

SISTEMAS ALIMENTARES, MEDIAÇÃO CULTURAL E AMBIGUIDADES EM TEMPOS DE CARESTIA

Rubens Leonardo Panegassi¹

RESUMO

Os hábitos alimentares fazem parte da vida cotidiana das sociedades humanas. Por isso, a História da Alimentação se exprime pela investigação dos usos e costumes das sociedades. O que envolve a análise de comportamentos tradicionais, herdados, mas também o reconhecimento da associação desses comportamentos a fenômenos de adaptação, ou mesmo de invenção cultural. Por sua vez, o afastamento dos hábitos alimentares cotidianos configura um espaço privilegiado para análise dos embates entre as expectativas inerentes aos esforços por reproduzir os hábitos cotidianos e as resoluções concretas de adaptação. A colonização da América portuguesa foi acompanhada por um esforço sistemático por reproduzir os modelos alimentares de referência dos povos colonizadores. Este artigo pretende recuperar o caminho percorrido por um sistema cultural para a escolha de um alimento substituto, proveniente de outro sistema cultural, e as estratégias utilizadas para superação das limitações culturais existentes para sua incorporação.

Palavras-chave: Alimentação. Cultura. Pão. Substituição.

ABSTRACT

Eating habits are part of the daily life of human societies. For this reason, the History of Food is expressed through the investigation of the uses and customs of societies. This involves the analysis of traditional, inherited behaviors, but also the recognition of the association of these behaviors with adaptation phenomena, or even cultural invention. The impossibility of reproducing daily eating habits constitutes an important space to analyze the clashes between expectations present in efforts to reproduce daily habits and concrete resolutions for adaptation. The colonization of Portuguese America was accompanied by a systematic effort to reproduce the reference food models of the colonizing peoples. This article

¹ Doutor em História Social pela Universidade de São Paulo e professor de História Moderna e Contemporânea da Universidade Federal de Viçosa. E-mail: rubenspanegassi@gmail.com.

intends to recover the trajectory of a cultural system in the choice of a substitute food, coming from another cultural system and the strategies used to overcome the existing cultural limitations for its incorporation.

Keywords: Food. Culture. Bread. Substitution.

Não é de hoje que a história já não se ocupa das façanhas dos grandes homens. Em artigo clássico, o historiador André Burguière assinalou que o século XX assistiu ao renascimento de uma história antropológica, desde a constituição e consolidação da escola dos *Annales*. Compreendida como uma história dos hábitos e dos costumes, a antropologia histórica se exprime por uma constante mistura entre comportamentos herdados e fenômenos de adaptação e invenção no âmbito cultural (BURGUIÈRE, 1988).

Mas o estudo das formas cotidianas e da memória coletiva em chave histórica não é exatamente uma novidade. Esta preocupação é tão antiga quanto o interesse das sociedades pelo conhecimento histórico. Desde a *História* de Heródoto de Halicarnasso, é notória sua preocupação com a alteridade (EYLER, 2012). Ainda que o relato de Heródoto seja composto de uma mistura entre etnografia e mitologia, é visível sua necessidade de descrever os costumes dos persas com o intuito de explicar a história dos conflitos entre gregos e bárbaros.

Contudo, a presença destes temas de estudo na historiografia contemporânea resulta de uma guinada dos estudos históricos em direção à antropologia, sobretudo entre as décadas de 1960 e 1990 (BURKE, 2008). Foi nesse período, de gestação de uma história cultural, que muitos historiadores incorporaram uma perspectiva antropológica da noção de cultura, que, por sua elasticidade, estaria destinada a propor um novo quadro de referências e condenar a tradicional ideia de cultura como elemento distintivo de um “homem culto”, que ao longo da história teria introduzido normas e imposto seu poder (CERTEAU, 1995). Esta chave de leitura ampliou não apenas a noção de cultura, mas também o campo dos estudos históricos, de modo que o estudo da história da vida cotidiana e seus hábitos, sejam físicos, gestuais, alimentares, afetivos ou mentais, foi incorporado aos temas de investigação.

É certo que as questões relativas ao abastecimento cotidiano de víveres, safras, preços e mercado de alimentos sempre ganharam destaque no campo dos estudos históricos. Mesmo a história da agricultura e a história rural também apresentaram estudos sistemáticos das plantas de uso alimentício. De modo que, se a história dos hábitos e dos costumes traz

consigo uma perspectiva inovadora para o estudo dos hábitos alimentares a partir de um enfoque cultural, importa sublinhar o parentesco desse campo tanto com a botânica quanto com a história dos alimentos vegetais ou do abastecimento (MENESES; CARNEIRO, 1997).

Mas é à vida cotidiana que pertencem os hábitos alimentares dos povos. Entretanto, a análise destes hábitos nos dá a impressão de que são estáticos em relação a outros fenômenos históricos. Isso se dá justamente pelo caráter repetitivo que caracteriza a vida cotidiana. Mas é em meio a sua frequência que alguns fenômenos aparentemente insignificantes produzem transformações históricas duradouras. Para exemplificar o fenômeno, os historiadores Jean Louis Flandrin e Massimo Montanari nos asseguram que, “se se utilizam cereais como alimento não é porque um belo dia um homem teve a ideia de cultivá-los: eles já vinham sendo consumidos milênios antes do advento da agricultura” (1998, p. 17), cuja invenção também foi um fenômeno lento e complexo.

