

Alimentação, estereótipos e preconceitos culturais na América portuguesa ao longo do século XVI ¹

Rubens Leonardo Panegassi

Universidade Federal de Viçosa (UFV), Viçosa, MG, Brasil
Orcid ID: <https://orcid.org/0000-0002-1908-1547>
E-mail: rubenspanegassi@gmail.com

Resumo: Este artigo é sobre história da alimentação. O objetivo do artigo é analisar a produção agrícola de alimentos em perspectiva cultural, ao longo do primeiro século da colonização da América Portuguesa. A partir da análise e da contraposição de diferentes registros de caráter etnográfico, tais como cartas e crônicas escritas ao longo do século XVI, o artigo apresenta a relação existente entre o domínio de técnicas agrícolas e a formulação de estereótipos culturais. Com base nesta análise, concluímos que estes estereótipos estão na base dos preconceitos culturais que acompanharam a relação entre colonizadores e nativos ao longo do processo de colonização da América.

Palavras-chave: Agricultura; Alimentação; Trigo; Pão da terra; Preconceito.

Food, stereotypes and cultural prejudices in Portuguese America throughout the 16th century

Abstract: This article is about the history of food. The objective of this article is to analyze the agricultural production of food in cultural perspective, during the first century of the colonization of Portuguese America. From the analysis and contrast within different ethnographic records, such as letters and chronicles written in the 16th century, the article presents the relationship between the domain of agricultural techniques and the formulation of cultural stereotypes. Based on this analysis, we conclude that these stereotypes are the basis of the cultural prejudices that accompanied the relationship between settlers and natives throughout the process of colonization in America.

Keywords: Agriculture; Food; Wheat; Bread of the earth; Prejudice.

Texto recebido em: 04/04/2019

Texto aprovado em: 31/05/2019

Integridade moral e subsistência

Foi no governo de Dom João III que se decidiu adotar um modelo de colonização que estimulasse a ocupação efetiva da Terra de Santa Cruz, em detrimento das feitorias comerciais até então levadas a cabo por Dom Manuel I. Sem dúvida, o objetivo das capitanias hereditárias na América portuguesa foi

imprimir uma nova orientação ao povoamento, principalmente a partir da ingerência política e econômica no local, como atesta a carta que João de Mello Câmara destinou a Dom João III, já no contexto da “implementação gradual de uma nova territorialidade imperial” (OLIVEIRA; COSTA et al., 2014, p. 204), responsável pelo lugar que ocuparia o Brasil no interior da “monarquia pluricontinental portuguesa” (OLIVEIRA; COSTA et al., 2014, p. 203).

Na missiva, além de comprometer-se com as despesas de um ambicionado assentamento, o vassalo afirma que:

os homens que comigo hão de ir são de muita substância, pessoas muito abastadas, que podem consigo levar muitas éguas, cavalos, gados e todas as outras coisas necessárias para frutificar da terra, e são tais que para a conquistarem e subjugarem, em nenhuma parte saberia buscar outros que mais para isso fossem, e não são homens que estimam tão pouco o serviço de vossa alteza e suas honras, que se contentem com terem quatro índias por mancebas e comerem dos mantimentos da terra, como faziam os que dela agora vieram, que esses são os que lá querem tornar por moradores e outros tais e para isso a vossa alteza de respeitar a qualidade de uns e outros para escolher o de que for mais servido quanto mais que eu não quero senão razão e seu serviço e creia vossa alteza que se me tiver nessa terra, que são homens que lhe posso fazer muito serviço, assim no frutificar dela como em a conquistar, porque me vem já de meus avós fazê-lo assim, porque a ilha da Madeira meu bisavô a povoou e meu avô a de São Miguel e meu tio a de São Tomé (VITERBO, 1922, p. 216).

Em suma, o fidalgo é eloquente quanto aos seus propósitos na Terra de Santa Cruz: conquistá-la, povoá-la e fazê-la frutificar. Além disso, é categórico no que tange a uma das qualidades de seus homens: não são homens que se contentam em comer dos mantimentos da terra. Por mais residual que possa parecer em relação ao conjunto de tópicos abordados pela correspondência, essa temática, da maneira como foi redigida, incorpora o núcleo daquilo que supervaloriza seus homens em relação aos outros. Juntamente com o tema precedente, a promiscuidade, João de Mello Câmara argumenta ao Rei que os homens que o acompanharão à América portuguesa, caso consiga uma concessão de terras na costa, não se misturarão às índias, nem se alimentarão de qualquer comida, pois estimam o serviço do Rei. Enfim, seus homens são bons porque são fiéis súditos. Sem dúvida, as significações sociais associadas à alimentação possuem uma conotação ética e moral, de modo que o fidalgo sugere que a integridade do modo de vida é a principal qualidade de seu grupo. Como veremos

neste artigo, a pretensa integridade moral reclamada por Mello Câmara está associada a um preconceito cultural. Um preconceito relativo não apenas aos hábitos alimentares em si, mas também relativo a outros componentes do sistema alimentar, notavelmente a respeito da maior ou menor capacidade que um determinado grupo social tem de transformar o mundo natural em função de suas necessidades de subsistência.

