



Universidade do Estado do Pará  
Centro de Ciências Sociais e Educação  
Programa de Pós-Graduação em Educação - Mestrado  
Linha de Pesquisa: Saberes Culturais e Educação na Amazônia

Francidio Monteiro Abbate

**O que não mata, engorda:**

Cultura alimentar, mediadores culturais e educação na  
Amazônia Colonial

Belém  
2016

Francidio Monteiro Abbate

**O que não mata, engorda:**

Cultura alimentar, mediadores culturais e educação na Amazônia Colonial

Dissertação apresentada para obtenção do título de Mestre em Educação no Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade do Estado do Pará.

Área de Concentração: Saberes Culturais e Educação na Amazônia.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Maria Betânia B. Albuquerque.

Belém  
2016

Dados Internacionais de Catalogação na publicação  
Biblioteca do Centro de Ciências Sociais e Educação da UEPA

---

Abbate, Francidio Monteiro

O que não mata, engorda: cultura alimentar, mediadores culturais e educação na Amazônia Colonial / Francidio Monteiro Abbate; Orientadora Maria Betânia B. Albuquerque. \_Belém: [s.n], 2016.

132 fls.

Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará, 2016.

1. História colonial. 2. Cultura alimentar. 3. História da Educação. 4. Mediação cultural. I. Abbate, Francidio Monteiro. II. Título.

---

CDD

Francidio Monteiro Abbate

**O que não mata, engorda:**

Cultura alimentar, mediadores culturais e educação na Amazônia Colonial

Dissertação apresentada como requisito parcial para a obtenção do título de Mestre em Educação no Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade do Estado do Pará.

Área de Concentração: Saberes Culturais e Educação na Amazônia.

Data de aprovação: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Banca Examinadora

\_\_\_\_\_- Orientadora  
Prof<sup>a</sup>. Maria Betânia Barbosa Albuquerque  
Dr<sup>a</sup>. em Educação  
Universidade do Estado do Pará

\_\_\_\_\_- Examinador Interno  
Prof<sup>a</sup>. Denise de Souza Simões Rodrigues  
Dr<sup>a</sup>. em Sociologia  
Universidade do Estado do Pará

\_\_\_\_\_- Examinador Externo  
Prof. José Alves de Sousa Jr.  
Dr. em História  
Universidade Federal do Pará

Para Dalva e José Abbate  
que me ensinaram a comer a carne e roer o osso.

## AGRADECIMENTOS

Por muitos motivos a construção de uma dissertação é um esforço coletivo e em reconhecimento ao auxílio de tantas pessoas, anoto em seguida os que mais próximos estiveram no momento de minha vida que mais necessitei de tempo e tantas outras condições para que pudesse desenvolver esta pesquisa, assim sou grato:

À Universidade do Estado do Pará, em especial às contribuições das professoras Maria Betânia Albuquerque, paciente que foi – quase sempre – comigo;

Aos momentos elucidativos que tive com as professoras Graça Silva e Ivanilde Apoluceno;

À biblioteca do Museu Paraense Emílio Goeldi.

À Universidade Federal do Pará, que me acolheu nos momentos que necessitei, especialmente os amigos do Curso de História e do professor Maia.

Às valiosas contribuições da banca examinadora formada por José Alves Junior e Denise Simões.

Ao Arquivo Público do Pará.

Aos camaradas da Secretaria de Estado de Educação da escola Antônio Teixeira Gueiros.

Ao Adelson e sua esposa Luciane, fiadores da minha licença aprimoramento.

Aos amigos Fernando e Bruna, Eunice e Paulo e ao camarada João Carlos. Tá valendo de mais!

Ao companheiro de curso e amigo do coração Kid Nazareno Quaresma e sua esposa Carline.

Aos amigos e amigas do GHEDA.

Ao professor Marcos Coelho e a turma da Arte Suave (do chão até a glória. Oss!).

Aos caraíbas e tapuias.

Ao avô Dudu Monteiro, com quem aprendi algumas coisas sobre a cultura alimentar amazônica e que, aos 89 anos ainda coloca seus matapis.

Aos irmãos José Junior e Patrick Abbate e suas respectivas famílias.

À Ana Júlia e ao David, sempre dispostos a me socorrer nas necessidades cotidianas.

À “minha galera”, meus amores, minha plateia e maravilhas da natureza: Márcia e Sofia Abbate.

## RESUMO

ABBATE, Francidio Monteiro. **O que não mata engorda:** Cultura alimentar, mediadores culturais e educação na Amazônia Colonial. 2016. 132 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará, Belém, 2016.

Este estudo é de natureza histórica, baseado em fontes impressas e manuscritas que informam sobre a cultura alimentar da Amazônia colonial entre 1741-1757. Desenvolvi a análise com base na ideia de que as trocas culturais em torno da questão alimentar possuem caráter educativo, uma vez que informam o fluxo global de pessoas, aclimatação de espécies vegetais e animais, bem como permutas entre cozinhas (ameríndia, europeia e africana). Adotei perspectiva de análise que pudesse romper com a dicotomia entre colônia e metrópole, por entender que, já em meados do século XVIII, a cozinha Amazônia era transcultural. Neste sentido, a teoria da mediação cultural de Hall (2011), Gruzinsk (2014) e Monteiro (1990) ajudaram a construir os caminhos da pesquisa. Priorizei ressaltar aspectos do cotidiano, discutido com base em Michel de Certeau (2013) e Fernand Braudel (1997). O protagonismo indígena, e principalmente da mulher índia, presentes no trabalho, ocorreu de maneira natural ao longo da pesquisa e foi revelado pelas fontes, que indicam que eram eles e, principalmente, elas os grandes educadores no que diz respeito à questão alimentar.

Palavras chave: História colonial. Cultura alimentar. História da Educação. Mediação cultural.

## ABSTRACT

**What does not kill you, makes you fat:** Food culture, Cultural mediation and Education in the Amazon at the Colonial period. 2016. 132 f. Thesis (MA in Education) - University of Pará, Belém, 2016.

## ABSTRACT

This historical study focuses on the analysis of printed and manuscript primary sources about food cultures existing in Amazon region at the Colonization period, from 1741 to 1757. Its analysis was developed based on the idea that exchanging food cultures and eating habits or behaviors are pedagogical practices, since they inform about people's movement from a region to another, the change and adaptation of plant and animal species from different natural habitat, as well as the exchange of different styles of cooking between Amerindian, European and African people. In addition, the research was developed on a perspective that goes beyond the dichotomy between colony and metropolis, understanding that the Amazon's cuisine was already *transcultural* in the mid-eighteenth century. It is supported by the *Cultural mediation* theory, from authors such as Hall (2011), Gruzinsk (2014) and Montero (1990), emphasizing aspects of everyday life, discussed based on Michel de Certau (2013) and Fernand Braudel (1997). As results, the sources reveal the Amerindian, especially women, as protagonists when it came to exchange their food culture and eating habits, indicating that they were the greatest educators in this matter.

**Keywords:** Colonial history. Food knowledge. History education. Cultural mediation.



## SUMÁRIO

<b>1 Introdução.....</b>	<b>9</b>
1.1 Motivações da pesquisa .....	9
1.2 Perspectiva teórica de análise.....	17
1.3 Aspectos metodológicos.....	27
<b>2 Os naturais e os adventícios: alimento e mediação cultural no rio Máximo ..</b>	<b>38</b>
2.1 Hinterlandia: índios, missionários e colonos.....	43
2.2 Missão e mediação .....	52
2.3 Cotidiano nos aldeamentos e vilas.....	57
<b>3 Comer: entre o local e o global .....</b>	<b>68</b>
3.1 O natural e a arte venatória.....	68
3.2 Civilização material: admirável riqueza .....	75
3.3 A Cunhã: saberes, tarefas e utensílios.....	76
3.4 O fazer cozinha da cunhã.....	83
3.5 O fazer cozinha da portuguesa .....	86
3.6 Aclimação de espécies animais e vegetais .....	88
3.7 O fazer cozinha africano.....	93
3.8 O menu amazônico do século XVIII segundo João Daniel.....	96
<b>4 A farinha de pão da América .....</b>	<b>104</b>
4.1 A farinha de mandioca: alimentação, civilidade e trocas culturais.....	112
4.2 Comendo com farinha .....	115
4.3 O alimento do civilizado e o alimento do selvagem: a proposta de desterro do cultivo da mandioca.....	119
<b>Considerações finais .....</b>	<b>126</b>
<b>Referências .....</b>	<b>130</b>

## 1 INTRODUÇÃO

### 1.1 Motivações da pesquisa

Em 1557, no contexto de uma Europa fervilhando pelas novidades encontradas em um novo mundo, foi impressa a primeira edição da história do mercenário e arcabuzeiro alemão Hans Staden. Originalmente o título da história do Jovem Staden chamava-se: *HISTÓRIA VERIDICA e descrição de uma terra de selvagens, nus e cruéis comedores de seres humanos, situada no Novo Mundo da América, desconhecida antes e depois de Jesus Cristo nas terras de Hessen até os dois últimos anos, visto que Hans Staden, de Homberg, em Hessen, a conhece por experiência própria, e que agora traz a público com esta impressão*. Hoje, o relato é conhecido apenas como *Duas viagens ao Brasil*. Espécie de livro de memórias das duas ocasiões em que o jovem alemão esteve próximo o suficiente para notar os costumes dos nativos (STADEN, 2009, p. 9).

As viagens de Hans Staden ao Brasil ocorreram ainda no período inicial da ocupação portuguesa. Período de grande dependência do adventício em relação aos saberes dos nativos no que diz respeito a tudo aquilo que garantisse a permanência, sobrevivência e exploração do território. A primeira viagem ao Brasil deu-se em 1549, a segunda em 1550.

Na segunda viagem o jovem alemão estava a bordo da frota espanhola comandada por Diego de Sábria, que tinha como objetivo fundar duas vilas castelhanas no litoral sul do Brasil. Fracassando no intento, vitimados pelos fortes ventos do litoral de Santa Catarina, os sobreviventes foram auxiliados e recolhidos pelo governador Tomé de Sousa. Todavia nada desagradava tanto o poder português na região quanto aventureiros estrangeiros com o intento de apoderar-se da terra recém descoberta.

Staden, sem grandes vínculos com os espanhóis, experiência como artilheiro e arcabuzeiro, logo foi posto a serviço de Tomé de Sousa, designado como defensor do pequeno forte de São Felipe de Bertioga, litoral norte de São Paulo.

Poderia, o relato de Staden, ser uma história tal qual a que escreveu Defoé (2009), autor de *Robinson Crusóé*, mas lembrem-se, trata-se de uma “história verídica”. Por maior que tenha sido o encantamento ou assombro dos adventícios europeus em relação à

fauna e a flora do novo continente, bem como com os costumes de seus habitantes nativos – e nisso o jovem artilheiro alemão não foi diferente em exagero e encantamento se comparado a tantos outros cronistas de sua época – o relato de Staden tem o drama vivido e contado em linguagem simples e crua.

Capturado pelos tamoios, inimigos dos portugueses, Staden esteve prestes a virar churrasco antropofágico. Viveu para contar a história e relatou, em linguagem deliciosamente coloquial, o que observou: os costumes e usos dos índios, em especial a prática antropofágica, da qual escapou pela “misericórdia divina”. Seu relato é mesmo uma forma de agradecimento a Deus por não ter sido devorado, intenção destacada pelo prefaciador da edição original, onde se lê:

Seu maior desejo é divulgar esta história de forma que qualquer um possa ver quão clemente foi Deus Nosso Senhor ao proteger, contra todas as evidências, Hans Staden de tantos perigos, quando este teve de lhe pedir ajuda, e como ele lhe permitiu retornar a Hessen, sua pátria amada. Durante os nove meses passados em meio aos selvagens hostis, teve de levar em conta, dia após dia, hora após hora, que a qualquer momento poderia ser impiedosamente morto e devorado (STADEN, 2009, p. 20).

A antropofagia, as guerras por vingança e rivalidade ancestral, festas das beberagens, os cantos e danças, o Brasil, antes mesmo de o ser, estão presentes na história verídica de Staden. Em particular a dependência do europeu, em relação ao nativo, no que diz respeito à manutenção da vida naquilo que lhe é tão elementar como o alimento, tem largo espaço no relato do alemão. Ele mesmo fora aprisionado quando buscava encontrar o “selvagem da tribo dos carijós”, que lhe servia de guarda e lhe provia de caça, já que “naquela terra só há o que se busca na natureza” (STADEN, 2009, p. 61).

Prisioneiro, Staden viveu tempo suficiente entre os selvagens ao ponto de perceber que a proximidade de uma colheita ou época do ano favorável à captura de algum peixe poderia resultar em ataques de tribos inimigas. Os Tupinambás, por exemplo, entravam duas vezes por ano com mais violência na terra dos Tupiniquins. Uma dessas “épocas é novembro, quando o milho, que eles chamam de abati, fica maduro, e com o qual preparam uma bebida que chamam de cauim” (STADEN, 2009, p. 60). Outro período do ano que representava risco de invasão era agosto:

Nesta época eles perseguem uma espécie de peixe que migra do mar para os rios de água doce para a desova. Esses peixes chamam piratis, na língua deles [...]. Nesta época eles empreendem uma expedição guerreira com o intuito de poderem se abastecer melhor com alimentos. Eles pescam

em grande número com pequenas redes, também atiram neles com flechas e retornam com muitos deles fritos para casa. Também fazem deles uma farinha, que chamam de piracuí (STADEN, 2009, p. 60-1).

A oferta de milho e mandioca, matérias primas fundamentais para a fabricação do cauim e a desova dos piratis, estavam na motivação ancestral pela captura do inimigo e abastecimento necessário ao empreendimento guerreiro. O retorno à tribo demandava estratégias para a conservação do pescado. Se, com boa sorte na empresa guerreira, voltassem com algum inimigo para repasto, preparavam “a bebida”, e depois de beberem todo os seus vinhos, reuniam-se para, todos juntos comerem “seus inimigos” (STADEN, 2009, p. 60).

O relato de Staden sobre o Brasil colonial sempre me pareceu fascinante, bem como a carta de Caminha, a crônica de Bettendorf e o Tesouro de João Daniel. Um dos pontos que sempre me motivou a leitura desses relatos sobre o Brasil Colonial, é que neles encontram-se os elementos de uma boa história de aventura. Lugares desconhecidos, naufrágios, pessoas hostis, ou mesmo perigosas, costumes rituais, práticas alimentares, o risco de ser devorado por um animal selvagem ou um índio “selvagem” era algo com que se preocupar. Gostava desses relatos, assim como da leitura de Robinson Crusóé.

Entretanto, não me ocorreu utilizar as abundantes referências sobre os alimentos desses textos em uma pesquisa, tão pouco avaliava de maneira mais profunda que diante dos meus olhos estava de forma implícita uma profunda troca cultural entre nativos e europeus a partir da questão alimentar. Levaria um tempo para surgir à ideia inicial que me impulsionou a reconsiderar algumas dessas fontes históricas, lidas antes sem a perspectiva de uma pesquisa. Oxalá o guisado não seja indigesto ao leitor que se propõem a me acompanhar.

O interesse pelo estudo sistemático sobre o tema da alimentação, surgiu no contexto da disciplina Seminários temáticos de História Cultural e Educação, ministrada pela professora Maria Betânia B. Albuquerque, do Programa de Pós-Graduação da Universidade do Estado do Pará (UEPA). Para minha grata surpresa, a seleção dos textos para o seminário me levou a reencontrar autores com os quais já tinha algum contato. Uma indagação tanto frequente quanto pertinente lançada pela professora guiava nosso olhar sobre trabalhos como os de Ginzburg (2006) e Darton (1986): “onde e como podemos observar processos educativos fora do

ambiente escolar, nos textos que acabamos de ler ?” Tal questão atravessou a disciplina.

Sob uma perspectiva ainda nova e preciosa aos estudos em educação, procuramos ao longo da disciplina pensar a educação como “prática social que se inscreve na tessitura da vida cotidiana, para além dos domínios sistematizados do mundo escolar” (ALBUQUERQUE, 2012, p. 27). De certo, pensar a educação para além do sistema escolar é uma das instigantes tarefas que se propõe a linha de Saberes Culturais do Mestrado em Educação da Universidade do Estado do Pará, onde se insere este estudo. Instigante e necessária se pensarmos tanto na Amazônia do século XXI, quanto de três séculos atrás. Quantos processos educativos desenrolaram-se na prática social cotidiana entre nativos e europeus nas ribeiras do Amazonas histórico? Quantos outros podem ser observados na prática cotidiana dos seus moradores atuais? O uso das ervas curativas, seivas e óleos; os saberes necessários à caça, pesca, preparo, conservação e consumo dos alimentos; as técnicas para se navegar pelas estradas fluviais, bem como o conhecimento das peculiaridades de sua navegação, alterada pelo regime das chuvas, dos ventos...Tantos temas impõem uma árdua tarefa à agenda da linha de pesquisa Saberes Culturais, qual seja: a de reconhecer e investigar a pluralidade de epistemologias, espaços de educação, formas de educar e múltiplos saberes.

Assim, dediquei especial atenção à leitura do livro: *Beberagens indígenas e educação não escolar no Brasil colonial*. Nele, Albuquerque (2012, p. 21) com base em relatos de viajantes e religiosos que percorreram o Brasil Colonial e registraram o uso do cauim, demonstra que “o consumo de bebidas embriagantes” atuava como “instâncias de socialização” que, por estar relacionado a “diversos e significativos momentos da vida cotidiana”, pode ser interpretado como tendo “um caráter eminentemente educativo”.

O Brasil colonial sob a ótica dos viajantes e religiosos sempre me despertou interesse. Mesmo antes de projetar esta pesquisa, já tinha lido importantes fontes sobre o Brasil e a Amazônia colonial, em especial o relato do artilheiro alemão Hans Staden (2009) e dos jesuítas João Daniel (2004) e Felipe Bettendorf (1990). Ao ler e discutir *Beberagens indígenas e educação não escolar no Brasil colonial* suscitou-me o desejo de pesquisar algum processo de educação não escolar tendo como

*lócus* a Amazônia e como recorte cronológico o período colonial. Período, aliás, pouco privilegiado pelas pesquisas em História da Educação.

Fonseca (2003), ao discutir a influência de historiadores da cultura no fazer da História da Educação destaca que, no Brasil a história cultural e suas contribuições para a educação se fizeram sentir mais nitidamente a partir da década de 1990. Entretanto, afirma a autora: “é necessário reconhecer que a penetração dos pressupostos da História Cultural” no campo da educação é ainda frágil e problemática, principalmente pela junção com as “abordagens tradicionais”, e pela “incorporação parcial dos seus instrumentos conceituais e metodológicos”, os quais muitas vezes não vão além de indicação bibliográfica (FONSECA, 2003. p. 59).

Fonseca também destaca que o olhar das pesquisas em educação ainda privilegia a educação nos espaços formais e escolares, e raramente recua no tempo para estudar processos que se desenrolam fora do ambiente formal, como os que se observa nas fontes sobre o Brasil Colônia. Contudo, faltava-me ainda um objeto. Por volta da primeira quinzena de dezembro de 2013 terminei de cursar a disciplina como aluno especial<sup>1</sup> e para não perder o ritmo de leitura ingressei no Grupo de Pesquisa História e Educação da Amazônia (GHEDA), onde fizemos um estudo sobre o livro *Casa Grande e Senzala*, de Gilberto Freyre.

Certos trabalhos já nos são “conhecidos” antes mesmo de sua leitura. Algumas vezes isso é bom, principalmente quando nos leva em direção a um livro que agrada, ou nos livre de uma leitura enfadonha. Mas existe outra variante nessa “coisa” de livros “conhecidos” que pode levar a preconceitos tolos que nos desviam do encontro com obras de grande valor e que, a despeito de seus inevitáveis equívocos, possuem grande vigor intelectual, além de nos fornecerem um ponto de observação dos debates acadêmicos à época de sua produção.

O trabalho mais conhecido de Gilberto de Mello Freyre, pernambucano, nascido em 1900, é um bom exemplo de obra controversa e de longa fama. *Casa Grande e Senzala*, de 1938, fora duramente criticado pelos intelectuais, principalmente paulistas, que consideravam que o livro reforçava a imagem do Brasil

---

<sup>1</sup> O PPGED – UEPA possibilita através de processo seletivo de caráter público o ingresso de pessoas interessadas em cursar as disciplinas eletivas do programa, sem necessariamente ser aluno da pós-graduação.

como uma democracia racial. Se em terras tupiniquins *Casa Grande e Senzala* foi severamente criticado, paradoxalmente foi bem acolhido no exterior, sendo “talvez o livro de um autor brasileiro e sobre o Brasil mais lido fora daqui” (REIS, 2010, p. 141).

Freyre colecionou títulos e honrarias de grandes universidades do mundo, bem como a antipatia de vários que o consideravam vaidoso, provinciano. À parte da conhecida vaidade de Freyre e o recalque intelectual de outros tantos, não é possível negar as inovações metodológicas e beleza de *Casa Grande e Senzala*. Nele o estilo é fortemente impregnado pela oralidade, “onde múltiplas linguagens brasileiras, desde as mais eruditas às mais populares e até chulas” (REIS, 2010, p. 141-42), se entrelaçam para revelar uma grande margem da história até então muda, não refletida, explicitada. Assim, ao analisar a efetiva colonização do Brasil, em 1532, Freyre destaca que os portugueses já tinham acumulado uma série de conhecimentos sobre a vida nos trópicos, com as experiências adquiridas ao longo de um século na Índia e África. A novidade no desafio em colonizar as terras no continente americano residia na mudança do regime mercantil, para o agrícola. Este último necessitando de uma sociedade colonial organizada sobre bases mais sólidas. Assim:

Formou-se na América tropical uma sociedade agrária na estrutura, escravocrata na técnica de exploração econômica, híbrida de índio – mais tarde negro – na composição. Sociedade que se desenvolveria defendida menos pela consciência de raça, quase nenhuma no português cosmopolita e plástico, do que pelo exclusivismo religioso [...]. Menos pela ação oficial do que pelo braço e pela espada do particular (FREYRE, 1995, p. 4).

Freyre entende a capacidade portuguesa de adaptar-se aos trópicos, como resultante do passado étnico-cultural de contato entre a Península Ibérica e o Norte da África. A influência africana fervendo sobre a europeia e se fazendo sentir na vida sexual, na alimentação e religião. Mesmo as guerras entre cristãos e muçumanos não foram capazes de interromper o intercuro cultural entre os povos. O resultado, do ponto de vista genético, se fez notar pela ausência de um tipo físico unificado. Freyre teve seu trabalho fortemente influenciado pelo antropólogo Franz Boas. Assim, a ênfase de sua análise gravita em torno da cultura, em contraponto ao evolucionismo biológico e racial e ao determinismo geográfico em voga nos meios antropológicos da época.

É certo que em diversas passagens de *Casa Grande e Senzala* cabem às críticas ao trabalho de Freire. O tom romanceado da escrita e a ideia de uma “sociedade que se desenvolveria defendida menos pela consciência de raça, quase nenhuma no português cosmopolita e plástico, do que pelo exclusivismo religioso”, soa realmente como afronta a qualquer um que esteja minimamente sensível ao abismo social existente no Brasil e demais países de passado colonial. Entretanto, é possível observar que a ideia de mestiçagem, a vida sexual, a comida – temas da História Cultural – já era interesse de Freyre em 1938, data da primeira edição de *Casa Grande e Senzala*.

Desse modo, novamente o tema da comida despertou-me atenção no trabalho de Freyre (1995). Em particular, as referências à questão da produção de alimentos na colônia. Freyre analisa que para suprir a necessidade de alimentação cultivou-se por toda a colônia quase que os mesmos produtos, sendo a farinha de mandioca a base alimentar e o milho figurando em segundo lugar. As diferenças regionais se faziam notar apenas nas frutas e verduras.

A monocultura açucareira teria levado a uma deficiência das fontes naturais de nutrição. O mau regime alimentar agiu de forma negativa sobre o desenvolvimento físico e econômico dos colonos, tal qual às condições climáticas. Freyre defende a ideia de que os mais bem alimentados na sociedade escravocrata eram os extremos (senhores e escravos). A população média estava sujeita a todo tipo de doenças decorrentes do mau regime alimentar. Freyre (1995) atribui à baixa nutrição e não à questão da mestiçagem, a existência de sujeitos fracos e improdutivos. Dedicou, ainda, algumas páginas demonstrando as deficiências na produção de alimentos na colônia, dando boa ideia das dificuldades em se garantir os suprimentos mínimos para a sobrevivência, bem como alguns aspectos da culinária e do ambiente das cozinhas.

Pelas referências que faz à questão alimentar, *Casa Grande e Senzala* tornou-se uma leitura decisiva para a construção inicial desta pesquisa. Se, de um lado, não podemos negar a presença de ideias equivocadas, como as de uma democracia racial, por outro lado não se pode negligenciar como uma leitura atenta do trabalho de Freyre pode revelar dados significativos para vários estudos, em especial sobre a cultura alimentar. José Carlos Reis (2010, p. 148), em reconhecimento ao trabalho de Freyre, afirma que “*Casa Grande e Senzala* é uma



catedral do pensamento histórico brasileiro”, e que seu autor é um “interlocutor eterno”, um autor enigmático “impossível de ser posto em termos transparentes”. Assim, passei a fermentar a ideia de um estudo centrado na cultura alimentar amazônica, procurando compreendê-la como forma de encontro e troca de saberes entre grandes civilizações, em particular europeia, ameríndia e africana, que se chocaram e sofreram processo de mestiçagem, hibridações.

Ao tratar dos temperos da panela indígena, Câmara Cascudo aponta que, no correr dos séculos XVI e XVII, já se notava uma influência da cozinha portuguesa sobre a forma de preparo indígena, pois “as cunhãs, cozinheiras natas, começaram a copiar a mulher portuguesa e usar os temperos que cresciam na horta dos colonizadores” (CASCUDO, 2011, p. 119).

Mas as cunhãs, não apenas copiaram os temperos das mulheres portuguesas. De certo, também introduziram elementos da culinária indígena no paladar do colonizador, fazendo-o experimentar novas possibilidades, sabores, referenciais de alimentos considerados perigosos ou saudáveis, bom para os enfermos, restaurador do vigor sexual. Entretanto, as contribuições dessas mulheres, “aquele humilde serviço em favor do outro”, permanecem ainda obscuras. Por esse motivo torna-se necessário restituir a importância do trabalho cotidiano dessas mulheres, como educadoras natas, “que fizeram ao longo das gerações, na sucessão das refeições e dos dias, na atenção pelo corpo do outro”, o seu legado. (GIARD, 2013, p. 215).

No prefácio do Tesouro de João Daniel, Vicente Salles (2004, p. 32), atento às muitas analogias entre a Amazônia do século XVIII e a deste século XXI, faz referência à questão alimentar. Cita o tacacá, bebida servida quente nas tardes calorentas da capital paraense, como “símbolo da paisagem urbana”, como mostra de “resistência cultural” pelo hábito alimentar, já que: do uso do tacacá “aprenderam também os brancos, que hoje usam desta bebida por acepice”. Ainda hoje, nas esquinas da cidade de Belém, a panela ferve o tucupi e esquenta a goma do tacacá. Vez por outra, a vendedora retira a tampa onde ferve o líquido extraído das raízes da mandioca, lançando no ar quente e úmido da cidade o cheiro que convida os amantes da bebida a se reunirem para tomar uma cuia, mas também bater um papo, passar o tempo, trocar saberes.

Fato, a culinária amazônica é elemento da identidade regional, e ainda símbolo de resistência cultural, como notou Salles (2004). Cozinha mestiça, resultado da mistura de elementos índios, europeus. O saber alimentar indígena está claramente presente na culinária da Amazônia de hoje: dos moqueados de peixe ao molho de tucupi e pimenta malagueta, do alimento ordinário – a farinha de mandioca – aos sofisticados doces feitos a partir de frutas regionais. Em vista dessas considerações, esta pesquisa indaga: de que forma saberes e práticas educativas alimentares – postas em circulação na Amazônia Colonial – promoveram encontros e trocas culturais entre nativos, europeus e africanos?

Assim, em decorrência do interesse despertado pela cultura alimentar, esta dissertação tem como objetivo geral: analisar como práticas educativas e saberes alimentares foram postos em circulação, promovendo trocas culturais entre nativos e europeus na Amazônia do século XVIII.

Para dar conta desse objetivo maior, e pela largueza e dimensão para aquilo que consideramos educação, ressalto como objetos específicos:

1. Descrever a ocupação do vale amazônico e a ação missionária jesuítica na perspectiva da teoria da mediação cultural, destacando a dependência dos adventícios em relação ao saber alimentar dos nativos.
2. Identificar as trocas transculturais e as conexões entre o local e o global pela cultura alimentar amazônica.
3. Descrever os usos da mandioca como planta de civilização no extremo norte do Brasil.

## **1.2 Perspectiva teórica de análise**

Este trabalho – escrito a partir da perspectiva de uma educação que se dá em contextos não escolares – fundamenta sua análise a partir das contribuições da História e da Antropologia. Em especial as ideias de *mundialização*, *mediadores culturais*.

Ao defender a ideia de uma história de caráter mundial, Gruzinski levanta a seguinte questão: “como conceber as circulações e as relações entre mundos e histórias múltiplas, se o eurocentrismo, se não for o provincialismo, com seu gosto

pelo exotismo e primitivo, entrava ou parasitava a leitura dos passados não europeus?” (GRUZINSKI, 2014, p. 41).

Argumento que o estudo da questão alimentar na Amazônia do século XVIII é uma possibilidade de informar sobre o processo de mundialização. A circulação de espécies vegetais, a aclimatação, introdução de técnicas de cultivo exótico e outros aspectos ligados à questão alimentar da Amazônia colonial reflete as conexões entre o Grão-Pará e o mundo da época. Mas em que medida as conexões e trocas culturais entre indivíduos, temporalidades e lugares diversos expressam ou traduzem processos educativos mais amplos?

Thais Fonseca em texto intitulado *História da Educação e História Cultural* inicia seu argumento por uma constatação problemática: a de que a História da Educação, como objeto de análise, não aparece no conjunto da produção historiográfica brasileira, em contraste com as preocupações de historiadores estrangeiros que “apresentam a educação como uma de suas preocupações na investigação histórica” (FONSECA, 2003, p. 53). Cita, para exemplificar, a entrevista de Keith Tomas publicada em *As Muitas faces da história*, onde o autor.

Vê claramente o que ele chama de educação formal em íntima relação com a história das mulheres e das crianças, indicando não considerar distintamente essas questões; ao contrário, são parte da construção do conjunto de valores de uma cultura e, portanto, importantes elementos para análise na História Cultural (FONSECA, 2003, p. 53).

Segue Fonseca aproximando os campos de investigação histórica e educacional e, nesse processo, destaca os trabalhos de Daniel Roche, que define os estudos de História Cultural como a investigação “dos comportamentos coletivos, das sensibilidades, das imaginações, dos gestos a partir de objetos precisos, tais como os livros e as instituições de sociabilidade” (FONSECA, 2003, p. 54). No que diz respeito à relação entre História Cultural e História da Educação, Fonseca destaca os estudos dedicados às mediações e aos mediadores culturais, presentes nos estudos de Jean-Pierre Rioux e Serge Gruzinski. Afirma que os *passeurs culturels* – para usar uma expressão da obra de Gruzinski – tem estreita relação com a educação já que, “os processos de transmissão de saberes, por exemplo, atuam como poderosos mediadores culturais, esclarecendo questões importantes que envolvem processos educativos em diversos tempos e lugares” (FONSECA, 2003, p. 54).

Ha também uma forte aproximação com a educação nos trabalhos de Furet, Ozouf, Nora, Chartier e outros que pesquisaram temas como a escolarização, alfabetização, os livros e a leitura, bem como o ensino. O texto de Fonseca dirige seus argumentos no sentido de mostrar que não existe fronteira entre história cultural e história da educação, já que esta última “utiliza seus procedimentos metodológicos, conceitos e referenciais teóricos, bem como muitos objetos de investigação” (FONSECA, 2003, p. 59).

Ao explicitar a relação entre História Cultural e História da Educação, Francisco José Calazans Falcon, discute a crescente importância da história cultural, mas também o silêncio e carência de trabalhos relativos a uma história cultural da educação. Falcon (2004), analisa questões referentes à disciplina história e suas instituições, bem como questões historiográficas que levaram a um silêncio nos trabalhos históricos em relação à história da educação. Conclui seus argumentos identificando pelo menos quatro blocos mais importantes no âmbito da história cultural, onde a pesquisa em educação encontra terreno fértil, entre os quais um em particular aproxima-se da ideia de educação que perpassa esta pesquisa, qual seja:

A história das mediações e dos mediadores, no sentido estrito de uma difusão instituída de saberes e de informações, mas também, em sentido mais amplo, de inventário dos transmissores, dos fluxos de circulação de conceitos, ideais e objetos culturais; das maneiras à mesa, à escola, do rito religioso à moda etc. (FALCON, 2004, p. 15).

Atento às exigências e rigores que envolvem a elaboração de uma dissertação de mestrado passei a pesquisar educação a partir de autores, métodos, conceitos da seara dos historiadores. Tal operação foi inspirada pela ideia de educação atribuída as trocas culturais em torno dos alimentos, envolvendo diferentes civilizações, técnicas, costumes, lugares, saberes.

Se, por um lado, atribuo à cultura alimentar amazônica de meados do setecentos a possibilidade de informar fluxos, circulação e difusão instituída de saberes em perspectiva mundial – seja pela ação missionária ou atuação da empresa colonizadora mediada pelo protagonismo indígena – por outro lado a mesma cultura alimentar revela lugares como a cozinha, o trabalho de caça, de pesca e plantio, em sua dimensão cotidiana. Atividades ordinárias para a manutenção da vida. Neste sentido, é significativo a esta pesquisa a obra, *A invenção do cotidiano*, organizado por Michel de Certeau (2013). Nela o historiador

propõe como tema de investigação a atividade criadora dos praticantes do ordinário. O esforço de Certeau é pôr em evidencia “as maneiras de fazer” e o de elaborar uma primeira formalização teórica sobre coisa a que ele deu o nome de “formalidade” das práticas (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2013, p. 18).

Ao longo da pesquisa foi necessário considerar que o cotidiano dos habitantes da Amazônia de meados do século XVIII, no tocante as diversas atividades que envolvem a questão alimentar, estava cercado de maneiras de fazer, de instrumentos, técnicas e observação acurada da natureza. No intuito de, minimamente, demonstrar as elaboradas operações mentais e os saberes que envolvem o trabalho de caça, pesca, orientação nas matas recorri às considerações de Lévi-Strauss (1989) para demonstrar que, usando poucos utensílios, os índios faziam complexas operações, e ao que Ginzburg (1989) chama de *paradigma indiciário* ou *arte venatória*, em outras palavras, saberes de caçadores.

Os argumentos de Ginzburg (2006) apontam a circularidade cultural, ou seja, o fluxo cultural circular entre a dita cultura superior e a subalterna. A ideia de circularidade cultural aplicada na observação da cultura alimentar revela que, por muitas vezes, o alimento do “selvagem” era amplamente aceito pelo “civilizado”. Do mesmo modo, ocorreria o movimento circular, ou seja, o “selvagem”, constantemente serviu-se da cultura alimentar do adventício europeu.

A perspectiva de entender uma civilização e seu desenvolvimento material e psíquico através do cultivo de certas espécies vegetais é promissora para este estudo circunscrito no século XVIII. Neste sentido, valiosa foi à contribuição de Fernand Braudel (1997, p. 89), o qual afirma em sua obra *Civilização material economia e capitalismo*, que: “entre o século XV e o XVIII, a alimentação humana consiste, essencialmente em alimentos vegetais”. Assim, “a agricultura sempre teve de incidir, nesta ou naquela planta dominante, depois de se construir com base nesta opção antiga e prioritária de que tudo ou quase tudo irá depender a seguir” (BRAUDEL, 1997, p. 92). O autor aponta três plantas dominantes de destino brilhante, o trigo, o milho e o arroz, relegando a mandioca a um segundo plano. Retomaremos os argumentos de Braudel sobre plantas dominantes, demonstrando que a mandioca possui todas as características atribuídas ao cultivo dominante e que o complexo alimentar que dela deriva (farinhas, goma, maniva, tucupi) foi a base, o alimento fundamental do século XVIII no extremo norte.

No particular à batizada por Câmara Cascudo (2011) de Rainha do Brasil, destaco, por meios de algumas analogias, a permanência de características milenares no cultivo, preparo, consumo e utensílios ligados ao que se pode chamar de cultura da mandioca. Embora fortemente influenciada pela empresa colonizadora, na cultura associada à mandioca persistiu traços vigorosos das técnicas indígenas, que não se resumem ao cultivo e suas ferramentas. Persistiu algo de maior fidelidade ligado às sensações, aos sabores.

Recorri ainda ao livro *Comida como cultura* do historiador italiano Massimo Montanari (2008), o qual discute de forma abrangente aspectos da cultura alimentar como técnicas de conservação, transporte e armazenamento, dentre outros. A cultura alimentar é um dos temas privilegiados da historiografia italiana, que além de Montanari, se faz presente nesta dissertação com as contribuições de Paolo Rossi com sua obra *Comer: desejo, necessidade, obsessão*. Rossi (2014) aborda, além de aspectos históricos ligados à alimentação, questões mais contemporâneas como o distúrbio alimentar anorexia. Interessa em especial a esta pesquisa a relação que Rossi procura estabelecer entre alimento e educação, recorre aos verbetes de dicionários a respeito da palavra comer. Vejamos com especial atenção as expressões que relacionam comer e assimilar conhecimento:

comer com os olhos, mas também: não consigo traga-lo, engoliu um sapo, *mastiga um pouco de latim*, comeu veneno, *tem sede de conhecimento, tem fome de cultura, o alimento espiritual, o alimento da alma, devorar um livro, conceitos bem digeridos, o livro contém relatos picantes, este outro por sua vez é muito insípido, faz comentários ácidos, usa metáforas deliciosas*, os amantes sussurram doces palavras, o autor faz amargas considerações, aquele cara bebe todas, *gostaria de saber qual é o caldo da história*, o seu artigo é um prato requentado, isto eu não engulo, ele levava em banho-maria, saiu do espeto e caiu na brasa, esse cara é um Maria mole, é uma pessoa desgostosa, ele vomita insultos, ele cospe no prato que come, o texto é uma sopa de letrinhas, muita fumaça e pouca carne, ele é um pão, essa menina é um doce, isto ficou entalado na minha garganta, era uma pílula amarga, bebeu um cálice amargo, ficou apenas com a cereja do bolo, ele vai comer poeira. (ROSSI, 2014, p. 14. Grifos meus).