Evidentemente, o estudo da alimentação dos povos pode mudar de acordo com o enfoque a partir do qual se aborda o assunto. Veja-se o caso dos historiadores, que buscavam esclarecer questões referentes ao abastecimento, safras e preços, ao passo que os antropólogos e etnólogos buscavam compreender as preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos e mesmo interdições de caráter religioso (MENESES; CARNEIRO, 1997). A questão é que a compreensão das mudanças dos hábitos alimentares em chave histórica demanda uma articulação entre diferentes campos do saber. A aclimação e produção de um determinado tipo de alimento, por exemplo, não é suficiente para que uma sociedade o adote. Isso porque, em um sistema alimentar, cada alimento possui um lugar e um papel bem definido, de modo que a alimentação mantém vínculos seja com as estruturas sociais, seja com seus mitos, variando de acordo com a sociedade. Vale lembrar, por exemplo, que a incorporação dos produtos das Américas na Europa foi um processo lento, a despeito de sua rápida aclimação. Mesmo o gosto e as preferências que incidem sobre um alimento em detrimento de outro estão sujeitos a mudanças, que se manifestam não apenas na formação dos gostos e cardápios regionais, mas também na transformação, ao longo do tempo, das preferências alimentares em uma determinada sociedade (MONTANARI, 2013).

É notável, portanto, que existe uma enorme oscilação de sentido quando no debruçamos sobre o tema da alimentação e seu significado em termos de um campo de estudo. Afinal, o que é alimentação? A questão pode parecer um truísmo, mas o fato é que a análise histórica dos alimentos comporta diferentes aspectos da vida social, tal como o biológico, por exemplo, quando o interesse incide mais diretamente sobre os aspectos

nutricionais dos alimentos; ou o econômico, quando o foco é a produção ou a distribuição dos alimentos; ou ainda o cultural, quando se trata de estudar as significações associadas à alimentação; ou ainda, por fim, o aspecto mais propriamente social, quando consideramos as relações sociais intrínsecas ao consumo de alimentos (MENESES; CARNEIRO, 1997).

Consideremos o tema da fome, por exemplo. Até mesmo por sua correlação com a alimentação, ela também está atrelada às representações culturais. Ainda que a experiência e os efeitos da fome possam ser considerados universais, suas manifestações variam de acordo com as especificidades dos contextos. Em vista disso, não é possível falar sobre a fome como fenômeno absoluto. Ou seja, a fome pode ser concebida de modo diferente em diferentes sociedades e pode mesmo assumir um valor positivo em determinados períodos ou em determinadas categorias sociais. É o caso dos tabus alimentares, ou mesmo do jejum — fome provocada artificialmente — praticado por inúmeras religiões (VALERI, 1989).

Há que se diferenciar, ainda, entre fome calórica e carência. Enquanto a primeira é um fenômeno contínuo, a segunda tem um caráter ocasional. De todo modo, um repertório alimentar deficitário pode causar distúrbios e reduzir a resistência contra doenças infecciosas de modo geral, fenômeno que pode conduzir à morte ou, na melhor das hipóteses, manter o nível de vida de uma sociedade em más condições (ibidem). Em estudo clássico, Piero Camporesi (1990) analisou o impacto da escassez de cereais nobres para a confecção de pão na sociedade italiana pré-industrial e constatou que um dos aspectos colaterais da crise se configurou como uma situação de demência coletiva, causada pelo consumo de pães feitos com ervas com propriedades estupefacientes. Cabe ainda sublinhar a ligação estrutural entre contextos de proliferação de epidemias e contextos de altos índices de mortalidade por fome. Com efeito, “a fome acompanha toda a história humana, desde a mais remota antiguidade até o presente” (ROSSI, 2014, p. 57). Por isso, em certo sentido, muito do que se produziu sobre a História da Alimentação pode ser apresentado como a história da luta da humanidade contra a fome.

Mas, se não é possível falar a respeito da fome como fenômeno absoluto, é porque a fome possui também uma dimensão cultural. Não que o quadro de falta de alimento, miséria e sofrimento de milhares de seres humanos seja uma manifestação cultural — ainda que sem dúvida seja uma opção política² (ibidem). O fato é que a fome não existe como necessidade

2 Em relação ao mundo contemporâneo, Eric Hobsbawm afirmou, oportunamente, que “uma população agrícola da ordem de 3% dos habitantes de um país pode produzir comida suficiente não só para alimentar os outros 97%, mas também uma fatia enorme do restante da população mundial” (HOBSBAWM, 1998, p. 44).

de proteínas ou vitaminas, mas sim como desejo. Um desejo direcionado a alimentos específicos e que se configura mais como resposta a uma expectativa social do que como uma necessidade fisiológica. De modo que nem sempre é possível satisfazê-la com qualquer alimento. Em suma, os hábitos alimentares de uma sociedade articulam alimentos específicos, modos de preparo e condimentos cuja inclusão ou exclusão resultam de fatores externos à própria alimentação (VALERI, 1989).

É possível assinalar a existência de três categorias fundamentais de alimentos. Primeiramente, cabe destacar os alimentos de base constituídos invariavelmente de cereais ou feculentos. Nesta categoria se encontram aquilo que Fernand Braudel denominou como “plantas de civilização”, que organizaram a vida material e por vezes a vida psíquica dos homens” (1992, p. 84). Uma segunda categoria de alimentos é a de acompanhamento, cuja função é de complementaridade, agregando outros alimentos ao repertório alimentar de base. Por fim, existem os condimentos, que são consumidos exclusivamente associados tanto aos alimentos de base, quanto aos alimentos complementares e possuem as mais diversas funções (VALERI, 1989).

É sobretudo a falta dos alimentos de base que causa a fome, muito embora caiba observar que a carência dos alimentos de acompanhamento também possa ser compreendida como fome, principalmente em face de sua importante contribuição nutricional. Por sua vez, a concepção do problema da fome em termos estritamente calóricos tende a propor soluções por meio da distribuição de alimentos. Solução ineficaz, quando reconhecemos a dimensão cultural da fome, enquanto resposta a uma expectativa social e direcionada a alimentos específicos. De todo modo, em última instância, a fome é um indicador da hierarquia dos alimentos no interior de uma sociedade. Basta a constatação de que em determinados grupos sociais, a opção pela morte em decorrência da fome pode ser legítima, em detrimento do consumo de certos alimentos. Em outras sociedades, a gravidade relativa da fome pode ser mesurada a partir dos alimentos e seus consumidores.