Na perspectiva deste artigo, os registros produzidos por João de Mello Câmara, bem como por outros sujeitos históricos que registraram a experiência ibérica no decorrer do primeiro século de sua ocupação do continente americano, respondem a uma necessidade que se encontrava no cerne da expansão ultramarina, a saber, a classificação da diversidade de povos e culturas com as quais interagiam. Resultante de contatos diretos, ou não, esta necessidade foi instrumentalizada por um sistema classificatório, calcado em códigos, que respondiam às demandas de uma sociedade que se concebia enquanto uma ordenação cosmológica naturalmente estabilizada. Estes códigos não apenas orientavam a percepção e os registros no campo das letras, mas, por seu caráter normativo, configuravam um elemento constitutivo da realidade resultante das diversas modalidades de interação.

O lugar simbólico do alimento

Como apontamos acima, a alimentação ocupa uma posição estratégica no interior das sociedades, uma vez que se encontra profundamente vinculada às mais diversas esferas de atividades humanas. Não há dúvidas de que, historicamente, a alimentação cotidiana se constituiu como um dos principais objetivos dos grupos sociais. E no caso das sociedades pré-industriais, a conexão entre os alimentos e o mundo natural foi muito mais intensa do que a atual. Além disso, sua produção inseria-se no âmbito das tarefas domésticas, tal como já observou Leila Mezan Algranti para o caso da América portuguesa, ao atentar para o fato de que “é efetivamente no domicílio que encontraremos os colonos interagindo com o meio natural, inovando nas formas de subsistência” (ALGRANTI, 1997. p. 88).

Essa íntima relação entre a história das sociedades e a utilização do mundo natural compôs um significativo conhecimento botânico e zoológico que se traduziu em um repertório de gêneros passíveis de serem domesticados, transformados e

consumidos. Este processo, que constituiu o acervo de conhecimentos sobre o mundo natural, está intimamente atrelado a uma base biológica, que é a necessidade de superar a fome em seu aspecto nutricional mais “objetivo”. Contudo, ainda que “objetivo” por um lado, é preciso notar que o problema da fome não pode ser compreendido exclusivamente em termos nutricionais, de modo que é preciso reconhecer que, imbricada a este fenômeno, existe uma atuante dimensão política, mas que também pode ser social e cultural.

Ou seja, ainda que em seu aspecto nutricional mais “objetivo”, a fome possa ser compreendida como carência de alimentos de base², este fenômeno não decorre unicamente de uma necessidade fisiológica e deve ser compreendida, também, no âmbito de relações contextuais. Ou seja, há casos em que se verifica o fenômeno da fome em função do relacionamento existente entre uma sociedade específica e determinados alimentos, cuja falta compromete certas expectativas de seus membros, por estarem presos a tabus alimentares. Há também casos em que é possível conceber a fome como valor positivo para determinadas categorias sociais, tal como os ascetas em geral, ou ao longo de períodos determinados, como a prática do jejum, comum a diferentes religiões.

Fernand Braudel sugere que há duas revoluções técnicas que definiram o destino alimentar das sociedades humanas ao longo da História. A primeira ocorreu ao fim da era Paleolítica com o aparecimento da caça organizada, ao passo que a segunda, ocorrida por volta do “sétimo ou oitavo milênio antes da era cristã, é a da agricultura neolítica: o advento dos cereais cultivados”. Ainda para o historiador francês, o advento dos cereais cultivados no período neolítico impôs os alimentos vegetais como gêneros de base à humanidade, de modo que a cultura especializada incidu sobre uma ou outra planta, em detrimento das demais. Como apontamos acima, este processo de domesticação da natureza foi responsável pela configuração dos diferentes repertórios alimentares que caracterizam a multiplicidade dos grupos sociais humanos. Por sua vez, estas opções alimentares se constituíram, historicamente, como plantas “que organizaram a vida material e por vezes a vida psíquica dos homens com grande profundidade”. São as “plantas de civilização”, como sugere Braudel, entre as quais situa o trigo, o arroz e o milho³ (BRAUDEL, s./d., p. 83-84).

Notória, portanto, a intrínseca relação entre as dimensões do biológico e do sócio cultural na base material das sociedades humanas. Em síntese, estes eventos representam o início da produção sistemática de alimentos e da consequente

intervenção humana no desenvolvimento das espécies consumíveis, aprimoradas de acordo com objetivos específicos e orientados por rendimentos crescentes. No caso da Europa, embora o regime alimentar da maioria da população estivesse baseado em alimentos vegetais, desde a Idade Média seu sistema alimentar possui um caráter “agro-silvo-pastoril”, um regime alimentar que Massimo Montanari julga ser mais equilibrado “que em outras épocas, passadas ou futuras” (MONTANARI, 1998, p. 283), mas que, todavia, tanto a escassez dos produtos das florestas quanto às crises na agricultura eram irremediavelmente impactantes.