Aos sentidos e expressões relativas ao comer, que vimos acima, outros tantos poderiam ser acrescentados por mim ou pelo leitor. Não é, contudo, o objetivo. Interessa apenas fazer notar quantas falas relacionadas ao ato de comer se vinculam à ideia de absorver algum conhecimento, ou mesmo, não assimilar, “engolir” determinada informação. Desse modo comida e educação talvez só tenham

sido separadas em algum momento obscuro da pesquisa acadêmica, nunca nos sentidos múltiplos que os povos atribuem ao ato de comer.

O interesse dos historiadores sobre a cultura alimentar é discutido em artigo de Carlos Roberto Antunes Santos (2005), intitulado: *A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa*. Neste artigo, Santos faz um amplo estado da arte “sobre as tendências mais recentes da historiografia contemporânea a respeito da História da Alimentação”, demonstrando que a importância dos estudos sobre alimentação tem longa data entre os historiadores (SANTOS, 2005, p. 12). Santos ressalta que a temática vem ganhando espaço nas últimas décadas entre os historiadores, ao injetarem novos suportes e projeção de novas perspectivas ao tema, especialmente no sentido que mais interessa a esta pesquisa, ou seja, perceber que:

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social (SANTOS, 2005, p.12).

Assim, trocas culturais em torno dos alimentos, é a perspectiva deste estudo, e nesse sentido, a história fornece um interessante suporte. Em países como França e Itália, funcionam desde 2004 as universidades da Comida e da História da Alimentação, que relacionam a cultura alimentar a aspectos como: “a educação, a civilidade e a cultura dos indivíduos” (SANTOS, 2005, p. 13).

O interesse dos historiadores sobre a cultura alimentar teve como percussor o trabalho de Brillat-Savarin que escreveu, em 1825, *A fisiologia do gosto*. Brillat-Savarin “trata do homem e da comida, pois não se trata de um livro de culinária, mas de gastronomia”. Posteriormente o trabalho do botânico polonês Adam Maurizio, “intitulado *História da alimentação vegetal da pré-história aos nossos dias*, publicado em Paris em 1932” (SANTOS, 2005, p. 13). Interessante notar que no trabalho de Maurizio, já se procurava estabelecer um elo entre a história dos vegetais e a história das civilizações. Destaque ainda para o estudo do preço dos cereais na França pré-revolucionária de E. Labrousse. Entretanto, o lugar definitivo da alimentação na história veio com as contribuições de Braudel (1997):

Inspirado nos textos de Lucien Febvre sobre a distribuição regional das gorduras e nos fundos de cozinha, Braudel, como o maior representante da segunda geração dos Annales, trabalhou o conceito de cultura material abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana: a comida, a habitação e o vestuário (SANTOS, 2005, p. 13).

A partir do lançamento da coletânea, em 1974, *Faire de l'histoire* que no Brasil foi publicado com o título, *História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos*, emergiram novos paradigmas da História. Le Goff e Nora (1974), organizadores da coletânea, reivindicavam à Nova História, à pluralidade de vários tipos de história igualmente válidos, em contraposição a uma história absoluta do passado.

Historiadores como Jean Paul Aron e Jean Louis Flandrin deslocam o foco da história em migalhas para o comer e para aquele que come. Por meio desses novos paradigmas, os ensinamentos dos Annales, a comida deveria ser levada a sério pelos historiadores (SANTOS, 2005, p.14).

Ao final de 1970, os estudos sobre o cotidiano e as mentalidades dedicou especial atenção à sensibilidade alimentar e a gastronomia. Com destaque para obra de Jean-François Revel, *Um banquete de palavras*, publicada no Brasil em 1996. Revel estuda a cozinha popular e erudita, valendo-se de fontes literárias e da arte. Nas décadas seguintes, pesquisas sobre a cultura alimentar continuaram no foco dos pesquisadores estrangeiros. No Brasil, o volume da produção historiográfica sobre cultura alimentar é ainda tímido se compararmos com:

O ativo mercado editorial nos países europeus, cujos principais historiadores estão filiados ao Instituto Europeu de História da Alimentação – IEHA – do qual participam também pesquisadores dos EUA, Canadá, México, Brasil, Austrália e Israel (SANTOS, 2005, p. 17).

Vale destacar que a cultura alimentar brasileira tem autores da envergadura de Gilberto Freyre e Luis da Câmara Cascudo, e, de alguma forma, está presente em boa parte do que se escreveu sobre história colonial, ainda que como assunto coadjuvante.

Na atualidade, destacam-se as contribuições do grupo de pesquisa do Programa de Graduação e Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, vinculado à linha de pesquisa Cultura e Poder. Até 2004 – apenas seis anos após a formação do grupo – o volume das pesquisas já era considerável, contava a época, “com cinco teses de doutorado e seis dissertações de mestrado, algumas já publicadas” voltadas para o tema da alimentação (SANTOS, 2005, p. 19).



O que se conclui é que o tema cultura alimentar tem sólida base no campo historiográfico tanto internacional quanto nacional. Pode ser percebido, ainda, o crescente interesse acadêmico em estudar a alimentação como ponto comum da cultura humana, capaz de revelar múltiplos aspectos sociais, incluindo trocas, mediações culturais, saberes, sociabilidades ou processos educativos entre índios, europeus e africanos, objeto desta pesquisa.

No que diz respeito à produção brasileira, sobre o tema em questão, não poderia ficar de fora a *História da alimentação do Brasil*, de Câmara Cascudo (2011). Estudo volumoso que contribui com indicação de fontes, além de fornecer uma visão panorâmica sobre o costume alimentar. Cascudo divide seu estudo sobre a cultura alimentar em duas partes. A primeira histórica, com destaque para o cardápio indígena, a dieta africana e a ementa portuguesa. A segunda parte de caráter sociológico atenta para os elementos básicos da despensa, o armazenamento e conservação dos alimentos, os elementos básicos, as técnicas culinárias, o ritmo das refeições e tabus alimentares.

Embora não tratando especificamente de alimentação, os trabalhos de Sergio Buarque de Holanda (2009; 2014), *Capítulo de expansão paulista* e *Caminhos e fronteiras*, foram fundamentais para entender o processo de mestiçagem, bem como o hibridismo de técnicas indígenas e europeias durante os primeiros tempos da conquista. Nos trabalhos de Holanda, o índio aparece como fundamental para desbravar o sertão brasileiro. Aliado dos bandeirantes, era ele quem indicava o caminho das estradas fluviais, promovia alianças, guerreava e fornecia os alimentos.

No território mais específico da educação, Brandão (2002, p. 16-7) parece estar atento à dimensão dos alimentos como demarcador entre o mundo da natureza e o da cultura. Para ele, cada um de nós é “um ser da natureza”, mas se pensa “como um sujeito da cultura”, pertencente ao mundo cuja a “espécie humana criou para aprender a viver”. Neste sentido, as vestes, a morada, os alimentos são, não apenas coisas úteis, mas também dotadas de significado, de significado social. Brandão, localiza o ato de comer não apenas em sua perspectiva nutricional, mas também cultural, pois “a comida que antes de comermos, semeamos, zelamos, colhemos e colocamos sobre o fogo” configura-se como “meios de sobrevivência, bens de uso, bens de troca, cenários de interações, símbolos, palavras e mensagens” (BRANDÃO, 2002, p. 20-1), numa palavra, educação.

Todavia, vale ressaltar, que a relação entre alimentação e educação é ainda pouco estudada sob o ângulo das pesquisas educacionais. Nessa direção, para melhor compreender o campo epistemológico que cerca o objeto em questão, percorri os bancos de teses e dissertações dos Programas de Pós-graduação em Educação da Universidade Estadual do Pará e Universidade Federal do Pará em busca de contribuições ao tema cultura alimentar amazônica. Limitamos, entretanto, essa busca a um período de dez anos.

A pesquisa permitiu constatar que a questão alimentar ainda é pouco privilegiada nos estudos em educação, posto que foram encontradas apenas duas dissertações no Programa de Pós-graduação em Educação da UEPA. Assim, foi ampliada a busca aos Programas de Pós-graduação em Antropologia e História da UFPA. Este último muito mais sensível à questão alimentar.

O que apresento a seguir é um breve comentário, com base nos resumos, dos trabalhos no contexto da produção acadêmica paraense da última década, no sentido de compreender o campo e os debates epistemológicos em torno dos estudos sobre cultura alimentar.

Do Mestrado em Educação da UEPA destaca-se a dissertação de Cirlene do Socorro Silva da Silva (2011). Com o título *Casas de farinha: espaço de (con)vivência, saberes e práticas educativas*, a autora tem como *locus* a Comunidade Santo Antônio do Piripindeua, no município de Mãe do Rio (PA), na mesorregião do nordeste paraense. Silva (2011), informa em seu resumo que se propõe a fazer uma cartografia de saberes, a partir da organização do espaço das casas de farinha. Para tanto, se vale de uma abordagem qualitativa, onde utiliza recursos como entrevistas semiestruturadas, observação participante, conversas cotidianas e fotoetnografia dos espaços das casas de farinha. Produzindo a partir da linha de pesquisa Saberes Culturais e Educação na Amazônia, procura perceber as casas de farinha como espaços que “informam e materializam saberes que são socializados nas relações de (con)vivências familiares e de cooperação”. Observa ainda em seu trabalho que “as práticas de aprendizagem são dinamizadas por meio do aprender fazendo, da oralidade e da observação” (SILVA, 2011, p. 8). O trabalho de Silva indica, como veremos mais adiante nesta dissertação, traços de continuidade entre as técnicas do passado e do presente no feito da farinha.

Ainda do Mestrado em Educação da UEPA, tem-se trabalho intitulado: *Rituais associados à colheita de milho-verde na aldeia dos Índios Gavião Kyikatêjê: aprendizagens em processos educativos interdimensionais*. Nele, Giza Carla de Melo Bandeira (2009) procura compreender os processos educativos que rituais associados à colheita do milho-verde dos índios Gavião Kyikatêjê de Bom Jesus do Tocantins, no Pará, ensejam. Destaca em seu resumo que procurou estar atenta em como os “fazeres e dizeres indígenas ensejam aprendizagens” (BANDEIRA, 2009, p. 8). Ou seja, dedicou especial atenção à transmissão oral de saberes. Embora tratando da cultura alimentar, o trabalho de Bandeira, pouco tem a contribuir com esta dissertação, por tratar apenas do alimento do ponto de vista indígena e não a perspectiva de trocas culturais entre nativos e europeus.

Do Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia, da UFPA, destaco a dissertação de Roberto Borges da Cruz (2011), pelo recorte cronológico e atenção que dedica ao alimento base da dieta amazônica em trabalho intitulado *Farinha de “pau” e de “guerra”: os usos da farinha de mandioca no extremo Norte (1722-1759)*. Cruz trabalha sobre o mesmo recorte temporal e espacial adotado para este estudo. Interessa ao colega de ofício os “aspectos culturais e simbólicos” relacionados ao uso da farinha entre as populações indígenas bem como compreender “como esse alimento passou a adquirir importância singular entre os colonizadores portugueses” (CRUZ, 2011, p. 7). Enfoca ainda questões como: produção, circulação e o papel da mão de obra indígena no tocante à farinha. O trabalho de Cruz contribui sobremaneira a este estudo no sentido de mostrar os múltiplos usos da farinha de mandioca, alimento ordinário da Amazônia, capítulo final desta dissertação.

*Do “dinheiro da terra” ao “bom dinheiro”: moeda natural e moeda metálica na Amazônia colonial (1706-1750)*, do mesmo programa, Alam José da Silva Lima (2006) discute o amplo uso de gêneros como cacau, farinha, peixe e outros como “moeda natural”, e o lento processo de substituição da troca de produtos (escambo) pela moeda metálica. Interessa especialmente neste trabalho o amplo uso da farinha, cacau e outros gêneros da floresta como “moeda natural”, bem como o seu recorte cronológico, que contempla a primeira parte do século XVIII.

Ainda do Mestrado em História Social da UFPA temos a dissertação de Sidiana da Consolação Ferreira de Macêdo (2009): *Daquilo que se come: uma*

*história do abastecimento em Belém (1850-1900)*. Neste trabalho Macêdo preocupa-se em perceber quais eram os alimentos mais consumidos na Belém da economia gomífera, estabelecendo as redes de circulação de gêneros alimentícios entre o interior e a Província e desta com outras Províncias e países. Ocupa-se também em perceber as transformações urbanas e demográficas que possam revelar os lugares de comer, bem como mudanças nas formas de consumo e hábitos à mesa em uma cidade que experimentava novas tendências, impulsionadas pela crescente economia da borracha. A pesquisa de Macêdo contribui com indicação mais ampla do estado da produção acadêmica sobre alimentos na Amazônia e de sua localização no contexto da historiográfica internacional.

Por fim temos a tese de doutorado de Romero Ximenes Ponte (2013, p. 14-5), apresentada ao Curso de Doutorado do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da UFPA. O título do trabalho de Ponte é *Assahy-yukicé, iassaí, quasey, açãý, Jussara, manacá, açai, acay-berry: rizoma*, revelando de pronto que o autor utiliza o conceito de rizoma de Deleuze e Guattari para demonstrar “a diversidade da presença do açai nas sociedades do estuário dos rios Amazonas/Tocantins”. O autor argumenta que seu trabalho é seminal, espécie de “abre-alas” para futuras investigações antropológicas voltadas para o “ilimitado mundo do açai-rizoma”. O texto de Romero Ximenes é magnificamente ilustrado com imagens referentes ao fruto estudado por ele, além de um bom histórico das técnicas e instrumentos usados para amassar ou bater o açai.

### **1.3 Aspectos metodológicos**

Este trabalho voltado para cultura alimentar na Amazônia do século XVIII e configura-se como de natureza histórica, baseado em pesquisa documental e bibliográfica e tem como fonte principal, mas não exclusiva, o texto de João Daniel (2004), que viveu e registrou, dentre outras coisas, a cultura alimentar na Amazônia do século XVIII.

É, portanto, na tentativa de contribuir com uma *história problema*<sup>2</sup> voltada para os saberes que circulavam entre índios e europeus em torno da questão alimentar, procurando identificar os mediadores culturais que tornaram possível a mistura de elementos de diferentes cozinhas, bem como as formas de transmissão dos conhecimentos sobre o preparo, conservação e cultura material relacionada aos alimentos, que este trabalho foi pensado.

Dois fatores determinaram a escolha do período (Amazônia Colonial século XVIII). O primeiro está relacionado à leitura que já tinha do texto de João Daniel; o segundo por notar o pouco interesse das pesquisas em educação no sentido de contemplar a Amazônia do século XVII, XVIII com trabalhos que procurem interrogar os documentos no sentido de extrair deles flagrantes de educação não escolar (FONSECA, 2003; ALBUQUERQUE, 2012).

Um tanto já se escreveu sobre a educação jesuítica e o trabalho de conversão de almas empreendido pelas ordens religiosas que atuaram na Amazônia Colonial (AZEVEDO, 1999; LEITE, 1949). Contudo, ainda há uma carência de trabalhos que percorram os relatos dos missionários religiosos e viajantes e suas anotações sobre os hábitos das populações autóctones e de suas relações com os adventícios europeus, em busca de práticas de sociabilidade ou indícios de processos educativos de caráter não escolar, bem como as trocas culturais entre diferentes civilizações.

Tento, na medida de minhas possibilidades e habilidades, “explorar as experiências históricas de homens e mulheres cuja existência é tão frequentemente ignorada” (BURKE, 1992, p. 41). Ao longo deste trabalho, procuro perceber a vida e o cotidiano de pessoas comuns as quais, com muito engenho e sabedoria, foram temperando a culinária amazônica, sem, contudo, terem inscrito seus nomes em cadernos de receitas. Talvez seja possível, pelo menos, dar-lhes o crédito pela permanência de seus saberes alimentares. Quem sabe assim, “desembaraçada dos super-homens que atravancavam a história”, a ciência possa conhecer, “enfim, a espécie humana” (FEBVRE, 2000, p. 71).

---

<sup>2</sup> Por história problema o leitor deve entender estudo conduzido por uma questão proposta no presente pelo historiador, e não uma simples organização de eventos em uma ordem cronológica, ou seja: “a história ‘cientificamente conduzida’ realiza as duas operações que se encontram na base de todo trabalho científico: formular problemas e construir hipóteses” (FEBVRE *apud* REIS, 2010, p. 94).

No que diz respeito às fontes, foi privilegiado o rico documento produzido pelo Jesuíta João Daniel (2004). Pelos detalhes que dá sobre os alimentos e formas de preparo, bem como a pesca, caça e conservação, o *Tesouro descoberto no Máximo Rio Amazonas* é indispensável para uma história da alimentação na Amazônia. Por ser a fonte principal, de onde extraí mais subsídios para esta pesquisa, posso dizer que o tesouro de Daniel é o ingrediente principal deste preparo. A partir das impressões do inaciano, pretendo melhor ambientar o leitor, fornecendo o pano de fundo necessário para entender em que contexto as trocas culturais mediadas pelo alimento ocorreram. O período que João Daniel viveu na Amazônia, de 1741 a 1757, foi adotado como marco cronológico deste estudo. No período em questão ocorreram grandes transformações. João Daniel pôde ver a administração dos índios sair das mãos dos jesuítas e passar ao controle do estado português através das reformas pombalinas. Embora cite algumas fontes que antecedem ou ultrapassam os anos entre 1741 e 1757, o fiz, na maioria das vezes, na tentativa de demonstrar alguns traços importantes de permanência dos saberes alimentares, continuidade das técnicas de cultivo e preparo, bem como, rupturas. Assim, é possível observar que a casa de farinha relatada por João Daniel não difere em demasia das que se pode encontrar com certa facilidade nas proximidades da cidade de Belém do século XXI.

São poucos os dados biográficos sobre o principal narrador desta pesquisa. O que encontrei de mais substancial foi escrito por Serafim Leite (1949), importante referência em estudos sobre a Companhia de Jesus:

DANIEL, João. Missionário, Historiador e Fisiógrafo. Nasceu a 24 de julho de 1722 em Travaçós, Diocese de Viseu. Filho de Manuel Francisco Canário e sua mulher Maria [Daniel?]. Entrou na Companhia em Lisboa, a 17 de dezembro de 1739. Embarcou para o Maranhão e Pará em 1741. Concluiu os estudos, entre os quis o de Física, foi missionário do Cumaru e fez a profissão solene na Fazenda de Ibirajuba, a 20 de novembro de 1757. Destinava-se a Cronista da sua Vice Província. Mas oito dias depois da profissão, a 28 de novembro, saiu do Pará desterrado para o Reino, por ter dito, alguns meses antes, na Sexta-Feira Santa, o Evangelho do dia: que 'Anás e Califás faziam a sua vontade e os Apóstolos de Cristo dormiam'. À falta de outro pretexto serviu o evangelho, para os perseguidores de mãos dadas (o Governador e o Bispo) se darem por aludidos; e por este 'horroroso' crime foi desterrado em 1757 e confinado em Cárcere e dois anos depois sepultado vivo nos Cárceres de Almeida e de S. Julião da Barra, onde faleceu a 19 de janeiro de 1776. Na prisão para lhe servir 'de honesto divertimento em tanta miséria', diz ele próprio, escreveu o livro, que ilustra o seu nome (LEITE, 1949, p. 190).

Se os dados biográficos sobre o padre João Daniel são poucos, um tanto mais se pode notar acerca do espírito do autor pela sua obra. Ao longo do período colonial, boa parte do que se escreveu sobre o homem e a natureza, tanto na América espanhola quanto na portuguesa, foi obra de missionários religiosos. Viver anos em contato com os povos nativos, estudar suas línguas e absorver o que ela informava sobre as matas, os rios, a fauna, tornou alguns missionários conhecedores de alguns dos saberes da floresta.

Ao longo da segunda metade do século XVIII, exilados em Roma após o banimento das colônias espanholas em 1767, os inicianos Juan Ignacio Molina, Francisco Javier Clavigero e Felippo Salvatore Gilij promoveram debates acerca da natureza do Novo Mundo, esforçando-se em refutar ideias negativas sobre as terras além mar. Se de Roma ressoava as ideias dos inicianos espanhóis no exílio, quase nula foi à produção no mesmo período daqueles missionários que serviram nas colônias portuguesas, sendo o Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas, de João Daniel, uma das poucas exceções.

João Daniel, bem como os exilados Molina, Clavigero e Gilij, escrevera em tom de reflexão sobre sua experiência missionária. Talvez com algum esforço na pena que servisse para atenuar a dor do exílio. Diferente dos espanhóis que não estavam presos e tinham acesso a bibliotecas e aos debates, João Daniel escreveu as, aproximadamente oitocentas páginas do Tesouro ao longo dos dezoito anos de cárcere. Desse modo, sem acesso a leituras substanciais, citou de memórias autores que contribuíram para sua formação intelectual.

Outras características tornam o escrito de João Daniel singular. Em primeiro lugar, Daniel pode viver a experiência e as transformações políticas e administrativas na Amazônia que acompanharam a ascensão do Marquês de Pombal; em segundo lugar, o escrito de João Daniel permaneceu inédito por longos anos. De sua primeira publicação parcial (1820), até 1976, ano de sua publicação total já haviam transcorrido duzentos anos de sua morte.

O Tesouro diferencia-se ainda, dos demais escritos de religiosos, por ser um tratado, ou seja: conjunto de estudos e propostas para melhor desenvolver as potencialidades econômicas da Amazônia. E mais, “além de um julgamento moral e de um planejamento da exploração da flora, da fauna e do solo”, no Tesouro, “encontramos também esforço de conhecimento e ordenamento do mundo natural e

expressões de sentimento diante dos fenômenos e das belezas naturais” (COSTA, 2007, p. 97).

Costa (2007) credita a João Daniel uma aproximação ao enredo que fora comum aos cronistas dos séculos XVI e XVII, quando ainda era vigorosa a ideia da existência do Jardim da Criação oculto em alguma parte da Terra. Especialmente no transcurso da primeira metade do século XVII, “alguns cronistas colocaram em discussão as enormes semelhanças que encontravam entre a região banhada pelo Amazonas e as descrições do paraíso terrestre”. Argumentavam que, “por sua grandiosidade, aquele seria um dos rios do paraíso” (COSTA, 2007, p. 99). Mas a concreta experiência colonial havia afastado dos escritores do século XVIII a ideia de que o paraíso terrestre se encontrava no Oriente. Alguns defendiam que ele havia sido destruído durante o dilúvio.

João Daniel retoma a tradição literária do século XVII de crença no paraíso terrestre. Assim, inicia o Tesouro com uma Descrição geográfico-histórica do rio Amazonas. A descrição compõe a Parte Primeira e se desdobra em 29 capítulos que versam sobre assuntos diversos relacionados ao Amazonas. Descobrimto, navegação, afluentes, o clima, a caça e a pesca são descritos de forma grandiosa, idílica, sempre fértil e abundante, na medida do grande rio. Costa (2007) destaca que “abundância, fertilidade, temperança do clima, qualidade das águas, odores maravilhosos” – antigos temas correlatos à crença de paraíso terrestre, mesmo antes da era cristã – “se baseia a construção do grande compêndio pelo qual se apresenta o tesouro do rio Amazonas” (COSTA, 2007, p. 98).

Mas João Daniel (2004, p. 144) não se limita apenas a enumerar os elementos da fauna e da flora amazônica. Sua descrição inclui, no caso dos alimentos, informações preciosas sobre as formas de caça, pesca, preparo e até mesmo sua impressão sobre os sabores experimentados. O paladar do inaciano tinha suas preferências e no tocante ao pescado tinha lugar de primazia “o peixe mapará, que pelo seu incomparável gosto, sem encarecimento o podemos chamar de lampreia do rio Amazonas”. Ainda sobre as qualidades do Mapará, espécie de símbolo dos municípios paraenses do Baixo Tocantins, dizia João Daniel que para se retirar o melhor em sabor:

Não necessita de mais tempero, e adubos do que ser assado com umas pedras de sal, ou com o mesmo simplesmente cozido, para exceder as



pescadas, linguados, e melhores lampreias guisadas por mão de mestre com muita especiaria. É peixe sem espinha (tem) cartilagens tenríssimas e gostosas por extremo, por serem trespasadas de gordura mais apetitosa que a mais saborosa manteiga (DANIEL, 2004, v. 1, p. 144).

Talvez, seduzido pelo sabor do mapará, João Daniel tenha cometido alguma vez o pecado menor da gula. Mas quem teria coragem de atirar a primeira pedra no pobre inaciano que, confinado, saboreava apenas as lembranças das delícias do rio máximo?

Toda a primeira parte do escrito de João Daniel, donde encontramos espécie de levantamento das riquezas do Amazonas, costume de seus naturais, é apenas acessória à segunda parte, que inicia com as proposições do missionário de um conjunto de medidas para melhor ocupar, explorar e desenvolver a região. As propostas são diversas: inclui um sistema público e regular de transporte, rede de comércio, aproveitamento hidrográfico dentre outras.

Algumas das propostas de João Daniel dizem respeito à questão alimentar sendo a mais contundente a que defende a erradicação do cultivo da mandioca. Justificava o padre que “o cultivo da maniva, ou farinha de pau” era a causa de “variarem todos os anos as terras no rio, ou estados do Amazonas”. A constante busca por novas terras, novas derrubadas, queimadas para atender a demanda dos derivados da mandioca – da qual a farinha é a mais popular – não agradava a João Daniel. Dizia ele que as dificuldades de cultivo conferiam suficientes “razões para desterrar do mundo, cultivo que, sendo o mais laborioso [...] não merece a atenção dos homens ainda que fosse o mais regalado manjar do mundo” (DANIEL, 2004, v. 2, p. 168). Critica o inaciano a indolência pela qual os colonos acabaram por adotar o modo de vida errante dos naturais índios, sem grande esforço de lavouras ou domesticação de rebanhos, e nisso o cultivo da mandioca figura como elemento motor.

Outra proposta de João Daniel que se relaciona diretamente à questão alimentar é a de criar a figura do pescador público. No seu entender, existia grande abundância de pescado, contudo carecia de melhoramentos empreendimento técnico e organização da sociedade, que não favorecia o abastecimento público. Certamente, o padre era contrário à prática comum nos negócios da Coroa portuguesa na Amazônia de meados do século XVIII, antes da instalação da Companhia de Comércio, conferia poder a particulares para explorar monopólios

como o do sal, carne, peixe e tantos outros de interesse do abastecimento público. Embora fundamentado em inovações técnicas, o tesouro de João Daniel aponta no sentido de uma ampla reforma social de reorganização do trabalho. Assim:

As medidas recomendadas deveriam conduzir a uma reorganização do modelo de produção e, ao colocarem em evidência a questão do trabalho – cada uma delas resulta na redução do trabalho necessário – contêm uma dissimulada defesa da liberdade dos índios (COSATA, 2007, p.104).

As propostas de João Daniel, se tomadas no contexto da expulsão dos jesuítas da Amazônia, representam ainda uma alternativa à política pombalina no Grão-Pará e Maranhão.

Quanto às imagens de paraíso terrestre, evocadas pelo missionário na primeira parte de seu escrito, elas já não são diretamente referenciadas na parte final, embora elas se mostrem ainda que dissimuladas, opacas. Cumpre notar que, se na parte inicial, a ideia de paraíso terrestre era evocada pela exaltação de suas características clássicas de beleza e abundância. Na parte dedicada ao projeto, “o jesuíta faz dele uma realidade tangível por meio da satisfação da última e fundamental exigência da metáfora que construíra: a chave do paraíso é a abolição das penas do trabalho” (COSTA, 2007, p. 104).

João Daniel (1722-1776) viveu na Amazônia de 1741 a 1757, quando foi expulso do Grão-Pará e Maranhão. Dos dezesseis anos que viveu no Maranhão e Pará, seis foram como padre missionário. Imerso no cotidiano dos índios e com sensibilidade digna de etnólogo, João Daniel (2004) fez preciosas observações dos costumes dos naturais e colonos.

É provável que sua atividade como escritor tenha iniciado no Colégio do Pará, na cidade de Belém, local onde hoje funciona o Museu de Arte Sacra, que possuía magnífica biblioteca. Contudo, é improvável que tenha saído de Belém para o cárcere levando muito mais que alguns rascunhos. Nos dezoito anos que esteve preso, o jesuíta escreveu o que os estudiosos consideram a principal fonte de informações sobre a Amazônia Colonial.

Possivelmente confiscado após sua morte, parte do manuscrito chegou ao Brasil em 1808, na bagagem da Família Real que se retirava de uma Lisboa ameaçada pelas tropas napoleônicas. Uma segunda versão da quinta parte permaneceu em Portugal, na biblioteca do Arcebispado de Évora.

A magnífica obra de João Daniel (2004) contém preciosas informações sobre a natureza, os naturais, as técnicas, meios de transporte, a mística e vida social das populações nativas e colonos da Amazônia do século XVIII. Pelo vigor descritivo e inventividade, Salles (2004, p.12) compara a obra do jesuíta,

a de certos etnólogos como Lévi-Strauss entre aqueles que, no século XX, se encantaram com os trópicos, produzindo lavras onde o discurso científico está impregnado de sentimento estético, onde a dominância da objetividade pode passar para a subjetividade de uma forma clara e distinta.

Existe no Tesouro um tom de paixão, saudade que João Daniel sentia da terra que fora forçosamente levado a deixar. As mais de oitocentas páginas são em conjunto uma espécie de declaração incondicional de amor ao trabalho missionário e admiração as terras banhadas pelo Rio Máximo.

Complementar ao conteúdo do escrito de João Daniel também foi utilizado como fonte o conjunto de correspondências de Francisco Xavier de Mendonça Furtado, Capitão-General do Estado do Grão-Pará e Maranhão, entre 1751-1759, reunidas por Marcos Carneiro de Mendonça (2005) em trabalho intitulado *A Amazônia na Era Pombalina*. O conjunto de correspondência se faz importante para entender, sob o ponto de vista da organização do Estado Português, questões referentes aos alimentos. Os escritos de Mendonça Furtado revelam um tanto dos conflitos entre colonos, Estado e jesuítas no que diz respeito à mão de obra indígena, fundamental para a produção de alimentos. Em carta ao Marquês de Pombal, Mendonça Furtado, desculpando-se pelo assunto tão desagradável do conteúdo, elenca uma série de queixas decorrentes do poder dos religiosos sobre o índio das missões bem como os que viviam nos sertões. O poder concedido aos religiosos com o Regimento das Missões teria dado a religião ares de República. Pelo menos era isso que via Mendonça Furtado (2005, p. 122):

É preciso assentar que cada Religião desta forma, em si mesma, uma República; nela se acha toda a casta de oficial; nela há pescadores; nela há os grandes currais e, por conseguinte, são senhoras das carnes, e das pescarias, tanto de peixe como de tartarugas, porque todas são feitas pelas suas canoas e pelos seus índios, sem que haja uma só canoa que sirva ao público neste útil trabalho. As manteigas das mesmas tartarugas são também feitas por ordem dos missionários; finalmente, todos os víveres são das Religiões, à exceção de alguma pequena parte que algum morador, ainda que raro, manda fabricar

No entender de Furtado, os religiosos da Companhia de Jesus eram Senhores dos currais, carnes, tartarugas. Senhores ainda dos meios necessários à

obtenção dos alimentos, a canoa – feita a moda indígena – e os arregimentadores de preciosa mão de obra. Toda casta de oficial, o pescador por ofício, o artífice das canoas, o construtor dos currais para peixe. Essa mão de obra era fundamental para a manutenção da vida do colono, provendo-lhe da caça e da pesca.

Embora extrapolando o limite temporal desta pesquisa, focada no século XVIII, considero relevante o escrito de outro jesuíta, o padre João Felipe Bettendorf (1627-1698). Bettendorf teria iniciado a “vida missionária nas Aldeias do Rio Amazonas” (LEITE, 1949, p. 98), mas isso duraria pouco tempo. A capacidade intelectual de Bettendorf o levaria a exercer cargos de governança, chegando a ser “Reitor do Colégio do Maranhão (3 vezes) e do Colégio do Pará, e Superior da Missão” (LEITE 1949, p. 98). Parece que os escritos de Bettendorf, o relato sobre a obra de conversão das almas no Máximo Rio interessava aos leitores de sua época:

As suas cartas a Roma traduziam-se e liam-se pelos Refeitórios de Itália. Homem extremamente culto, de compleição artística (era pintor), falando várias línguas vivas, de trato fidalgo com os de fora, alcançava deles, e de El-Rei D. Pedro II, que o tratava por amigo, o que julgava melhor para a Missão (LEITE, 1949, p. 98-9).

Bettendorf (1990) escreveu a *Crônica dos Padres da Companhia de Jesus no Estado do Maranhão*, um longo relato sobre as atividades dos inicianos na Amazônia, registrando o cotidiano das missões, bem como a ocupação portuguesa no vale amazônico. Sobre a Capitania de Cameté e a abundância de recursos naturais do rio Tocantins, informa que suas águas são:

Cheias de várias castas de peixes, como também suas ilhas, mattas de caça, e castanha para banda de riba onde também se faz cada anno a viração de uma grande multidão de tartarugas, as quaes supposto se acham pelas ilhas de todos o rio de frécha e covos, comtudo as que se chamam de viração, principalmente se acham mais para as cabeceiras onde se vão buscar com tanto concurso de canoas e gente, que as canoas e gente, que as canoas ás vezes passam de cincoenta e a gente de algumas mil pessoas, e vêm commummente providas todas de suas tartarugas que ajuntam em curraes á borda da água quando pode ser, servindo ahi de sustento pelo anno todo ou ao menos para a maior parte delle (BETTENDORF, 1990, p. 27).

Algum exagero de canoas e pessoas na descrição de Bettendorf, nada que invalide sua narrativa, desde que ela ou qualquer outra fonte não seja abordada de maneira absoluta.

A “viração” das tartarugas que se fazia com mais êxito nas praias da cabeceira do Tocantins demandava um esforço coletivo. No banho de sol ou ainda

na fragilidade do momento da desova, as tartarugas eram surpreendidas por centenas de pessoas que tomavam a praia em corrida acelerada. Virando as tartarugas de ponta cabeça na primeira corrida, a captura se efetivava na corrida final quando aquelas tartarugas que não tinham conseguido virar-se e tomar o rumo da água eram finalmente lançadas no fundo das canoas. Provavelmente, este era um momento de muita alegria, de algazarra. A união de forças garantiria um bom fornecimento para todo o ano. As tartarugas eram apreciadas por fornecerem grande reserva de carne e gordura. Era comum, ainda, o aproveitamento desta para a fabricação de manteiga. Quase como animais domésticos na Amazônia de Bettendorf e Daniel, as tartarugas eram conservadas em currais nas proximidades das casas, alimentadas com as sobras da cozinha e com aquilo que penetrava nos currais com as enchentes. Eram excelentes suprimento nas viagens de longas distâncias, pois sobreviviam amarradas no fundo das canoas, hidratadas com o pouco de água que se acumulava na embarcação, resistindo por longas jornadas.

Bettendorf escreveu a partir do que viu. Mas também segue as “informações dos mais antigos e atendo em o que elles viram com seus olhos, e ouviram todos que bem o sabiam ou obraram aquillo de que se trata” (BETTENDORF, 1990, p. 4).

Complementar as fontes acima elencadas recorri aos documentos digitalizados pelo Projeto Resgate, da série Barão do Rio Branco, CDs 04/17, 05/17 e 06/17, que abrangem um longo período que vai de 1616 a 1833. Certamente concentrei o foco nos anos de transição entre o segundo e o terceiro quartel do século XVIII. Através destes documentos foi possível relativizar o largo uso que fiz da fonte escrita por João Daniel, bem como perceber as determinações da administração colonial no que tange a questão alimentar.

Finalmente, com bases nas considerações até então feitas, esta dissertação foi estruturada da seguinte forma:

1 Introdução, onde descrevo as motivações e origem da pesquisa, a construção teórica do objeto de estudo, os aspectos metodológicos, o tipo de pesquisa realizada e suas principais fontes.

2 Os naturais e os adventícios: alimento e mediação cultural no rio máximo, tem como objetivo analisar a ocupação do vale amazônico e a ação missionária

jesuítica na perspectiva da teoria da mediação cultural, com destaque ao protagonismo indígena nas questões alimentares.

3 Comer: entre o local e o global, onde identifico os saberes, trocas culturais e as conexões entre o local e o global através da cultura alimentar amazônica, destacando o fluxo de pessoas, objetos e aclimatação de novas espécies.

4 A farinha de pão da América, cujo objetivo é descrever a mandioca como “planta de civilização” e como a farinha tornou-se alimento fundamental para a população indígena e europeia no século XVIII. Procuo compreender a proposta de desterrar o cultivo da mandioca do rio Amazonas sugerida por João Daniel.

Nas Considerações Finais retomo os principais achados ao longo da pesquisa, bem como indico a abertura para novas possibilidades de investigação do tema em questão, que é de ampla possibilidade de pesquisa para as mais diversas formações acadêmicas, uma vez que a alimentação pode ser o ponto de partida para analisar inúmeros aspectos sociais que envolvem produção, transporte, conservação, modos de preparo e consumo dos alimentos, além dos aspectos subjetivos que envolvem os alimentos.

## 2 OS NATURAIS E OS ADVENTÍCIOS: ALIMENTO E MEDIAÇÃO CULTURAL NO RIO MÁXIMO

Aqui, o braço principal, o rio propriamente dito. Lá, simples anexos, os rios afluentes. Muito bem. Mas quem decidiu: aqui o rio, ali os afluentes? A natureza ou o homem? Um indivíduo, o rio – mas não criado tal e qual pela natureza; forjado pelo homem, nascido de uma escolha pensada e uma vontade consciente (FEBVRE, 2000, p. 72).

