

Europeus cristãos, índios pagãos: um encontro alimentar no limiar dos tempos modernos

Autor: Maria Aparecida de Araújo Barreto Ribas

Filiação institucional: Universidade Estadual de Maringá

Resumo:

A partir das crônicas quinhentistas busco analisar a alimentação enquanto representação cultural e campo de tensões e transgressões étnicas e culturais no encontro do europeu cristão com o nativo do Novo Mundo. A partir da constatação de que a alimentação não é somente a satisfação de uma necessidade biológica, mas também um conjunto de símbolos culturais que constitui para determinado grupo, um critério de identidade, procurei problematizar historicamente, por meio dos alimentos, dos significados que lhes eram ou foram atribuídos pelos agentes históricos, o conceito de alteridade; bem como perceber a complexidade do processo de aculturação e conflitos inerentes à situação colonial. O foco, portanto, se encontra na abordagem simbólica da alimentação humana, os produtos identitários, as representações e valores socioculturais. Ou seja, é uma discussão que parte das apropriações, das trocas e das reinvenções no campo alimentar a fim de pensar os encontros e confrontos entre culturas diferentes no Novo Mundo. Portanto, neste texto, discuto a adoção do regime alimentar dos naturais da terra pelos europeus demonstrando que estes não escaparam ao pão do outro. E que o estranhamento maior não se deu no paladar, mas, no terreno do simbólico. A fronteira não estava no paladar, por ele mesmo, no sabor ou aparência dos alimentos, mas na distância ou dessemelhança entre os alimentos que representavam a cristandade e os alimentos do Novo Mundo. Nesse contexto de integração alimentar, a diferença repousou no pão de trigo e no vinho da parreira. O cristão celebrava a Deus com vinho da parreira, o gentio praticava suas gentilidades com o cauim. De modo que os europeus adotaram em grande medida a dieta alimentar do Novo Mundo. Mas era preciso delimitar as fronteiras, marcar os limites entre o “nós” e o “outro”. A narrativa quinhentista fez isso.

Palavras-chave: América portuguesa, índios, alimentação, alteridade

Foi numa sexta feira, 24 de Abril de 1500 que os naturais da terra provaram pela primeira vez dos alimentos do Velho Mundo. Encontro que se inicia de forma tímida, na tentativa de estabelecer contato, adoçar o paladar e através deste, os ânimos. Tentativa inútil. O paladar ameríndio nada aprovou. Levavam os quitutes portugueses à boca para logo em seguida cuspi-los fora. Estranhamento do paladar. Estranhamento dos olhos diante dos animais domésticos que lhes mostravam:

“Mostraram-lhes um carneiro; não fizeram caso dele. Mostraram-lhes uma galinha; quase tiveram medo dela, e não lhe queriam pôr a mão. Depois lhe pegaram, mas como espantados. Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel, figos passados. Não quiseram comer daquilo quase nada; e se provaram alguma coisa, logo a lançavam fora. Trouxeram-lhes vinho em uma taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram dele nada, nem quiseram mais.”¹

Na segunda feira alguns degredados que o capitão mandara se meter entre os naturais provaram pela primeira vez do pão da terra, a mandioca, erroneamente chamada de inhame, “lhes deram dos alimentos que tinham, a saber muito inhame, e outras sementes que na terra dá, que eles comem.”²

Assim começou um dos encontros de plantas, produtos, saberes e sabores, do início dos tempos modernos. Não foi o único, mas constituiu parte importante das transformações da mesa do homem moderno. Encontro constituído por recusas, adaptações e substituições. Por muita criatividade e também por “muita ousadia” como diz Freyre³.

Precisar o início deste encontro, apesar da arbitrariedade das datas que marcam começos, mudanças, transformações, não é difícil, graças a Pero Vaz de Caminha, escrivão da armada comandada por Pedro Álvares Cabral. O difícil é precisar do que, realmente, consistia a alimentação dos primeiros colonizadores.

O que eles comiam? O pão, os fartéis, os confeitos, os figos amassados que deram a comer aos indígenas, para os “amansar”, representava o cotidiano alimentar do português? A Europa da qual me ocupo, não oferece uma resposta fácil. De acordo com Michel Morineau a

¹ Carta de Pero Vaz de Caminha. São Paulo: Martin Claret, 2002. p. 97.

² *ibid.*, p. 101.