De acordo com Giovanni Haussmann, as sociedades agrícolas revestem as atividades relacionadas ao cultivo de alimentos de um aspecto sagrado, daí a existência de alimentos que inspiram profunda veneração (HAUSSMANN, 1989, p. 103-104). Por sua vez, Massimo Montanari assinala que foi a partir do século XI que o pão assumiu, paulatinamente, um papel decisivo na alimentação da população europeia. Em síntese, o autor sustenta que foi por essa época que “o produto dos campos torna-se, por antonomásia, a ‘colheita do pão’” (MONTANARI, 2003, p. 66). Com isso, a palavra “pão” passou a ocultar muitos outros alimentos obtidos a partir do trabalho no campo e, desse modo, a falta de “pão” denotaria fome e carestia. É ainda sob esta perspectiva que Noëlle Châtelet sugere que “o pão significa a vida; significa o alimento em general; é o lugar simbólico de todo alimento” (CHÂTELET, 1985, p. 21), de modo que o trigo para sua confecção haveria de acompanhar os cristãos em suas conquistas ao longo da Época Moderna.⁴

Assim, pautado em uma linguagem associada ao pão, o cristianismo inspiraria abundância para uma população que, na sua maior parte, vivia atrelada ao trabalho da terra. Desse modo, a vida de um cristão passou a ser compreendida, acima de tudo, como uma vida abençoada, cuja maior benção era a distância da escassez. Daí o pecado figurar constantemente como a fonte da miséria humana. Afinal, como sugeriria oportunamente o abade Raynal: “a miséria é a mãe dos delitos” (RAYNAL. Apud. CAMPORESI, 1990, p. 56).

No caso da presença lusa na América, Sérgio Buarque de Holanda notou que, mesmo em situações onde os gêneros nativos parecessem estranhos ao tradicional modelo alimentar europeu, “onde lhes faltasse o pão de trigo, aprendiam a comer o da terra” (HOLANDA, 1995, p. 47). Asserção semelhante pode ser encontrada na pena de outros estudiosos que se debruçaram sobre o tema da alimentação no decorrer dos primeiros anos da Colônia. A ideia de que a farinha de mandioca foi

incorporada como o principal gênero da terra, em substituição direta ao trigo, é bastante difundida. Gilberto Freyre afirma que “a farinha de mandioca adotaram-na os colonos em lugar do pão de trigo” (FREYRE, 1978, p. 121). Por sua vez, ao discorrer sobre a mandioca, Luis da Câmara Cascudo sustenta que o tubérculo é o “pão da terra em sua legitimidade funcional” (CASCUDO, 1983, p. 103).

De acordo com Evaldo Cabral de Mello, os portugueses mostraram-se refratários ao consumo dos alimentos da terra no primeiro século da colonização da América (MELLO, 2002). Contudo, uma vez que no âmbito do cristianismo o pão incorporou o atributo de alimento por excelência, o pão da terra se impôs como uma necessidade. Principalmente à medida que a tentativa do europeu reconstituir no continente americano seus antigos meios de vida era precedida pela transposição do mundo natural americano para seu quadro de referências culturais (PANEGASSI, 2013b). Entretanto, vale notar que a denominação de pão da terra para um gênero nativo não se limita a um dado histórico objetivo, mas, antes, deve ser concebido como um produto historicamente localizado. Impõe-se, portanto, a necessidade de observar esse fenômeno como resultante de um contexto social e histórico, cujas consequências foram vivenciadas no âmbito de uma peculiar situação de contato entre diferentes grupos sociais.

Dentre os primeiros observadores que descreveram a América, a demanda pelo “pão” foi constante. Ao referir-se aos gêneros alimentares consumidos entre as populações autóctones em sua Relação, o Piloto Anônimo faz menção a uma raiz, “que é o pão deles” (AMADO; FIGUEIREDO [ANÔNIMO], 2001, p. 135). Já Pero de Magalhães de Gândavo, em sua História da província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil, relata que Rio de Janeiro e São Vicente eram locais favoráveis ao cultivo do trigo, muito embora sua cultura não tenha se desenvolvido em função da existência de outras opções de mantimentos, cujo custo de produção era menor (GÂNDAVO, 2004, p. 71). Por sua vez, nos Tratados da terra e gente do Brasil, Fernão Cardim reitera Gândavo, ainda que em outros termos:

No Rio de Janeiro e Campo de Piratininga se dá bem trigo, não o usam por não terem atafonas nem moinhos, e também tem trabalho em o colher, porque pelas muitas águas, e viço da terra não vem todo junto, e multiplica tanto que hum grão deita setenta, e oitenta espigas, e umas maduras vão nascendo outras e multiplica quase infinito. De menos de uma quarta de cevada que hum homem semeou no Campo de Piratininga, colheu sessenta e tantos alqueires, e se os homens se dessem a esta granjearia, seria terra muito rica e farta (CARDIM, 1980, p. 59).

