

Os doces frutos da colônia: flora, conservas e compotas na América portuguesa quinhentista*

Julianna Morcelli Oliveros^{**}

Christian Fausto Moraes dos Santos^{***}

Resumo. Um dos maiores desafios enfrentados pelos colonizadores europeus na América portuguesa quinhentista foi a adaptação ao novo ambiente, sobretudo em relação aos recursos para obtenção de alimentos. A alimentação era feita, em boa parte, de acordo com a disponibilidade dos gêneros alimentícios nativos. Os frutos tropicais constituíam um quadro de variedades, juntamente com o açúcar, provenientes das plantações de cana-de-açúcar e engenhos. Por esta perspectiva, será analisado o quanto a dinâmica do ambiente e da flora da América foram importantes no processo de fixação dos colonizadores, bem como os valores atribuídos por estes aos frutos e ao açúcar do Novo Mundo.

Palavras-chave: Brasil colonial; Século XVI; Alimentação.

The sweet fruits of the Colony: flora, preserves and home-made jams in 16th century Portuguese America

Abstract. One of the greatest challenges for European settlers in 16th century Portuguese America was the adaptation to the new environment, especially with regard to food. Food was generally that available on native soil. Tropical fruits were several, coupled to sugar from sugar-cane plantations and mills. The environmental and flora dynamics were greatly relevant in the process of fixing the settlers to the place as the values attributed to these food and to sugar in the New World.

Keywords: Colonial Brazil; 16th century; Food.

* Projeto recebido em 13/10/2014. Aprovado em 11/12/2014.

** Mestranda do Programa de Pós-Graduação em História da UEM, Maringá/PR, Brasil. E-mail: juliannam.oliveros@gmail.com

*** Professor do Programa de Pós-graduação em História da UEM, Maringá/PR, Brasil: E-mail: chfausto@hotmail.com

Los dulces frutos de la Colonia: Flora, conservas y compotas de la América Portuguesa del siglo XVI

Resumen. Uno de los mayores desafíos de los colonizadores europeos en la América Portuguesa del siglo XVI fue la adaptación al medio ambiente, especialmente, en lo que se refiere a los recursos para la obtención de víveres. En gran medida, la alimentación se basó en los alimentos nativos. Los frutos tropicales constituían un conjunto variado, junto con el azúcar (proveniente de las plantaciones de azúcar y de los ingenios). A través de esta perspectiva será analizado de qué modo la dinámica del ambiente y la flora de América fueron importantes en el proceso de asentamiento de los colonizadores, así como los valores atribuidos por éstos a los frutos y al azúcar del Nuevo Mundo.

Palabras Clave: Brasil colonial; Siglo XVI; Alimentación.

O período compreendido pelo primeiro século após a chegada dos europeus, no continente americano, foi caracterizado pela aproximação destes com a natureza da nova colônia. Estes primeiros contatos foram marcados por um intenso exercício de investigação, no qual se observou, descreveu e classificou a fauna e a flora local. Os relatos produzidos acerca daquele novo ambiente revelam uma constante preocupação em reconhecer e identificar as espécies do novo território. A exemplo, temos *Tratado descritivo do Brasil*, escrito em 1587 pelo senhor de engenho português, Gabriel Soares de Sousa; *Viagens e cativo entre os selvagens do Brasil*, escrito por Hans Staden no ano de 1557; *Viagem à terra do Brasil*, de Jean de Léry, datado de 1578; *Singularidades da França Antártica*, obra de autoria do frade franciscano francês, André Thevet, escrita em 1557; *Coisas notáveis do Brasil*, manuscrito português de autoria do padre Francisco Soares, de 1591; *Viagens e cativo entre os selvagens do Brasil*, escrito por Hans Staden no ano de 1557; *História da Província Santa Cruz*, do cronista português Pero de Magalhães Gândavo, editada em 1576. Ainda, temos a contribuição realizada pelos membros da Companhia de Jesus, como as *Cartas*, escritas pelo padre José de Anchieta entre os anos de 1574 e 1594, bem como

as correspondências dos demais jesuítas, como a *Carta de São Vicente*, escrita por Ruy Pereira, no ano de 1560, bem como o *Tratados da terra e gente do Brasil*, redigido pelo jesuíta português, Fernão Cardim, em 1580.

Ao serem “apresentados” à Mata Atlântica, estes colonizadores, jesuítas, cronistas e viajantes não demoraram a perceber que a floresta tropical impunha uma série de obstáculos à sua permanência (DEAN, 2010). Estes obstáculos eram representados, em boa parte, pela diversidade da floresta tropical. As variações no clima e no relevo, bem como uma infinidade de plantas e animais, totalmente desconhecidos pelos europeus, foram prontamente sinalizados como problemas a serem superados com urgência.

Ao contrário do que sugere uma historiografia tradicional do período (FREYRE, 2006; HOLANDA, 2011), grande parte dos desafios com os quais os europeus se depararam, estava relacionada ao reconhecimento e familiarização destes com o ambiente do Novo Mundo.

