moda indígena.

Percebemos, assim, que a grande ênfase dada na substituição de alimentos nos primórdios da colonização lusitana no Novo Mundo, não é exclusiva da obra de Câmara Cascudo, e já se encontrava presente nos relatos escritos de cronistas do século XVI, que visitaram e descreveram a natureza brasileira e que estavam preocupados em mostrar que havia possibilidades de conviver e de sobreviver nos trópicos americanos a partir dos alimentos locais, encontrados em abundância nas regiões litorâneas da América portuguesa.

Dáí se tratar de uma tática de resistência do cotidiano, conforme Certeau (1994), por parte desses colonos, no sentido de adaptarem-se os alimentos tão estranhos aos seus paladares, mas cuja necessidade de sobrevivência assim exigia.

Ainda havia nessas narrativas a intencionalidade de descrever e informar que os novos produtos introduzidos pelos conquistadores cresciam e se reproduziram tão bem e até melhor do que no Reino de Portugal e em outras partes de ultramar lusitano: das bananas às cebolas, dos limões às couves, havia a impressão que tais alimentos eram

⁶ Tzvetan Todorov, em “A Conquista da América: a questão do Outro”, analisa essa relação representada pelo *eu* branco, cristão, europeu, civilizado e colonizador, esse se mostra como agente construtor das identidades tomando por referência seus modelos e critérios religiosos, intelectuais e culturais que a partir da linguagem (escrita) vai se estabelecendo no meio social e gerando o lugar do *outro*. (TODOROV, 2007. 400 p.).

maiores e mais saborosos aos olhos e paladar de um Pero Magalhães Gândavo e demais viajantes-cronistas (ALGRANTI, 2013).

No entanto, já em meados do século XVI, percebe-se nessas narrativas uma grande preocupação com a descrição que é feita acerca das particularidades da América portuguesa, assim como também dos povos nativos que já a habitava antes mesmo da chegada do colonizador europeu, apesar de que permanecia o olhar dos letrados - cronistas e viajantes - sobre o Novo Mundo, concebido ainda como exótico.

Porém, o referencial do maravilho que se tinha até então, cedia pouco a pouco espaço à experiência da própria colonização, ou seja, os colonizadores europeus condenavam geralmente os costumes e modos de vida dos nativos, todavia dedicavam-se a relatar as suas particularidades, sobretudo os alimentos produzidos na Colônia brasileira (VIANA, 1997, p. 2).

Para José Martins Catharino (1995), quando da chegada dos colonizadores portugueses à América, os indígenas já haviam resolvido o problema em relação à pobreza proteica da Mandioca, pois faziam um concentrado muito rico, em proteínas; fermentavam e enriqueciam a massa com vitaminas e sais minerais, usando alguns temperos, como pimenta, sal e outros.

Nesse sentido, há, por traz desse sistema, um modo de se fazer comida e de se comer, que fala mais do que o alimento em si, sobre as maneiras originais de conservação nos trópicos sobre os ajustes à subsistência e à sobrevivência e sobre a negociação entre valores como hierarquia, desigualdade e fome (SILVA, 2005, p. 149).

Assim, um cardápio composto a partir de novas relações interétnicas, contendo farinha de Mandioca ou de Milho, de peixe, um pedaço de carne-seca e a mistura toda molhada pelo caldo do Feijão, das favas ou das verduras, constituindo um tripé culinário na América portuguesa em que se constrói um complexo processo de mestiçagens na perspectiva alimentar (SILVA, 2005, p. 149).

No cotidiano, tanto dos colonizadores quanto dos indígenas, as práticas de subsistência, representavam algo muito importante, visto que havia muito que se explorar no Novo Mundo aquilo que de bom ele dava à alimentação dos que ali chegavam. Dessa feita, na longa enumeração dos produtos alimentares da terra, a ênfase era colocada tanto na abundância quanto no sabor, nesses primeiros contatos interétnicos.

Segundo Rubens Leonardo Panegassi (2008), a interpenetração de culturas alimentares na América portuguesa foi um processo incessante, ocorrendo em dois sentidos: primeiramente, o colonizador europeu associaria hábitos e práticas alimentares

indígenas que, por seu turno, os nativos desenvolveriam em um novo modo de vida, a partir da introdução de técnicas trazidas pelos portugueses, para os trópicos americanos.

De maneira que essa relação, no âmbito das trocas culturais entre o colonizador europeu e os povos autóctones da América portuguesa, evidencia-se a partir da assimilação de gêneros alimentícios nativos, assim como também no cultivo de espécies importadas, trazidas de outras partes do ultramar lusitano e que se processa no cotidiano da Colônia luso-americana, através do plantio, da colheita, do preparo e consumo desses alimentos. (PENEGASSI, 2008, p. 142)

Haja vista que “as práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado (...)” (GIARD, 1996, p. 218), é no cotidiano das pessoas que os fatos históricos são construídos, em que as trocas culturais se manifestam das mais variadas maneiras possíveis.

Portanto, pensar o cotidiano é buscar com frequência as questões que são consagradas como rotineiras do homem ordinário, do sujeito comum que elabora seu saber/fazer no dia-a-dia. A partir de sua prática, ele constrói seus significados, dando sentido a sua vida, que é vivenciada por meio da convivência com o coletivo. É no cotidiano, pensado por Michel de Certeau, que o ser humano constrói seus hábitos, costumes, rituais e táticas de sobrevivência.

Para Agnes Heller (1992), a vida cotidiana está no centro do acontecer histórico, constitui-se como a essência da substância social. Neste sentido, essa filósofa descreveu a natureza multifacetada da vida cotidiana, entendendo cada uma das suas facetas como partes orgânicas que conferem totalidade e dinâmica ao cotidiano. São elas: “a organização do trabalho e da vida privada, os lazeres e o descanso, a atividade social sistematizada, o intercâmbio e a purificação” (HELLER, 1992, p. 18).

Heller afirma que a heterogeneidade e, sobretudo, a hierarquização, comuns ao fazer cotidiano, vinculam-se intimamente à significação e relevância sociais dos tipos de atividades desempenhadas nos mais diversos períodos históricos, e que a hierarquia não é de forma alguma imutável, mas é especificamente modificada graças às diferentes estruturas econômicas e sociais (HELLER, 1992, p. 20).

No universo da vida cotidiana colonial, a alimentação, sem sombra de dúvidas, desempenhou um papel de extrema importância no que diz respeito às relações interétnicas estabelecidas nos primeiros contatos entre europeus e indígenas nos trópicos americanos.

Os luso-brasileiros aprenderam com os naturais da terra a substituir o uso de alimentos que outrora faziam parte de sua dieta alimentar pelos novos, exóticos (na maioria dos casos), alimentos tropicais. Quando desembarcaram em terras americanas, uma prática muito curiosa foi percebida pelos colonizadores europeus foi que, em determinados grupos indígenas, em seus rituais, não se misturavam os atos de comer e beber, ou seja, se eles estivessem bebendo não comiam e vice-versa.

Isso porque, conforme Virginia Uternohlen (1993), para os índios, no tocante aos hábitos alimentares na América portuguesa, existia um senso de preservação ainda maior que para o colonizador europeu, tanto em função de seus significados culturais, quanto pelo alto grau de ritualização em que está envolvido o consumo dos alimentos.

Além do mais, para os indígenas, não havia um “horário certo” para se alimentar, isto é, não existia jantar, ceia ou merenda, somente para os colonizadores. Portanto, era quando sentiam fome que os indígenas comiam. Faziam parte do cardápio indígena, além da farinha extraída do Aipim ou da Mandioca, certos tipos de carne, como o de Anta (a mais consumida entre os indígenas), como também os peixes e uma enorme variedade de frutos.

Aqui, nota-se a grande diferença entre os horários de refeições dos índios em relação aos colonizadores luso-brasileiros, e que não passa despercebida pelo olhar, pena e tinteiro, notada nas crônicas de viagens e cartas que, dentre outras coisas, retratam a vida cotidiana na América portuguesa. Enquanto, por um lado, os indígenas norteavam seus horários de refeição por conveniência fisiológica, por outro lado, os colonizadores luso-brasileiros viam nas refeições um recurso de divisão temporal do dia. (PENAGASSI, 2008, p. 138)

Portanto, na presente investigação, pretendemos, entre outras coisas, discutir sobre a combinação dos recursos disponíveis - plantas, frutos e vegetais - bem como das práticas culinárias do Mediterrâneo e do Trópico Sul-Americano, no século XVI, apontando para relações interétnicas geradas a partir do encontro entre portugueses e índios, na América portuguesa.

2.1 O “pão dos trópicos”: usos da Mandioca e de seus derivados no cotidiano alimentar na América portuguesa – Século XVI

A alusão que fazemos ao termo “pão dos trópicos”, diz respeito à grande importância que a Mandioca desempenhou no cenário alimentar colonial nos trópicos

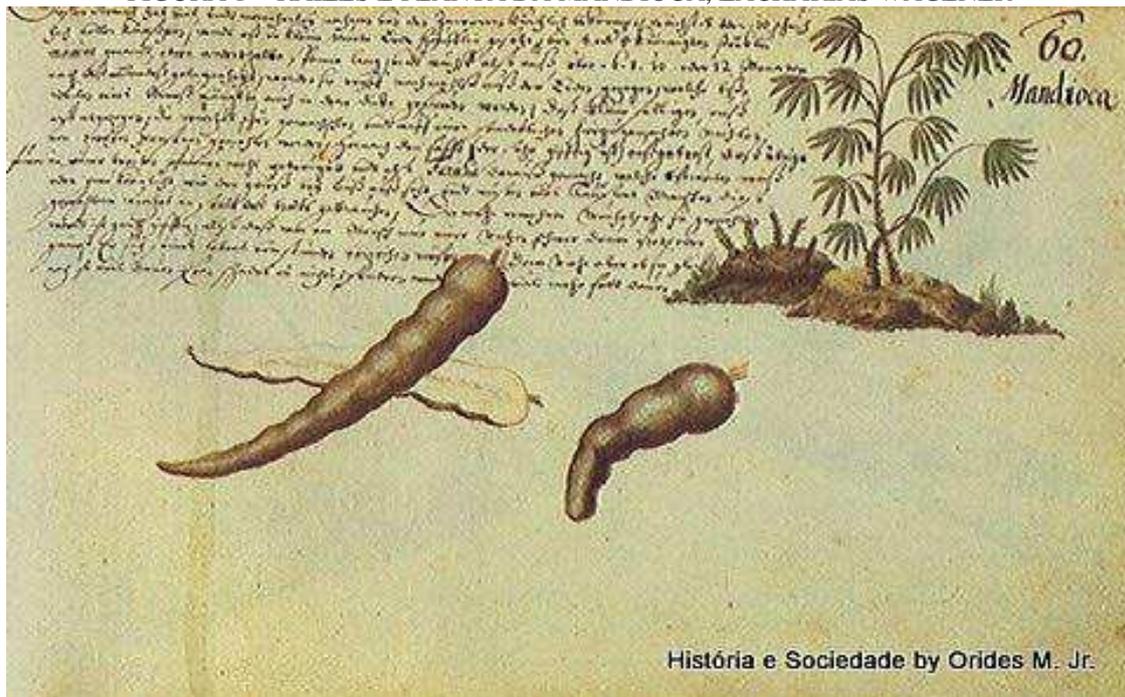
americanos, que sabidamente, já fazia parte dos hábitos alimentares indígenas muito antes da chegada do colonizador europeu, que incorporou a sua dieta alimentar, como forma também de subsistência no Novo Mundo.

A *Manihot esculenta krantze* (nome científico dado a Mandioqueira) é considerada uma planta originária da América do Sul, sendo a mesma muito utilizada desde tempos remotos pelos povos indígenas, a exemplo dos Guarani, no litoral da América portuguesa, posto que, os portugueses já a encontraram cultivada no Brasil pois, a partir dela, os índios obtinham produtos diversificados, desde as folhas consumidas como hortaliças, até uma farinha alimentar, passando por uma bebida fermentada. Sobre a Mandioca, temos ainda a seguinte informação:

A mandioca (*Manihot esculenta*) é uma espécie de personagem épica da alimentação brasileira. O ingrediente básico, onipresente, resistente, potente e versátil, de onde se extrai a matéria-prima para uma série de comidas e bebidas. Nativa do sudeste da Amazônia, a mandioca foi domesticada por índios tupi há cerca de 5.000 anos, na vasta área do Alto rio Madeira, de onde se espalhou pelo Brasil adentro, atingindo o Paraguai, a Bolívia, o Peru e a Guiana. Ainda hoje gomas, polvilhos, beijus, tapiocas, tacacás, bebidas fermentadas, farinhas e medicamentos produzidos na região amazônica são um testemunho de sua brasileiríssima origem. A mandioca desde então ganhou o mundo e é atualmente uma das plantas alimentares mais importantes, sustentando cerca de 500 milhões de pessoas na África, Ásia e América Latina (HUE, 2009, p. 64).

Portanto, o nome dado ao arbusto da *Manihot* é Maniva. Trata-se de um arbusto que teria tido sua origem mais remota no oeste do Brasil (sudoeste da Amazônia) e que, antes da chegada dos europeus à América, já estaria disseminado, como cultivo alimentar, até a Mesoamérica (Guatemala, México). Espalhada para diversas partes do mundo, a Mandioca tem hoje a Nigéria como seu maior produtor (ABRANTES, 2010, p 20).

FIGURA 1 - RAÍZES E PLANTA DA MANDIOCA, ZACHARIAS WAGENER



Fonte: Blog História e Sociedade.⁷

No Brasil, a Mandioca possui muitos sinônimos, usados em diferentes regiões, tais como Aipi, Aipim, Castelinha, Macaxeira, Mandioca-doce, Mandioca-mansa, Maniva, Maniveira, Pão-de-pobre e variedades como Aiapuã e Caiabana, ou nomes que designam apenas a raiz, como Caarina. O cultivo da Mandioca é de grande relevância econômica como principal fonte de carboidratos para milhões de pessoas, essencialmente nos países em desenvolvimento.

É interessante também conhecermos a(as) origem(ns) mítica(s) da Mandioca. Pois bem, em épocas remotas da História do que hoje conhecemos como Brasil, a Mandioca teria ocupado e dominado todo o litoral brasileiro, acompanhando a constante migração dos povos de origem Tupi, quando se constituiu o chamado “complexo da Mandioca”, composto por bens de cultura material tais como roladores, peneiras, prensas e fornos de barro.

Na maioria dos estudos etnológicos sul-americanos, especialmente brasileiros, a origem mítica da Mandioca é narrada por diferentes povos indígenas de língua Tupi.

Logicamente, existem versões distintas, no que diz respeito ao mito da Mandioca, mas que se resume, basicamente, à figura de um herói com poderes sobrenaturais, que age como transformador do grupo étnico, oferecendo a ela o meio necessário à mudança (SILVA, 2005, p. 82).

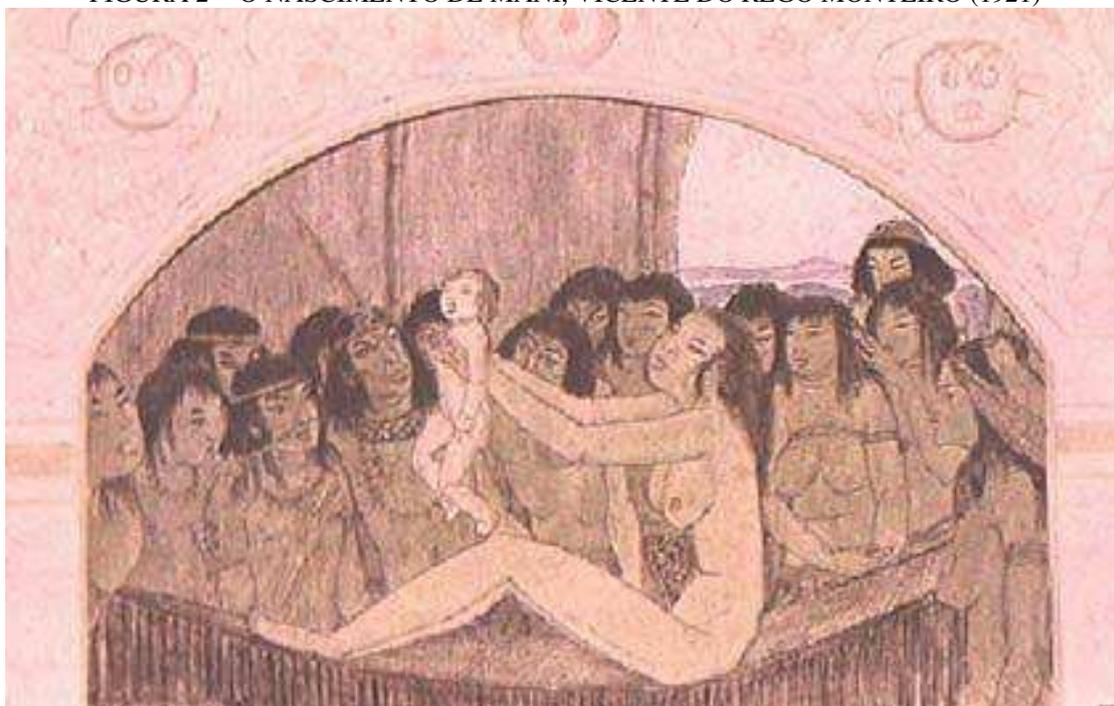
⁷ Disponível em: <<http://oridesmjr.blogspot.com/?m=1>>. Acesso em: 30 out. 2017.

