

**Doce amargo Mundo Novo: percalços ambientais e alimentação colonial na América
colonial portuguesa do século XVI ¹**

Julianna Morcelli Oliveros²

Christian Fausto Moraes dos Santos³

Resumo: Um dos maiores desafios enfrentados pelos colonizadores europeus na América portuguesa quinhentista foi a adaptação ao novo ambiente, sobretudo no que tange o clima e aos recursos para obtenção de alimentos. A alimentação era feita, em boa parte, de acordo com a disponibilidade dos gêneros alimentícios ali existentes. Nesse sentido, os frutos nativos constituíam um quadro de variedades, juntamente com o açúcar, já que esses exploradores costumavam se fixar nas faixas litorâneas, localidades nas quais se encontravam plantações de cana-de-açúcar e engenhos. Através desta perspectiva, será analisado o quanto a dinâmica do ambiente e flora da América portuguesa foram importantes no processo de fixação dos colonizadores, bem como os valores atribuídos por estes aos frutos e ao açúcar do Novo Mundo. Estes valores estavam intimamente relacionados ao conhecimento dos colonizadores frente às ordens prescritas por Hipócrates e Galeno, através da teoria humoral. Deste modo, analisaremos os relatos de cronistas e viajantes do período. Assim, apontaremos de que maneira os frutos e as conservas feitas com eles foram fundamentais na alimentação desses homens no ambiente tropical, sob o ponto de vista logístico da dinâmica colonial.

Palavras-chave: Floresta tropical; América portuguesa; século XVI; frutos; conservas de frutos.

**Bittersweet New World: environmental mishaps and colonial feeding in Portuguese
America sixteenth century.**

Abstract: One of the biggest challenges faced by European settlers in the sixteenth century Portuguese America was the adaptation to the new environment, especially regarding the climate and resources for obtaining food. The food was made, in large part, according to the availability of foodstuffs therein. In this sense, the native fruits were a variety of frame, along with sugar, as these explorers used to settle in the coastal ranges, locations where they were cane sugar mills and plantations. From this perspective, it will be analyzed how the dynamics of the environment and Portuguese America flora were important in the setting process of the colonizers and the values assigned by them to the fruits and the New World sugar. These values were closely related to knowledge of the colonizers forward the orders prescribed by Hippocrates and Galen, through the humoral theory. Thus, we analyze the chroniclers reports and travelers of the period. So, we will point out how the fruits and preserves made with them were instrumental in feeding the men in tropic environment under the logistical point of view of colonial dynamics.

Keywords: Tropical forest; Portuguese America; sixteenth century; fruits; preserved fruits

¹ Resultados parciais de pesquisa de mestrado, financiada pela Capes.

² Mestranda pelo Programa de Pós-graduação em História da Universidade Estadual de Maringá (PPH/UEM). Membro do Laboratório de História, Ciências e Ambiente (LHC/UEM). Contato: juliannam.oliveros@gmail.com

³ Doutor em História das Ciências e da Saúde pela FIOCRUZ. Professor adjunto do Departamento de História e do Programa de Pós-graduação em História da Universidade Estadual de Maringá. Coordenador do Laboratório de História, Ciências e Ambiente (LHC/UEM). Contato: chrfausto@gmail.com

Introdução

O início da Era Moderna foi marcado pelos descobrimentos advindos das viagens ultramarinas desencadeadas no século XV e intensificadas no século posterior. Com a chegada dos europeus na América, durante o século XVI, uma nova concepção de mundo começava a se formar e colocava, aos poucos, em dúvida todas as verdades em voga até então, sobretudo, no que tange o mundo natural (BOORSTIN, 1989, p. 151-171; DEBUS, 2002, p. 35-54). A presença dos europeus no continente americano vai além da conquista de uma nova possessão. Estes primeiros contatos foram profundamente caracterizados pela aproximação daqueles homens com a natureza da nova colônia. Este processo foi marcado por um intenso exercício de investigação, onde se observou, descreveu e classificou a fauna e a flora local (OGILVIE, 2008). Os relatos produzidos acerca daquele novo ambiente revelam uma constante preocupação em reconhecer e identificar as espécies do novo território (SOUSA, 1587; CARDIM, 1580; LÉRY, 1578; STADEN, 1557; ANCHIETA, 1554-1594, PEREIRA, 1561; GÂNDAMO, 1576; THEVET, 1557; SOARES, 1591).