Alguns problemas cruciais ocuparam o cotidiano dos novos moradores da colônia portuguesa durante o século XVI, dentre eles o ato de se alimentar. A ingestão de calorias, uma ação essencial à sobrevivência dos seres vivos, inicialmente se apresentou como uma incógnita, visto que a importação de gêneros alimentícios se mostrou inviável, por conta de toda uma logística que envolvia tanto o tempo quanto a conservação dos alimentos em estado consumível. E quem tem fome, tem pressa. Assim, a incorporação dos elementos da natureza tropical se mostrou uma alternativa fundamental na alimentação daqueles homens.

Por muito tempo circulou a falsa ideia de que a Mata Atlântica é uma floresta abundante em plantas com potencial alimentício (DEAN, 2010). Talvez essa teoria tenha sido creditada graças à exuberância da floresta tropical, bem como à sua biodiversidade (PUIG, 2008; RICKLEFS, 2013). Porém, o cotidiano colonial mostrou que isso era um pouco mais complexo, tendo em

vista a área de frequência de cada espécie e a imensa extensão do território que compreendia a colônia portuguesa.

Em meio a estas dificuldades, todo e qualquer alimento não poderia ser descartado. Dentro deste, de certo modo, escasso rol de opções, estavam os frutos. Porém, como os europeus poderiam saber o que poderia ser consumido? Como distinguir o alimento do veneno? Esta é uma das questões a serem respondidas no presente projeto de pesquisa. Diante da novidade que eclodia numa intensa profusão de cores, tamanhos, cheiros, formatos e sabores, o mais urgente passou a se reconhecer o mundo natural da nova colônia. A riqueza das descrições dos frutos, feita nos mínimos detalhes, revela um trabalho pragmático, árduo de um colonizador criterioso. A identificação de espécies de frutos nativos que pudessem ser ingeridos foi, provavelmente, uma das primeiras preocupações de todo e qualquer colonizador que aportasse na América portuguesa nos anos que se traduziram no século XVI.

Boa parte das nomeações dos frutos foi feita a partir do nome indígena, os quais os colonizadores adotaram por meio do contato e observação dos hábitos dos nativos. Buscaremos identificar as espécies a partir de seus nomes, descrições de suas partes e locais de seu avistamento. Cruzaremos os relatos das fontes com as informações existentes na literatura específica atual e, sempre que uma espécie botânica for citada, procuraremos identificá-la. Quando não for possível, pelo fato de o gênero daquela família possuir muitas espécies, ou por falta de informações nas fontes quinhentistas, apontaremos apenas o nome genérico. Estes apontamentos serão realizados pela comparação de detalhes fornecidos pelas fontes documentais com a literatura especializadas no tema, como *Frutas brasileiras e exóticas cultivadas* (LORENZI et al, 2006) e *Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil* (LORENZI, 2014).

Ao descrever suas particularidades e características morfológicas, os cronistas se valeram das *similitudes* existentes entre os frutos e os objetos e signos que lhes eram familiares, ou seja, que faziam parte de seu universo cultural. Essas aproximações se justificam pelo fato de que as espécies do Novo Mundo inexistiam na Europa. As analogias e similitudes desempenharam, até o final do século XVI, papel fundamental na construção do saber ocidental (FOUCAULT, 2000, p.23).

Uma vez apreendida todas as informações necessárias acerca daquela flora, era hora de incluí-la nas refeições diárias. Sabemos que um dos hábitos mais difíceis de serem mudados, é aquele que envolve a alimentação. Contudo, as culturas alimentares, não raramente, são postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, frente a momentos delicados, como a fome (FERNANDEZ-ARMESTO, 2010; PANEGASSI, 2009). Nestas situações, a implementação de novas técnicas, novas formas de consumo, bem como a introdução de novos produtos são resultados da capacidade criativa que os seres humanos revelam ao lidar com problemas. Porém, estas adaptações acabam sendo absorvidas ou digeridas pela tradição. Isto significa que a ruptura com velhos hábitos alimentares, ao provocar certa “revolução” culinária, traz em seu bojo os traços de um modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional (SANTOS, 2011).

Não fugindo à regra, podemos notar a manutenção – a partir de novos ingredientes – de alguns costumes alimentares daqueles europeus em solos tropicais, sobre a qual deteremos atenção ao analisar a maneira como os frutos tropicais foram inseridos na alimentação do colonizador europeu. A concepção de corpo e saúde, que perdurou por mais de 2 mil anos na cultura ocidental, foi a da teoria dos humores, prescrita por Hipócrates e Galeno (EDLER, 2006). Em tal concepção, todos os elementos que constituem o universo possuem uma correspondência íntima a ser desvendada. Os estados de humor, as

estações do ano, bem como os órgãos e temperamentos do corpo humano estão interligados numa estrutura (CARNEIRO, 2005). Tais concepções da teoria hipocrático-galênica previam que cada alimento correspondia a certo grau de qualidade sensorial, tais como umidade e temperatura. Assim, todo alimento a ser ingerido deveria possuir características contrárias ao temperamento do comensal, para se alcançar o equilíbrio. Estas particularidades faziam com que os alimentos fossem considerados enquanto elementos de boticas e mezinhas, sendo empregados tanto para a cura de doenças, como para a manutenção de um corpo sadio.

