

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA DA UNIVERSIDADE ESTADUAL
DE MARINGÁ.

JULIANNA MORCELLI OLIVEROS

OS DOCES FRUTOS DA COLÔNIA: FLORA, CONSERVAS E COMPOTAS NA
AMÉRICA PORTUGUESA QUINHENTISTA.

MARINGÁ

2015

JULIANNA MORCELLI OLIVEROS

OS DOCES FRUTOS DA COLÔNIA: FLORA, CONSERVAS E COMPOTAS NA
AMÉRICA PORTUGUESA QUINHENTISTA.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós
Graduação em História da Universidade
Estadual de Maringá, como requisito para a
obtenção do título de Mestre em História.

Orientador: Prof. Dr. Christian Fausto Moraes
dos Santos.

MARINGÁ

2015

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Biblioteca Central - UEM, Maringá, PR, Brasil)

O48d Oliveros, Julianna Morcelli
Os doces frutos da Colônia: flora, conservas e
compotas na América portuguesa quinhentista /
Julianna Morcelli Oliveros. -- Maringá, 2015.
162 f. : il. color., figs. gráficos

Orientador: Prof. Dr. Christian Fausto Moraes dos
Santos.
Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de
Maringá, Programa de Pós-Graduação em História,
2015.

1. América Portuguesa - Século 16 - História da
alimentação. 2. Frutas - Compotas - Século 16. I.
Santos, Christian Fausto Moraes dos, orient. II.
Universidade Estadual de Maringá. Programa de Pós-
Graduação em História. III. Título.

CDD 21.ed. 981.03

MN-001982

JULIANNA MORCELLI OLIVEROS

OS DOCES FRUTOS DA COLÔNIA: FLORA, CONSERVAS E COMPOTAS NA
AMÉRICA PORTUGUESA QUINHENTISTA.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós
Graduação em História da Universidade
Estadual de Maringá, como requisito para a
obtenção do título de Mestre em História.

Orientador: Prof. Dr. Christian Fausto Moraes
dos Santos.

Aprovado em

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr^a. Maria Antònia Martí Escayol

Universitat Autònoma de Barcelona - UAB

Prof. Dr^a. Solange Ramos de Andrade

Universidade Estadual de Maringá - UEM

Prof. Dr. Christian Fausto Moraes dos Santos

Universidade Estadual de Maringá – UEM

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, agradeço ao responsável pela viabilização deste estudo, meu orientador Dr. Christian Fausto Moraes dos Santos. Desde suas primeiras palavras na aula de História das Ciências ainda na graduação, aquela História repleta de cores, cheiros e sabores a qual você me apresentou, tem sido a minha grande inspiração. Obrigada, Christian! Você extrapola as atribuições de um orientador. A maneira como você guia a pesquisa de todos os seus orientandos é inspiradora. As doses generosas de carinho, atenção e dedicação são motivadoras. De coração, muito obrigada.

Agradeço também, à professora Dra Lígia Carreira, pelos momentos de descontração no LHC. Você e o Christian formam uma dupla incrível, e são exemplos de que o trabalho é algo recompensador. Você tem a minha admiração.

Aos meus colegas de laboratório, pela boa vontade e prontidão em me ajudar em tudo que precisei. Agradeço, especialmente, ao Wellington Bernardelli pelo sentimento verdadeiro de me querer bem, e por estar sempre ao meu lado. Seus puxões de orelha foram essenciais! Também agradeço à Monique Palma e ao Marlon Fiori, pela amizade e por terem acompanhado de perto o desenvolvimento desta pesquisa.

Ao Fabrício, pelo carinho e paciência. Você foi peça fundamental nesta minha caminhada, meu amor. Juntos, cresceremos.

Aos meus grandes amigos, Felipe Oyamada, Caio Garcia, Marina Martinez, Nathália Colucci e Fernanda Morcelli por estarem sempre presentes, deixando a minha vida mais divertida. Obrigada pela amizade e pela segurança de que eu nunca estarei sozinha.

À Coordenação de Aperfeiçoamento Pessoal de Nível Superior (CAPES), pelo financiamento desta pesquisa.