Seja qual tenha sido o obstáculo para o desenvolvimento do cultivo do cereal nessas regiões, os estrangeiros que se encontravam na Terra de Santa Cruz não deixaram de observar, de algum modo, seja sua presença, seja sua falta. O padre jesuíta Manuel da Nóbrega, ao comentar a respeito dos mantimentos da terra, mencionou a confecção de uma farinha que prescindia a de trigo (LEITE [NÓBREGA], 1954a, p. 148). Por sua vez, Luis da Grã, também jesuíta, anunciava em carta remetida ao padre Inácio de Loyola que “pão de trigo não o têm se não de Portugal” (LEITE [GRÃ], 1954b, p.130).

A esse respeito, importa notar que a morosidade dos meios de transporte, bem como a ineficiência das técnicas de acondicionamento e conservação de alimentos comprometia a qualidade dos gêneros importados. É sob este prisma que devemos compreender a assertiva de Gabriel Soares de Sousa, por exemplo, que no Tratado descritivo do Brasil em 1587, nos assegura que o mantimento elaborado a partir da mandioca, “é o melhor que se sabe, tirado o do bom trigo, porque pão de trigo-do-mar, de milho, de centeio, de cevada, não presta” (SOUSA, 1987, p. 179). A designação “pão de trigo-do-mar” remete ao pão feito a partir do trigo importado, que atravessava o Atlântico para ser consumido na América. Evidentemente, esse trigo não resistia à jornada em função das técnicas de preservação existentes à época. É emblemático, portanto, que os governadores Tomé de Sousa, D. Duarte e Mem de Sá não comessem pão de trigo no Brasil, tal como relatou o mesmo tratadista (SOUSA, 1987). Oportunamente, Evaldo Cabral de Mello observou esse fenômeno. Segundo o historiador,

A mudança que se processará nos hábitos dietéticos do português colonizador do Brasil ou do português colonizador de outras áreas tropicais (como o Cabo Verde, cuja colonização será mesmo freada pela escassez crônica de trigo), é menos o resultado de uma capacidade especial de amoldação do que da impossibilidade de obter um suprimento regular e abundante de trigo e outros víveres de origem europeia (MELLO, 1975, p. 191-192).

Além da notada impossibilidade de obter um suprimento regular e abundante, é possível acrescentar, também, a deterioração que sofriam os gêneros no processo de importação, tal como se pode inferir dos registros do já mencionado Gabriel Soares de Sousa. De todo modo, o que se percebe é a existência de uma atuante dimensão técnica na opção pelo gênero da terra.

Caracterização defectiva

Mas além dos limites técnicos de transporte, acondicionamento e conservação, há também um atuante aspecto biológico que sem dúvida contribuiu para a gradual assimilação na utilização da mandioca na confecção de farinha na América portuguesa ao longo do século XVI: por ser uma planta nativa da América do Sul, o tubérculo alcança bom desenvolvimento, mesmo diante da umidade e do calor característicos do clima local. Além disso, sua produtividade é bastante rentável em solos de fertilidade limitada. Por fim, há também certa versatilidade desse gênero em relação a adversidades climáticas, uma vez que resiste tanto às secas, quanto às tempestades. Daí sua importância transatlântica, como fez notar Jaime Rodrigues em estudo recente (RODRIGUES, 2017).

Assim, tanto os limites técnicos contextuais, quanto o próprio meio colocavam como necessária a opção por algum gênero nativo, como foi o caso da mandioca. Por sua vez, o capítulo escrito por Pero de Magalhães Gândavo sobre plantas, mantimentos e frutas, não apenas estabelece uma equidade entre o pão e a raiz de mandioca, como também dá a conhecer o processo por meio do qual se elaborava a farinha de pau⁵. Isso porque, não obstante a denominação pão da terra se referisse ao tubérculo, era a farinha de pau o gênero utilizado como substituto do trigo. Por isso, o pão da terra designava tanto a raiz, quanto o produto que dela se elaborava.

Primeiramente tratarei da planta e raiz de que os moradores fazem seus mantimentos que lá comem em lugar de pão. A raiz se chama mandioca, e a planta de que se gera é mais ou menos da altura de um homem (...) quando a querem plantar em alguma roça, cortam-na e fazem-na em pedaços, os quais metem debaixo da terra como estacas, e daí tornam a brotar outras plantas de novo (...). Essas raízes (...) depois de criadas (...) logo que as arrancam, põe-nas a curtir em água três ou quatro dias, e depois de curtidas, pisam-nas muito bem. Feito isto, metem aquela massa em algumas mangas compridas e estreitas que fazem de umas vergas delgadas, tecidas à maneira de cesto, e ali a espremem daquele sumo, de maneira que não fique dele nenhuma coisa por esgotar; por que é tão peçonhento e em tanto extremo venenoso (...). E depois de a terem curada dessa maneira, põem um alguidar sobre o fogo, em que a lançam, a qual uma índia fica mexendo até que o fogo acabe por secar sua umidade e fique enxuta e disposta para se poder comer (...). Este é o mantimento a que chamam farinha de pau, com que os moradores e o gentio desta província se mantêm (GÂNDAVO, 2004, p. 75-78).