Ao longo deste processo de reconhecimento da Mata Atlântica, tanto colonizadores quanto cronistas, viajantes, missionários e todos aqueles que se propuseram a investigar o novo território recém-descoberto não tardaram em concluir que a floresta tropical apresentava uma série de obstáculos que dificultavam e comprometiam a permanência naquele ambiente (DEAN, 2010; ODUN, 2004, RICKLEFS, 2013). Aos poucos, o Paraíso Terrestre se tornava um verdadeiro éden hostil (DELAUMEU, 2003; GIUCCI, 1992, p. 196). Muitos destes obstáculos eram representados, em boa parte, pela diversidade da vegetação tropical. As variações no clima e no relevo, bem como uma infinidade de plantas e animais, totalmente desconhecidos pelos europeus, foram prontamente sinalizados como problemas a serem superados com urgência.

Ao tomarmos conhecimento de tais obstáculos, é coerente afirmar que muitos percalços, decorrentes do processo de migração dos europeus para o Novo Mundo, estavam relacionados a um reconhecimento daquele novo ambiente. A historiografia tradicional, contudo, costuma apresentar tal aspecto do processo de colonização como uma tarefa que se deu apesar de um comportamento idílico dos primeiros colonizadores (HOLANDA, 2011, p. 43).

Há, também, a perspectiva construída por Gilberto Freyre. Esta atribui o sucesso da empreitada colonizadora, única e exclusivamente, à uma suposta predisposição que os portugueses tinham em relação à vida nos trópicos, o que lhes renderia condições físicas e

psíquicas para tal atuação. Disposição essa favorecida por uma pretensa semelhança climática entre ambos os lugares, a qual impossibilitou perturbações físicas tão sérias como as sofridas pelos colonizadores oriundos de regiões muito frias (2006, p. 69). Apesar da análise de Freyre ter sido consideravelmente difundida, hoje se sabe que a mesma é infundada. Do ponto de vista latitudinal, o clima de Portugal se aproxima muito mais ao da América do Norte do que da América do Sul e, conseqüentemente, do Brasil (CROSBY, 2011, p. 23).

Tais perspectivas de análise acabam relacionando, de maneira direta, um pretenso êxito do processo de colonização aos fatores físicos e genéticos, desconsiderando a capacidade criativa dos seres humanos em resolver problemas. Ignora-se, também, os esforços depreendidos pelos primeiros colonizadores que procuraram catalogar tanto a flora quanto a fauna da colônia, em uma clara tentativa de superar obstáculos, através da construção de saberes acerca daquele novo ambiente.

É válido ressaltar que, ao cruzarem o oceano, os colonizadores tiveram que promover um processo em que as novas terras se tornassem cultiváveis, enfim, que se adequassem àquilo que os europeus consideravam habitável (MORAN, 1994). Tarefa difícil quando as possibilidades não correspondiam às preferências. Esses homens, sempre que possível, buscavam antropizar o ambiente daquela nova colônia, convertendo-o em algo que lhe parecesse mais similar à Europa (CROSBY, 2011, p. 181). Ação que não equivale a uma simples adaptação ao ambiente tropical, através de um processo único de assimilação e reprodução total de hábitos dos nativos indígenas, no qual ocorre o abandono de seus antigos costumes.

Fatores naturais e culturais de um processo colonizatório

Alguns problemas cruciais ocuparam o cotidiano dos novos moradores da colônia portuguesa durante o século XVI, dentre eles o ato de se alimentar. A ingestão de calorias, uma ação essencial à sobrevivência de qualquer ser vivo, inicialmente se apresentou como uma incógnita. Mas, quem tem fome, tem pressa. Assim, a incorporação dos elementos da natureza tropical se mostrou uma alternativa fundamental na alimentação daqueles homens, devido a importantes entraves logísticos.

A obtenção de alimentos estava, não raras vezes, relacionada à disponibilidade de víveres em determinada região. Com isso, os colonizadores se tornavam, de certo modo, dependentes de tais gêneros, limitando o acesso e escolha dos mantimentos a serem consumidos (HOLANDA, 1994, p. 55-59). É importante observar que a paisagem da colônia

era algo novo ao olhar europeu e, portanto, era necessária a realização de todo um processo de investigação e reconhecimento do que podia ser ingerido sem ameaças de danos à saúde.

É pertinente atentar para o fato de que, no século XVI, as viagens empreendidas em barcos à vela poderiam levar meses. A importação de qualquer tipo de gênero alimentício, vindo da Europa ou de qualquer outro continente, se mostrava inviável, não somente por conta da duração das viagens e do alto custo que tal empreendimento implicava, mas também porque algumas técnicas de conservação, desenvolvidas nos países ibéricos, não previam a exposição dos alimentos a altas umidades e, principalmente, a considerável quantidade de insetos, fungos e mofos endêmicos do Novo Mundo (GUERREIRO, 1999, p. 149-157). No caso da introdução de animais domésticos vindos da Europa, em especial galinhas, porcos e gado, apesar da adaptação destes ter se mostrado, a médio prazo, bem-sucedida (CROSBY, 2011, p. 197), não podemos ignorar que as técnicas de criação e, destacadamente, o preparo da carne destes animais, tiveram de ser revistas (CONCEIÇÃO, SANTOS; BRACHT, 2013, p. 147-149), como bem nos mostra André Thevet:

Quanto ao javali, este é bem mais difícil de ser capturado. O javali europeu é um pouco diferente do americano. Este, além de ser feroz e perigoso, possui presas mais compridas e salientes. É inteiramente negro e não tem cauda. Nas costas, possui um tubo respiratório, do mesmo tamanho que o marsuíno, o qual lhe permite respirar dentro d'água. Pode-se escutar ao longe o formidável guincho que ele emite e o som produzido pelo bater de seus dentes quando o animal está comendo ou fazendo qualquer outra coisa. De certa feita pudemos ver um exemplar capturado pelos selvagens. Apesar de estar fortemente amarrado pelos indígenas, o bicho conseguiu escapar ali sob nossas próprias vistas (1978, p. 161).

As populações coloniais dos primeiros decênios da América portuguesa eram, em boa parte, dependentes dos recursos alimentares existentes naquela nova colônia. O clima, considerado irregular pelo europeu, não se mostrou muito adequado às técnicas europeias de lavoura, primeiro por serem regradas pela definição e ritmo das quatro estações na Europa e, segundo, por não existirem, em um primeiro momento na América portuguesa, espécies as quais estavam secularmente habituados. A esse respeito, Alfred Crosby, Charles Mann e Ian Morris afirmam que os ameríndios, por serem agricultores, possuíam espécies cultivadas, plantas que eram produtivas e nutritivas, cujo valor os europeus prontamente reconheceram, passando eles próprios a cultivá-las (2011, p. 182; 2007, p. 341; 2013, p. 465-469).

Devemos considerar que populações humanas, ao se estabelecem em novos territórios, não se ajustam a eles com facilidade, geralmente procuram recriar o ambiente de sua pátria. O próprio transporte, aclimação e introdução de plantas e animais para as novas regiões habitadas faz parte desta tentativa de reconstruir o universo ao qual se estava familiarizado (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2009, p. 17-18). As novas áreas a serem ocupadas, por vezes,

necessitam de ciclos solares, regimes sazonais ou temperatura média semelhantes à sua terra de origem, pois nem sempre animais e plantas reagem adequadamente a ambientes distintos daqueles onde se desenvolveram (DIAMOND, 2011, p. 185).

De fato, é coerente dizer que os portugueses tiveram de mudar, em boa parte, o seu esquema alimentar. Uma das culturas eleitas nessa mudança foi a mandioca (*Manihot spp.*), que passou a constituir a base de sua alimentação, mostrando-se fundamental para a manutenção da vida nos trópicos (SILVA, 2005, p. 79-92). Por intermédio dos relatos de cronistas e viajantes, que estiveram na colônia nesse período, é possível detectar essa transformação na alimentação trivial dos colonizadores, como no caso de Gabriel Soares de Sousa que revela a falta de trigo para a confecção de pães – alimento imprescindível nas refeições portuguesas –, mas que esses eram feitos com mandioca e que eram até mais saborosos e de melhor digestão que os feitos com farinha do Reino (SOUSA, 1971, p. 180). É evidente que os colonizadores portugueses não abriram mão de suas receitas tradicionais. Porém, reinventaram-nas com novos ingredientes. O que contradiz a percepção de que esses homens abriram mão de suas tradições alimentares pela falta dos seus ingredientes de costume (TEMPASS, 2008, p. 2).

Porém, esses novos ingredientes muitas vezes não agradavam o paladar europeu, tornando-se difíceis de ingerir. O consumo de ratos, cobras, lagartos e rãs se mostrou, por vezes, em algo mais que uma opção (HUE, 2008, p. 9), frente à corrente escassez de víveres que assolavam a vida desses homens, resultando em sérios períodos de fome. Como nos mostra Hans Staden, em 1557, “[...] ficamos ali dois anos, no meio de grandes perigos e sofrendo fome [...]” (1900, p. 33). Uma evidencia de que a alimentação, para além de ser um ato cotidiano, também poderia ser um problema diário, fato que revela boa parte dos problemas gerados em torno da alimentação.

Confeitar os frutos para conservar os corpos: estratégias e táticas para atender demandas nutricionais.

A fome pode ser analisada como um dos únicos fatores que podem influenciar na escolha de alimentos que não correspondem ao sistema alimentar de uma sociedade (PANEGASSI, 2009, p. 397). Assim, o consumo de conservas de frutos, por exemplo, pode ser encarado como uma questão de necessidade à sobrevivência destes na América quinhentista se considerarmos a maneira como seus elementos fundamentais, frutos e açúcar, eram consumidos na Europa.