Ou seja, em situações de penúria e escassez de alimentos, aumenta o consumo dos gêneros menos apreciados, considerados inferiores, ou até mesmo rejeitados como por não serem “bons para comer”. O botânico polonês Adam Maurizio sustenta que os hábitos alimentares se tornam mais flexíveis quando a escassez de alimentos se torna imperativa, momento no qual sobrevém a opção pelo consumo de vegetais tradicionalmente excluídos do repertório alimentar. Contudo, estes vegetais jamais alcançam o status dos vegetais tradicionalmente consumidos após a normalização do abastecimento (MAURIZIO, 1932). Em estudo clássico a respeito da fome,

Josué de Castro registrou o fenômeno do consumo desses vegetais para o caso do Brasil:

As quixabas, os juás, os frutos dos cactos, dos xiquexiques, dos cordeiros, quase só são aproveitados nas terríveis épocas de seca, quando se come de tudo, tudo quanto é alimento brabo, sementes venenosas, cascas de árvores e até solado de alpercatas. As próprias palmeiras estão longe de apresentar uma riqueza nutritiva semelhante às da bacia amazônica. A carnaubeira — *Copernicia cerífera* —, que constitui a espécie de palmácea mais abundante no alto sertão, fornece tudo em abundância, menos alimento ao homem. Só nos maus tempos a medula da planta nova, o palmito, é usado como recurso alimentar. (CASTRO, 1967, p. 166.)

A título de comparação, vale sublinhar que as opções alimentares registradas pelo botânico Adam Maurizio, são denominadas por Josué de Castro como “alimento brabo”. Por sua vez, ainda que a questão posta por Maurizio convirja para a dimensão material da cultura, a hierarquização apontada a partir do reconhecimento do status dos alimentos se imbrica ao imaginário social. Mesmo no afastamento forçado dos hábitos alimentares cotidianos, esta hierarquização vai orientar o esforço de reproduzir os modelos alimentares de referência. Ou seja, interessa permanecer o mais próximo possível do tradicional repertório alimentar. De acordo com Massimo Montanari, nestas situações, “a atitude prevalecente é a da substituição: identificar algo que se possa utilizar no lugar de outra coisa” (2013, p. 171-2). É assim, por exemplo com o pão, que na falta do trigo pode ser feito com outros cereais.

Na Europa Moderna o pão branco, feito a partir do trigo peneirado, por ser mais macio e delicado era mais caro, de modo que seu consumo sempre foi reservado às elites. Por sua vez, o pão preto, na maioria das vezes feito à base de centeio, castanhas ou trigo-sarraceno, era destinado às categorias sociais mais pobres, pois tratava-se de um produto mais duro, grosseiro e, portanto, menos nobre (BRAUDEL, 1992). Mas o fato é que, desde a Idade Média, a tradição alimentar camponesa foi composta por papas e polentas feitas à base de painço ou sorgo. Ou mesmo espelta, usada desde a antiguidade (MONTANARI, 2013). Heinrich Eduard Jacob sustenta que desde o Egito Antigo há uma divisão significativa entre as populações ao redor do mundo. O autor coloca, de um lado, as populações que conheceram as técnicas de preparo do pão e sugere que estas ocupavam uma posição mais elevada em relação aos povos “que apenas faziam papas ou bolos não levedados com os cereais” (JACOB, 2003, p. 62). Por sua vez, atento

às colocações de Andam Maurizio, Henrique Carneiro faz notar que “o pão não é o principal alimento dos povos do mundo” e sublinha, também uma divisão entre os “povos do pão e povos das papas, pirões e mingaus” (2007, p. 73). Estes modelos dietéticos respondem ao ideal alimentar greco-romano calcado no trigo, na vinha e na oliveira, ou seja, no pão, no vinho e no azeite. Nesse modelo, as papas de cereais inferiores, ou de legumes, são considerados inferiores (MONTANARI, 2013). Motivada pela continuidade desse sistema, a substituição dos alimentos obedecia, inclusive, pressupostos morfológicos. Massimo Montanari argumenta que o esforço de consumir o pão em sua forma original em situações de carestia levou comunidades inteiras a comerem “terra misturada a um pouco de farinha e transformada ‘em forma de pão’” (ibidem, p. 172). Não obstante o trigo esteja longe de exercer hegemonia efetiva, é dele, preferivelmente, que se faz o pão. Este sim, considerado o alimento por excelência na Europa cristã: é preciso levar em conta que no horizonte do cristianismo o pão significa, por metonímia, alimento.

Ao longo do século XVI, os primeiros anos de colonização da América portuguesa configuraram uma situação de afastamento forçado dos hábitos alimentares cotidianos por parte dos adventícios e o esforço em reproduzir seus modelos alimentares de referência abriu espaço para um complexo fenômeno de substituição. Entretanto, como já foi apontado por Evaldo Cabral de Mello (1975), os portugueses se mostraram refratários ao consumo dos alimentos nativos durante o primeiro século da colonização da América. É esse o contexto no qual se inscreve a carta que João de Mello Câmara, pretendente a donatário para a colonização do Brasil, enviou ao rei Dom João III:

... os homens que comigo hão de ir são de muita substância e pessoas muito abastadas, que podem consigo levar muitas éguas, cavalos e gado. E todas as outras coisas necessárias para o 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 estimem 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 creia V.A. que se me tiver nessa terra, que são homens com 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 ³. (apud VITERBO, 1922, p. 216.)

Escrita no contexto da criação das capitânicas hereditárias na América portuguesa, o autor da carta evoca os serviços prestados por sua família à Casa Real nas ilhas Atlânticas para justificar suas pretensões colonizadoras. Mas a carta apresenta, também, algumas referências laterais a respeito de nosso assunto e que fazem todo sentido quando consideramos as referências culturais desse personagem. Principalmente a respeito dos hábitos alimentares. A carta é categórica em ressaltar as qualidades dos homens que acompanharão João Câmara na empreitada: não são homens que se contentam em comer dos mantimentos da terra. Cabe assinalar que a justaposição do tema da alimentação à questão da promiscuidade define um princípio identitário “não degenerativo”, exemplo notório do papel desempenhado pelos sistemas alimentares na configuração de valores morais em uma sociedade.