Neste capítulo analiso alguns aspectos da ocupação do extremo norte e a ação missionária jesuítica na perspectiva da teoria da mediação cultural, com destaque ao protagonismo indígena nas questões alimentares, mas também no que diz respeito à ocupação, povoação e defesa. Abordo, ainda que de maneira breve, as interpretações historiográficas a respeito dos Estados do Maranhão e Grão-Pará, cuja ocupação se deu basicamente por via fluvial, aproveitando o grande potencial de navegabilidade da rede hidrográfica amazônica. A história da Amazônia colonial é uma história de margens, ribeiras, que começam a se formar entre dois e quatro milhões de anos, quando o sul do continente americano colidiu com a placa do pacífico. De súbito o litoral ocidental foi atravessado por uma linha tectônica rugosa formando os elevados Andes. Com um dos vértices inclinado para leste, a Cordilheira dos Andes drenou constantemente grande quantidade de água e formou a bacia do Amazonas (DEAN, 1996).

A combinação de umidade, luz, calor, o arrastar de nutrientes pela correnteza rio abaixo e a tardia ocupação humana do continente americano propiciou o desenvolvimento de uma majestosa floresta, com formas de vidas endêmicas e de tal forma diversificada que desafia qualquer esforço de catalogação total de sua diversidade biológica. No interior da floresta tropical, mesmo na estação de menor volume de chuva, o chão está constantemente encharcado. A terra, feita em lama pela decomposição das folhas que caem do alto dossel, torna qualquer avanço selva à dentro empresa trabalhosa. O interior da floresta é inóspito para o homem. Um mundo sombrio de cipós, espinhos, centopeias, parasitas, serpentes. Mil ciladas entre legiões de mosquitos insistentes. Cada avanço selva à dentro é marcado por tropeço nos pés de gigantes centenários que, do alto, filtram a luz do sol. O calor é sufocante, e a necessidade de água é equivalente ao que se consumiria em um deserto (DEAN, 1996).

Por todas as dificuldades em se viver no interior da floresta, os habitantes da Amazônia à época da chegada dos europeus concentravam-se as margens dela, perto de cursos d'água, onde dois ou mais ecossistemas se encontravam. Alguns grupos indígenas, por uma série de conveniências, viviam sobre lagos e desenvolviam tecnologia adequada para tanto. Segundo observou João Daniel (2004, v. I, p. 280), habitavam sobrados:

Que levantam de vara, e ramos de palma, e nelas vivem contentes, como peixes na água. A razão de fabricarem nos lagos as suas povoações e moradias é em uns pela grande fartura que neles tem de tartarugas, bois marinhos e mais pescado; e outros é para estarem mais seguros dos assaltos dos seus inimigos (DANIEL, 2004, v. 1, p. 280).

João Daniel constantemente narra a relação dos naturais da Amazônia com as águas, a frequência com que se banhavam e dependiam do rio. O caminho das águas foi o lugar predominante da ocupação humana da Amazônia de 1741 a 1757, assim como fora antes deste período e depois dele. Somente no século XX, especialmente na segunda metade, com a lógica política militar de derrubada da floresta e “ocupação pela pata do boi”<sup>3</sup> é que a hegemonia do rio como lugar de maior concentração populacional da região amazônica<sup>4</sup> mudaria significativamente.

São desconhecidos os números acerca da população indígena a época da entrada dos portugueses pela foz do Amazonas. Sousa Jr. (2012), com base em diversas pesquisas arqueológicas, aponta para um grande contingente populacional concentrado na área de várzea, a qual, correspondendo a menos de 2% do total da Planície Amazônica, abrigou cerca de um milhão de índios.

O sustento deste grande contingente populacional era garantido pelo cultivo dominante da mandioca. O milho figurava em segundo plano, muito apreciado como matéria prima para bebidas fermentadas. Em menor escala cultivavam raízes fornecedoras de carboidratos, além de amendoim e grãos de onde obtinham alguma proteína. A coleta de frutos era fundamental na dieta dos naturais, e mais de uma

---

<sup>3</sup> O termo foi emprestado de Lúcio Flávio Pinto, jornalista paraense que milita na contramão do jornalismo de massa – e paga o preço pela ousadia – com seu quinzenal *Jornal Pessoal*.

<sup>4</sup> Amazônia (termo que não existia à época de João Daniel) compreendia uma vastíssima região: “um território excepcionalmente grande, e corresponderia (mais ou menos) aos atuais Estados brasileiros de Pará, Amazonas, Acre, Amapá, Tocantins, Piauí, Maranhão e uma parte do Mato Grosso (ao Norte do paralelo 16°). Além disso, eventualmente a Capitania do Ceará fazia parte desta macrorregião” (CARDOSO, 2012, p. 38).



centena de espécies compunha o cardápio das populações indígenas. Exploravam intensivamente peixes e mariscos tanto dos rios quanto das áreas litorâneas. Além disso:

Caçavam veados, saguis, tartarugas, crocodilos, macacos, preguiças, caititus, cutias, tatus, capivaras, antas pacas e lontras – entre animais maiores –, enquanto suas crianças atacavam ninhos de pássaros, caçavam lagartos, caranguejos de terra, caramujos e passarinhos e esquadrihavam a mata em busca de larvas de inseto e mel (DEAN, 1996, p. 49).

Os naturais conseguiram produzir excedentes e estocá-los. Supriam facilmente grandes frotas europeias em trânsito com alimentos para a viagem de volta. Mas seus estoques não eram mercadorias comercializáveis. Embora a troca de produto entre tribos fosse uma prática comum, os estoques de alimentos eram tidos pelos naturais como suprimento militar, ou reserva para grandes cerimônias comemorativas.

A cultura alimentar dos nativos sofreria grandes transformações quando do encontro histórico com europeus e africanos. O contrabando de elementos de uma cozinha para outra foi regra, não exceção. Sendo ponto comum da cultura humana o alimento e todas as atividades e instrumentos dos quais as civilizações se valem para produzi-lo carrega consigo saberes. Pela observação da cultura alimentar é possível notar constantes trocas culturais, momentos de sociabilidades que evidenciam processos educativos complexos e, em geral, sutis.

A história da ocupação europeia do extremo norte do Brasil é uma história de contradições, encontros, choques, estranhamentos, conquistas, encobrimentos, mestiçagens. Todas essas palavras são necessárias e, ainda assim, insuficientes para definir a tomada do lugar que se define por excelência em superlativo, em construções hiperbólicas:<sup>5</sup> o rio Máximo, o rio das mulheres Guerreiras. Rio que luta contra o mar, empurrando as águas salgadas por quilômetros além da costa. O rio que forma um vasto estuário, e que abriga a grandiosa ilha do Marajó e seu arquipélago, aparentado com o rio e com o mar.

Mas o rio das hipéboles, que despenca da cordilheira nascida do choque entre as placas continentais, tem mais que uma história natural escrita pelo curso d'água; tem ainda uma história humana. História de gente que foi dando nome aos

---

<sup>5</sup> Sobre as construções hiperbólicas em torno da região em questão cf. PONTE (2000).

contornos, afluentes, lagos e paragens do grande complexo hidrográfico que é a bacia amazônica. Alguns tiveram seus nomes registrados, perpetuados pela história. Outros tantos “construtores” do grande rio, sabedores de muitos de seus mistérios, permanecem ainda com suas imagens opacas.

A natureza grandiosa atraía muitos europeus à crença de que entre rios e florestas estava o jardim da criação. Mas por vezes a floresta também pareceu um inferno de privações. Desse modo, sem alianças locais era impossível avançar rio acima ou rio abaixo. Se a natureza guardava os seus segredos, quem eram os mestres capazes de ensinar os adventícios europeus a garantir o sustento para a vida? A resposta é quase evidente, embora o crédito não. Talvez um exemplo épico que demonstra a face dos mestres dos saberes da floresta e a fragilidade em não utilizar o saber deles, foi o que ocorreu a Francisco de Orellana, o primeiro a percorrer a extensão do grande rio. Os acontecimentos da expedição de Orellana foram relatados pelo Frei Gaspar de Carvajal e transcorreram entre os anos de 1541 e 1542.

A *Relación del nuevo descubrimiento del famoso rio Grande*, do dominicano Carvajal, forneceu as bases para relatos posteriores. Ainda cheio de elementos narrativos medievais Carvajal “mescla uma cuidadosa descrição da natureza amazônica com antigas formulas retóricas do mundo letrado europeu”. Cardoso (2012, p. 57-8) acentua que o escrito de Carvajal é também:

Uma surpreendente crônica geopolítica. A partir desta obra, tem início muitas das teorias cartográficas sobre a localização de alguns rios. O próprio Carvajal dá diferentes nomes a esse corredor fluvial, incluindo ‘rio Negro’, ‘rio Trinidad’, ‘rio Grande’, e finalmente ‘Marañón’.

A dramática história narrada por Carvajal tem início quando, separado do grupo liderado por Gonzalo Pizarro, que partiu de Quito, “em busca do País das Canelas e do reino do El Dorado”, foi o capitão Orellana em busca de provisões para abastecer a tropa faminta. Contudo, foi empurrado rio abaixo impossibilitado de “volver água arriba”, o que “no era posible por la gran corriente”. Orellana percebeu que teria irremediavelmente de seguir em frente. Antes, porém, recorreu a Deus. Encomendou uma missa adequada ao momento, ou seja, “como se dije em La mar, encomendando a Nuestro Señor nuestra personas y vidas”. Após a missa, feita conforme o costume dos homens do mar, “acordóse que eligiésemos de dos males el que al capitán y a todos pareciese menor, que fue ir adelante y seguir el rio”

(CARVAJAL, *apud* PAPAVERO 2002, p. 15). Sem condições de retorno, buscou, então, a saída pelo mar. A tropa de Orellana comia quando encontrava alguma tribo que, não lhes dando combate, ofertasse algumas tartarugas, papagaios, mandioca e peixe.

Por vezes, sem encontrar um povoado onde fosse possível conseguir algo para comer, Carvajal relata o efeito da falta de mantimento sobre o ânimo da tropa. “Vinimos a tan gran necesidad que no comíamos sino cueros, cintas e suelas de zapatos cocidos com algunas hierbas, de manera que era tanta nuestra flaqueza que sobre lós pies nos podíamos tener” (CARVAJAL, *apud* PAPAVERO, 2002, p. 21).

Debilitados, reduzidos a uma dieta à base de couro fervido com ervas, experimentaram o extremo da fome. Afinal, arrumar o que comer na Amazônia de Carvajal, de João Daniel dependia de estratégias, planos, saberes sobre o meio ambiente, técnicas e utensílios adequados. Não os tinha a tropa de Orellana. Por isso, buscavam alimentos entre os únicos que eles poderiam recorrer, os nativos. Quando encontravam um grande povoado, que possivelmente lhe fosse superior em força bélica, mandava o capitão presentes a fim de trocar por comida. Se a oportunidade de tomar o alimento à força parecia mais vantajosa, não titubeava o capitão. Assim ocorreu aos sete dias de junho, quando:

Mando tomar puerto em uma población pequeña que estaba sobre el dicho rio, y así se tomo sin resistencia, donde hallamos mucha comida, em especial pescado, que desto se alló tanto y em abundancia que pudiéramos cargar bien nuestro bergantines, y este tenían lós indios a secar para llevar dentro a la tierra a vender (CARVAJAL, *apud* PAPAVERO 2002, p. 18).

Provavelmente, Orellana encontrou um grupo menor que havia se deslocado para pescar. Observem na descrição que os índios estavam secando o peixe, como forma de conservá-lo. A secagem implicava saberes: era feita ao sol ou acelerada no calor da brasa (o moqueado). Carvajal diz que o objetivo dos índios era levar o peixe para ser vendido em terra firme. Não descarto a possibilidade de troca de produtos entre diferentes tribos, especialmente as que envolviam alimentos. Entretanto, o mais provável é supor que os índios que pescavam e secavam o peixe haviam se separado de um grupo maior para aproveitar um ponto de pesca favorável, e secavam o peixe com o objetivo de retornar com estoque suficiente para uns dias.

Orellanas alcançou a desembocadura do Amazonas entre as ilhas Caviana e Mexiana aos 27 de agosto de 1542. Sem instrumentos para navegar em alto mar, viveu ainda uma série de aventuras até chegar a 11 de setembro do mesmo ano na Venezuela. Em 1545 empreendeu, novamente, navegação pelo Amazonas. Desta feita pretendia navegar em direção à nascente, mas foi surpreendido pela morte na altura de onde foi fundada a cidade de Santarém (PAPAVERO, 2002).

À duras penas, a expedição de Orellanas provou ser possível o contato fluvial entre as colônias espanholas e o atlântico pelo complexo fluvial do Amazonas. Uma lição em particular sobre a questão alimentar: sem índio, sem comida. O relato de Carvajal demonstra a fragilidade alimentar da tropa de Orellanas que não obtinha a caça nem o pescado por não dominar os saberes necessários para tanto. Saberes construídos pela população local ao longo de centenas de gerações, inscritos em seus corpos e transmitidos a partir dos gestos, da ação repetitiva das tarefas domésticas, nos rituais e celebrações raramente estranhadas por quem às faz, porque sempre fora feito daquela forma.

Observar o contato entre os naturais e os adventícios europeus e africanos a partir da alimentação e suas cozinhas é dar conta de um jogo fabuloso entre tradição e inovação. Um contrabando de elementos de uma panela à outra. Orellana e seus expedicionários não estavam familiarizados ao saber alimentar dos naturais e não tiveram tempo para tanto. O que centenas de gerações levaram para construir a respeito de como nutrir-se na floresta tropical o aventureiro espanhol não pôde absorver na aventura de nove meses rio abaixo. Para que o adventício tomasse conhecimento do saber necessário para conseguir alimento e adentrar os sertões da Amazônia alianças locais foram fundamentais.

## **2.1 Hinterlandia: índios, missionários e colonos**

Foi necessário o correr de alguns anos até que o grande rio fosse, finalmente, penetrado pelos portugueses. Andaram primeiro acumulando alguma experiência no litoral açucareiro ou embrenhando-se nos sertões em busca de ouro. Quando perceberam estrangeiros se avizinando da foz do grande rio apressaram a marcha para as bandas do norte. Castelo Branco o fez em 1616, logo depois da conquista de São Luis das mãos francesas.

Dois anos depois, em 1618, chegou de Pernambuco Bento Maciel Parente. O clima na nascente Belém à época da chegada de Parente não era muito amistoso uma vez que os índios estavam insatisfeitos com a presença lusa. Segundo Bettendorf (1990, p. 45), os nativos tinham matado trinta homens de um forte e cometido tantas outras rebeldias semelhantes. Bento Maciel Parente tomou pulso da situação. Soube que havia uma grande rebelião sendo montada pelos nativos e puniu de maneira exemplar os “rebeldes”.

Bento Maciel Parente colocou os índios que conspiravam contra a presença portuguesa na Amazônia na boca de canhões para servir de exemplo aos demais. Não sem o auxílio de outros índios. A tropa que chegou ao Pará com Maciel Parente era composta por “duzentos soldados” e engordada com “quatrocentos” naturais. Assim, o auxílio do índio se mostrou indispensável nas questões militares, assim como, especialmente na questão alimentar.

A colonização do extremo norte implicou em algumas configurações particulares. A primeira se relaciona à dificuldade de comunicação entre o Grão-Pará e a sede da colônia brasileira, em Salvador. As correntes marítimas tornavam a navegação mais fácil entre São Luís, Belém e Lisboa. Existia, ainda, a necessidade de controlar vasto território de região fronteira tensa e cobiçada pelo estrangeiro. Mas as providências logo foram tomadas para garantir maior controle administrativo sobre as terras recém conquistadas. Já em 1618, apenas seis anos decorridos da tomada de São Luís e dois após a fundação de Belém do Pará, foi criado o Estado do Maranhão.

Ressalto que ocupação do extremo norte se dá em um momento conturbado da história portuguesa, a União Ibérica (1580-1640), quando Portugal esteve subordinado ao poder dos reis espanhóis.<sup>6</sup> Deste modo, é necessário considerar a

---

<sup>6</sup> O momento conturbado da história portuguesa que culminou com a União Ibérica de 1580-1640 teve seus primeiros ‘atos’ com a morte prematura de D. Sebastião, em 14 de agosto de 1578, na batalha de Acárce-Quibir. Sem deixar herdeiro D. Sebastião foi sucedido por seu tio D. Enrique, de idade avançada e débil para as questões institucionais. Foi o suficiente para Felipe II colocar em prática o que já vinha sendo arrumado em casamentos entre as famílias reais de Portugal e Espanha. A união dos reinos dependeu ainda de uma política ostensiva por parte de Felipe II. O cerco a Lisboa, comandado pelo Duque de Alba, foi um duro golpe no sentimento nacional português, repercutindo na imaginação do povo luso, como prova a crença no retorno de D. Sebastião, cujo corpo nunca fora encontrado. A figura do rei português foi associada ao do intrépido Ulisses, que viveu dez anos de aventuras marítimas quando do retorno vitorioso da Guerra de Tróia. Ulisses nunca deixou de tentar encontrar o caminho de volta a Ítaca, para os braços de sua devota e assediada Penélope. D. Sebastião, assim como o Odisseu, nunca desistiu

influência da política filipina sobre a região, mesmo após a restauração. Alírio Cardoso (2012, p. 43) observa que a Monarquia Hispânica teria dotado o Maranhão de:

Condições favoráveis à circulação de ideias, modelos culturais, mercadorias e indivíduos. O melhor exemplo desta iniciativa foi à transferência de mão-de-obra, militares, burocracia e famílias políticas, que saíram do Estado do Brasil, mas também dos Açores e do reino, para ocupar postos no recém-criado Estado do Maranhão. Portanto, apesar das distâncias entre o Maranhão e o Brasil, paradoxalmente, as políticas filipinas ajudaram a integrar melhor as duas partes isoladas da América Portuguesa.

O caráter mundial da monarquia filipina favoreceu a circulação de culturas agrícolas em escala da mesma dimensão, deste modo, na Amazônia tanto foram aclimatadas espécies exóticas dos quatro cantos do mundo, como daqui foram exportados gêneros agrícolas e espécies vegetais. O cacau foi o de maior aceitação no mercado europeu, que se interessava também por outras drogas do sertão. No particular a obtenção dos gêneros da floresta o saber do natural fora indispensável. De certa forma, decorreu da dependência do adventício em relação ao natural a separação das colônias do norte do Governo Geral, bem como debates sobre a importância da questão indígena para a defesa, manutenção e exploração econômica do território.

A metrópole julgou ser necessário à preservação da população indígena, pois ela poderia tornar-se a muralha na defesa dos sertões contra as investidas de nações europeias.

Colonos e religiosos dependiam profundamente do saber índio, “um dos importantes sustentáculos das atividades econômicas que se desenvolveram no vale” (COELHO, 2005, p. 98). No que diz respeito à bibliografia sobre a economia desenvolvida na Região Amazônica, as opiniões se dividem em duas teses. Mauro Coelho aponta que a primeira tende a pensar a economia da região como dominada pela atividade extrativista, enquanto a segunda defende a existência sistemática, principalmente no século XVIII, da atividade agrícola.

A primeira tese em larga medida é resultado das interpretações que derivaram do trabalho de Caio Prado Junior, *Formação do Brasil Contemporâneo*:

---

de retornar ao seu rei, mas de tão perdido parece ter atravessado o atlântico para virar ‘encantado’, errando pelas areias dos Lençóis Maranhenses ou sentado em seu trono, a Pedra de Sabá, em São João de Pirabas, no Pará.

*Colônia*,<sup>7</sup> onde o autor define a atividade extrativista como o terceiro setor da economia brasileira, de caráter primitivo e rudimentar. Cravo, canela, castanha, salsaparrilha e principalmente o cacau eram os gêneros mais valorizados. Outras formas de coleta também eram fundamentais para a economia da região, tais como a extração de madeira, a caça e a pesca, o recolhimento de tartarugas e seus ovos para fazer manteiga, a captura do peixe boi, para o mesmo fim etc. Para a extração dos gêneros era fundamental a participação das populações indígenas uma vez que:

Elas detinham o conhecimento dos gêneros da floresta, dos caminhos que deviam ser percorridos para alcançá-los, dos períodos de frutificação e dos beneficiamentos iniciais a serem realizados para sua durabilidade e utilização; além disso, eram a força motriz que carregava o paneiro com os produtos, impulsionava as canoas (COELHO, 2005, p. 99).

O trabalho e os saberes dos indígenas eram ainda fundamentais na obtenção de alimentos para as expedições que duravam de seis a oito meses e para defender contra-ataques de grupos indígenas resistentes à presença de estranhos em seus territórios. A perspectiva de análise de Caio Prado Junior (2004) influenciou diversos trabalhos como os de Roberto Simonsen, Roberto Santos e Ciro Flamarion Cardoso.<sup>8</sup>

Outra perspectiva de análise em relação à economia desenvolvida no extremo norte baseia-se principalmente em esforços da historiografia local. Ernesto Cruz, em seu livro *Colonização do Pará*, insiste em destacar a prosperidade econômica experimentada por engenhos situados às margens do Guamá, no transcurso da primeira metade do século XVIII. Com base no trabalho de Cruz, poder-se-ia somar em 1751, 24 engenhos de produção de açúcar e 77 de fabrico de aguardente.<sup>9</sup>

Na perspectiva da relevância econômica da atividade agrícola para a região destaca-se a tese de Dauril Alden<sup>10</sup> que defende a importância do cultivo do cacau desde o século XVII. Seguindo os passos de Alden, José Ubiratan do Rosário<sup>11</sup>

---

<sup>7</sup> Cf. Prado Junior (2004).

<sup>8</sup> Cf. SIMONSEN (1978); SANTOS (1980) e CARDOSO (1987).

<sup>9</sup> CRUZ (1958).

<sup>10</sup> ALDEN, Dauril. O significado da produção de cacau na região amazônica, no fim do período colonial: um ensaio de história econômica comparada. Belém: UFPA/NAEA, 1974.

<sup>11</sup> ROSÁRIO, José Ubiratan. Amazônia, processo civilizatório: apogeu do Grão-Pará. Belém: EDUFPA, 1986.

argumenta que a prosperidade dos cacoads teria influenciado a política pombalina na região a construir fortificações nas regiões fronteiriças de modo a defender as plantações e garantir a oferta de braços (COELHO, 2005).

A atuação das ordens religiosas era tolerada e até estimulada pelo poder metropolitano em áreas periféricas onde fosse necessário garantir a soberania lusa. Contudo, assim que o poder da coroa se viu fortalecido, os missionários foram substituídos por agentes seculares. Parece ter sido isso o que ocorreu a época da expulsão dos religiosos, quando três conjuntos de fatores caracterizaram aquele momento. O primeiro diz respeito à consolidação do poder português sobre a região além do que fora estabelecido no tratado de Tordesilhas; em segundo lugar a crise financeira pela qual passava o império português e a conseqüente necessidade de ampliar a exploração dos recursos coloniais; por fim, a política instalada na Corte de Dom José I, preocupada com o fortalecimento do poder real e com certa racionalidade administrativa (COELHO, 2005).

É fundamental reconhecer as contribuições dos índios aos adventícios em todo o processo de ocupação do Brasil. Acentuo, ainda, que nas capitanias afastadas do Nordeste açucareiro, objetivo primeiro do tráfico negreiro, as contribuições dos naturais foram ainda mais vitais aos colonos. Nesta porção do Brasil, esse convívio foi mais duradouro, solidário algumas vezes, sempre tenso e atravessado por conflitos.

Os primeiros núcleos populacionais estabelecidos a partir de 1616 impunham ao poder colonial administrar os conflitos surgidos nas relações entre colonos e índios. Mauro Coelho aponta três pontos de tensão mais evidentes. O primeiro diz respeito à insatisfação de diversas nações indígenas com a presença portuguesa; depois, e certamente a pauta mais relevante, a administração notou que sem os índios seria impossível ocupar, defender e manter o território; por fim, o fato de que o índio representava para o norte o que o escravo africano fora para as colônias litorâneas e das Minas Gerais (COELHO, 2005).

Diante das contingências apresentadas no processo de ocupação da Amazônia, especialmente a que se refere à mão de obra indígena, observa-se convivência de duas visões acerca da legislação a ser adotada. De um lado, aqueles que sustentavam a repressão aos índios e seu aproveitamento como mão de obra.



De outro, os que advogavam a necessidade de preservação do contingente populacional como fundamental à defesa e ocupação do vale.

A profunda dependência do colono em relação ao saber do natural colocava interesses distintos em rota de colisão. De um lado, o projeto salvacionista dos religiosos da Companhia de Jesus, de outro a carência de mão de obra, constantemente informada em correspondência à Lisboa. Assim fez Gomes Freire de Andrade, governador do Grão-Pará e Maranhão, em carta ao rei, aos 13 de dezembro de 1686.<sup>12</sup>

Informava ele ao governador o grande problema que afligia os colonos portugueses na Amazônia, que, excluída do tráfico negreiro, padecia pela carência de mão de obra. Os prejuízos aos colonos se estendiam à Coroa, com a conseqüente diminuição dos dízimos pagos à metrópole. Assim argumentava o governador na tentativa de sensibilizar as autoridades metropolitanas sobre o assunto.

Os moradores e autoridades do Estado do Grão-Pará e Maranhão apontavam os grandes causadores dos problemas: os jesuítas. Segundo eles, os missionários criavam inúmeros obstáculos ao acesso à mão de obra indígena. Neste contexto conflituoso, não faltavam adjetivos nada elogiosos aos missionários da Companhia de Jesus. Todavia, a despeito das dificuldades que enfrentavam os colonos e autoridades – descritas abundantes nas correspondências á corte – é necessário relativizar a “retórica apocalíptica” e perceber que o tom “escamoteava uma intensa atividade apresadora e predatória da população indígena da Amazônia”, atividade contrária às leis que garantiam proteção e liberdade ao índio. Contra o ímpeto apresador de colonos e autoridades apenas a sagaz resistência dos índios e a obstinada oposição dos jesuítas, especialmente preocupados com os rumos de “seu projeto salvacionista, em tal situação” (SOUSA JR., 2012, p. 144).

O impasse em relação à liberdade dos índios e aproveitamento de sua força de trabalho levou ao argumento, por parte dos religiosos e autoridades sobre a necessidade da introdução da mão de obra africana. O tráfico negreiro fora estimulado em vários momentos, quando se procurou facilitar o acesso dos colonos ao escravo africano a preços subsidiados. Todavia, a utilização do negro esbarrava

---

<sup>12</sup> A.C.U CÓDICE 485: MAÇO 3. DOC. 01, citado em Souza Jr. (2012, p. 143).

na resistência dos moradores que alegavam não ter posses suficientes para adquiri-los.

Dispondo de milhares de trabalhadores índios, a verdade é que parecia um desperdício para o colono gastar dinheiro com escravos africanos. Deve-se ainda levar em conta, na preferência dos moradores pela mão de obra indígena, a coleta de drogas do sertão, uma das principais atividades econômicas da região. Neste particular, era exigido um profundo conhecimento da floresta, do qual os índios eram mestres.

Sousa Jr. (2012, p. 151), ao mencionar a imensa dependência dos moradores leigos e eclesiásticos em relação aos saber venatório do índio destaca que os moradores “os utilizavam como caçadores, remadores, guias pelos caminhos da floresta”. Acentua ainda que a profunda dependência dos adventícios em relação ao saber do índio era maximizado “pelo gigantismo da região e pela não aclimatação à floresta”.

A abundância de mão de obra indígena no vale acabou por tornar a Amazônia centro distribuidor de trabalhadores índios para outras capitanias tão distantes quanto São Paulo ou, até mesmo, as colônias espanholas, “como serve de exemplo o caso do governador Francisco Coelho de Carvalho, que era reconhecidamente um próspero negociante de tapuias” (SOUSA JR., 2012, p. 153).

Do ponto de vista legal, conseguir mão de obra indígena era um trâmite extremamente burocrático e moroso. A autorização para fazer descimentos poderia levar anos,<sup>13</sup> o que estimulava os moradores a organizarem tropas particulares de resgate. Os religiosos se impunham diante desta prática, em especial os jesuítas, exercendo um grande controle sobre a mão de obra indígena, limitando o acesso inclusive, às autoridades quando necessitavam empregá-la em obras públicas (SOUSA JR., 2012).

Sousa Jr. (2012) aponta, ainda, a difícil condição financeira da capitania, onde até 1750, não circulava moeda metálica, em obediência a Provisão de 30 de junho

---

<sup>13</sup> Sobre autorização legal para enviar tropas ao sertão em busca de índios ver o caso do: Requerimento das mães irmãs Mariana Bernarda e Maria Margarida, para o Rei D. João V, datado de 15 de junho de 1746. A. H. U \_ACL\_CU\_013, CX.29, D. 2727. Citado em: SOUSA Jr. (2012, p. 154), que acompanhou o tramite do requerimento das Irmãs ao rei. Foram dois longos anos até a autorização ser concedida.

de 1706. Obedecendo ao disposto em nova provisão de 1712, gêneros como açúcar, cacau, cravo e panos de algodão eram os meios circulantes, inclusive para o pagamento de soldo.

Não eram apenas os militares servindo nas distantes fortalezas da Amazônia que recebiam seus pagamentos em gêneros alimentícios. Grandes autoridades por vezes tinham que demonstrar o peso de sua titulação para que lhe fosse garantido o quinhão adequado. Assim fez o padre Manoel Nunes de Fontes, Vigário Geral e provedor do Bispado do Pará, na cidade de Belém. Em requerimento datado de 32 de agosto de 1749.<sup>14</sup> Inicia o Requerimento apresentando sua titulação, “Bel. Formado em cânones pela Universidade de Coimbra”, para então solicitar conforme se costumava dar:

As (pessoas) da sua graduação como se da Ouv. Gal. e Provedor da Fazenda cada mez sua porção de Taynhas Seccas, outra de peyxe Moura das q. se pescão no pesqueiro Real atendendo a grande cantia q. há naquella cidade de peyxe sem o qual’ [teria o coitado bacharel que] ‘mendigar por seu alimento e de seus familiares’.

O Conselho Ultramarino, responsável por avaliar os requerimentos ao rei, considerou justo o pedido do Vigário Geral concedendo a quantidade de peixe reclamada. Cumriu-se assim o laureado popular: quem não chora não mama.

Todavia, nem sempre os problemas relacionados a não circulação de moedas eram facilmente contornados, como foi no caso do Vigário Geral. Aos 22 de maio de 1748, em Lisboa, o Conselho Ultramarino<sup>15</sup> emitia parecer sobre o que lhe escrevera, sete meses antes, o Provedor da Fazenda Real da capitania do Pará, Lourenço Araújo Pacheco, em carta de vinte e quatro de outubro de 1747. O provedor informou os problemas causados pelo atraso dos navios que deveriam transportar os gêneros até a Europa. Com a “demora dos navios” os “gêneros da terra” acabavam danificando, “principalmente o cacau”. A questão, no entanto, era mais delicada. O contratador dos dízimos, particular que recebia a concessão do rei de Portugal para explorar ou cobrar tributos de determinadas atividades econômicas desenvolvidas na colônia, se recusava a aceitar o pagamento do tributo sobre o cacau na forma de cacau triturado, mais conveniente para o produtor no caso de

---

<sup>14</sup> AHU\_ACL\_CU\_Cx. 013, D. 2922.

<sup>15</sup> AHU\_ACL\_CU\_013, Cx. 30, D. 2855

atraso das embarcações. A carta de Araújo Pacheco atendia ao requerimento dos “homens de negócios” do Grão-Pará.

Consultado pelo Conselho Ultramarino acerca da representação dos homens de negócio, Pacheco disse:

Esta Representação serve de fazer mais evidente a necessidade de introduzir no Maranhão dinheiro Provincial porq.e só por este modo se reputarão melhor os seus gêneros escusarão prejuízos q.e agora se reffere e q.e como se tem repetido.

Alam José da Silva Lima (2006, p. 84), estudou de maneira detida a questão do “dinheiro da terra”, e com base em documentação manuscrita elaborou o quadro a seguir, demonstrando a conversão dos gêneros em valor monetário.

Produtos ou artigos	Preços
Alqueire de farinha a duas varas de pano de algodão	400 réis
Alqueire de arroz	400 réis
Alqueire de feijão	800 réis
Alqueire de gergelim	800 réis
Uma galinha	400 réis
Um pato	600 réis
Uma pata	400 réis
Quartilho de azeite de gergelim	400 réis
Quartilho de azeite de andiroba	200 réis
Quartilho de aguardente	200 réis
Quartilho de melaço	200 réis
Carne de vaca no açougue, o arrátel	20 réis
Arroba de algodão em caroço	800 réis
Cabrito	800 réis
Leitão	800 réis
Unidade de ovos	10 réis
A libra de tabaco/fumo	200 réis
A libra de carne de porco fresca	50 réis
Vara de pano	200 réis
Rolo de 100 varas de pano	20\$000 réis

Quadro 1 - Lista de produtos ou artigos e seus preços  
Fonte: Lima (2006, p. 84).

A lista acima é referente aos preços praticados no Maranhão de 1729. Podemos perceber através dela que gêneros alimentícios predominavam dentre os itens utilizados como moeda. Dos 20 itens elencados, 14 são alimentos.

A circulação tardia de moedas na região amazônica deixou alguns traços importantes no comércio da região amazônica que persistiram mesmo após a

introdução da moeda metálica. Basta lembrar a importância do comércio de regatão, vigoroso até a década de 1970, e ainda sobrevivente em algumas paragens distantes dos núcleos urbanos.

Eram muitas as questões para o Estado português administrar no Grão-Pará e Maranhão e a questão monetária era apenas uma. No que diz respeito ao trato com os índios, o auxílio dos missionários, em especial os jesuítas, foi fundamental. Foram os missionários os principais mediadores entre os interesses do Estado, dos índios e dos colonos. Parte da cozinha mestiça amazônica foi gestada nos ambientes administrados pelos religiosos, hábeis em mesclar elementos europeus aos da cultura local, principalmente como esforço catequético.

## 2.2 Missão e mediação

As questões que emergem das relações históricas, políticas e culturais entre índios e missionários cristãos tem uma dimensão antropológica, uma vez que o trabalho missionário e a própria missão têm como característica ser um esforço perene de desconstrução e reconstrução dos códigos comunicativos. As danças dos curumins revestidas dos elementos da catequese e a língua geral, facilitadora do mesmo processo de conversão das almas pagãs, são bons exemplos de códigos comunicativos transculturais surgidos no espaço missionário.

Inspirada pelas características singulares da atividade missionária, Paula Montero (2006) propõe a possibilidade de leitura dessa atividade à luz do que chama de *teoria da mediação cultural*. No intuito de delinear os contornos desta teoria, enfatiza que a forma de abordagem adotada é antropológica, envolvendo questões acerca da alteridade. Para a autora, é fundamental primeiramente:

Colocar o missionário no foco da observação, *enfatizando* a atuação desses agentes de mediação nos processos de produção de significação e o papel que exerceram na 'indigenização da modernidade'. Trata-se de compreender o modo como a ação missionária estimula a ressignificação da 'tradição (indígena e não-indígena) para adaptá-la aos novos contextos de intercomunicação (MONTERO, 2006, p. 32. Grifo meu).

Por ser a missão religiosa e o trabalho missionário uma prática permanente de construir e desconstruir códigos de comunicação é ainda necessário:

A análise das práticas simbólicas – práticas rituais, textuais etc. – ou práticas de representação da alteridade, de modo a compreender como elas

selecionam (e operam) os códigos capazes de produzir as traduções intelectualmente compreensíveis e efetivamente aceitáveis entre os vários níveis de diversidade entre o nós e o outro (MONTERO, 2006, p. 33).

Difícilmente escapa ao historiador (ou quaisquer outros estudiosos) a importância da ação missionária na Amazônia, sem a qual não seria possível penetrar em ambiente tão hostil. O esforço missionário se confunde com a própria ação das monarquias ibéricas na região. Arthur Cezar Ferreira Reis (1993, p. 35) em seu estudo sobre a política de Portugal na região amazônica, destaca que “a população indígena do valle subia, de certo, no início da conquista, a muitos milhares de indivíduos”. Mão de obra necessária ao intento de se estabelecerem no vale, afastando intrusos holandeses, franceses e ingleses. Todavia, convinha conhecer o nativo, saber de suas particularidades para comunicar-se com ele, fazer alianças. Para Reis (1993, p. 35):

O índio tinha uma feição especial, uma natureza particular que convinha entender para qualquer entendimento com elle. [...] *Na Amazônia*, essa expansão fazia-se a custa de muito sacrifício, entre a gentildade, por intermédio das Ordens Religiosas.

Não falharam os religiosos na tarefa de promover alianças, conter o ímpeto nômade das populações e utilizá-las no serviço da entrada pela foz do Rio Amazonas, obra de virtual capacidade de mediação. Os primeiros a chegar foram os Frades de Santo Antônio, em 1616. Os préstimos da irmandade à Coroa já haviam sido relevantes na conquista do Maranhão, na guerra contra os franceses, o que lhes credenciava a avançar até onde se construiu a cidade do presépio. Liderados por Frei Antônio de Marciana, ergueram nas proximidades de Belém um hospício, localizado às margens do Una, de onde saíam ao encontro dos índios. Sob a coordenação dos frades, “os nativos participavam das campanhas contra os ingleses e holandeses, ao lado dos portugueses” (REIS, 1993, p. 36).

Vindos de São Luiz, os Carmelitas Calçados, estabeleceram-se por aqui em 1627, onde iniciaram a construção do Convento de Nossa Senhora do Carmo. A Ordem das Mercês tomou assento em Belém no ano de 1640, quando do retorno de Frei Pedro de La Rua de Santa Maria, que havia acompanhado a expedição do capitão Pedro Teixeira na baixada de Quito. Os Capuchos da Providência da Piedade chegaram em 1693, a convite do Capitão Mor de Gurupá, Manoel Guedes Aranha, que havia se desentendido com os jesuítas sobre o descimento dos índios.