³ FREYRE Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

resposta nunca escapou aos clichês, “oscilando entre a admiração dos banquetes dos reis e a comiseração pela escassa comida dos pobres.”⁴ Ir além disso envolve um grande risco, pois são escassas as informações que falam do imenso contingente de consumidores que se situam entre os dois grupos extremos.

De todo modo, uma olhadela para as hortaliças e leguminosas que aportaram com os portugueses no Novo Mundo descortina um pouco do que era a alimentação portuguesa nesse momento. À época de Gabriel Soares de Sousa, as hortas coloniais eram já, na expressão de Cardim, “um outro Portugal.” Os rábanos e os nabos se davam melhor do que entre o Douro e o Minho. As couves tronchudas e murcianas eram tão boas quanto no Alvalade. Ao redor das casas de fazendas cresciam as mostardas. Os pepinos eram infinitos. As abóboras de conserva maiores e melhores do que as do reino. Enfim, as alfaces cresciam maravilhosas, os agriões nasciam pelas ruas sem necessidade de qualquer cuidado. As cenouras, acelgas, cardos e espinafres se davam muito bem. É certo que ao relacioná-las, Gabriel Soares de Sousa pretendia demonstrar a fertilidade da terra do Brasil. Acredito, porém, que a partir dessas informações é possível outras inferências. Ao transportar consigo boa parte do aporte alimentar de sua cultura, os portugueses denunciavam um cotidiano de sopas⁵, que ajudavam a engolir o pão, seco, de cada dia ou até mesmo a suprir a falta deste.

Constituiria numa visão monótona para os viajantes de hoje, segundo Oliveira Marques, os campos portugueses “tão avassaladoras as searas e as vinhas se mostravam por todo o Portugal.”⁶ Mas essa visão avassaladora não deveria causar otimismo: “Semeava-se ‘pão’ por toda a parte, em solos que não ofereciam um mínimo, sequer, de condições favoráveis, e o resultado era um fraco rendimento por unidade.”⁷ Ou seja, embora por todo o país abundassem as searas de trigo, sua produção era insuficiente para manutenção da demanda. As crises cerealíferas repetiam-se com frequência levando os portugueses a substituir ou transigir com alimentos de pior qualidade.

Ao lermos as crônicas quinhentistas, se tomarmos o texto pelo texto, concluiremos que o europeu de paladar panífico se debateu diante da nova situação de se alimentar de “farinha de pau”— a mandioca. Grande foi a celeuma em torno da questão. Debate sempre presente no

⁴ MORINEAU, Michel. Crescer sem saber por quê: estruturas de produção, demografia e rações alimentares, In: FLANDRIN, e MONTANARI, (org) FLANDRIN, Jean Louis e MONTANARI, Massimo (org.). *História da Alimentação*, São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 571.

⁵ Todo alimento cozido em caldeirão recebia essa designação.

⁶ MARQUES, A. H. de Oliveira. *A sociedade medieval portuguesa: aspectos de vida quotidiana*. 5. ed. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1987, p. 15.

⁷ *ibid.*, p. 15.

cotidiano colonial: a inexistência do verdadeiro sustento que tornava “o sangue fresco, e mimoso”,⁸ sem o qual “não se sustenta bem a natureza.”⁹

Teria o solo do Novo Mundo capacidade de produzi-los? Ambrósio Fernandes Brandão saiu em sua defesa: “não produz a terra não por culpa sua (...)”¹⁰ Jean de Léry também a absolveu: “os espanhóis e portugueses atualmente estabelecidos em diversos pontos das Índias Ocidentais provaram que não é por defeito da terra que os selvagens não possuem trigo e vinhas.”¹¹ Por que então os selvagens não possuíam trigo e vinhas? Escusada a terra, pelos adventícios, ficara a pergunta: de quem seria a culpa? Seria desses bárbaros, que há muito já haviam concluído que não tinham fé? Pagãos que não conheciam o verdadeiro Deus e, por conseguinte não produziam os alimentos com que se celebrava a Ele. A terra ou solo pertenciam ao Criador, não estaria nela a incapacidade de gerar os frutos sagrados, mas em seus habitantes, bárbaros pagãos.