Tomando como exemplo o mito de origem Tupi sobre como surgiu a Mandioca, a figura do herói entrega ao grupo a raiz de Mandioca, conferindo ao seu povo a oportunidade de conhecer a agricultura e, por extensão, instituir um novo estágio em sua História. Mas, o herói explica ainda que, se plantada num dia, pode ser colhida no outro, porém, irritado com a desconfiança e incredulidade dos homens diante da rapidez do crescimento da planta, ele condena-os a ter que esperar “todo o inverno” até que a Mandioca cresça (SILVA, 2005, p. 83).

Portanto, esse mito carrega, entre outras possibilidades de análise, a ideia de que é através da chegada de um alimento desconhecido, trazido por um ser sobrenatural, que ocorrerá a passagem do estado de natureza para o da cultura, conforme Silva (2005). Dito de outra forma, instaura-se a ideia de que a transformação da sociedade é feita com a introdução de uma espécie – nesse caso, a Mandioca - que precisa ser domesticada, plantada e colhida em tempo e modos corretos.

Desde essa época, a Mandioca tornou-se um alimento para os indígenas (mandi = Mani, nome da criança; oca = casa). Podemos ver, na História de Mani (ver imagem abaixo), a relação com a antropofagia, pois, ao comer o fruto da terra, os outros membros da sociedade estariam comendo a si mesmos, numa evidente forma de preservar as identidades.

FIGURA 2 - O NASCIMENTO DE MANI, VICENTE DO REGO MONTEIRO (1921)



Fonte: Enciclopédia Itaú Cultural (2018)⁸

⁸ Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra1646/mani-oca-o-nascimento-de-mani>>. Acesso em: 30 out. 2017.

Não importa a nomenclatura, Aipim, Candinga, Castelinha, Macamba, Macaxeira, Mandioca-brava, Mandioca-doce, Mandioca-mansa, Maniva, Maniveira, Moogo, Mucamba, Pão-da-américa, Pão-de-pobre, Pau-de-farinha, Pau-farinha, Tipioca e Uaipei, seja qual for o nome, a Mandioca é o tubérculo mais antigo consumido no Brasil.

Como curiosos dos hábitos alimentares dos colonos luso-brasileiros na América portuguesa no século XVI, Gândavo e Soares de Sousa, legaram-nos, através de suas crônicas e textos informativos – importantes descrições acerca do plantio, da colheita e dos usos da Mandioca em forma de alimento, de bebida, de remédio e até de “veneno” (come veremos mais adiante) no cotidiano alimentar quinhentista.

Não obstante, Gabriel Soares de Sousa, a partir das observações que fez do seu engenho na Capitania da Bahia, em 1587, e da leitura de relatos de outros cronistas sobre a geografia da América portuguesa, afirma que: “E já se sabe como nesta província frutificam as alheias, saibamos dos seus mantimentos naturais, e peguemos primeiro da mandioca, que é o principal mantimento e de mais substância, que em Portugal chamam farinha-de-pau” (SOUSA, 1971, p. 172).

Temos aqui o indício da importância que os colonizadores portugueses deram à Mandioca e seus derivados, haja vista que, na maioria dos relatos informativos acerca dos alimentos do Novo Mundo, tanto de cronistas lusitanos, quanto de outros europeus, a Mandioca, assim como a farinha produzida a partir dela, tem grande destaque e aceitação, justamente devido à questão de substituir um dos alimentos dos mais consumidos na Europa e que era extremamente escasso nos trópicos americanos: o Trigo.

Mais do que isso, a Mandioca, juntamente com o Milho, foi base da alimentação colonial, uma verdadeira fonte de subsistência para os colonos luso-brasileiros, principalmente no limiar da colonização.

A importância da Mandioca é tão grande no cotidiano alimentar da América portuguesa que Gabriel Soares de Sousa enfatiza que “as raízes da mandioca comem-nas as vacas, éguas, ovelhas, cabras, porcos e a caça do mato e todos engordam com elas (...)” (SOUSA, 1971, p. 174). Percebemos, dessa forma que, até mesmo os animais, que também serviam de alimentação para os colonos, eram alimentados a partir da Mandioca, ou seja, de fato a Mandioca possuía diversos usos no tocante à alimentação colonial.

Pero Magalhães Gândavo, quando escreveu o *Capítulo V*, que trata “*Das plantas, mantimentos e frutas que há nesta Província*”, do seu “Tradado da Terra do Brasil”, de

1576, também ressaltou a importância da Mandioca no cotidiano alimentar na América portuguesa, já no início da colonização:

Primeiramente tratarei da planta e raiz que os moradores fazem seus mantimentos que lá comem em lugar do pão. A raiz se chama mandioca, e a planta de que se gera é da altura de um homem pouco mais ou menos. Esta planta não é muito grossa, e tem muitos nós: quando a querem plantar em alguma roça cortam-na e fazem-na em pedaços, os quais metem em baixo da terra, depois de cultivada, como estacas, e daí tornam a arrebentar outras plantas de novo (...) (GÂNDAVO, 1964, p. 35).

Temos, portanto, no trecho de uma das nossas fontes de pesquisa, citado acima, uma breve referência ao plantio da Mandioca na América portuguesa no século XVI, sendo que o cronista luso, dentre outras coisas, faz menção à importância da Mandioca e, como sabemos, serviu por muito tempo como uma das (se não a principal) fontes alimentares para os colonos na América portuguesa.

A produção da farinha de Mandioca também recebe destaque nos relatos de ambos os cronistas lusos, abordados nesse estudo como fontes de pesquisa, pois Gândavo nos relata, dentre outras coisas que: “(...) põe um alguidar sobre o fogo em que lançam [a mandioca], a qual está mexendo uma índia até que o mesmo fogo lhe acabe de gastar aquela umidade e fique enxuta e disposta para se poder comer no espaço de meia hora, pouco mais ou menos” (GÂNDAVO, 1964, p. 36).

Além de descrever, como exposto acima, o fabrico da farinha de Mandioca “a que o chamam farinha de pão, com que os moradores e gentios dessa Província se mantêm” (GÂNDAVO, 1964, p. 36), o humanista luso também nos informa a respeito dos “tipos” de farinha produzida e consumida no Brasil Colônia, já que: “Há, todavia, farinha de duas maneiras: uma se chama [farinha] de guerra e outra [farinha] fresca. A fresca é mais mimosa e tem melhor gosto, mas não dura mais que dois ou três dias (...)” (GÂNDAVO, 1964, p. 36).

De opinião parecida, o senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa, informa que: “O mantimento de mais estima e proveito que faz da mandioca é a farinha fresca, a que se faz destas raízes (...)” (SOUSA, 1971, p. 176). Portanto, do seu cultivo a transformação em farinha, usada como alimento dos colonos luso-brasileiros, já nas primeiras décadas da empresa colonial portuguesa no Novo Mundo, a Mandioca, ao que tudo indica, de fato foi uma espécie alimentícia indispensável na dieta alimentar tropical.

Além da transformação em farinha, outros produtos também foram derivados da Mandioca e também não passaram despercebidos nem do olhar nem do paladar dos nossos

cronistas, posto que: “Desta mesma mandioca, fazem outra maneira mantimentos que se chamam beijus, os quais são de feição de obreas, mas mais grossos e alvos, e alguns deles estendidos da feição de filhós” (GÂNDAVO, 1964, p. 36).

Importante é destacarmos também aqui que, na historiografia luso-brasileira na atualidade, existe uma rica produção textual que procura investigar, entre outras coisas, os hábitos alimentares nas mais variadas épocas históricas, como propormos nessa dissertação, a respeito do olhar dos cronistas e viajantes acerca dos hábitos alimentares na América portuguesa, no século XVI. A exemplo da historiadora lusa Heloisa Meireles Gesteira, que aponta:

A farinha de mandioca, elemento da dieta indígena, logo se difundiu entre os colonos portugueses, substituindo muitas vezes o trigo. Acabou por atravessar o Atlântico. Tornou-se conhecida como “farinha de guerra”, pois era levada para as viagens no sertão devido à sua resistência ao calor, sendo ainda utilizada para pagamento do soldo das tropas nos dois lados do Atlântico. O preparo da farinha a partir da raiz de mandioca já integrava a cultura indígena antes da chegada dos europeus, que rapidamente adotaram o costume e utilizaram a mão de obra indígena para o cultivo e preparo, uma vez que a raiz em natura era extremamente venenosa (...) (GESTEIRA, 2013, p. 34)

Dessa feita, “a farinha, de onipresente atuação diária, conquistou o português no primeiro século brasileiro (...)” (CASCUDO, 1983, p. 321). Portanto, a farinha de Mandioca, ao lado do Milho, foi um dos principais alimentos da culinária da América portuguesa, visto que, historicamente, esse alimento esteve presente no cotidiano e na alimentação do Brasil desde o período colonial e permanece até hoje na mesa brasileira.

Pode-se afirmar também que, com a farinha de Mandioca, os colonizadores, na ausência do Trigo, a usavam para a produção de pães e bolos, logo se adaptando ao uso da Mandioca para o preparo desses alimentos. Nessa perspectiva, era possível sobreviver nos trópicos americanos, substituindo a farinha de Trigo pela farinha de Mandioca, por mais que isso não fosse tão aceitável por muitos colonizadores.

A esse respeito, a historiadora Leila Mezan Algranti (2013), ressalta que, nos relatos dos cronistas do primeiro século da colonização portuguesa na América (Gândavo, Soares de Sousa, etc.), esses eram unânimes em associar a Mandioca ao pão, chamando-a de “pão da terra” ou “pão dos trópicos”.

Tal fato, particularmente, deveu-se a dois motivos: primeiramente por se tratar do próprio sustento básico das populações autóctones, levando os portugueses a concederem-lhe, na hierarquia dos alimentos, o lugar de distinção que atribuía ao pão.

Em segundo lugar, devido à forma como os indígenas processavam a Mandioca, transformando-a em uma espécie de farinha com a qual os colonos faziam, entre outras coisas, bolos, pães, biscoitos, etc. (ALGRANTI, 2013, p. 144).

Vale salientar que o principal alimento do Brasil colonial – a Mandioca – era também utilizada como remédio, haja vista que, nos trópicos americanos à época inicial da colonização portuguesa, muitas doenças proliferaram-se trazidas pelo colonizador, como a *sífilis*, para além daquelas que já existiam entre os povos indígenas.

Segundo Gândavo (1964), os índios “enquanto doentes alimentam-se com farinha de mandioca e “pimenta da Índia”, misturada com sal, julgando que com tal dieta, abuso inaudito entre eles, recobrarão a antiga saúde” (p. 37).

As propriedades terapêuticas da Mandioca na medicina colonial quinhentista puderam ser percebidas a partir do processo de curtidas, pisadas e espremidas, que eram usadas para curar, entre outros males, “postemas” (abscessos), já que: “era feito de massa um emplastro, posto sobre a postema a maléfica de maneira que a faz arrebentar por si, se a não querem furar” (GÂNDAVO, 1964, p. 39).

Além disso, a farinha chamada de carimã era recomendada para “dor de cólicas e maleitas e para meninos que têm lombrigas, aos quais se dá de beber desfeita em água, e mata-lhes as lombrigas todas” (GÂNDAVO, 1964, p. 39), sendo esse remédio muito utilizado tanto pelos indígenas quanto pelos colonos luso-brasileiros, na América portuguesa.

Da farinha de carimã era também feita uma espécie de papa regeneradora, que era usada para variados tipos de doenças, como a própria Mandioca, deixada de molho por alguns dias e depois curada ao fumo, usada assim como ótimo antídoto para picadas de cobras, sem falar do *Cauim* indígena, muito conhecido por ser “medicinal para o fígado” (GÂNDAVO, 1964, p. 40).

A esse respeito, temos ainda o relato de Gabriel Soares de Sousa:

Da mesma farinha de carimã se faz uma massa que posta sobre as feridas velhas que tem a carne podre lhe come toda, até que deixe a ferida limpa; e como os índios estão doentes, a sua dieta é fazerem deste pó de carimã uns caldinhos no fogo (como os de poejo) que bebem, com que se acham mui bem por ser muito leve, e o mesmo usam os brancos no mato, lançando-lhe mel ou Açúcar, com o que se acham bem (...) (SOUSA, 1971, p. 177).

Segundo Flávio Coelho Edler (2013), com o início da colonização da América portuguesa, a compilação de receitas indígenas tornou-se uma necessidade devido à

raridade das drogas europeias, já que a história da medicina colonial e de sua farmácia não pode ser contada sem referência a esse conhecimento.

A Europa conheceu as virtudes de ampla gama de plantas e ervas brasileiras (entre elas a Mandioca), desde o século XVI, assinaladas na medicina ocidental, levando-se em consideração que, nas farmacopeias portuguesas e europeias, flores, folhas, frutas, raízes e lascas de plantas brasileiras, serviram, além de alimentos, como remédios, que atestam o contínuo trânsito dos elementos da natureza tropical, valorizados por ação terapêutica (EDLER, 2013, p. 96).

Pode-se até parecer um verdadeiro paradoxo no fato de que, mesmo sendo um “remédio” muito usado tanto pelos índios quanto pelos colonos, a Mandioca também podia ser um “veneno” do mais perigosos, isso porque, há várias espécies de Mandioca, e todas contêm veneno: “Muito é para notar que de uma mesma coisa saia peçonha e contrapeçonha, como a mandioca, cuja água é cruelíssima peçonha, e a mesma raiz seca é contrapeçonha, a qual se chama carimã” (SOUSA, 1971, p. 177).

Aipim ou Macaxeira são os tipos mansos de Mandioca – aquelas com pouca quantidade de ácido cianídrico – podendo ser usadas como alimentos cozidos, além de se produzir, a partir destas espécies, a farinha e bebida consumida pelos colonos na América portuguesa.

Há muito tempo os povos indígenas já tinham desenvolvido uma eficaz técnica para transformar uma planta venenosa, como a Mandioca, num alimento de longa durabilidade, fácil digestão e de fácil armazenamento pois, através de sucessivos cozimentos e secagens da Mandioca, o ácido cianídrico é eliminado pela evaporação, tornando, em seguida, em farinha.

Uma curiosidade acerca da Mandioca que não nos passou despercebido quando analisávamos as fontes de nossa pesquisa foi o fato de que “uns bichos brancos da água da mandioca podiam ser usados pelas mulheres indígenas ou portuguesas contra seus maridos”, é o que nos assegura Gabriel Soares de Sousa:

Nos lugares onde se esta mandioca espreme, se criam na água dela uns bichos brancos como vermes grandes, que são peçonhentíssimos, com os quais muitas índias mataram seus maridos e senhores, e matam a quem querem, do que também se aproveitam, segundo dizem, algumas mulheres brancas contra seus maridos; e basta lançar-se um desses bichos no comer para uma pessoa não escapar, sem lhe aproveitar alguma contrapeçonha, porque não mata com tanta presteza como a água de que se criam, e não se sente este mal senão quando não tem remédio nenhum (SOUSA, 1971, p. 175).

Usada como alimento, como remédio ou até mesmo como “veneno”, não se há de negar o papel central que a Mandioca tem na base alimentar do Brasil Colônia, pois ela era o alimento essencial que acompanhava todas as coisas, da carne às frutas, e foi de extrema importância para a subsistência dos colonos luso-brasileiros nos trópicos americanos.

Assim sendo, percebemos que os alimentos usados como remédio são significativos exemplos de circularidade cultural, haja vista que, na América portuguesa, a medicina indígena também partilhava de princípios semelhantes, pois nela, não apenas certos alimentos serviam como remédios ou mesmo “veneno”, incluídas aqui as bebidas, mas também a própria maneira de se alimentar poderia, ou não, induzir uma vida saudável para os colonos luso-brasileiros (ALBUQUERQUE, 2014, p.07).

Da Mandioca era possível fazer outros tipos de alimentos que, além da farinha, eram muito consumidos na América portuguesa, pois: “Fazem mais desta mesma massa, tapiocas, as quais são grossas como filhós de polme e moles, e fazem-se no mesmo alguidar como os beijus, mas não são tão bons de digestão, nem tão saudáveis; e querem-se comidas quentes (...)” (SOARES, 1971, p. 174). E ainda: “Também se come a mesma raiz assada como batata ou inhame: porque de toda maneira se acha nela muito bom gosto” (GÂNDAVO, 1964, p. 36).

Para incrementar a massa feita a partir da Mandioca – beijus e goma de tapioca - os colonos luso-brasileiros temperavam a massa com leite de Coco e o carimã com Canela em pó, não usados pelos índios, além do uso de Açúcar nas receitas lusitanas quinhentistas.

Segundo Rubens Leonardo Panegassi (2008), no que tange à América portuguesa, foi precisamente por sua resistência e formas de consumo, que um vegetal como a Mandioca se impôs como uma das opções de cultivo mais bem sucedidas, pois a utilização do tubérculo é tributária das sociedades autóctones americanas e sua importância na alimentação dos colonos é sublinhada nas obras de diversos autores – Cascudo (1983); Freyre (1981); Holanda (1995) – que a apontaram como o principal alimento consumido, sem fronteiras sociais nem econômicas.

Conforme o padre Manuel da Nóbrega, as roças de Mandioca eram cultivadas pelas mulheres, responsáveis também pela confecção da farinha e bebidas a partir dessa raiz: “Quando cheguei a esta capitania [Bahia] achei umas índias, parte forras e livres, parte escravas, solteiras e algumas casadas, as quais serviam a casa e traziam lenha e água

e fazia mantimento para os meninos” (NÓBREGA, 2006, p. 31). Portanto, na visão de Nóbrega, foram essas mulheres indígenas as primeiras cozinheiras da Colônia, quando da chegada dos lusitanos nas *Terras brasillis*.