A refração diante dos alimentos nativos é especialmente importante, uma vez que representa um caso concreto dos caminhos e descaminhos que acompanham a escolha de um alimento substituto e os eventuais limites para sua incorporação, principalmente no interior da semântica que os sistemas alimentares trazem consigo.

A ideia de que a farinha de mandioca foi utilizada pelos portugueses em substituição à farinha de trigo foi incorporada como fato pelo cânone historiográfico da cultura no Brasil. Gilberto Freyre, por exemplo afirma que “a farinha de mandioca adotaram-na os colonos em lugar do pão de trigo” (1978, p. 121). Em sua *História da alimentação no Brasil*, Luís da Câmara Cascudo sustenta que a mandioca é o “pão da terra em sua legitimidade funcional” (1983, p. 103), e Sérgio Buarque de Holanda também assinalou o fenômeno, argumentando que “onde lhes [aos portugueses] faltasse o pão de trigo, aprendiam a comer o da terra” (1995, p. 47). Entretanto, esse processo de substituição envolveu uma questão de fundo de alta complexidade. Como se sabe, os alimentos são um meio de expressão da identidade, e o consumo do pão da terra poderia implicar algum comprometimento da identidade dos adventícios na América portuguesa, como fica evidente na carta de João Câmara ao argumentar que seus companheiros de empreitada não se contentariam em comer dos mantimentos da terra. Ou seja, a identidade desses europeus estaria comprometida caso consumissem os mantimentos da terra.

³ A atualização ortográfica da citação foi feita por mim.

Por sua vez, é conhecido o papel desempenhado pelo cristianismo nas transformações e adaptações dos gostos ao longo da primeira modernidade. Jack Goody (2009) fez notar o uso de ingredientes locais por parte dos missionários no continente africano, ainda que reconheça o apego de muitos desses missionários a seus modelos alimentares originais. Por sua vez, de acordo com John W. O'Malley, as Constituições dos jesuítas prescreviam a adaptação à situação dos lugares onde se estivesse. Inclusive em relação aos hábitos alimentares, “os jesuítas deveriam seguir o costume local” (2004, p. 524). Entretanto, algumas exigências referentes ao pão e ao vinho impunham limites às adaptações. A utilização de qualquer gênero em substituição ao trigo na confecção de hóstias para comunhão era proibida, por exemplo. Inclusive foi motivo de denúncia ao Santo Ofício em 1593, no Brasil, quando Gaspar Coelho sugeriu a utilização de tapioca para comunhão em Pernambuco (MELLO E SOUZA, 1986).

O fato é que o trigo acompanharia os cristãos em suas conquistas, e as exigências referentes tanto ao pão quanto ao vinho estimularam um exame sistemático das potencialidades locais para o cultivo tanto do trigo quanto da vinha nos primeiros tempos da América portuguesa. É o que se pode apreender a partir dos registros de inúmeros missionários jesuítas. Na perspectiva desses religiosos, tanto o Rio de Janeiro, quanto o Campo de Piratininga, por exemplo, foram considerados lugares cujo clima era favorável ao cultivo de trigo, ao passo que a parreira teria vicejado na Bahia, o que teria permitido a produção de vinho no local (PANEGASSI, 2013). Em suma, tanto a uva, para a produção de vinho, quanto o trigo foram gêneros de notória importância no esforço dos estrangeiros em reproduzir seus modos de vida na América portuguesa durante o século XVI. Isso porque o código religioso era o imperativo categórico da época, a partir do qual o cristianismo inspirava abundância para uma população que vivia atrelada ao trabalho na terra, pautado em uma linguagem associada ao pão. Por isso, historicamente, a palavra pão passou a ocultar outros alimentos obtidos a partir do trabalho no campo, e desse modo a falta de pão adquiriu conotação de carestia num horizonte mental em que a vida de um bom cristão era compreendida, acima de tudo, como uma vida abençoada, cuja maior benção era a distância da fome e da escassez.

O afastamento dos hábitos alimentares cotidianos e a necessidade de contornar o problema da fome e da carestia serviram de estímulo para inúmeros comentários nas fontes a respeito dos mantimentos da terra, onde é possível ler, inclusive, a respeito da confecção de uma farinha que prescindia do trigo, primeiro elemento que denota o esforço de se substituir o alimento de base do cristianismo. Também é visível o emprego do termo “pão” em referência a outros alimentos: ao referir-se aos gêneros

alimentares consumidos entre as populações nativas da América portuguesa, o Piloto Anônimo faz menção a uma raiz que sugere ser “o pão deles” (AMADO; FIGUEIREDO, 2001, p. 135). Inúmeros jesuítas mencionam, também, a existência de um pão elaborado a partir da mescla do milho com a farinha de mandioca, que dispensaria o de trigo.

Por sua vez, José de Anchieta relata que, uma vez elaborada corretamente, a farinha de mandioca era um gênero que substituíria satisfatoriamente ao trigo. Nota o religioso que:

o principal alimento desta terra é farinha de pau, que se faz de certas raízes que se plantam, e chamam mandioca, as quais — quando comidas cruas, assadas ou cozidas — matam. É necessário deitá-las na água até apodrecerem; apodrecidas, desfazem-se em farinha, que se come, depois de torrada em vasos de barro bastante grandes. Isto substituiu entre nós o trigo. (LEITE, 1954b, p. 112.)