No entanto, não encontramos este questionamento vinculado ao desejo de saborear um naco de pão ou um gole de vinho. Não que esta nova situação não gerasse expectativas e temores. Esta é, a propósito, uma das advertências que o grupo de Léry recebeu momentos antes de iniciar sua viagem ao Brasil. Seria um longo caminho a percorrer, não haveria lugar para arrependimentos *a posteriori*. Tinham que estar cientes do que os aguardava no Novo Mundo, inclusive ou principalmente, no mundo do paladar. O senhor Du Pont, capitão do navio lhes advertira:

“(...) seria necessário contentarem-se com certa farinha feita de raízes em lugar de pão; que não teriam vinho nem notícia dele pois não havia aí parreiras e finalmente que no novo mundo (...) far-se-ia mister levar uma vida em tudo e por tudo diferente da nossa Europa.”¹²

Admoestação feita seguiu-se a viagem. Três meses depois, tempo que durou a viagem ao Brasil, comendo biscoitos estragados, pão podre e águas fétidas em porções racionadas devido às intempéries da viagem, encontramos Léry e seu grupo saciando a fome com as

⁸ CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1980, p. 59.

⁹ *ibid.*, p. 144-145.

¹⁰ BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos das Grandezas do Brasil*. 3 ed. FUNDAJ, Massangana: Recife. 1997, p. 138.

¹¹ LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, São Paulo, 1980, p. 128.

¹² *ibid.*, p. 56.

viandas que os naturais da terra lhes haviam trazido. A tal “farinha fabricada de certa raiz, usada pelos da terra em vez de pão, e ainda carne de javali, frutas e mais coisas que o país produz em abundância.”¹³ Embora “parecessem a princípio estranhas, não deixamos de comer as viandas”¹⁴, depois de ter comido “o pão que o diabo amassou”¹⁵, são suas palavras, não seria “um estranhamento” que os impediria de lançar mão desses alimentos para a manutenção de suas vidas.

Acredito que toda a celeuma em torno do pão e do vinho, para além de ser um desejo real de paladar, residia, sobretudo na “enunciação de modelos ideológicos, de quadros de referência cultural que resumem, simbolicamente, o enfrentamento entre civilizações diferentes.”¹⁶ Dizendo de outro modo: o embate entre comedores de “farinha de pau” e os comedores de pão de trigo não deve ser considerado apenas no campo do paladar; senão como expressão de um conflito cultural o mais amplo possível, no qual se faz mister reafirmar e manifestar as identidades culturais dos grupos em confronto. O discurso europeu tecido em relação à alimentação serviu para sublinhar a identidade do homem da Europa cristã e a do outro — os naturais da terra.

O pão e o vinho, que outrora simbolizaram a cultura clássica, se tornaram desde a última ceia de Cristo, instrumentos indispensáveis para o trabalho dos pregadores da fé cristã. Consagrados pela liturgia cristã, o pão e o vinho se revestiram de um valor simbólico preciso na cultura cristã da Europa. Massimo Montanari afirma que o pão assumiu na Europa um caráter sagrado inédito e tornou-se um valor típico da alimentação cristã.¹⁷ O pão e o vinho não eram somente a representação de um costume alimentar, eles eram acima de tudo, um símbolo do povo cristão. Dessa forma, serviram como fronteira entre o “eu” e o “outro” nesse encontro de proporções avassaladoras. O “nós” é demarcado pelo consumo do verdadeiro alimento, que não só alimenta o corpo, mas, principalmente o espírito: o pão de trigo e o vinho da vinha: “este divino sacramento é nosso verdadeiro sustento.”¹⁸ O outro se alimenta de uma tal “farinha de pau” e bebe o cauim. Bebida que guardava em si uma perigosa relação metonímica com o antropofagismo americano. Símbolo da barbárie por excelência:

¹³ *ibid.*, p. 78.

¹⁴ *ibid.*, p. 79.

¹⁵ *ibid.*, p. 74.

¹⁶ MONTANARI, Massimo. Romanos, bárbaros, cristãos: na aurora da cultura alimentar européia, In: FLANDRIN e MONTANARI, (org.), *op. cit.*, p. 279.

¹⁷ MONTANARI, Massimo. Modelos alimentares e identidades culturais. *ibid.*, p. 315.

¹⁸ SALVADOR, Frei Vicente. *História do Brasil: 1500-1627*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1982, p. 76.

”Preparam uma bebida de raízes de abatí, quando querem comer um homem (...).”¹⁹ Beber o cauim era, por esse prisma, um ato de traços simbolicamente canibal. De modo que é possível perceber que o estranhamento maior, com relação a alimentação do Novo Mundo se deu no simbólico. No alimento como demarcação de identidade cultural.

Não estou negando a importância do trigo e do vinho nas mesas europeias, mas afirmando que para além de seu valor nutricional ou de paladar, ele ocupava na Europa cristã um papel simbólico totalizante e funcionava como um verdadeiro traço distintivo em relação ao mundo pagão.

