

**ELEMENTOS DA GASTRONOMIA INDÍGENA ENTRE SÃO MATEUS (ES) E SANTA CRUZ (BA) RELATADOS POR MAXIMILIANO DE WIED-NEUWIED (1815-1817)**

UERISLEDA ALENCAR MOREIRA\*

Apesar de se fazer presente no cotidiano dos lares brasileiros, importantes elementos da gastronomia indígena têm sido relegados a segundo plano se equiparados às influências de outros povos que participaram do forjamento das gastronomias brasileiras. Assim, na presente proposta, buscaremos analisar elementos da gastronomia indígena pelo relato do príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied, que percorreu parte do território brasileiro entre 1815-1817, buscando compreender os elementos culturais alimentares dos povos nativos e sua (re)apropriação pelos viajantes e europeus que já estavam em contato com tais grupos étnicos.

Maximiliano de Wied-Neuwied, oitavo filho do conde de Wied, nasceu em 23 de setembro de 1782 na região de Neuwied, principado incorporado à Prússia em meados do século XVIII. O príncipe Maximiliano recebeu as primeiras instruções escolares ainda em Wied, seguindo para a Universidade de Gottingen para cursar História Natural (COSTA, 2008).

Maximiliano visita o Brasil em um momento propício à presença de estrangeiros, após a transferência da corte portuguesa ao Brasil e a abertura dos portos brasileiros, em 1808. Com os portos abertos no Brasil, houve o aumento da imigração relacionada aos estudos que buscavam, na construção da ciência, descobertas as mais diversas que pudessem ser úteis aos patrocinadores e aos cientistas. Na Introdução do Tomo I, Wied (1989) afirma que o Brasil possuía muitas riquezas a serem exploradas pelos naturalistas e que a transferência da corte portuguesa ao Brasil possibilitou um lançar de luzes das ciências sobre a América, pois, até então, as narrativas a respeito das Américas se baseavam em informações propagadas pelos navegantes ibéricos e pelos religiosos. Com a abertura dos portos,

[...] o opressivo sistema dos entraves misteriosos foi abolido; a confiança se substituiu à inquietação, e os viajantes estrangeiros conseguiram permissão para penetrar nesse campo de descobertas. As intenções liberais de um rei esclarecido, apoiado em um ministério de valor, não somente permitiram a entrada de estrangeiros no país, mas encorajaram também suas pesquisas da forma mais generosa (WIED, 1989:6).

---

\* Docente do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia. Mestre em História Regional e Local. Discente do curso de Especialização em Gastronomia pelo Grupo Cianni / Universidade Cândido Mendes.

Assim, o príncipe monta sua comitiva de viagem com um caçador, o sr. Dreikoppel, e um jardineiro, o sr. Simonis, em Paris, e segue para a Inglaterra, de onde, em 15 de maio de 1815 (WIED, 1989:11), parte de Londres em direção ao Rio de Janeiro. Ao chegar ao Rio de Janeiro, em 15 de julho de 1815, Maximiliano incorpora à sua comitiva o zoólogo Georg Freureiss e o botânico e desenhista Frederic Sellow, ambos europeus. De 1815 a 1817, foram quase dois anos de caminhada por entre as matas do litoral brasileiro. A viagem, finalizada em 1817, é publicada apenas em 1820, e o tempo entre a observação e a sua publicação deve ser levado em conta para a análise. Schemes (2015) aponta para a relevância de o pesquisador considerar se o relato foi escrito durante, em seguida ou muito tempo após a viagem, pois “O ato de revisar o relato põe em trabalho a memória, ressignificando as impressões” (SCHEMES, 2015:5).

Na obra *Viagem ao Brasil* (1969), publicado originalmente em 1820 em alemão, Maximiliano aborda aspectos zoológicos, botânicos e etnográficos com a valorização dos espécimes encontrados no percurso. Segundo Silva (2014), os viajantes levantaram dados relevantes sobre os recursos naturais disponíveis nos lugares que visitaram e a

[...] preocupação em apontar possíveis fontes de riquezas, aptas de serem exploradas como matérias-primas (por exemplo, a madeira de lei), não eram escolhas casuais ou resultados de opções pessoais, uma vez que os naturalistas buscavam atender às expectativas dos Estados representados (SILVA, 2014:181).