Os últimos a comparecer, e de modesta atuação, foram os frades da Conceição da Beira do Minho, em 1706 (REIS, 1993, p. 36).

Os jesuítas, João de Souto Maior e Gaspar Fructuoso, chegaram em 1652. Mas não foram os primeiros a tentar alcançar o extremo norte. A notícia de grande quantidade de almas por essas paragens de magníficos cursos de água animava o espírito dos religiosos da companhia já há algum tempo.

O padre Luiz Figueira havia tentado, em 1607, junto com o amigo e padre Francisco Pinto, chegar ao Norte do Brasil, mas fora impedido em seu intento, atacados por índios na serra da Ibiapaba, hoje fronteira entre Piauí e Ceará. Haviam saído, aproximadamente, um ano antes de Pernambuco. O grande esforço para vencer a encosta íngreme da serra, a luta para abrir caminho a facão entre os densos arvoredos, e a fome, companheira constante em longas e desconhecidas jornadas, parecia exaurir as forças dos intrépidos missionários e seus guias, os índios (REIS, 1993, p. 37).

Bettendorf escreveu sobre os provimentos dos primeiros homens da Companhia que tentaram vencer a serra e chegar ao extremo norte. Informa, em linhas dignas da mais nobre exaltação do esforço missionário que “no tocante ao sustento necessário para a vida, havia tão grande falta dele, que às mais das vezes se achavam obrigados a passar com umas poucas de ervas. Tendo lidado desta sorte por espaço de um anno” (BETTENDORF, 1990 p. 40).

Famintos e exaustos da longa jornada foram atacados por um grupo pouco amistoso à presença de intrusos. Figueira perderia o amigo e veria seus planos de conversão de almas no norte adiados por algum tempo. O ataque foi fulminante:

mataram primeiro um índio cristão, que mais animoso que seus companheiros que se lhe tinha oposto para defender ao padre como seu bom mestre, e logo depois investindo com furor e crueldade diabólica contra o servo de Deus, lhe deram repetidos golpes com suas ybirassangas (BETTENDORF, 1990, p. 41).

Pouparei o leitor de estômago frágil da descrição da ybirassanga<sup>16</sup> e de seu efeito devastador contra a cabeça do nobre missionário em sua empresa evangelizadora. Figueira escaparia para dar continuidade aos planos da companhia para as bandas do norte, onde finalmente encontrou seu glorioso sacrifício, sem que

---

<sup>16</sup> Bettendorf (1990, p. 41) explica que ybirassanga “são uns páus duros, largos e compridos”.

chegasse a ver a grandeza criada pelos inacianos na Amazônia. Grandeza iniciada a partir de uma modesta instalação “no extremo da pequena cidade, junto ao mato, no lugar já então denominado a campina, levantaram os amigos do apóstolo mesquinha palhoça” (AZEVEDO, 1999, p. 36).

Nomes importantes da Sociedade de Jesus estiveram por aqui, deixando registros escritos. Homens de grande vulto e autoridade como Antônio Viera, João Felipe Bettendorf e João Daniel. A sólida formação intelectual recebida pelos inacianos pode ser vista por meio de suas cartas e crônicas que registraram o modo de vida das populações autóctones, dos colonos, os conflitos destes últimos com os religiosos em torno da mão de obra indígena, mas também o cotidiano nas missões. Atarefados e arrojados eram os homens de Loyola, os quais:

Erguiam templos e edificavam povoações; abriam oficinas, teciam pintavam e esculpiam. Liam humanidades nas villas de europeus, e explicavam a doutrina, ensinavam as primeiras letras e as artes mecânicas aos índios das aldeias. Exploravam as regiões desconhecidas, estudavam os costumes dos gentios, escreviam diários e levantavam mappas (AZEVEDO, 1999, p. 13).

O historiador João Lúcio de Azevedo explica que não se pode escrever a história da Amazônia sem referir à dos jesuítas, pois eles e a população leiga travaram luta em torno da mão de obra indígena que “é o fato central, em torno de que todos os mais gravitam”. Para o autor:

Quaesquer que sejam os acontecimentos de ordem política ou econômica que, por dignos de menção, tenhamos de considerar: abuso de governantes, insubordinações dos povos, introdução de leis de fomento ou repressivas, descobertas, conquistas, escravidões; tudo quanto o civilizado praticou como colonizador no imenso território, que o rio mar e seus innumeráveis braços sulcam; tudo se prende a feitos, idéas e propósitos da Sociedade de Jesus (AZEVEDO, 1999, p. 13).

Talvez Azevedo tenha exagerado em creditar tudo o que se refere à conquista do vale amazônico aos religiosos do hábito negro. Talvez tenha feito apenas justiça aos seus esforços. Certo é que os inacianos jamais podem ser relegados a um segundo plano em estudo sobre a Amazônia colonial.

Colocar a ação missionária no foco da investigação histórica e antropológica impõe ao pesquisador enfrentar de forma teórica “a questão do poder implícito no trabalho de produção cultural subjacente à ação missionária”. Primeiramente, é importante ter em perspectiva que o processo de produção da alteridade do índio pelos missionários, não pode ser reduzido a uma ferramenta da dominação colonial,



pois as configurações que dele resultam merecem ser tratadas como “produções culturais que fazem sentido e dão sentido à experiência e práticas culturais” (MONTERO, 2006, p. 33). Uma rápida análise do nome das missões, indica a perspectiva de que ao esforço catequético cabia introduzir elementos da cultura indígena conciliando-os com os elementos da fé católica em claro sinal de mediação cultural, pois:

As relações transculturais produzem configurações culturais específicas cujo arranjo, que combina temporalidades distintas, depende do modo como se dão as conexões transversais que autorizam e dão sentido às traduções bem-sucedidas (MONTERO, 2006, p. 43).

Como exemplo ilustrativo de arranjos transculturais, pode-se considerar as missões dos Carmelitas no rio Negro, as quais, em sua grande maioria, são nomeadas em língua indígena, precedido, é claro dos nomes de homens e mulheres santos do panteão católico. Vejamos:

Santo Elias do Jahú, Santo Angelo do Cumarú, Nossa Senhora da Conceição de Mariuá, Nossa Senhora do Monte do Carmo de Caboquena, Santa Rosa do Bararoá, Santana de Coary, Nossa Senhora de Guadalupe de Mineroá, Paraguay, Turucuatuba (REIS, 1993, p. 40).

Os sítios das missões com suas denominações feitas a partir de referencial cristão e pagão sofreriam alteração somente durante o governo de Mendonça Furtado e seu enfrentamento à ação dos missionários. Entre 1755 e 1769 os aldeamentos missionários mais prósperos foram elevados à categoria de vilas<sup>17</sup> e ganharam nome à Lusitana, abandonando os nomes gentílicos que tinham à época de sua fundação pelos religiosos.

Uma análise que se propõe no rumo das mediações culturais não nega a existência de violências físicas ou simbólicas, tão características ao processo colonial. Entretanto, no contexto ao qual me refiro – trocas culturais em torno dos saberes alimentares – a dimensão política da problemática da alteridade ganha novo sentido, novo estatuto. Assim:

A incorporação de ‘valores’ ou categorias religiosas pelos indígenas, por exemplo, deixa de ser libelada como um processo puro e simples de ‘aculturação’ – isto é, perda da cultura original pela imposição de valores ocidentais via evangelização; a ‘eficácia’ da significação deve ser tratada,

---

<sup>17</sup> A tese de Mauro Coelho (2005) contém anexo com a data de fundação das vilas no Grão-Pará do século XVIII.

ao contrário, como resultado de disputas simbólicas, mediadas por agentes índios e não-índios, pela apropriação de elementos disponíveis, considerados chaves pelos atores envolvidos, nos repertórios culturais em relação (MONTERO, 2006, p. 34).

A adoção da perspectiva de uma teoria do contato baseada na ideia de mediação cultural, ou seja, teoria que compreenda não só a ação missionária, mas também a própria empresa colonial como criadora e recriadora de significações que resultam de uma disputa simbólica entre vários atores – índios, missionários, autoridades, colonos – é fundamental quando se quer perceber o protagonismo daqueles que, na maioria das vezes, aparecem nos documentos apenas como peças, descritos pelos sinais físicos, e quase sempre necessitando de tutela. Uma abordagem que privilegie os mecanismos de mediação cultural trabalha com conceitos tais como: “hibridismo”, “sincretismo”, “identidades diaspóricas” com o propósito de perceber “nesse paradigma”, as articulações entre o local e o global, ou seja, situações “transculturais típicas dos contextos coloniais (MONTERO, 2006, p. 39).

O sucesso do trabalho missionário dependia de um espaço adequado onde as relações de caráter transcultural pudessem ser estabelecidas, onde os novos códigos comunicativos, surgidos das relações cotidianas, tomassem forma, mesmo que transitória. Assim surgiram os aldeamentos, espaços privilegiados para a ocorrência de momentos de sociabilidade, pois reuniam, além dos missionários, índios de diferentes etnias compartilhando o mesmo espaço de vida.

### **2.3 Cotidiano nos aldeamentos e vilas**

Para empreender com sucesso a missão evangelizadora, os missionários fundaram aldeamentos onde reuniam grande quantidade de índios. Evitando o nomadismo tornou-se mais fácil ensinar a fé cristã àqueles que constantemente mudavam suas aldeias em busca de novas terras para plantar, pescar, caçar. Nos aldeamentos, índios e missionários partilharam o mesmo lugar de vida, os mesmos alimentos, as mesmas experiências cotidianas.

Por cotidiano entendo “aquilo que nos é dado cada dia (ou nos cabe em partilha)”. É o que se assume todo dia ao despertar, “é o peso da vida, a dificuldade de viver nesta ou noutra condição, com esta ou aquela fadiga” (CERTEAU; GIARD;

MAYOL, 2013, p. 31). O cotidiano requer arranjos diários, o que comer, vestir, beber? No interior da vida cotidiana os saberes são transmitidos e circulam entre os praticantes do ordinário. O espaço das missões ou aldeamentos pressupõe uma grande interação social, lugar privilegiado de observação de aspectos da cultura alimentar amazônica de 1741-1757, foco desta pesquisa.

Tudo tinha início com a tentativa de convencer os índios a deixar o abrigo das cabeceiras dos rios e se mudarem para um aldeamento. Mas compartilhar o cotidiano com estranhos era empresa que necessitava de certa capacidade de mediação. Bettendorf (1990, p. 110) conta a missão do padre Francisco Velloso entre os Tupinambás do Tocantins. Velloso era homem de confiança de Antonio Vieira e sua boa saúde e perícia na língua dos Tupinambá lhe rendera indicação para liderar a missão pelo Tocantins. Equipada às canoas, Velloso saiu de Belém pela festa de São João no ano de 1658. Dispensou escolta de soldados, mas não o auxílio de alguns tupinambás que lhe informaram sobre os índios do Tocantins e lhe acompanhavam desde a missão que fizera tempos antes pelo rio Amazonas acima. Ibiratuima era um desses tupinambá com alguma reputação que acompanhava Velloso: “índio autorizado e dos mais entendidos e ladinos [...] que andou naquela viagem”. Foi ele quem narrou os acontecimentos a Bettendorf. Francisco Velloso foi bem recebido e teve sucesso no seu intento de convencer os índios a mudar pouso. Tomada a primeira providência, difundir os rudimentos da fé católica e batizar os gentios, era chegada a hora de organizar a partida. Aos índios foi designado fazer às canoas. A urgência na construção das embarcações fez os naturais optarem por um “paú molle chamado sumaúma”. O trabalho foi ainda mais rápido com a utilização de instrumentos de ferro, gentilmente – ou estrategicamente utilizado como forma de convencimento – ofertado pelos missionários. Enquanto os homens trabalhavam nas caonas, “às mulheres ocupava em fazer roças e cozer farinhas, carimans e tapiocas para mantimentos de viagem”. Os preparativos levaram cerca de dois meses e o embarque foi rápido incluindo poucos utensílios: “umas redes, cabaças cuias, panellas, arcos e frechas, com alguns cachorros de caça” (Autor, data, p.) Estava tudo pronto!

A descida do Tocantins foi tranquila, contratempo apenas quanto ao destino. Inicialmente os índios desceriam em Murticura, mas observou-se que não seriam bem recebidos pelos Pacajás. Seguiram em frente e assombraram os habitantes de

Belém ao passar com “mil duzentos tupinambás, gente mais guerreira de lança que há em todas as conquistas” (BETTENDORF, 1990, p. 111). Provavelmente, após consultar as lideranças indígenas, Velloso resolveu levar os tupinambás até o Guajará, onde se tinha fartura de alimentos e moravam alguns de seus parentes. O Guajará, onde hoje se acham os municípios de Vigia e Colares, local que, desde os tempos de Bettendorf carregava a fama de ser lugar de “terras férteis, além de terem perto o peixe e o caranguejo, pela vizinhança do mar, pouco distante daquela paragem” (BETTENDORF, 1990, p. 111).

Tempos depois, os índios trazidos do Tocantins atravessaram o furo da Laura e tomaram assento na ilha do Sol, depois chamada ilha dos Tupinambás. Hoje, o lugar que já foi no passado à ilha dos tupinambás é apenas Colares. Mas o moqueado de peixe, a busca pelo açaí e marisco nas várzeas, as roças e casas de farinha da ilha evidenciam alguma semelhança com o costume alimentar dos antigos habitantes que nem mesmo a negação do antigo nome indígena pode apagar.

É possível apreender alguns aspectos importantes a partir do que contou Bettendorf sobre a missão de Velloso e seu desfecho. Primeiramente, o fato de que as missões eram espaços transculturais, não só pela convivência dos índios com o missionário, mas também pela convivência entre diferentes tribos no espaço da missão. Algumas vezes, como foi o caso relatado sobre os Pacajá e Tupinambá, rivalidades históricas tornavam a convivência tensa, ou mesmo inviável. Outro aspecto a destacar, é que os sítios das missões eram meticulosamente escolhidos segundo a oferta de alimentos.

Os padres nas missões tinham como tarefas: ensinar os curumins a ler e escrever, ensinar as crianças e adultos os fundamentos da fé católica, organizar o trabalho dividindo as tarefas entre homens e mulheres eram algumas das suas atribuições. Mas não estiveram ali apenas para ensinar. Certamente, também aprenderam muitas coisas importantes com os índios, tais como, preparar remédios, utilizar canoas, reconhecer plantas e frutas comestíveis. Sem estes conhecimentos práticos e o trabalho dos índios seria impossível a sobrevivência dos missionários. Foi o índio quem caçou e pescou o alimento dos padres, foram seus braços que remaram as canoas, rio acima e abaixo, alargando as fronteiras da fé.

Também não é possível esquecer o contributo, ainda pouco estudado pela historiografia da educação, da mulher índia, especialmente por ter feito a farinha,

preparado os bijus, as refeições, atuando no silencioso esforço de garantir os cuidados cotidianos da vida. Trabalho que se relega por vezes ao “nível de invisibilidade social”. Luce Giard escrevendo sobre a cozinha no estudo coordenado por Michel de Certeau sobre o cotidiano, assim descreve a importância e invisibilidade a que se relega o trabalho da mulher:

Trabalhos que visivelmente nunca acabam, jamais suscetíveis de receber um arremate final: a manutenção dos bens do lar e a conservação da vida dos membros da família parecem extrapolar o campo de uma produtividade digna de ser levada em conta. Só quando falta é que chamam a atenção, mas neste caso é ainda de reprovação que se trata. Como canta bem a inspiração salutar dos quebequenses, ‘môman não trabalha, ela tem muito que fazer!’ (GIARD, 2013, p. 217).

No que diz respeito à cultura alimentar, mas também a uma série de cuidados, como os que envolvem a higiene do corpo, a mulher índia pode ser considerada a grande educadora da Amazônia Colonial, uma vez que eram elas que possuíam toda riqueza de saberes sobre cultivo, fabricação de utensílios, produção de remédios os quais os adventícios se serviram.

Se o índio foi útil ao missionário em diversas questões, os jesuítas também foram úteis aos índios. No século XVIII, morar em um aldeamento, sob os cuidados dos padres da companhia poderia representar a melhor maneira de se defender contra as investidas de soldados, caçadores de escravos e até mesmo tribos rivais.

A vida nos aldeamentos não era fácil. Dentre as grandes dificuldades enfrentadas por índios e missionário, duas eram as que causavam maiores morticínios: as epidemias e as guerras. Fragilizados imunologicamente em comparação aos europeus, populações indígenas inteiras sucumbiram pela gripe, varíola e tantas outras doenças já conhecidas pelo sistema imunológico do europeu, mas letais aos naturais do Amazonas.

Igualmente devastadoras foram as guerras empreendidas contra nações hostis à presença portuguesa. Guerras justas ou justificativas inventadas para terminar com a escravização dos índios pelos colonizadores, mas também guerras entre tribos rivais.

O dia no aldeamento começava ainda às escuras, com os missionários fazendo orações e meditações na capela ou espaço reservado para isso. Em seguida chegavam os índios para se juntar às orações. Já tinham os nativos, a essa

altura, feito o primeiro dos muitos banhos que tinham o costume de tomar ao longo do dia. Conforme narra João Daniel (2004, v. 2, p. 228-9).

É costume muito universal entre os índios o banharem-se, ao menos três vezes no dia, e são diligências tão indispensáveis, como o sustento para a vida. A primeira é de manhã, logo ao levantar da cama, porque logo vão caminhando para a água: a segunda é por sobremesa em acabando de jantar, a terceira é a tarde ou a noite.

A missa terminava antes do amanhecer e nela o padre ensinava trechos do catecismo. Antes do pôr do sol a cerimônia religiosa era repetida. Em algumas festividades, tais como do santo padroeiro do povoado ou missão, bem como as celebrações mais importantes do calendário cristão, quando procissões iluminadas percorriam ruas e praças. A falta do índio às cerimônias religiosas era punida com castigos físicos.

A observação de João Daniel sobre os hábitos de alguns animais, vez por outra servia para lançar um ensino, uma doutrina. Ao observar o comportamento do macaco guariba, por exemplo, João Daniel (2004, v.1, p. 200) dizia que a “república” daqueles animais, “mais parece racional, que brutal”. Admirava, especialmente, o inaciano a reunião que faziam os guaribas para “cantar, ou salmear com tão bela ordem, e com tal regulamento que mais parecem frades a cantar”. Ao contrário de alguns índios e colonos que preferiam o castigo à catequese, estando sempre em atraso com os horários dos preceitos cristãos, os guaribas jamais perdiam a hora de seu coro. Parecia mesmo que os macacos obedeciam ao preceito do Evangelho que diz: “*cum oraveris intra in cubiculum tuum, et clauso ostio, ora Patrem tuum*,”<sup>18</sup> porque a oração para ser devota, e fervorosa deve ser com todo o sossego, e retirada do rebuliço da gente”. Os macacos procuravam local reservado ao seu cântico.

O que mais admirava João Daniel (2004, v.1, p. 201) no comportamento dos guaribas era ver como aqueles macacos, de gênios tão inquietos, ficavam em tamanha concentração e reverência durante o “cântico”. E na reverência dos guaribas lançava o inaciano a doutrina para corrigir o mau comportamento dos fiéis católicos, que:

Nas igrejas e templos diante, e na presença de Deus, não só não costumam estar quietos e calados, mas muitas vezes levantam a voz, e saem em tão descompostas risadas, movimentos do corpo e desassossego da vista [...]

---

<sup>18</sup> Do latim: Quando rezares, entra em tua cela e fecha a porta, ora a teu pai.

como se estivessem em uma farsa [...]. No respeito devido a deus nos templos, são mais imitáveis os maometanos, que nas suas mesquitas são tão reverentes, e modestos, que não só guardam inviolável silêncio, mas nem ao menos ousam virar os olhos, e menos a cabeça, para as bandas.

Mas os guaribas, bons para pensar o comportamento dos “católicos” que compunham o rebanho que cuidava João Daniel, também tinham valor como alimento. Eram apreciados assados no espeto e havia alguns experientes que diziam que o gosto de sua carne é o “mais parecido à carne de gente”.

Depois da missa matinal, nem sempre atentamente assistida, os índios eram divididos em grupos para executar as tarefas necessárias ao sustento da missão. A divisão do trabalho era feita de acordo com o sexo e habilidades. Cabia aos homens “caçar, pescar, fazer canoas, casas, coletar as drogas do sertão e cultivar a roça”. Para as mulheres eram dadas às tarefas de tecer os panos feitos de algodão, produzir farinha e demais alimentos e cuidar das crianças (COSTA; ARENZ, 2014, p. 98).

Uma vez ao ano, os índios dos aldeamentos eram enviados para trabalhar durante algumas semanas ou meses para os colonos. O trabalho mais comum era o de coleta de drogas no sertão e de remeiro, sem o qual era impossível vencer as distâncias. Pelo desempenho no trabalho, os índios recebiam como pagamento rolos de pano e sementes de cacau. A ausência deles durante o trabalho<sup>19</sup> com os colonos representava uma séria desorganização na vida cotidiana, principalmente no que diz respeito à questão alimentar. Quem caçaria, quem pescaria durante a ausência do índio recrutado para trabalhar.

Os registros das atividades da Companhia de Jesus são abundantes. As dificuldades, o conflito com os colonos, o trato com os índios, o que se comia, tudo foi registrado uma vez que os homens de hábito negro eram herdeiros de uma sólida formação intelectual. O estudo oferecido nos muitos colégios da ordem espalhados pelos quatro cantos do mundo, ensinava de forma gratuita e indistinta os rapazes mais inteligentes de todas as classes. Estes eram “avaliados conforme seu empenho

---

<sup>19</sup> Sobre o comprometimento do fornecimento de alimento quando um índio tinha que integrar uma expedição como remador ou guerreiro: “Vê-se bem esta verdade nas mulheres, e nos filhos, quando os maridos se ausentam por seis, sete ou oito meses, como é muito ordinário nas missões portuguesas, em que os maridos vão a serviço dos brancos, em cuja ausência ficam as mulheres e filhos e filhos sem ter quem lhes busque a caça, e pesque o peixe; e apenas tem algum bocado de farinha, e alguma fruta do mato” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 381).

em sala de aula” e adequado comportamento na convivência com os colegas. Associado ao estudo da teologia e filosofia dava-se importância ao ensino de línguas, história e filosofia experimental. Ao final de quatro anos de colégio o jovem tinha que decidir entre ser ou não um padre. Os que não queriam seguir como sacerdotes aprenderiam uma profissão manual como escultor, pintor, pedreiro e tantas outras valorizadas à época. Os jovens que decidissem por ingressar na ordem seguiriam para o noviciado, período de dois anos, que antecedia o início da vida como membro efetivo da Companhia. No total, a formação de um inaciano poderia chegar a “doze anos”, tudo isso como preparação para um propósito maior, a conversão de gentios à fé católica nas novas fronteiras do mundo (COSTA, ARENZ, 2014, p. 100).

Os religiosos da Companhia auxiliavam na educação dos filhos dos colonos da cidade de Belém. Preocupava aos pais a proximidade de seus filhos com os hábitos dos “selvagens”. Visando instruí-los nos preceitos da fé católica, o Governador do Estado do Maranhão e Pará, Francisco Pedro de Mendonça Gorjão, em carta de 30 de agosto de 1750,<sup>20</sup> informava a rainha, D. Maria D’Austria, das dificuldades encontradas para angariar recursos para a construção de seminários. Segundo Gorjão, na diligência que tanto ele quanto os oficiais da câmara da cidade fizeram para “procurar sujeitos, que concorram com Esmollas, não há presentemente quem possa fazer, pella suma miséria a que Estão Reduzidos Estes moradores por causa do contagio próximo que vitimou a maior parte dos servos”. Argumenta, ainda, o governador sobre a importância dos seminários que, mesmo funcionando de maneira improvisada na casa de particulares, já demonstrava:

O grande fruto que se tira [...] os desta Cidade Estão Experimentando em seus filhos, que congregados em suas casas, por direção dos padres da Companhia de Jesus, já dão bastante mostras da boa educação que recebem; porem como para servirem mais pessoas deste benefício não basta a acomodação das casas em que se achão, será preciso hum sufficiente Edifício em que possa entrar mayor numero, E para a Ereção deste aponto pello Expediente do Conselho Ultramarino.

Desse modo, fosse educando os filhos dos colonos ou atuando na conversão e defesa dos índios, a história colonial do Brasil está pontilhada pelo arrojo da Companhia de Jesus.

---

<sup>20</sup> AHU\_ACL\_CU\_ Cx. 31, D 2986



Os primeiros jesuítas chegaram ao Brasil em 1549, dentre eles Manoel da Nóbrega e José de Anchieta. A sólida formação intelectual permitiria aos inicianos o ensino da catequese adaptando-a à língua das populações pagãs. No Brasil, Anchieta, hábil linguista, foi um dos primeiros a estudar a língua tupi.

Contudo, nem a história da Companhia de Jesus e a boa relação e préstimos à coroa portuguesa foram suficientes para atenuar as tensões que envolveram o projeto salvacionista e a necessidade dos colonos e autoridades em relação aos saberes dos índios e a consequente utilização de seus conhecimentos e mão de obra.

Deve-se ter em perspectiva que nos anos iniciais da ocupação do vale amazônico, à legislação indigenista esteve claramente favorável aos religiosos. Isso não deve ser entendido apenas a partir da boa relação e influência que eles mantinham sobre um ou outro governante, mas sim como ação metropolitana sobre o território amazônico no sentido de garantir a posse, ocupação e defesa. Neste sentido, a atuação dos missionários foi fundamental. A legislação indigenista sofreria mudanças significativas no governo de Mendonça Furtado (1751-1759). O controle do Estado sobre o governo dos índios, que antes coubera aos inicianos, mudaria de rumo. Lentamente os aldeamentos vão sendo enfraquecidos e o Estado passa a investir na fundação de vilas, algumas das quais surgidas de antigas Capitânicas que não tinham prosperado.

Com claro intuito de fortalecer o poder do Estado e a comunicação entre as diferentes regiões do gigantesco território que compreendia o Grão-Pará, em carta de 11 de outubro de 1753, Mendonça Furtado informava ao rei os procedimentos adotados nas terras de antigos donatários, anexadas à coroa, as quais se deveriam povoar.

Na antiga Vila de Caeté ou Souza, solicitava fundar Vila com o nome de Bragança. Contava que foram necessárias algumas medidas para garantir a permanência dos povoadores naquele lugar, já que:

Se fazia mui dificultoso o conduzir-lhes mantimentos e não era possível conservá-los nele, e para ocorrer a esta dificuldade segui o meio de mandar fazer umas grandes roças por conta da Fazenda de V. Maj., para nela pôr bastante maníba e semear os legumes que for possível e ao mesmo tempo, mandar fazer casas para poder depois mandar as famílias com toda a comodidade e sem ter o trabalho de lhes mandar conduzir mantimentos por fora da barra, que além de fazer uma exorbitante despesa, há meses no

ano em que é sumamente arriscada aquela navegação (MENDONÇA, 2005, Tomo I, p. 517).

Os meses do ano em que a navegação por fora da barra<sup>21</sup> era mais ariscada eram agosto, setembro, outubro e novembro, quando o vento varre com mais intensidade o litoral norte.

Mendonça Furtado demonstrava preocupação em relação à comunicação da Vila de Bragança com Belém. Sugeria alargar um varadouro entre um braço do Caeté que se aproximava ao Guamá, onde deveriam ficar “pardais” com canoas para transportar pessoas e mercadorias entre a vila e a cidade. Acentuava ainda que a “Villa de Bragança” poderia fornecer gêneros alimentícios a Belém, posto que:

Os moradores desta nova Villa ficam situados em umas terras fertilíssimas, muito perto do mar oceano, e muito abundantes de peixe e caça, e aonde já hoje há algumas marinhas, e com a assistência destas gentes se podem ampliar em forma que provam esta terra de sal, de sorte que se não veja na grande necessidade deste gênero em que agora se acham (MENDONÇA, 2005, tomo I, p. 517).

O entreposto entre Bragança e Belém seria na chamada “Casa Forte do Guamá”, depois Vila de Ourem, “vila de gente da terra”, onde Mendonça Furtado já havia “mandado juntar mais 150 índios” e tomado as providencias necessárias a uma boa educação e “civildade” dos rapazes. Para tanto mandou construir uma escola de onde recebia notícias que, os rapazes iam se “criando muito bem e aprendendo nela a língua portuguesa” (MENDONÇA, 2005, tomo I, p. 518).

Ainda em relação às providencias tomadas por Mendonça Furtado para a fundação de novas vilas, desta vez no Xingu e Tapajós, defendia o governador a união de homens brancos com índias, como forma de povoar a região e garantir alianças com os naturais. Argumentava Mendonça Furtado que era necessário estabelecer comunicação entre o núcleo populacional dos brancos e dos naturais.

Para se irem assim civilizando; e me pareceu que seria também não só útil, mas sumamente importante não só não induz infâmia o casamento dos brancos com as índias, mas, contrariamente, conceder-lhes alguns privilégios que entendo é o único meio de podermos povoar este largo Estado, e de dar a conhecer aos naturais dele que os honramos e estimamos, sendo este o meio mais eficaz de trocarmos o natural ódio que

---

<sup>21</sup> O termo Barra designa um banco de sedimentos de origem fluvial ou marítima que se deposita por ação das correntes marítimas junto à foz dos rios ou junto às baías, formando barreiras naturais cuja navegação é feita por práticos marítimos conhecedores dos canais navegáveis entre os naturais.

nos têm pelo mau tratamento e desprezo com que os tratamos, em amor à boa fé, fazendo os interesses comuns, sem cujos princípios não é possível subsista e floresça esta larga extensão de país (MENDONÇA, 2005, tomo I, p. 518-9).

Mendonça Furtado, ao propor o casamento dos brancos com as índias, recorria à estratégia consagrada nas intrépidas aventuras do pequeno Portugal no além mar. Capistrano de Abreu informa que a soma da população portuguesa em 1527 seria de “um milhão cento e vinte e dois mil cento e doze almas”, e indaga: “com esse pessoal tão exíguo, que não bastava para enchê-lo, ia Portugal povoar o mundo. Como consegui-lo sem atirar-se à mestiçagem? (ABREU, 2013, p. 28). Penso que a formação de casais mestiços, e aqui o termo assume primeiramente o caráter de intercuro sexual entre brancos e índias pela via do casamento, como propôs Mendonça Furtado, foi a via mais franca da mistura entre os elementos de diferentes cozinhas. Parece que, no caso da cozinha amazônica, a permanência de traços da culinária autóctone se faz notar com mais vigor porque no cotidiano da família mestiça, coube à mulher índia empregar todo um patrimônio de cuidados, técnicas, utensílios e saber-fazer que lhe fora incumbido ao longo das gerações.

Diferente das áreas açucareiras onde a presença negra logo se difundiu na lavoura e no espaço doméstico, com a figura da mucama e da ama de leite, disseminando o saber-fazer alimentar das populações negras no paladar das sinhás e sinhôs. Na Amazônia predominou a figura da índia, cabocla, tapuia como a mulher que dedicou parte de si para prover alimento aos outros, mas também como boa companheira, ideal de beleza.<sup>22</sup>

Sobre a mestiçagem, concordo com Gruzinski (2014, p. 48), quando afirma que “as mestiçagens são constitutivas da monarquia. Estão aí onipresentes. São fenômenos de ordem econômica, religioso e, sobretudo, política, tanto senão mais que processos culturais”. Ou seja, a partir de uma ação política das monarquias no sentido de garantir a ocupação do território e garantir o controle econômico, da formação de famílias mestiças uma série de outros elementos, como a culinária, vão

---

<sup>22</sup> CROSBY (2011), em seu *Imperialismo Ecológico*, destaca o sucesso europeu sobre as diversas regiões do planeta como uma suposta superioridade europeia até mesmo no quesito biológico. Se em parte devo concordar com a observação da fragilidade imunológica dos naturais em relação aos ferimentos adventícios, da qual decorreu uma verdadeira hecatombe, por outra parte devo dizer que na Amazônia ter aparência muito branca, europeia é até defeito; que o digam as adjetivações “brancos azedo”, “branco osga” e “branco sebo”, todas confirmando que bom mesmo é ser tapuio, mestiço.

ganhando também um tom mestiço e também de trocas culturais e processos educativos impossíveis de pensar, se considerarmos a educação reduzindo-a às formalidades, ao escolar. Todavia certas perspectivas teóricas de análise, com as que se relacionam à mediação cultural ou ao cotidiano, possuem um caráter eminentemente educativo por focar em momentos de sociabilidade, de aprendizado, de troca e circulação de saberes de caráter mundial.

### 3 COMER: ENTRE O LOCAL E O GLOBAL

Neste capítulo trato da importância dos índios no que diz respeito à questão alimentar na Amazônia, revelando o saber empregado na caça e pesca, trabalho normalmente executado pelo índio, bem como os cuidados com os alimentos em que a mulher índia foi a principal responsável e transmissora destes mesmos cuidados aos adventícios. Destaco, como forma de expressar a dimensão de longa duração de alguns aspectos da cultura alimentar, a permanência de técnicas de cultivo e de parte da cultura material dos naturais. Para tanto, não dispensei a contribuição de trabalhos, hoje tidos como clássicos da interpretação histórica e social do Brasil colonial, os quais me forneceram um norte a seguir.

#### 3.1 O natural e a arte venatória

Na primeira metade do século XX os trabalhos de Gilberto Freyre e Sergio Buarque de Holanda revelam um Brasil que se construiu pela mistura cultural entre índios, europeus e negros.

Os trabalhos de Freyre e Holanda tem denso valor para estudos que versem sobre cultura alimentar, por terem reservado alguma atenção ao tema em épocas que os debates acadêmicos gravitavam muito mais na órbita do econômico e do político. Reputo, ainda, como boa contribuição sobre a cultura alimentar brasileira os esforços de Câmara Cascudo (2011), reunidos na *História da Alimentação no Brasil*, obra de especial contribuição. Assim, *Casa Grande e Senzala* (1995), *Caminhos e Fronteiras* (1957) e a *História da Alimentação no Brasil* me serviram de guias, interlocutores preciosos para adentrar na cultura alimentar amazônica do XVIII. É necessário, contudo, fazer algumas ressalvas, pois o trabalho de Freyre versa com mais vigor sobre a ocupação portuguesa do Nordeste açucareiro e o de Holanda sobre a Piratininga do século XVII e suas entradas e bandeiras. Todavia, aspectos gerais das duas obras confirmam que boa parte das técnicas e experiências tanto de paulistas quanto do Nordeste açucareiro foi aplicada ao intento da expansão pelo estuário do rio das Amazonas. Cascudo, por sua vez, mais detido à questão alimentar, capta algumas nuances da culinária amazônica. Para reiterar a importância dessas obras e de como elas se articulam à realidade amazônica do século XVIII, resalto o que diz Arthur Cezar Ferreira Reis sobre a ação das tropas

de resgate, tropas de guerras, coletores das drogas do sertão que atingiu o coração da floresta, as quais se constituíram em um ciclo que:

se não autônomo – porque pelo Madeira, pelo Tapajóz, pelo Tocantins confundio-se o movimento amazônico, de certo modo, com o movimento paulista – seguramente distinto, pelo ambiente, pelos homens que a integraram, pela ausência de sensacionalismo de que se revestiu, pelo fundamento econômico especial que o caracterizava e foi raiz mais profunda do seu ser (REIS, 1993, p. 21).

No entender de Reis, as grandes diferenças que se apresentaram aos conquistadores do vale amazônico, em relação ao que já se havia experimentado no litoral brasileiro, foram os imperativos antropogeográficos e a preponderante atividade de coleta das drogas que, sendo fundamental para a economia da região, não deixou de imprimir sua marca nela.

Assim, tanto para ocupar o território, quanto para explorá-lo economicamente o colonizador necessitou da mão de obra indígena. No remo, na defesa, na paz e na guerra, a experiência acumulada pelos portugueses ao longo da ocupação da costa brasileira e dos sertões dependia, grandemente, do aproveitamento do amplo conhecimento nativo sobre o território. Impossível avançar sertão à dentro, sem o esforço formidável do homem. Foi o guia, o canoeiro a subir e descer os rios, foi o guerreiro. Índio e mamelucos formaram espécie de muralha móvel, alargando as fronteiras e defendendo os estabelecimentos do colonizador. Desta forma:

Cada engenho de açúcar nos séculos XVI e XVII precisava de manter em pé de guerra suas centenas ou pelo menos dezenas de homens prontos a defender contra selvagens ou corsários a casa de vivenda e a riqueza acumulada nos armazéns: esses homens foram na sua quase totalidade índios ou caboclos de arco e flecha (FREYRE, 1995, p. 95).

Sergio Buarque de Holanda ao descrever a vila de São Paulo do século XVII, de onde partiam tropas e bandeirantes rumo ao sertão afirma em relação às estradas da região que:

Como em quase tudo, os adventícios deveram habituar-se às soluções e muitas vezes aos recursos materiais dos primitivos moradores da terra. Às estreitas veredas e atalhos que estes tinham aberto para uso próprio, não acrescentariam aqueles de considerável, ao menos durante os primeiros tempos. Para o sertanista branco ou mameluco, o incipiente sistema de viação que aqui encontrou foi um auxiliar tão prestimoso e necessário quanto fora para o indígena. Donos de uma capacidade de orientação nas brenhas selvagens, em que tão bem se revelam suas afinidades com o gentio, mestre e colaborador inigualável nas estradas, sabiam os paulistas como transpor pelas passagens mais convenientes as matas espessas ou

as montanhas aprumadas, e como escolher sítio para fazer pouso e plantar mantimentos (HOLANDA, 1957, p. 15).

Descreve em seguida as formas de orientação que tinham os índios e que foram apreendidas pelos sertanistas. Faziam marcas em arvoredos a golpe de machado, ou ainda marcavam o caminho simplesmente com “uma vareta quebrada em partes desiguais, a maior metida na terra, e a outra em ângulo reto com a primeira, mostrando o rio”. Acrescenta Holanda (1957, p. 16) que “só um olhar muito exercitado seria perceptível o sinal”.