Além de comida e de remédio, a Mandioca era usada também como ingrediente de uma bebida indígena fermentada, que assim como a farinha, era preparada pelas índias e chamada de *Cauim*, pelos indígenas, porém viajantes e colonos luso-brasileiros o chamavam de “vinho”. O Cauim fazia parte dos rituais indígenas, pois estava associado a longos dias e noites de celebrações, com danças, cantos e festas, já que: “O bebem, com grandes cantares, e cantam toda uma noite” (SOUSA, 1971, p. 45).

O Cauim era feito pelas mulheres indígenas através de um processo em que a Mandioca era cozida em grandes potes, posteriormente, após esfriar, as índias se aglomeravam ao lado dos potes e passavam a mastigar as raízes e o que mastigavam era colocado em outro pote e levado novamente ao fogo para ferver, depois era enterrada em grandes jarros para que a mesma passasse pelo processo de fermentação até ficar pronta para o consumo (LOPES, 2009, p. 14).

Não nos resta dúvidas a respeito dos significados culturais que se encontram num alimento considerado indispensável, notavelmente naquele tido como base da alimentação da América portuguesa, para um determinado grupo social, como é o caso da Mandioca.

Nesse sentido, como a Mandioca era principal alimento de inúmeros grupos indígenas americanos, os mesmos empenharam-se no cultivo dessa raiz, beneficiaram-se principalmente pela grande resistência desse tubérculo ao meio biótico tropical, e com a empresa colonial, os luso-brasileiros passaram também a usar a Mandioca e seus derivados como alimento para subsistir nos trópicos americanos (AMARAL, 1998, p. 179).

Entretanto, outros gêneros alimentícios eram sistematicamente cultivados no Brasil Colônia, já no primeiro século da sua colonização, a exemplo do Feijão, do Milho, da Batata, além de diversas frutas e frutos – como veremos no próximo tópico – sendo que, tais gêneros alimentícios, em boa parte, seriam assimilados ao cardápio colonial. Porém, seria a farinha de Mandioca que viria a ser, por muito tempo, o alimento básico da grande maioria dos habitantes da América portuguesa (CASCUDO, 1983, p. 287).

Como nos dizeres de Gabriel Soares de Sousa: “E porque tudo é mandioca, concluamos que o mantimento dela é o melhor que se sabe (...) e ainda digo que a

mandioca é mais sadia e proveitosa que o bom trigo, por se dar melhor digestão” (SOUSA, 1971, p. 180).

2.2 Trópicos de novas cores e de novos sabores: circulação e usos de plantas, frutos e vegetais no cotidiano alimentar na América portuguesa - Século XVI

Iniciamos esse tópico com a seguinte descrição: “São tantas e tão diversas as plantas, frutas e ervas que há nesta Província [Brasil colonial], das quais se podiam notar tantas particularidades, que seria coisa infinita escrevê-las todas aqui e dar notícia dos efeitos de cada uma miudamente” (GÂNDAVO, 1964, p. 35).

Para o cronista lusitano citado acima, os trópicos americanos representavam um lugar de grande fartura e abundância com uma rica e exuberante, e por que não exótica, flora, que talvez sua pena, tinteiro e pergaminho não poderiam transcrever tudo o que foi visto ou ouvido sobre a natureza do Novo Mundo.

Mas, nem por isso, Gândavo deixou de registrar e informar, a partir de suas próprias impressões, aos seus conterrâneos reinóis sobre as propriedades e utilidades dos frutos, plantas e vegetais que passaram a fazer parte do cotidiano alimentar e medicinal dos colonos luso-brasileiros, a partir dos primórdios da colonização da América portuguesa, no século XVI.

E não só foi Pero Magalhães Gândavo que nos legou, mesmo que em forma de tratados descritivos, informações importantes sobre a natureza tropical com a qual o colonizador português se deparou nas *Terras brasillis*, outros cronistas e viajantes também deixaram suas impressões acerca desse tema nos seus relatos escritos, como já comentamos, Gabriel Soares de Sousa, senhor de engenho na Capitania da Bahia, assim como também os padres da Companhia de Jesus, Manuel da Nóbrega e José de Anchieta.

Nesse contexto, nos trópicos americanos os colonizadores depararam-se, de início, com uma natureza desconhecida, até então, cheia de novas cores e de novos sabores, com os quais tiveram que se adaptar, incorporando a sua dieta alimentar frutos, plantas e vegetais - como a própria Mandioca - que há muito tempo já faziam parte da alimentação dos indígenas com os quais os europeus mantiveram intensas relações interétnicas.

De fato, a relação de trocas culturais entre o colonizador europeu e os povos nativos do Novo Mundo ficou evidenciada no âmbito da assimilação dos gêneros alimentícios nativos, ou na implementação e cultivo de espécies importadas. Entretanto, tal dinâmica se processava no cotidiano da América portuguesa, no plantio, preparo e

consumo desses mesmos alimentos, numa circularidade cultural entre colonizador e colonizados, num amplo processo de mestiçagem cultural, que abarca troca de técnicas e de conhecimentos sobre plantas e vegetais. Portanto:

O primeiro século de exploração no Brasil, pelo menos no ramo culinário, foi caracterizado pela incorporação, pelos colonizadores portugueses, da biodiversidade local, tanto nas plantas de cultivo como no uso de recursos da flora e fauna silvestres. Com o tempo, as mãos portuguesas juntaram sua própria tradição culinária àquela que aprendiam dos indígenas, e criaram com os recursos da terra até então desconhecidos tanto em Portugal como no Brasil. (LOPES, 2009, p. 11)

Assim, complementado o uso da Mandioca e dos seus derivados – farinha, beiju, tapioca etc. - no cardápio alimentar dos indígenas e colonizadores na América portuguesa, existia uma variedade de frutos e plantas, entre eles, a Batata, o Milho, plantas e ervas medicinais, o Caju e a Ananás, que os luso-brasileiros passaram a apreciar, devido à abundância de sumo, no caso do Caju, como atesta Pero Magalhães Gândavo: “são tão saborosos (cajus) que a juízo de todos não há fruta neste Reino que no gosto lhes faça vantagem (...).” (GÂNDAVO, 1980, p. 63)

Tais frutos, plantas e vegetais representavam, no seu conjunto, uma rica variedade e fonte de alimentação há muito tempo utilizado pelos indígenas e que conquistaram o paladar do europeu que deles provaram, uma vez que eram encontrados em abundância nas matas e florestas por onde os colonizadores adentravam para ocupar o território em nome da Coroa portuguesa.

No século XVI, além da Mandioca, outro tubérculo que era bastante consumido na América portuguesa e que também não passou despercebido pelo olhar e relato dos cronistas, era a Batata-doce, nativa dos trópicos americanos, também fazia parte da alimentação indígena, já há muito tempo. Nesse sentido, “Batata” é uma palavra que tem sua origem nos povos caribenhos *Taino*, conhecida pela botânica como *Ipomea batatas*, um tubérculo de uma família de mais mil e quinhentas espécies. (HUE, 2009, p. 43)

Partindo da análise de relatos de cronistas e viajantes que estiveram na América – aqui já citados - destacamos a importância dos frutos, plantas e vegetais na dieta alimentar cotidiana dos luso-brasileiros, sobressaindo-se nesse contexto, o consumo da Batata doce, que era chamada pelos indígenas de *Jetica*, a qual era geralmente usada para confeccionar pão, além de vários preparos de doces, pelos colonizadores luso-brasileiros.

A Batata-doce já era chamada pelos cronistas de Batata, sendo uma forma generalizada à época inicial da colonização portuguesa na América, uma vez que pouco

se fazia distinção entre um tubérculo e outro, pois a importância estava em usá-los como fontes de alimentação.

Observa Gabriel Soares de Sousa que “Há umas batatas grandes e brancas e compridas como as das Ilhas; há outras pequenas e redondas como túberas da terra, e mui saborosas, há outras batatas que são roxas ao longo da casca e brancas por dentro (...)” (SOUSA, 1971, p. 123). Posto que, os índios já haviam desenvolvido as variedades básicas que consumimos atualmente, seja a bata-doce amarela, a roxa ou a branca.

No que diz respeito a utilização da Batata-doce como remédio, conforme Soares de Sousa, os índios a usava como uma espécie de purgante, após ralar esse tubérculo e fazer com ele conserva de Açúcar, uma vez que: “Tomada pela manhã uma colher dessa conserva faz-se com ela mais obra, que Açúcar rosado de Alexandria.” (SOUSA, 1971, p. 123)

Além da Batata doce, o Milho foi um dos alimentos mais consumidos pelos colonos luso-brasileiros, pois assim como a Mandioca, estava na base alimentar colonial na América portuguesa, haja vista que, o Milho era preparado de diferentes maneiras, como nos dizeres de Gabriel Soares de Sousa: “este milho come o gentil assado por fruta e fazem seus vinhos com ele cozido com o qual se embebedam e os portugueses que comunicam com o gentio e os mestiços (...) Fazem os portugueses muito bom pão e bolo com ovos e Açúcar (...)” (SOUSA, 1971, p. 72).

Chamado de Abati - que significa “cabelos-brancos” - pelos índios Tupi, o Milho encontrado na América portuguesa pelos colonos europeus no século XVI, sendo oriundo do centro-sul do México, apresentava características distintas de outras espécies já conhecida no Velho Mundo, como o Milho-painço (Milhete), um cereal antigo já cultivado pelos egípcios, o Milho-zaburro (Sorgo), o Milho-miúdo (outro tipo de Milho-painço) e o Milho de Bissau (um Painço africano), que eram plantas originárias do norte da África e cultivadas na Península Ibérica desde o tempo de ocupação árabe ou introduzida pelos cruzados.

Todavia, devido à sua importância simbólica, cujas referências míticas e rituais aparecem nos relatos de cronistas e viajantes, quando do contato com os indígenas, tal qual à Mandioca, o Milho dos indígenas foi apreciado como verdadeira guloseima para os colonos luso-brasileiros, já que, entre outras utilidades, era feita uma bebida fermentada chamada *Chicha* pelos índios Guarani, ou cauim, descrita no século XVI, nos relatos de viagens.

Na escrita etnográfica de Câmara Cascudo, há uma apresentação sobre o uso do Milho dos indígenas, diferenciando esse das espécies comumente usadas pelos colonos no Velho Mundo, já que estavam acostumados com o consumo do Milho miúdo, ou Milho alvo, cozido à moda da canjica. Para Cascudo “O milho era uma presença na alimentação indígena, mas não constituía determinante como a onipoderosa Mandioca e a Macaxeira (Aipim), amável e fácil.” (CASCUDO, 1983, v. 1, p. 121)

Sendo assim, o Milho mais consumido na América portuguesa e descrito pelos cronistas e viajantes, diferenciava-se, no gosto e no uso, da espécie conhecida na Europa, posto que “é mantimento mui proveitoso para a sustentação dos escravos da Guiné e índios, porque se come assado e também em bolos, os quais são muito gostosos, enquanto estão quentes, que se fazem dele, depois de feito em farinha” (BRANDÃO, 1981, p. 180).

Segundo Silva (2005), a cultura do Milho acompanhou o movimento dos grupos Tupi-Guarani, adquirindo importância vital na alimentação desses povos em constante processo de nomadismo pois, devido ao seu crescimento rápido e pouco cuidados no cultivo, esse cereal servia bem à necessidade de deslocamento e rápida adaptação a um novo meio, por parte desses indígenas.

Interessante notarmos também que, se nas regiões litorâneas - primeiras áreas colonizadas pelos portugueses - o Milho era visto como um alimento pouco domesticado, cultivado em roças itinerantes com mão-de-obra e técnica indígena, o mesmo se pode dizer da Mandioca nas regiões do interior da América portuguesa, a exemplo de São Paulo que, por sua vez, dava maior importância ao cultivo e consumo do Milho:

Todavia, ainda que a mandioca tenha sido bastante consumida, o milho também desempenhou papel muito importante como alimento de base, sobretudo na região de São Paulo, como assinalou Sérgio Buarque de Holanda, que sugeriu a predominância do cereal nas regiões de “serra acima”, enquanto que a mandioca prevalecera em áreas litorâneas. (PENAGASSI, 2008, p. 127)

Em seu livro, “Caminhos e Fronteiras”, de 1977, Sérgio Buarque de Holanda enfatiza a alimentação ao tratar das tradições e transições das técnicas rurais na colonização da Capitania de São Vicente. Nesse contexto, ele denominou de “civilização do Milho” esse período áureo do vegetal e seu desenvolvimento em nossas terras.

Independentemente de qual fosse a preferência, seja pelo Milho ou pela Mandioca, o verdadeiro interesse, nesse caso, é a transformação e uso desses alimentos em farinha, e que estavam na base alimentar colonial. Já habituados às intempéries climáticas dos trópicos americanos, que oscilavam entre grandes secas e intermináveis inundações, que

prejudicavam as plantações e as atividades de caça e coleta, os indígenas aproveitavam de tudo, carne, peixe, Milho ou Mandioca e transformavam em farinha, como maneira de garantir alimentação nesse cenário de mudanças constantes. (SILVA, 2005, p. 98)

Por seu turno, os colonizadores luso-brasileiros, já há muito tempo acostumados com os caldos e molhos da culinária camponesa europeia, apropriada para o clima frio do Velho continente, depararam-se com um padrão alimentar muito diferente, mais seco e quente do clima tropical. Assim, era necessário conservar os alimentos, como a farinha, que contribuiu para os ajustes necessários ao desenvolvimento de uma civilização de paladar seco nos trópicos.

Na “arte medicinal colonial” o uso do Milho pelos índios como remédio foi também atestado pelo olhar do cronista-viajante, visto que: “Costuma este gentio dar suadouros com este milho cozido aos doentes de boubas, os quais tomam com o bafo dele, com que se acham bem (...) o que parece mistério porque este milho por natureza é frio.” (SOUSA, 1971, 182)

Acerca de outras utilidades do Milho na América portuguesa, continua o cronista-sesmeiro lusitano:

Plantam os portugueses este milho para a manutenção dos cavalos e criação das galinhas e cabras, ovelhas e porcos, e os negros de Guiné o dão por fruta, os quais não querem por mantimento, sendo o melhor da sua terra; a cor geral desde milho é branca; há outro almecegado, outro preto, outro vermelho, e todo se planta à mão, e tem uma mesma qualidade. (SOUSA, 1971, p. 182)

Percebemos assim, a infinidade de usos que o Milho desempenhou no cotidiano alimentar na América portuguesa, seja como ração para criação de animais, seja como “fruta” para os escravos negros africanos, fazendo parte da dieta alimentar desses últimos, quando do seu cativeiro nos trópicos sul-americanos.

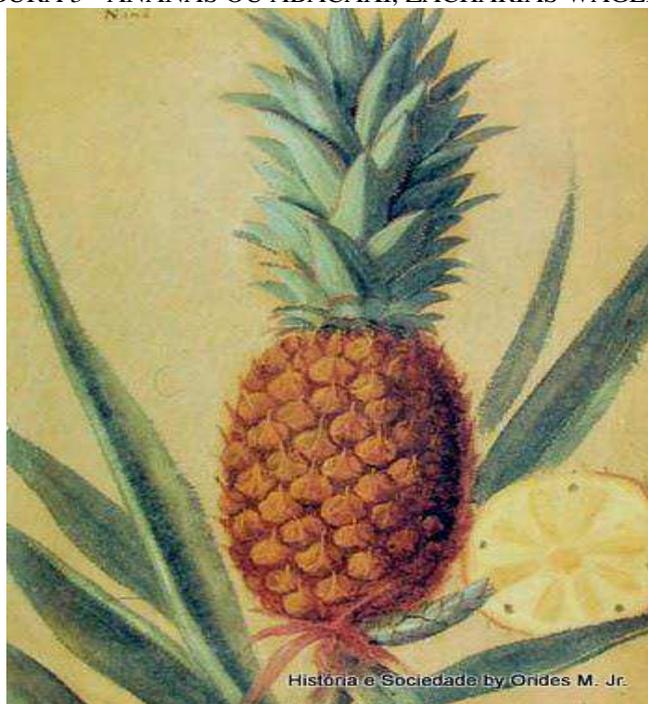
Com relação ao uso de frutas na dieta alimentar luso-brasileira, assim Pero Magalhães Gândavo descreve o Ananás, mais conhecido como Abacaxi, uma das frutas mais consumidas na América portuguesa e praticamente descrita em todos os relatos e crônicas de viagens, no século XVI:

Uma fruta se dá nesta terra do Brasil muito saborosa, e mais prezada de quantas ha. Cria-se numa planta humilde junto ao chão, a qual tem umas pencas como cardo, a fruta dela nasce como alcachofras e parecem pinhas (...), chama-lhes Ananases (...) (GÂNDAVO, 1980, p. 50).

De impressão muito parecida, Gabriel Soares de Sousa assim descreve o Ananás: “É uma fruta do tamanho de uma cidra grande, mas mais comprida; tem olho da feição das alcachofras, e o corpo lavrado como alcachofra molar, e com um ponta e bico em cada sinal de pencas, mas é todo maciço.” (SOUSA, 1971, p. 200)

Prática comum, ao descreverem plantas e animais recém-descobertos, os cronistas e viajantes europeus, como Gândavo, a fez mediante comparação com espécies já conhecidas por estes, estabelecendo comparações, que parecem surpreendentes, como comparar o Abacaxi à Pinha, mas que tais parâmetros eram comumente usados nas novas descobertas de espécies vegetais e animais do Novo Mundo.

FIGURA 3 - ANANÁS OU ABACAXI, ZACHARIAS WAGENER



Fonte: Blog História e Sociedade.