É difícil, e até mesmo ingênuo, afirmar com propriedade que a alimentação no continente Europeu se manifestava de maneira igualitária em todos os países, recusando as preferências e disponibilidade de gêneros alimentícios particulares de cada um. Mas, é possível afirmar que, no século XVI, em todas as nações europeias a alimentação ainda estava indissociável da dietética, ou seja, baseada nas perspectivas de Hipócrates e Galeno acerca dos humores existentes no corpo. Sendo eles o sangue, a fleuma, a bÍlis amarela e a bÍlis negra, onde cada um desses humores correspondia a uma natureza material (ar, terra, fogo e água) com qualidades particulares (seca, fria, quente e úmida) (TEMPASS, 2010, p. 51 MAZZINI, 1998; EDLER, 2006). Até a primeira metade do século XVI, a ordem prescrita pelos médicos era a de que os alimentos a serem consumidos deveriam corresponder à natureza do indivíduo. Após 1550, ocorre um processo de relaxamento por parte dos comensais em relação a essas recomendações médicas, evidenciando, assim, que o objetivo não era mais somente o de nutrir-se, mas também o de satisfazer o apetite. De fato, durante boa parte da era Moderna, era difícil distinguir o alimento das mezinhas e boticas (ALGRANTI, 2012, p. 16-17; CARNEIRO, 1994; FLANDRIN, 1998, p. 667-688).

Como exemplo de tal comportamento temos o consumo de frutas que, até então, mantinham ressalvas por parte dos dietistas, devido suas características naturais (FLANDRIN, 1998, p. 670). Dessa forma, as frutas antecipavam a refeição principal, como uma espécie de prato de entrada. Essa regra começou a ser transgredida, pois as frutas passaram a ocupar os finais das refeições, mostrando sinais de que se enquadrariam nas chamadas sobremesas. Foi nesse período que algumas mudanças transformaram a concepção acerca do sabor açucarado, ligadas ao aumento progressivo do consumo do açúcar. Desde a Idade Média o açúcar era um artigo de botica, raro e caro, destinado a corrigir os humores dos enfermos e considerado nocivo aos que estavam com os humores em equilíbrio e gozavam de boa saúde (LEMPs, 1998, p. 612). De mezinha, o açúcar começou a ganhar espaço como alimento e, passou a integrar as mesas das elites sociais. Assim, o gosto açucarado mostrou certa incompatibilidade com os demais sabores, passando a figurar ao lado das frutas, no último serviço como sobremesas.

Como herança de tempos passados, ainda no século XVI as frutas então não se enquadravam como gêneros fundamentais, não fazendo parte da base alimentar dos portugueses na Europa. Assim, seu consumo era indicado na forma de compotas ou conservas, que tinham caráter medicinal devido às propriedades terapêuticas do açúcar. Essas conservas eram consideradas verdadeiras iguarias, pois devido ao alto custo do açúcar, correspondiam às mesas importantes da época. No decorrer do século XVI surgiram obras

especializadas para a confecção desses doces, ou melhor, boticas, chamadas de compilações de “segredo”, pois havia um grande distanciamento entre o ato de cozinhar e o de preparar doces medicinais, onde o primeiro era tarefa de serviçais enquanto o segundo era algo especial, ato nobre a ser realizado pelas esposas e mães que deveriam zelar pela saúde da família (HYMMAN, 1998, p. 629).

Considerando as características alimentares dos portugueses na sua terra de origem, certa incongruência é levantada em relação ao consumo das conservas de frutos na Europa e na América tropical. Segundo Câmara Cascudo (CASCUDO, 2011, p. 241), na colônia os doces não eram considerados alimentos e sim gulodices ou simplesmente auxiliares da digestão. Ideia confrontada pelas descrições dos colonizadores acerca de sua alimentação no território, nas quais as conservas de frutos aparecem com frequência, figurando sempre ao lado de gêneros considerados essenciais para sua subsistência, como a já citada mandioca, as farinhas e os peixes moqueados, o que nos leva a entendê-las como itens fundamentais de suas refeições diárias.

Boa parte das descrições dos frutos é acompanhada pelo apontamento de seus usos no preparo de conservas, como podemos perceber através do depoimento de Soares de Sousa, que diz “[...] os cajus silvestres travam junto do olho que se lhes bota fora, mas os que se criam nas roças e nos quintais comem-se todos sem terem que lançar for a por não travarem. Fazem-se estes cajus de conserva, que é muito suave [...]” (SOUSA, 1971, p. 166).

Da mesma maneira como os víveres já apontados, os frutos aparecem como elementos indispensáveis na alimentação dos colonizadores, pois compunham a limitada variedade de alimentos disponíveis ricos em frutose no território tropical. Considerando que a maioria dos frutos nativos eram novos aos olhos europeus e, por não fazerem parte, com frequência, do universo alimentar português, muitas vezes, em um primeiro momento, não agradavam pelo sabor. Esse é o caso do maracujá, fruta que “[...] enquanto não é bem madura, é muito azeda [...]” (SOUSA, 1971, p. 178).