Efetivamente, o plantio da mandioca despertou a atenção dos cronistas. Após sua estadia entre os índios tupinambás, Hans Staden também descreveu o plantio em seu livro, de 1557:

Quando querem plantar, derrubam as árvores nos lugares que escolheram para o plantio e deixam-nas secar durante cerca de três meses. Então põem fogo nelas e as queimam. Depois enterram as mudas das plantas de raízes, que usam como pão, entre as cepas das árvores. Essa planta chama-se mandioca. É um arbusto que cresce até uma braça de altura e cria três raízes. Quando querem preparar as raízes, arrancam os arbustos, retiram as raízes e os galhos e enterram novamente pedaços do tronco. Estes, então, geram raízes e crescem em seis meses o necessário para que se possa consumi-los (STADEN, 1999, p. 96).

Assim como o cultivo do tubérculo despertou a atenção dos cronistas, seu preparo também não passou despercebido. O cuidado com a mandioca crua era necessário, uma vez que sua ingestão podia ser fatal. A respeito desse fenômeno, foi o jesuíta José de Anchieta que deixou seu testemunho:

Quanto a ervas e árvores, não quis deixar de referir que estas raízes, que usamos na alimentação e se chamam mandioca, são venenosas e nocivas por natureza, a não ser que pela indústria humana se preparem para comer. Se se comem cruas, assadas ou cozidas, matam os homens, mas podem-nas comer impunemente os porcos e os bois, excepto o suco que delas sai; que se o comerem logo incham e morrem (LEITE [ANCHIETA], 1954c, p. XV).

Portanto, os procedimentos envolvidos desde o cultivo do tubérculo, até o beneficiamento das raízes de mandioca surgem, sem dúvida, como um processo inteligente na perspectiva dos cronistas adventícios. Ou seja, o pão da terra não era, unicamente, um produto da natureza americana, ele envolvia, também, um domínio dessa natureza: a transformação de uma planta venenosa em mantimento. De acordo com o historiador Felipe Fernández-Armesto, à época os europeus elaboraram teorias que pudessem explicar o domínio de técnicas tão sofisticadas por parte dos americanos (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2003, p. 27). Inspiradas em mitos, heróis e outras divindades benfazejas, essas teorias denotam não apenas a busca da origem dessa inteligência técnica, mas também a surpresa dos cronistas.

A inspiração em heróis e mitos para explicar atributos técnicos foi, sem dúvida, utilizada. Esta é uma chave de leitura possível para se compreender, por exemplo, a assertiva do frade franciscano espanhol Bernardino de Sahagún, que em sua *Historia general de las cosas de Nueva España*, escrita entre 1540 e 1585,

anuncia que “a deusa que se chamava Chicomecoatl. É outra deusa Ceres (...) era a deusa dos mantimentos, assim do que se come como do que se bebe; devia esta mulher ser a primeira que começou a fazer pão e outros manjares e guisados” (SAHAGÚN, 1989, p. 33)⁶. No caso da América portuguesa alguns registros também apontaram para a presença de um herói que teria ensinado aos habitantes nativos o cultivo do pão da terra. E foi na pena de Manuel da Nóbrega que o generoso personagem ganhou espaço:

Também me contou pessoa fidedigna que as raízes de cá se faz o pão, que S. Tomé as deu, porque cá não tinham pão nenhum. E isto se sabe da fama que anda daqui perto umas pisadas figuradas em uma rocha, que todos dizem serem suas. Quando tivermos mais tempo, havemos de ir vê-las (LEITE [NÓBREGA], 1954a, p. 117).

A presença do mito de São Tomé vem, portanto, suprir uma pretensa deficiência técnica das populações nativas. A dependência de um herói cultural define, em última instância, uma caracterização deficitária da população nativa por parte dos cronistas. Uma tipificação que ecoa e naturaliza, por exemplo, a observação feita Pero Vaz de Caminha, de que os naturais da Ilha da Vera Cruz “não lavram nem criam” (AMADO; FIGUEIREDO [CAMINHA], 2001, p. 109).

A descrição de Caminha recorre a uma caracterização defectiva dos autóctones: imputa-lhes uma imperfeição a partir da constatação da ausência de técnicas estruturais da civilização europeia. Historicamente, tanto a agricultura, quanto a domesticação dos animais possuem um caráter fundador no âmbito da cultura dos europeus. Segundo Catherine Perlès, a agricultura e a criação de animais remontam ao período neolítico e representam uma mudança econômica sem precedentes na História, à medida que se constituíram como técnicas eficientes no combate aos infortúnios climáticos (PERLÈS, 1998).