Para Silva (2014), o percurso escolhido por Maximiliano, o litoral leste do Brasil, entre o Rio de Janeiro e o sul da Bahia, era uma área de interesse econômico da coroa, onde buscavam implementar políticas de colonização para o povoamento. Até o final do século XVIII, a coroa estabelecia restrições e proibições de circulação de pessoas e mercadorias no território que hoje compreende o Espírito Santo, norte de Minas Gerais e o sul da Bahia até Ilhéus, ao que Maria Hilda Paraíso (1992) chama de Zona Tampão, que abrangia o território no entorno da região diamantífera e cuja circulação era restrita, pois objetivavam reduzir a circulação ao máximo, no intuito de diminuir as possibilidades de roubo e extravio de minerais preciosos.

Com o declínio da produção aurífera mineira, a Zona Tampão passou a ser alvo de estratégias para o conhecimento do território, percursos fluviais, o aumento da fixação da população, em especial a incorporação de mão de obra indígena como força produtiva e o combate à resistência indígena. Paraíso (2014) chama a atenção para a independência administrativa do Espírito Santo, em 1800, quando o seu primeiro governador Antônio Pires da Silva Pontes Leme e Camargo

[...] recebeu instruções para definir os limites com Minas Gerais, estabelecer um meio mais fácil de comunicação com aquela capitania, ampliar e conservar as matas, aumentar a extensão e qualidade das culturas, civilizar os índios pelas luzes do cristianismo e transformá-los em vassallos leais, apoiar os esforços dos colonos para promover a colonização e promover o desenvolvimento da capitania (PARAÍSO, 2014. p. 106).

A coroa visava, entre outras coisas, conhecer o território e povoá-lo, mas segundo Paraíso (2014), o governador Silva Pontes informou que os conflitos com os povos indígenas eram um dos obstáculos a serem vencidos para a efetivação das tarefas que lhes foram incumbidas. Assim, o príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied traçou, em 1815, seu roteiro de viagem em um território cujas descobertas científicas eram de interesse da administração do reino, o que levou o próprio viajante a afirmar que “o rei está fazendo grande benefício ao país, mandando proceder a um acurado levantamento desse litoral” (WIED, 1989:277). Silva (2014) assevera que a escolha do percurso da viagem pode ter sido influenciada pelas relações estabelecidas entre Maximiliano e personalidades da administração portuguesa, das quais destaca Joaquim Lobo da Silveira, que escrevera a Antônio de Araújo e Azevedo, então ministro e secretário de Estado dos Negócios da Marinha,<sup>1</sup> uma carta apresentando Maximiliano de Wied.

De acordo com Costa (2008), foi o conde da Barca quem providenciou autorizações de viagem e passaporte para o príncipe de Neuwied, para em seguida apresentar possíveis interesses do conde na região a ser percorrida, pois o mesmo possuía consideráveis extensões de terras no trajeto escolhido. Para Costa (2008), a descrição feita por Maximiliano em seu relato de viagem acerca dos povos indígenas encontrados no percurso vem colaborar para a construção de uma imagem pacífica desses povos, em contraponto ao mito de antropófagos e selvagens em voga e amplamente divulgado enquanto houve a necessidade da manutenção da Zona Tampão, como discutida por Paraíso (2014).

Ante o exposto, Maximiliano e seu relato podem estar inseridos entre “os naturalistas que buscavam atender às expectativas dos Estados representados” (SILVA, 2014:181), pois o resultado de sua viagem apresenta informações relacionadas aos recursos naturais disponíveis bem como sobre elementos do cotidiano das populações indígenas até então consideradas selvagens e perigosas. Maximiliano de Wied-Neuwied (1989) discute a possibilidade real de a

---

<sup>1</sup> Futuro conde da Barca e ministro e secretário de Negócios do Reino.

coroa elaborar estratégias eficazes ao assentamento das populações indígenas ao território, impondo-os os modos de vida europeus, e afirma que:

[...] os "Botocudos" já se vão aproximando da civilização, mas provam, igualmente, que lhes é muito difícil renunciar à vida natural de nômades caçadores, de vez que abandonam com tanta facilidade as plantações feitas por eles mesmos. Somente o aumento da população europeia e a diminuição dos terrenos de caça podem induzi-los a uma mudança gradual do modo de vida. (WIED, 1989:251)

Maximiliano convive com os Botocudos entre os meses de agosto e novembro de 1816, período que os observa e busca compreender alguns padrões de seu comportamento. Para a análise dos Botocudos, o príncipe faz uso de outros relatos de viagens, procurando elementos que conectem o que observa *in locus* ao que outros naturalistas abordam sobre as populações nativas nas Américas e na África que tiveram contato.