Aos professores Dr. José Pardo-Tomás, Dr^a. Maria Antónia Martí Escayol e Dr^a Solange Ramos de Andrade pelas observações e sugestões valiosas. E à professora Dr^a Ivana Guilherme Simili pelo apoio e suporte durante a defesa.

E, finalmente, àqueles que sempre estiveram comigo, os quais me proporcionam uma estrutura sólida, mas que são mais doces que os frutos e as compotas desta dissertação. Pai e mãe, serei eternamente grata pela decisão de vocês em investir na minha educação e formação, acima de qualquer coisa. Agradeço também às minhas irmãs Geovanna e Luanna, por me fazerem acreditar que eu posso conquistar o que eu quero. Sem o apoio de vocês, nada teria sido alcançado. Obrigada a todos que de alguma maneira ajudaram no desenvolvimento deste trabalho.

RESUMO

Neste estudo, a alimentação será analisada como um dos principais desafios com o quais os colonizadores europeus se depararam no início da empreitada colonizadora, apontando de que maneira diversos fatores, de ordem biogeográfica e morfoclimática da colônia, dialogaram com a culinária portuguesa no século XVI.

Tais fatores, obviamente, não devem ser compreendidos enquanto meros determinantes geográficos. Entretanto, a necessidade básica de se alimentar na América portuguesa, passava pelo cultivo e criação de plantas e animais que, para prosperarem, tinham exigências físicas e climáticas. A continuidade das atividades colonizadoras dependia do trabalho de homens que, regularmente, precisavam se alimentar para prosseguir com tal empreendimento. Este processo de fixação correspondeu à uma complexa readequação alimentar pois, em boa parte, esses homens tinham de contar com os víveres disponíveis naquele novo habitat.

São vários os relatos de cronistas, viajantes, colonizadores e missionários que, uma vez na América portuguesa quinhentista, se veem diante da premente questão de se obter calorias. A partir desta problemática, a presente dissertação de mestrado tem, entre seus objetivos, o interesse em investigar quais foram as principais mudanças no sistema alimentar dos primeiros colonizadores portugueses, fazendo um contraponto entre sua alimentação na metrópole e aquela adotada na colônia.

A partir de tal recorte pretendemos analisar como seu deu o contato dos portugueses com os frutos tropicais, bem como a inserção destes no sistema alimentar do colonizador. Buscaremos também identificar o papel que as conservas e compotas de frutos assumiram naquele período, uma vez que estas figuravam entre os gêneros considerados fundamentais à sobrevivência na colônia. Não podemos desconsiderar a presença dos frutos exóticos, introduzidos pelos próprios colonizadores, na dieta destes homens na América portuguesa do século XVI. Assim, também abordaremos a inserção destes frutos, já conhecidos pelos europeus, nas suas refeições diárias e assinalaremos de que maneira estes contribuíram na dinâmica colonial.

Além destes interesses, a presente pesquisa objetivou compreender, por meio dos relatos de cronistas, viajantes, colonizadores e missionários, o consumo de frutos na América portuguesa no século XVI. Para que este consumo ocorresse, era necessário ter um conhecimento sobre aquele novo elemento a ser consumido. Portanto, ressaltamos o processo de identificação e aproximação dos colonizadores europeus com a flora tropical. Destacamos

as estratégias utilizadas pelos primeiros colonizadores europeus no que se refere à adoção da flora endêmica do Novo Mundo em seu cotidiano culinário, evidenciando as técnicas e tradições envolvidas no consumo de frutos e conservas dos mesmos durante os primórdios da colonização da América portuguesa.

Analisamos a importância que os frutos, e as conservas elaboradas a partir dos mesmos, assumiram naquele período, bem como o papel que desenvolveram na superação dos desafios relacionados à obtenção de calorias no ambiente da colônia. O entrave imposto pelas necessidades fisiológicas do corpo humano e a problemática das calorias, não nos permitiu ignorar a presença dos frutos exóticos aclimatados no Novo Mundo. Assim, abordamos o papel destas espécies nos primeiros decênios de colonização da América portuguesa, observando os intercâmbios botânicos e a transformação da paisagem natural da colônia lusa.