Daí a agricultura e a criação de animais surgirem como valor, tanto para o escrivão, quanto, posteriormente, para os cronistas, frente à necessidade de objetivar, em sua peculiaridade, os aspectos culturais dos nativos americanos. A ausência destas atividades, por si, constitui um indício do lugar ocupado pelos autóctones da Ilha da Vera Cruz no imaginário europeu. Efetivamente, os modelos produtivos desempenharam um papel considerável na construção de diferenças ou equidades culturais ao longo da história.

O pináculo da criação divina

Massimo Montanari sugere que a Antiguidade foi marcada por um preconceito cultural atrelado a dois diferentes modelos de produção. O primeiro deles está ligado ao desinteresse pela natureza inculta, comum tanto à cultura grega, quanto à romana. Ambas as culturas compreendiam o espaço não cultivado de modo eminentemente negativo. Na terminologia latina, o *saltus*, que correspondia à natureza virgem, era entendido como uma espécie de antítese do mundo humano e civilizado, a *civiltà*. Assim, a agricultura e a arboricultura, que compunham a base do eixo econômico e cultural entre gregos e romanos, pertenciam a uma categoria de atividades que separavam o homem da natureza. A estas práticas pode-se acrescentar a horticultura, o pastoreio de ovinos e a pesca nas regiões costeiras.

O segundo modelo de produção é o “bárbaro”, cuja característica se define por aquilo a que o modelo grego e romano se opunha. Enquanto para estes a “floresta era sinônimo de marginalidade” (MONTANARI, 2003, p. 18), para os celtas e germanos que habitavam as florestas da Europa central e do norte, ela era base de um sistema de vida que integrava o homem à natureza inculta. Daí um modo de produção onde atividades como a caça, a pesca, a colheita de frutos silvestres e a “criação selvagem” de animais diversos, surgiam como práticas circunscritas a um peculiar sistema econômico e cultural (MONTANARI, 2003).

Por sua vez, o termo “bárbaro” foi utilizado para descrever os habitantes nativos da Província do Brasil. Em sua Crônica do felicíssimo Rei D. Manuel, de 1566 o humanista Damião de Góis assim os descreve; “a gente dessa província é baça, de cabelo preto, comprido e corredio, sem barba, de meia estatura. São tão bárbaros que [em] nenhuma coisa crê” (AMADO; FIGUEIREDO [GÓIS], 2001, p. 474). Historicamente, o emprego dessa terminologia remetia à descrição dos membros de uma sociedade à qual não pertencia o observador que elaborava o registro (PAGDEN, 1988). A concepção da noção de “bárbaro” é basicamente excludente, uma vez que insere a diversidade cultural em uma categoria hierarquicamente inferior.

Foi a partir do século IV d. C. que esta noção ganhou uma conotação mais precisa no âmbito do cristianismo, uma vez que a mitologia cristã, fundamentada no pressuposto da existência de um único progenitor para toda humanidade, colocaria o termo a partir de outras premissas, sendo aplicado, doravante, para

denominar àqueles que fossem inferiores em termos mentais e culturais. Portanto, para o cristão, o “bárbaro” seria um tipo cultural específico que poderia ser caracterizado a partir de uma série de antíteses em relação à comunidade cristã. Pero de Magalhães de Gândavo é eloqüente nesse sentido, ao descrever o gentio da Província de Santa Cruz e seus costumes:

Não há entre eles nenhuma boa arte a que se deem, nem se ocupam noutra exercício senão em granjear com seus pais o que hão de comer, debaixo de cujo amparo estão agasalhados até que cada um por si seja capaz de buscar sua vida sem mais esperarem heranças deles, nem legítimas de que enriqueçam, somente lhes pagam com aquela criação em que a natureza foi universal a todos os outros animais que não participam da razão. Mas a vida que buscam, e a granjearia de que todos vivem, é a custa de pouco trabalho, e muito mais descansada que a nossa (GÂNDAVO, 2004, p. 142).

A “boa arte” da qual Gândavo nota a falta é a prática da agricultura, naquilo que ela sugere enquanto atividade permanente, de cultivo estável. Em contraposição, o cronista propõe que o exercício comum entre o gentio é o granjeio para satisfação imediata do abastecimento cotidiano, “a custa de pouco trabalho, e muito mais descansada que a nossa”: insinua-se, portanto, a predominância de um modelo de cultivo caracterizado pela esporadicidade, de importância apenas suplementar. O alcance dessa descoberta traz evidentes implicações: no âmbito desta sociedade, reproduz-se unicamente aquilo em que a natureza foi igualmente generosa para com todos animais, mesmo àqueles que “não participam da razão”. Ou seja, ao passo que não se verificava uma ação permanente e transformadora do mundo natural, as aquisições técnicas e culturais desta organização social tornavam-se pífias aos olhos do observador.