Quando impossibilitados de usar marcas em árvores ou galhos, os naturais orientavam-se pelo sol. Na escuridão da noite navegavam pela observação das estrelas e constelações, no que eram bem versados. Assim ilustra a façanha descrita por Gabriel Soares de Sousa sobre dois tupinambás. Degredados da Bahia para o Rio de Janeiro, uma vez em fuga, tornaram os índios por terra ao seu país, caminhando léguas através da mata em território hostil. A destreza com que sabiam os índios se conduzir e orientar-se no sertão foi absorvida pelos sertanistas e ainda sobrevive nos costumes dos roceiros e caboclos locais.

Sobre a habilidade impressionante dos naturais em guiar-se nas entradas pelos sertões, construir abrigo e embarcações das quais se serviam os sertanistas, afirma Holanda (1957, p. 19) que:

À necessidade de enfrentar desde a infância uma natureza cheia de caprichos, tornara o índio apto a triunfar sobre todas as contrariedades do meio. Incapaz, muitas vezes, de exerce-se em certas artes, que requerem uma existência sedentária, à maneira dos brancos, seus sentidos adquirem energia singular onde seja obrigado a uma constante mobilidade: caçando, pescando, rastreando abelha, dando guerra aos contrários. [...] realizam prodígios na escuridão e no emaranhado das matas, acompanham a grande distância a caça cobiçada, seguindo abelhas no voo ou descobrindo tocas e esconderijos de animais.

Séculos de convivência pacífica ou arredia entre o adventício e o nativo deixaria contribuições indeléveis às artes e saberes que envolvem as atividades de caça e pesca. No que diz respeito aos utensílios utilizados na pesca, um simples inventário dos nomes das armadilhas já é o suficiente para denunciar o ponto em que chegou a solidariedade entre índios e adventícios. É o caso das barreiras de talas unidas com cipó, ainda hoje utilizadas para fazer a tapagem dos igarapés descritos por Daniel (2004, p. 125) como “parises [...] tapagem com estacas, com

que os pescadores tapam as bocas dos igarapés, para colherem o peixe na vazante das marés”.

Deve-se ainda considerar saberes indígenas ligados ao que se pode chamar de arte venatória, que envolviam preceitos mágicos relacionados a atividades de caça, os quais sobreviveram transformados, secularizados, algumas vezes disfarçados de sua primitiva significação. Pois, frequentemente, elementos da religião católica incorporaram-se de forma singular às crenças nativas. Assim, por exemplo, “a bala de cera benta, que serve para prostrar de morte a caipora, se o atinge bem no umbigo; o laço de rosário, que é o único meio de aprisionar o saci, não existiriam se não tivesse existido o missionário” (HOLANDA, 1957, p. 70). Esses nexos materiais e simbólicos entre as crenças indígenas e cristãs revelam, além da perspectiva da mediação cultural, aquilo que Ginzburg (2006, p. 15) descreve como circularidade cultural, ou seja, o “influxo recíproco entre cultura subalterna e cultura hegemônica”, a fé cristã coexistindo junto a elementos das culturas ditas primitivas, idólatras.

A arte venatória dos índios sobreviveu secularizada na forma de amuletos e precauções mágicas no fazer de caboclos. O autor de *Caminhos e Fronteiras*, pioneiro em revelar situações de trocas culturais entre nativos e adventícios ao tratar dos saberes relativos à caça, ou saber venatório versa sobre algo que o historiador italiano Carlo Ginzburg chamou de paradigma indiciário.

Ginzburg (1989, p. 143) demonstra que, aproximadamente, no final do século XIX, ocorreu o surgimento silencioso de um modelo epistemológico no âmbito das ciências humanas, amplamente operante, embora pouco teorizado, chamado paradigma indiciário, o qual, segundo o autor, “talvez possa ajudar a sair dos incômodos da contraposição entre ‘racionalismo’ e ‘irracionalismo’”. Para demonstrar a emergência do paradigma indiciário Ginzburg recorre a três exemplos: o primeiro diz respeito ao método desenvolvido por Giovanni Morelli para distinguir pinturas originais das cópias, bem como atribuir autoria às obras não assinadas. Entre 1874 e 1876 Morelli defendia em seus artigos sobre a pintura italiana que as características mais vistosas de uma pintura são as mais facilmente imitáveis. Todavia, os pormenores negligenciáveis, detalhes como dedos, orelhas, formas da mão e do pé, teriam traços únicos que corresponderiam a cada pintor, não sendo facilmente imitáveis. Morelli buscava nos traços “negligenciáveis” de cada pintor



aquilo que lhe tornava único, inimitável, permitindo assim atribuir autoria às obras de arte, com grande precisão.

Ginzburg exemplifica, ainda, que o paradigma indiciário também está demonstrado na literatura através do personagem Sherlock Holmes, criação de Arthur Conan Doyle, capaz de chegar ao autor de um delito a partir da observação de pequenos indícios na cena do crime. Por fim, argumenta como Freud se apropriou das observações de Morelli para desenvolver a sua psicanálise, e conclui que:

Nos três casos, pistas talvez infinitesimais permitem captar uma realidade mais profunda, de outra forma inatingível. Pistas: mais precisamente sintomas (no caso de Freud), indícios (no caso de Sherlock Holmes), signos pictóricos (no caso de Morelli) (GIZBURG, 1989, p.150).

Entretanto, se no campo das ciências o paradigma indiciário, baseado na semiótica, passou a ser discutido no final do século XIX, é necessário lembrar que:

Por milênios o homem foi caçador. Durante inúmeras perseguições, ele aprendeu a reconstruir as formas e movimentos das presas invisíveis pelas pegadas na lama, ramos quebrados, bolotas de esterco, tufo de pelos, plumas emaranhadas, odores estagnados. Aprendeu a farejar, registrar, interpretar e classificar pistas infinitesimais como fios de barba. Aprendeu a fazer operações mentais complexas com rapidez fulminante, no interior de um denso bosque ou numa clareira cheia de ciladas (GINZBURG, 1989, p. 151).

O saber indiciário, próprio e necessário ao caçador e pescador, tem como característica fundamental “a capacidade de, a partir de dados aparentemente negligenciáveis, remontar a uma realidade complexa não experimentável diretamente” (GIZBURG, 1989, p. 152). Por milênios o saber indiciário fez parte do repertório de homens e mulheres que, certamente, não o aprenderam em escolas. Acostumar o olhar aos detalhes, ampliar a percepção dos sentidos “fundava-se sobre sutilezas não formalizáveis, frequentemente nem sequer traduzíveis em nível verbal”. Antes, eram apreendidas pela repetição dos gestos, nasciam da “concretude da experiência” (GINZBURG, 1989, p. 167). A harmonia experimentada entre o homem e o meio selvagem criava no nativo:

uma imaginação sempre alerta, uma atenção quase divinatória, que para o civilizado parece atingir os limites do miraculoso. Thomas Whiffen refere que, percorrendo certa floresta um índio lhe declarou, após rápido exame das árvores e do solo, que quando o sol se achava em determinada posição, - isto é, aproximadamente meia hora antes – tinham passado sete homens carregando uma anta morta em sítio apartado (HOLANDA, 1957, p. 77-8).

Assim, capacidade indiciária dos índios e caboclos, nascida da relação mais próxima com a natureza perpetuou importantes conhecimentos úteis à cultura amazônica e brasileira de uma forma geral. Embora nem sempre possível de descrever, segundo as formalidades da ciência – pois são operações mentais que se dão além da descrição em nível escrito ou verbal – cumpre ao menos denotar, como o fez Holanda que:

Entre nossos indígenas e sertanejos, os laços que ligam o homem ao mundo ambiente são bem mais estreitos do que tudo quanto pode alcançar nossa imaginação. À própria arte com que sabem copiar os movimentos, os gestos, as vozes dos animais da selva, não significa, neles, uma simples mímica, é antes fruto de uma comunhão assídua com a vida íntima da natureza (HOLANDA, 1957, p. 77).

A intimidade com a natureza e com os seres que nela habitam serviu maravilhosamente à ampliação dos sentidos e das operações mentais que levam em conta o olfato, o tato, o paladar, a visão acurada, enfim o saber indiciário. A busca por alimentos demonstra o lugar essencial desta atividade na organização das tarefas cotidianas e pode revelar o saber venatório utilizado por índios, e herdado pelos caboclos e sertanejos, como parece ter expressado Guimarães Rosa (2006, p. 15) em prosa singular que imita as nuances da oralidade:

O senhor saiba: eu toda a minha vida pensei por mim, forro, sou nascido diferente. Eu sou é eu mesmo. Divêrjo de todo o mundo... Eu quase que nada não sei. Mas desconfio de muita coisa. O senhor concedendo eu digo: para pensar longe, sou cão mestre – o senhor solte em minha frente uma ideia ligeira, e eu rastreio essa por fundo de todos os matos, amém!

O agudo senso de orientação, os sentidos despertados pela convivência assídua com a floresta são parte dos saberes venatórios aplicados no esforço diário de garantir o alimento.

João Daniel (2004, v.1, p. 273) dizia que o maior cuidado que os índios da Amazônia de sua época tinham era o de “compor o estômago e trazer a barriga contente”. Recorria o inaciano ao velho expediente de comparar os naturais às feras dispostas apenas a atender suas necessidades físicas. É necessário frisar que a ânsia de conhecimento objetivo constitui aspecto pouco explorado dos saberes dos índios. Por superestimar o pensamento de nossa própria civilização, por vezes cometeu-se o erro de considerar o selvagem governado apenas pelas suas necessidades orgânicas. Todavia, se o pensamento primitivo “é raramente dirigido para realidades do mesmo nível daquelas às quais a ciência moderna está ligada,

implica diligências intelectuais e métodos de observação semelhantes” (LÉVI-STRAUSS, 1989, p. 17).

Assim, por exemplo, para satisfazer o estômago era fundamental não perder a hora de visitar as armadilhas ou momento certo da maré para se pescar. Neste particular, a relação de proximidade com a natureza propiciava aos nativos não somente orientar-se nas matas, reconhecer pistas imperceptíveis a olhos destreinados, mas também propiciava saber o passar das horas. Nesse sentido, alguns animais serviam como medidores do tempo infalíveis, além de uma boa refeição, como é o caso da Cururina, pequena ave comparada por João Daniel à perdiz europeia.

Têm as cururinas uma particular singularidade que no ponto indispensável das seis horas da tarde cantam, cousa de um quarto pouco mais, ou menos; pelas nove da noute o mesmo indispensavelmente, pela meia-noute, o mesmo pelas três horas depois da meia-noute, e pelas seis da manhã. Nisso não há falência, os galos falham, as cururinas não. Também o jacami não falha ao indispensável ponto da meia-noute, nem o mutum aos primeiros crepúsculos da aurora: porém nenhum é relógio mais singular, certo, e fixo, que a cururina (DANIEL, 2004, v.1, p. 175).

Reconhecer um conhecimento necessário ao desempenho das tarefas cotidianas, como saber as horas, implica dizer que este saber sustenta-se em objetivações através das quais sujeitos compreendem o real, ou seja, criam uma interpretação comum de suas experiências cotidianas. Desta forma, é possível perceber “um saber que vá más allá del acontecer práctico y trasciende el aqui y ahora del sujeto. Constituye uma elaboración que descansa em princípios de pensamiento de mayor abstracción y generalidad. Es ló que llamamos sabiduría popular” (MARTINIC, 1994, p. 72). Ao bom observador, portanto, não falhava saber a hora na floresta. De certo, ao parecer fornecido pelo exótico galo não se podia dar tanto crédito. Quanto aos endógenos mutum, jacamim e cururina e seus pareceres sobre o tempo, a coisa era mais acertada.

Diferente dos adventícios europeus e africanos, conhecedores da forja do ferro, de grandes mercados e circulação de mercadorias, os naturais dispunham de poucos instrumentos. O arco e flecha que alveja o inimigo eram os mesmos da caça e pesca. Suas habitações eram erguidas facilmente e seus apetrechos eram exíguos, adequados a uma vida errante.

### 3.2 Civilização material: admirável riqueza

À vida seminômade dos índios convinha uma bagagem adequada, que não necessitasse mais do que seus próprios lombos no momento do transporte. João Daniel descreveu os utensílios dos índios, demonstrando o pouco que necessitavam para prover seu sustento e exaltando a felicidade invejável em acumular modestos, porém indispensáveis utensílios:

Um arco com as suas flechas, uma canoinha, que fazem de casca de alguma árvore, e um remo [...]. Todos os seus móveis, trastes e instrumentos de casa se cifram em uma panela, uma cuia, que é um gênero de cabaço por onde bebem, uma maquirá ou rede para dormirem, que muitos remedeiam com uma esteira, a que chamam de miaçaba tecida de palmas, ou cipó. Alguns tem seus machados de pedra, que por mais dura que seja sempre é fraca cousa, a sua faca de pau ou casco de tartaruga. Além destes belos trastes, alguns velhos tem o seu cachimbo para se regalarem com o paricá, em lugar de tabaco; estas são todas as suas riquezas, haveres e alfaias, com que vivem mui contentes (DANIEL, 2004, p. 274).

No arco e na flecha condensava-se o instrumento de caça e guerra. A rede de dormir, que podiam facilmente enrolar nas costas, servia de saco para transportar os demais apetrechos dentro do “guturá, certo gênero de cestos que tecem os maridos, em que metem todo este enxoval” (DANIEL, 2004, v.1, p. 275), quando necessitam mudar de uma para outra parte. A canoa tinha múltiplos usos: era indispensável nas travessias, escudo nos combates, abrigo das chuvas no interior da floresta, quando longe da aldeia.

A simplicidade com que viviam os índios nunca deixou de encantar os olhos dos cronistas. Perguntava o nobre missionário inaciano João Daniel (2004, v.I, p. 275): “Há quem possa invejar semelhante riqueza ?” Admirado, como um franciscano, diante da simplicidade dos gentios do Rio Amazonas.

Embora virtualmente limitado os pertences de um natural, suas possibilidades de uso não eram. Lévi-Strauss compara o uso de instrumentos pelo “selvagem” – e as operações mentais decorrentes disso – com o trabalho de um engenheiro, demonstrando que tanto um como o outro, recorrem a operações complexas que se equivalem em termos de inventividade e abstração.

O antropólogo defende que os mitos e ritos presentes no que ele chama de “ciência do concreto”, que é o modo como o primitivo observa, organiza, reflete e faz a “exploração especulativa do mundo sensível em termos de sensível”, constitui

aspecto ainda pouco estudado. Todavia, a “ciência do concreto” não é menos científica que a ciência moderna. “Seus resultados não foram menos reais. Assegurando dez mil anos antes dos outros (cientistas modernos), são sempre o substrato de nossa civilização” (LÉVI-STRAUSS, 1989, p.32-3).

Segundo Lévi-Strauss, subsiste no plano técnico o que prefere chamar de ciência primeira à primitiva. Para exemplificar usa o termo *bricoleur*, que designa aqueles que executam um trabalho a partir de instrumentos limitados, sem um plano preconcebido. Diferente do engenheiro, que utiliza em suas tarefas peças feitas sob encomenda:

o bricoleur está apto a executar um grande número de tarefas diversificadas, porém, ao contrário do engenheiro, não subordina nenhuma delas à obtenção de matérias primas e utensílios concebidos e procurados na medida de seu projeto: seu universo instrumental é fechado, e a regra de seu jogo é sempre arranjar-se com os “meios-limites”, isto é, um conjunto sempre finito de materiais bastante heteróclitos, porque a composição do conjunto não está em relação com o projeto do momento nem com nenhum projeto particular, mas é o resultado contingente de todas as oportunidades que se apresentaram para renovar e enriquecer o estoque ou para mantê-lo com os resíduos de construções e destruições anteriores (LÉVI-STRAUSS, 1989, p. 34).

O instrumental indígena foi largamente utilizado pelo colonizador, que também influenciou sobremaneira os instrumentos utilizados pelos naturais, especialmente no que diz respeito à introdução do ferro. Mas foi a mulher a principal educadora do saber alimentar. Seus cuidados diários no preparo dos alimentos, na higiene do corpo, com as crianças foi um dos grandes patrimônios que herdamos da cultura dos naturais.

### **3.3 A Cunhã: saberes, tarefas e utensílios**

Se, no que diz respeito à entrada pela foz, a expulsão dos intrusos, o estabelecimento de fortificações, a defesa, a guerra, bem como a dispersão rio acima; teve o homem gentil papel preponderante, foi da mulher índia que recebemos o melhor da cultura indígena.

Provém do seu trabalho a rede de dormir e embalar, o asseio pessoal e a higiene do corpo,<sup>23</sup> as culturas do milho, do caju e da fundamental mandioca e seu complexo alimentar que se desdobra em beijus, farinhas, bolos, bebidas e fermentados alcoólicos. Nunca é demais frisar que:

Se atribui à figura feminina o papel de guardiã do saber alimentar, além da sensualidade, o que, por outro lado, parece corresponder a realidade histórica; os estudiosos são unânimes ao admitir a primazia feminina na observação e na seleção de plantas que acompanhou o surgimento da agricultura ao redor das primeiras aldeias (MONTANARI, 2008, p. 26).

Talvez, neste momento do século XXI, a afirmação de que, historicamente, as mulheres desempenharam o papel de guardiã do saber alimentar pareça demasiado pesado aos ouvidos daquelas que, com razão, lutam contra imposições sociais. Mas como afirmou Montanari (2008) e sentiu pela experiência, Lucy Giard,<sup>24</sup> a atribuição de guardiã do saber alimentar não é algo que deva se confundir com imposição machista, nem as complexas atividades no cotidiano da cozinha devem ser vistas como trabalho de segunda ordem, principalmente se tratarmos da cultura alimentar em sociedades onde a indústria alimentícia não executava parte das tarefas. Recuando a observação ao tempo da Amazônia colonial vemos que as tarefas que as cozinheiras executavam consumiam

horas de trabalho altamente especializado, desenvolvido corriqueiramente pelas mulheres (protagonistas, desde sempre do trabalho de cozinha e detentoras das técnicas que o definem) e transmitido simplesmente por meio da prática e da imitação (MONTANARI, 2008, p. 60).

E foi imitando o natural, especialmente a mulher índia, que o adventício aprendeu e assimilou parte da cultura alimentar Amazônia, na qual também inscreveu o seu legado.

---

<sup>23</sup> Sobre os cuidados com a higiene do corpo na cultura dos naturais João Daniel (2004, v. I, p. 281), escreveu que logo após o parto feito com “pouco resguardo, e pouco melindre, [...] como parem as feras, e bichos do mato” é inviolável a cerimônia de: “irem logo banhar-se no rio e lavar o filho; e todos os dias repetem essa mesma diligência, sem mais diferenças das mais mulheres do que lavar ao seu filhinho; e desta criação desde que nascem se pode conjecturar o seu costume de patinar na água, como patos. [...] e já pelo seu costume não só os bravos, mas ainda os domésticos nascidos e criados nas missões e povoações de brancos, enquanto podem fazem o mesmo”.

<sup>24</sup> No livro *Invenção do Cotidiano* no capítulo destinado a cozinha, escrito por Lucy Giard (2013, p. 214), a autora, que nunca foi chegada às tarefas domésticas, das quais se esquivava e contestava, quando se viu tendo que cuidar da própria alimentação confessou que: “também em mim se aninhava um saber de mulher que sorrateiramente havia escorregado para dentro de mim, burlando a vigilância de meu espírito. Algo que me vinha do corpo, agregando-me ao grande corpo das mulheres de minha linhagem, para incorporar-me ao seu grupo anônimo”.

Freyre afirma que dentre os povos conquistadores, o português foi o povo europeu em que se notou:

Máximo de contemporização da cultura adventícia com a nativa, da do conquistador com a do conquistado. *Assim, organizou-se no Brasil*, uma sociedade cristã na superestrutura, com a mulher indígena recém-batizada, por esposa e mãe de família; e servindo-se em sua economia e vida doméstica de muitas das tradições, experiências e utensílios da gente autóctone (FREYRE, 1995, p. 91. Grifo meu).

Creio que uma das vias mais fortes de penetração do saber alimentar indígena na vida do colono foi nas relações cotidianas, onde a mulher índia, tomada como esposa, ou ainda utilizada nos serviços domésticos, conviveu com os elementos da cozinha adventícia agregou elementos novos ao seu repertório de cuidados e saberes alimentares.

O Alvará Régio de 04 de abril de 1755,<sup>25</sup> que oficializou o casamento entre naturais e adventícios, apenas deu efeito legal ao que já ocorria nas relações sociais e afetivas no Grão-Pará. No referido Alvará foi publicado que os vassallos da América

que casarem com as Indias della, não ficarão com infamia alguma, antes se farão dignos da minha real atenção; e que nas terras, em que se estabelecerem, serão preferidos para aquellos lugares e occupaçoens que couberem na graduação das suas pessoas, e que seus filhos e descendentes serão habéis e capazes de qualquer emprego, honra, ou dignidade, sem que necessitem de dispensa alguma, em razão destas alianças, em que serão também comprehendidas as que já se acharem feitas antes desta minha declaração.

O mesmo Alvará procurava inibir distinções que existiam entre as famílias formadas por colonos do reino e as que haviam se constituído das relações com os naturais. Assim, o Alvará também determinava que os:

vassallos casados com Indias, ou seus descendentes, sejaõ tratados com o nome de *Caboucos*, ou outro semelhante, que possa ser injurioso; e as pessoas de qualquer condição ou qualidade que praticarem o contrario, sendo-lhes assim legitimamente provado perante os ouvidores das comarcas em que assistirem, serão por sentença destes, sem apellação, nem agravo, mandados sahir da dita comarca dentro de um mez, e até mercê minha; o que se executará sem falta alguma, tendo porém os ouvidores cuidado em examinar a qualidade das provas e das pessoas que jurarem nesta materia, para que se não faça violencia ou injustiça com este pretexto, tendo entendido que só haõ de admittir queixa do injuruado, e não

---

<sup>25</sup> De Historia Geral do Brazil, Francisco Adolpho Varnhagen, vol. 2, p. 242-5. Disponível em: <http://books.google.com.br/books?id=GI0OAAAAQAAJ&pg=PA242&dq=alvar%C3%A1+%22+de+abril+de+1755%22&lr=>>.

de outra pessoa. O mesmo se praticara a respeito das Portuguezas que casarem com Índios: e a seus filhos e descendentes, e a todos concedo a mesma preferencia para os officios.

Pelo trecho do alvará acima exposto é possível imaginar que não eram poucas as famílias mestiças no Grão-Pará e que também poucas não eram as clivagens sociais que existiam entre aqueles que se julgavam fidalgos e os que haviam misturado seu sangue com o elemento local, dando origem a uma geração taxada de “caboclos”, “tapuios” e demais termos pejorativos. Foi no seio dessas famílias mestiças que o saber alimentar dos naturais ganhou nova forma, agrupou-se a novos elementos, adotou novas formas de preparo e, de certa forma, aumentou seu repertório.

Assim, nunca é demais frisar as “tradições, experiências e utensílios da gente autóctone”, das quais a mulher índia se valia e foi a maior herdeira e educadora. A divisão do trabalho, à época da chegada dos europeus, evidencia como eram ocupadas e habilidosas aquelas mulheres. Se ao homem cabia o fabrico do arco e da flecha, instrumentos musicais, adornos para o corpo, a caça e a pesca, além da guerra e da construção de suas moradas – este último certamente o trabalho mais técnico e laborioso que faziam – a mulher lhe superava, contudo, em tarefas e habilidades técnicas.

Freyre, no seu jeito singular de expor seus argumentos, assim descreveu a importância da mulher índia: “Um pouco besta de carga e um pouco escrava do homem. Mas superior a ele na capacidade de utilizar as cousas e de produzir o necessário à vida e ao conforto comum” (FREYRE, 1995, p. 116). João Daniel (2004, v.1, p. 275), o nobre observador inaciano, às viu levando todos os seus utensílios nas costas. Disse que nas mudanças iam carregando “todo o trem dependurado com uma fita feita de estopa de alguma árvore”. A carga, entretanto, não era demasiada. Inventariando os utensílios da mulher índia, encontrar-se-iam:

Uma cuia, um pequeno cabaço de jequitiaia, ou malagueta, que lhes serve de tempero em todos os seus guisados; uma pequena panela, um ralador, que é um pedaço de tábua de pau mole, em que embutem uns espinhos ou dentes para ralarem a raiz da mandioca, ou algumas outras frutas de que fazem farinha (DANIEL, 2004, v. 1 p. 274-5).

Junto a essa carga carregavam também os filhos pequenos que não demonstrassem habilidade suficiente para vencer por si só os caminhos.



Embora à primeira vista pareça que a cunhã transportava tudo, enquanto o “machista” índio ia gozando de folga, olhando melhor ver-se-á algo mais. O próprio João Daniel (2004, v.1,

p. 275) demonstra que eles nada carregavam porque seguiam a frente “à ligeira e expedito com seu arco nas mãos, e aljava de flechas, pronto para algum encontro que possam ter no caminho, de fera, ou cobra.” Ali estava o saber indiciário trabalhando para garantir uma caminhada segura, livre do encontro com animais indesejáveis.

Assim, se aos olhos do cronista e dos intérpretes, por vezes, pareceu à mulher índia “besta de carga” eles jamais ignoraram que do trabalho de suas próprias mãos fabricavam os utensílios dos quais se valiam para fazer a comida, para estocar, triturar o milho e o peixe, moquear a carne, espremer e peneirar as raízes da mandioca. Alguidares, potes, cuias; muitos desses utensílios se incorporaram à cozinha colonial e ainda hoje nos valem deles. Certas bebidas, como o tacacá, são necessariamente servidas em cuias. Em muitas cozinhas do Norte do Brasil o velho jirau é contemporâneo do balcão com pia de inox.

Braudel (1997, p. 17), em estudo intitulado *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII*, defende a importância de observar os utensílios de cozinha, os ingredientes, as formas de preparo dos alimentos, a semeadura, colheita, estocagem como útil e necessário aos estudos históricos. Justifica-se pela necessidade da observação da vida cotidiana cujas essas atividades informam. Assim, para ele, é fundamental dar importância aos “fatos miúdos que quase não deixam marcas no tempo e no espaço. Quanto mais se encurta o espaço da observação, mais aumentam as oportunidades de nos encontrarmos no próprio terreno da vida material”. Como forma de penetrar no cotidiano e, conseqüentemente, na vida material, ensina Braudel a restringirmos o espaço de observação a duas pequenas frações de tempo, o “acontecimento”, que “crê-se único”, e a “ocorrência”, que – diferente do acontecimento – “repete-se e, ao repetir-se, torna-se generalidade, ou melhor, estrutura. Invade a sociedade em todos os seus níveis, caracteriza maneiras de ser e de agir desmedidamente perpetuadas”, ou seja, o que assumo como cotidiano inscreve-se em um tempo de lento passar, invasor, repetitivo.

No “terreno” da cultura alimentar as ferramentas da agricultura, os utensílios de cozinha possuem o peso da ocorrência, vida material perpetuada pelo uso imemorial, substrato de culturas milenares. Impossíveis de serem varridos das cozinhas, uma vez que possuem raízes profundas no campo dos sabores, das sensibilidades, das mentalidades.

Uma série de alimentos cuja utilização nos foi transmitida pelo saber fazer da cunhã tem lugar privilegiado não só em nossas dietas, mas na ideia que temos sobre quais alimentos são bons para os doentes, para as crianças, os idosos e etc. A mandioca certamente figura como primeira da lista, seguida pelo milho (abati), logo utilizada pelo europeu no preparo de bolos. Do milho preparavam ainda a bebida fermentada chamada abati-i. Freyre (1995, p. 124) descreve que:

Do peixe e da carne pilada e misturada com a farinha faziam a *paçoka* ou *paçoca*, ainda tão utilizada no Norte; faziam o *piracuí*, “areia de peixe”, feita do peixe desfeito a mão, depois de tirada as espinhas, torrado no forno, pilado e empaneirado.

A necessidade de conservação dos alimentos em região de calor e umidades tão elevadas demandava estratégias e saberes no preparo. O modo mais característico de prepararem as cunhas o peixe ou a carne de caça era o *mokaem*, que nos ficou sob o nome de moquém – isto é, o peixe ou a carne assada sobre brasas.

O processo de *mixiria*, que consiste em conservar o alimento, tanto carne quanto peixe, cozido na própria gordura decorrente da lenta fervura garantia a conservação por meses, se devidamente fechadas em vasilhas apropriadas de barro – à moda indígena – ou em recipiente de vidro e latas cilíndricas, logo introduzidas pelo europeu.

Em alguns casos, o contato com o adventício europeu e africano ampliou consideravelmente as possibilidades de uso de alguns alimentos, como ocorreu com o milho. No entender de Câmara Cascudo (2011), o milho, embora presente na alimentação do índio, não teve, no Brasil, o mesmo prestígio que experimentou entre as populações nativas da orla do pacífico, América Central e do Norte, onde dominou o cultivo, a paisagem. Sua domesticação corresponde ao aprimoramento dos utensílios de cerâmica dos quais depende parte de sua utilização. Cascudo aponta que três milênios antes de Cristo o milho:

Estava cultivado n'alguma parte do continente americano [...]. Teria surgido pela mão do homem, depois da mandioca e da batata, ao mesmo tempo do nascimento da cerâmica. E a intensificação do milho é simultânea à indústria oleira. Oitenta por cento de sua utilização depende do vaso, vasilha jarra, em fim do barro cozido (CASCUDO, 2011, p. 109).

Mas, se não teve o milho prestígio comparado ao da mandioca, certamente não era desprezado pela cultura alimentar dos índios, onde era menos um alimento e mais um passatempo, comido assado ou reservado como matéria prima para o preparo do cauim. Embora rico em nutrientes, não pode, contudo, ser visto como um alimento usual, já que, “a bebida do milho era elemento festivo, exigindo a colaboração coletiva para a fabricação e consumo” (CASCUDO, 2011, p. 108).

Os grandes aproveitadores do milho no Brasil foram os portugueses e africanos. Do primeiro temos o bolo a canjica e o pudim. Bastou um pouco de ovos, leite e açúcar e a mão da mulher portuguesa para tanto; do segundo nos veio papas, angus e mungunzás. Através de uma trama de receitas e modos de preparos o milho, “passatempo” do índio, foi magnificamente ampliado em seu uso pela circularidade entre as culinárias “indígena africana e portuguesa”, constituindo-se o milho um complexo alimentar, “que a industrialização tornou permanente. Junho, mês de S. João, é mês do milho, festivo sonoro, inesquecível, da humilde pipoca ao bolo artístico. Junho, no império dos Incas, era a ‘Páscoa do Sol’, *Inti-Raymi*, colheita do milho dominador” (CASCUDO, 2011, p. 111).

Como no caso do milho, ampliado em seu uso após a chegada dos europeus e africanos, de maneira geral, as contribuições da culinária indígena, presentes na Amazônia, seja no uso das ervas, do peixe e caça, no saber fazer os alimentos, bem como a permanência de parte da civilização material dos habitantes originais, indicam situações de transculturalidade, “onde o global e o local se articulam de tal modo que frustram qualquer tentativa de retorno a histórias originais fechadas e centradas em termos étnicos” (MONTERO, 2006, p. 39).

Braudel (1997, p. 19) explica que “tudo aquilo de que o homem se serve”, os utensílios que cada civilização usa na agricultura, na caça e pesca demonstram formas de organizar a “vida material” e corresponde ao patrimônio cultural de uma civilização. Os poucos e necessários utensílios da cozinha da mulher índia, transmitidos ao adventício, representam extratos fundamentais da cultura indígena arraigados na cozinha amazônica contemporânea.

### 3.4 O fazer cozinha da cunhã

Embora fossem as cunhãs portadoras de muitas prendas, saberes e utensílios úteis, cujo uso fora transmitido ao colonizador, no que diz respeito ao preparo do peixe e da carne à moda indígena, este se dava de forma simples, sem adição de condimentos ou sal. João Daniel descreve a simplicidade de seus molhos, cuja receita consistia em:

Uma gota de caldo, ou gordura de menestra que têm para comer; e que é como regularmente costuma ser, assada, supre uma gota da água do rio, e nela esmagam uma pimenta, ou se a não tem fresca, um pó dela seca, que sempre tem, e está feito e perfeito o molho. Outros em lugar da pimenta usam o gengibre, também usam de sumo de limão; outras vezes de tucupi, que é o sumo da raiz da mandioca, e para lhe tirarem o veneno, o cozem primeiro; e é todo o seu tempero, em lugar dos azeites, vinagres, sal, e ainda mostarda dos europeus (DANIEL, 2004, V.1, p. 276).

A constante busca pela caça e pelo pescado, associado ao cultivo da dominante mandioca, imprimia na culinária indígena suas contingências. O veado, a anta, o peixe e as aves capturados eram degustados ainda com todo seu frescor, assados sobre grelhas ou espetos de madeira. Um calor sobre a carne do peixe ainda vivo, configurava o que hoje se chama na costa do Pará de *avuado*. O preparo, em geral, não continha qualquer adição de tempero ou condimentos, contudo, não menos rico em sabor por isso. Certo é que:

Tem pouca diversidade de guisados as suas mesas, e poucos trem as suas cozinhas; porque ordinariamente comem tudo assado à inglesa, o que fazem em uma como trempe de três paus levantados com os pés distantes, para lhe meterem a lenha, e o fogo, que remata em cima unidos, e atados (DANIEL, 2004, v. 1, p. 276).

O banquete era servido de forma rústica e dispensava grande quantidade de apetrechos.

Os seus pratos são umas vezes folhas de árvores, outras nos mais polidos são umas cuias, que, são gêneros de bons cabaços, ou cousa semelhante; e de nada mais constam as suas baixelas, e serviços de mesa. Porém, quando nas suas ocharias há viandas, que não se pode assar, e se deve cozinhar, como é a sua usual bebida, a que chamam mingau, tacacá e outras, tem para isso suas panelas fabricadas de cinzas de uma árvore, misturada com algum barro, e burnida com uma resina que ficam como vidradas (DANIEL, 2004, V.1, p. 276).

A perspectiva de uma cozinha de poucos utensílios, de uso reduzidíssimo de temperos, observada por João Daniel quando trata da cozinha indígena, é também notada em outras fontes sobre o Brasil colonial. Assim, não é exagerado dizer que:

Examinando tudo quanto os cronistas disseram, não podemos falar em temperos nas panelas indígenas. Os condimentos decisivos eram posteriores a cocção ou assamento. Não há prova da presença de sal na fervura da carne ou do peixemas do uso da inquitaiá, ou ijuqui (ambas pimentas) quando da degustação subsequente (CASCUDO, 2011 p. 123. Grifo meu).

A predileção pela comida fresca e a ausência de temperos e condimentos durante o preparo bem podem explicar a recusa dos nativos diante do banquete ofertado pelo capitão Cabral, conforme descreve a famosa carta de Caminha<sup>26</sup>.

Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel e figos passados. Não quiseram comer quase nada daquilo; e, se alguma coisa provaram, logo a lançaram fora. Trouxeram-lhes vinho numa taça; mal lhe puseram a boca; não gostaram nada, nem quiseram mais. Trouxeram-lhes a água em uma albarrada. Não beberam. Mal a tomaram na boca, que lavaram, e logo a lançaram fora.

Cascudo (2011, p. 119) aponta que o condimento essencial do indígena era a “pimenta (capsicum) que Hans Staden conta de duas espécies, amarela e vermelha, e Gabriel Soares de Sousa umas seis”. O sal, obtido pela retenção da água do mar ou ainda por meio mais trabalhoso, como o obtido pela queima de terra salitrosa, ou ainda, “extraem alguns o sal de palmeiras queimadas”, como lembra João Daniel (2004, p. 276), era elemento que compunha o molho. Junto com a pimenta parece que foi o suficiente para agradar ao paladar nativo. Sobre o encontro do sal com a pimenta à moda indígena, informa Cascudo (2011, p. 120), com base nos cronistas que:

Esse molho, para Jean de Lery, dizia-se *ijuqui* e o indígena emprega sal. ‘Os selvagens entretanto o pilam (*ao pimentão mas deve ser pimenta*) com sal, que sabem fabricar retendo a água do mar em valos. A essa mistura chamam *ionquet* e a empregam como empregamos o sal; entretanto não salgam os alimentos, carne, peixe etc., antes de pô-lo na boca. Tomam primeiro o bocado e engolem em seguida uma pitada de *ionquet* para dar sabor à comida’.

O gosto do nativo pelo molho picante encontrou correspondência no paladar dos adventícios europeus e africanos. “O português como o castelhano para a América Espanhola trouxe a predileção pelas pimentas” (CASCUDO, 2011, p.

---

<sup>26</sup> Disponível em: [http://objdigital.bn.br/Acervo\\_Digital/Livros\\_eletronicos/carta.pdf](http://objdigital.bn.br/Acervo_Digital/Livros_eletronicos/carta.pdf)

123), talvez ampliada pelo contato comercial com a costa da África, de onde nos veio à conhecida *malagueta*.

A navegação negreira, tornada regular para o Golfo da Guiné, trouxe da África outra pimenta (*capsicum frutescens*, Willd) que conservou o nome da região geográfica originária, pimenta malagueta, da costa da pimenta, malagueta, vicejando da Ilha Sherbro ao Cabo das Palmas, em mais de 400 quilômetros produto de ampla exportação e rapidamente aclimatada no Brasil (CASCUDO, 2011, p. 121).

A possibilidade de comercializar pimenta com os europeus tornava o sabiá entre os índios do maranhão de 1612, um pássaro de grande valia. Assim anotou Cascudo (2011, p. 122) a observação de Abville sobre o costume do pássaro que:

vive nas hortas à procura de pimenta. E onde cai seu excremento nascem pimenteiros cujo fruto é utilizado pelos índios para negociar. Assim esse pássaro serve de jardineiro, semeando a pimenta por todos os lados, e os índios o consideram um bom pássaro, porquanto seu excremento lhes permite ter machado, foices e outras mercadorias de que necessitam (CASCUDO, 2011, p.122).

Eram, assim, Poucos temperos para uma grande variedade de peixes, aves, mariscos, caças que iam de pequenos roedores a animais do porte de uma anta ou jacaré, lagartos, larvas. Quase tudo que se movia e podia fornecer alguma substância nutriente era aproveitado pelos naturais e foi usado com algumas adaptações pelos adventícios, que reformularam suas receitas às disponibilidades locais, entretanto, nunca deixaram de introduzir espécies animais e vegetais na tentativa de reproduzir a atmosfera culinária de suas terras de origem.