Palavras-chave: frutos; doces de frutos; América portuguesa; século XVI; História da alimentação.

THE SWEET FRUITS OF THE COLONY: FLORA, CONSERVES AND JAMS IN AMERICA PORTUGUESE SIXTEENTH CENTURY.

ABSTRACT

In this study, the power is considered as one of the main challenges with which the European settlers encountered in the early colonial enterprise, pointing that way several factors, of biogeographic order and colony morfoclimática into dialogue with the Portuguese cuisine in the sixteenth century.

These factors, of course, should not be understood as mere geographic determinants. However, the basic need to feed in Portuguese America, passed through the cultivation and breeding of plants and animals, to thrive, had physical and climatic requirements. The continued colonization activities depended on the work of men who regularly need to feed to proceed with such an undertaking. This setting process corresponded to a complex food readjustment because, in large part, these men had to rely on the supplies available at the new habitat.

There are several reports of chroniclers, travelers, settlers and missionaries who, once in sixteenth-century Portuguese America, find themselves on the pressing issue of getting calories. From this issue, this master thesis has, among its objectives, the interest in investigating what were the main changes in the food system first Portuguese settlers, making a contrast between their food in the metropolis and the one adopted in the colony.

From this cut we intend to analyze how its made contact with the Portuguese tropical fruits, as well as the insertion of the food system of the colonizer. Also seek to identify the role that preserves and fruit jams assumed that period, as these were among the genres considered fundamental to survival in the colony. We can not ignore the presence of exotic fruits, introduced by the colonizers themselves, in the diet of these men in Portuguese America sixteenth century. So, we will also address the integration of these fruits, known by Europeans, in their daily meals and we will indicate how these contributed to the colonial dynamics.

In addition to these concerns, this study aimed to understand, through the reports of chroniclers, travelers, settlers and missionaries, the consumption of fruit in Portuguese America in the sixteenth century. For this consumption occurred, it was necessary to have a knowledge of that new element to be consumed. Therefore, we emphasize the identification process and approach of European settlers with tropical flora. We highlight the strategies used by early European settlers with regard to the adoption of the endemic flora of the New World in their culinary, and emphasizes the techniques and traditions involved in the consumption of fruits and preserves the same during the early days of the Portuguese colonization of America.

We have analyzed the importance of the fruits, and canned prepared from them, taken during that period, and the role that developed to overcome the challenges related to obtaining calories in the colony environment. The barriers imposed by the physiological needs of the human body and the issue of calories does not allow us to ignore the presence of exotic fruits acclimated in the New World. Thus, we discuss the role of these species in the first decades of colonization of Portuguese America, watching the botanical exchanges and the transformation of the natural landscape of the Portuguese colony.

Keywords: fruits; fruit jams; Portuguese America; sixteenth century; History of food.

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Açúcar nas receitas que compõem o <i>Livro do Cozinheiro</i> , de 1525.....	64
Gráfico 2 – As quantidades generosas de açúcar e a harmonização dos sabores sinalizadas no <i>Tratado da cozinha portuguesa</i> , no século XVI.....	65
Gráfico 3 – O uso do açúcar nas diferentes modalidades da doçaria e confeitaria apontadas em <i>Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitadores e copeiros</i> , em 1788.....	69

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 01. O ananás. André Thevet: <i>A Cosmografia Universal</i> (1575), vol.2.....	42
FIGURA 02. Família tupinambá e o abacaxi. Jean de Léry: <i>Viagem à Terra do Brasil</i> (1578).....	43
FIGURA 03. Ananás. Gonçalo Fernández Oviedo: <i>La historia general de las Indias</i> (1535).....	45
FIGURA 04. Ananás. Cristóbal Acosta: <i>Tractado de las drogas y medicinas de las Indias orientales</i> (1578).....	45
FIGURA 05. Ananás de Jacopo Ligozzi, <i>Galleria degli Uffizi</i> , Florence, século XVI.....	47