Neste trabalho, ressalta-se o trajeto entre São Mateus no Espírito Santo e Porto Seguro na Bahia, passando pelo rio Doce, Viçosa, Mucuri, Caravelas, Alcobaça e Belmonte, em que foram destacados os elementos apontados pelo viajante relacionados à zoologia, à botânica e à etnografia dos Botocudos. Para tal, foram assinalados os elementos da gastronomia apontados pelo príncipe no percurso com a utilização do programa *Special Package for Social Sciences* (SPSS, versão 18), no intuito de elaborar um banco de dados para a realização da análise qualiquantitativa.

As informações foram tabuladas entre elementos consumidos pelo viajante ou que o consumo foi observado, oriundos da Agricultura, Criação de Animais, Fauna Nativa e Flora Nativa, além dos utensílios, métodos de cocção e alimentos. Nestes, há elementos consumidos pelos indígenas, pelos colonos, pelos soldados e demais sujeitos que aparecem no texto. Considerou-se alimentos coletados e/ou produzidos não apenas pelos povos nativos, mas também os presentes nas plantações dos colonos, no entorno dos quartéis, vilas e fazenda que também estavam disponíveis aos povos nativos.

Ao total, foram localizadas 322 menções a elementos da gastronomia no percurso entre São Mateus e Santa Cruz, das quais 67 referem-se à Agricultura, em que se destacam a mandioca (26 ocorrências) e o milho (6); na Criação de Animais, foram verificadas 11 ocorrências, das quais se destaca o gado (6); 135 elementos da Fauna Nativa foram apontados como propícios à alimentação, entre os quais 29 referem-se a peixes diversos, tanto de água doce quanto salgada, caças, como oito porcos-do-mato, ovos de aves e de tartarugas, entre outros; da Flora Nativa,

foram levantados 49 ocorrências, das quais 18 palmeiras produzem cocos variados, como de Aricuri e o da Bahia (coco verde), além de frutas como jabuticaba, ingá, entre outras. Entre os Equipamentos e Utensílios, observam-se 69 ocorrências – considerando arco e flecha como equipamento de pesca e caça em apenas uma entrada cada –, em que há a indicação de uso de machados (3), espeto de pau (2), pedras de quebrar coco (2) e dentes de grandes felinos (1), entre outros; Já os Métodos de Cocção variaram entre assado (13), cozido (7), torrado (1), chamuscado (1), moqueado (2) e mastigação e fermentação (1), perfazendo um total de 25 indicações; Na categoria Alimentos, foram anotados 102 entradas dos alimentos com indicação de modo de preparo/consumo ou que já fossem transformados pelos métodos de cocção, como a farinha de mandioca (22), sucos (2), cauim (1), entre outros.<sup>2</sup>

Entre os elementos apontados por Wied (1989), destaca-se neste trabalho o consumo do cauim. O cauim é uma bebida fermentada amplamente consumida pelos povos indígenas no Brasil, feita principalmente à base de mandioca e/ou milho. Fernandes (2004), ao discutir os contatos culturais e a presença do álcool no Brasil Colônia, apresenta uma diversidade de bebidas fermentadas elaboradas a partir de frutas, como a *caju-cauim*, feita a partir da fermentação da polpa do caju, resultando numa bebida com teor alcóolico. Wied (1989:172), no percurso entre a Vila de São Mateus e a foz do Mucuri, afirma que o caju é usado para a fabricação de aguardente, o que leva Fernandes (2004) a apontar a possível origem etimológica da palavra “Cauim”, que pode ser da bebida de caju, *acayu-y*, que significa água de caju, ou de *ca’o-y*, que significa água de bêbado.

O príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied (1989:276) conta que os botocudos “Regalam-se com o cauim, bebida favorita dos índios em geral, que, como todos os povos rudes, gostam muito de bebidas fortes. [...] que a raiz da *Jatropha manihot* fornece aos brasílicos”. Na observação de Maximiliano, o cauim é considerado uma bebida forte oriunda da raiz da mandioca, planta que o mesmo viajante afirma possuir usos culinários diversos pelos botocudos.