Quem já viveu longe de casa sabe que, por vezes, é difícil comer a comida dos outros, e neste aspecto, os europeus no Novo Mundo nos dão os melhores exemplos. Braudel (1997, p. 151) afirma que no aspecto alimentar, longe de casa os europeus foram:

monótonos, insistentes, mas sempre reveladores destas fronteiras alimentares difíceis de transpor. Sabemos que, nos países que se abrem à sua curiosidade ou à sua exploração, eles nunca renunciam aos seus hábitos: o vinho, o álcool, a carne, o presunto que, vindo da Europa e até roído pelos vermes, é vendido, nas Índias a preço de ouro.

Talvez seja necessário considerar no caso da cultura alimentar amazônica entre 1741 a 1757, aquilo que Freyre chama de “caráter ecumênico” do português, mais dilatado que dos outros europeus pelo contato mouro e a proximidade com o norte do continente africano. Embora se verifique entre os lusos o esforço contínuo

de aclimatação de espécies e introdução de métodos de conservação antes desconhecidos pelos índios, na mesma medida o português parece ter assimilado a cultura alimentar do índio e do negro. Stuart Hall (2011, p. 31) lembra que “nossos povos têm suas raízes nos – ou, mais precisamente podem traçar suas rotas a partir dos – quatro cantos do globo, desde a Europa, África, Ásia, foram forçadas a se juntar” em um novo cenário, em um Novo Mundo. Essas rotas e as novas reconfigurações sociais que surgem dela são qualquer coisa, menos “puras”. O mesmo ocorreu com a cultura alimentar da Amazônia à época de João Daniel, onde já não era possível falar simplesmente do saber fazer da cunhã, uma vez que as permutas com outras cozinheiras evidenciam tudo, menos “pureza”.

As trocas culturais em torno dos alimentos na Amazônia de meados do século XVIII colocarão ao dispor da Cunhã uma série de formas de preparo ainda desconhecidos, como exemplo a fritura. Novas espécies animais também entrariam no cardápio, embora com resistência e lentidão. A mulher portuguesa, por sua vez, também não se furtou em dispor do conhecimento alimentar dos naturais. Porém sempre saudosa dos sabores da terra natal. Quais seriam os sabores da parte portuguesa da península Ibérica?

### 3.5 O fazer cozinha da portuguesa

Rebanhos de gados de todas as espécies. Rios piscosos e mar inesgotável. A sardinha era rainha, exportada até para Constantinopla. Cevada, centeio. Aveia. Trigo. Trigo para pão branco, fermentado sob o sinal da cruz pela mão aldeã. Sal vendido, há séculos, para o consumo das salgas nos mares frios do norte europeu. Indústria interna e continua dos pescados saborosos, levando peixe salpreso aos confins do reino desde os derradeiros Borgonhas (CASCUDO, 2011, p. 233-4).

Dentre as motivações que levaram os portugueses a se lançarem nas aventuras da navegação, não se lista as necessidades do estomago. Câmara Cascudo (2011) aponta que no século XVI, recenseando o reino de Portugal, o desembargador Duarte Nunes de Leão informava bons números sobre a atividade pesqueira. Com longa tradição na atividade, os portugueses tinham em seus rios e mar grande oferta de pescado e marisco, com os quais abasteciam seus mercados e comerciavam com Castela. No rio Guadiana peixes como solhos, sáveis, eirós em grande abundancia. No Tejo, apenas algumas léguas acima de Lisboa excelentes tainhas. Nas proximidades deste mesmo rio com o mar linguados, corvinas, cações

e outros pescados. Do mar oceano salmónetes, linguados, sargos, pescadas e sardas. O gosto lusitano pelo pescado dividia espaço com frutas secavam ao sol e providencialmente estocadas. No calor da lareira penduravam passas e carnes ao fumeiro, preparando os víveres para o inverno.

Ao lado dos estaleiros navais fábricas de biscoito em plena atividade abasteciam as naus, fornecendo parte da ração que alimentava os marinheiros em suas travessias oceânicas. Comida de pouco sabor, engolida por necessidade, diferente do que se comia no torrão natal.

Agradava ao paladar luso os presuntos, o açúcar vindo da ilha da Madeira, antes dos domínios mouros. Vinhos de vários tipos. Ao dispor da cozinha portuguesa “hortas invadiam de verduras as cozinhas. Nos campos, acordas e papas, caldos verdes e sopas enchiam malgas e tigelas bojudas, acoguladas de hortaliças recentes” (CASCUDO, 2011, p. 236). Distante de Portugal, a serviço Del Rey, o português foi progressivamente procurando cercar-se dos sabores da terra natal e na medida do possível, quando as condições climáticas lhe permitiam, introduziu plantas e animais conhecidos de sua dieta, os quais lhes acompanharam desde as primeiras travessias.

A contribuição maior do português no domínio do paladar amazônico e brasileiro foi à valorização do sal e a revelação do açúcar aos africanos e naturais. Os preparos dos alimentos tornaram-se mais refinados, uma vez que:

A mão da cozinha portuguesa deu preço às iguarias humildes, cotidianas, vulgares. Fez o beiju mais fino, mais seco, do polvilho, goma da mandioca, e molhou-o com leite. Primeira pedra na cozinha nacional. O mingau de carimã recebeu leve toque europeu: açúcar ou mel. Sabor de creme. Da carimã vão nascendo os primeiros bolos brasileiros, com leite de vaca e gema de ovo (CASCUDO, 2011, p. 239).

O açúcar juntou-se às frutas nativas, dando origem a doces, refrescos, compotas. No preparo e conservação da carne e do peixe o sal foi introduzido, como já era costume do outro lado do atlântico. Na Amazônia a salga ganhou tal profundidade que é quase impossível dissociá-la de algumas iguarias, como é o caso do peixe pirarucu, dito bacalhau da Amazônia.

Além da revelação do açúcar e da ampliação do uso do sal, os portugueses também foram responsáveis pela introdução de espécies animais e vegetais que logo entrariam no cardápio amazônico de meados do século XVIII. As espécies



introduzidas nem sempre eram nativas da península. Foi comum o intercâmbio de espécies vegetais entre as posses portuguesas e um exame de suas bagagens pode revelar alguma coisa do viajante. Uma vez instalado em nova terra, o português procurou recriar o ambiente familiar, “cercando-se dos recursos de curral, quintal e horta, desejando [...] prolongar o tratamento em que se habituara, secularmente” (CASCUDO, 2011, p. 237). Este esforço de reprodução das condições alimentares da terra natal compreendia cercar-se dos animais e vegetais já consagrados em sua dieta.

### 3.6 Aclimação de espécies animais e vegetais

Os navegadores ensinaram a seus aprendizes como cruzar os oceanos, o que estes fizeram, levando consigo grande número de pessoas. Os passageiros, homens e mulheres da terra, tiveram então que transformar essas terras novas em um novo lar. [...]. Os europeus imigrantes poderiam alcançar e até conquistar essas terras, mas não fazer delas colônias onde estabelecessem domicílio, pelo menos até que esses torrões de solo estrangeiros se convertessem em algo mais parecido com a Europa do que quando avistado pela primeira vez pelos navegadores. Felizmente para os europeus, seus animais, tantos os domesticáveis quanto os facilmente adaptáveis, foram muito eficientes em iniciar essa mudança (CROSBY, 2011, p. 181).

A afirmação de Alfred Crosby (2011), em relação à necessidade dos colonos em reproduzir as condições alimentares que experimentavam em sua terra natal, pode ser vista na rápida introdução de espécies vegetais e animais na Amazônia. Já em 1637, o governador do Maranhão, Jácome Raimundo de Noronha dizia em Relatório que já haviam sido plantadas figueiras e romeiras e que o Estado do Maranhão possuía condições de receber qualquer tipo de espécie cultivável.

Simão Estácio da Silveira capitão auto intitulado “professor de agricultura” também era de opinião favorável em relação à fertilidade das terras do Maranhão e Grão-Pará e com sua declarada formação “pretendia ensinar a índios e portugueses as melhores técnicas para semear e preparar a terra” (autor, ano, p. ). Descontando algum exagero retórico nos argumentos do governador e do “professor de agricultura”, na tentativa de convencer as autoridades da importância do Maranhão e Grão-Pará, sempre que pôde, esteve o português a introduzir “velhas” e “novas” espécies na Amazônia bem como, reconhecendo a superioridade produtiva de alguma espécie vegetal nativa, não titubeavam os europeus em aproveitá-la.

Os naturais possuíam algumas plantas nutritivas, corantes, aromáticas e oleaginosas cujo valor os invasores logo reconheceram e passaram a cultivar, dentre elas as mais notáveis foram: a mandioca – com amplo uso no Brasil, em especialmente na Amazônia – o milho, alimento fundamental dos colonos europeus na América e o cacau, principal droga amazônica e fundamental tanto no comércio local quanto principal produto de exportação da região (CARDOSO, 2012).

No que diz respeito às espécies animais os portugueses trouxeram cavalos, vacas, bois, touros, ovelhas, porcos, cabras, galinhas, pombos, patos, gatos, gansos além de uma fauna indesejável embarcada de forma involuntária. Lembra Crosby (2011, p. 182) que esses animais se “autorreproduzem, a eficiência e a velocidade com que podem alterar o meio ambiente, mesmo em escala continental, é superior à de qualquer máquina que tenhamos até hoje concebido”. Nos campos o gado vacum criado pelos religiosos, multiplicou-se. Em carta de 8 de fevereiro de 1754, intitulada *Memórias sobre as fazendas do Colégio de Santa Alexandrina*, Mendonça Furtado (2005, tomo II, p. 99), informava que:

Na Ilha de Marajó, ou de Joanes, tem [...] o Colégio uns grandes currais de gado, que, me afirmam, passam hoje de trinta mil cabeças de gado vacum, fora a criação de éguas que me dizem, também, é importante, e afirmam todos que em poucos anos serão estes padres naquela ilha mais poderosos que os das Mercês.

Os porcos, aproveitando toda a disponibilidade de frutas, sementes e pequenos animais engordaram nas proximidades das casas dos colonos. Dentre os animais introduzidos não poderia deixar de dizer do “maior presente ao devotamento indígena, o incomparável cão, o mais disputado, preferido, almejado dos animais trazidos da outra banda do oceano” e que logo serviria magnificamente para ampliar as possibilidades de caça de índios e caboclos (CASCUDO, 2011, p. 237).

Além da fauna exótica, cercaram-se de pomares e ervas indispensáveis aos preparos dos alimentos. Algumas espécies vegetais aclimatadas pelos colonos são tão familiares que parecem endógenas. Recebemos dos adventícios portugueses: limas, limão – insubstituível no preparo do peixe – arroz, gengibre, alface, coentro, salsa, cominho, hortelã, cebolinha, alho, agrião, manjeriço, alfavaca, chicória, cenoura e tantos outros vegetais comestíveis cresceram ao redor da casa. Cultivava-se suspensos sobre as águas nas áreas de várzea, semelhante aos tendais que se observa ainda hoje nas mesmas áreas sobre influência da maré.

As plantas africanas também foram aclimatadas pelo português. A banana foi disseminada por toda a zona tropical atlântica e indica onde o comércio marítimo português alcançou. Suas vantagens produtivas renderam-lhe devoções gustativas onde quer que ela tenha sido aclimatada com sucesso.

Frutificando ininterruptamente, a bananeira tornou-se inseparável nas plantações brasileiras, rodeando a paisagem com lento agitar de suas folhas cortadas em guirlandas ornamentais. Nenhuma fruta teve tão fulminante e decisiva popularidade. Tão surpreendente como o amendoim na África. [...]. Foi a maior contribuição africana para a alimentação do Brasil, e volume, difusão e uso (CASCUDO, 2011, p. 223).

Outra presença africana dentre as espécies vegetais foi à palmeira dendê. Cultivada inicialmente ao redor de Salvador, atendia as exigências culinárias do contingente negro que habitava a cidade. Atendendo ao costume africano, rara seria a iguaria negra que não tivesse o dendê dando-lhe aroma, cor e sabor singulares. Câmara Cascudo (2011, p. 224) identifica a difusão do dendê na cozinha colonial.

Seu uso transmitia-se entre os escravos e as negras que serviam nas residências dos brancos, como um ato de fidelidade, impunham o azeite de dendê como a cozinheira portuguesa lançava o azeite doce, óleo de oliva de Portugal. Onde estivesse o negro, aí haveria azeite de dendê, na medida do possível.

Grande contribuição africana foi à pimenta malagueta. Amplamente difundida em Lisboa, onde já comparecia em 1486, aclimatada por João Afonso Taveiro, da feitoria de Benin. Recebemos também de mãos negras a vinagreira, inhame, erva-doce, o gergelim e as melancias. A malagueta dividiria o prestígio com a *capsicum* a pimenta brasileira que acompanhava o molho indígena.

As plantas cultiváveis sempre estiveram a viajar e alterar a vida dos homens. Todavia seus movimentos de dispersão ocorriam de forma natural, ao passo de séculos, por vezes milênios. Contudo, após a chegada do europeu na América

Estes movimentos multiplicam-se, aceleram-se. As plantas do Velho Mundo chegam ao Novo; inversamente as do Novo Mundo, chegam ao Velho: de um lado o arroz, o trigo, a cana de açúcar, o cafézeiro...; do outro, o milho, a batata, o feijão, a mandioca, o tabaco (BRAUDEL, 1997, p. 144).

Devolvemos as contribuições dos adventícios com abundância e generosidade. Diversas espécies foram levadas do continente americano e introduzidas com sucesso em outras partes do mundo, em especial na África, onde as condições climáticas favoreceram a aclimação de espécies americanas. Cascudo (2011, p. 218) lembra que os portugueses serviram de “agentes

distribuidores de espécies alimentares”, e foram eficientes nesta tarefa. Das possessões no oriente e na África traziam sementes, raízes, mudas, bolbos introduzindo-os em terras brasileiras. Por sua vez, levaram daqui para a suas possessões africanas a mandioca, milho, batata e o amendoim. Não se deve crer que a rápida introdução de espécies tenha sido acompanhada pela assimilação, também rápida, dos consumidores locais a estes novos alimentos. A verdade é que depois de um período que pode ser mais ou menos longo, dependendo das necessidades do estômago, as novas espécies aclimatadas serão julgadas boas ou não de acordo com a capacidade que tem de se entrelaçarem a velhas receitas, ganhando novo significado. Assim, por toda parte onde culturas exóticas foram aclimatadas, os intrusos:

Deparam com a hostilidade das culturas e dos alimentos já instalados: a batata, é tida, na Europa, como um alimento viscoso e indigesto; o milho ainda hoje é ignorado no sudeste chinês, fiel ao arroz. Ora a despeito das repugnâncias alimentares e da lentidão das experiências novas, todas estas plantas acabam por proliferar e se impor. Na Europa e em outras regiões, o interesse dos pobres abre-lhes as primeiras portas; depois o crescimento demográfico faz delas necessidades imperiosas. Aliás se a população do mundo aumenta não será *em parte* por causa do aumento da produção agrícola que as novas culturas permitem? (BRAUDEL, 1997, p. 144).

No Grão-Pará e Maranhão, de meados do século XVIII, alguns gêneros locais faziam resistência aos produtos do reino, mesmo que a exportação destes gêneros para áreas coloniais tenha sido amplamente estimulada pela metrópole. Caso exemplar de resistência local a um produto português é o que se lê na carta que Mendonça Furtado, em 11 de novembro de 1755, que foi enviada ao irmão dando conta de algumas particularidades do comércio local. Informava o governador que o azeite de oliva,

é gênero que não tem por cá maior consumo, porque se remedeiam as gentes com azeites de Jandiroba, manteigas de tartaruga e ainda para o comer a maior parte misturam no azeite do Reino, metade de outro que aqui chamam de ubacaba, pelo que este ramo de comércio vem a ser quase insignificante nesta capitania (MENDONÇA, 2005, tomo II, p. 505).

A disponibilidade no Grão-Pará e Maranhão de substitutos a altura do consagrado azeite do reino tornou, um dos principais gêneros português de exportação, pouco atrativo aos consumidores locais. Talvez o preço abusivo<sup>27</sup> que os

---

<sup>27</sup> Na mesma carta, Mendonça Furtado (2005, tomo II, p. 504-5), dizia: “Os vinhos, vinagres e aguardentes do Porto, se faz aqui o comércio em forma que não vi fazer em parte alguma das

comerciantes cobravam também tenha estimulado a busca por um substituto local ao azeite português.

A demorada e desconfiança em relação aos produtos exóticos ocorreram de todos os lados. Veja o caso da assimilação da batata pelos povos não americanos. Existente na “América andina desde o segundo milênio antes de Cristo, em altitudes onde o milho não prospera”, foi o recurso de salvação, conservada seca para durar mais tempo. Sua difusão foi tão lenta quanto a do milho e não é universal como o alimento dos incas. A batata não é consumida nos países mulçumanos, na China, Japão e Índia. “O seu triunfo afirma-se americano – com efeito, difundiu-se em todo o Novo Mundo – e mais ainda europeu. A Europa foi por ela colonizada de porta a porta: a nova cultura teve as proporções de uma revolução” (BRAUDEL, 1997, p. 147).

Experimentando todas as frutas e disseminando-as onde quer que estivesse servindo *El Rey*, o português levou para Goa o caju, e de lá trouxe a manga, a jaca, o arroz e o coqueiro. Mandamos ainda para os domínios portugueses em África os ananases, abacaxis, mamão, feijão, a cajazeira ou taperebá, goiabas e araçás, os quais se adaptaram às condições de cultivo em solo estranho, bem como foram lentamente acolhidos pelo paladar negro, que lhes renderam devoções as suas qualidades nutritivas, tanto no Brasil quanto em várias regiões da África.

O negro no Brasil, não podendo ter acesso aos gêneros conhecidos milenarmente em seu território para ofertar aos orixás, encontrou substituto em gêneros americanos, assim, por exemplo, o milho nas “comidas de Oxossi, Iemanjá, Omolu ou Xapanã que também gosta de pipocas, o feijão para Oxum, o fumo no culto de Irocô, a farinha de mandioca no amalá de Iansã”, adaptações possíveis e aceitas pelas entidades que certamente compreendiam a situação de diáspora a qual foram submetidos seus filhos (CASCUDO, 2011, p. 226).

Contudo, mesmo espécies como o milho, alimento amplamente utilizados nos rituais afro-brasileiros, sofreram grande resistência, até finalmente agradar aos

---

praças do Brasil, porque se não conhece venda mais do que da frasqueira e frascos, sem que eu visse até agora carregaçã por pipas, para abundar a terra, e só por acaso vem algum barrilinho pequeno; e como os homens de negócio não mostram aos olhos do povo mais do que aquelas pequenas quantidades, lhes põem uns preços exorbitantíssimos, afetando sempre falta de gênero e roubando o povo de toda a forma”.

santos e seus filhos. Que o diga o Congo, onde o milho, importado da América pelos portugueses no início do século XVI, recebeu o nome de *Masa ma Mpua*, ou espiga de Portugal. A adoção do novo alimento foi lenta e sem grande alegria:

Em 1597, Pigafetta menciona que é muito menos estimado do que os outros cereais, que não alimentam com ele as pessoas, mas os porcos. São as primeiras reações. Pouco a pouco, o norte do Congo, no Benin, na terra dos iorubas, o milho passa a ocupar o primeiro lugar entre as plantas de utilidade. E- triunfo incontestável- não o vemos hoje integrado no ciclo das lendas? Prova ainda por cima, de que a comida não é apenas uma realidade da vida material (BRAUDEL, 1997, p. 147).

Na atualidade, dentre as cinco espécies vegetais mais cultivadas nos quatro cantos do mundo, três foram domesticadas pelos povos americanos e daqui partiram para serem aclimatadas com sucesso na Europa, África e Ásia. O milho, a batata e a mandioca dividem as terras agricultáveis do mundo com o trigo e o arroz.

### **3.7 O fazer cozinha africano**

É impossível traçar o local de origem dos negros submetidos à escravidão na Amazônia. Assim como se verificou nas demais regiões do Brasil, o negro que chegava aos portos era de diversas regiões do continente africano. A atividade apresadora pelos sertões reunia nos galpões escuros dos entrepostos, população aprisionada no Senegal, Gabão, Congo, Angola, Moçambique e tantos outros lugares. O termo África, como bem lembra Hall é “uma construção moderna, que se refere a uma variedade de povos, tribos, culturas e línguas cujo principal ponto de origem comum situava-se no tráfico de escravos”. A condição de escravo pouco revela, por exemplo, que entre os grupos escravizados existiam aqueles que viviam como no Paleolítico, mas também herdeiros de grandes impérios onde abundavam luxo, esplendor administrativo e artístico.

De caçadores e coletores as sociedades que trabalhavam o metal, teciam, esculpavam pintavam, domesticavam o gado, irrigavam o solo. Esses africanos tiveram seus padrões alimentares, suas preferências gustativas antes de serem desterrados. Em alguns aspectos a cultura alimentar dos africanos se assemelhava a dos naturais da Amazônia, contudo, algumas diferenças significativas podem ser observadas.

Enquanto na Amazônia a economia grupal entre os indígenas foi o suficiente até a chegada dos adventícios, na mesma época o africano ocidental manejava excedentes da produção agrícola, comerciava em grandes feiras que reuniam diariamente centenas de pessoas. Para passar o tempo, mastigavam a cana-de-açúcar, sugando o sumo. A carne usual era dos animais caçados e não os criados em currais, estes reservados aos rituais religiosos e protegidos por tabus alimentares. Fabricavam manteiga, bebiam vinho da palma, refrescante quando tirado e consumido de imediato; embriagante vinte e quatro horas depois. Apreciavam também o vinho feito de mel. A caça era motivo de orgulho, diversão, dignidade. “Congo” quer dizer caçador. Elefantes, búfalos e intermináveis séries de gazelas e antílopes. O Hipopótamo e o gordo crocodilo eram além de alimentos, troféus dignos de menção. A caça miúda do campo também entrava no cardápio, pequenos roedores, lagartos e porcos selvagens, para os que não seguiam os preceitos maometanos (CASCUDO, 2011, p. 167).

Quanto ao modo de preparo da caça pouca diferença se nota em relação ao moqueado dos naturais, apenas a trempe de ferro no lugar dos espetos de madeira. Assim como os ameríndios, não conheciam a fritura. Colhiam e cultivavam poucas hortaliças e consumiam poucas frutas. Não era grande a oferta de pescado, exceto em alguns rios piscosos.

Faziam papas de féculas e farinha de sorgo, tinham a crença de que o alimento dissolvido era mais substancial. O condimento favorito era a pimenta malagueta. O inhame era consumido assado, cozido, feito em farinha e depois em bolos – constante no paladar africano – que acompanhavam a carne ou o peixe, sendo equivalente aos beijus. “As *constant*es do passadio africano são acrescidas pela vinda dos produtos americanos como sucedera anteriormente, aos da Índia, integrados no cardápio negro adaptados à cotidianidade alimentar” (CASCUDO, 2011, p. 172).

A presença negra na Amazônia se fez sentir com mais intensidade entre os anos de 1755 e 1777, tráfico estimulado pela Companhia Geral do Comércio do Grão-Pará e Maranhão. Sousa Jr. (2009) com base em correspondência do governador da capitania com a metrópole, explica que a número de escravos africanos que chegavam para ser comercializados no Grão-Pará era insuficiente diante da demanda dos moradores locais. Tumultos eram frequentes quando da

chegada e comércio dos negros, o que requeria quase sempre reforço policial para ordenar a população.

Inseridos na dinâmica da vida cotidiana da Amazônia de meados do século XVIII, não tardou o negro em compartilhar com o natural o sentimento de repulsa as forças coloniais reunindo-se em mocambos. Naqueles espaços de resistência reuniam-se:

Índios, negros, soldados, desertores e vadios, ou seja, uma gama de despossuídos que tinham motivos de sobra para execrarem a política colonial portuguesa. Deste modo, os mocambos tornaram-se espaços de socialização e trocas de experiências, a partir do que esses elementos populares foram construindo uma rede de solidariedade, o que não exclui relações conflituosas entre esses segmentos sociais [...]. Essa socialização da resistência popular, na qual as questões étnicas foram superadas pela vivência de experiência de opressão comuns, preocupava enormemente as autoridades coloniais (SOUZA JR., 2009, p. 180).

As relações sociais na Amazônia do século XVIII foram marcadas pela transculturalidade e a cozinha da época não deixaria de expressar essa situação de convivência entre grupos étnicos distintos compartilhando do “mesmo prato” ou, ao menos, permutando elementos de uma cozinha a outra, uma vez que:

Através da transculturação ‘grupos subordinados ou marginais selecionam e inventam a partir dos materiais a eles transmitidos pela cultura metropolitana dominante’. É um processo da ‘zona de contato’, um termo que invoca ‘a copresença espacial e temporal dos sujeitos anteriormente isolados por disjunturas geográficas e históricas [...] cujas trajetórias agora se cruzam’. Essa perspectiva é dialógica, já que é tão interessada em como o colonizado produz o colonizador quanto vice-versa: a copresença, interação, entrosamento das compreensões e práticas, frequentemente [...] no interior de relações de poder radicalmente assimétricas (HALL, 2011, p. 31).

As zonas de contato decorrentes da ação metropolitana sobre as áreas coloniais demonstraram seus reflexos na cultura alimentar. Mesmo os pratos tidos como típicos da culinária amazônica são exemplos de hibridismo,<sup>28</sup> “e esse resultado

---

<sup>28</sup> O conceito de hibridismo é algo emprestado das ciências biológicas e nas ciências humanas adquire interpretações variadas. Considero que concatena com esta pesquisa a seguinte ideia sobre hibridismo ou hibridização: “modo pelo qual modos culturais ou partes desses modos se separam de seus contextos de origem e se recombina com outros modos ou partes de modos de outra origem, configurando, no processo, novas práticas. [...]. A hibridização não é mero fenômeno de superfície que consiste na mesclagem, por mútua exposição, de modos culturais distintos ou antagônicos. Produz-se de fato, primordialmente, em sua expressão radical, graças à mediação de elementos híbridos (orientados ao mesmo tempo para o racional e o afetivo, o lógico e o alógico, o eidético e o biótipo, o latente e o patente) que, por transdução, constituem os novos sentidos num processo dinâmico e continuado (COELHO, 1997, p. 125-6).



não pode mais ser facilmente desagregado em seus elementos ‘autênticos’ de origem”. Se já não é possível falar em uma cozinha genuinamente indígena na Amazônia de meados do século XVIII, isso não quer dizer que a cultura alimentar amazônica é apenas um “simulacro ou uma imitação barata das culturas dos colonizadores” (HALL, 2011, p. 31), este receio não deve nos deter, uma vez que adoto a teoria da mediação cultural para analisar as conexões entre o local e o global através dos alimentos, não sobra espaço para purismo e centralidades étnicas.

Convém ressaltar que o gosto é também um produto cultural que expressa às trocas culturais que ocorrem nas cozinhas, uma vez que testemunham:

Uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências destacam-se não de um suposto instinto sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica. As cozinhas típicas e regionais são processos de lentas fusões e mestiçagens, desencadeadas nas áreas fronteiriças e, depois arraigadas nos territórios como emblemas de autenticidade local, mas cuja natureza é sempre híbrida e múltipla (MONTANARI, 2008, p. 11).

Uma lista listagem parcial dos alimentos que informa João Daniel em seu Tesouro demonstra a solidariedade entre naturais e adventícios e revelam que a autenticidade da cozinha amazônica é, na verdade, uma construção histórica a partir de elementos plurais, uma vez que mesmo utilizando os animais e plantas locais em sua dieta, o adventício jamais deixou de imprimir alterações na forma de preparo e consumo.

### **3.8 O menu amazônico do século XVIII segundo João Daniel**

As principais informações sobre a cultura alimentar amazônica de 1741 a 1757 registradas por João Daniel (2004) encontram-se no primeiro volume do Tesouro. Iniciando pelos animais que ele considera ligados à atividade de pesca destaca os Jacarés. Listava quatro espécies: o Jacaré guaçu, “de primeira grandeza”, seguido do jacaré curuba, cujo dente atribuíam os naturais “virtude contra todo o veneno”. A terceira espécie, o jacaré tiribiri, tinha como característica o “papo vermelho”. Todavia, o predileto no cardápio indígena era o da quarta espécie, o jacaré tinga, isto é, brancos. “Bem cozinhados parecem pescada, e por tal os têm

avaliado alguns europeus, que prometendo de nunca os comer, por serem feitos lagartos, disfarçados em boa menestras, gostaram muito deles” (autor, ano, p. 125).

Os ovos do jacaré também tinham grande apreço e os índios buscavam pelas praias, aonde “já sabem que o põem, e por mais que os jacarés os escondam, sempre os índios os apanham muitos” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 123).

O camaleão comparecia no guisado. Caçados a flecha, tinham a carne, assim como a do jacaré tinga, branca como galinha. A propósito da semelhança da carne de camaleão com a da galinha, dizia o inaciano que não faltava quem a “antepõe no gosto à mesma galinha, e os índios, não fazem muito apreço a galinha, quando podem, não perdoam os camaleões” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 129).

Menção honrosa era dada à tartaruga do Amazonas, chamada pelos naturais de jurará. Segundo João Daniel (2004, v. 1, p. 131), de cada tartaruga era possível fazer sete ou mais “menestras diversas”, a começar pelo “sarapatel”, depois o “sarrabulho”, o peito assado, o “fricassé”, quinta o cozido, sexta a sopa, sétima o arroz. O inaciano dizia que esses eram os preparos mais usuais e que em casas particulares, os guisados poderiam ser mais elaborados.

Especialmente se ela está com seus ovos; e se é das maiores, uma só pode dar de comer a uma comunidade. As pequeninas quando, e pouco depois que saem dos ovos, sabem como torresmos, e quando já de alguns meses, enquanto são como 1 palmo, ou pouco mais, lhe fazem uma brecha no peito, por onde as limpam, e enchem o vão de temperos, vinagre, cebola, etc., e assadas assim no forno são um pasmo, come-se sem fastio e por regalo (DANIEL, 2004, v. 1, p. 131).

Embora diversos pratos pudessem ser feitos a partir da tartaruga do Amazonas, eram os tracajás que melhor agradavam ao paladar de naturais e adventícios, uma vez que: “além de serem [...] pequenas, são ordinariamente mais tenras e por isso mais estimadas para o prato” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 131).

As tartarugas e tracajás representavam uma reserva segura de alimento e tinham o conveniente de ser possível conserva-las em currais onde houvesse fluxo de água. Ali tartarugas e tracajás sobreviviam por meses ou anos. Os moradores faziam delas grandes provimentos “para irem comendo pelo discurso do ano”. A “viração” era o modo mais comum de captura. No momento em que tracajás e tartarugas tomavam as praias para a desova, “cujas paragens, e tempo já sabem os moradores; e por isso escondidos as esperam em grande silencio” para que na

ânsia da desova, cavassem as covas para que então os caçadores, que não mais faziam que “dar-lhes um pontapé e virá-las de pernas acima”. Embora muitas tomassem novamente o rumo d’água, “ficavam outras muitas viradas”, suficiente para carregar todos “os anos muitas embarcações, de que fazem grandes provimentos, e bom negócio” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 131).

Outros moradores tendo-as deste modo seguras vão matando nelas, para só lhe aproveitarem as bandas, de que fazem tão perfeita, e gostosa manteiga, como a de vaca, deixando as carnes para pasto das feras, e aves. Também fazem manteiga de seus ovos, que para isso são ótimos, por serem quase tudo gema, e em tanta abundância, que há moradores que fazem 600, 800, e 1.000 potes dela. E quase todos os mais, que sobem o Amazonas para a colheita dos cascos, e mais riquezas, ordinariamente fazem também seu negócio destas manteigas por princípio, e provimento de tartarugas, assim para comerem no decurso da viagem, e demora no sertão, como também para carregarem na torna-viagem, deixando-as para isso fechadas em currais, e as manteigas no mato, até voltarem do mato (DANIEL, 2004, v. 1, p. 133).

O inaciano afirma que a grande quantidade de tartarugas utilizadas para se fazer manteiga acabou contribuindo para a drástica redução da população destes animais. Jaboti:

cozidos são um bom pratinho, e muito melhor assados. São símbolos de mansidão de alguém, ao ouvirem que tem fígados de jaboti; e dos velhos, em que já com os anos vão faltando o calor natural, dizem que tem sangue de jaboti, no que querem significar, que já tem o sangue frio (DANIEL, 2004, v. 1 p. 134).

Sobre o Peixe-boi, cuja gordura era utilizada para fazer manteiga, João Daniel (2004, v. 1 .137), dizia que a carne:

Em tudo semelhante à do porco, [...] parece ter com o porco muito estreito parentesco; e por isso das suas carnes, como das de porco, se fazem linguças, chouriços e paios; [...]. Os negociantes o beneficiam em postas escaladas, e secas ao sol; ou metidas em vasilhas de manteiga, e de ambos os modos se conserva muito tempo, sem a mínima lesão.

O “Peixe-piraíba”, que na língua da terra “quer dizer peixe mau” não tinha nome que fizesse justiça ao seu sabor e grandeza. João Daniel o qualificava como um dos mais gostosos do Amazonas. Falava da existência de dois tipos, que se distinguem apenas pelo tamanho, o que me leva a supor que aquele peixe que o inaciano identifica como “espécie” menor provavelmente é o peixe conhecido como filhote, ou seja, filhote de piraíba. “É peixe de pele; só se pescam especialmente as grandes, com anzol; e é peixe universal em todo o Amazonas e rios colaterais; mas

para baixo, e vizinhança do Pará ordinariamente são as maiores da primeira espécie” (DANIEL, 2004, v. 1 p. 138).

O pirarucu também era de grande estima e a época já era tido como o bacalhau da Amazônia. Segundo João Daniel (2004, v.1, p.138):

As suas ventrechas e lombos assados não causam fastio. Costumam cozinhá-lo, digo beneficiá-lo como badejo; é muito alvo, e de melhor gosto que o bacalhau. Há abundancia deles em todos os rios, e lagos; os filhos acompanham os pais: pescam-se à fisga, e também com linha.

A dourada não merece grandes elogios do ponto de vista do paladar, impressionando mais ao inaciano a cor e tamanho do peixe. A pirarara ou “peixe ladrão” não era muito estimado como prato “por ter alguma catinga”, mas sua carne gordurosa era tida como boa isca pelos índios pescadores. Menção também ao aruaná, de gosto apetitoso, este peixe tinha o inconveniente de ter muitas espinhas (DANIEL, 2004, v. 1, p.142).

A foz do grande rio também abrigava grande quantidade de bagres, dos quais João Daniel dizia existir:

muitas espécies de peixe com a mesma semelhança. [...]. A maior espécie é peixe carregado, e o beneficiam como badejo, quem não o quer come em fresco. [As arraias], a quem os naturais chamam jababira [tem] cartilagens terras e gostosas. [...]. Há uma espécie de pequeninas cuja grandeza será como um palmo de diâmetro, as quais são muito gostosas, especialmente fritas, e capazes para doentes (DANIEL, 2004, v. 1, p. 143).

Piranambu “deve ter lugar na classe dos melhores peixes”. Listava ainda o inaciano o tariguaçu ou tarira guaçu, o que talvez seja o peixe que conhecemos como trira (DANIEL, 2004, v. 1, p.144-5).

“O peixe acará também é delicioso” e “além de gostoso, são sadios, que se dão em lugar de galinhas aos doentes”. Era peixe ordinário em todo o Amazonas e os índios os pescam com flechas ou pequenas redes atadas a duas varas. Admirava-se do poraquê e de seu mecanismo de defesa, embora não compreendesse plenamente seu funcionamento, alguns experimentadores já sabiam a época que: “só causa os referidos efeitos em quem o toca com o ferro, e não com o pau”. O efeito da condutividade elétrica a época de João Daniel era questão debatida “nas aulas e disputas de Física”. Os naturais e adventícios não dispensavam o poraquê, o qual João Daniel comparava o gosto ao da lampreia (DANIEL, 2004, v. 1, p. 145).

Tucunaré também é dos mais excelentes do Amazonas, e seus colaterais: é peixe de escama, e tão delicado, que, apanhado pela manhã, já de tarde está moído [...] assado fresco não sede gosto ao sável. O peixe cascudo é digno de alguma lembrança. É peixe pequeno, terá um palmo de comprimento, mas muito gordo e faz um caldo, que se pode apresentar nas mesas graves por caldo de galinhas (DANIEL, 2004, v. 1, p. 147).

Quanto ao Jacundá dizia ser “duro, não só antes, mas ainda depois de cozido; contudo não é dureza indigesta, e insípida, antes muito gostosa, e agradável”. Piranha eram também estimadas no sabor, embora tivessem o inconveniente de muitas espinhas (DANIEL, 2004, v. 1, p. 147).

No que diz respeito às plantas de cultivo, iniciava pelo feijão, que: “secos, ou cozidos na água só com sal, e depois tirados da água, e temperados no fogo em frigideira com azeite, vinagre, cebola, bem picada, e, segundo alguns, também com seu dente de alho e, depois de fervidos” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 249).

Sobre as frutas e domesticação das mesmas informava o inaciano que, as:

da terra, ou terrestres, são com a mesma abundância como melões, melancias e outras, mas estas duas espécies são as que mais se usam, ainda que poucos são os que delas fazem próprias sementeiras, porque o ordinário e semeá-las nas roças da maniba, e sem cultivo nenhum crescem, e se desfazem em frutas (DANIEL, 2004, v. 1, p. 430).

Sobre outros legumes ou sementes comestíveis plantadas junto com a mandioca:

Não por sustento, mas por acepipe, usam alguns nas suas roças alguns legumes que não são despicientes, como são quiabo [...]. Amendoim [...]. Caruru, batatas, e muitos outros. A batata, a que os naturais chamam jetica, é diversa da Europa, e há diferentes espécies, roxa vermelha branca, e amarela, e crescem a bom tamanho, e ou sejam cozidas ou assadas, tem muito bom gosto (DANIEL, 2004, v. 1, p. 431).