Em sua *História da província Santa Cruz*, o cronista Pero de Magalhães Gândavo dedicou um capítulo às plantas, mantimentos e frutas do Brasil, onde tratou, primeiramente, da planta e da raiz a partir da qual os nativos americanos faziam seu principal mantimento e comiam em “lugar de pão”. A raiz que foi descrita por Gândavo é a mandioca, a qual o cronista adverte que devia ser espremida até que saísse todo seu sumo, “de maneira que não fique dele nenhuma coisa por esgotar; por que é tão peçonhento e em tanto extremo venenoso”. Uma vez concluído o processo, era transformada em farinha, “a que chamam farinha de pau, com que os moradores e o gentio desta província se mantêm” (GÂNDAVO, 2004, p. 77).

Tudo indica que a designação “pão da terra” denotava tanto a raiz quanto o produto que dela se elaborava. Informações a respeito do plantio dessa raiz também foram registradas pelo relato do alemão Hans Staden:

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.)

Cabe notar que além da equivalência estabelecida entre o pão de trigo e a raiz de mandioca, o processo por meio do qual a “farinha de pau” era produzida também foi objeto de atenção dos cronistas. O cuidado com a mandioca crua era necessário, uma vez que a raiz era venenosa, tal como fica evidente no relato de Gândavo. José de Anchieta também alertou a respeito dos cuidados necessários com a mandioca, argumentando que seu veneno era nocivo “por natureza, a não ser que pela indústria humana se preparem para comer”. Quando ingerida crua, a mandioca matava “os homens, mas podem-nas comer impunemente os porcos e os bois, exceto o suco que delas sai; que se o comerem logo incham e morrem” (LEITE, 1954c, p. XV). O perigo de contaminação da natureza pela água da mandioca foi uma das preocupações do poder público na Câmara da vila de Santo André da Borda do Campo, no ano de 1556. As autoridades decidiram aplicar multas àqueles que espremessem a raiz perto dos bebedores públicos. A mandioca passaria a ser espremida em casa e sua água colocada em covas, para que não causasse prejuízo à vida dos animais (ACTAS, 1914, pp. 62-3).

Fica evidente, desse modo, que os procedimentos envolvidos desde o cultivo da mandioca até o beneficiamento das raízes surgem como um processo inteligente na perspectiva dos relatos dos cronistas. Ou seja, não se tratava, no caso do pão da terra, de um produto da natureza americana, uma vez que envolvia o domínio dessa natureza, ou seja, a transformação de uma planta venenosa em mantimento. E isso não passou despercebido ao europeu de século XVI. De acordo com o historiador Felipe Fernández-Armesto, à época elaboraram-se teorias que pudessem explicar o domínio de técnicas tão sofisticadas por parte dos americanos (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2003). 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.

É notável, portanto, que a substituição dos alimentos é orientada por um processo de articulação que combina um sistema alimentar e seu modelo de civilização. Isso porque todo sistema alimentar pode ser descrito, seja do ponto de vista da produção de alimentos, seja do ponto de vista de seu consumo (DUPONT, 1998). Ao longo da história, verifica-se que os contextos de crise alimentar são os mais apropriados para a incorporação de técnicas exóticas aos tradicionais modos de vida de uma sociedade. Definitivamente, é a incorporação dessas técnicas que permitirá a perpetuação do grupo em momentos de dificuldade. Tal como foi assinalado

oportunamente, a escassez de alimentos sempre impôs a busca por soluções alternativas ao longo da história, quando se consomem ervas ou raízes inusitadas — ao que se pode acrescentar o consumo de carnes de toda espécie. De todo modo, a flexibilização dos sistemas alimentares ocorre de modo articulado a um modelo de civilização. No caso de um modelo de civilização calcado no cristianismo, uma religião de origem mediterrânea, cujos símbolos alimentares eram o pão e o vinho, além de um conjunto de valores culturais associados a estes alimentos.

Em suma, a religião cristã mediou as referências culturais greco-romanas incorporadas pelos países mediterrânicos, e sem dúvida estes países foram fortemente condicionados pelas referências culturais da antiguidade, que em última instância constituíam sua base material e ideológica. Com efeito, muito embora o mundo vegetal tenha sido fonte de alimentos ao longo de toda a história, tanto a cultura romana quanto a grega jamais demonstraram interesse pela natureza inculta. O fato é que gregos e romanos nutriram histórico interesse pela ordenação artificial do meio ambiente, o que configurou uma mentalidade que se opunha radicalmente à natureza inculta. Em última instância, essa oposição definiu uma histórica polaridade entre cultura e natureza, de modo que o conjunto dos terrenos cultivados contrapunha-se rigorosamente aos bosques e florestas, reduto de animais e feras. Em suma, as fímbrias da humanidade, espaço não civilizado e, portanto, não produtivo (MONTANARI, 2003).

Assim, se na cultura romana o inculto possuía conotação negativa, a floresta era reservada à marginalidade, aos excluídos e desviados. Por sua vez, práticas como a agricultura e a arboricultura estavam na base dos valores produtivos e culturais assumidos por aquela civilização, que foram tomados como símbolo de sua própria identidade. Dentre aquilo que podemos definir como a cultura alimentar do “mundo clássico”, importa atentar para o esforço de apresentar este sistema como domínio da civilização, uma zona privilegiada e protegida, em oposição ao desconhecido universo da barbárie. Assim, é notável o papel desempenhado por este regime alimentar no processo de definição de um modelo de vida civilizado e, em última instância, na fundação da diferença no que diz respeito ao não civilizado.

Mas a par da oposição radical entre o cultivo sistemático do solo e a natureza inculta coexistiam formas de exploração do mundo natural, tais como a economia da floresta e a lacustre (ibidem). Ou seja, havia uma série de recursos alimentares variados e complementares, uma vez que aos produtos da agricultura juntavam-se os alimentos fornecidos pelas terras não cultivadas. O que denota, por um lado, a existência de uma alimentação variada, típica de um modelo alimentar medieval (ibidem), mas

que teve sua continuidade assegurada por uma cultura apegada às tradições, que convivera, entretanto, com os valores civilizacionais e citadinos que anunciavam a modernidade. Mas, por outro lado, significa também que o universo semântico ligado aos alimentos possuía uma elasticidade que permitia inúmeras combinações, as quais escapam às dicotomias que, muitas vezes, acabam definindo representações socioculturais muito estereotipadas.