Há ainda relatos sobre outros usos do Ananás pelos indígenas e que foram incorporados pelo colonizador português, seja como alimento (conservas), bebida ou remédio, pois como ressalta Soares de Sousa: “A natureza deste fruto é quente e úmida, e muito danosa para quem tem ferida ou chaga aberta, as quais ananases sendo verdes são proveitosos para curar chagas com eles, cujo o sumo come todo o câncer e a carne podre, do que se aproveita o gentio (...)” (SOUSA, 1971, p. 201).

Nesse cenário, relatos como estes nos levam a analisar a importância que os alimentos desempenharam nas práticas de subsistência dos colonos luso-brasileiros, tendo em vista que, plantas, frutas e outros tipos de vegetais, descritos como novos e até exóticos, passaram a fazer parte da dieta alimentar daqueles que chagavam em *Terras*

brasillis, a partir do uso de técnicas trazidas da Europa e adaptando o paladar a novos e distintos sabores, principalmente, por uma necessidade de sobrevivência, nos primeiros tempos da colonização.

Além do Ananás, outras plantas e frutas também são de grande aceitação ao paladar dos luso-brasileiros, salientando que, os indígenas há muito tempo já as consumiam e que faziam parte do cardápio alimentar índio, mesmo antes dos primeiros contatos interétnicos no Novo Mundo, como é o caso do Caju, da Goiaba, o Maracujá, a Jabuticaba, o Mamão, entre muitas outras.

FIGURA 4 - CAJUS E CASTANHAS, ZACHARIAS WAGENER.



Fonte: Blog História e Sociedade.

Sobre o Caju, o mais antigo registro dessa palavra está na “História da Província de Santa Cruz”, de 1576, escrita por Pero Magalhães Gândavo, que destaca: “A esta fruta chamamos caju; tem muito sumo, e come-se pela calma, para refrescar, porque é ela por sua natureza muito fria (...)” (GÂNDAVO, 1980, p. 95).

Outros cronistas como Gabriel Soares de Sousa e Fernão Cardim, também fizeram observações a respeito do Caju e da Castanha extraída deste e consumida assada e que a consideravam de “muita vantagem”, de “muito bom gosto”. Sobre o Caju, Gabriel Soares de Sousa descreve a partir da vista que tinha do seu engenho na Bahia, em 1587:

... é uma árvore de muita estima, e há tantos ao longo do mar e na vista dele. Estas árvores são como figueiras grandes, têm a casca da mesma cor, e a madeira branca e mole como figueira, cujas folhas são da feição da cidreira e mais macias. As folhas são vermelhas, muito brandas e frescas, a flor é como a do sabugueiro, de bom cheiro, mas muito breve. A sombra destas árvores é muito fria e fresca, o fruto é formosíssimo;

algumas árvores dão fruto vermelho e comprido, outras o dão da mesma cor e redondo. (SOUSA, 1971, p. 186)

Como medicina, o Caju também tinha suas propriedades terapêuticas, haja vista que: “A natureza destes cajus é fria, e são medicinais para doentes de febres, e para quem tem fastio, os quais fazem bom estomago, e muitas pessoas lhes tomam o sumo pelas manhãs em jejum, para conservação do estomago (...)” (SOUSA, 1971, p. 187). Ainda se aproveitava do Caju a castanha descrita como “feição e tamanho de um rim de cabrito, a qual tem a casca muito dura e de natureza quentíssima (...)” (SOUSA, 1971, p. 187). Da castanha, “fazem as mulheres todas as conservas doces que costumam fazer com amêndoas, o que tem graça na suavidade do sabor (...)” (SOUSA, 1971, 187).

Laima Mesgravis (1989), aponta a ambivalência das plantas alimentícias na América portuguesa, uma vez que reporta-se às descrições do Brasil colonial elaboradas pelos cronistas do primeiro século da colonização lusitana, ressaltando a importância dada as plantas, frutas e vegetais, a exemplo da Mandioca, do Caju e do Ananás – de “uma aparência hostil ocultava um sabor suavíssimo; em que um caldo venenoso antecedia uma farinha comestível e gostosa; e uma noz deliciosa apresentava casca que queimava e manchava a pele” (MESGRAVIS, 1989, p. 17).

Outra questão importante que se faz necessário discutir aqui nesse tópico diz respeito à “mestiçagem terapêutica” na América portuguesa, apontando acerca dos usos e costumes das práticas medicinais usadas pelos colonos luso-brasileiros, que incluíam técnicas e ervas indígenas, europeias e africanas, posto que:

Durante os três primeiros séculos da colonização brasileira, a sociedade branca recorreu indiferentemente às formas de cura trazidas da Europa ou àquelas que diversas culturas com as quais se manteve em contato constante, utilizavam para lutar contra os males que as acometiam. Mesmo os portugueses opulentos, muito embora se tratassem também com seus médicos, cirurgiões e barbeiros, não hesitavam quando precisavam curar suas feridas, em se servir do óleo de copaíba, ou ainda de macerar e ingerir a semente do jenipapo para livrar-se do curso do ventre (diarreia), conforme aprenderam com os indígenas. (EDLER, 2013, p. 98)

Importante referência ao uso do óleo de Copaíba que fazia parte da “arte medicinal” indígena muito antes da chegada e do encontro com os colonos europeus nas terras brasílicas, óleo cujas propriedades terapêuticas também foram descritas pelos cronistas lusos aqui por nós utilizados como parte das fontes de nossa investigação sobre as práticas alimentares e de subsistência luso-brasileira na América portuguesa no século XVI.

Assim descreve Gabriel Soares de Sousa: “De tão santa árvore como a do balsamo merece ser companheira e vizinha a que chamam copaíba, que é árvore grande, cuja madeira não é muito dura, e tem cor pardaça, a qual não dá fruto, mas um óleo santíssimo em virtude (...)” (SOUSA, 1971, 202). E continua o sesmeiro luso: “Este óleo tem muito bom cheiro, e é excelente para curar feridas frescas, e as que levam pontos da primeira curam, soldam se as queimam com ele ou as que não levam pontos se curam com ele (...)” (SOUSA, 1971, 203).

Temos aqui, portanto, que o conhecimento sobre as plantas e vegetais é tido como principal fonte de acesso ao mundo natural na América portuguesa, para os colonos luso-brasileiros. Iniciado, assim, pelos primeiros contatos interétnicos, em que os colonizadores portugueses ficaram impressionados com a diversidade de plantas e infinidade de usos estabelecidos para essas plantas e vegetais pelos povos indígenas contatados no Novo Mundo (APOLINÁRIO, 2013, p. 182).

Uma vez que, ao compartilharem as suas práticas culturais com outros povos – nesse caso, com os colonizadores europeus - nas *Terras brasillis*, os povos indígenas construíram acervos de experiências no manuseio cotidiano de plantas e vegetais, no tocante às necessidades imediatas de seus grupos e de muitos não indígenas que, no processo de conquista e ocupação das suas terras e aldeias tradicionais, passaram a depender desses novos hábitos de uso da natureza (MARQUES, 1999 apud APOLINÁRIO, 2013).

No artigo intitulado “A América Portuguesa e a circulação de plantas – Séculos XVI-XVIII”, Heloisa Meireles Gesteira (2013) atenta para o fato de que, para além do cultivo de produtos voltados para o comércio com a Metrópole, os colonos portugueses trouxeram consigo hábitos alimentares e, desde muito cedo, havia o cultivo de legumes, verduras e frutas, não apenas originários da Europa., mas também, já aclimatadas no continente americano, como o Trigo, espécies de laranjas e limões, couves e bananas. Por outro lado, os colonos luso-brasileiros passaram a consumir alimentos tradicionalmente usados pelos indígenas, como já foi discutido por nós num primeiro momento, na presente dissertação.

A circulação de plantas e vegetais pelo Império Ultramarino português, assim como seus usos pelos europeus, aprendido com os povos indígenas, com quais entraram em contato, na América portuguesa, é relata na documentação da época, assim como também nas crônicas de viagens, que podem ser encontrados tanto nos arquivos portugueses, como o Arquivo da Torre do Tombo, em Lisboa, como também nos arquivos

da Biblioteca Nacional, no Rio de Janeiro, apenas para citar dois grandes locais de pesquisa sobre o período colonial brasileiro.

Nesses arquivos, conforme Juciene Ricarte Apolinário (2013), há uma vasta documentação que comprova a incorporação dos vegetais ao cotidiano do mundo colonial, posto que:

Na apropriação utilitária que se fez das plantas, repassada pelos indígenas, por suas propriedades medicinais, madeira como alimento, cordoaria, entrecasca de arvores, resinas, cipós, fibras, tintura, entre outros, percebe-se que os documentos expressam diferentes saberes em diálogo, harmonia ou conflito, resultando em um tipo de apropriação específico pelo colonizador (...) (APOLINÁRIO, 2013, p. 186).

Outrossim, através de um debruçar mais metucioso sobre os documentos e leitura atenta das fontes, podemos visualizar um universo em que emergem práticas culturais e relações interétnicas, em que os indígenas e o conhecimento desses sobre plantas e vegetais desempenham um importante papel. Visto que, tais relações culturais serviram para criação, daquilo que, na historiografia brasileira contemporânea é conceituado como “índios coloniais”⁹ (APOLINÁRIO, 2013, p. 186).

Curiosos por natureza, os colonizadores europeus, demonstraram grande interesse, principalmente pela flora, em todas as ricas paisagens naturais da América portuguesa, com a qual entraram em contato quando da conquista e posse orientais e ocidentais, apresentado já nos primeiros contatos advindos da expansão marítima, por mares nunca navegáveis e terras desconhecidas aos seus olhos, no alvorecer da Idade Moderna.

Se “navegar era preciso” para expandir a fé, as posses de terras e obter riquezas além do Velho continente, o conhecimento das plantas e vegetais nas terras recém-chegadas, para os europeus, era de extrema necessidade, para sobreviver em ambientes distintos, inóspitos, apropriando-se do conhecimento do povos indígenas, com os quais mantiveram intensa relação para aprender a distinguir as muitas espécies comestíveis e como usá-las, tanto nas práticas de subsistência, como também na cura de doenças (ALGRANTI, 2013, p. 144).

⁹ Usando o conceito de “índio colonial”, John Manuel Monteiro vê o processo de conquista e expansão da América portuguesa a partir da nova história indígena. Não busca a narrativa romântica ora herói, ora subordinado, mas sim o indígena que dinamicamente sabia criar agências necessárias a sua permanência e de seu grupo étnico nos espaços coloniais. (MONTEIRO, 2001).

CAPITULO 3 - DO OLHAR AO PALADAR: PRÁTICAS CULTURAIS E SOCIAIS NOS HÁBITOS ALIMENTARES NAS *TERRAS BRASILLIS*

Percebemos que os costumes e hábitos de preparar os alimentos, como também o modo de comê-los, dos indígenas, já se mostravam arraigados à vida dos colonos que, mesmo com toda sorte de adversidade e escassez alimentar, devido a inúmeros fatores - que com minúcias foram discutidos no decorrer da pesquisa - souberam adaptar-se a outro tipo de cardápio, sem o requinte europeu, mas nem por isso menos importante, que foram os alimentos de origem indígena, os quais se depararam quando fincaram o pé em terras já há muito ocupada por uma variedade de grupos humanos.

Ao mesmo tempo em que souberam tirar proveito de alimentos até então desconhecidos ao paladar europeu, mas que lhes deram tamanho sustento, garantindo assim a sua própria sobrevivência e oportunidade de ampliar, em nome da Coroa portuguesa, os seus domínios, os colonizadores enfrentaram muitas dificuldades de adaptar-se a esse Novo Mundo.

Essas adaptações consistiram, em um primeiro momento, na substituição dos ingredientes europeus pelos alimentos dos quais os indígenas se alimentavam, como já colocamos nos capítulos anteriores. Por exemplo, o pão feito com Trigo foi substituído pelos beijus feitos com a farinha de Mandioca, muito consumido pelos indígenas, as amêndoas pelos amendoins, as maçãs pelas bananas, as cerejas e ameixas, pelas jabuticabas etc.

Sendo assim, desses poucos alimentos nascia uma culinária rica de possibilidades desenvolvidas nas brechas de um sistema agrário fechado, monopolista, que virava as costas para os gêneros de subsistência, que foi justamente a *plantation* da Cana-de-Açúcar. A falta (de variedade) e o excesso (de quantidade) estabelecem aqui a oposição que dará origem às múltiplas formas de preparo que enriquecem essa dieta repleta de alimentos de origens diversas.

Num segundo momento, tivemos a mistura de elementos europeus e indígenas com os elementos africanos originando, na cozinha colonial, os pratos que até hoje são servidos nas mesas brasileiras. Os portugueses trouxeram da África uma planta da qual se extraía um óleo para usar como combustível conhecida pelos africanos como o Azeite-de-dendê, muito utilizada por esses na sua culinária. Daí para frente ocorreu a mistura desse ingrediente pelas negras e negros que trabalhavam na cozinha da casa grande ao paladar do europeu.

Para Gilberto Freyre, “a casa grande era o ponto de sociabilidade entre homens brancos e negros e num processo de equilíbrio e de antagonismo, o branco e o negro se misturavam no interior da casa grande e alteravam as relações sociais e culturais” (FREYRE, 1997, p. 215). E continua: “a negra fez com que a comida nas mesas da casa grande ficasse mais fácil e maleável, sendo ela intermediadora das rupturas na cozinha colonial” (FREYRE, 1997, p. 215).

E toda essa mistura deu origem a um novo jeito de comer, surgia a feijoada, a farofa, o quibebe, o vatapá e as novas formas de sociabilidades, uma vez que nos séculos de escravidão, a cozinha era o espaço de uma convivência “mais harmoniosa”, dentro da estrutura profundamente opressora do regime vigente. Por uma necessidade de ter com quem conversar, as mulheres brancas da casa iam para a cozinha e aprendiam com as negras a preparar os pratos que tanto agradavam aos seus maridos.

Nesse contexto, percebemos certa liberdade do escravo fora do canavial do Brasil colonial, aliada aos momentos de ócio que o trabalho de casa propiciava, foi responsável pelo surgimento de pratos complexos. Os escravos africanos que trabalhavam na cozinha, por exemplo, nas horas vagas, e devido à quantidade de pessoas que tinham para servir, permitiram que os doces, principalmente, demorassem uma tarde inteira para serem feitos. Esse cenário, aliado à monocultura da Cana, propiciou uma doçaria complicada, que inclui manjares, bolos e tortas.

Na obra de Freyre “*Açúcar – Sociologia do doce, com receitas de doces e bolos do Nordeste do Brasil*”, encontramos um importantíssimo ensaio sobre a importância da lavoura canavieira e da configuração social do engenho para a cultura colonial, com ênfase na herança culinária propiciada pela abundância do Açúcar com o qual se fazia uma variedade de doces e o degustar desses doces permitia uma maior interação social, mesmo sendo dentro de uma sociedade escravocrata e patriarcal.

Assim, o fio condutor de origens negras uniu o paladar europeu às tradições indígenas e africanas. Formou-se, então, uma mistura que resume a pluralidade cultural brasileira, por assim dizer, ao condensar ingredientes e técnicas africanas, indígenas e europeias e uma culinária leve e densa, simples e sofisticada, forte e sutil. Um paradoxo de sabores e influências, tão diversos quanto o Brasil (SILVA, 2005, p. 65).

Devemos também levar em consideração que, se a monocultura da Cana-de-Açúcar acabou por determinar uma lavoura de subsistência específica, autóctone, que atendia somente às necessidades do engenho, ela determinou ainda um tipo de

povoamento que favoreceu maneiras de convívio mais sólidas, graças à fixidez e permanência exigidas pelo sistema colonial vigente.

Portanto, o processo inevitável de mestiçagem culinária, ligado a preparação de *pratos* simples e de sabor local, pode ser atribuído a esse convívio mais profundo, que permitiu, no dia-a-dia dos habitantes da América portuguesa – no tocante, nesse caso, aos engenhos do Nordeste colonial - as trocas constantes entre as diferentes culturas envolvidas, na busca não só da adequação necessária à sobrevivência, mas da satisfação dos anseios do paladar (LOPES, 2009, p. 23).

Para Silva (2005, p. 36), “raspando as cinzas das tradições culinárias dos portugueses e dos africanos, percebe-se que o segredo da cozinha brasileira é a mistura com ingredientes e técnicas indígenas, sendo esta mistura de alimentos de procedências distintas que a torna autêntica”.

Para Maria Eunice Maciel (2004), essas considerações, ressaltadas anteriormente a respeito das mestiçagens da culinária brasileira, não estão implicadas na subestimação da importância dos diferentes elementos formadores da sociedade e da cultura brasileira, já que, pensar na construção dos hábitos e costumes alimentares brasileiros é compreendermos que se trata de algo dinâmico, que resulta de um processo que é histórico.

Ao se afirmar que a cozinha brasileira é marcada pelos diferentes povos que viveram e vivem em seu território, reafirma-se o papel e a participação desses povos, o que acaba rompendo com determinada visão de harmonia que implica o “mito” da democratização racial, propagado nos escritos de Gilberto Freyre.

Isso porque, ao analisarmos a formação política e cultural do Brasil, com seus conflitos e desigualdades, não podemos ignorar que o português branco colonizador foi quem instaurou uma hierarquia, que o negro foi trazido à força e que o indígena foi, em sua grande maioria, dizimado. Assim, fica inviabilizado colocar as “três raças”, num plano horizontal, homogeneizante (MACIEL, 2004, p. 32).

Quanto à alimentação dos escravos nos engenhos das Nordeste colonial, Luís da Câmara Cascudo afirma que esses alimentavam-se prioritariamente de “angu de Milho, toucinho e alguma carne semanal, juntando-se o ocasional da caça e da pesca feliz” (CASCUDO, 1964, p. 36).