Como a maioria desses homens se fixava perto dos engenhos, havia uma oferta considerável de açúcar de sacarose. A disponibilidade tanto de frutos quanto de açúcar favoreceu uma união entre esses dois ingredientes. Curioso notarmos que se os frutos e o açúcar não eram triviais na alimentação dos portugueses na metrópole, o mesmo, muito provavelmente, não aconteceu na colônia. A diferença está na procedência do sabor doce, visto que, na metrópole as suas receitas eram feitas com mel (VILHENA, 2000, p. 632). Assim, é possível destacar a predileção dessa população por alimentos doces, fato que pode ser evidenciado através de antigos tratados de culinária, onde as receitas doces aparecem com

mais frequência em relação aos pratos salgados (ALGRANTI, 2005, p. 36). E essa pode ser uma justificativa para a razão do preparo e consumo corriqueiro das conservas.

Alguns autores afirmam que consumo de doces na América portuguesa quinhentista era, frequentemente, justificado pela ideia de que o gosto por esse tipo de alimento, unido aos conhecimentos técnicos dos portugueses, foi adotado na nesta nova realidade como uma tentativa de preservar seus saberes e suas tradições culinárias (ALGRANTI, 2005, p. 33-52). Porém, tal afirmativa se confronta com o caráter distinto atribuído aos doces em ambos os lugares, pois os doces, até aquele momento, eram confeitados, na maioria dos casos, com mel, não nos esquecendo que para este era atribuído propriedades medicinais. Sidney Mintz ressalta que foi somente na metade do século XVII, com o desenvolvimento das plantações de cana-de-açúcar (*Saccharum sp.*) no Novo Mundo, que o açúcar começou a baixar de preço, tornando-se mais acessível a outros segmentos da sociedade europeia e assim, deixando de ser, gradativamente, um meio de ostentação, ou seja, um produto consumido apenas pela nobreza. Associado a isso, o aumento da oferta de açúcar corroborou para a adoção deste como conservante, adoçante e, por fim, alimento (2010, p. 121). Dessa forma, ainda no século XVI, o açúcar e seus produtos derivados não tinham caráter exclusivo de alimento na Europa, diferente do significado que, mais rapidamente, adquiriram na Colônia.

A disseminação do consumo do açúcar na colônia se dá, por um lado, graças a uma importante cultura gastronômica e médica europeia. Afinal, a própria introdução do cultivo da cana-de-açúcar na América Portuguesa, deixa claro o preciosismo que tal produto possuía no século XVI. Por outro lado, devemos nos lembrar que a dependência da substância sacarose não era algo muito difícil de se desenvolver. Deste modo, o relativo sucesso e prestígio que o açúcar teve entre os primeiros colonizadores não se deu somente por conta de fatores mercantis. O prazer do consumo, bem como as propriedades energéticas e conservantes do mesmo, certamente contribuíram para um consumo considerável do mesmo no cotidiano da colônia. A questão do gosto, deste modo, deve ser elencada como um fator relevante. O realçar dos sabores, como no caso de frutos considerados insossos, ou mesmo a intenção de atenuar propriedades, por vezes, consideradas desagradáveis como o amargor de alguns frutos, gerava o que Sidney Mintz (2010, p. 123) chamou de *sensações na boca*, tornado alguns frutos desconhecidos em alimentos mais agradáveis aos novos paladares.

Como já foi apontado, a disponibilidade dos alimentos estava submetida a algumas variáveis. Deste modo, é provável que, em alguns momentos, os colonizadores tiveram de consumir, por exemplo, frutos imaturos, ou seja, que estavam verdes. Gabriel Soares de Sousa evidencia isso ao descrever as mangabas (*Hancornia speciosa*), dizendo que “[...] quando

estas mangabas não estão bem maduras, travam na boca como as sorvas verdes em Portugal, e quando estão inchadas são boas para conserva de açúcar, que é muito medicinal e gostosa [...]” (1971, p. 170).

Nesses casos, o acréscimo de caldas se encaixa muito bem como uma alternativa em transformar a ingestão (necessária) desses frutos verdes em algo mais prazeroso, visto os “poderes” já ressaltados do açúcar. A questão da adoção de uma técnica que, além de permitir o consumo de um alimento energético, também permitia a conservação deste em um ambiente, por vezes, rico em microfauna e insetos, também se mostrava consideravelmente oportuna. Pensemos na facilidade logística que os frutos conservados em calda de açúcar podiam ter no dia a dia desses colonizadores, pois mergulhar frutos em caldas se mostrou uma técnica de conservação muito eficaz e, tendo em vista que esses homens tinham uma rotina de trabalho, por vezes, exaustiva, as conservas de frutos podiam ser estocadas e disponibilizadas não somente na cozinha ou despensa daqueles que ficavam em suas casas, mas também nos embornais e alforjes dos que circulavam e trabalhavam nos carregadores, matas e plantações da colônia (SILVA, 2005, p. 47).

