

## **Alimentação na América Portuguesa, contatos interétnicos e resistência de paradigmas**

Rubens Leonardo Panegassi

Os hábitos alimentares são orientados a partir da infância. Nos primeiros anos de vida come-se exclusivamente aquilo que é dado, pela mãe ou por quem quer que seja que assista a criança. É desse modo que se aprende a comer e, portanto, nesse momento é que tanto a aparência, quanto o aroma, bem como o paladar que caracterizam os alimentos, concorrerão e se conjugarão no consentimento daquilo que se comerá no decorrer de boa parte da vida. Contudo, enquanto critério valorativo, nenhum desses atributos relativos ao alimento lhes é intrínseco, são aprendizados que variam de uma sociedade para outra, são códigos que identificam e diferenciam grupos sociais adequando-se ao sistema de referenciais de um grupo. É por isso que há grandes dificuldades para reelaborar gostos e preferências, visto que é difícil romper paradigmas.

Tendo em vista que cada grupo social possui modelos de conduta específicos e, conseqüentemente, padrões alimentares adequados a sua própria realidade, é possível vislumbrar a dificuldade com a qual um grupo abrirá mão de seus referenciais sem prejuízo de sua identidade. Neste sentido, a partir da caracterização da época moderna como um período de contato de culturas tão absolutamente diferentes umas das outras que possa ser considerado como sem precedentes na história da humanidade, é perceptível que esta conjuntura possibilite a observação de diversos processos de reelaboração de modos de agir, decorrentes destas relações, conseqüentes das grandes navegações.

Ao tempo da chegada dos europeus na América, os naturais tinham, sobretudo no milho e na mandioca, seus principais alimentos, os quais, mais tarde, por uma série de

motivos, predominariam como base da alimentação na América portuguesa. Em meio às estratégias adotadas diante da nova situação, cada um dos grupos manteve, na medida do possível, suas práticas originais; embora o autóctone muitas vezes viesse a assimilar técnicas de preparo importadas, estas seriam aplicadas em alimentos já conhecidos; o estrangeiro europeu insistiria em reconhecer como alimentação ideal e paradigmática os gêneros vindos do reino: apenas na impossibilidade da manutenção do cardápio original é que se verificaria opção por outro que pudesse substituí-lo. No entanto, um primeiro indício de flexibilização do estrangeiro diante das possibilidades que o Novo Mundo ofereceria, foi no retorno, para Portugal, das naus carregadas de mantimentos de origem americana. Contudo, substituição funcional e não simbólica. Quanto ao estrangeiro africano, em sua condição subjugada, procurou orbitar sua dieta em torno de um repertório que não contrariasse seu regime alimentar de origem.

Ainda no que tange à presença do adventício europeu na América portuguesa, um dos fatores que condicionariam em parte a escolha de hábitos e condutas foi o cristianismo. Gilberto Freyre sugere que os longos e sacrificados períodos dedicados ao jejum colaboraram para a insuficiente dieta na colônia. Desse modo, o ascetismo cristão, fundador das normas de inúmeros comportamentos cotidianos, orientaria também a assimilação ou a rejeição de diversos alimentos, ainda que inicialmente os estrangeiros fossem tributários de uma perspectiva deslumbrada da América, estimulada pela profusão de possibilidades do novo continente, percebidas, por um lado, pela observação do modo de vida indígena, nômade e aparentemente despreocupado com suas lavouras e, por outro, pela condição de penúria em que aportavam os imigrantes após a escassez de víveres a que se expunham durante os meses de viagem transoceânica. Foi ainda a moral cristã que condenou o comportamento autóctone com suas festas e beberagens, visto que expunham demais sua instintividade.

Embora exista de fato resistência na aceitação de alimentos, sobretudo por sua qualidade simbólica, que encerra identidades construídas, há limites à recusa. Como bem observa Sérgio Buarque de Holanda, existem traços culturais que são assimilados em condições específicas e que, para observá-los, é necessário perceber os fatores que colaboram à admissão ou a rejeição hábitos exóticos. Ou seja, é preciso verificar os critérios de seleção que integram as diferenças na estrutura tradicional. Estas condições, contudo, são contingentes.