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	13
1- UM NOVO MUNDO DE CORES E ODORES	19
1.1 – Dos frutos com <i>feiçã</i> o de pinhas, <i>cheiro</i> de framboesas e <i>gosto</i> de uvas.....	19
1.2 – Com <i>feiçã</i> o de pinhas, <i>cheiro</i> de framboesa e <i>gosto</i> de uvas.....	23
1.3 - É uma fruta chamada murici, mas cheira a queijo do Alentejo.....	29
1.4 - Tinham sabor de pera, eram cortadas como maçãs e comidas como ameixas.....	31
1.5 - Como se parece uma mangaba? Como um pêsego calvo!.....	33
1.6 - A coroa do Ananás: as descrições e ilustrações de um fruto americano.....	42
2 – DOCES MEZINHAS.....	52
2.1 – Dos porões das naus às mesas dos comensais.....	52
2.2 – Cenouras que não dão sementes e canas que dão açúcar: fatores naturais e culturais de um processo colonizatório.....	54
2.3 – Conservas de maracujá, compotas de abacaxi e doces de fígado: os muitos empregos do açúcar	63
2.4 – Botica, ingrediente e componente nutricional: os múltiplos papéis do açúcar.....	88
3 – PLANTANDO MAÇÃS NO ÉDEN: A INTRODUÇÃO E CULTIVO DE ESPÉCIES EXÓTICAS NA AMÉRICA PORTUGUESA.....	94
3.1 – Os jardins suspensos da Macaronésia	94
3.2 – Dos Jardins de Hespérides para as Américas: a viagem dos citrinos	99
3.3 – As Musas do paraíso: entre as melhores e mais lindas frutas do Brasil	110
3.4 – O que Baco achou dos trópicos? O cultivo de uvas na América portuguesa.....	120
3.5 - Um cardápio metropolitano em mesas coloniais.....	127
CONSIDERAÇÕES FINAIS	132
GLOSSÁRIO.....	135
ÍNDICE DE NOMES CIENTÍFICOS.....	141
ÍNDICE DE NOMES POPULARES.....	143
FONTES DOCUMENTAIS.....	146
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	149

Introdução

O período compreendido pelo primeiro século após a chegada dos europeus, no continente americano, foi caracterizado pela aproximação destes com a natureza da nova colônia. Estes primeiros contatos foram marcados por um intenso exercício de investigação, no qual se observou, descreveu e classificou a fauna e a flora local. 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; GÂNDAVO, 1576; THEVET, 1557; SOARES, 1591). Ao serem “apresentados” à Mata Atlântica, os colonizadores, jesuítas, cronistas e viajantes não demoraram a perceber que a floresta tropical impunha uma série de obstáculos à sua permanência. Estes obstáculos eram representados, em boa parte, pela diversidade da floresta 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 contrário do que sugere uma historiografia tradicional do período (FREYRE, 2006; HOLANDA, 2011), grande parte dos desafios com os quais os europeus se depararam, estavam relacionados ao reconhecimento e familiarização destes com o ambiente do Novo Mundo. 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, visto que a importação de gêneros alimentícios se mostrou inviável, por conta de toda uma logística que envolvia tanto o tempo quanto a conservação dos alimentos em estado consumível. E quem tem fome, tem pressa. Assim, a incorporação dos elementos da natureza tropical se mostrou uma alternativa fundamental na alimentação daqueles homens.

Por muito tempo circulou a equivocada concepção de que a Mata Atlântica é uma floresta abundante em plantas com potencial alimentício (DEAN, 2010). Talvez essa teoria tenha sido creditada graças a exuberância da floresta tropical, bem como à sua biodiversidade (PUIG, 2008; RICKLEFS, 2013). Porém, o cotidiano colonial mostrou que isso era um pouco mais complexo, tendo em vista a área de frequência de cada espécie e a imensa extensão do território que compreendia a Colônia portuguesa.