Analisando as conservas pelas suas propriedades gustativas, é possível considerá-las também enquanto uma fonte de prazer gastronômico. Além disso, como já comentado, as conservas também se revelavam importantes fornecedoras das calorias e energia necessárias à sobrevivência daqueles colonizadores que estavam expostos a uma rotina desgastante. Além do mais, as conservas de frutos promoviam outros benefícios em relação à saúde, já que os doces coloniais eram ricos em sacarose, substância esta que é rapidamente absorvida pelo organismo e convertida em energia, sendo também uma fonte de bem-estar (MINTZ, 2010, p. 121). Esse bem-estar pode ser constatado nas descrições sobre as qualidades do ananás (*Ananas comosus*), onde Soares de Sousa afirma que “[...] desta fruta se faz muita conserva, aparada da casca, a qual é muito formosa e saborosa, e não tem a quentura e umidade de quando se come em fresco [...]” (SOUSA, 1971, p. 181), revelando que os portugueses mantiveram a percepção hipocrático-galênica acerca das qualidades dos alimentos, confirmando-se em outras passagens do mesmo autor, como sobre a fruta guti (*Licania salzmännii*), da qual “[...] faz-se desta fruta marmelada muito gostosa, a qual tem grande virtude para estancar câmaras de sangue [...]” (SOUSA, 1971, p. 173). Ou, ainda, Fernão Cardim, que revela que pacoba assada com canela e açúcar “[...] é gostosa e sadia, maxime para os enfermos de febres [...]” (1980, p. 63).

Tendo em vista essas descrições, é possível afirmar que os portugueses mantinham, de maneira muito clara, a percepção de que os alimentos possuíam uma relação íntima com as

boticas e mezinhas. Curioso notarmos que tais princípios, por vezes, impeliam à adoção de condutas quando do consumo dos frutos encontrados na colônia, sobretudo os frescos que, em português coloquial, significava que eram frios. Tais cuidados alimentares se justificavam por conta de que, dentro do princípio hipocrático-galênico um consumo desregrado de alimentos com determinadas qualidades poderia gerar um desequilíbrio humoral. No caso dos frutos frescos estes poderiam estimular um excesso de fleuma, algo que, obviamente era compreendido enquanto um processo de adoecimento.

A imersão destes em caldas de açúcar figurava enquanto uma saída para se manter o equilíbrio dos humores no ambiente tropical, já que o açúcar era considerado enquanto um alimento e mezinha repleto de propriedades terapêuticas. Para além dos princípios que guiaram os colonizadores na América quinhentista no consumo frequente conservas de frutos, é relevante notarmos que a ingestão destes alimentos calóricos foi fundamental na superação de um percalço nutricional comum neste período, ou seja, a insuficiência calórica.

A contribuição das conservas, neste caso, se faz no sentido de que possibilitavam que os frutos fossem ingeridos com mais praticidade e eficiência logística, sem contarmos que muitos não são facilmente consumidos quando imaturos (verdes). Tais detalhes eram consideravelmente importantes se levarmos em conta o fato de que tais homens se encontravam em um ambiente onde o desperdício de alimentos era algo impensável, e que todas as alternativas deveriam, de alguma maneira, ser aproveitadas. Desse modo, obtinha-se as calorias e nutrientes indispensáveis à subsistência em um ambiente que ainda se aprendia a explorar.

Fazendo-se valer dessas considerações, é inadequado pensar o consumo de doces no Brasil colonial enquanto mera guloseima ou passatempo, como sugeriu o folclorista Luís da Câmara Cascudo, em seu *“História da alimentação no Brasil”*. Longe de serem meras distrações gastronômicas, os doces tinham, entre colonizadores, importantes propriedades medicinais. Para além do paradigma que guiava o consumo de frutos em calda entre aqueles homens, os frutos em calda também se mostravam enquanto uma importante fonte de caloria. Desta forma, não podemos ignorar que a análise do consumo de frutos e doces pelos colonizadores, na América portuguesa do século XVI, nos permite não somente o estudo de hábitos alimentares, mas também as qualidades e possibilidades nutricionais destes.

Quando analisamos as descrições dos primeiros moradores da colônia portuguesa, é possível verificar que o processo de obtenção de alimentos consistia em uma tarefa, por vezes, complexa e que, não raramente, demandava grandes esforços, uma vez que as técnicas de cultivo e espécies trazidas da Europa, nem sempre frutificaram no novo ambiente.