No âmbito das bebidas fermentadas elaboradas com cultivares, destaca-se no Brasil o uso do milho e da mandioca, ao passo que na Europa há o uso do malte e da cevada. Da fermentação da mandioca e do milho, o amido presente no tubérculo e no cereal é convertido nos açúcares

---

<sup>2</sup> Elaborado pela autora com base nos dados de WIED, Maximiliano. *Viagem ao Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1989, p. 165-326.

que sofrem o processo de fermentação, resultando em uma cerveja grossa e de sabor forte. Para a degradação do amido e estimular os processos de fermentação na elaboração da cerveja, destacam-se: nas cervejas maltadas –a adição de grãos germinados fornece as enzimas necessárias à degradação do amido; nas cervejas claras – há a adição de fungos não patogênicos que auxiliam na quebra do amido; e nas cervejas insalivadas –as enzimas presentes na saliva humana auxiliam na fermentação (FERNANDES, 2004).

O preparo do cauim envolve etapas de cocção da raiz, mastigação da raiz cozida, acréscimo de água à raiz mastigada e nova cocção, em seguida, é transferido para vasilhas de fermentação, onde repousa. O tempo de repouso é essencial para o controle da acidez e do teor alcoólico da bebida. Tanto o cauim de mandioca quanto o cauim de milho passam pelo processamento do insumo *in natura*, mastigação, cocção e armazenamento, como observado por Debret (1949) na produção de cauim de milho entre os botocudos, em que o milho é mastigado, cuspidado, triturado, posto em vasilhames, acrescido de água quente, em seguida, descanso, novo acréscimo de água quente e descanso, com destaque para o uso de varas para envolver a mistura durante o acréscimo de água quente. Assim, é possível considerar que o cauim é um método de produção de uma bebida fermentada – cerveja insalivada –, que pode ser aplicado a algumas raízes, tubérculos e cereais ricos em amido.

Além de nutritivo, o consumo do cauim esteve associado, por vezes, a momentos festivos, e o termo “cauinagem” é empregado para referir-se a esses instantes. Luís da Câmara Cascudo (2011) comenta que durante a cauinagem apenas a bebida era servida, não havendo a necessidade de ingerir alimentos sólidos. “Na cauinagem os elementos constantes eram o beber até a exaustão, cantar, e o uso do tabaco [...]” (CASCUDO, 2011:133), era, portanto, momentos de consumo coletivo para a celebração de diferentes ocasiões.

Muitos dos povos nativos no Brasil dominavam a elaboração de bebidas alcólicas, como o cauim e, apesar de o produzirem, o seu consumo não era considerado prejudicial à ordem social do grupo indígena, como corrobora Souza:

Tudo indica que o consumo de bebidas alcólicas fermentadas entre os grupos indígenas não provocava transtornos de ordem física ou biológica, como acontece em relação ao uso de destilados no presente. O uso de psicoativos em culturas tradicionais ocorria em contextos ritualizados; sendo assim, raramente apresentava-se como nocivo para os seus participantes, no grau que se vê nos dias atuais. No entanto, pela dinâmica do contato, as bebidas tradicionais fermentadas acabaram sendo substituídas, mesmo que parcialmente, pelas destiladas. Em contextos de uso de bebidas fermentadas, a passagem para os destilados parece ocorrer com maior facilidade (SOUZA, 2003:154).

Mas o cauim, como bebida nutritiva, de consistência pastosa e cujo teor alcoólico provocava a embriaguez, no relato de Maximiliano de Wied-Neuwied (1989), no percurso entre São Mateus e Santa Cruz, é citado apenas uma vez, assim como o fermentado de abacaxi e o de caju. A bebida alcóolica mais citada é a aguardente, com cinco ocorrências em diferentes contextos, como numa ocasião em que fez uso desta como moeda de troca por serviços prestados. O príncipe considera o porte físico dos botocudos resistente e de excepcional força muscular, e afirma que seus

[...] caçadores tiveram provas dessa superioridade física por meio, sobretudo, de um botocudo moço, chamado Junquereque. Aprendera ele a atirar otimamente com a espingarda e era, ao mesmo tempo, de uma perícia fora do comum no manejo do arco. Mandei-o algumas vezes caçar à mata, em companhia de outros botocudos; por um pouco de farinha e aguardente caçavam de bom grado um dia inteiro (WIED, 1989:249).