A ideia cristã a respeito do papel desempenhado pela humanidade na natureza, que vigorava no decorrer do século XVI, era tributária de uma específica leitura da Bíblia, particularmente do Antigo Testamento: o mundo existia para o benefício exclusivo da humanidade. Esta ideia, marcante no cristianismo, fundamentava-se na crença da superioridade do homem em relação aos outros animais, bem como à própria natureza em seu conjunto. Tal noção afirmara-se no âmbito da ascensão do cristianismo primitivo e de sua necessidade de compreender a história da origem da humanidade como produto direto da intervenção divina. Com isso, fenômenos como a origem da linguagem, a domesticação dos animais e a invenção da agricultura, embora não estivessem claramente registrados no livro de

Gênesis, deveriam ser simultâneos à criação da humanidade, uma vez que este fora concebido à imagem e semelhança de Deus (GOODRUM, 2002).

A afirmação da ideia da origem divina da humanidade, evidentemente religiosa, se contrapôs a uma concepção laica herdada da Antiguidade. A filosofia natural greco-romana propunha um esquema interpretativo a respeito das origens da humanidade, no qual os primeiros homens eram frequentemente descritos com poucas diferenças dos outros animais. Em geral caracterizados como brutos e selvagens que não tinham vida social, acreditava-se que esses homens possuíam um regime alimentar à base de frutas silvestres e “bolotas”. Essa categoria de homem, ainda muito rudimentar, não conhecia o uso da fala, nem o conhecimento técnico necessário para a elaboração de artefatos diversos. Desconhecia também outras artes, como a agricultura. Nesta cosmogonia laica, as origens do mundo e do homem eram concebidas como o resultado de um processo guiado pela lei da natureza, onde gradualmente, por meio da necessidade de encontrar resoluções para a vida cotidiana e de compartilhar experiências, este homem passou a viver em sociedade, para então adquirir bens culturais.

Foi, portanto, em oposição a essa concepção “naturalista”, que pensava o homem, em suas origens, no mesmo horizonte das feras e dos animais, que o cristianismo primitivo concebeu e identificou inúmeras características que pontuavam as diferenças existentes entre a humanidade e as feras. Tais diferenças, em última instância, assinalavam sempre a vantagem e a superioridade dos primeiros: a humanidade, criada à imagem e semelhança de Deus, era o pináculo da criação, uma vez que fora dotado de fala e, portanto, de razão; o homem caminhava ereto, o que lhe permitia reverenciar e contemplar o céu e a majestade divina; o homem possuía mãos hábeis para a realização de diferentes tarefas; o homem era o único que fazia uso do fogo. Foi por meio dessas evidências que se procurou garantir ao homem uma filiação divina, onde jamais teria existido em estado selvagem (GOODRUM, 2002).

Considerações finais

O contexto da expansão ultramarina e da colonização da América abriu espaço para a interação entre os povos ibéricos com as populações autóctones do continente americano. O interesse deste artigo foi demonstrar que a presença ou a

ausência da agricultura foi um elemento de suma importância na formulação e difusão de preconceitos e estereótipos culturais. Com efeito, a construção das diferenças entre as culturas assenta-se tanto nos hábitos alimentares, quanto na capacidade de transformação da natureza. Neste artigo, a capacidade de transformar a natureza reitera o lugar privilegiado da humanidade na hierarquia da criação. Enquanto atividade permanente, de cultivo estável, a agricultura se opôs a uma modalidade de granjeio esporádico e de caráter suplementar. Com isso, é notável o papel desempenhado pelos modelos produtivos na constituição de diferenças culturais ao longo da história. No caso das sociedades autóctones da América portuguesa, sua caracterização defectiva imputou-lhes uma imperfeição técnica que abriu espaço para a ação colonizadora, calcada na ingerência econômica e no preconceito cultural.

NOTAS

1. Este artigo apresenta informações de pesquisa financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP) – processo 05/52069-8.
2. Segundo Renée Valeri, a “alimentação é um sistema estratificado, e a fome só é sentida como tal quando faltam os alimentos do estrato considerado fundamental. Em todas as sociedades a alimentação divide-se em três categorias fundamentais: a) os alimentos de base ou alimentos principais, quase sempre cereais ou feculentos; b) os alimentos de acompanhamento, cuja função é de variar e completar o alimento de base; c) os condimentos (sal, aromas e especiarias), que se juntam em pequenas quantidades à primeira e à segunda categoria, mas que não podem ser consumidos separadamente”. (VALERI, Renée. Fome. In: ENCICLOPÉDIA Einaudi. *Homo – domesticação – cultura material*. Lisboa: Imprensa Nacional; Casa da Moeda, 1987. v. 16, p. 173). Nesse sentido, ao passo que o trigo pode ser considerado um alimento de base no âmbito da Europa cristã, sua falta na América portuguesa colocou os colonizadores diante de uma situação de escassez e fome, mesmo diante de outras opções alimentares.
3. Por sua vez, Felipe Fernández-Armesto sugere que a “coleta, a caça e o pastoreio (...), foram, na verdade, técnicas complementares para obter comida que se desenvolveram simultaneamente”. (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p. 101)
4. Este artigo aprofunda algumas questões desenvolvidas previamente e já publicadas em PANEGASSI, 2013a.
5. “Farinha de pau” era a designação da farinha obtida a partir da mandioca.
6. A tradução para o português foi feita por mim: “la diosa que se llamaba Chicomecoatl. Es otra diosa Ceres (...) Chicomecoatl era la diosa de los mantenimientos, así de lo que se come como de lo que se bebe; debió esta mujer ser la primera que comenzó a hacer pan y otros manjares y guisados”.