A superação dessas dicotomias estereotipadas, ou seja, a existência de um campo de representações que apresente maior elasticidade, foi fundamental na superação do primeiro ímpeto de rejeição que caracterizou os portugueses diante dos alimentos nativos. É especialmente importante porque apresenta o percurso percorrido por um sistema cultural para a escolha de um alimento substituto proveniente de outro sistema cultural, além de nos dar a conhecer as estratégias para superação das limitações culturais existentes para sua incorporação. Notavelmente no plano simbólico, no interior da semântica inerente aos sistemas alimentares.

Nesse sentido, interessa recuperar a função desempenhada pelas descrições feitas do processo por meio do qual a farinha de pau era produzida, as técnicas e os cuidados com a extração do veneno da mandioca crua, ou seja, em seu estado natural, e a importância e reconhecimento da indústria humana nesse processo. Sem dúvida, as teorias formuladas pelos cronistas para explicar o uso de técnicas para a extração do veneno da mandioca crua repercutem um fenômeno que acompanhou a história da domesticação das plantas, em que a formulação de lendas e mitos davam sentido à organização da vida agrária (MONTANARI, 2013) e assinalavam a independência destas sociedades frente à natureza e suas intempéries, o que reservava um espaço à dimensão cultural. Em suma, a prática da agricultura não bastava para alçar uma cultura ao âmbito da civilização. A constituição artificial do alimento, a interferência em sua fabricação era fundamental.

A presença de heróis e mitos para explicar as habilidades técnicas das sociedades nativas da América foi um recurso recorrente nas crônicas. A título de comparação, esta é uma chave de leitura possível para o relato de Bernardino de Sahagún a respeito de *Chicomecoatl*, personagem pertencente à mitologia Asteca e que é comparado à deusa Ceres pelo frade franciscano: “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” (SAHAGÚN, 1989, p. 33). Por sua vez, os cronistas da América portuguesa também assinalaram a existência de um herói que teria ensinado o cultivo do “pão da terra” aos nativos. O herói teria sido São Tomé, como fez notar Manuel da Nóbrega:

Também me contou pessoa fidedigna que as raízes de que cá se faz o pão, que São Tomé as deu, porque cá não tinham pão nenhum. E isto se sabe da fama que anda entre eles (...). Estão daqui perto umas pisadas figuradas em uma rocha, que todos dizem serem suas⁴. (LEITE, 1954a, p. 117)

Sérgio Buarque de Holanda sugere que a presença do mito de São Tomé se expandiu a partir do Brasil para regiões como o Paraguai, o Peru e o Prata, na América. Entretanto, não se trata de uma lenda local. O historiador assinala que a presença do mito de São Tomé era muito antiga no Oriente, uma vez que o santo teria sido sepultado na Índia. Da presença do mito de São Tomé no Brasil, Sérgio Buarque argumenta que se deve principalmente à atuação de missionários católicos entre os nativos. Contudo, sustenta que sua existência também se apoia em um herói cultural presente no âmbito dos mitos das populações primitivas locais (HOLANDA, 2000).

A presença de um herói cultural serve de referência para o estabelecimento de uma correlação entre universos culturais diferentes, sem renunciar ao necessário distanciamento identitário. Ou seja, reduziam-se as diferenças culturais mais notórias por meio do estabelecimento de correlações no âmbito da cultura, o que tornava a alteridade mais próxima e familiar dos europeus. Assim, as condições materiais — nesse caso específico, o domínio das técnicas de produção de alimentos — facilitaram a aproximação cultural e, conseqüentemente, a identificação de um gênero que pudesse substituir o pão, tanto em sua dimensão material quanto em sua dimensão cultural.

Em suma, a dimensão simbólica dos alimentos desempenhou um importante papel enquanto mediador na seleção e incorporação dos usos e costumes locais por parte dos europeus, sem que no plano cultural seus referências identitárias fossem comprometidas. Como foi observado, a conotação negativa atribuída ao espaço inculto, a imagem da terra que nutre espontaneamente, são componentes característicos das sociedades que se satisfazem exclusivamente da caça ou da coleta daquilo que a natureza oferece, ao passo que a prática da agricultura caracterizava o homem civilizado. Entretanto, a agricultura por si só não alçava um povo ao âmbito da civilização, uma vez que a interferência ativa na fabricação do alimento e os artifícios utilizados para sua elaboração — ou seja, a cozinha

4 A atualização ortográfica da citação foi feita por mim.

— também eram atributos importantes para a manutenção do distanciamento em relação à natureza. Daí a presença de um herói cultural como São Tomé e as técnicas de cultivo do pão da terra ensinadas aos nativos. Fenômeno que ganha especial relevância em função da ambiguidade que caracterizava a raiz.

Para a mentalidade europeia da primeira modernidade, os alimentos eram revestidos de um valor externo, visivelmente inscritos e decodificados pelos indivíduos da época. O próprio pão da terra, ainda que garantisse o sustento dos nativos e eventualmente pudesse substituir o pão de trigo, era produzido a partir da mandioca, gênero que pertencia ao reino das raízes subterrâneas, “ocultas y algo diabólicas” (STOLS, 2002, p. 605). Uma base alimentar dessa natureza comportava indício de um caráter degenerado por parte dos habitantes da América: um critério pouco seletivo na adoção de um gênero alimentar de base dizia algo a respeito das capacidades dos povos nativos para reconhecer as divisões entre as espécies do mundo natural e a verdadeira finalidade de cada uma delas (PANEGLASSI, 2013).