Este estudo tem início analisando que, em meio a estas dificuldades, todo e qualquer alimento não poderia ser descartado. Dentro deste, de certo modo, escasso rol de opções, os primeiros moradores estrangeiros da colônia lusa detectaram, nos frutos, uma saída para suprir as suas necessidades alimentares. Porém, como os europeus poderiam saber o que poderia ser consumido? Como distinguir o alimento do veneno? Este é o tema do primeiro capítulo desta dissertação. Diante da novidade que eclodia numa intensa profusão de cores, tamanhos, cheiros, formatos e sabores, o mais urgente passou a ser reconhecer o mundo natural da nova colônia.

A riqueza das descrições dos frutos, feita nos mínimos detalhes, revela um trabalho pragmático, árduo e atento de um colonizador criterioso. A identificação de espécies de frutos nativos, que pudessem ser ingeridos, foi, provavelmente, uma das primeiras preocupações de todo e qualquer colonizador que aportasse na América portuguesa nos anos que se traduziram no século XVI.

Boa parte das nomeações dos frutos foi feita a partir do nome indígena, os quais os colonizadores adotaram através do contato e observação dos hábitos dos nativos. Assim, buscamos identificar as espécies a partir de seus nomes, descrições de suas partes e locais de seu avistamento. Para tanto, cruzamos os relatos das fontes com as informações existentes na literatura específica atual. Ao descrever suas particularidades e características morfológicas, os cronistas se valeram das *similitudes* existentes entre os frutos e os objetos e signos que lhes eram familiares, ou seja, que faziam parte de seu universo cultural. Essas aproximações se justificam pelo fato de que as espécies do Novo Mundo inexistiam na Europa. As analogias e similitudes desempenharam, até o final do século XVI, papel fundamental na construção do saber ocidental (FOUCAULT, 1999, p.23).

Ainda no primeiro capítulo, abordaremos a importância das representações visuais, nas descrições sobre a flora do Novo Mundo. Ambas modalidades informativas, foram essenciais para reconstruir na Europa uma realidade até então vivida apenas por aqueles que se prontificavam a atravessar o Atlântico. Para tanto, optamos por apresentar as descrições visuais de um fruto em específico, o abacaxi. Esta medida se deu por uma questão metodológica. Entendemos que não podemos desconsiderar as contribuições das iconografias na construção do conhecimento acerca do Novo Mundo, pois elas desmitificaram a ideia de “paraíso terrestre”, tão difundida nas mentes europeias do século XVI. Todavia, se nos aprofundássemos na discussão, trabalhando com todas as espécies nativas da colônia portuguesa, acabaríamos desviando a atenção do objetivo principal desta pesquisa: o consumo

de frutos pelos colonizadores europeus que estiveram presentes na porção lusa da América. Portanto, a eleição do abacaxi se deu por conta deste fruto estar presente em quase todas as descrições quinhentistas que abordam a natureza tropical e, ainda, por ser quase unanimidade entre os cronistas, o melhor fruto daquelas terras.

Uma vez apreendida todas as informações necessárias acerca daquela flora, era hora de incluí-la nas refeições diárias. Sabemos que uns dos hábitos mais difíceis de serem mudados são aqueles que envolvem a alimentação. Contudo, as culturas alimentares, não raramente, são postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, frente a momentos extremos, como a fome (FERNANDEZ-ARMESTO, 2010; PANEGASSI, 2009). Nestas situações, a implementação de novas técnicas, novas formas de consumo, bem como a introdução de novos produtos, são resultados da capacidade criativa que os seres humanos revelam ao lidar com problemas. Porém, estas adaptações acabam sendo absorvidas ou, metaforicamente falando, digeridas pela tradição. Isto significa que a ruptura com velhos hábitos alimentares, ao provocar certa “revolução” culinária, traz em seu bojo os traços de um modelo de transição, ainda que marcados pelo convencional e pelo tradicional (SANTOS, 2005).