REFERÊNCIAS

Fontes impressas

AMADO, Janaína; FIGUEIREDO, Luiz Carlos (Org.). *Brasil 1500: quarenta documentos*. Brasília: Editora Universidade de Brasília; São Paulo: Imprensa Oficial, 2001.

CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1980.

GÂNDAVO, Pero de Magalhães. *A primeira história do Brasil: história da província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil*. Rio de Janeiro: J. Zahar Ed., 2004.

LEITE, Serafim (Org.). *Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil*. São Paulo: Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo, 1954a. tomo 1.

_____. *Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil*. São Paulo: Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo, 1954b. tomo 2.

_____. *Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil*. São Paulo: Comissão do IV Centenário da Cidade de São Paulo, 1954c. tomo 3.

SAHAGÚN, Bernardino de. *Historia general de las cosas de Nueva España*. México: Porrúa, 1989.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. São Paulo: Nacional, 1987.

STADEN, Hans. *Hans Staden: primeiros registros escritos e ilustrados sobre o Brasil e seus habitantes*. Trad. Angel Bojadsen. São Paulo: Terceiro Nome, 1999.

VITERBO, Sousa (Comp.). *Trabalhos náuticos dos portugueses, séculos XV e XVI*. São Paulo: S.N., 1922.

Bibliografia

AGNOLIN, Adone. *O apetite da antropologia, o sabor antropofágico do saber antropológico: alteridade e identidade no caso Tupinambá*. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2005.

ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Mello e (Org.). *História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

ASSUNÇÃO, Paulo de. *A terra dos Brasis: a natureza da América portuguesa vista pelos primeiros jesuítas (1549-1596)*. São Paulo: Annablume: 2000.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII: as estruturas do cotidiano*. Trad. Telma Costa. Lisboa: Teorema, 1992.

CAMPORESI, Piero. *O pão selvagem*. Trad. M. F. Gonçalves de Azevedo. Lisboa: Estampa, 1990.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1983.

CHÂTELET, Noëlle. *La aventura de comer*. Trad. Isabel Izquierdo. Madrid: Júcar, 1985.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *The Americas: a hemispheric history*. New York: Modern Library Edition, 2003.

_____. *Comida: uma história*. Trad. Vera Jocelyn. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. Rio de Janeiro: J. Olympio, 1978.

GOODRUM, Matthew R. Biblical anthropology and the Idea of human prehistory in late antiquity. *History and Anthropology*, v. 13, n. 2, p. 69-78, 2002.

HAUSSMANN, Giovanni. Cultivo. In: ENCICLOPÉDIA Einaudi: *Homo – domesticação – cultura material*. Lisboa: Imprensa Nacional; Casa da Moeda, 1989.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

KIPLE, Kenneth F. and ORNELAS, Kriemhild Coneè. *The Cambridge world history of food*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

MELLO, Evaldo Cabral de. *Um imenso Portugal: história e historiografia*. São Paulo: Ed. 34, 2002.

_____. *Olinda restaurada: guerra e açúcar no Nordeste, 1630-1654*. Rio de Janeiro: Forense Universitária; São Paulo: Edusp, 1975.

MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Trad. Andréa Doré. Bauru, SP: EDUSC, 2003.

_____. Estruturas de produção e sistemas alimentares. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

OLIVEIRA E COSTA, João Paulo et al. *História da expansão e do império português*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2014.

PAGDEN, Anthony. *La caída del hombre natural: el indio americano y los orígenes de la etnologia comparativa*. Trad. Belén Urrutia Domínguez. Madrid: Alianza, 1988.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. Alimentação e assimilação: o pão e o vinho da terra. *Revista Angelus Novus*, n. 5, p. 5-24, 2013a.

_____. *O pão e o vinho da terra: alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo*. São Paulo: Alameda, 2013b.

PERLÈS, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

RODRIGUES, Jaime. De farinha, bendito seja Deus, estamos por agora muito bem: uma história da mandioca em perspectiva atlântica. *Revista Brasileira de História*, São Paulo, v. 37, n. 75, p.69-95, 2017.

Rubens Leonardo Panegassi é Professor do Departamento de História da Universidade Federal de Viçosa (UFV), em Minas Gerais, Brasil. Graduado, Mestre e Doutor em História pela Universidade de São Paulo (USP). Coordenador do Laboratório de Estudos de História das Ideias e Contextos Culturais (Lehicon).

Como citar:

PANEGASSI, Rubens Leonardo. Alimentação, estereótipos e preconceitos culturais na América portuguesa ao longo do século XVI. *Patrimônio e Memória*, Assis, SP, v. 15, n. 1, p. 11-27, jan./jun. 2019. Disponível em: <pem.assis.unesp.br>.