Assim como os alimentos da flora e da fauna brasileira passaram a compor o cardápio dos colonos europeus, a cultura europeia passou a permear a vida e o cotidiano das populações indígenas, que passaram a manter contato com os colonizadores, como mostra a inserção de uma bebida até então desconhecida pelos botocudos e que passou a ser utilizada como moeda de troca por serviços prestados. O relato do príncipe viajante traz ao leitor/colonizador a desconstrução da imagem do interior impenetrável pela resistência voraz de povos bravios, antropófagos, selvagens e incapazes de serem domesticados. Em seu relato, a convivência com o indígena, mesmo com os temidos Botocudos, mostra-se passível de negociação, desde que o colonizador utilize bem a barganha nas relações.

A obra *Viagem ao Brasil* (WIED, 1989) apresenta muitos elementos de análise para a compreensão da gastronomia na região percorrida pelo viajante. Não apenas o alimento em si, mas também as relações sociais estabelecidas no entorno do ato de alimentar-se. O presente trabalho, em andamento, ainda tem muitos aspectos a ser analisados, bem como a elaboração de mapas temáticos da gastronomia a ser elaborados a partir da espacialização dos elementos estudados.

O presente estudo buscará ainda destacar a localização espacial dos dados com o uso da ferramenta do Sistema de Informação Geográfica (SIG) na cartografia histórica, de modo a elaborar material didático temático da alimentação no lugar e período em estudo. O SIG é considerado por Assad e Sano (1998) um sistema que localiza na superfície da terra os dados a

ele atribuídos, georreferenciando no globo. É um sistema eficiente para a elaboração de mapas que podem possuir diferentes características. A metodologia de SIG para a elaboração do mapa temático ainda está em desenvolvimento, assim como as análises dos dados a ser espacializados.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSAD, Eduardo Delgado; SANO, Edson Eyji. *Sistema de informações geográficas: Aplicações na agricultura*. 2. ed. Brasília: Embrapa-SPI: Embrapa-CPAC, 1998.

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

COSTA, Christina Rostworowski da. *O Príncipe Maximiliano de Wied-Neuwied e sua Viagem ao Brasil (1815-1817)*. 2008. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em História Social, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. 2. ed. São Paulo: Martins, 1949.

FERNANDES, João Azevedo. *Selvagens Bebedeiras: Álcool, Embriaguez e Contatos Culturais no Brasil Colonial*. 2004. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal Fluminense, 2004.

PARAÍSO, Maria Hilda B. Os botocudos e sua trajetória histórica. In: CUNHA, Manuela Carneiro da (Org.). *História dos Índios no Brasil*. São Paulo: FAPESP, 1992, p. 413-430.

PARAÍSO, Maria Hilda Baqueiro. *O tempo da dor e do trabalho: a conquista dos territórios indígenas nos sertões do leste*. Salvador: Edufba, 2014.

SARAT, Magda. “Literatura de Viagem”: Olhares sobre o Brasil nos registros dos viajantes estrangeiros. *Revista Patrimônio e Memória*, v. 7, n. 2, p. 33-54, dez. 2011.

SCHEMES, Elisa Freitas. A literatura de viagem como gênero literário e como fonte de pesquisa. In: XXVIII Simpósio Nacional de História. 24-31/jul. 2015. *Anais...* Disponível em: <[http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1439245917\\_ARQUIVO\\_2.ARTIGOANPUH2015Elisa-Final.pdf](http://www.snh2015.anpuh.org/resources/anais/39/1439245917_ARQUIVO_2.ARTIGOANPUH2015Elisa-Final.pdf)>. Acessado em: 5/10/2016.

SILVA, Igor de Lima e. VIAGEM AO BRASIL: produção e circulação entre o público europeu do século XIX. *CLIO: Revista de Pesquisa Histórica*, v. 31, n. 1, 2014.

SOUZA, J. A. de. et al. O Uso de bebidas alcoólicas nas sociedades indígenas: algumas reflexões sobre os Kaingáng da bacia do rio Tibagi, Paraná. In: COIMBRA JR., E. A. (Org.). *Epidemiologia e saúde dos povos indígenas no Brasil*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocriz, 2003.

WIED, Maximiliano. *Viagem ao Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1989.