Na perspectiva dos europeus, os indígenas comportavam um caráter bestial, manifesto, em parte, em sua incapacidade de reconhecer o ordenamento natural do mundo. Mas foi sobretudo por meio da prática do canibalismo que a natureza humana autóctone foi questionada, como Gândavo, ao descrever a morte que os nativos da Província de Santa Cruz dão aos seus cativos de guerra:

Uma das coisas em que esses índios mais repugnam o ser da natureza humana, e em que totalmente parece que se extremam dos outros homens, é nas grandes e excessivas crueldades que executam em qualquer pessoa que podem ter às mãos, quando não seja de seu rebanho. Porque não tão somente lhe dão cruel morte quando estão mais livres e desimpedidos de toda paixão, mas ainda, depois disso, por se acabarem de satisfazer, lhe comem todos a carne, usando nessa parte de crueldades tão diabólicas, que ainda nelas excedem aos brutos animais que não têm uso de razão, nem foram nascidos para obrar clemência. (GÂNDAVO, 2004, p. 155.)

De acordo com os relatos do período, o canibalismo conservava estreitas relações com o complexo guerreiro na cultura dos povos nativos da América do Sul, no qual era reservado um papel central ao consumo de bebidas fermentadas, tal como o cauim. Por sua vez, na perspectiva dos

européus cristãos, a prática da antropofagia incorria em dois problemas: o primeiro deles era a transgressão da lei natural por meio do assassinato, ao comerem-se uns aos outros. Um segundo problema tocava à violação das divisões hierárquicas da criação: nenhum homem possui a outro tão absolutamente para que possa usá-lo como alimento (PAGDEN, 1988). Nessa perspectiva, importa lembrar que, na mentalidade da época, para pertencer à categoria dos alimentos, um organismo deveria ocupar um nível inferior em relação àquele que o come. E por isso, um homem não deveria se alimentar da carne de outro homem, uma vez que ambos compartilhavam o mesmo nível.

A respeito da relação entre o consumo de bebidas e o canibalismo, José de Anchieta relata ser exatamente este o maior dos pecados cometidos pelos indígenas, uma vez que as bebedeiras induziam os nativos já catequizados ao canibalismo. Ou seja, quando afastados de suas beberagens, incorporavam com facilidade os valores e o modo de vida pregado pelos missionários, mas a embriaguez embaçava qualquer princípio da ética cristã na distinção entre “certo” e “errado”, o que culminava, novamente, na antropofagia. Em suma, as bebedeiras dos índios americanos foram uma prática fundamental para a valorização de seu caráter natural pela Europa cristã. A repetida visão de que, através da embriaguez, retomavam em conjunto seus costumes os condenava a um estágio inferior de humanidade. Esta condenação pautava-se por um universo de vícios e corrupção moral, em que a embriaguez (bem como o uso de tinturas, as danças, a inspiração do fumo, as guerras, a antropofagia, o adultério e a poligamia) colaborava para compor o universo dos maus hábitos, que ganhavam um sentido alterado por meio da “descontextualização cultural dessas ações no que diz respeito ao seu contexto ritual” nativo (AGNOLIN, 2005, p. 110).

E a raiz de mandioca estava no centro desse processo, por acompanhar a dicotomia entre certo e errado, dependendo de seu uso. Isso porque, se a mandioca podia ser considerada como o “pão da terra em sua legitimidade funcional” — como Luís da Câmara Cascudo sugeriu —, era dela que se fazia o cauim. Inúmeros foram os observadores que descreveram a mandioca tanto como mantimento quanto como beberagem. É o caso do francês Jean de Léry, que escreveu: “as raízes de aipim e mandioca, que servem de principal alimento aos selvagens, são também utilizadas no preparo de sua bebida usual” (LÉRY, 1980, p. 129). Por sua vez, Hans Staden também notou que os nativos da América “preparam uma bebida de raízes que chamam de cauim” (STADEN, 1999, p. 68).

E por que razão é preciso lembrar que o cauim era feito de mandioca? É exatamente pelo fato de que a raiz de mandioca esteve no centro

da dicotomia entre certo e errado, dependendo de seu uso. Oportunamente, o historiador Ronald Raminelli observou que “a mandioca tornou-se tema debatido entre missionários, cronistas e viajantes, pois ora alimentava cristãos[,] ora conduzia tupis ao estado de embriaguez, à guerra e ao canibalismo” (RAMINELLI, 2005, p, 32). Nesse sentido, portanto, é perceptível que na raiz convergiram valores opostos, que se alteravam em decorrência do ritual prático de sua utilização. Enquanto alimento, poderia ser entendido como pão da terra. Quando bebido, era associado à embriaguez e aos excessos. Desse modo, a incorporação do pão da terra em substituição ao pão de trigo teve de ser precedida por um elemento mediador que pudesse fazer a ponte entre sistemas alimentares e modelos de civilização.

REFERÊNCIAS

- ACTAS *da Câmara Municipal da villa de Santo André da Borda do Campo*. São Paulo: Archivo Municipal, 1914.
- AGNOLIN, Adone. *O apetite da antropologia, o sabor antropofágico do saber antropológico: alteridade e identidade no caso Tupinambá*. São Paulo: Humanitas, 2005.
- AMADO, Janaína; FIGUEIREDO, Luiz Carlos. *Brasil 1500: quarenta documentos*. Brasília / São Paulo: Editora UnB / IMESP, 2001.
- BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII. As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível*. Trad. Telma Costa. Lisboa: Teorema, 1992.
- BURGUIÈRE, André. “A antropologia histórica”. In: LE GOFF, J.; CHARTIER, R.; REVEL, J. (org.). *A história nova*. Trad. Eduardo Brandão. São Paulo: Martins Fontes, 1988, pp. 125-52.
- BURKE, Peter. *O que é história cultural?* Trad. Sergio Goes de Paula. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.
- CAMPORESI, Piero. *O pão selvagem*. Trad. M. F. Gonçalves de Azevedo. Lisboa: Estampa, 1990.
- CARNEIRO, Henrique. “História da alimentação no Brasil”. In: MIRANDA, D. S. de; CORNELLI, G (org.). *Cultura e alimentação: saberes alimentares e sabores culturais*. São Paulo: Edições Sesc, 2007, pp. 71-9.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte / São Paulo: Itatiaia / Edusp, 1983.
- CASTRO, Josué de. *Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço*. São Paulo: Brasiliense, 1967.