Esse processo de seleção, que reflete um senso de preservação do grupo, é ainda maior no que se refere aos alimentos e hábitos alimentares, devido, entre outras coisas, aos inúmeros significados a eles atribuídos, bem como seu alto grau de ritualização no consumo. Os alimentos e todos os referenciais alegóricos que os rodeiam são sinônimos de civilidade, sociabilidade, normas de conduta, padronização de horários, o que influi incisivamente na ordenação da vida cotidiana. Neste âmbito, houve prodigiosa diferença entre os horários de refeições dos nativos americanos em relação aos dos estrangeiros europeus. Enquanto os primeiros norteavam seus horários de refeição por conveniência fisiológica, os europeus, embora não deixassem de se orientar também pela fome, possuíam um comportamento de intensa autocoerção e imprimiam às refeições uma implicação necessária de divisão temporal do dia.

Entre os gêneros americanos, a mandioca foi o principal alimento de diversos grupos autóctones. O empenho destes grupos no cultivo do tubérculo beneficiava-se, sobretudo por sua adaptação e resistência ao meio biótico tropical. Assentados numa agricultura basicamente voltada para o autoconsumo, cultivavam também diversos outros gêneros, como o feijão, o milho, a batata, a abóbora, além de diversos outros tubérculos, gêneros que em boa parte seriam assimilados ao cardápio colonial. No entanto, a farinha de mandioca viria a ser o alimento básico de grande número de nativos e euro-brasileiros na América portuguesa, ainda que com grande esforço do adventício para efetuar o

deslocamento da base de sua alimentação do trigo para a mandioca. A utilização da farinha de mandioca dava-se principalmente no litoral, à medida que o consumo de farinha de milho ocorria no interior. O historiador Henrique Carneiro resume a alimentação colonial em dois grandes complexos: por um lado o litorâneo, da mandioca e do peixe, e por outro o sertanejo, interiorano, do milho e do porco.

Em regiões litorâneas, tal como a Bahia e Pernambuco, o relacionamento que se efetivou entre estrangeiros e nativos pautava-se em grande parte nos interesses do português colonizador. Neste sentido, a alimentação seria um aspecto básico e prioritário para o sustento do empreendimento colonizador. Todavia, a colonização não se resumiu à presença do adventício europeu em contato com o nativo, pois o escravo africano teve também presença marcante e indispensável. Gilberto Freyre sugere que entre a população de origem africana que na América portuguesa aportou como escravo, houve relativa facilidade para adaptação ao repertório alimentar nativo americano, fato que, para o europeu, ocorreu com maior dificuldade, motivo pelo qual foram constantes as tentativas de reproduzir sua dieta originária do Velho Mundo.

Naquilo que se refere à adaptação ao clima, isto pode ser verdade. Contudo, em relação à alimentação, essa afirmativa deve ser relativizada. Sobretudo pelo fato de que a alimentação, bem como toda uma série de outras atividades direta ou indiretamente imbricadas a esse fenômeno, pertencem à dimensão da vida doméstica e, se é certo que para o europeu a dificuldade na obtenção de recursos a que estava acostumado alhures o obrigou a reelaborar diversas práticas cotidianas para adaptar-se à realidade americana, também o foi para o escravo, e na mesma intensidade, ainda que sua condição de subjugado impedisse maior iniciativa no sentido de reconstituir seu modo de vida original.

Com relação ao estrangeiro colonizador, o esforço na manutenção de sua dieta seria vencido primeiramente pela adversidade do clima tropical, que desfavorecia seu tradicional modelo agrícola, há tempos regulado pelas bem definidas quatro estações

anuais presentes nos climas temperados. Além disso, em relação aos produtos importados da metrópole, sua durabilidade ficava comprometida devido às diferenças de temperatura e umidade. A qualidade do solo americano foi um segundo empecilho para que o adventício reproduzisse, na América, seu repertório alimentar. O solo americano não lhes rendia adequadamente as plantas alimentares a que estavam habituados. Esses fatores em muito colaboraram para a utilização dos mantimentos nativos. Desse modo, o autóctone, apresentando-se imerso nesse meio ambiente, encadeado economicamente aos recursos naturais da terra, tornar-se-ia referência no processo pelo qual o adventício se ajustaria à nova situação de vida.