Dessa forma, a união das frutas com o açúcar pode ser entendida também enquanto uma estratégia para tornar as refeições mais prazerosas, tendo em vista as características transformadoras do produto em relação ao sabor. Afinal, além da superação da fome aqueles homens também buscavam, sempre que possível, manter suas tradições alimentares, procurando relacionar os novos ingredientes aos sabores pátrios. As conservas, deste modo, se enquadram nessa perspectiva de manutenção dos costumes, pois eram os doces, alimentos que figuravam com certa predileção entre os portugueses. Entretanto, muito mais do que uma questão de prazer demandada por uma melancolia gustativa, os doces podem ser identificados enquanto gêneros de primeira necessidade, pois correspondiam à, por vezes restrita, gama de opções alimentícias que poderiam fornecer as calorias necessárias para que o processo de colonização dessa continuidade.

Conclusão

O processo de colonização da América portuguesa, quando analisado através dos relatos e descrições das fontes de alimento encontradas na colônia, nos permite observar as dificuldades com as quais os colonizadores se depararam, principalmente no que se refere à obtenção de fontes de calorias, oriundas de domínios morfo-climáticos ao qual os colonizadores ainda estavam pouco habituados. A mata fechada, bem como o clima quente e úmido típicos da Mata Atlântica tiveram sua contribuição nas escolhas que os primeiros colonizadores fizeram quando fundaram seus primeiros arraiais, vilas e cidades. Associado a isto a questão da demanda por fontes de alimento também corroborou para que, naqueles primeiros decênios de colonização, o litoral fosse a principal região eleita para estabelecimentos coloniais.

Sendo assim, a busca por alimentos figurava enquanto uma das principais preocupações cotidianas destes colonizadores, pois, além de, em um primeiro momento, não terem conhecimento do que poderia ser ingerido com segurança, já que esse saber foi adquirido aos poucos, através de todo um trabalho de reconhecimento da fauna e da flora tropical, esses homens não estavam habituados aos sabores do Novo Mundo. Nesse sentido, o fato de terem se alojado, primordialmente em áreas próximas ao litoral, proporcionou-lhes, por exemplo, o acesso, relativamente fácil, ao principal produto da colônia, o açúcar.

Como já afirmamos, apesar do açúcar não figurar no sistema de alimentação trivial dos portugueses em seu continente de origem, a doçaria portuguesa já era muito desenvolvida naquele momento, sendo as receitas de doces feitas com mel as que contribuíram para o sabor

doce se tornar muito estimado entre a população lusa. É importante ressaltar que os frutos também não correspondiam, até então, à alimentação básica dos portugueses, devido às ressalvas existentes nas prescrições médicas dominantes na Europa. Porém, os frutos compunham o limitado elenco de opções de alimentos na colônia quinhentista, fato que leva à análise da adição de caldas de açúcar aos frutos como uma tentativa de tornar os frutos em alimentos próprios para consumo, proporcionado às qualidades medicinais do produto.

Outras justificativas podem colaborar para o entendimento dos motivos que impulsionaram o consumo das conservas de frutos, podendo ser também uma tentativa de tornar os sabores desconhecidos em algo mais prazeroso de se comer, bem como uma maneira de se conservar esses alimentos, bem como aproximá-los de sabores já conhecidos. Existem várias possibilidades relativas à razão da confecção destas conservas de frutos, entretanto, um dos fatores mais importantes reside no fato de que o seu consumo foi fundamental para a sobrevivência dos colonizadores na América portuguesa quinhentista, visto que a rotina desgastante daqueles homens exigia o consumo considerável de fontes calóricas disponíveis na colônia.

Recebido em: 22.04.2015. Aprovado em: 10.06.2015.

Referências bibliográficas

ALGRANTI, Leila M. Alimentação, saúde e sociabilidade: A arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV- XVIII). **História: Questões & Debates**, Curitiba, n.42, p.33-52. Editora UFPR, 2005.

_____. Saberes culinários e a botica doméstica: beberagens, elixires e mezinhas no império português (séculos XVI-XVIII). **sÆculum** - REVISTA DE HISTÓRIA [27]; João Pessoa, jul./dez. 2012. P. 13-30

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

BOORSTIN, Daniel J. **Os descobridores**: de como o homem procurou conhecer-se a si mesmo e ao mundo. Rio de Janeiro: Editora Civilização Brasileira, 1989.

CARDIM, Fernão. **Tratados da terra e gente do Brasil (1580)**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1980

CARNEIRO, Henrique. **Filtros, mezinha e triacas**: as drogas no mundo moderno. São Paulo: Xamã Editora, 1994.