Câmara Cascudo, discutindo a influência estrangeira na cozinha brasileira (como já foi discutido no primeiro capítulo deste trabalho), afirma que:

Não existe uma “cozinha afro-portuguesa” no Brasil e, apesar de uma interdependência mais acentuada entre nativos e colonizadores (...). Os processos permaneceram diferenciados, embora com a presença dos condimentos que o português transplantou desde o século XVI (CASCUDO APUD SILVA, 2005, p. 37).

Nesse sentido, Cascudo (1983) também chama a atenção para a nomenclatura de comidas brasileiras, muitas delas oriundas de línguas indígenas: Moqueca, caruru, paçoca, tapioca, beiju, mingau não são nomes de simples ingredientes, são nomes de pratos que envolvem todo um saber-fazer.

Mesmo em casas abastadas não havia mesa, nem bufês, nem *aparadores*, “a comida era então servida sobre esteiras indígenas colocadas no chão, a cuia de farinha ao centro, cada comensal com seu prato de barro, comendo com as mãos, aos bocados” (SILVA, 2005, p. 37).

Portanto, alguns cronistas europeus – entre eles os já mencionados Pero Magalhães Gândavo e Gabriel Soares de Sousa, entre outros - que habitaram na América portuguesa na segunda metade do século XVI, relataram, com certa riqueza de detalhes, como era o cotidiano dos colonos nos primeiros centros urbanos da Colônia, a exemplo de Salvador, deparando-se com os costumes alimentares desses colonos já sofrera uma forte mudança, devido ao novo contexto espacial onde estavam agora inseridos, isto é, não viviam mais na Europa, portanto, tiveram que se adaptar a uma nova atmosfera, a um novo estilo de vida, bem diferente do Velho Mundo.

3.1 Vivências nos engenhos de Açúcar: cotidiano e consumo na América portuguesa nos primeiros tempos da colonização

Como (sobre)viver ao novo e desconhecido mundo? Tal questão certamente se fez presente no dia a dia dos colonos luso-brasileiros nos primeiros decênios da colonização lusitana em *Terras brasillis*. Sergio Buarque de Holanda, além de outros autores, informam-nos da grande dificuldade que tais colonos tiveram para criar hábitos e costumes domésticos, tendo que se moldar à realidade dos trópicos.

Entretanto, além do desconhecido Novo Mundo, outro fator relevante que impunha normas de comer, morar e de se socializar com os nativos e, posteriormente, com os africanos escravizados, era a enorme distância da Metrópole, a ser vencida pelas embarcações que, de certa maneira, ditou modas e hábitos de todo tipo nessa empresa colonial portuguesa (ALGRANTI, 1997, p. 127).

Nas penas e tinteiros dos viajantes e cronistas europeus quinhentistas, que analisamos ao longo dessa pesquisa, encontramos descrições e revelações sobre hábitos e costumes de subsistência dos colonos luso-brasileiros, no tocante ao abastecimento precário que perdurou por muito tempo, levando estes a aprender com os nativos e sobreviver, a preparar os alimentos disponíveis, na fabricação de utensílios e a se protegerem das intempéries do clima tropical e dos animais. Portanto:

Gabriel Soares de Souza, escrevendo na Bahia, 1570-1587, fala que o escravo já plantava em sua roça frutos e cereais da própria preferência. Modificava discretamente, o ritmo monótono imposto pelo amo. Essa modalidade que se manteve até a abolição, maio de 1888, explica a presença de muita planta africana, obtida sabe Deus como, perpetuada pela simpatia negra no solo brasileiro (CASCUDO, 2004, p. 205).

Nos relatos que chegaram até nós, consta que o principal alimento da dieta dos colonos luso-brasileiros foi, durante muito tempo, a farinha de Mandioca, principalmente em algumas capitanias, a exemplo de Pernambuco, Bahia e Paraíba, preparada de várias formas – beijus, bolos, sopas etc. – sendo acrescentados outros alimentos, como o Feijão e a carne-seca, quando havia.

De uma maneira geral, os hábitos alimentares no cotidiano colonial eram desprovidos de requinte e de sofisticação, haja vista que, o hábito de reunir a família ao menos uma vez por dia durante a refeição principal, que ocorria por volta das onze horas ou meio-dia, chamada primeiro de jantar e, posteriormente, de almoço, nos dá a impressão de um convívio familiar pelo menos entre os indivíduos de algumas posses (ALGRANTI, 1997, p. 127).

Destoando dessa “boa alimentação” que os colonizadores encontraram nas terras americanas, Gilberto Freyre afirma que: “na farinha de mandioca, fixou-se a base do nosso sistema de alimentação (...). É ilusão supor-se a sociedade colonial, na sua maioria, uma sociedade de gente bem-alimentada (...)” (FREYRE, 1981, p. 32-33).

A colonização da América portuguesa foi marcada pelo cultivo sistemático de produtos que satisfizessem a demanda europeia por gêneros exóticos, com isso, o Açúcar tornou-se o grande produto da terra. Essa perspectiva utilitarista que motivou a colonização deixou para segundo plano a produção de gêneros voltada para o abastecimento interno.

Em função disso, grande parte das mudanças que se instauraria nos hábitos alimentares dos colonizadores resultaram tanto de sua capacidade de se ajustar a novas

circunstâncias ecológicas, como também de sua incapacidade em manter o abastecimento regular de gêneros procedentes da Europa (MELLO, 1998).

Nesse contexto, questões relacionadas à ocupação e povoamento manifestavam-se da necessidade de valorizar as terras descobertas, integrando-as às necessidades da economia europeia (NOVAIS, 2001). É nessa conjuntura que se define a especialização da produção que deu forma à paisagem econômica da América portuguesa, delimitando áreas exclusivas tanto para a grande lavoura, quanto para a agricultura de abastecimento e a pecuária extensiva (LINHARES, 2002).

Alguns reflexos desse modelo de colonização foram comentados pelo geógrafo Josué de Castro, que apontou a ocorrência de fome endêmica na área onde houvera predomínio de lavouras monocultoras como a do Açúcar no período colonial. Isso porque, de acordo com o autor, a adoção de um sistema de exploração especializado em um único produto comprometeu a produtividade do solo (CASTRO, 1953).

Por sua vez, Gilberto Freyre comenta que a monocultura latifundiária acarretou a carência de víveres frescos, submetendo grande parte da população a um regime alimentar deficiente, assentado no uso constante de peixe seco e farinha de Mandioca bem como pela utilização de gêneros importados que, devido às técnicas de armazenamento da época, muitas vezes chegavam deteriorados (FREYRE, 1981).

Desse modo, a ganância da monocultura da Cana-de-Açúcar impedia o desenvolvimento de outras plantações, como o da Mandioca - para a produção de farinha - e de legumes, impedindo também a criação de gados e outros animais no litoral, obrigando a dirigirem-se ao sertão onde não se tinha pastagem, tornando assim magros os animais.

Para Regina Horta Duarte (2004), Gilberto Freyre, ao tratar a respeito da monocultura da Cana-de-Açúcar, principalmente em seu livro *Nordeste*, alerta-nos para o fato de que “a sociedade colonial, constituiu uma relação com a natureza, por meio do cultivo de uma única planta através do território, modificando a paisagem, num verdadeiro imperialismo ecológico” (DUARTE, 2004, p. 144). Sendo assim, pouco espaço sobrou para o cultivo de gêneros alimentícios de subsistência, como a Mandioca.

Considerando tal perspectiva, para se descrever a abundância ou a escassez alimentar na Colônia luso-americana, não necessariamente, deve-se partir de uma visão determinista - do ponto de vista de influência do clima e da raça sobre o cotidiano dos luso-brasileiros - como o próprio Gilberto Freyre o faz, ao analisar a dieta alimentar na sociedade patriarcal colonial.

Uma vez que, se por um lado, a cultura da Cana-de-Açúcar ocupou a maior parte das terras cultiváveis dos engenhos do Brasil colonial, dando lucro aos senhores da casa grande, por outro lado, esse sistema acabou menosprezando as culturas alimentares, ocasionando, assim, certo desequilíbrio na balança alimentar de parte da população colonial, pois “sob semelhante regime de monocultura, de latifúndio e de trabalho escravo não desfrutou nunca a população da abundância de cereais e legumes verdes” (FREYRE, 1981, p. 40).

De certo que, a relação de trocas culturais entre o europeu estrangeiro e os povos nativos da América foi evidente no âmbito da assimilação dos gêneros nativos, ou na implementação e cultivo de espécies importadas. Todavia, essa dinâmica se processava no dia a dia da Colônia, no plantio, preparo e consumo desses alimentos.

Haja vista que, não se pode deixar de lado a intensa participação dos africanos na vida doméstica e, portanto, sua colaboração nesse intercâmbio cultural. Em *Casa Grande e Senzala*, Gilberto Freyre aponta o papel desempenhado pelo africano na vida doméstica pernambucana do período colonial, e nota que a culinária foi seu principal meio de atuação (FREYRE, 1981).

Segundo Leila Mezan Algranti (1997), no microcosmo doméstico colonial, a mulher desempenhou o papel de provedora de alimentos da família e de responsável pela organização doméstica e, no caso dos primeiros tempos da colonização lusitana, em virtude da falta de mulheres brancas, coube às índias assumirem seu lugar, ensinando a socar o Milho, a preparar a Mandioca, a trançar as fibras, a fazer as redes e a moldar o barro. Portanto, pode-se dizer que as primeiras cozinheiras da Colônia foram as *cunhãs* (mulheres indígenas), quando da ausência inicial das mulheres lusas. Sendo assim:

Os portugueses já haviam plantado e já colhiam os alimentos para cá por eles trazidos de sua terra como poejo, agrião, couve, cebola, alho, coentro, salsa, e as sopas já podiam ser feitas com abobora, nabo, repolho e berinjela, adicionando o azeite de oliva vindo de Portugal, e com este novo mundo riquíssimo em legumes e vegetais trazidos pelos colonizadores durante o século XVI, as cunhãs foram aprendendo a lidar com todas essas novidades do reino alimentar orientadas pela mulher branca (LOPES, 2009, p. 15).

Assim, a casa, e principalmente a cozinha, era também um espaço de oposição entre gêneros, uma vez que, relegada a um segundo plano no âmbito da vida pública na América portuguesa, a mulher – branca, indígena ou negra – no espaço privada da casa, mesmo vivendo em uma sociedade que regia a vida feminina sob preceitos que impunham

a mulher formas específicas de comportamentos voltados à produção de boas esposas, recatadas e solícitas, sem direito a expressão de opiniões.

A mulher era, entretanto, a grande responsável pelas deliberações acerca das vivências e tarefas domésticas, sendo que, muitas das vezes, participava do controle de gastos familiar e preocupava-se com o aumento de reservas para a manutenção da casa, através da comercialização de produtos advindos de suas cozinhas, a exemplo das compotas e doces (OLIVEIRA, 1998, p. 13).

Com a crescente ampliação espacial das áreas dos engenhos no litoral da América portuguesa, sobretudo na próspera Capitania de Pernambuco, assim como também a chegada cada vez mais frequente de escravos cativos da África, a produção do Açúcar e de seus derivados ficou cada mais evidente, sendo que, como as índias não dominavam a “arte do ouro branco”, nenhum doce foi criado por elas, e sua desvalorização nas cozinhas domésticas coloniais acarretou na sua gradual dispensa, pois não se adaptaram ao trabalho de rotina e tarefas sistemáticas dos engenhos de Açúcar da Colônia (LOPES, 2009, p. 16).

Posteriormente, foram substituídas pelas portuguesas, auxiliadas pelas escravas negras, para comandar as grandes vivendas rurais. Assim sendo, a indústria caseira colonial ficou a cargo da mulher, a saber: a organização e a limpeza da casa, além do preparo dos alimentos, sendo executado por escravas domésticas negras ou índias. De fato, “a negra veio e afastou a cunhã, e essas mucamas encheram as cozinhas coloniais (...)” (LOPES, 2009, p. 16).

Com as mulheres africanas escravizadas vieram também, do outro lado do Atlântico, práticas alimentares e receitas de alimentos há muito conhecidos por elas, dentre as variedades do cardápio, além de Arroz e Feijão, podem ser citados pratos como Pirão (peixe cozido em água e óleo de palma e acompanhado de farinha, o *Mufete* (peixe inteiro assado nas brasas), o *Kibeba* (petisco feito com mandioca, cebola e temperos e o *Funji* (fubá cozido em água fervente que quando encorpava recebia carne guisada ou peixe., além de condimentos como a Pimenta e o Azeite de dendê.

Importante também destacarmos, nesse microcosmo doméstico colonial, certos hábitos de higiene, que estão intimamente ligados às refeições, como por exemplo lavar as mãos antes e após se alimentar. O cuidado com o corpo era de fundamental importância nesse contexto, tanto que alguns desses hábitos de higiene – como lavar os pés antes de deitar, banhos quentes para curar resfriados e dores no corpo - estavam relacionados às práticas portuguesas e às normas impostas ao corpo relacionadas ao convívio social e

familiar desde o início da Idade Moderna europeia, que foram sendo introduzidos lentamente na vida doméstica colonial.

Entretanto, não é do nosso intuito, nesse momento, aprofundarmos uma discussão acerca da história dos hábitos de higiene e higienização na América portuguesa, apesar de que também essas questões estejam ligadas aos hábitos alimentares dos colonos, porém faremos isso em outra oportunidade.

Prática comum, que não passou despercebida pelo olhar de cronistas e viajantes europeus, era o costume de se fazer a *sesta*, ou seja, descansar após a refeição, sendo que tal privilégio era usufruído por aqueles com boa condição aquisitiva, principalmente os ricos proprietários e seu séquito. Algranti (1997) alega que esse costume é observado de norte a sul da Colônia e chama a atenção dos estrangeiros que justificam tanto pelo clima como pelos alimentos pesados e condimentos habitualmente consumidos. Para completar as práticas domésticas coloniais, ressalta:

Uma série de objetos de uso caseiro e pessoal, indicativos de certos hábitos e necessidades dos colonos, completavam o equipamento doméstico da casa brasileira: espelhos, tinteiros, bengalas, cachimbos, cofres e peças de devoção, com destaque para os rosários, crucifixos e santinhos (...). Todo esse material religioso está relacionado ao costume doméstico de se fazerem orações diárias em casa, cumprindo os rituais e até as horas canônicas (ALGRANTI, 1997, p. 130).

Não podemos deixar aqui de destacar a importância dos criados nos trabalhos domésticos da Colônia, fossem eles indígenas ou africanos escravizados, visto que, estes foram mais do que os “pés e as mãos” do senhor de engenho, ou dos grandes comerciantes e da elite aristocrática que se instalou na Colônia ao longo de todo o período de dominação lusitana. A escravidão marcou de forma profunda as relações sociais e pessoais no âmbito doméstico colonial, para além do aspecto do trabalho.

Nos relatos de cronistas e viajantes europeus que chegaram até nós, a exemplo de Gabriel Soares de Sousa e Pero de Magalhães Gândavo, são descritas algumas das principais atividades domésticas atribuídas e desenvolvidas pelos escravos no interior na casa-grande dos engenhos de Açúcar na América portuguesa:

São muitas as refeições ao ar livre, embaixo das frondosas aroeiras, à sombra frescas de cajueiros carregado e à beira de rios e regatos, sempre animadas por música de flautas ou gaitas ou por cantigas devotas entoadas por meninos índios, e quase sempre servida com todo o concerto e limpeza. Nas casas dos senhores de engenho, em porcelanas da Índia e serviços de prata, sobre mesas cobertas por fina toalhas, serviam-se banquetes de extraordinárias iguarias, como aves, perus (então consideradas comidas luxuosas), e carne de caça, acompanhadas

por vinhos de Portugal, e ainda doces requintados como os ovos reais (fios d'ovos), uma especialidade do recôncavo baiano, e por confeitos, conservas e “outros mimos”. (HUE, 2009, p. 11)

A respeito de como eram feitas as refeições o cotidiano nas casas das pessoas mais simples na Colônia, não há registros que as documentem, porém podemos deduzir pelas descrições de vários cronistas que havia certa abundância também nas refeições de trabalhadores e de escravos, que geralmente eram compostas por frutas, como a Banana, farinha de Mandioca e vários tipos de peixes salgados, que eram destinados exclusivamente a “gente de serviço” (HUE, 2009, p. 12).

Na Casa Grande dos engenhos coloniais comia-se carnes de animais criados na fazenda, tais como galinhas, carneiros e perus. Peixes salgados, pescados no mar ou nos rios, legumes, hortaliças e frutas em abundância, cultivadas em hortas e pomares. Os talheres - faca, garfo e colher - eram raros no século XVI, e somente tornaram-se mais comuns entre a elite colonial no século XIX, após a chegada da Corte Portuguesa ao Brasil que trouxe para cá diversos costumes europeus, como podemos ver no livro *História da Vida Privada no Brasil, volume I*, no qual também nos baseamos para realizar parte da presente pesquisa acerca de hábitos alimentares cotidianos na América portuguesa.

Nas sobremesas, além das frutas, diversos doces eram fabricados com o Açúcar produzido nos engenhos. A rapadura produzida nos engenhos adoçava muitas receitas à base de frutas tropicais, originando os deliciosos bolos, geleias e sucos. Os doces mais comuns eram a goiabada, o pé de moleque, paçoca, rapadura e a cocada.

Entretanto, nem todas as pessoas tinham a mesma sorte na América portuguesa. A maioria da população colonial, composta de escravos africanos, índios e pessoas pobres, não tinha uma alimentação tão farta e diversificada como as elites. A farinha de Mandioca e o Peixe seco, com pouca carne, era a comida do dia a dia dos mais pobres. A alimentação dos escravos era complementada pelo Milho e Mandioca. Os pratos ainda recebiam sabores especiais dos temperos africanos, como a Pimenta e o Azeite de dendê, produtos que foram trazidos das terras além-mar, e que já comentamos nos capítulos anteriores (LOPES, 2009, p. 43).