Os portugueses se alimentaram dos produtos do Novo Mundo. O trigo foi uma exceção no cotidiano alimentar da colônia, mas era preciso, como diz Ronaldo Vainfas, “afirmar o ego, ou seja hierarquizar as diferenças, (...)”²⁰ E “(...) a descoberta do Novo Mundo foi na realidade um processo de natureza dupla, pois o desvelamento de alteridade ameríndia parece ter implicado a (re)construção da identidade cristã ocidental.”²¹

Dentre todos os embates culturais deflagrados pela expansão europeia no Novo Mundo há que se considerar o embate entre o “divino trigo” e a ambivalente mandioca: “a água que dela sai é a mais fina peçonha”, do veneno retiravam o alimento. É o que nos informam todos os cronistas. E o pior, dela faziam o cauim, com que se embebedavam e invocavam os demônios em seus rituais antropofágicos.

A fronteira não se encontrava no paladar, por ele mesmo, no sabor ou aparência dos alimentos. Mas na distância ou dessemelhança entre os alimentos que representavam a cristandade e os alimentos do Novo Mundo.

A ausência do trigo e da vinha no Novo Mundo foi questão que preocupou tanto a católicos quanto reformados. Certa noite ao celebrarem a ceia, tendo sobrado apenas um copo de vinho, que haviam trazido da França, Léry e seus companheiros se viram diante da grande questão: Não sendo possível encontrar vinho nesta terra, como celebrar a ceia? Poder-se-ia celebrá-la com vinho de outras frutas? Uns achavam que não. Afinal o Senhor havia dito: “Não beberei mais do fruto da vinha.” Outros achavam que poderiam lançar mão dos frutos da terra, no lugar do pão e do vinho, pois afinal Jesus instituíra os alimentos próprios da região onde habitara. Após longa discussão, não chegaram a nenhuma conclusão, diz Léry.²²

¹⁹ STADEN, Hans. *Duas viagens ao Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1974, p. 112.

²⁰ VAINFAS, Ronaldo. *A heresia dos índios: catolicismo e rebeldia no Brasil colonial*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995, p. 23.

²¹ Ibid., p. 23.

²² LÉRY, op. cit., p. 101-102.

Frei Vicente do Salvador esboçou a mesma preocupação ao louvar a terra do Brasil por suas muitas riquezas e autossuficiência. Dizia ser a terra capaz de sustentar-se de portos fechados sem necessidade de quaisquer mantimentos de outros países. Não necessitava ele do trigo de Portugal tampouco de vinho. O Brasil bastava-se. A farinha da terra era suficiente. Vinho? “de açúcar se faz mui suave.”²³ E “de mel de abelhas, de palma, dos coqueiros, de caju, de ananases”²⁴, acrescentaria Ambrósio Fernandes Brandão. Também “de aypim, de milho”²⁵, Gabriel Soares de Sousa alongaria a lista. Como podemos ver, matéria prima para o fabrico de bebida fermentada não era o problema.

O problema começava quando se entrava no território do “verdadeiro alimento” do mundo cristão. Aquele com que se alimentava o espírito. Ah! Este realmente a terra não produzia, concluía Frei Vicente, pesaroso: “Se me disserem que não pode sustentar-se a terra que não tem pão de trigo e vinho de uvas para as missas, concedo, pois este divino sacramento é nosso verdadeiro sustento (...).”²⁶

Perguntava Gabriel Soares de Sousa, porque cultivar o trigo em terras brasílicas se sua aclimação era tão difícil? Os mantimentos dela são bons, fáclimos de granjear e abundantes. E ainda de “menos custo”²⁷, dizia Pero Gandavo. Mas e as hóstias? Gabriel Soares de Sousa, afirmava que o trigo que se plantava em São Vicente era suficiente para o seu fabrico.²⁸ Vemos dessa forma que a alimentação na colônia aproximava e ao mesmo tempo distanciava, marcando os limites entre “nós” e os “outros”. Como alimento os produtos da terra eram bons, saborosos e se constituíam aportes adequados para a substituição dos alimentos do reino. O que os inquietava não era a falta de trigo para o alimento cotidiano; mas o trigo transformado no divino pão, papel que a farinha de pau jamais cumpriria. Gaspar Coelho foi parar na mesa do Santo Ofício por desconsiderar esta questão. Sugeriu que se fizesse as hóstias de tapioca.²⁹

Da mesma forma como não faltaram frutas para o fabrico do vinho, não faltou farinha de pau para se fazer o pão e até os quitutes mais mimosos do Reino. Comeram-na à moda da terra, mas também, na forma de pão, coscorões, bolos, beilhós à moda do reino. Como forma de combater a modorra, as matronas “freirianas” colocaram açúcar, leite, coco, gemas de ovos

²³ SALVADOR, op. cit., p. 76.