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

CONCEIÇÃO, Gisele C.; SANTOS, Christian Fausto M.; BRACHT, Fabiano. De Tatus Moqueados E Porcos Fumados: Caça E Criação De Mamíferos Na América Portuguesa Quinhentista. **Caminhos da História** (UNIMONTES), v. 18, p. 143-154, 2013.

CROSBY, Alfred W. **Imperialismo ecológico**: a expansão biológica da Europa, 900-1900. Tradução José Augusto Ribeiro; Carlos Afonso Malferrari. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

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

DELUMEAU, Jean. **O que sobrou do Paraíso?** São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

DEBUS, Allen G. **O homem e a natureza no Renascimento**. Porto: Porto Editora, 2002.

DIAMOND, Jared. **Armas, Germes e Aço**: o destino das sociedades humanas. Tradução de Nota Assessoria, Silvia de Souza Costa. Rio de Janeiro: Record, 2011.

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

FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe. **Os desbravadores**: uma história mundial da exploração da Terra. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

FLANDRIN, Jean-Louis. Da cristandade ocidental à Europa dos Estados. In: _____. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 531- 559.

_____. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: _____. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 667-688.

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

GANDAVO, Pero de Magalhães. **História da Província Santa Cruz (1576)**. Rio de Janeiro: Ed. Obelisco, 1963.

GIUCCI, Guillermo. **Viajantes do maravilhoso**: o Novo Mundo. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.

GUERREIRO, Inácio. Fronteiras do Brasil Colonial: A cartografia dos limites na segunda metade do século XVIII. **Revista Oceanos**, A formação territorial do Brasil, nº 40, outubro/dezembro, 1999.

_____. Particularidades da vida no mar: In: **Revista Oceanos**, Navios e Navegações – Portugal e o mar, nº38, abril/junho, 1999.

HOLANDA, Sérgio Buarque. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

_____. **Caminhos e Fronteiras**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

HUE, Sheila M. **Delícias do descobrimento**: a gastronomia brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2008.

HYMAN, Phillip; HYMAN, Mary. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 625-639.

LEMPS, Alain Huetz de. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 611-624.

LÉRY, Jean de. **Viagem à Terra do Brasil (1578)**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 2007.

MANN, Charles. **1491**: novas revelações sobre as Américas antes de Colombo. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007.

MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Diret.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap.14, p.254-263.

MINTZ, Sidney Wilfred. O poder do doce e a doçura do poder. In: _____. **O poder amargo do açúcar**: produtores escravizados, consumidores proletarizados. Organização e tradução Christine Rufino Dabat. Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2010. p. 109-137.

MORAN, Emílio. **Adaptabilidade humana**: uma introdução à Antropologia Ecológica. São Paulo: Edusp, 1994.

MORRIS, Ian. **Domínio do Ocidente**. Lisboa: Bertrand Editora, 2013.

ODUM, Eugene P. **Fundamentos de ecologia**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004.

OGILVIE, Brian W. **The science of describing**: natural history in Renaissance Europe. – Chicago: University Chicago Press, 2008.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. *O cauim e o pão da terra*: a criação de um horizonte comestível na América portuguesa. In: ALGRANTI, Leila Mezan; MEGIANI, Ana Paula Torres. (Org.). **O Império por Escrito**: formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico (séculos XVI-XVIII). São Paulo: Editoria Alameda/FAPESP/Cátedra Jaime Cortesão, 2009. p. 395 - 402.

PEREIRA, Ruy. Carta de Pernambuco (1561). In: **Cartas avulsas**: 1550-1568. Rio de Janeiro, Oficina Industrial Graphica [Editora Nacional], 1931.

RICKLEFS, Robert E. **Economia da natureza**. Rio de Janeiro: Guanabara/Koogan, 2013.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2005.

SOARES, Francisco. **Coisas notáveis do Brasil (1591)**. Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro, 1966.

SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado Descritivo do Brasil (1587)**. São Paulo, Cia Editora Nacional, 1971. (Coleção Brasiliana, v. 117).

STADEN, Hans. **Viagens e cativeiro entre os selvagens do Brasil (1557)**. Edição comemorativa do 4º centenário. São Paulo: Typ. da Casa Eclectica, 1900.

TEMPASS, Martín César. Os grupos indígenas e os doces brasileiros. **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v.2, n. 2, p. 98-114, jul. / dez. 2008.

TEMPASS, Martín César. **Quanto mais doce, melhor**: um estudo antropológico das práticas alimentares da doce sociedade Mbyá-Guarani. 2010. Tese de Doutorado (Doutorado em Antropologia Social). Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2010. Disponível em: <<http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/24852/000748441.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 30 jun. 2012.

THEVET, André. **As singularidades da França Antártica (1557)**. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1978.

VILHENA, Maria da Conceição. Reminiscências árabes na doçaria portuguesa: as alcomonias. **Arquipélago História**, 2ª série, IV - N.º 2, p. 625-634, 2000.