Os africanos exerceram forte influência sobre a culinária brasileira, pois, geralmente, as escravas eram as responsáveis pela cozinha. Portanto, empregavam os modos de preparação da comida praticados na África, bem como os ingredientes importados de lá, como o Café, a Banana, o Coco, dentre outros, que foram chegando na Colônia, como já mencionamos aqui nesse capítulo.

Alguns pratos africanos que vieram para cá sofreram modificações, eles utilizavam ingredientes típicos da América, como o angu, que na África era feito com papa de Inhame, mas aqui passou a ser feito com o fubá (Milho).

Os escravos e os pobres quase não tinham acesso ao vinho, que era uma bebida mais cara e importada de Portugal. Por isso, bebiam cachaça, fabricada nos engenhos pela fermentação do caldo da Cana-de-Açúcar. Aliás, essa bebida causava polêmica entre as autoridades coloniais, que ora apoiavam, ora contrariavam o consumo da bebida pelos escravos (MELLO, 1998).

Cabe aqui também falarmos um pouco acerca da própria arquitetura colonial pois, com a construção dos engenhos e a chegada dos escravos, as moradias eram muito pobres e simples, tanto nas cidades quanto na zona rural, e entre os séculos XVI e XIX neste vasto território havia bastante diferença entre a forma de moradia dos colonos.

Uma vez que as casas eram abrigos e ao mesmo tempo utilizadas para inúmeras tarefas do dia-a-dia, podemos verificar aspectos importantes na vida de seus moradores, fiéis à arquitetura portuguesa. Embora o estilo indígena também tenha influenciado com a adaptação dos colonos, tipo os telhados feitos de palha; os quintais eram utilizados para indústria doméstica e também para horta, pomar, criação de bichos, fornecendo alimentação básica para as respectivas mesas (LOPES, 2009, p. 16).

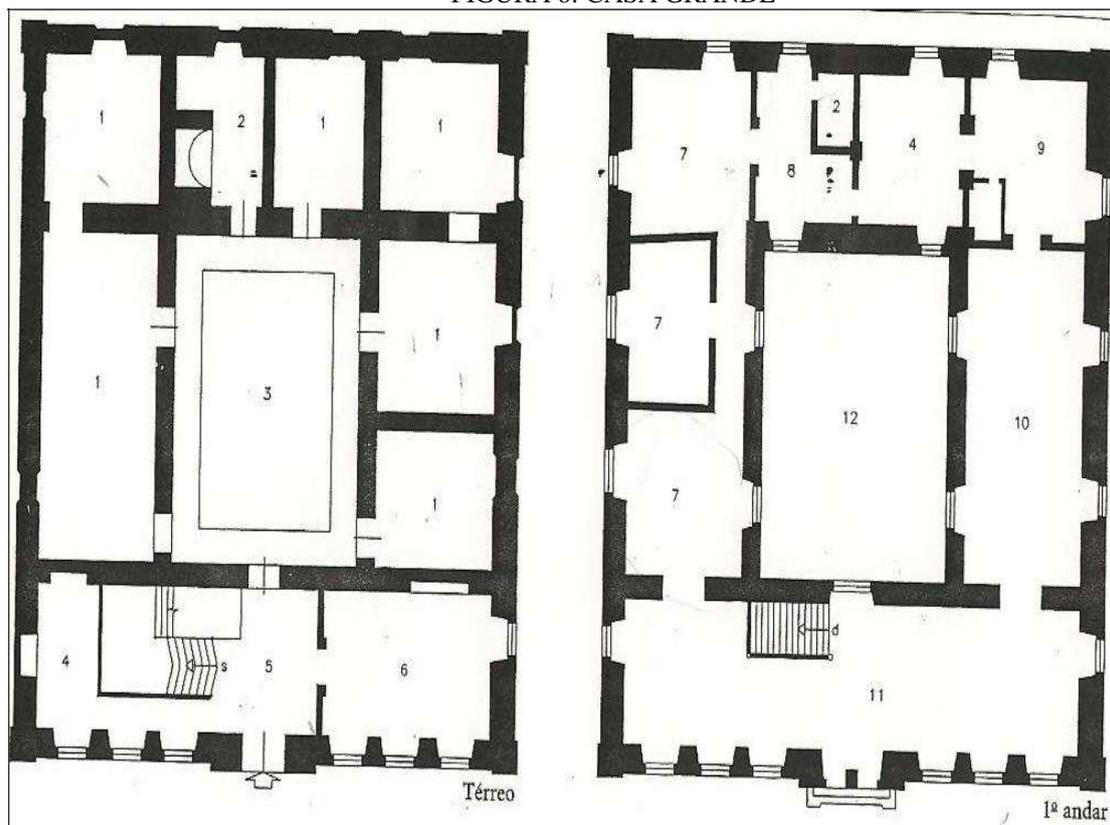
A seguir, reproduzimos imagens que revelam o aspecto de um engenho colonial e a planta baixa de uma “Casa Grande”, como era chamada a casa dos senhores de engenho.

FIGURA 5: ENGENHO COLONIAL



Fonte: Blog “Essas e Outras”.¹⁰

FIGURA 6: CASA GRANDE



Fonte: Novais (2001, p. 94).

¹⁰ Disponível em: <<https://essaseoutras.com.br/>>. Acesso em: 01 jan. 2019.

De acordo com Fernando Novais:

Inúmeros são os registros disponíveis sobre as moradas locais tanto no mundo rural como no urbano. Cronistas e viajantes, percorrendo o Brasil entre os séculos XVI e XIX, deixaram suas impressões escritas e iconográficas sobre a forma de morar dos colonos, apontando para as profundas diferenças existentes em tão vasto território. Elas destacam não apenas a diversidade dos materiais utilizados na construção, mas também aquela existente no partido arquitetônico, na divisão interna, na de morar dos mais humildes e dos privilegiados. Embora a morada tenha primeiro a função de dar abrigo e repouso a seus habitantes, ela é também o local onde inúmeras atividades se desenvolvem no dia a dia. (NOVAIS, 2001, p. 88)

Geralmente, a maioria das edificações dos engenhos coloniais abrigavam a casa de farinha, o monjolo, a senzala – local de moradia dos escravos - e tinham tulhas para armazenar alimentos e utensílios de todas as espécies e, enquanto por lá as mulheres passavam boa parte do tempo, na parte do fundo da casa, aonde a vida doméstica se desenvolvia, os cativos, na falta de espaço próprio nas senzalas, esticavam suas esteiras em qualquer lugar, inclusive nas cozinhas, próximo aos fogões.

Ao mesmo tempo em que era discreta, a cozinha também era cheia de fumaça por falta de chaminé, imunda e com o chão lamacento, desnivelado e cheio de poças d'água onde se colocavam as panelas para cozinhar carne. Por certo, o mesmo aconteceu com a lavagem das roupas e da louça, já que as casas não tinham água encanada; essas atividades eram feitas fora da casa ou à beira dos rios, mais uma vez preservando o ambiente interno.

Eram comuns as refeições feitas ao redor de uma mesa baixa ou de uma esteira estendida no chão. Sem cadeiras, o hábito de comer no chão não era exclusivo da Colônia ou dos índios pois, na metade do século XVI, era hábito comum, no Reino, as esposas e os filhos acompanharem o chefe em sua refeição no chão e próximos de onde este se sentava.

O cotidiano dos colonos era simples, em suas refeições reuniam seus familiares pelo menos uma vez ao dia e o principal cardápio era por volta das onze horas ou meio-dia, este chamado de jantar e, posteriormente, de almoço.

Durante as refeições não se faziam e nem se recebiam visitas, pois estes eventos representavam um momento de intimidade. As crianças e os escravos também se serviam e comiam num canto do aposento. Os colonos tinham o hábito português de fazer três refeições ao dia, embora não seja possível citar os horários com exatidão.

Na culinária, havia certos pratos com poderes medicinais para os doentes, como a célebre Canja de Galinha ou Frango sempre prescrita para os doentes, assim como o vinho

era empregado também para “curar” podia ser encontrado em bares, pipas e botijas; era bastante consumido, porém, durante as refeições, bebia-se água.

Como foi definido anteriormente, os serviços domésticos eram praticados pelos índios e estes também ajudaram os colonos a viver e aproveitar os recursos naturais. Para suprir suas necessidades e, conforme se avançava para uma sociedade açucareira, onde o escravo africano entrou com toda sua força, esses começaram a participar ativamente do cotidiano da Colônia, onde o escravo participava desde o trabalho de limpeza das casas, alimentação, construção e até fabricação de utensílios de uso diário.

Falando ainda sobre o espaço de preparação de alimentos nos engenhos coloniais (as cozinhas), podemos observar o seguinte:

A despeito das particularidades deste sistema de produção, marcado pela escravidão, foi na cozinha da casa-grande e no seu entorno – as hortas, pomares e quintais – que as senhoras portuguesas se viram obrigadas a transformar e adequar seus hábitos mais íntimos, jogando fora os fogões e chaminés de estilo francês e servindo-se das possibilidades indígenas e negras de cozinhar fora da casa, sobre o “puxado”, limpando e cortando a carne no jirau (armação de madeira), e utilizando os métodos de assá-las e defumá-las no moquém (grelha de varas) (...). (SILVA, 2006, p. 21)

É perceptivo, nesse aspecto, que a cozinha da Colônia era formada por vários espaços, tendo em vista que mudavam de acordo com o cardápio e conforme o tempo, que, em geral, era dita como “suja”, do lado de fora, onde era feita a limpeza dos alimentos – carnes, peixes, legumes, frutas – em contraponto, existia a cozinha de dentro, tida como “limpa”, posto que era o espaço de produção de uma rica sorte de doces requintados.

Sobre esse aspecto, podemos perceber que houve no microcosmo doméstico colonial uma “cultura do doce”, haja vista que uma parcela pequena do Açúcar que era produzido nos engenhos, e destinada ao consumo doméstico, foi utilizada na produção de doces finos que agradavam ao paladar dos senhores e senhoras brancas, mas que eram produzidos pelo trabalho negro, sendo muitas receitas desses doces oriundos de culturas africanas (ALGRANTI, 1997).

Eram as compotas e conservas de frutas, cozidas por horas a fio, nas cozinhas sujas do lado de fora da casa-grande e sob o olhar atento de uma negra escrava. Para tanto, usavam as colheres de pau, e o trabalho era acompanhado de perto pela sinhá, que tomavam todo o cuidado para não se sujar com o processo de produção dos doces. Essa “cultura do doce”, em muitos aspectos, era importante para a sobrevivência alimentar dos

colonos luso-brasileiros nas regiões onde predominava a monocultura da Cana-de-Açúcar, marcadas pelas secas periódicas e pela escassez alimentícia.

A fruta cozida com Açúcar, transformada em doce de calda ou doce cristalizado pela secagem do sol, era assim conservada e, apesar de dulcíssimas, pareciam agradáveis ao paladar e funcionavam também como conservantes de frutas que, assim podiam passar meses guardadas dentro de potes de barro vermelho, conforme descreve Silva (2005).

Abaixo descrevemos duas receitas de doces que eram bastante consumidos na Colônia, tais receitas foram extraídas do livro de Gilberto Freire (1997), *“Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil, que segue:*

Toucinho do céu

2 libras de Açúcar com o ponto bem grosso, de modo que, levantado a calda com a colher, faça pasta; ½ libra de manteiga lavada; 6 claras e 6 gemas; ½ libra de castanha pisadas e ½ libra de farinha de trigo. Mistura-se tudo e vai cozinhar em fogo brando. Deixa-se esfriar e corta-se em fatias (FREIRE, 1997, p. 121).

Doce de abacaxi seco

Descasca-se o abacaxi e corta-se em rodela. Faz-se o mel ralo (calda) e põem-se dentro das rodela. Deixa-se cozinhar até que fique em ponto de fio. Quando o mel chegar ao ponto indicado, retira-se o doce do fogo, escorre-se o mel e polvilham-se as rodela com Açúcar cristal. Em seguida, leva-se ao sol para secar tanto tempo quanto for preciso para as rodela ficarem secas (FREIRE, 1997, p. 121).

Ambas as receitas demonstram como a produção de doces caseiros era comum nas casas coloniais, sendo herdadas e reproduzidas por muitos confeitores nos dias de hoje. Entretanto, há algumas diferenças entre elas, no que diz respeito aos ingredientes e ao modo de preparo, enquanto que a primeira (Toucinho do céu) era considerada, no seu fabrico, mais requintada, a segunda (Doce de Abacaxi seco) era feita de uma maneira mais rústica, mas que agradava ao paladar daqueles que as saboreavam corriqueiramente, sentados no alpendre da casa-grande e consumindo essas guloseimas.

Foi no engenho de Açúcar que também surgiu um dos doces mais populares do Brasil: a Rapadura, que servia de alimento aos escravos africanos e mais tarde foi muito apreciada pelos colonos e seus descendentes, estando presente nos dias de hoje na cultura alimentar brasileira, sobretudo nordestina.

Conforme Paula Pinto Silva (2005), a Rapadura, destinada aos negros e aos moradores como parte da refeição do dia-a-dia, era composta por uma pasta de melado

com farinha, resultando num sabor doce ao paladar. A Rapadura também foi descrita em relatos de cronistas e viajantes que estiveram na América portuguesa, que narraram seu fabrico e uso cotidiano na alimentação dos escravos e colonos luso-brasileiros, a partir do final do século XVI.

Nesses aspectos, relatados até aqui sobre o microcosmo da cozinha colonial, percebemos que ocorreu uma verdadeira mestiçagem, conforme Serge Gruzinski (2001) no tocante às trocas culturais provenientes do contato interétnico na América portuguesa, haja vista que os colonizadores, embora tenham trazido consigo sua bagagem cultural, tiveram que adaptar-se aos trópicos e aos costumes nativos, para sobreviverem, juntando a isso, também, as práticas culinárias e os temperos trazidos da África, pelos escravos, cuja importância na construção de uma “brasilidade alimentar” é de suma importância.

Assim, essa mestiçagem, originada, por assim dizer, a partir da expansão marítima europeia, iniciada no século XV, também atingirá os hábitos e costumes alimentares dos povos colonizadores e colonizados, resultando na criação de pratos típicos nacionais e regionais que fazem parte da culinária de cada nação nos dias de hoje e, no caso do Brasil, também não foi diferente, pois é justamente o que iremos ver no tópico seguinte.

3.2 “Arte culinária” nos trópicos: a mestiçagem cultural nas práticas e hábitos alimentares na América portuguesa

Faz-se necessário, inicialmente, esclarecermos a conotação do termo mestiçagem ou mestiçagens, tendo como ponto de partida a colonização portuguesa na América, haja vista que, naturalmente, pensamos, no caso brasileiro, nas diversas misturas étnicas e práticas culturais, de fusões, hibridismos, sincretismo, associações, combinações de valores, ideias, costumes, códigos etc., que tornam nossos hábitos e costumes alimentares, nossos modos de agir e pensar, bem peculiares.

Serge Gruzinski (2001), afirma que as mestiçagens desencadeadas pela conquista do Novo Mundo, a partir do século XVI, está atrelada a outros fatores considerados pelo historiador francês de grande importância para a compreensão desse fenômeno cultural, que são os chamados choque da Conquista e a ocidentalização do Novo Mundo.

O entrelaçamento entre os principais grupos étnicos presentes no processo de colonização, iniciada no século XVI e expandida até o século XIX – povos indígenas, europeus e africanos – demonstra esse processo de mestiçagem cultural, justamente a partir desse contato interétnico.

Posto que, falar de mestiçagens culturais não significa apenas tratar das formas convencionais de expressão cultural, a exemplo das misturas de práticas culturais como festas, rituais religiosos, crenças, costumes e hábitos alimentares, significa também tratar das misturas de temporalidades, de espaços, de imaginários e de representações, que fazem parte da cultura de determinado povo (FONSECA, 2013, p. 67).

Sendo que, o conceito de mestiçagem tem sofrido diversas modificações ao longo do tempo, e no caso da América portuguesa o estudo do mesmo é fundamental para o entendimento de sua historiografia, assim como do estabelecimento das Ciências Sociais no Brasil, tendo em Gilberto Freyre o primeiro e o mais consistente autor a desenvolver uma historiografia da mestiçagem no Brasil (JÚNIOR, 2003, p. 12).

Nesse contexto, quando passamos a pesquisar sobre as práticas de subsistência e sobre os variados hábitos e costumes alimentares dos colonos luso-brasileiros, que abarcaram, como também legaram, por assim dizer, costumes, técnicas e tradições alimentares dos povos que entraram em contato nos trópicos americanos e, posteriormente dos trazidos do outro lado do Atlântico, pelos africanos escravizados, percebemos que a mestiçagem cultural e diferentes simbolismos sobre a alimentação advinda desses contatos interétnicos, também se fizeram presentes na sua alimentação cotidiana (DA MATTA, 1987).

Visto que, conforme Maria Eunice Maciel (2005), foi justamente com as “viagens dos alimentos” – temática já explorada por nós no primeiro capítulo da presente dissertação - que existem desde os primórdios da história dos povos, tiveram a partir das Grandes Navegações um grande impulso. A transcrição abaixo evidencia um pouco desta diversidade:

O português navegador aproximou o mundo, estreitando contatos entre os povos. Buscou especiarias, temperos exóticos, frutas estranhas assim, incluiu na civilização lusitana presenças da Índia, da Indonésia, da China, da África, da América. Procedentes do reino, Portugal, chegaram queijos, doces de ovos, Açúcar, leite, bolos, manjares e outras iguarias originais dos conventos medievais. No Brasil, os índios com alimentação à base de farinha de mandioca, peixes, caças, mostram uma culinária ecológica. Na costa, África, impera o dendê juntamente com inhames, bananas, pimentas, feijões entre outras delícias, como quiabos e camarões. Como se o Brasil fosse um enorme caldeirão, convivem e misturam-se diferentes e saborosas contribuições gastronômicas. (MIRANDA, 2011, p.70).