²⁴ BRANDÃO, op. passim.

²⁵ SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. 9. ed. Recife: Massangana, 2000, passim.

²⁶ SALVADOR., op. cit., p. 76.

²⁷ GANDAVO, op. cit., p. 40.

²⁸ SOUSA, op. cit., p. 77.

²⁹ Primeira Visitação do Santo Ofício às partes do Brasil pelo licenciado Heitor Furtado de Mendonça – *Denúncias de Pernambuco* – 1593-1595. Recife: FUNDARPE, 1984, p. 80.

na tão alva farinha, inventando ou reinventando quitutes que excediam no sabor aos da farinha de trigo. Aliás, relegada a segundo plano por sua má qualidade diante de tão fresca e alva farinha. Comeram-na também em forma de pirão, feitos nos caldos dos peixes, das aves e das carnes que abundavam por toda a parte. Temperados com a pimenta da terra, “que ardia muito”, de acordo com o paladar de Gandavo e Hans Staden, e os temperos portugueses que já verdejavam pelas hortas da colônia: alho, cebola, salsa, coentro, manjerona, manjerição.

E tão sadia, proveitosa e de boa digestão era esta farinha que até os governadores Tomé de Souza, D. Duarte e Mem de Sá relegaram o pão de trigo dando-lhe a primazia. Conta-nos Gabriel Soares de Sousa que “(...) os governadores Tomé de Souza, D. Duarte e Mem de Sá não comiam no Brasil pão de trigo, por se não acharem bem com ele (...)”.³⁰ Podemos questionar até onde foi possível fabricar os pães e confeitos de Portugal com a farinha da terra. Mas com certeza a estupefação diante de tão alva farinha procede.

A mesa do europeu na colônia estava composta, sem dúvida alguma, de uma grande variedade de alimentos naturais da terra. O alimento do outro, ao que tudo indica, não representou um problema para o europeu. A mão da primeira portuguesa que desembarcou no Brasil não fez cerimônias. Derramou açúcar nos cajus, mangabas, araças, ananases, maracujás, transformando-os em “marmeladas”, ou conservas. Dos amendoins a quem Gabriel Soares de Sousa chama de fruta, “as mulheres portuguesas fazem todas as coisas doces que fazem das amêndoas, e cortados os fazem cobertos de açúcar de mistura como os confeitos.”³¹ Outra substituta das amêndoas nos doces, confeitos e maçapães foram as castanhas de caju: “Das castanhas se fazem maçapães, e outras cousas doces, como de amendoas (...)”.³² Enfeitaram todos esses quitutes com cravo, canela, ramos de alecrim, erva-doce, hortelã. Cheiros que aguçavam lembranças e aplacavam as saudades de Portugal.

No entanto a portuguesa não se contentou em apenas açucarar “coisas naturais da terra.” Colocou sal, numa porção de coisas, vinagre e azeite. As raízes de mangarás viraram guisados temperadas com vinagre e azeite o que lembrava no sabor a tremoços. As folhas da taioba substituíram o espinafre no cozido de peixe. Os carás foram cozidos com carne. Colocaram no saleiro o ionquet ou juquirá dos indígenas: pimenta seca ao sol e socada com sal, para comer com carne ou peixe. Do milho fizeram bolos e pães acrescentando ovos e açúcar. Usaram-no também como substituto do arroz socando no pilão indígena e cozinhando com caldo de carne, peixe ou galinha.

³⁰ SOUSA, op. cit., p.141.

³¹ idem., p. 146.

³² CARDIM, op. cit., p. 154.