Quanto aos peixes, alimento mais comum dos missionários, destacava as tainhas, peixes do mar que:

também sobem pelo rio acima, e tantas, que nas grandes baías do Marajó, Atuí, e Marapatá do rio Tocantins se poderia encontrar grandes cardumes. [...] há uma pescaria continua arrematada em contrato, as quais beneficiam como badejo, e delas se prove quase toda a cidade do Pará, para cuja condução anda sempre uma embarcação na carreira (DANIEL, 2004, v. 1 p. 148).

Sobre os “patos” afirmava existir várias espécies, primeiramente os “ordinários”, de bom tamanho dariam para dois amigos comerem. Depois as colhereiras, as quais são de grande espírito, “que ainda atravessado com boa

munição vão voando, como se não tivesse cousa alguma”. Listava ainda os patos guananaís, os guananaí, marrecas que segundo informa existiam em grande quantidade nos lagos e alagadiços da Ilha do Marajó (DANIEL, 2004, v. 1, p. 158). Papagaios no espeto tinham lá seu sabor, embora o inaciano tenha dedicado mais linhas a capacidade da ave em imitar a voz humana.

Resistentes ao sabor da galinha, os naturais preferiam as “saracuras”, “que não são menos gostosas que as domésticas” (DANIEL, 2004, v. 1, p.173). Outra ave diletta do paladar natural em substituição à galinha era o “inambu”, os quais, “os europeus de bom gosto a comparam no gosto à perdiz da Europa” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 174). Dentre as aves comestíveis destaque também para o “jacami”, “cururina”, “araquã”.

A forma de captura destas aves se dava por meio de armadilhas colocadas em locais onde costumeiramente essas aves habitavam. Eram capturadas ainda vivas:

Com laços, que lhe armam, ou uma espécie de gaiolas feitas de canas, ou de pauzinhos, a que os naturais chamam guira puca que lhe põem nos caminhos estreitos, e caem nelas com facilidade, quando querem atravessar para a outra parte do caminho, porque vivem ordinariamente debaixo das árvores (DANIEL, 2004, v. 1, p. 175).

Quanto à caça, tinha lugar de destaque à anta que segundo João Daniel merecia “os primeiros méritos pelo seu delicioso gosto nos banquetes, onde desbanca muitas das carnes, que neles são provadas, e aprovada por gostosas” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 153).

Vale lembrar que os naturais tinham alguns agouros e restrições alimentares em relação a alguns animais, no que eram seguidos por alguns adventícios que acabavam por ter a mesma crença. Em relação à anta, por exemplo:

Os índios, posto que matam, e comem, têm com ela alguns agouros se lhe, aparece em tal, ou tal ocasião, deste, ou daquele modo, agouram que lhes anuncia a morte, e de tal sorte se entristecem, e melancolizam, que na verdade morrem, não bastado toda a eloquência de Demóstenes, nem o incansável zelo dos seus missionários, ou pregadores, para os dissuadir do seu agouro, e persuadi-los à verdade o mesmo agouro têm alguns já criados com os brancos (DANIEL, 2004, v. 1, p. 184).

Os animais caçados passavam por uma série de cuidados com o objetivo de torná-los mais saborosos. Alguns destes cuidados eram executados pelo caçador, como os que envolviam os javalis, que segundo João Daniel (2004, v. 1, p.159),

existia uma espécie que tinha: “seu asco, ou catinga, e a tem no espinhaço, em uma com fonte, ou fístula, por isso já os práticos, assim que o matam, lha cortam com uma faca, e sem mais benefício fica já a mais carne gostosa, e sadia”.

João Daniel descreveu o tatu dizendo ser bicho de concha, assemelhado aos cágados, jabotis e tartarugas. “A sua carne, e toucinho, não só tem a semelhança, e gosto da de porco, mas é de todas as espécies a mais gostosa” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 159). Capivaras não se excluía do menu. Dizia o inaciano que não tinham as capivaras a ferocidade dos javalis e “as suas carnes, não são tão gostosas; e por isso não se comem em toda a parte, ou talvez que só seco, mas algumas das suas espécies, e não todas” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 191). Quanto as pacas, eram animais comparadas no sabor ao leitão. Em certas épocas do ano as pacas eram menos estimadas por comerem uma amêndoa amarga da qual se fazia azeite para candeias, talvez a referida fruta seja a andiroba. Os veados, além da carne, tinham seu couro aproveitado “para belas camurças (DANIEL, 2004, v. 1, p. 192). O tamanduá também era servido nos guisados e assados, embora a descrição do missionário sobre aquele animal tenha sido mais em relação ao seu abraço mortal.

Mucuras também eram estimadas, porem tinham “alguma catinga, ou fétido no seu ruim pelo, mas tirado este, e esfolada a mucura dizem ser mais gorda, e gostosa que a galinha” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 194). Quanto à preguiça, “os índios gabam muito as suas carnes por saborosas, e boa caça, e por isso achando-o não lhe perdoam” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 195). As cotias também mereciam nota por serem uma das mais ordinárias caças no Amazonas.

A lista com os alimentos descritos por João Daniel poderia seguir por mais algumas páginas, contudo, na seleção incompleta que apresentei acima, creio que se demonstra um aspecto fundamentalmente ligando alimento a educação, ou seja, que:

A comida não é ‘boa’ ou ‘ruim’ por si mesma: ‘alguém nos ensinou a reconhece-la como tal. O órgão do gosto não é a língua, mas o cérebro, um órgão culturalmente (e, por isso, historicamente) determinado, por meio do qual se aprendem e transmitem critérios de valoração (MONTANARI, 2008, p. 95).

Cabe frisar o lugar da mulher índia na história da alimentação da Amazônia. Foi ela a primeira educadora no que tange a questão alimentar na colônia, impondo seus cuidados e saberes alimentares aos adventícios. Estes, por sua vez, diante da

necessidade em adotar a dieta do natural, jamais deixaram de tentar minimamente reproduzir em circunstâncias, por vezes adversas, as condições alimentares de suas terras de origem, como testemunha o esforço em introduzir animais exóticos e culturas agrícolas não americanas. Com o passar dos anos na colônia onde as relações sociais foram marcadas pela transculturalidade e entrelaçamento entre o local e o global, a cozinha também refletiu esse fenômeno. O protagonismo do índio na questão alimentar foi decisivo na Amazônia e pode ser bem visualizado na adoção, pelos adventícios, do complexo alimentar da mandioca, alimento que transformado em farinhas, em beijus e bebidas embriagantes expressa bem a circularidade cultural através dos alimentos ocorrida no Grão-Pará e Maranhão.



#### 4 A FARINHA DE PÃO DA AMÉRICA

O objetivo deste capítulo é descrever os usos da mandioca como planta de civilização no extremo norte do Brasil e a proposta de desterro de seu cultivo por parte de João Daniel (2004).

Fernand Braudel (1997), o expoente maior da segunda geração de historiadores dos *Annales*, destaca o papel desempenhado pelo trigo na Europa, arroz na Ásia e do milho na América como “plantas de civilização”, ou seja, plantas “que organizaram a vida material e por vezes a vida psíquica dos homens com grande profundidade, a ponto de se tornarem estruturas quase irreversíveis” (BRAUDEL, 1997, p. 92).

Todavia, Braudel, após reflexão, não quis incluir entre as plantas dominantes ou de civilização a mandioca, por considerar que: “na América, só serviu culturas primitivas e regularmente medíocres” (BRAUDEL, 1997, p. 92). Contrariando esse ponto de vista, o trabalho de Cruz (2011) lança um olhar diferente sobre a mandioca e sobre a afirmação de Braudel em relação ao estágio de civilização dos grupos indígenas. Para Cruz (2011, p. 12) é:

importante considerar que, tanto antes da colonização quanto durante a existência da colônia, a farinha de mandioca foi a base da alimentação de grupos humanos bem distintos, índios e portugueses, conformando-se perfeitamente ao modelo de ‘planta dominante’, pois sendo o alimento básico dos grupos indígenas, dela não podiam prescindir tão facilmente, enquanto para os colonos, além de suprir sua carência alimentar, torna-se igualmente elemento importante de sua dieta alimentar, era uma forma, entre outras, de controlar a mão de obra indígena.

Câmara Cascudo (2011), em sua *História da alimentação no Brasil* dedica especial atenção a mandioca, ou, como intitula: “A Rainha do Brasil”. Destaca algumas qualidades que tornaram a mandioca e seu gênero mais usual, a farinha, indispensável à dieta do brasileiro, sem a qual era impossível alimentar-se:

É comida de volume, comida que enche, sacia, faz bucha, satisfaz. Comem-na pura, sessando-a na mão, mastigando a crueira que não pode ser peneirada. ‘Sem farinha homem não vive’. De sua indispensabilidade na opinião indígena, Alfred Russel Wallace ouviu em 1849 no Rio Negro, Amazonas, um nativo afirmar que estivera perdido na mata dez dias e sem comer ‘porque não tinha farinha’. Havia caça e podia matá-la, mas não possuindo farinha não era possível alimentar-se (CASCUDO, 2011, p. 92).

A caça, a fruta, ou até mesmo o peixe que o nativo pudesse obter durante os dias em que esteve perdido na selva, não constituíam, em sua opinião, alimento, ou

pelo menos não o suficiente para saciar a fome. Faltava-lhe a farinha, a base, o fundamental. No intuito de demonstrar a importância da farinha, Cascudo recorre ao relato de uma expedição de caça no Maranhão de 1614. “Embrenharam-se muito pelo sertão, e quando a felicidade os encheu de caça, aconteceu-lhes uma desgraça: acabou sê-lhes a farinha” (CASCUDO, 2011, p. 92-3).

A indispensável farinha de mandioca ocupou lugar de destaque no tratado sobre o rio das Amazonas, de João Daniel (2004, v. 1, p. 413) que, ao falar sobre “os haveres deste jardim, descrevendo suas sementeiras, frutos e legumes” inicia por aquilo que considera o pão cotidiano, usual: a farinha-de-pau. Em seu tratado sobre a Amazônia, dedica especial atenção ao cultivo da mandioca e consumo de seu principal produto: a farinha. Sobre a origem mítica do cultivo da mandioca esclarece que, segundo a tradição, para:

alguns índios deve-se sua invenção ao glorioso apóstolo São Tomé; porque dizem que ele ensinara aos índios os seus plantamentos, talvez padecido de sua brutalidade, por não terem uso de sementeiras, nem instrumentos para o fazerem (DANIEL, 2004, v. 1, p. 413).

São Tomé teria ensinado aos índios o plantio da mandioca, livrando-os do padecimento e brutalidade na qual viviam, pois, a domesticação de plantas e animais “permite ao homem tornar-se dono do mundo natural” (MONTANARI, 2008, p. 22), ao controlar melhor a oferta de comida. Entretanto, não se pode deixar de perceber que: “o aproveitamento do território por meio das atividades de caça e coleta exige um saber fazer, um conhecimento, uma cultura”, tão elaborada quanto as culturas agrícolas (MONTANARI, 2008, p. 23).

A origem do cultivo da mandioca tem outras explicações lendárias, inclusive associando-a ao corpo feminino. Gilton Mendes dos Santos (2006) ao pesquisar a cosmologia de um grupo indígena da Amazônia meridional afirma que na mitologia Enawene, a planta de mandioca abriga o espírito de uma adolescente enterrada pela própria mãe, conforme se evidencia no texto abaixo:

Certo dia, Atolo, uma menina adolescente, pediu à sua mãe Kokotero que a enterrasse. Diante da insistência e tomada de profunda tristeza, a mãe, por fim atendeu ao pedido da filha, enterrando-a até a cintura numa terra fofa e fria. Após o seu enterro, a menina pediu à mãe que não olhasse para trás, devendo regressar para visitá-la somente depois das primeiras chuvas. Recomendou, por fim, que não esquecesse de trazer peixe, e que mantivesse o terreno em sua volta sempre limpo e bem cuidado. Kokotero fez tudo quanto pediu a filha Atolo, e ao voltar ao local, encontrou uma roça de mandioca bonita e bem formada. De cada parte do corpo da menina

havia brotado uma nova planta, dando origem às variedades de mandioca hoje cultivada pelo Enawene-Nawe (SANTOS *apud* CRUZ, 2011, p. 29).

Cruz (2011, p. 28), ainda com base no trabalho de Santos (2006), esboça um quadro associativo entre o corpo feminino e a planta mandioca. Vejamos:

Parte vegetal	Partes do Corpo
Gemas apicais	Cabeça
Gemas laterais	Seio
Haste	Abdômen
Pecíolo	Braço
Folha	Mão
Folíolos	Dedo
Entre – gemas	Perna
Raiz	Pé
Floema/Xilema	Estômago/intestino
Casca	Pele

Quadro 2 – O corpo feminino e a planta mandioca.  
Fonte: Cruz (2011, p. 28).

Pelo exposto, nota-se que a mandioca e seus derivados, como a farinha, os beijos e as bebidas, significavam bem mais que uma fonte de alimento para as populações indígenas. Antes representava a transcendência, a ligação com seus antepassados, algo que não pode ser facilmente desenraizado.

A cultura alimentar indígena valia-se da caça e coleta, bem como do cultivo predominante da mandioca, da qual se fazia algumas variedades de farinha. Daniel descreve os quatro tipos ou “castas” de farinha que se fazem das raízes da mandioca. Como atribui uma hierarquia ou “casta” entre os quatro tipos de farinha, inicia por aquela “que equivale ao mais mimoso pão de trigo no seu tanto” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 414): a farinha de água. Descreve o inaciano de maneira pormenorizada o preparo do “mimoso pão”:

Tirada da terra a raiz da mandioca, deita-se de molho em poços ou tanques de água viva, boa, corrente [...]. Depois de três dias ou pouco mais [...] a tiram da água, e lhe tiram a casca, que dá com muita facilidade, e bem lavada a metem na prensa a tirar-lhe a umidade chamada tucupi, cujas prensas são de vários modos. O mais usual é um canudo de 10 a 12 palmos, que tecem de cipó, ou casca de palmeira, em cuja feitura os índios não são só bons, mas expeditos mestres. Tem prensas, a que chamam de tipiti, suas presilhas nas pontas, e na parte superior a boca por onde lhe metem aquela massa, e logo dependurados os tipitis ou prensas em

forquilhas, e puxada de baixo com algum peso, que fazem sair a aguadilha, ou tucupi (DANIEL, 2004, v. 1, p. 414).

Passado esse momento inicial do preparo, “depois de bem espremida a torram em fornos a fogo, os quais são do feitio da copa de um chapéu de sol” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 414). A qualidade final da farinha dependia muito da qualidade da planta, além é claro, “do benefício das farinheiras” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 414).

A longa citação sobre a forma de preparo da farinha de água, transcrita quase que na íntegra, revela ao leitor – mesmo aquele que tenha tido um mínimo contato com a produção artesanal de farinha – uma espécie de continuidade histórica, analogias possíveis na técnica de preparo e materiais utilizados. O resultado final é a mais estimada e também cara farinha produzida na Amazônia do século XVIII, existindo um comércio entre índios e brancos onde estes últimos compravam a farinha dos primeiros “por 100 réis, ou quando muito caro 150 réis”, e vendiam por “300 ou 400 réis ordinariamente, cujo preço sobe ou desce conforme sua abundância” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 415).

A farinha não deixou de ser um dos alimentos prediletos da dieta amazônica, e ainda hoje seu preço é indicativo da alta ou queda nos preços dos gêneros alimentícios básicos. A temporalidade da farinha na cozinha amazônica, bem como a permanência das técnicas de cultivo pode ser visualizada a partir do raciocínio por analogias. Diferente do método comparativo que “para ser corretamente praticado” o pesquisador deve estar atento com “grande sensibilidade às diferenças”, no raciocínio por analogia, busca-se, realçar as semelhanças, traçar paralelos (BLOCH, 2001, p. 395b).

Com base no raciocínio por analogia, ao pesquisar os saberes que envolvem o fabrico da farinha, nota-se que eles incorporam uma “temporalidade e uma relação intergeracional e que não se configura como uma simples relação de ensinar e aprender” (SILVA, 2011, p. 83). Ao pesquisar o fabrico da farinha na contemporaneidade, Silva (2011) demonstrou a temporalidade e ligação com os antepassados na fala de um de seus entrevistados que, questionado sobre de onde vem os ensinamentos sobre o fazer à farinha, responde:

*Acho que vem mais dos antigos. De primeiro, foi os mais antigos que começaram, nós já somos os mais novos. Não tem bem explicação não, esse saber a gente aprendeu quando começamos mesmo, os outros já*

*estavam há muitos tempos já fazendo a farinha, já tinha aprendido com outros (AFC, apud SILVA, 2011, p. 83).*

Na fala do trabalhador revela-se a “temporalidade no saber fazer farinha, um conhecimento construído que vem sendo socializado de geração em geração e que se aprende na prática cotidiana da comunidade” (SILVA, 2011, p. 83). Saber plantar e colher a mandioca, preparar a terra para o cultivo, usando para tanto o fogo, como usaram os índios no passado. Separar, no momento do plantio, os diferentes tipos de mandioca para se fabricar a farinha de cor amarela ou branca, valer-se de casca de palmeiras ou cipós para construir as prensas e retirar o tucupi, bem como reconhecer, pelo cheiro, o ponto de torra da farinha. Saberes que circulam na prática cotidiana e são informados, muitas vezes, por gestos discretos, fixados pela repetição da tarefa e assim transmitidos para as gerações futuras.

A segunda farinha é a seca, menos estimada que a primeira, tem a vantagem de se fazer de maneira mais rápida, dispensando os dias que a mandioca leva de molho na água corrente, característica da maneira de preparo da farinha da água. No fabrico da farinha seca percebe-se a influência de técnicas europeias como:

*Rodas forradas por fora com ralos de cobre, puxada ou com engenho, ou com as mãos, e força de dois homens cada um em sua asa; e entre tanto lhe vai uma índia ministrando, e dando o que comer pelo buraco de uma tábua a mandioca (DANIEL, 2004, v. 1, p. 415).*

O cobre, o ferro, as prensas substituíram antigos instrumentos como o tipiti para retirar o tucupi, a maneira indígena de preparo da farinha, o colonizador introduzia novos instrumentos para acelerar o processo de fabrico e atender aos anseios da empresa colonial. Mas não eram apenas objetos, traziam os adventícios consigo maneiras mais sutis na produção da farinha, que levariam a uma reordenação das tarefas, das etapas da produção. Mudanças nem sempre aceitas.

Apontada como mais prática, a forma de preparo da farinha seca não era bem vista pelos trabalhadores. João Daniel justifica a resistência dizendo que: “os operários gostam pouco destas fábricas, porque no puxar das rodas suam” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 415). Seria mesmo o suor a causa da pouca afeição dos operários pelo modo de fabrico dos europeus? Como se o suor não fosse uma prerrogativa de qualquer esforço sob o sol do equador. Creio que os motivos eram outros.

Compartilho a ideia de que: “os hábitos alimentares constituem um domínio onde tradição e inovação tem a mesma importância” (GIARD, 2013, p. 212). O índio assimilou rapidamente ferramentas que facilitavam sua vida, em especial o ferro. No fabrico da farinha não foi diferente, os dentes ou bicos de animais, fixados em tábua, utilizados para ralar a mandioca foram substituídos por raladores de cobre. Entretanto, é necessário frisar que alguns aspectos resistiram às mudanças. Se, por um lado, o modo de preparo da farinha seca encurtava o tempo de produção, por não ser necessário colocar a mandioca de molho por dois ou três dias, e também carecia de menor mão de obra; por outro lado, mudava o sabor tornando-a menos estimada. Considero também que às mudanças na forma de preparo alteravam profundamente etapas consagradas pela maneira tradicional de fabrico. Outro ponto a considerar é a profunda alteração na organização do trabalho que, economizando em mão de obra, tirava dos trabalhadores a possibilidade de uma conversa, uma brincadeira, uma cantoria, um momento de sociabilidade, substituído por um trabalho repetitivo e mecânico.

Contra as inovações nas técnicas de preparo, aceitas até certo ponto, os cuidados com os alimentos, o que Giard (2013) chama de “as técnicas do corpo”, preservam-se, pois, “são mais bem protegidas da superficialidade da moda e porque aí entra em jogo uma fidelidade material” de grande densidade (GIARD, 2013, p. 215-6). Por isso, o modo de se fazer farinha do século XVIII e as formas tradicionais de seu preparo no século XXI guardam tantas semelhanças.

A terceira espécie de farinha é a carimã, “bem conhecida já na Europa, para onde se manda encomenda”<sup>29</sup> (DANIEL, 2004, v. 1, p. 416). O preparo da farinha de carimã ocorre através do peneiramento das farinhas de água e seca, descritas anteriormente. A quarta espécie é a farinha de tapioca, obtida da seguinte forma:

Quando espremem a farinha nas prensas, aparam embaixo o tucupi, ou aguadilha, que lançam, a qual sai muita substancia e muito polme, que assenta embaixo. Daqui tiram levemente por cima o tucupi, e, segredado este polme, põem este a secar nos fornos, donde saem em granitos (DANIEL, 2004, v. 1, p. 416).

---

<sup>29</sup> Não encontrei nos códices que discriminam o carregamento das embarcações que faziam o frete das mercadorias do Grão-Pará e Maranhão qualquer referência à exportação da farinha de carimã. O que abunda em relação ao carregamento destes navios é a recusa em embarcar mercadorias de muito volume ou pouco valor comercial no mercado europeu.

A descrição pormenorizada de João Daniel das quatro castas de farinha, bem como suas formas de preparo, faz perceber o ponto de vista de Cruz (2011, p. 24), ao defender que “a produção da farinha ao se realizar por meio de técnicas variadas, não constituía um alimento bárbaro, selvagem”. Não mesmo. O aproveitamento do tucupi e das folhas para se cozer com carne ou peixe, por exemplo, necessitava de técnica e grande sensibilidade. Nos dois casos, é tênue a linha entre o veneno e o alimento.

No tocante ao comércio de produtos amazônicos com a Europa, foi notável a astúcia dos inacianos. Guiados por hábil senso econômico, dispuseram ao longo do rio suas missões e aldeamentos de tal forma que possibilitasse o fluxo de mercadorias, produtos e serviços entre si. A Casa de Santo Alexandre, além de grande colégio e biblioteca, armazenava os produtos das missões, que posteriormente eram embarcados para a Europa.

O arrojo comercial dos inacianos incomodava as autoridades e os colonos, principalmente pelo controle que exerciam sobre a mão de obra dos índios e de como esta era fundamental no que diz respeito ao abastecimento de gêneros alimentício, dentre os quais a farinha. Mendonça Furtado em carta ao Marquês de Pombal, com data de 18 de fevereiro de 1754, diz sobre os religiosos que:

Enquanto se lhes não tirar o domínio das aldeias, hão de ser senhores de todas as riquezas deste Estado. Com os índios é que eles extraem as drogas destes dilatados sertões; com os índios é que fazem as manteigas, as tartarugas e as salgas de todas as qualidades de peixe que aqui há, que são os dois ramos mais importantes destas capitanias; finalmente, com os índios, tirando-lhes as fazendas, hão de fabricar nas terras das suas aldeias os mesmos gêneros da farinha, algodão, feijões, arroz e tudo o mais que agora fabricam nas fazendas, vindo por este modo a ficar com mais vantajoso comércio e senhores de maiores riquezas (MENDONÇA, 2005, tomo II, p. 117-8).

Ao assumir o trono em 1750, D. José I teria encontrado um Estado enfraquecido e sobre forte influência dos religiosos, especialmente os da Companhia de Jesus. Nesse contexto, ascende à condição de poderoso ministro, Sebastião José de carvalho e Melo, o Marques de Pombal, “defensor de um regalismo exacerbado, doutrina que defende a intervenção do Estado nos assuntos da Igreja” (SOUZA JR., 2009, p. 81).

Pombal ignorava a imunidade eclesiástica, afirmando a supremacia do poder real sobre o papal, promovendo mudanças nas relações entre o Estado e a Igreja

Católica, no sentido de eliminar a influência desta última nas decisões do rei. A partir de 1751, o Grão-Pará e Maranhão, passou a ser governado por Francisco Xavier de Mendonça Furtado, o qual representava, no extremo norte da colônia portuguesa na América, as aspirações de Pombal em inserir Portugal na modernidade. Para tanto, seria necessário modernizar a administração do estado português, motivo pelo qual Sebastião José de Carvalho e Melo reformou a administração estatal eliminando cargos desnecessários, diminuindo assim o poder político da nobreza tradicional; e ainda “desenvolveu a reforma do sistema educacional português, retirando-a das mãos da Companhia de Jesus, cujo ponto culminante foi a reforma da universidade de Coimbra” (SOUZA JR., 2009, p. 81). Com o intuito de garantir sólida formação intelectual aos membros da nobreza, “que os tornassem, no futuro, burocratas eficientes, Pombal criou o Colégio dos Nobres, em 1761, cujo currículo incluía disciplinas vinculadas ao progresso da ciência e da técnica” (SOUZA JR., 2009, p. 81).

A Amazônia da segunda metade do século XVIII era marcada profundamente pelos choques de interesses de religiosos, colonos, população indígena e administração colonial, que culminaria com a “implementação do Regimento do Diretório dos Índios, em 1755, logo antes da expulsão geral, em 1759” (SOUZA JR., 2009, p. 83).

Durante algum tempo a expulsão dos jesuítas da Amazônia foi analisada pelos historiadores sobre uma perspectiva dualista, “contra ou a favor de Pombal, contra ou a favor dos jesuítas” (SOUZA JR., 2009, p. 84). Havia também a cristalização da tese de que ao implantar o Regime do Diretório dos Índios e expulsar os jesuítas do Estado do Grão-Pará e Maranhão, reformas iniciadas em 1755, Pombal já teria um projeto pronto a ser imposto para a Amazônia. Souza Jr. (2009), contesta essas análises, que considera um “partidarismo histórico”, e procura perceber o multifacetamento do processo de expulsão dos religiosos, defendendo a hipótese de que:

A implantação do Regimento do Diretório na Amazônia também resultou, e muito, das pressões exercidas pelos colonos em sua demanda pela mão-de-obra indígena, como também pela múltipla prática dos índios, que longe de estarem na condição de vítimas passivas da nova experiência histórica que lhes fora imposta, eram sujeitos autônomos no processo em que foram inseridos pela colonização portuguesa, no qual, concomitantemente, resistiam, negociavam, sediam, faziam conquistas, escolhiam aliados entre os estrangeiros etc., ou seja, vivenciavam e pensavam suas experiências



cotidianas nas relações com os invasores, como atores de sua história (SOUZA JR., 2009, p. 84).

O Regimento do Diretório substituiu as determinações estabelecidas no Regimento das Missões de 1686 que, no entender de Mendonça Furtado, teria dado poder em demasia aos regulares, devido ao controle que estes exerciam sobre a mão de obra indígena. Mendonça Furtado denunciou a grande autonomia que os religiosos tinham em relação às autoridades, acusando-os de usar a religião para atingir seus interesses escusos de enriquecimento, prejudicando os interesses da cora e dos colonos. Entre esses interesses, desponta o domínio das drogas do sertão, muitas das quais exportadas para Europa.

O mercado europeu de gêneros tropicais não demonstrou grande interesse pela farinha de mandioca, talvez pela inadequação de seu cultivo entre as searas europeias, as quais aclimataram com sucesso outras culturas americanas, cuja batata parece ter sido a mais bem adaptada. Mas na Amazônia a mandioca dominou as preferências, tanto de naturais quanto dos adventícios. Comer farinha de mandioca representava, dentre outras coisas, sentimento de pertença e poderia revelar o grau de adequação ou assimilação de um estrangeiro em relação à cultura alimentar local.

#### **4.1 A farinha de mandioca: alimentação, civilidade e trocas culturais**

Cada sociedade estabelece, segundo seus próprios critérios, as boas maneiras à mesa. Em alguns casos, alimentar-se desta ou daquela forma implica revelar o grau de familiaridade do indivíduo com a cultura que o cerca e até mesmo ser absorvido por ela. Se à ideia de civilização está relacionado algum “requinte” na maneira de se alimentar, a farinha de mandioca tinha os seus como se observa a partir de João Daniel:

O modo de levar à boca, ou é com os três dedos mínimos, como os tapuias e gente ordinária, ou é com colheres, como os brancos, ou com os dedos, com os mais: pelo que, de certa distância atiram com ela a boca com tal destreza, que não só não erram a boca, mas nem ainda lhe cai um grão (DANIEL, 2004, v. 1, p. 417).

A habilidade de lançar a farinha à boca com a mão ou com uso de colher, é tida como critério de distinção, separando os familiarizados com a farinha de pau, nativos ou não, dos “novatos europeus, os quais os primeiros que se costumem, já

metem a colher na boca, já lhes cai à metade, e já com perigo de pagarem patente de novatos, por não saberem meter a sua colherada” (DANIEL 2004, v. 1, p. 417).

A centralidade do uso da farinha como alimento, nesta passagem, que não exclui certo tom de humor, revela sua estreita relação com a identidade local. Ser ou não ser novato dependia também de saber comer a farinha segundo a etiqueta amazônica, arremessando a farinha na boca sem que lhe toque os dedos ou a colher, e mais, sem perder nenhum grão no arremesso.

A colher, popularizada nas mesas europeias com o refinamento dos hábitos e surgimento de uma nova etiqueta, principalmente nos ambientes da nobreza e burguesia do século XVI – XVII, já era bem conhecida e utilizada na Amazônia, segundo João Daniel (2004). Não se trata de um simples objeto introduzido à mesa, mas de algo que já traz consigo a ideia de “civildade”, de um costume refinado chegando às fronteiras do novo mundo. Assim, “os modelos e práticas alimentares” configuram-se como áreas de contato e trocas entre diversas culturas, “fruto da circularidade de homens, mercadorias, técnicas, gostos de um lado para o outro do mundo” (MONTANARI, 2008, p. 189).

Interessante notar que a introdução de novos objetos à mesa, como garfo e colher, encontrou resistência até mesmo entre os refinados europeus. Braudel conta um caso curioso e ilustrativo de como os modos a mesa tiveram lenta difusão.

Há um desenho que mostra Maximiliano da Áustria à mesa, por volta de 1513; tem a mão enfiada num prato; uns dois séculos mais tarde, a Palatina conta que Luís XIV, ao admitir pela primeira vez os filhos à mesa, proibiu-os de comer de maneira diferente da dele próprio e de se servirem de um garfo, como lhes tinha ensinado um preceptor demasiado zeloso. Quando foi então que a Europa inventou as boas maneiras a mesa? (BRAUDEL, 1997, p. 16).

O questionamento de Braudel sobre a invenção das boas maneiras à mesa europeia ficará sem resposta. Eu bem poderia recorrer a Norbet Elias e seu *Processo Civilizador* para ampliar um pouco a discussão sobre os bons modos a mesa, contudo, o que cabe aos europeus comedores de trigo não cabe, com justeza de análise, aos comedores de mandioca uma vez que estes últimos desenvolveram seus próprios critérios de boas maneiras e civildade. Mas pela introdução da colher e outros utensílios, a aclimatação de novas espécies vegetais e animais nas práticas alimentares da Amazônia do século XVIII pode-se visualizar o que Gruzinski chama de *mundialização*, ou seja: “intercâmbios de todos os tipos” que se deram entre “as

diferentes partes do globo no contexto da expansão marítima e comercial europeia” (GRUZINSKI, 2014, p. 42). Esses intercâmbios também aproveitavam a potencialidade de navegação permitida pela fabulosa rede formada pelo Rio das Amazonas e seus afluentes, que ligava a América espanhola, Grão-Pará e Maranhão ao Atlântico.

Os intercâmbios envolvendo a questão alimentar se fizeram perceber desde o início da ocupação do vale amazônico. Alírio Cardoso (2012), em capítulo dedicado aos intercâmbios e aclimatação de espécies vegetais de outras partes do mundo, destaca que os primeiros colonos da região amazônica já aventavam essa possibilidade, buscando apoio dos governantes.

Com isso é possível perceber que as dificuldades de contato as grandes distâncias, “barreiras” naturais não impediram trocas e circulação de saberes mediado pelos alimentos. Rafael Chambouleyron (2014) dá um bom exemplo da conexão entre Amazônia e América Espanhola envolvendo um gênero alimentício que também figurou com grande importância, o cacau.

Segundo o autor, em meados de 1670 a coroa portuguesa passou a estimular seriamente o cultivo do cacau. Neste particular, a experiência castelhana foi fundamental, pois, no princípio do século XVII o cacau ainda era pouco conhecido na Europa, mas largamente consumido na Nova Espanha. As principais regiões exportadoras eram Guayaquil e Venezuela. Chambouleyron (2014) aponta que vários dos encomenderos que cultivavam o cacau e comerciavam escravos na Venezuela eram portugueses. Assim, a experiência venezuelana com o cacau foi definitiva para promover o cultivo sistemático deste gênero na Amazônia, que se deu em meados de 1670, quando a coroa portuguesa passou a estimular com mais seriedade o cultivo.

Na carta do governador do Maranhão e Pará ao príncipe regente existe a sugestão de que mudas de cacau sejam cultivadas “como se hace en Indias de Castilla” (CHAMBOULEYRON, 2014, p. 33). Desse modo, o cacau figurou como um dos alimentos de grande importância no contexto da economia amazônica, sendo utilizado, inclusive, como substituto a moeda metálica. Todavia, sua importância como gênero de exportação, moeda da terra e alimento, nunca esteve perto de se equiparar à importância da mandioca e da farinha no regime alimentar amazônico onde não é exagero dizer que tudo vai bem se tiver um pouco de farinha.

## 4.2 Comendo com farinha

A farinha era muito apreciada com caldos de peixe e carne, quanto mais gordo melhor e “para estas sopas é preferida a farinha da água à seca” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 417). Os brancos valiam de colheres para tomar as sopas, os naturais preferiam canudos, por onde sugavam os caldos engrossados pela farinha.

Era a farinha também fundamental no labor de vencer as distâncias pelos rios, sendo ingrediente fundamental para as bebidas chamadas “tiquaras” as quais: “são um pouco de farinha em algum vaso de água fria com que bebem misturada, e é o ordinário refresco nos calores, especialmente nos índios quando andam no trabalho, ou na remadura das canoas” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 417).

Percorrer distâncias, aproveitar o potencial da grande rede hidrográfica do rio máximo, foi a “influência indígena, decisiva até nesse particular” (HOLANDA, 2014, p. 249). Foram os naturais que ensinaram o uso das canoas de casca e as ubás, estas últimas de maior capacidade, feitas escavando-se o tronco de “peroba ou ximbouva”. Para cada necessidade um tipo de embarcação. Em rios de cachoeira, ou quando necessário percorrer algum trecho por terra, as canoas de casca eram ideais, por serem leves, não necessitavam de grande expediente para transpor alguma barreira, bastava apenas “irem emborcadas sobre a cabeça do portador: assim como ainda ocorre entre populações nativas do extremo norte do Brasil” (HOLANDA, 2014, p. 251). Era ainda a canoa para o índio e sertanista seu “ganha pão nas caçadas ou pescarias, seu abrigo protetor durante as chuvas e os ventos e, no tumulto das pelejas, seu seguro escudo” (HOLANDA, 2014, p. 252).

Daniel (2004), por vezes, chama a farinha de mandioca de farinha de pão da América, recorrendo ao velho expediente de comparar o que já era conhecido do europeu com as novidades dos produtos americanos. Desta forma, o pão da América seriam os beijus. Daniel descreve os vários tipos de beijus e suas respectivas formas de preparo. Primeiro o *beijus su*, feito a partir da farinha seca que, depois de sair espremida da prensa, era socada em pilão, em seguida dava-se a forma arredondada e levava-se ao forno. Era o pão ordinário e, misturado à manteiga, ganhava em sabor com a ressalva de que seu preparo e primor “dependem muito das cozinheiras” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 418).

Ocasões especiais pediam pratos especiais. A farinha, além dos beijus, era usada para fazer pequenos bolos redondos, que eram amassados com alguma manteiga, em seguida cozidos com ovos de pássaros, peixes, cobras ou lagartos. “Chamam estes bolos de miepês, e os índios domésticos usam muito deles nas suas festas” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 419). O segundo tipo de beiju é o de água, por ser feito da mesma farinha. “Destes mesmos beijus de água fazem os tapuias os seus vinhos [...]. Os brancos também deles fazem ótima aguardente” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 418).

O uso da farinha de mandioca para a fabricação de bebidas embriagantes preocupava Mendonça Furtado. O governador via parte do gênero que serviria aos militares e civis envolvidos nas expedições de demarcação no alto rio Negro ser “desperdiçado” nas beberonias indígenas. Escrevia Furtado, de Mariauá, aos 10 de julho de 1755, que:

Um dos grandes consumos que aqui tinham as farinhas era o fazerem os índios delas uma quantidade de vinhos com que faziam as suas beberrônias, chamei aos Principais e lhes disse que, se me constasse que em umas povoações de cristãos se conservavam estes costumes do mato, os havia de castigar a eles, como merecia aquele crime, e que parecia muito mau, quando eu estava necessitando de farinha para sustentar a muita gente que vinha em minha companhia, a estivessem eles desperdiçando, consumindo-a em uma coisa tão escandalosa como aquela, e perdendo preço que se lhe havia de dar por ela (MENDONÇA, 2005, tomo II, p. 415).

Mendonça Furtado condenava o uso de farinha para fabricação dos “vinhos”, visto como “costumes do mato” que sobreviviam entre índios das povoações, prejudicando o abastecimento da expedição demarcatória dos novos limites estabelecidos pelo Tratado de Madri. Esse Tratado redefinia as fronteiras entre as colônias portuguesas e castelhanas na América do Sul, substituindo o antigo Tratado de Tordesilhas, de 1494. A atividade bandeirante e a ação missionária dos religiosos, que ignoravam os limites oficiais durante o período da União Ibérica (1580-1540), haviam tornado as determinações do Tratado de Tordesilhas obsoleto. Com o intuito de solucionar as querelas entre espanhóis e portugueses em torno dos limites coloniais foi concretizada a assinatura do Tratado de Madri, em 1750. Segundo as novas determinações estabelecidas no tratado de 1750, os limites coloniais lusitanos e hispânicos seriam consolidados por meio do princípio de “*uti possidetis*”. Essa ideia, proposta originalmente por Alexandre de Gusmão,

embaixador português, sugeria que os limites e pertencimento de cada território seria de quem primeiramente ocupou a região.