O impulso de persistência característico do colonizador no cotidiano alimentar do nordeste açucareiro manifestava-se nos mantimentos que o colono procurou adquirir em seu cotidiano. É ainda Gilberto Freyre quem aponta que, além da composição ordinária das refeições, constituídas basicamente por farinha de mandioca, peixe ou carne secos e rapadura, revelava-se também a presença de alimentos tradicionais portugueses, como a manteiga, o azeite, o vinho e a aguardente do reino, produtos presentes com relativa frequência e que, acima de tudo, denunciavam *status* na hierarquia social. Todavia, além do peixe seco, da carne salgada e dos gêneros esporadicamente enviados do reino, como o bacalhau, o trigo, a fava, a ervilha e a cevada, alguns outros mantimentos eram produzidos, especialmente para o consumo da elite, tal como o tomate, a couve, a alface, o repolho, o jiló, o agrião, bem como frutas do reino e queijos. Ainda assim, a carestia era comum para a maior parte da população, visto que esses produtos custavam caro, em consequência do predomínio da lavoura da cana-de-açúcar. E foi a monocultura que levaria Maurício de Nassau, no período de domínio holandês, a estimular os senhores de engenho ao plantio de mandioca e hortaliças, em função do combate aos efeitos da monocultura.

Tendo em vista que a adaptação dos estrangeiros aos víveres americanos não ocorreu sem resistências, Evaldo Cabral de Mello filia as recusas dos hábitos alimentares às súbitas alterações de dieta às conotações simbólicas de *statu* e de especialização do paladar de classe ou de estamento. Desse modo, é preciso que algumas situações-limite atestem essas mudanças; é neste sentido que o autor sugere que a aceitação dos gêneros nativos pela elite açucareira da colônia era estimulada a partir da instabilidade do abastecimento de gêneros importados da metrópole durante as guerras holandesas. Ou seja, numa circunstância em que a única opção possível em detrimento da fome era a farinha de mandioca, a elite açucareira submeteu-se ao gênero predileto dos nativos. A idéia de que os hábitos alimentares tornam-se menos rígidos e mais aptos a adequarem-se a alimentos inusuais em situações cuja escassez torna-se imperativa, foi também apresentada por A. Maurizio em seu trabalho *Histoire de l'alimentation végétale*. De acordo com o autor, em casos de extrema necessidade, sobrevém a opção por plantas alimentares outrora inutilizadas como fonte de subsistência, mas que, eventualmente são reabilitadas: são os “briseurs de famine”, que podem ser compreendidos como os “alimentos brabos”, na denominação de Josué de Castro. Todavia, a essas “preciosidades” vegetais jamais se atribui *status* similar ao dos vegetais já consagrados após a normalização do abastecimento tradicional.

Ainda que não seja um “alimento brabo”, o consumo da farinha de mandioca não foi diferente. Apesar da efetiva adoção em período crítico, continuava a preferência pela farinha de trigo. Na Europa Moderna, além do consumo do trigo sob forma de pão, diversos outros cereais panificáveis também eram utilizados, a exemplo do centeio, que, misturado ao trigo, seria sempre um recurso muito útil em períodos de escassez. Esses cereais, tal como o centeio, ou mesmo as castanhas e também o sarraceno, entre outros, eram consumidos em forma de pão preto; mais duro e grosseiro. Esta qualidade de pão destinava-se às categorias sociais mais pobres, por serem mais substanciais. Por outro

lado, o pão branco, feito a partir do trigo peneirado, era mais macio e delicado. Portanto, mais caro, e desse modo reservado às categorias sociais mais elevadas. Na América Lusitana, os cereais de segunda foram substituídos pela farinha de mandioca, de modo que a oposição existente na Europa entre o pão branco para os ricos e o pão preto para os pobres transferiu-se para a colônia. Sendo que os extremos dessa dicotomia estariam ocupados, por um lado, pelo pão feito a partir do trigo e, por outro, pelo pão elaborado a partir da farinha extraída da mandioca.