A mão portuguesa alcançou os cereais, os legumes, as hortaliças e as frutas do Novo Mundo, de todas provou, gostou e adotou no cotidiano colonial. A cunhã, primeira ajudante dessa mão portuguesa, também foi provando e gostando dos novos sabores que esse encontro permitia. Gostando do sabor da carne realçada pelo sal do mar e dos cozidos feitos no azeite. Gostando, diz Câmara Cascudo, da sensação de mastigar o açúcar, o que o mel não permitia.³³ Mostrando-nos que os encontros e intercâmbios entre culturas diferentes não são estanques, mas dinâmicos. Que essa transformação alimentar que teve lugar na América Portuguesa não teve apenas um sentido. Essa transformação alimentar foi influenciada pelas plantas e produtos dos dois mundos em confronto, mas também pelas mãos que manusearam todos eles. Mãos portuguesas, mãos ameríndias. Respondendo, assim, em parte a pergunta do historiador Ronald Raminelli: de que modo os brancos foram tragados pela cultura local? E o quanto a colonização interferiu na cultura indígena?³⁴

A integração alimentar foi uma realidade. As trocas alimentares foram efetivamente reais no cotidiano colonial. No limiar da Idade Moderna esse encontro não apenas de costumes alimentares, mas também de plantas e animais diferentes, contribuiu de forma indelével para modificá-los, inclusive no plano dos paladares e do consumo. Evidenciando que o contato entre culturas não é a simples assimilação de uma pela outra, mas que de acordo com cada momento elas se cruzam ou se enfrentam, se sobrepõem ou se misturam.

Seja como for, a noção de diferença permanecia: era a civilização da mandioca contra a do trigo. A civilização do vinho contra a do cauim. Os elementos do divino sacramento demarcando o espaço da identidade e alteridade entre um mundo que se pretendia o portador do Deus universal e o mundo pagão. Nesse contexto de integração alimentar, a diferença repousou no pão de trigo e no vinho da parreira. O cristão celebrava a Deus com vinho da parreira, o gentio praticava suas gentilidades com o cauim: “quando matam com solenidade um prisioneiro de guerra para o comer, é seu costume beber o cauim (...)”.³⁵

Como vimos, os europeus adotaram a farinha da terra, seus legumes e frutas. Mas era preciso delimitar as fronteiras, marcar os limites entre o “nós” e o “outro”. A narrativa quinhentista fez isso.

Diz-nos Antonio Candido, que “as sociedades se caracterizam, antes de mais nada, pela natureza das necessidades de seus grupos, e os recursos de que dispõem para satisfazê-

³³ CASCUDO, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 2. ed., v.1, p. 268.

³⁴ RAMINELLI, Ronald. *Imagens da colonização: a representação do índio de Caminha à Vieira*. Rio de Janeiro: Zaahar, 1996. p. 166.

³⁵ LÉRY, op. cit., p.130.

las.”³⁶ Não constituía para o europeu novidade a luta pela satisfação de tal necessidade. Sua história é a história da transigência alimentar. Não no sentido “freiriano”, mas, no contexto de penúria que muitas vezes ela se encontrou. A Europa, desde a Idade Média importava trigo do Báltico. A pesca de rio há muito sofrera interditos até chegar ao ponto de ser proibida durante a desova. Rios esgotados, devido ao grande consumo de peixe durante a Quaresma e todos os demais dias de jejuns, estabelecidos pela Igreja. Território de caça reduzido, ficando esta liberada apenas para os nobres com objetivos para além da subsistência, no território do simbólico. O pão encontrava-se em todas as mesas do mundo europeu. Era o traço comum entre todos, não importando a que nível social pertencesse. Mas havia pão e pão. E aqui terminavam as semelhanças. Bruno Laurioux nos mostra a hierarquia deste:

“O ‘pão de boca’, pão muito branco, feito de fina flor de farinha, destina-se aos estômagos delicados (...). O ‘pão da cidade’, provindo de uma peneiração mais grosseira, é, como o seu nome indica, a variedade mais vulgar, a que constitui o alimento quotidiano do cidadão comum: eclesiástico modesto, comerciante, artesão mais endinheirado; (...). E finalmente o pão ‘de toda gente’ (...) Esse pão pesado, negro e grosseiro, destina-se aos trabalhadores, aos homens para quem a vida é dura (...).”³⁷

Além da máxima de Cristo de que “nem só de pão vive o homem”, podemos acrescentar que nem só de farinha de trigo se fazia esse pão. Já vimos acima que a farinha era hierarquizada, em seu processo de peneiramento. No entanto, em tempos de crise a hierarquia se aprofundava. Fabricava-se pão de centeio, de cevada, de aveia, de castanhas, de favas e bolotas, os quais eram reservados aos animais em tempos de bonança. Porém sempre era o pão que se tentava conseguir à partir dos mais variados produtos. O papel primordial do pão na ceia, afirma Laurioux, fez dele um alimento - símbolo inevitável.³⁸

Seria um equívoco pensarmos nos nossos primeiros colonizadores como homogeneamente bem alimentados. Com uma mesa farta de pão, vinho, peixes e carnes. Estamos diante de um colonizador acostumado em tempos de crise, em seu solo natal, a transigir com aveia, centeio, bolotas, castanhas, rábanos. Peixes secos salgados, muitas vezes

³⁶ CANDIDO, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. 8. ed. São Paulo: Duas Cidades, 1998, p. 23.