Não fugindo à regra, podemos notar a manutenção – a partir de novos ingredientes – de alguns costumes alimentares daqueles europeus em solos tropicais, sobre a qual se detém a análise presente no segundo capítulo aqui apresentado. A concepção de corpo e saúde, que perdurou por mais de dois mil anos na cultura ocidental, foi a da teoria dos humores, prescrita por Hipócrates e Galeno (EDLER, 2006). Em tal concepção, todos os elementos que constituem o universo, possuem uma correspondência íntima a ser desvendada. Os estados de humor, as estações do ano, bem como os órgãos e temperamentos do corpo humano estão interligados numa estrutura (CARNEIRO, 2005). Tais concepções da teoria hipocrático-galênica previam que cada alimento correspondia a certo grau de qualidade sensorial, tais como umidade e temperatura. Assim, todo alimento a ser ingerido deveria possuir características contrárias ao temperamento do comensal, para se alcançar o equilíbrio. Estas particularidades faziam com que os alimentos fossem considerados enquanto elementos de boticas e mezinhas, sendo empregados tanto para a cura de doenças, como para a manutenção de um corpo sadio.

Fazendo-se valer das ideias que permeavam o universo cultural na Europa, procuramos mostrar de que maneira os frutos do Novo Mundo eram consumidos pelos colonizadores europeus na colônia lusa. Apontamos as estratégias adotadas por estes homens

para consumir, com segurança, os alimentos disponíveis. Segurança esta alcançada através da certeza de que nenhuma crença pessoal estava sendo desconsiderada insidiosamente. Como suporte, usaremos os livros de cozinha que foram amplamente divulgados no continente Europeu, com o intuito de aproximar o leitor do universo gastronômico do Velho Mundo, sobretudo no que se refere ao consumo de um ingrediente chave neste período: o açúcar. Dentre estes livros, podemos citar: o *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*, livro português do século XVI, também conhecido como *Um tratado da cozinha portuguesa do século XVI* (GOMES FILHO, 1994); o catalão *Livro do Cozinheiro*, escrito por Roberto de Nola, em 1525; *Arte de Cozinha*, o primeiro livro dedicado à arte culinária publicado no Brasil, escrito em 1680 por Domingos Rodrigues e, por fim, o português *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitadores e copeiros e mais pessoas que se ocupam em fazer doces e conservas com frutas de várias qualidades e outras muitas receitas particulares que pertencem à mesma Arte*, de autor anônimo publicado no século XVIII.

Através da análise destes livros, publicados em diferentes períodos, sinalizaremos as mudanças e permanências das receitas e modos de preparo executados na América portuguesa, destacando o caráter e importância que tais receitas assumiram ao longo da empreitada colonizadora.

Neste capítulo, procuramos abordar o consumo dos frutos nativos, não como elementos que despertavam a curiosidade daqueles que se defrontavam com o novo e se permitiam experimentar o exótico. O objetivo foi apontar para um consumo mais complexo, onde os frutos eram considerados alimentos, ou seja, eram consumidos com o propósito de nutrir o corpo e suprir as demandas fisiológicas inerentes aos seres humanos. Para abordar a alimentação de um determinado grupo, não podemos ignorar os componentes culturais de uma dieta. Como apontado acima, o hábito alimentar é considerado um dos mais difíceis de ser modificado. Ainda que sofra alterações, muito do que se consome permanecerá enraizado naquilo que foi construído ao longo da formação de uma pessoa. Por isso, conhecer o lugar e o significado dos frutos na cultura europeia é primordial para entender as regras que deram o tom do consumo dos frutos americanos pelos imigrantes europeus do século XVI. Uma regra baseada na cultura médica, que tornou praticamente impossível falar desta aplicação sem considerar a relação, quase indissociável, entre os frutos e o açúcar.

Portanto, inteirar-se destas questões se revelou como algo indispensável para compreender a flora tropical e suas aplicações enquanto alimento, bem como apontar para

uma nova culinária que estava se originando, baseada em técnicas e modos de preparo conhecidos, mas com ingredientes e sabores originais.