Fazendo-se valer das ideias que permeavam o universo cultural na Europa, procuraremos mostrar de que maneira os frutos do Novo Mundo eram consumidos pelos colonizadores europeus na colônia lusa. Apontaremos as estratégias adotadas por estes homens para consumir, com segurança, os alimentos disponíveis. Segurança esta alcançada pela certeza de que nenhuma crença pessoal estava sendo desconsiderada insidiosamente. Como suporte, usaremos os livros de cozinha que foram amplamente divulgados no continente Europeu, principalmente *O tratado da cozinha portuguesa*, escrito entre 1538 e 1577.¹ Através deles, aproximaremos o leitor do universo gastronômico do Velho Mundo, sobretudo no que se refere ao consumo de um ingrediente-chave neste período: o açúcar. Assim, sinalizaremos as mudanças e permanências das receitas e modos de preparo executados na América portuguesa, destacando o caráter e a importância que tais receitas assumiram ao longo da empreitada colonizadora.

Enquanto as primeiras mudas e sementes, trazidas pelos europeus, não frutificavam, a alternativa foi incluir na dieta alimentar os gêneros tropicais. Porém, após o cultivo das espécies exóticas prosperar, estas

¹ O Tratado da cozinha portuguesa é também conhecido como Livro de cozinha da infanta D. Maria de Portugal.

também passaram a ser incluídas no cardápio dos colonizadores, tema que também será abordado nesta pesquisa. Desse modo, a glicose advinda do açúcar de cana, bem como as vitaminas, minerais e água presentes nos frutos, nativos e, posteriormente, os exóticos introduzidos pelos europeus, contabilizaram não apenas as calorias necessárias para a manutenção de um corpo, mas também proporcionaram refeições variadas nutricionalmente. Assim, tantos os frutos quanto os doces e compotas feitos na colônia, cumpriram um papel que foi além de hábitos alimentares, uma saúde gustativa, bem como do paladar. Eles foram alimentos funcionais e essenciais na manutenção e fixação dos colonizadores europeus na América portuguesa do século XVI.

Referências:

ANCHIETA, José de. *Cartas: informações, fragmentos históricos e sermões: 1554-1594*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1933.

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

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

DEAN, Warren. *A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira*. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

EDLER, Flávio Coelho. *Boticas e farmácias: uma história ilustrada da farmácia no Brasil*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2006.

FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Editora Record, 2010.

FOUCAULT, Michel. *As palavras e as coisas: uma arqueologia das ciências humanas*. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. 51ª ed. rev.- São Paulo: Global, 2006.

GANDAVO, Pero de Magalhães. *História da Província Santa Cruz*. Rio de Janeiro: Obelisco, 1963.

- GOMES FILHO, Antônio (Edit.). *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*. 2ª. ed. Rio de Janeiro: MEC/INL, 1994.
- HOLANDA, Sérgio Buarque. *Raízes do Brasil*. 26ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.
- LÉRY, Jean de. *Viagem à Terra do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 2007.
- LORENZI, Henri. *Frutas brasileiras e exóticas cultivadas: de consumo in natura*. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006.
- LORENZI, Harri. *Árvores brasileiras*. Manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. Vol. 1-5. Nova Odessa: Plantarum, 2014.
- PANEGASSI, Rubens Leonardo. O cauim e o pão na terra: a criação de um horizonte comestível na América portuguesa. In: ALGRANTI, Leila Mezan; MEGIANI, Ana Paula (Orgs.). *O império por escrito: formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico (séculos XVI-XIX)*. São Paulo: Alameda, 2009.
- PEREIRA, Ruy. Carta de Pernambuco (1561). In: *Cartas avulsas: 1550-1568*. Rio de Janeiro: Oficina Industrial Graphica [Editora Nacional], 1931.
- PUIG, Henri. *A floresta tropical úmida*. São Paulo: Edunesp/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo; França: Institut de Recherché pour le Developpement, 2008.
- RICKLEFS, Robert E. *Economia da natureza*. Rio de Janeiro: Guanabara/Koogan, 2003.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.
- SOARES, Francisco. *Coisas notáveis do Brasil*. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1966.
- SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo do Brasil*. São Paulo, Cia Editora Nacional, 1971. (Coleção Brasileira, v. 117).
- THEVET, André. *As singularidades da França Antártica*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Edusp, 1978.
- STADEN, Hans. *Viagens e cativo entre os selvagens do Brasil*. Edição comemorativa do 4º centenário. São Paulo: Typ. da Casa Eclectica, 1900.