³⁷ LAURIOUX, Bruno. *A idade média à mesa*. Men Martins, Portugal: Publicações Europa-América Ltda. 1989, p. 51.

³⁸ *ibid.*, p. 47.

deteriorado pela má conservação e distância do trajeto. Rios interditados à pesca e a caça na floresta destinada aos nobres.

Toda essa falácia eufórica ao falar do pão descrevia um desejo mais virtual do homem europeu, sem considerar a sua classe nem as possibilidades de combinar e solucionar o cardápio compatível com o momento. Nela se englobaram os nobres, os camponeses, os eclesiásticos, sendo que cada qual participava a seu modo deste vasto mundo do pão. O qual, de forma nenhuma representava a experiência alimentar cotidiana de forma homogênea do mundo europeu. Segundo Jean-Louis Flandrin, afirmar que todo mundo comia pão era um modo de dizer. Pois de um lado havia a tendência de chamar de pão todos os alimentos básicos e, por outro, tentava-se panificar, às vezes com sucesso, todo tipo de cereais e até outros grãos, legumes e frutas secas.³⁹

E mesmo que se usasse apenas a farinha de trigo no fabrico do pão, já vimos acima toda a hierarquia desta. Hierarquia presente nas crônicas do quinhentos: “(...) e em lugar da farinha de trigo, e se a que vai à Bahia do reino não é muito alva e fresca, querem as mulheres antes a farinha de carimã, que é alvíssima e lava-se melhor, com a qual fazem tudo muito primo”⁴⁰, e ainda: “(...) pão de trigo do mar, de milho, de centeio, de cevada, não presta a par da mandioca (...).”⁴¹ Conforme nos diz Stephen Grenblatt “temos que compreender ao analisarmos ou lermos os relatos dos cronistas que estamos às voltas menos com a experiência nativa do que com as conjecturas dos europeus.”⁴²

Ao analisarmos melhor este estado de coisas, a situação alimentar da Europa, a nova situação diante de um mundo novo, inclusive alimentar e a estreita ligação entre estes e suas representações religiosas, compreenderemos melhor o encontro do pão com a mandioca. Do vinho com o cauim. Pois os símbolos, “ganham sentidos ao sabor das conjunturas, eles não são estáticos, cristalizados, atemporais”.⁴³

Léry nos deu um exemplo do que era o pão e o vinho, na admoestação anteriormente citada. E acrescenta que ao serem informados sobre os alimentos que os aguardavam no Novo Mundo e que não haveria pão de trigo e nem vinho da parreira, muitos desistiram da viagem: “Com isso todos aqueles que se compraziam de preferência na teoria dessas coisas (...)”.⁴⁴ As

³⁹ FILANDRIN Jean Louis. A alimentação camponesa na economia de subsistência, In: FLANDRIN e MONTANARI (org.) op. cit., p. 589.

⁴⁰ SOUSA, op. cit., p.140.

⁴¹ ibid, p. 141.

⁴² GREENBLATT, Stephen. *Possessões maravilhosas: O deslumbramento do novo mundo*. São Paulo: EDUSP, 1996, p. 156.

⁴³ RAMINELLI, op. cit., p. 165.

⁴⁴ LÉRY, op. cit., p. 56.

intempéries no transcurso da viagem de Léry e seus companheiros nos fornece mais algumas informações:

“Que direis vós, delicados senhores, que quando o calor vos molesta, mudais de camisa, vos penteais e repousais em sala fresca, numa boa cadeira ou num leito macio e que não sabeis tomar refeição sem louça bem limpa, copos bem enxaguados, guardanapos brancos como neve, bom pão e carne delicada, bem preparada e servida, e vinho ou qualquer outra bebida translúcida.”⁴⁵

E mais adiante completa a informação: “E perdoem-me os leitores se, recordando o pão podre e as águas fétidas do Equador e comparando tais incômodos com a opípara mesa dos grão-senhores me tenha um pouco desmandado contra eles.”⁴⁶

O “bom pão” fazia parte da mesa dos grãos-senhores, e quanto aos seus companheiros que desistiram da viagem, sua preferência por tal alimento estava muito mais no terreno do teórico do que da realidade à qual pertenciam.