Enquanto as primeiras mudas e sementes, trazidas pelos europeus, não frutificavam, a alternativa foi incluir, na dieta alimentar, os gêneros tropicais. Porém, após o cultivo das espécies exóticas prosperar, estas também passaram a ser incluídas no cardápio dos colonizadores, tema que será discutido no terceiro capítulo desta dissertação. Apoiados na perspectiva teórico-metodológica de Warren Dean (1991) e Alfred Crosby (2011) acerca do “imperialismo ecológico”, abordaremos o impacto tanto ambiental, como nutricional, das plantas estrangeiras aclimatadas em solos brasileiros. Para tanto, nos valeremos de todo este processo, apontando os entraves e facilidades que estas plantas tiveram ao serem cultivadas em terras de além-mar. Ou seja, a adaptação aos regimes solares e pluviais, as respostas evolutivas em relação à reprodução, bem como às ameaças externas, traduzidas nos novos predadores.

Assim como nos outros capítulos, nos valeremos de plantas frutíferas. Plantas essas que foram relatadas pelos cronistas que estiveram na América portuguesa ao longo do século XVI. Nos apoiaremos, em alguns momentos, em fontes referentes à América espanhola, como, por exemplo, as narrativas de Joseph Acosta, López Médel e Gonçalo Fernandez Oviedo. Ainda que o objetivo central desta pesquisa seja a América portuguesa, essa ferramenta de pesquisa se mostrou relevante no sentido de que proporciona um respaldo maior na busca de informações acerca das origens e presença dos frutos exóticos no Novo Mundo. A troca de informações entre cronistas das Américas portuguesa e espanhola colaboraram na construção de importantes saberes acerca da flora americana na Europa. Assim, o terceiro e último capítulo desta dissertação se delimitará em mostrar quais frutos, introduzidos pelos colonizadores europeus, eram consumidos no primeiro século de colonização da colônia lusa, bem como historicizar, quando possível, o trajeto que estes frutos percorreram até chegar em terras tropicais. Deste modo, tentaremos pontuar as consequências dessa atividade, tanto na paisagem natural quanto na dieta alimentar daquela população.

Como caráter explicativo, afim de melhor situar o leitor, esclarecemos que as fontes documentais foram referenciadas pelo ano da versão utilizada, mas contendo, no corpo do texto, o ano de sua primeira edição. Alguns fragmentos das fontes foram traduzidos para o português moderno, apenas por questão de estilística visando deixar o texto mais leve, tendo a sua versão em língua original apresentada em notas de rodapé. Sempre que uma espécie botânica for citada, procuramos identificá-la. Quando não foi possível, seja porque o gênero

daquela família possui muitas espécies, ou por falta de informações nas fontes quinhentistas, apontaremos apenas o nome genérico. Estes apontamentos foram realizados pela comparação de detalhes fornecidas pelas fontes documentais com a literatura especializadas no tema, como *Frutas brasileiras e exóticas cultivadas* (LORENZI et al, 2006) e *Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil* (LORENZI, 2014).

Capítulo 1: Um Novo Mundo de cores e odores.

1.1 -Com *feição de pinhas, cheiro de framboesa e gosto de uvas.*

Uma das perspectivas mais disseminadas sobre a chegada do europeu ao Novo Mundo se traduz no encontro do tão sonhado paraíso terrestre (DELUMEAU, 2003). O primeiro documento acerca do novo território – a carta de Pero Vaz de Caminha – elenca as virtudes dos trópicos, alardeando as qualidades do solo e exuberância da natureza, as quais, certamente, se mostravam promissoras. A célebre frase “aqui tudo dá” (CASTRO, 1985), nos transmite uma percepção daqueles homens que aportaram com a esquadra de Cabral. A representação do remoto maravilhoso apoiava-se, tradicionalmente, na imagem de uma natureza esplendorosa e abundante (GIUCCI, 1992, p.196).