Podemos citar como exemplo o caso dos alimentos próprios da América portuguesa e antes desconhecidos dos europeus, tais como a Batata, o Milho, o Cacau,

assim como também os feijões, que foram legados, por assim dizer, à mesa portuguesa e europeia, por extensão, levando com isso a transformações alimentares significativas em sistemas já há muito estabelecidos. Dessa forma, não se concebe uma cozinha mediterrânea sem tomates e pimentões, entretanto, estes só foram incorporados depois das Grandes Navegações, uma vez que sua origem é americana (MACIEL, 2005, p. 51).

Assim, conforme Roberto da Matta (1987), ao falar sobre o cotidiano alimentar brasileiro, ele cita por exemplo, um prato típico que, ao seu ver, unifica o Brasil, a partir do hábito alimentar, e que constitui uma comida básica brasileira: o Feijão-com-Arroz. Visto que esse prato, segundo o autor, representa, gastronomicamente, a sociedade brasileira, pois combina em si o sólido com o líquido, o branco com o negro e que resulta numa combinação que gera um prato de síntese, representativo de um estilo brasileiro de comer, isto é, uma culinária relacional que, por seu turno, representa uma sociedade também relacional.

Portanto, a partir desse ponto de vista, temos que, no aspecto relacional entre comida e cotidiano, essa combinação Feijão-com-Arroz, que por seu turno, transforma-se em outro prato que possui um enorme sentido unificador no cotidiano alimentar brasileiro, e que possui suas raízes no passado colonial da nação, que é a Feijoada, cuja discussão veremos mais adiante, nesse tópico.

Trata-se de algo muito complexo, que vai além da verificação da mestiçagem, conceituada como misturas entre as culturas e a identificação de seus elementos formadores. Nesse sentido, há uma busca pelos significados dessa mestiçagem para os sujeitos que fazem parte da mesma, que a vivenciam e são seus agentes, no cotidiano, afetado por ela na sua formação e nos seus modos de vida (FONSECA, 2013, p. 67).

Quando passamos a analisar o olhar de cronistas e viajantes europeus, cujas descrições são carregadas de um forte eurocentrismo, podemos perceber como a mestiçagem cultural está presente também nas práticas e hábitos alimentares da sociedade nascente nos trópicos.

São discursos transcritos para às páginas de seus diários de viagens, cuja pena e tinteiro carregava uma visão de mundo reveladora de uma postura que, ao mesmo tempo, demonstrava admiração e estranhamento frente à natureza exótica, cheia de possibilidades de “descobrimientos” que, por sua vez, é respaldada pelo encontro de alteridades, ao passo que vai ao encontro de outras pessoas (indígenas/africanos), com costumes e hábitos tão distintos do europeu-colonizador.

Através do olhar - carregado de uma bagagem eurocêntrica conforme o espírito de sua época -, esses cronistas deixaram suas impressões acerca do cotidiano alimentar na América portuguesa, sendo que tais registros, quando analisados a partir da ótica da História antropológica, carregam em si descrições e imagens que denotam a perspectiva e visão de mundo por parte do colonizador, mas que (quase) nem sempre condizia com a realidade vivenciada pelos povos com os quais mantiveram intensa relação de contato e trocam culturais.

Além dos relatos escritos, a partir de suas observações próprias, embasada muitas das vezes em preceitos científicos, religiosos e pessoais, os “aventureiros das letras”, reproduziam também as cenas e paisagens com as quais se deparavam no Novo Mundo, através de imagens, na maioria das vezes, concebidas a partir de parâmetros de comparações com elementos os quais já tinham conhecimento no Velho Mundo.

Produzindo, por assim dizer, um duplo discurso: um através da descrição escrita daquilo que se observava e o outro através das imagens, daquilo que se via e tentava capturar a partir de suas técnicas de desenho e pintura, mas que se completavam, no tocante à percepção eurocêntrica sobre as paisagens, os alimentos e aos múltiplos hábitos cotidianos dos povos indígenas, com os quais entraram em contato.

Conforme João Luís Lisboa (2005), “imagens e textos cruzam-se e encontrassem (ou desencontrassem) de muitas formas (...). Também nos livros, lugar de letras por definição, vê-se para além do que se lê. Ou lê-se para além das letras”. Assim, as produções escritas e imagéticas feitas - no calor do momento ou posteriormente - pelo cronista e viajante, tem muito a nos dizer sobre o seu olhar lançado sobre aquilo que se propôs a descrever, seja uma árvore frutífera tropical ou um costume alimentar nativo.

Não pensamos a imagem impressa como subordinada a textos. Mas também não a vemos como testemunho isolado da evolução de técnicas e valores estéticos. A imagem faz passar sentido. Tem códigos próprios e assenta não saber fazer (de quem desenha, grava ou imprime) e não saber ler (do conjunto daqueles a quem se destina). A imagem existe nos suportes que lhe dão corpo, relacionando-se: (1) com as possibilidades de leitura que esses suportes permitem ou sugerem; (2) com outras linguagens que lhes estão próximas; (3) com outras imagens que os leitores viram ou conhecem. A imagem fixa a atenção em personagens ou episódios. Enfatiza momentos de uma narrativa. Confere estatuto ao próprio suporte, pela sua elaboração ou riqueza. Finalmente, a imagem é feita para causar impressões, ~~para~~ para contar de outro modo (LISBOA, 2005, p. 7).

Justamente, é partir das sugestões imagéticas que acompanhavam as descrições das paisagens, alimentos da terra, plantas e animais, como também os grupos étnicos

nativos, que os discursos do cronista-viajante se focou para reproduzir a narrativa de seu texto (escrito/imagético), a partir de seus próprios códigos de civilidade e cientificidade, porém, muitas das vezes, negando a essência das coisas, lugares e pessoas com os quais se depararam, ao longo da sua jornada nas terras tropicais do Novo Mundo.

Assim, a composição da mesa e o hábito de comer são descritas, dentre outras, da seguinte maneira: “A ceia constava na usual quantidade de pratos, colocado sem ordem na mesa” (GÂNDAVO, 1995, p. 90). Como também são narradas em outras passagens de diários de viagens: “Foi oferecida uma profusão de iguarias. (...). Nenhuma espécie de ordem é observada. Todos os pratos foram misturados e tocados por todas as mãos” (GÂNDAVO, 1995, p. 111).

Muitas vezes, os alimentos eram indistintos ao paladar do europeu-colonizador e, posteriormente, aos luso-brasileiros, que substituíam as provisões vindas do Reino, quando escassas, por alimentos nativos e/ ou africanos e em muitos casos misturavam ingredientes e alimentos, no que resultou na “cozinha brasileira”. Um grande exemplo que passaremos a nos debruçar a partir de agora e que ilustra muito bem a mestiçagem cultural na alimentação brasileira: a Feijoada.

Entretanto, enganoso é pensar que, como foi durante muito tempo difundida, a Feijoada seria proveniente das senzalas coloniais, a partir da mistura de “restos” de partes da carne do porco com o Feijão. De fato, essa mistura de carnes – principalmente de porco – e grãos, como o Feijão, foi trazida pelo colonizador europeu, como fazendo parte da bagagem cultural legada aos seus descendentes nos trópicos americanos.

Nas penas e tinteiros de cronistas europeus que estiveram ou que moraram na América portuguesa, em finais do século XVI - Pero Magalhães Gândavo, Gabriel Soares de Sousa, entre outros - é descrito o consumo de carnes, assim como também a mistura a alimentos, como o Feijão, adaptado ao clima tropical, além de ser utilizados alimentos da terra na construção de hábitos e costumes alimentares variados.

Segundo Rodrigo Elias (2008), já havia menção ao uso do Feijão na dieta indígena, chamado de *Comondá* ou *Comoná*, pelos Guarani, nos relatos de cronistas dos primeiros anos da colonização lusa na América, assim como também já podia se identificar variações e subespécies desse gramineo. Acerca disso, ressalta Sheila Moura Hue:

Vale a pena observar que, antes da importação das favas e feijões do continente americano, empregava-se Europa um tipo de feijão menor, que foi logo substituído pelas apetitosas e substanciais espécies do Novo Mundo, como o feijão branco, que passou a ingrediente básico

dos pratos típicos europeus como o *cassoulet* francês, a *olla* espanhola e o feijão com “as cerimonias” de que fala Gabriel Soares de Sousa. Receitas europeias com matéria-prima americana, que acabariam desembocando, séculos depois, na nossa típica feijoada (HUE, 2009, p. 29).

Nesse contexto, assim como o Milho e a Abóbora, os feijões dos trópicos americanos provocaram uma importante transformação nos hábitos alimentares e agrícolas europeus.

Foi a partir de meados do século XVI que começaram a ser introduzidas outras variedades de Feijão na Colônia, além das que vinham de Portugal, havia também aquelas espécies vindas da África, juntando-se aqui às variedades nativas.

Nesse contexto, os cronistas da época vão comparar as espécies de feijões e vão privilegiar, como o senhor de engenho e cronista Gabriel Soares de Sousa, o Feijão preto, como sendo o mais saboroso, e não por engano é um dos ingredientes principais da feijoada que consumimos hoje em dia (ELIAS, 2008, p. 6).

Gabriel Soares de Sousa ainda se refere nos seus relatos aos feijões: “uns são brancos, outros pretos, outros vermelhos e outros pintados de branco e preto” (SOUSA, 1971, p. 28). Portanto, o senhor de engenho luso-baiano, ao relatar o consumo do Feijão na Colônia portuguesa na América, nos seus escritos de 1587, nos afirma que: “As populações indígenas o apreciavam (o Feijão), mas tinham preferência pela mandioca, raiz que comiam e até transformavam em bebida, e que caiu também nas graças de europeus e africanos” (SOUSA, 1971, p. 28).

Assim, alguns cronistas – a exemplo de Gabriel Soares de Sousa – testemunham em seus diários de viagens o costume que os índios possuíam de comer favas e feijões cozidos em água e sal, afirmando sempre que havia uma diversidade de feijões e de diferentes castas, como também essa abundância e variedade tornam-os um dos elementos principais na alimentação da época nas *Terras brasillis* (HUE, 2009, p. 29).

Conforme Paula Pinto e Silva (2005), assim como outras variedades de plantas alimentícias, entre elas a Abóbora, as favas e o Inhame, os feijões, participam, desde há muito, da cultura alimentar indígena, sendo que, na América do Sul, especialmente no território que corresponde a América portuguesa, eram alimentos secundários entre os nativos, porém cultivados em pequena escala nas roças intermediárias feitas logo após a colheita do Milho ou de outro produto de subsistência para os colonos luso-brasileiros.

Para Câmara Cascudo (1983), a Feijoada não é um simples prato, mas sim um cardápio inteiro, uma vez que os cronistas do Brasil quinhentista mencionam feijões e

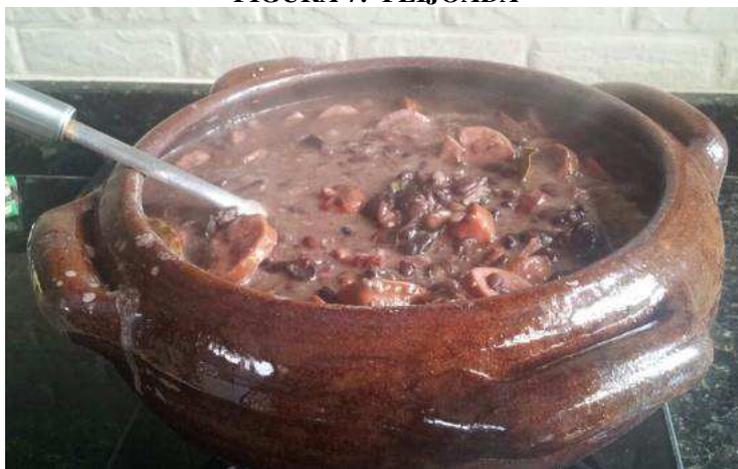
favas na alimentação indígena: “Diziam-nos *Comandá, Comoná, Comoná*, segundo Teodoro Sampaio, valendo o feijão, a fava, o legume. *Phaseolus vulgaris, Lunatus*, com variedades e subespécies, com muitas dimensões e cores” (CASCUDO, 1983, p. 489).

Continua Cascudo (1983, p. 123), “o feijão com carne, água e sal, é apenas feijão. feijão ralo, de pobre. feijão de todo-dia. Há distância entre feijoada e feijão. Aquela subtende o cortejo de carnes, legumes, hortaliças”. Portanto, é sabido que a Feijoada, como a conhecemos, só se apresentará como tal, a partir do século XIX, e bem distante das senzalas (ELIAS, 2008, p. 22). E segue:

A alimentação dos escravos era composta basicamente de mandioca e milho. Carne, só em raríssimas ocasiões. Anúncios em jornais brasileiros da primeira metade do século XIX – auge do escravismo no país – indicam que a “feijoada à brasileira” era apreciada em restaurantes frequentados pela elite urbana, o que não ocorreria se o prato fosse identificado com escravos ou restos de alimentos. Por sinal, esse tipo de comida – o feijão combinado a outros vegetais e carnes suína e bovina – desde a Antiguidade vinha sendo apreciado na Europa mediterrânea. Os portugueses, ao introduzirem a tradição do cozido no país, substituíram o feijão-fradinho pelo feijão-preto (originário da América do Sul), muito mais saboroso na opinião de todos os estrangeiros que aqui chegaram. Foi assim que se criou a tão brasileira feijoada. (ELIAS, 2008, p. 22).

Registros dos séculos XVI evidenciam que os indígenas já comiam Feijão e favas, mas não retiravam de forma alguma o alimento primordial, a farinha de Mandioca. De acordo com uma documentação de compras de um engenho de Sergipe do Conde (1662-1653), o Feijão era adquirido em alqueires e, em todas as listas ele é mencionado, poderíamos dizer que Feijão e farinha reinavam no cardápio do século XVII (LOPES, 2009, p. 40).

FIGURA 7: FELJOADA



Fonte: Blog Acrópole – História & Educação¹¹.

¹¹ Disponível em: <<https://acropolemg.blogspot.com/?m=1>>. Acesso em: 15 mar. 2018.

Esta era a refeição, a força, o sustento para dar energia necessária para o trabalho humano. Os africanos e os indígenas não cozinhavam os alimentos misturados: Feijão: só Feijão; Milho: só Milho. Para acompanhar a carne eram cozidos cada qual em sua vasilha, e já a mistura foi conhecida pelos escravos por imposição “branca”. Pessoas de todas as classes tinham gosto pelo prato de Feijão-preto preparado com carne seca, o prato fundamental e nunca excluído da mesa.

É indígena o Feijão com farinha, mas é português o Feijão com carne refogada. A “feijoada nada mais é que uma elaboração europeia no Brasil, técnica portuguesa, mas com ingredientes brasileiros” (CASCUDO, 1964, p. 275). Mas também, não podemos nos esquecer de que, partindo do Feijão vêm também os variados: paulista, de tropeiro, mineiro; misturados com a carne cortada e farinha de Mandioca ou de Milho. As receitas não são bem definidas e cada região apresenta seus pratos conforme seu gosto e maneira de prepará-lo.

Sabemos que as cozinhas regionais apresentam uma grande diversificação devido às condições históricas, culturais e de meio natural do Brasil. Vale lembrar, aqui, que alguns pratos têm suas particularidades, isto é, sobressaem-se e são intimamente mais associados com suas regiões de origem e seus habitantes, a exemplo do Acarajé e Vatapá, na Bahia, Tapioca e Baião-de-dois, no Ceará, Arroz com Pequi, em Goiás, Pão de Queijo, em Minas, o Tucupi e Tacacá, no Norte e o Churrasco, no Rio Grande do Sul (MACIEL, 2005, p. 52).

Portanto, as práticas culturais, em torno da mestiçagem, vão muito além da verificação de uma dita mistura de culturas e de sua identificação de seus elementos, já que se trata de algo bem mais complexo, numa questão que implica na procura de significados dessa mestiçagem para aqueles sujeitos que estão envolvidos por ela, de como são afetados e de seus desdobramentos, como seus agentes (GRUZINSKI, 2001, p. 67).

Pensando nisso, no contexto colonial português no Novo Mundo, podemos observar que as mestiçagens culturais atingem também os hábitos e costumes alimentares, desdobrando-se numa construção de um “cardápio alimentar” propício aos trópicos, e mais do que isso, numa questão de adaptação e sobrevivência, principalmente para o colonizador nos primeiros tempos nas *Terras brasillis*.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na trajetória da nossa pesquisa, percebermos que os hábitos e costumes alimentares no Brasil colonial foram sendo moldados a partir de produções culturais múltiplas e interétnicas, que resultou numa “cozinha brasileira”. Cozinha essa, riquíssima de gêneros alimentícios, que reflete a nossa identidade, enquanto povo, uma vez que a mesma é fruto de uma combinação de elementos culinários diversos e, portanto, não é homogênea. É antes de tudo, resultado da variedade das culinárias regionais, que possuem suas próprias particularidades, no tocante a alimentação.

Diante do exposto, verificamos que a alimentação, nas suas mais variadas dimensões, é uma modalidade cultural muito complexa, que exige daqueles que a “degustam” - no sentido das pesquisas sobre nossas práticas, hábitos e costumes alimentares - uma dedicação quase que exclusiva, com muita sutileza e seriedade.