As beberagens dos índios, contudo, não significavam apenas embriaguez ou escândalo, como via Mendonça Furtado. Albuquerque (2012, p. 53), em trabalho pioneiro, aborda a bebidas indígenas como “uma forma de educação não escolar recorrente no Brasil colonial”. Bebia-se o cauim em ocasiões importantes com finalidade eminentemente educacional. O nascimento era um dos momentos em que se bebia o cauim, com o objetivo de ressaltar valores como: “a valentia e o espírito vingativo”, nos meninos. A afirmação da virilidade, marcada entre os tupinambás pela perfuração dos lábios, também era regada pelos seus vinhos. Entre as meninas e seus ciclos de vida, estes também eram marcados por cerimônias envolvendo o cauim. As moças não conheciam homens antes da menarca, “ocasião festejada com grande festa e bebidas, rito que as introduzia ao mundo adulto” (ALBUQUERQUE, 2012, p. 95). As festas de casamento também eram regadas pelo vinho indígena, somente a partir de casados, aos índios era permitido beber o cauim. Assim, durante a festa de casamento:

os índios mais velhos assumiam a tarefa de ajudar o noivo a beber sua primeira cuia de cauim, posto que acreditavam que nenhuma gota deveria ser perdida sob pena de comprometer o maior ensinamento transmitido nessa ocasião que era a valentia (ALBUQUERQUE, 2012, p. 96).

As cerimônias mortuárias também eram regadas a cauim. Nestas ocasiões bebia-se para lembrar as qualidades do ente querido. Não se fazia guerra ou tomava-se alguma decisão importante, como a de devorar um inimigo, sem antes beber o cauim. Desta forma as bebidas indígenas, das quais a mandioca era um dos ingredientes principais, eram fundamentais na organização social e psíquica das populações nativas, já que mediados pelos seus efeitos, os índios cultuavam seus ancestrais e reafirmavam os valores de sua cultura.

Os problemas de Mendonça Furtado com as beberagens indígenas não eram os únicos que encontraria em sua viagem ao Rio Negro. Na farta correspondência enviada a seu irmão, o Marques de Pombal, Furtado indica que os inacianos sabotavam a expedição demarcatória, não fornecendo índios, mantimentos e canoas para o intento. Havia, ainda, incitamento à indisciplina militar, alimentada pelo rumor de que a expedição demarcatória estava sendo levada a cabo, sem autorização régia. Sem farinha de mandioca a expedição demarcatória corria o risco de não

acontecer, posto que ela era fundamental para manter os índios remadores e alimentar as tropas.

A queixa de Mendonça Furtado em relação às beberagens dos índios surpreende uma vez que na altura da segunda metade do século XVIII, o cauim já havia perdido espaço no gosto dos naturais para a aguardente de cana de açúcar. A difusão da cachaça entre os índios ocorreu estimulada pelo comércio entre estes e os brancos. João Daniel, experiente na observação do costume dos naturais, aconselhava aos que fossem fazer comércios com eles que a melhor moeda de troca era “aguardente de cana alambicada”, uma vez que: “por um frasco farão empenhos; por isso a melhor fazenda que podem levar os brancos às suas missões para comprarem farinha, etc., é aguardente, porque os índios tiram aquela da boca, só por comprarem esta” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 290).

Os males decorrentes da difusão da cachaça entre os índios tomaram proporções epidêmicas, preocupando moradores que reclamavam as autoridades, como serve de exemplo o requerimento<sup>30</sup> de 19 de abril de 1746, no qual os moradores do Rio Guamá solicitam que fosse proibido à construção de molinetes para o fabrico de aguardente. Argumentavam que os molinetes, além de representarem prejuízo ao dizimo, tornavam os trabalhadores pouco produtivos e propensos a desordens.

O uso da aguardente também deixou suas marcas na Amazônia. Costume disseminado entre os naturais, a cachaça tornou-se moeda de troca comum na busca do colono pela farinha de mandioca a qual tinha como forma mais delicada a farinha carimã, a qual era panificável e amplamente usada em receitas dos colonos em substituição ao trigo. Dizia João Daniel (2004, v. 1, p. 419) que:

O biscouto feito do carimã e tapioca é mais gostoso que o da Europa, e fazem diversidade dele, como cada um quer. Serve também o carimã para os mimosos caldos de que usam não só os americanos, mas também os europeus, para onde os naturais embarcam muita; e é muito substancial para os doentes e velhos. Assim mesmo serve para o pão-de-ló, massas polvilhos, e para todos os mais usos que tem o trigo, de sorte, que pode chamar-se o trigo do Amazonas sem exageração da verdade.

O intercâmbio de gêneros entre Europa e América se dava em uma via de mão dupla. Os produtos americanos invadiram a Europa depois da conquista do

---

<sup>30</sup> AHU\_ACL\_CU\_013, Cx.29, D.2702.

continente. A atitude dos europeus diante dos alimentos, recém introduzidos, era um misto de curiosidade e cautela. Em alguns séculos os novos produtos seriam assimilados de tal forma que “seria difícil imaginar a Europa sem o milho ou a batata, o tomate ou o pimentão” ao ponto de “esquecer sua origem exótica”. Uma das maneiras de assimilar novos alimentos era tratar “os produtos novos com procedimentos e preparações tradicionais”. Foi assim que a farinha de carimã entrou como substituto do trigo na receita do biscoito europeu (MONTANARI, 2008, p. 176).

Além de substituir o trigo nas receitas europeias, a citação do inaciano sobre as farinhas carimã e a tapioca demonstra que elas eram consideradas bom alimento para pessoas debilitadas, restaurando a energia de velhos e doentes. Para além da questão nutricional, os alimentos assumem múltiplos significados, associam-se também a identidade cultural, sentimento de pertencimento e a práticas de cura, a partir da restauração das energias vitais.

Resta ainda um derradeiro elogio de Daniel, desta feita para a planta mandioca. Uma planta de muita serventia. “Seu pau ou haste serve para plantar”, sua folha “é excelente para cozer com carne, peixe ou qualquer outro guisado”. Por fim, a “aguadilha que lançam na prensa, a que chamam tucupi [...], cozida é um excelente tempero nos guisados” (DANIEL, 2004, v. 1, p. 419).

Embora a mandioca fosse amplamente conhecida pelas populações nativas do Brasil, alguns grupos não utilizavam suas raízes para a fabricação de farinha. Daniel (2004) informa que existiam naturais que preferiam fazer suas farinhas com frutas do mato e consumiam apenas a macaxeira, por não ter o inconveniente de ser venenosa e poder ser consumida após um simples cozimento. Até aqui só elogios à farinha de mandioca.

Entretanto, os argumentos favoráveis logo cederão lugar a uma verdadeira campanha contrária ao seu cultivo. A erradicação do cultivo da mandioca proposto por João Daniel justifica-se por uma série de “inconvenientes” em sua cultura.

#### **4.3 O alimento do civilizado e o alimento do selvagem: a proposta de desterro do cultivo da mandioca**

No sétimo capítulo da parte quinta, intitulado *Deve desterrar-se do Amazonas o cultivo da maniva e farinha-de-pau*, João Daniel arrola uma série de argumentos



para justificar a erradicação da mandioca do Amazonas, por considerar que seu cultivo rústico é o causador de atraso e mau uso das terras.

A primeira justificativa parece estreitamente relacionada à mobilidade do cultivo, que por sua vez corresponde ao caráter seminômade dos povos indígenas tradicionais, constantemente em busca de novas terras para as queimadas, caça, pesca e oferta de frutos e sementes. Neste sentido, João Daniel argumentava que sendo:

o cultivo da maniva, ou farinha de pau, a causa de variarem todos os anos as terras no rio, ou estados do Amazonas, parece se não deviam buscar mais razões para desterrar do mundo, cultivo que, sendo o mais laborioso pede cada ano novas matas, e novas terras, não merece a atenção dos homens ainda que fosse o mais regalado manjar do mundo (DANIEL, 2004, v. 2, p. 168).

João Daniel ainda apresenta mais seis argumentos contrários ao cultivo da mandioca. De modo geral, esses argumentos se relacionam ao que já foi previamente exposto na passagem acima, ou seja: a necessidade de novas terras para cultivo, as derrubadas e queimadas necessárias ao plantio: atividade de extremo perigo para os trabalhadores; o ciclo longo de amadurecimento da raiz; bem como o risco de se perder ou comprometer a produção pelo excesso de umidade.

O emprego de grande quantidade de mão de obra na produção da farinha também é apontado como negativo e justificador da erradicação da mandioca. Para se entender a radical mudança na visão de João Daniel sobre a farinha, os argumentos do filósofo argentino radicado no México, Enrique Dussel, podem ser úteis.

Nas conferências proferidas pelo filósofo na Universidade alemã Johann Wolfgang Goethe de Frankfurt, em 1992, Dussel entende a modernidade como um fato não estritamente europeu, antes o europeu em relação dialética com o não-europeu. Para Dussel (1993, p. 8) o ano de 1492 “é a data de nascimento da Modernidade”. A chegada do europeu à América é o momento em que a Europa “pode se definir como um ‘ego’ descobridor, conquistador, colonizador da Alteridade”. Descobrir e conquistar a América marca no ego europeu o momento de transição de uma Europa periferia do mundo mulçumano para uma Europa centro da história mundial e essa transição é marcada por “um ‘mito’ de violência sacrificial

muito particular, e, ao mesmo tempo, um processo de ‘en-cobrimento’ do não-europeu” (DUSSEL 1993, p. 8).

Dussel dá base para entender a mudança do ponto de vista de João Daniel em relação à farinha o qual, mesmo descrevendo várias qualidades do alimento, propõe, em seguida, sua erradicação. Não é para menos! João Daniel falava de um ponto de vista eurocêntrico, colonizador. Embora reconheça a centralidade da farinha como alimento cotidiano, propunha a substituição ou “en-cobrimento” de um alimento ao qual, antes, tinha atribuído qualidades. É que, no entender de Daniel (2004, v. 2, p. 195), “só com as searas da Europa pode haver fartura no Amazonas”.

O missionário criticava até mesmo os portugueses que haviam adotado o cultivo da mandioca e o uso da farinha em substituição aos cereais conhecidos na Europa. Propõe que os colonos “deviam buscar melhor economia, e beneficiar melhor as terras, e não costumar-se ao rústico viver dos índios; porque não se hão de sujeitar os sábios ao brutal viver dos rústicos” (DANIEL, 2004, v. 2, p. 192).

Parece que João Daniel entendia a adoção do hábito alimentar dos índios pelos portugueses como algo negativo, a sujeição do civilizado ao “viver dos rústicos”. Assim o modo do rústico – a farinha de mandioca e seu uso – precisava ser erradicado, dominado, pois interessava ao conquistador o controle sobre o cotidiano e suas práticas, incluindo as alimentares. Para Dussel (1993, p. 50):

A colonização da vida cotidiana do índio, do escravo africano pouco depois, foi o primeiro processo europeu de modernização, de civilização de subsumir (ou alienar) o Outro como si-mesmo; [...] como objeto de uma práxis erótica, pedagógica, cultural, política, econômica.

Para Dussel, o mito da modernidade tem um componente racional e irracional. O componente racional é aquele caracterizado como dotado de bondade “mito civilizador”. Porém, esse “mito civilizador”, por sua vez, justifica a irracionalidade da violência contra o Outro. Aqui, violência deve ser entendida não apenas em sua dimensão física (escravização, genocídio), mas também em suas dimensões psicológicas, sociais, culturais, religiosas.

A conquista europeia sobre o território americano marcou a ascensão de um modelo de racionalidade, de ciência, de epistemologia, de modo que o senso comum europeu se tornou o “parâmetro e critério de racionalidade ou humanidade” (DUSSEL, 1993, p. 63), subjugando outras formas de saberes considerados brutos,

atrasados, como os saberes alimentares que derivavam da mandioca. Sob este ponto de vista, a mandioca configura-se, portanto, não apenas como fator de alimentação ou nutrição, mas também como elemento ora civilizador, ora atrasador do processo civilizatório em curso, logo como elemento pedagógico.

Assim, a conquista da Amazônia colonial não era apenas um desafio do ponto de vista do domínio territorial, controle e exploração comercial. A conquista também era uma missão pretensamente civilizadora-espiritual. “Todo ‘o mundo’ imaginário dos indígenas era ‘demoníaco’ e como tal devia ser destruído” (DUSSEL, 1993, p. 60). Ao propor a substituição do cultivo da mandioca pelo trigo e demais searas da Europa, João Daniel (2004, v. 2, p. 171), como membro da Companhia de Jesus, não excluía uma justificativa “cristã” ao alimento, pois segundo ele:

Já se sabe que o trigo tem em todas as searas o primeiro lugar, porque tem em toda casta de grão a primazia, e bastava para seu abono escolher o seu e o nosso Criador, e Redentor, o pão de trigo para nele se sacramentar no venerando, e tremendo Sacramento da Eucaristia.

Substituir um alimento pagão por outro ligado à liturgia católica se fazia necessário para uma efetiva catequização e domínio colonial. Assim, até mesmo nas questões do poder espiritual o alimento estava presente, extrapolando, com isso, a simples relação com a questão nutricional.

A escrita de Daniel (2004) não é desprovida da ideia colonizadora de superioridade europeia. Diferente dos demais escritos de sua época, a retórica de João Daniel é um tratado, ou seja, um estudo técnico de como melhor se pode desenvolver determinadas ações. No caso do “Tesouro”, um projeto de desenvolvimento para as potencialidades do Rio Máximo, exposto principalmente na parte quinta e sexta – tanto do manuscrito que pertence a Biblioteca Nacional quanto a que é preservada em Évora. Nas proposições para desenvolver a Amazônia, Daniel, tal como outros projetos criados de fora da Amazônia para dentro dela, não incluíam o saber local, antes os desautorizava, descrevendo-os como “brutos” ou “rudes”.

Persistiu, contudo, a mandioca, e nessa persistência, ou melhor, permanência, não é possível deixar de assinalar o papel das mulheres indígenas, ainda pouco estudado pela historiografia da educação. Foram essas mulheres anônimas que “fizeram a farinha, assaram os bijus, cozinharam as refeições e

preparam os remédios”, atuando no silencioso esforço de garantir os cuidados cotidianos da vida e ensinar – como educadoras que foram – os saberes alimentares, muitos dos quais presentes ainda hoje em nossas refeições (COSTA; ARENZ, 2014, p. 78).

A importância do cultivo da mandioca desenhava na paisagem amazônica vastíssimos campos, imprecisamente chamados de “campo de natureza”, quando, na verdade, são marcas da ação humana em busca da fundamental farinha, sem a qual não se tem uma boa refeição. A mandioca, o milho, o trigo são “plantas de civilização”. Todo o aparato técnico e instrumental para seu cultivo e transformação em alimento, bem como seu consumo, tem a característica de ser uma cultura:

Onipresente, invasora, repetitiva [...] corre sob o signo da rotina: semeia-se o trigo como sempre se semeou; planta-se o milho como sempre foi plantado; prepara-se o solo do arrozal como sempre se preparou [...]. Um passado obstinadamente presente, voraz, devora monotonamente o tempo frágil dos homens (BRAUDEL, 1997, p. 16).

As plantas dominantes e suas formas de cultivo foram introduzidas em ambientes exóticos, alterando profundamente a vida dos homens. Seus movimentos de dispersão levaram séculos, por vezes milênios. Todavia, após a descoberta da América esses movimentos multiplicaram-se e aceleraram-se. “As plantas do Velho Mundo chegaram ao Novo; inversamente, as do Novo Mundo chegaram ao Velho: de um lado, o arroz, o trigo, a cana-de-açúcar, o cafezeiro...; de outro, o milho, a batata, o feijão, o tomate, a mandioca, o tabaco” (BRAUDEL, 1997, p. 144)

No caso da mandioca, Cascudo (2011) nos revela um breve quadro de sua dispersão. Primeiro pelo continente americano, em um fluxo contrário ao do milho, a mandioca teria saído do sul do continente para ser cultivada ao norte. Com a expansão marítima e comercial europeia “o português sacode a mandioca para o continente africano desde os primeiros anos da colonização” (CASCUDO, 2011, p. 100). Onde as embarcações portuguesas aportassem e o clima permitisse, a mandioca era aclimatada. Assim:

A mandioca é plantada desde a Mauritânia, alto Senegal, e vem correndo litoral e simpatias até o Sudoeste, desde a Guiné, Costa do Marfim, do Ouro, Daomé, Togo, a Nigéria, Camerum, Gabão, Angola inteira. Pelo Congo vai ganhando sertão, rumo a contra costa, tanto em Quênia e Tanganica como em Moçambique, mesmo na proximidade dos lagos, enfrentando os velhos cereais “históricos” e locais. Não apenas a *Manihot utilissima* foi exportada, mas seu complexo alimentar, o modo de cultivo, a

preparação da farinha e dos bolos, mais encargo para a mulher negra como no Brasil era dever da cunha selvagem (CASCUDO, 2011, p. 100).

Digna do título de Rainha do Brasil, planta de civilização, alimento fundamental, utilíssima, a mandioca e sua forma de cultivo atravessou os séculos de forma quase imutável. Mesmo em nossa época de *fast-food* e alimentos industrializados, tem lugar cativo na mesa de boa parte da população brasileira, não só dos pobres. E todos querem sua porção de farinha, pois como diz o laureado popular: “farinha pouca, meu pirão primeiro”.

No segundo livro da tetralogia de Benedicto Monteiro (1990), intitulado *O Minossauro*, vê-se uma expedição científica embrenhada na floresta amazônica em busca de petróleo. Integra a equipe o engenheiro Roberto, um militante político em busca de lugar seguro nos anos duros que seguiram ao golpe militar de 1964. Mesmo distante da resistência dos grupos armados ao regime, Roberto continuava absorto em seus pensamentos políticos. A paisagem, as frutas silvestres, os peixes e a caça trazida pelo nativo lendário, Miguel dos Santos Prazeres – personagem central na trama – não interessam a Roberto, que apenas em dois momentos atina para as “estórias de Miguel”. Interessou-lhe especialmente a “estória” sobre uma revolta ocorrida em Belterra, no empreendimento de Henri Ford. Mas o que lhe pareceu uma “manifestação de trabalhadores armados contra o imperialismo”, revelou-se, afinal, o real motivo da querela:

Protestaram contra os enlatados vindos diretamente dos Estados Unidos. Não se acostumavam com as conservas, tudo era em conserva nas refeições servidas pelos gringos, e as conservas provocavam até desarranjos nas barrigas. E até febre. Precisavam comer farinha, chibé de farinha d’água (MONTEIRO, 1990, p. 147).

Decepcionado em saber que a revolta de Belterra não era a expressão “verdadeira” da união de trabalhadores em torno de ideais políticos anti-imperialista, mas sim pelo direito de comer farinha, volta Roberto ao isolamento.

A proposta de João Daniel de extinção do cultivo da mandioca nunca foi colocada em prática, e se levada a sério, provavelmente, não teria obtido sucesso. Na Amazônia do século XVIII, o plantio de mandioca e a produção da farinha podem ser entendidos como elementos mediadores das relações entre índio e europeus. A adoção destes últimos do sistema alimentar dos naturais possui caráter eminentemente educativo. Se o europeu adotou a mandioca e farinha na sua dieta,

teve que aprender a técnica adequada de cultivo e manejo da terra, seleção de espécies e usos na culinária, neste particular o saber da mulher índia foi determinante, uma vez que eram elas as portadoras dos saberes relacionado aos usos da mandioca. Ao tomar a mulher índia como esposa ou nas tarefas domésticas, os adventícios trouxeram para próximo de si os saberes que aquelas mulheres eram portadoras. Saberes relacionados ao trato da caça, do peixe, do preparo da farinha e tantos outros. Saberes transmitidos nas tarefas cotidianas, na repetição dos gestos, nos inúmeros momentos conviviais que uma cozinha pode inspirar.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O propósito desta dissertação foi demonstrar que as trocas culturais envolvendo a questão alimentar na Amazônia (1741-1757) podem ser compreendidas como um processo educativo.

Para dar conta da relação entre alimento e educação recorri à teoria da mediação cultural, a qual me ofereceu condições de interpretar as relações entre a colônia e a metrópole de uma forma menos verticalizada, o que me permitiu visualizar que tanto o “colonizador” quanto o “colonizado” sofreram influências recíprocas, criaram códigos comunicativos e partilharam, mesmo que de forma conflituosa, as situações da vida cotidiana. Os alimentos são testemunhas desta mediação.

Estabeleci um diálogo entre as “novas” e “velhas” interpretações historiográficas a respeito do Maranhão e Grão-Pará, embora não tenha me detido em demasia nesta questão por considerar que outros fizeram melhores estudos neste sentido.

Quanto às fontes, privilegiei o Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas, por ser o escrito sobre a Amazônia do século XVIII que mais contém informações sobre os alimentos, descrevendo o cultivo, a caça, a pesca, as formas de preparo, conservação e consumo. Para não correr o risco de tomar como verdade absoluta todas as informações que escreveu João Daniel em seu Tesouro, incluí fontes manuscritas acessíveis de forma digitalizadas por meio do Projeto Resgate. Embora considere que foram poucas as fontes manuscritas citadas, não creio que um estudo mais abrangente dessas delas teria a capacidade de mudar significativamente o rumo que dei a esta pesquisa.

Não me privei em utilizar os estudos de Gilberto Freyre, Sergio Buarque de Holanda e Câmara Cascudo, os quais são de grande valia, uma vez que indicam fontes, fazem sínteses esclarecedoras e abordam, de forma detida ou passageira, a questão alimentar.

Procurei ressaltar o protagonismo indígena em vários aspectos da vida colonial amazônica, tais como ocupação, povoação, defesa e, inescapavelmente, no que diz respeito ao nutrir-se. Se em algum momento pareceu ao leitor que dediquei mais linhas as contribuições alimentares dos índios e menos dos portugueses e

africanos, devo ressaltar que as fontes indicam que no período estudado (1741-1757) houve justamente a predominância de uma alimentação de traços indígenas, na qual a farinha de mandioca foi base.

Percebi que seria impossível tratar da questão alimentar na Amazônia colonial sem dedicar algumas linhas a ação missionária jesuítica. Neste sentido, mais uma vez a mediação cultural forneceu bases para entender que nas missões, índios e religiosos compartilharam o mesmo espaço de vida e criaram códigos comunicativos de natureza transcultural, onde o local e o global se articulavam.

Quanto às técnicas de caça e pesca do período em questão, elas devem muito de seus saberes aos índios. Saberes que não se resumem apenas em utensílios e ferramentas, mas também em elaborações mentais de grande sutileza e sagacidade que abrangiam preceitos mágicos ligados às atividades de caça, transformados, secularizados e frequentemente ligados a elementos da religião católica. O saber venatório constituiu ponto significativo dos conhecimentos indígenas, transmitido aos colonos, sobrevive nas práticas contemporâneas de caboclos e sertanejos.

Relacionei a cultura alimentar a um aspecto significativo da vida dos índios da Amazônia, o caráter seminômade, ao qual, correspondia bagagem adequada e de rápido transporte. Assim, por exemplo, no arco e na flecha condensava-se o instrumento de caça e guerra. Na rede que se dormia, o natural podia transportar os demais apetrechos, em caso de mudança. Considerei os argumentos do antropólogo Lévi-Strauss, que afirma subsistir no plano técnico da cultura material dos naturais, o que chama de ciência primeira, da qual, um dos aspectos significativos é o *bricoleur*. O termo em questão designa aqueles que executam um trabalho a partir de instrumentos limitados, sem um plano preconcebido, mas que podem chegar a resultados surpreendentes.

Destaquei a generosidade da mulher índia, principal educadora do saber alimentar e transmissora da herança indígena aos colonos. Foi imitando o fazer da cunhã que os adventícios absorveram parte da cultura alimentar que antes não lhes pertencia. Demonstrei que o europeu também ampliou o repertório alimentar dos naturais.



Procurei perceber o estímulo à formação de família mestiça, por parte do Estado Português, como parte da estratégia de ocupação e defesa da região amazônica, através da qual ocorreu, dentre outras coisas, maior fluxo recíproco entre as cozinhas exóticas e endógenas. O Alvará de 04 de abril de 1755, que autorizava o casamento entre colonos europeus e naturais estabeleceu, na lei, o que já era prática comum na vida cotidiana do Grão-Pará e Maranhão. As famílias mestiças, bem como as múltiplas dimensões da vida cotidiana, são elementos chaves da análise. Assim, observar os utensílios de cozinha, os ingredientes, as formas de preparo dos alimentos, a sementeira, colheita, estocagem foi útil e necessário a este estudo, uma vez que são esses fatos considerados miúdos, aos quais se relega pouca importância que me possibilitaram encurtar o espaço da observação e adentrar no cotidiano, na vida material. Defendi que uma das formas de perceber o caráter educativo na questão alimentar se revela nas ocorrências, nas repetições, nas generalidades. Elas invadem a sociedade e caracterizam maneiras de ser e de agir amplamente perpetuadas, assim, ao assumir a dimensão cotidiana, acabei por desembocar em um tempo de lento passar, invasor, repetitivo.

Destaquei a aclimatação de espécies vegetais e animais pelos europeus, destacando o grande fluxo de espécies que acompanhou a expansão comercial e marítima, a partir do século XVI. Pontuei as contribuições dos portugueses e africanos ao saber alimentar amazônico, demonstrando a resistência em comer o pão alheio e a necessidade de reproduzir a atmosfera alimentar da terra de origem.

Ao longo do trabalho, percebi que tratar da cultura alimentar da Amazônia entre 1741-1757 era também dar conta de revelar o protagonismo indígena neste aspecto, especialmente frisar o lugar da mulher índia na história da alimentação da Amazônia. Foram às mulheres índias as primeiras educadoras no que diz respeito à questão alimentar. O desenrolar do processo de ocupação do extremo norte do Brasil foi marcado por relações sociais transculturais, onde o entrelaçamento entre o local e o global o correu de maneira recíproca, a cozinha também refletiu esse fenômeno. O complexo alimentar da mandioca provavelmente é a maior expressão da circularidade cultural através dos alimentos que ocorreu no Grão-Pará e Maranhão.

Percebi alguns aspectos relativos à cultura alimentar amazônica que poderiam ter sido explorados, mas que tiveram que ficar de fora desta dissertação

principalmente por questão de tempo de execução da mesma. Um dos aspectos significativos que observei, mas não pude desenvolver, se refere aos agouros, restrições ou tabus alimentares. Outra dimensão dos alimentos que poderia ser desenvolvida de maneira significativa diz respeito à relação entre alimento e cura.

Penso que um estudo da cultura alimentar, mais dilatado do ponto de vista do recorte cronológico, incluindo estudos arqueológicos relativos à ocupação da Amazônia, estendido até o século XXI, poderia melhor revelar a dimensão de longa duração presente na cultura alimentar. Neste aspecto, mais uma vez, o tempo foi ingrato.

Notei que existe um grande filão a ser estudado pelos pesquisadores da História da Educação, a Colônia. Ao escrever o estado da arte desta pesquisa fui buscar contribuições dos Programas de Pós-Graduação em Educação da região norte do Brasil para o tema cultura alimentar e Amazônia colonial. Constatei que existe uma grande lacuna neste aspecto, o que deve servir de estímulo a pesquisadores que queiram se aventurar no tema.

Sem nativismo, ou sentido de pureza, procurei as zonas de contato entre as diferentes cozinhas. Interessou-me mais as mediações e circularidade cultural através dos alimentos do que o alimento de um ou de outro. O propagandeado sentido original da cozinha amazônica não existe. Como todas as cozinhas, a nossa também é testemunha de encontros, trocas culturais. Tem de tudo, menos pureza. Mas isso não deve ser entendido como aculturação, mas sim como maneiras pelas quais os elementos de diferentes cozinhas acabaram por deslizar de um lado a outro, hibridismo, mestiçagem. Não revelam o apagamento de uma cultura pela outra, mas a comunicação entre elas, o que foi à tônica de todo este trabalho.

Concluo esta pesquisa na certeza de que o trabalho que apresento é como o esforço da cozinheira que nos cuidados diários com os outros, nem sempre tem tempo de levar a mesa à comida com o retoque final. Se o guisado que propus fazer ao leitor não atingiu o máximo em sabor, que pelo menos não tenha sido indigesto. Se o prato faltou alguns ingredientes, recomendo acrescentar farinha de mandioca. Só não faça o leitor como o faminto que devora o banquete, lembrando a cozinheira apenas se o tempero não estiver bom.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. **Beberagens indígenas e educação não escolar no Brasil colonial**. Belém: FCPTN, 2012.

AZEVEDO, João Lúcio d'. **Os jesuítas no Grão Pará: suas missões e a colonização**. Belém: SECULT, 1999.

BANDEIRA, Giza Carla de Melo. **Rituais Associados a colheita do milho-verde na Aldeia dos Índios Gavião Kyikatêjê: aprendizagens em processos educativos interdimensionais**. 2009. 144 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará, Belém, 2009.

BETTENDORFF, Pe. João Felipe de. **Crônica da missão dos padres da Companhia de Jesus no Estado do Maranhão**. Belém: Fundação Cultural Tancredo Neves, 1990. (série *Lendo o Pará*, vol. 5).

BLOCH, Marc Leopold Benjamin. **Apologia da História: ou o ofício do historiador**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2001a.

\_\_\_\_\_. **A terra e seus homens: agricultura e vida rural nos séculos XVII e XVIII**. Bauru: EDUSC, 2001b.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A educação como cultura**. Campinas: Mercado das letras, 2002.

BRAUDEL, Fernand. **Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII: as estruturas do cotidiano**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

BURKE, Peter (org). **A Escrita da História: novas perspectivas**. Tradução de Magda Lopes. São Paulo: Editora da UNESP, 1992. (Col. Biblioteca básica).

CARDOSO, Alírio. **Maranhão na Monarquia Hispânica: intercâmbios, guerras e navegação nas fronteiras das Índias de Castela (1580-1655)**. Tesis Doctoral, Facultad de Geografía e Historia, Universidad de Salamanca, Salamanca, 2012.

CARDOSO, Ciro Flamarion Santana. **Economia e sociedade em áreas coloniais periféricas: Guiana Francesa e Pará (1750-1817)**. Rio de Janeiro: GRAAL, 1987.

CARDOSO, Ciro Flamarion; VAINFAS, Ronaldo (Orgs.). **Dominios da história: ensaios de teoria e metodologia**. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

COELHO, Teixeira. **Culturas híbridas**. In: \_\_\_\_\_. **Dicionário crítico de política cultural: cultura e imaginário**. São Paulo: Fapesp; Iluminuras, 1997.

COELHO, Mauro. **Do sertão para o mar** – Um estudo sobre a experiência portuguesa na América a partir da colônia: o caso do Diretório dos Índios (1751-1798). Universidade de São Paulo, 433 p. 2005.

CROSBY, Alfred W. **Imperialismo Ecológico: a expansão biológica da Europa, 900-1990**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

CHAMBOULEYRON, Rafael. **Como se hace em Indias de Castilla. El caçõ entre lá Amazonía brasileira e las Indias de Castilla**. Revista Caplutense de História da América, Madri, v. 40, p. 23-43, 2014.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: morar, cozinhar**. v. 2. 12. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.

COSTA, Dayseane Ferraz da; ARENZ, Karl Heinz (Orgs.). **Patrimônio e História: os jesuítas na Amazônia**. Belém: Editora Paka-Tatu, 2014.

CRUZ, Ernesto. **Colonização do Pará**. Belém: Conselho Nacional de Pesquisas; INPA, 1958.

CRUZ, Roberto Borges da. **Farinha de “pau” e de “guerra”**: os usos da farinha de mandioca no extremo Norte (1722-1759). 2011. 148 f. Dissertação (Mestrado em História) - Universidade Federal do Pará, Belém, 2011.

DANIEL, João. **Tesouro descoberto no Máximo Rio Amazonas**. v. 1 e 2. Rio de Janeiro: Contraponto, 2004.

DARTON, Robert. **O grande massacre de gatos e outros episódios da história cultural francesa**. Tradução de Sonia Coutinho. Rio de Janeiro: Graal, 1986.

DEFOE, Daniel. **Robinson Crusóé**. São Paulo: Editora Martin Claret Ltda, 2009.

DEAN, Warren. **A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

DUSSEL, Enrique. **1492: O encobrimento do outro**. A origem do mito da modernidade. Conferências de Frankfurt. Petrópolis: Vozes, 1993.

FALCON, Francisco José Calazans. **História Cultural e História da Educação. Revista brasileira de educação**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 32, maio/ago. 2006.

FEBVRE, Lucien. **O Reno: história mito e realidade**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

FONSECA, Thais Nivia de Lima e. **História da Educação e História Cultural**. In: VEIGA, Cynthia Greive; FONSECA, Thaís Nívia de Lima e (Orgs.). **História e historiografia da educação no Brasil**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003. pp. 43-75.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**: a formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 30. ed. Rio de Janeiro: Record, 1995.

GIARD, Luce. A Arte e Nutrir. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. v. 2. 12. ed. Petrópolis: Vozes, 2013. 211-331.

GINZBURG, Carlos. **O cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

GINZBURG, Carlo. **Sinais: raízes de um paradigma indiciário**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

GRUZINSKI, Serge. **As quatro partes do mundo**: história de uma mundialização. Belo Horizonte: Editora da UFMG; São Paulo: EDUSP, 2014.

HALL, Stuart. **Da diáspora: identidades e mediações culturais**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2009.

HOLANDA, Sergio Buarque de. **Monções e Capítulos de expansão paulista**. 4. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2014.

HOLANDA, Sergio Buarque de. **Caminhos e Fronteiras**. – Rio de Janeiro: Livraria José Olimpio Editora, 1957.

LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. **História**: novas abordagens. Rio de Janeiro: Livraria Francisco Alves Editora S.A, 1974.

LEITE, Serafim. **História da Companhia de Jesus no Brasil**. Tomo VIII. Instituto Nacional do Livro. Rio de Janeiro, 1949.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O pensamento selvagem**. Campinas, SP: Papyrus, 1989.

LIMA, Alam José da Silva. **Do “dinheiro da terra” ao “bom dinheiro”**: moeda natural e moeda metálica na Amazônia colonial (1706-1750). 2006, 225 f. Dissertação (Mestrado em História Social da Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2006.

MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. **Daquilo que se come**: uma história do abastecimento e da alimentação em Belém (1850-1900). 2009, 227 f. Dissertação (Mestrado em História Social da Amazônia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2009.

MARTINIC, Sérgio. **Saber popular y identidad**. In: GADOTTI, Moacir; TORRES, Carlos Alberto. Educação Popular: utopia latino-americano. São Paulo: Cortez; Edusp, 1994. PP.69-88.

MENDONÇA, Marcos Carneiro de. **A Amazônia na era pombalina: correspondência do Governador e Capitão-General do Estado do Grão-Pará e Maranhão, Francisco Xavier de Mendonça Furtado - 1751- 1759.** 2. ed. Tomos 1,2,3. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 2005.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

MONTEIRO, Benedicto. **O Minossoauro.** 3. ed. Belém: CEJUP-GERNASA, 1990.

MONTERO, Paula. **Deus na aldeia: missionários, índios e mediação cultural.** – São Paulo: Globo, 2006.

PAPAVERO, Nelson. **O Novo Eden : a fauna da Amazônia brasileira nos relatos de viajantes e cronistas desde a descoberta do rio Amazonas por Pinzón (1500) até o tratado de Santo Ildefonso (1777).** Belém, Pará : Museu Paraense Emílio Goeldi, 2002.

PONTE, Romero Ximenes. **Amazônia: a hipérbole e o pretexto.** 2000. 206 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade Federal do Pará, Belém, 2000.

\_\_\_\_\_. **Assahy-yukicé, iassaí, quasey, açây, Jussara, manacá, açai, acayberry: rizoma.** 2013. 148 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) - Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.

PRADO JUNIOR, Caio. **Formação do Brasil contemporâneo: colônia.** São Paulo: Brasiliense, 2004.

REIS, Arthur Cezar Ferreira. **A Política de Portugal no Vale Amazônico.** Belém, Secult, 1993

REIS, José Carlos. **O desafio historiográfico.** Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010.

REVEL, J. **Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica.** São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

ROSA, João Guimarães. **Grande Sertão Veredas.** – São Paulo, Nova Fronteira, 2006.

ROSSI, Paolo. **Comer: necessidade, desejo, obsessão.** São Paulo: Editora UNESP, 2014.

SALLES, Vicente. Introdução. In: DANIEL, João. **Tesouro descoberto no Máximo Rio Amazonas.** v. 1. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional; Contraponto, 2004.

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

SANTOS, Gilton Mendes dos. **Da cultura à natureza**: um estudo do cosmos e da ecologia dos Enawene-Nawe. 2006, 231 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

SANTOS, Roberto. **História econômica da Amazônia** (1800-1920). São Paulo: T. A. Queiroz, 1980.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da. **Casas de farinha**: espaço de (con)vivências, saberes e práticas educativas. 2011. 179 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará, Belém, 2011.

SIMONSEN, Roberto C. **História econômica do Brasil** (1500-1820). São Paulo: Companhia Editora Nacional – 1978.

SOUZA JR., José Alves de. **Tramas do cotidiano**: religião, política, guerra e negócios no Grão-Pará do setecentos - Um estudo sobre a Companhia de Jesus e a política pombalina. 2009. 427 f. Tese (Doutorado em História) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2009.

STADEN, Hans. **Duas viagens ao Brasil**. Porto Alegre: L&PM, 2009.



Universidade do Estado do Pará  
Centro de Ciências Sociais e Educação  
Programa de Pós-Graduação em Educação  
Travessa Djalma Dutra, s/n – Telégrafo  
66113-200 Belém-PA  
[www.uepa.br](http://www.uepa.br)