Frei Vicente ao descrever o alimento ordinário da terra e enumerar suas qualidades, também desbancou toda a superioridade da farinha de trigo: “Nem se recolhem em celeiros donde se comam de gorgulho como o trigo, mas colhem-as do campo pouco a pouco quando querem (...)”⁴⁷ Em contraste com a alva e fresca farinha a qual se colhia na hora de preparar, a carunchada e negra farinha. Alva também, mas só para os nobres.

Não pretendo demonstrar aqui uma já possível preferência pelo alimento da terra em detrimento do europeu, senão evidenciar outra vez a natureza da farinha de trigo. Nem sempre alva, nem sempre fresca, nem sempre saudável, em contraste com a farinha de mandioca “(...) e não há necessario celeiro, porque não fazem senão tiralas, e fazer o mantimento fresco de cada dia”.⁴⁸ Que diferença do “pão de quinzena”, feito para durar, por economia de tempo e de combustível, com o qual estavam acostumados no Reino. Da mesma forma como estavam acostumados a transigir em seu próprio solo, a meu ver, o colonizador ajustou-se às novas circunstâncias; adotando os alimentos do Novo Mundo, não sem pejo e saudades e até um certo medo daquilo que se comia no Novo Mundo, num complexo fenômeno de integração. Mostrando-nos todo o dinamismo que resultam dos encontros culturais.

⁴⁵ *ibid.*, p. 74.

⁴⁶ *ibid.*, p. 75.

⁴⁷ SALVADOR, *op. cit.*, p. 69-70.

⁴⁸ CARDIM, *op. cit.*, p. 41.

O pão de trigo nem sempre alvo, nem sempre puro, nem sempre saudável, elemento demarcador de hierarquia social e símbolo cultural, diante da “democrática” farinha de mandioca. Sempre alva, sempre pura, sempre fresca, sempre saudável, sempre disponível a saciar a fome de quantos precisassem. Sem necessidade de acrescentar aveia, centeio, favas, bolotas, castanhas. Que estupor! Um alimento sobranceiro, autárquico, soberano.

A mandioca serviu de alimento para todos os grupos sociais na Colônia. No entanto, alguns, tal qual no reino, logo buscaram marcar o espaço social : “(...) e quem é bem servido em sua casa, come-a sempre fresca e quente.”⁴⁹ Pois, como já afirmei, comer nunca foi um ato neutro, comer o que o outro come pode ter implicações seríssimas.

Seja como for, se na alimentação do homem da Europa cristã o pão era fortemente hierarquizado não sendo, muitas vezes, nada além de um pão preto e duro, ele tinha, na verdade, um papel bem mais importante: ele era, em verdade, seu símbolo.

⁴⁹ SOUSA, op. cit., p. 137.

BIBLIOGRAFIA

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos das Grandezas do Brasil*. 3 ed. FUNDAJ, Massangana: Recife. 1997.

CANDIDO, Antonio. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida*. 8. ed. São Paulo: Duas Cidades, 1998.

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

CASCUDO, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 2. ed., 2 vols.

FLANDRIN, Jean Louis e MONTANARI, Massimo (org.). *História da Alimentação*, São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GREENBLATT, Stephen. *Possessões maravilhosas: O deslumbramento do novo mundo*. São Paulo: EDUSP, 1996.

LAURIOUX, Bruno. *A idade média à mesa*. Men Martins, Portugal: Publicações Europa-América Ltda. 1989.

LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, São Paulo, 1980.

MARQUES, A. H. de Oliveira. *A sociedade medieval portuguesa: aspectos de vida quotidiana*. 5. ed. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1987.

Primeira Visitação do Santo Ofício às partes do Brasil pelo licenciado Heitor Furtado de Mendonça – *Denúncias de Pernambuco* – 1593-1595. Recife: FUNDARPE, 1984.

RAMINELLI, Ronald. *Imagens da colonização: a representação do índio de Caminha à Vieira*. Rio de Janeiro: Zaahar, 1996.

SALVADOR, Frei Vicente. *História do Brasil: 1500-1627*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1982.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. 9. ed. Recife: Massangana, 2000.

STADEN, Hans. *Duas viagens ao Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1974.

VAINFAS, Ronaldo. *A heresia dos índios: catolicismo e rebeldia no Brasil colonial*. São Paulo: Cia das Letras, 1995.