Então, só assim “desfrutaremos” dos “manjares” oferecidos por essa temática (História da Alimentação) tão apaixonante que, ao longo de todo um processo histórico, foi construída e, simultaneamente, revelou uma rede de sociabilidade, processos de mestiçagens e relações interétnicas que abarca diferentes culturas, sejam elas indígenas, europeias e/ou africanas.

Certamente, nossa identidade alimentar resulta dessa mestiçagem sociocultural, aqui ilustrada pela Mandioca do indígena, pelo Vinho do colonizador português e pelo Azeite de dendê do escravo negro africano – além das técnicas de preparo dos alimentos, herdadas desses – que, em conjunto e, ao longo de nossa história, construíram com nossos modos/maneiras de nos relacionar com os alimentos, ao mesmo tempo em que traçamos laços culturais e relações sociais com o “outro”, com o “diferente”, visto que, é na cozinha - onde são encontrados os alimentos de origens diversas – que são “reinventadas” as nossas raízes culturais e identitárias, no tocante aos nossos hábitos e costumes alimentares.

Dessa feita, a apreciação da temática da História da Alimentação no Brasil colonial procurou trazer à tona um determinado horizonte da situação alimentar na América portuguesa e, nesse sentido, foi possível apontar alguns princípios que nortearam a produção de alimentos na Colônia e também o sistema de abastecimento que a ela se articulava.

Entretanto, não se pode deixar de lado a dimensão cultural dessas escolhas, uma vez que os processos de incorporação e rejeição de hábitos vinculados à alimentação, bem

como às diversas utilizações dos alimentos, correspondem às necessidades materiais do viver cotidiano na Colônia. A alimentação na América portuguesa apresenta-se necessariamente vinculada tanto a sua condição de Colônia, quanto às relações entre culturas a ela intrínsecas.

Nesse sentido, buscamos ressaltar a grande importância da alimentação no cotidiano da História colonial, assim como também a construção da chamada “brasilidade alimentar”, com destaque para a farinha de Mandioca, base da alimentação colonial, cuja origem indígena do cultivo e do preparo desse alimento foi assimilada pelos colonizadores portugueses e permanece até hoje em nossas mesas.

No cotidiano de homens e mulheres colonos na América portuguesa, as práticas e táticas de sobrevivência foram sendo construídas a partir da adaptação do paladar europeu aos víveres e iguarias nativas e, posteriormente, foram sendo acrescidos alimentos de origem africana, uma vez que, para sobreviver no Novo Mundo, os colonizadores tiveram que modificar seus hábitos e costumes alimentares, reinventando, assim, seu cotidiano.

Dessa feita, chegamos à conclusão de que, no cotidiano alimentar colonial por nós investigado desdobra-se num cenário repleto de desafios, já que, tendo em vista a necessidade de sobrevivência em ambientes desconhecidos, os colonos luso-brasileiros precisaram readaptar seus hábitos e práticas alimentares, através de táticas e estratégias de subsistência, que percebemos no decorrer dessa dissertação.

Tiveram que aprender com os povos indígenas, com os quais mantiveram contato na América portuguesa, assim como acabaram por influenciá-los, apropriando-se do conhecimento ancestral desses povos, a respeito do *saber-fazer* uso de plantas, frutas e vegetais, tanto para sanar a fome, quanto para curar doenças.

Diante disso, investigamos, ainda que brevemente, acerca do intercâmbio alimentar – a circulação de frutos, plantas e sementes - entre as várias partes do Império Ultramarino português, a partir do século XVI, mais precisamente a relação comercial e cultural entre a chamada América portuguesa (Brasil colonial), com sua Metrópole (Portugal), tomando como base alguns relatos de viajantes e cronistas, a exemplo de Pero Magalhães Gândavo e Gabriel Soares de Sousa.

Revisitamos também algumas práticas e táticas de subsistência na vida cotidiana dos povos nativos e colonizadores europeus, na América portuguesa, a partir dos primeiros contatos interétnicos entre indígenas e luso-brasileiros, também descritas na literatura de viagens, no século XVI.

Também discutimos a respeito da vida social e cotidiana nos engenhos de Açúcar na América portuguesa (em especial, na região Nordeste do Brasil), sobre a convivência entre luso-brasileiros e africanos escravizados, nos primeiros decênios da colonização, apontando para as mestiçagens étnico-culturais que também se fizeram presentes nos hábitos alimentares.

Nesse sentido, fizemos uma interlocução, uma retomada de algumas discussões que, por seu caráter de simplicidade, apresenta uma problemática que não se esgota, pelo contrário, pode sim vir a servir de base para muitas outras análises, outros olhares sobre a relação entre alimentação e História.

Portanto, ao relevarmos a posição estratégica que a alimentação possui no sistema de vida e de valores de diversas sociedades ao longo da História, na presente dissertação, apontamos para os diversos significados que as plantas, bebidas e alimentos diversos assumiram na América portuguesa, a partir do século XVI. Além de seus múltiplos e variados empregos, como alimento, bebida, remédio ou até como veneno, evidenciando-se, assim, a grande ambivalência que os mesmos possuíam, bem como sua potência analítica, no cotidiano alimentar dos colonizadores luso-brasileiros.

Todas essas considerações corroboram para evidenciar o olhar histórico sobre plantas, bebidas e alimentos, posto que, além de apresentar-se como uma resposta às necessidades físicas e nutricionais, a alimentação também reflete determinadas situações sociais, econômicas, políticas e religiosas, haja vista que: “os alimentos não são apenas bons de comer, são também *bons de pensar e de imaginar*” (ROCHE, 1998, p. 72).

REFERÊNCIAS

ABRANTES, Antônio. **Variedade Híbrida de Mandioca**. 1994. Disponível em: <http://super.abril.com.br/superarquivo/1994/conteudo_114103.shtml>. Acesso em: 25 jan. 2010.

AGRA DO Ó, Alarcon. Thomas Lindley: um viajante fala de doenças e dos seus enfrentamentos, no início do século XIX. **Hist. cienc.** Saúde Manguinhos, Rio de Janeiro, v. 11, n. 1, p. 2. jan./abr. 2004.

ALBERT, Bruce. Pacificando o branco: cosmologia do contato no Norte-Amazônico. In: ALBERT, Bruce; RAMOS, Alcida Rita. (orgs). **Pacificando o branco: Cosmologia do contato no Norte-Amazônico**. São Paulo: UNESP, 2002.

ALBUQUERQUE, Maria Betânia B. A mística das plantas, bebidas e alimentos no Brasil colonial. **Fenix Revista de História e Estudos Culturais**, s/l, n. 2, v. 11, p. 1-10, jul.-dez. 2014.

ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: SOUSA, Laura de Melo; NOVAIS, Fernando A. (Orgs.). **História da Vida Privada no Brasil - Cotidiano e vida privada na América portuguesa**. São Paulo: Cia das Letras, 1997.

_____. A arte de Cozinha e as plantas do Brasil – Séculos XVI-XIX. In: KURY, Lorelai (Org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil – Séculos XVI-XIX**. Rio de Janeiro: Andrea Jakobson Estúdio Editorial, 2013. p. 108-178.

AMARAL, Luis. **História geral da agricultura brasileira: No tríplice aspecto político - social - econômico**. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1958.

ANCHIETA, José de. Carta do irmão José, que escreveu do Brasil aos padres irmãos da Companhia de Jesus em Portugal. In: HUE, Sheila Moura. (Org.) **Primeiras Cartas do Brasil (1551-1555)**. Rio de Janeiro: J. Zahar. 2006.

APOLINÁRIO, Juciene Ricarte. Plantas nativas, indígenas coloniais: Usos e apropriações da flora da América portuguesa. In: KURY, Lorelai (Org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil – Séculos XVI-XIX**. Rio de Janeiro: Andrea Jakobson Estúdio Editorial, 2013. p. 179-232.

ARANHA, Gervácio Batista. A História Renovada: A emergência dos novos paradigmas. **Seculum: Revista de História**, João Pessoa, n° n.4, v.5, p. 41-73, 2000.

BARROS, José D'Assunção. A História Cultural e a contribuição de Roger Chartier. In: _____. **O Campo da História – Especialidades e Abordagens**, Petrópolis: Vozes, 2004.

BARTH, Fredrik. **O Guru, o Iniciador e Outras Variações Antropológicas**. Rio de Janeiro: Contra Capa Livraria, 1998.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. **A Heranças das Américas em Portugal: Trópico das Cores e dos Saberes**. Lisboa: Ed. Clube do Colecionador dos Correios de Portugal, 2007.

- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
- BRAUDEL, Fernand. **Civilização material e capitalismo** - séculos XV-XVIII. Lisboa: Cosmos, 1973.
- BUESCO, Ana Isabel. Aspectos da mesa do rei entre a Idade Média e a Época Moderna. In: SOARES, Carmen; MACEDO, Irene Coutinho de. (Orgs.) **Ensaio sobre Patrimônio Alimentar Luso-Brasileiro**. Coimbra: UC, 2014. pp. 141-163.
- CAMINHA, Pero Vaz de. Carta ao El-Rei Dom Manuel sobre o achamento do Brasil. In: Jaime Cortesão. **A Carta de Pero Vaz de Caminha**. Lisboa: Imprensa Nacional - Casa da Moeda, 1994.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: Uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003. p.160.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. v. 2. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: USP, 1983. 926 p.
- _____. **A Cozinha Africana no Brasil**. Luanda: Publicações do Museu de Angola, 1964. 36 p.
- CASTRO, J. **A Geografia da Fome** (O dilema brasileiro: pão ou aço). Rio de Janeiro: Editora Antares, 1984.
- CATHARINO, José Martins. **Trabalho índio em Terras de Vera ou Santa Cruz e do Brasil**: Tentativa de resgate ergonômico. Rio de Janeiro: Salamandra. 1995.
- CERTEAU, Michel. **A Invenção do Cotidiano I**: artes de fazer. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. - Rio de Janeiro: Vozes, 1994. p. 31.
- CHARTIER, Roger. **A História Cultural** – entre práticas e representações. Lisboa: DIFEL, 1990.
- DA MATTA, Roberto. Simbolismo da comida no Brasil. *Correio da Unesco*, 15(7):21-23, 1987.
- DUARTE, Regina Horta. **História & Natureza**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2013.
- _____. “Com Açúcar, com afeto”: impressões do Brasil em Nordeste de Gilberto Freyre. **Tempo**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 19, p. 125-147, 2004.
- ELIAS, Rodrigo. Feijoada na senzala. **Revista de História da Biblioteca Nacional**. Rio de Janeiro, v. 3, n. 29, fev. 2008.
- FERNANDES, Isabel Maria. **Alimentos e Alimentação em Portugal quinhentista**. Lisboa, 2002, pp. 125-215.
- FISCHLER, C. **L’Honnivore**. Le goût, la cuisine et le corps. Paris: Poches Odile Jacob, 2001.

FLANDRIN, Jean Louis. A Distinção pelo Gosto. In: _____. **História da Vida Privada**: da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Cia. das Letras, 1991.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

_____. **Casa Grande & Senzala**: a formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 21. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1981. 573 p.

_____. **Nordeste**: Aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil. Rio de Janeiro: José Olympio, 1937.

GÂNDAVO, Pero de Magalhães. **Tratado da Terra do Brasil**; História da Província Santa Cruz **a que vulgarmente chamamos Brasil [1575]**, cap. 5. Belo Horizonte-MG: Itatiaia, 1980.

GESTEIRA, Heloisa Meireles. A América Portuguesa e a circulação de plantas – Séculos XVI-XVIII. In: KURY, Lorelai (Org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil – Séculos XVI-XIX**. Rio de Janeiro: Andrea Jakobson Estúdio Editorial, 2013. p. 13-50.

GIARD, Luce. A Arte de nutrir. In: CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano**: morar, cozinhar. v. 2. Petrópolis: Vozes, 1996. p. 285-86.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: A antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.1, n. 33, p. 44-45, jan.-jun. 2004.

GRUZINSKI, Serge. **O Pensamento Mestiço**. Tradução Rosa Freyre D'Aguiar. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

HELLER, Agnes. **O Cotidiano e a História**. Tradução de Carlos Nelson Coutinho e Leandro Konder. São Paulo: Paz e Terra, 1992.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e Fronteiras**. São Paulo: Cia das Letras, 1994.

_____. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do Descobrimento**: A Gastronomia Brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

JÚNIOR, João Aurélio Travassos Pires. **Mestiçagens e Colonização**: visões historiográficas sobre a América portuguesa. João Pessoa: UFPB, 2013.

LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. **História, novas abordagens**. Rio de Janeiro: F. Alves, 1974.

LINHARES, Maria Yedda Leite. A pecuária e a produção de alimentos na Colônia. In: SZMRECSÁNYI, Tomás (org.). **História Econômica do Período Colonial**. São Paulo:

Hucitec/Associação Brasileira de Pesquisadores em História Econômica/Editora da Universidade de São Paulo/Imprensa Oficial, 2002.

LISBOA, João Luís. Livro e Iconografia. **Cultura**, Revista de História e Teoria das Ideias, Lisboa, v. 21, n. 1, p. 7-12, 2005.

LOPES, Lilian Maria de Siqueira. **A Alimentação no Brasil Colônia**. Lins/SP: UNISALESIANO, 2009.

LOPES, Marília dos Santos. **Os Descobrimentos Portugueses e a Europa**. Lisboa: Mâthesis, 1999.

KURY, Lorelai. Plantas sem fronteiras: Jardins, livros e viagens - Séculos XVIII-XIX. In: _____. (Org.). **Usos e Circulação de plantas no Brasil** – Séculos XVI-XIX. Rio de Janeiro: Andrea Jakobson Estúdio Editorial Ltda. 2013. p. 234-270.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p.25-39, jan.-jun. 2004.

_____. Olhares antropológicos sobre a alimentação: Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D (Orgs.). **Coleção Antropologia e Saúde**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

MARQUES, Vera Regina Beltrão. **Natureza em boiões**: medicinas e boticárias no Brasil setecentista. Campinas: Unicamp, 1999.

MELLO, Evaldo Cabral de. **Olinda restaurada**: Guerra e Açúcar no Nordeste. 1630-1654. Rio de Janeiro; TOPBOOKS, 1998.

MESGRAVIS, Laima. **O Brasil dos séculos XVI e XVII**. São Paulo: Contexto, 1989.

MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.

MIRANDA, M. A., Sousa. A mesa do rei como metáfora do poder. In: _____. **A mesa dos Reis de Portugal**. Lisboa: Temas e Debates – Círculo de Leitores, 2011. p. 383-405.

NÓBREGA, Manuel da. Informações das partes do Brasil (aos padres e irmãos da Cia. de Jesus em Coimbra). In: HUE, Sheila Moura. (Org.) **Primeiras Cartas do Brasil (1551-1555)**. Rio de Janeiro: J. Zahar. 2006.

NOVAIS, Fernando. A. **Portugal e Brasil na crise do antigo sistema colonial (1777-1808)**. São Paulo: Hucitec, 2001.

OLIVEIRA, João Carlos. “**A Alimentação**”, Portugal do Renascimento à Crise Dinástica. Lisboa: Presença, 1998.

ORTA, Garcia de. **Colóquios dos simples e drogas da Índia**. Reprodução em fac-símile de edição de 1891 organizada e anotada pelo conde de Ficalho. 2 vols. Lisboa: INCN, 1987.

PALAZZO, Carmen Lícia. Imagens do Brasil nos relatos de viajantes franceses (Séculos XVI a XVIII). **Estudos Ibero-Americanos**, Porto Alegre, v. 25, n. 2, p. 61-90, 1999.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. Alimentação no Brasil colonial: economia, sociedade e cultura. **Revista de Economia Política e História Econômica**, São Paulo, v. 1, n. 14: p. 121-147, 2008.

PESAVENTO, S. J. Clio e a grande virada da História. In: _____. **História & História Cultural**. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.

RAMOS, Fábio Pestana. Alimentação. In: PINSKY, Carla Basanezi (Org.) – **Novos temas nas aulas de História**. São Paulo: Contexto, 2009.

ROCHE, Daniel. **História das coisas banais: nascimento do consumo nas sociedades tradicionais (XVII-XIX)**. 2 ed. Tradução de Telma Costa. Lisboa: Editora Teorema, 1998.

RODRIGUES, André Figueiredo. **Literaturas de viagem: fauna, flora e etnografia brasileira**. São Paulo: Humanitas, 2013.

ROJAS, Carlos Antônio A. Tese sobre o itinerário da historiografia no século 20: Uma visão numa perspectiva de longa duração. In: MALEBRA, Jurandir; ROJAS, Carlos A. A. **Historiografia contemporânea e perspectiva crítica**. São Paulo: EdUSC, 2007.

SAHLINS, Marchal. **Ilhas de Histórias**. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

SANTOS, C. R. A. dos. **História da Alimentação no Paraná**. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

_____. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: SENAC, 2005.

SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. 4ª ed. São Paulo: Cia Ed. Nacional, 1971.

STOLS, Eddy. A mestiçagem dos alimentos. A História na mesa. **Revista Nossa História**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 29, p. 14-19, mar. 2006.

TODOROV, Tzvetan. **A Conquista da América: a questão do Outro**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

VASCONCELOS, Simão de. **Crônica da Companhia de Jesus do Estado do Brasil**. São Paulo: FAPESP, 1986.

VIANA, Oliveira. **Populações meridionais do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1997.

UTERNOHLEN, Virginia. L'horaire des repas et les exigences biologiques. In: AYMARD, Maurice; GRIGNON, Claude; SABBAN, Françoise. **Les Temps de manger:**

alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux. Paris: Ed. De la Maison des sciences de l'homme: Institut national de la recherche agronomique, 1993.