Em meio à tamanha oposição dos primeiros colonos às opções nativas de sustento, pouco adiantou as condições do meio ecológico próximo ao litoral. Embora estes locais proporcionassem a obtenção de provisões sem grandes dificuldades, aproveitadas usualmente pelos nativos, elas foram estigmatizadas negativamente pelo colono, sobretudo pela variedade de opções alimentares nem sempre apetecíveis. Pois, além da caça disponível, havia também inúmeras plantas e insetos comestíveis, que pareciam repugnantes aos paladares estrangeiros, sobretudo dos europeus, visto que sua proximidade com o litoral e a relativa constância com que chegavam embarcações de além mar, estimulavam uma certa expectativa de chegada de víveres reinóis e os distanciava da necessidade de realizarem opções alimentares indesejáveis. No entanto, o abastecimento precário foi uma constante na colônia durante vários séculos. Sem outra alternativa, tornava-se indispensável aos colonizadores aprender com o gentio a preparação dos alimentos nativos disponíveis, bem como sua coleta através da exploração do meio. Assim, a despeito da repulsa do europeu pela qualidade de alguns dos alimentos nativos, esses foram uma opção no combate à redundante e deficiente dieta imposta pelas áreas monocultoras.

Todavia, em relação às áreas periféricas, o acolhimento dos recursos indígenas por parte do estrangeiro foi mais transigente. Sérgio Buarque de Holanda apresenta-nos a idéia de que, em São Paulo, grande número de colonos, mesmo brancos, adotaram

recursos de subsistência similares aos dos moradores nativos. A acomodação à dieta dos autóctones foi estimulada pela distância de São Paulo em relação aos portos, o que submetia os moradores à aquisição de novos hábitos, por encontrarem-se no limiar da sobrevivência. Foi, então, em meio a condições materiais de existência bastante desfavoráveis a seus ritmos sociais e opções culturais originais, que reestruturaram seus hábitos alimentares.

Diferentemente do colono habitante do nordeste açucareiro, detentor de um modo de vida sedentarizado, em função de sua atividade econômica, o colonizador da região de Piratininga, com sua itinerância característica e a conseqüente provisoriedade de seu modo de vida, atendeu mais prontamente às reformulações prescritas para adaptação de seu repertório alimentar aos gêneros ofertados pelo meio ecológico do Novo Mundo. Contudo, nem aqui, nem acolá, as mudanças foram processos simples, visto que exigiam, além da readequação de todo o sistema de auto-referências simbólicas, o abandono de padrões gustativos e de asseio tradicionais para a ingestão de larvas de besouros, de borboletas e de mariposas em situações que seriam, muitas vezes, a única opção na garantia da própria sobrevivência nos sertões da Colônia. Dentre essas virtualidades, algumas foram definitivamente incorporadas pelos colonos quase na mesma dimensão de alimentos como a mandioca, o feijão e o milho; foi o caso da içá, espécie de formiga comida torrada e que, ainda em fins do século XIX, era empregada habitualmente como alimento.

A predisposição dos colonos para a assimilação de comportamentos nativos, bem como a absorção de gêneros de origem vegetal, foram estimulados pelo paralelismo de alguns destes com o repertório original, daí a relativa facilidade em aceitar alguns alimentos como grelos de samambaia, raízes, tubérculos, palmitos e mel-de-pau.

O que se pode notar, portanto, é que a seleção dos repertórios alimentares operou de modo diferente nas diferentes regiões da colônia. Tributários dos modos de vida que

se constituíam nestes lugares, os colonos afrouxavam seus hábitos na medida em que eram impossibilitados de reproduzirem seu modo de vida tradicional. Frente a situação de escassez, o estrangeiro submeteu-se à necessidade e reelaborou seu modo de vida tradicional, recompondo-se em uma nova existência e esboçando uma nova identidade.