- CERTEAU, Michel de. *A cultura no plural*. Trad. Enid Abreu Dobránszky. Campinas: Papirus, 1995.
- DUPONT, Florence. “Gramática da alimentação e das refeições romanas”. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (org.). *História da alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp. 199-216.
- EYLER, Flávia M. Schelee. “Heródoto de Halicarnasso”. In: PARADA, M. (org.). *Os historiadores: clássicos da história*. Vol. 1. *De Heródoto a Humboldt*. Petrópolis / Rio de Janeiro: Vozes / PUC-RJ, 2012, pp. 9-31.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *The Americas: A Hemispheric History*. Nova York: Modern Library Edition, 2003.
- FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. “Introdução”. In: _____; _____ (org.). *História da alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp. 15-23.
- FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1978.
- GÂNDAVO, Pero de Magalhães. *A primeira história do Brasil: história da província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil*. Modernização do texto original de 1576 e notas, Sheila Moura Hue e Ronaldo Menegaz; revisão das notas botânicas e zoológicas, Ângelo Augusto dos Santos; prefácio, Cleonice Berardinelli. Rio de Janeiro: Zahar, 2004.
- GOODY, Jack. “A comida africana na cultura ‘branca’ e na cultura ‘negra’”. In: MONTANARI, M. (org.). *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. Trad. Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade / Senac, 2009, pp. 141-58.
- HOBBSAWM, Eric. *Sobre história*. Trad. Cid Knipel Moreira. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- _____. *Visão do paraíso: os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil*. São Paulo: Brasiliense / Publifolha, 2000.
- JACOB, Heinrich Eduard. *Seis mil anos de pão: a civilização através de seu principal alimento*. Trad. José M. Justo. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.
- LEITE, Serafim (org.). *Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil*. 3 Tomos. São Paulo: Comissão do IV centenário da cidade de São Paulo, 1954 (1954 a – T1; 1954b – T2; 1954c – T3).
- LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil*. Trad. e notas Sérgio Milliet; bibliografia Paul Gaffarel; colóquio na língua brasílica e notas tupinológicas Plínio Ayrosa. Belo Horizonte / São Paulo: Itatiaia / Edusp, 1980.
- MAURIZIO, Adam. *Histoire de l'alimentation végétale depuis la pré-histoire jusqu'à nos jours*. Paris: Payot, 1932.

- MELLO E SOUZA, Laura de. *O diabo e a terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.
- MELLO, Evaldo Cabral de. *Olinda restaurada: guerra e açúcar no Nordeste, 1630–1654*. Rio de Janeiro / São Paulo: Forense Universitária / Edusp, 1975.
- MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. “A História da Alimentação: balizas historiográficas”. In: *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, v. 5, jan.-dez. pp. 9-91, 1997.
- MONTANARI, Massimo. “Estruturas de produção e sistemas alimentares”. In: FLANDRIN, J.-Louis ; MONTANARI, M. (org.). *História da alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp. 282-91.
- _____. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Trad. Andréa Doré. Bauru: Edusc, 2003.
- _____. *Comida como cultura*. Trad. Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Senac, 2013.
- O’MALLEY, John W. *Os primeiros jesuítas*. Trad. Domingos Armando Donida. São Leopoldo / Bauru: Unisinos / Edusc, 2004.
- PAGDEN, Anthony. *La caída del hombre natural: El indio americano y los orígenes de la etnología comparativa*. Trad. Belén Urrutia Domínguez. Madri: Alianza, 1988.
- PANEGASSI, Rubens Leonardo. *O pão e o vinho da terra: alimentação e mediação cultural nas crônicas quinhentistas sobre o Novo Mundo*. São Paulo: Alameda, 2013.
- RAMINELLI, Ronald. “Da etiqueta canibal: beber antes de comer”. In: VENÂNCIO, R. P.; CARNEIRO, H. (org.). *Álcool e drogas na história do Brasil*. São Paulo / Belo Horizonte: Alameda / Editora PUCMinas, 2005, pp. 29-46.
- ROSSI, Paolo. *Comer: necessidade, desejo, obsessão*. Trad. Esperança Rocha. São Paulo: Editora Unesp, 2014.
- SAHAGÚN, Bernardino de. *Historia general de las cosas de Nueva España*. Notas e apêndices, Angel María Garibay Kintana. México: Porrúa, 1989.
- STADEN, Hans. *Hans Staden: primeiros registros escritos e ilustrados sobre o Brasil e seus habitantes*. Trad. Angel Bojadsen. São Paulo: Terceiro Nome, 1999.
- STOLS, Eddy. “Gustos y disgustos en la confrontación y el intercambio alimenticios entre España y Flandes (siglos XVI y XVII)”. In: CRESPO SOLANA, A.; HERRERO SÁNCHEZ, M. (org.). *España y las 17 provincias de los Países Bajos: Una revisión historiográfica (XVI–XVIII)*. Vol. 2. Córdoba: Universidad de Córdoba / Ministerio de Asuntos Exteriores / Fundación Carlos de Amberes, 2002, pp. 583-614.

VALERI, Renée. “Fome”. In: *Enciclopédia Einaudi*. Vol. 16. Homo – Domesticação/Cultura material. Lisboa: Imprensa Nacional / Casa da Moeda, 1989, pp. 169-89.

VITERBO, Sousa (comp.). *Trabalhos náuticos dos portugueses: séculos XV e XVI*. São Paulo: [s.n.], 1922.