Assim, uma paisagem edênica, nascida da experiência fundamentalmente visual do viajante, eclodia na América e desfilava, sedutora, diante do leitor europeu. Inserida em um contexto, que alcançava as possibilidades mercantis e que dialogava diretamente com os interesses da empresa ultramarina, a narrativa colombiana informava não somente para situar os leitores, mas para estimular e excitar o desejo de exploração, conquista e colonização dos novos territórios. Esta glorificação do paraíso infiltrava-se nesses episódios históricos, apropriando-se do trópico para oferecer, ao destinatário, a imagem de uma abundância dócil (GIUCCI, 1992, p.196). Uma das principais características da Mata Atlântica é justamente essa exuberância, a diversidade faunística e florística, a biodiversidade, o que não é de se espantar com tamanha fascinação. Contudo, essa ideia enraizada no imaginário europeu logo se mostraria insustentável, visto que aquele esplendor impactante da floresta tropical não se traduzia em abundância, muito menos em comodidade (DEAN, 2010; ODUN, 2004; RICKLEFS, 2013).

Mata Atlântica é o termo utilizado para designar a formação florestal brasileira que, originalmente, se estendia entre os estados do Rio Grande do Norte e Rio Grande do Sul. Ao que tudo indica, a mata Atlântica vislumbrada pelos primeiros colonizadores europeus estendia-se ao longo de toda a costa brasileira e, em algumas regiões, adentrava o continente, infiltrando-se ainda pelo litoral e interior da Argentina e do Paraguai. Essa foi a impressionante floresta com que os homens do mar portugueses se depararam e que, pela exuberância e grandiosidade, não tardou em atrair a curiosidade e interesse de navegadores de outros países (DÁRIO, 2002, p. 445-447; RODRIGUES, 2002, p.446-447).

Para o cronista e senhor de engenho português Gabriel Soares de Sousa a diversidade era tamanha que

[...] não pode aqui escrever a infinidade das árvores e ervas que há pelos matos e campos da Bahia, nem as notáveis qualidades e virtudes que têm, achamos que bastava para o propósito deste compêndio dizer o que se contém em seu título; mas há-se de notar que aos arvoredos desta província lhe não cai nunca a folha, e em todo o ano estão verdes e formosos. (SOUSA, 1971, p.225)

A biodiversidade da América portuguesa era favorecida graças à sua localização geográfica. O número de espécies fossem plantas, animais ou microrganismos, aumenta sensivelmente nos eixos norte-sul. Um hectare de floresta, nas regiões boreais, tem menos de cinco espécies de árvores, este número aumenta para dez a trinta nas regiões temperadas, enquanto nas regiões tropicais o índice de diversidade fica entre cem e trezentas espécies (PUIG, 2008, p.219; RICKLEFS, 2013, p. 366).

A justificativa para que as espécies de organismos diminuam em direção aos polos é nada mais, nada menos do que histórica. Pesquisas paleontológicas sugerem que os ambientes tropicais têm dominado a superfície da Terra na maior parte de sua história, visto que as mudanças climáticas, decorrentes das eras glaciais, atingiram drasticamente as biotas temperadas e polares (PUIG, 2008, p.87). Dentro dessa perspectiva, os biomas passados proporcionaram o cenário histórico, tanto da evolução das populações, quanto da diversificação das espécies nas regiões salvaguardadas. Em outras palavras, a considerável diversidade de espécies nos trópicos decorre do fato das condições tropicais terem surgido na superfície da Terra mais cedo que nos ambientes frios, dando tempo para a evolução e especiação de uma variedade maior de plantas e animais tropicais (TONHASCA JÚNIOR, 2005, p.161-162).

Assim, a zona equatorial nos apresenta o resultado de um desenvolvimento de formas orgânicas constante e sem grandes interrupções, enquanto as regiões temperadas passaram por alguns hiatos periódicos, que culminaram em casos desastrosos de extinções, tornando necessário o reinício do desenvolvimento e repovoamento de certas linhagens de novo e de novo, apontando para o simples, mas complexo, fato de que a evolução no primeiro caso teve boas oportunidades, enquanto no outro se deparou com inúmeras dificuldades em seu trajeto (RICKLEFS, 2013, p.366).

Como o território que, hoje, compreende o Brasil é imenso, tendo sido mesmo denominado país continente por causa dos seus 8,5 milhões de quilômetros, é de esperar que

não possui uma paisagem natural homogênea em toda a sua extensão, mas uma ampla variedade de paisagens naturais. Por paisagens naturais entende-se a geografia física do país, ou seja, suas características fisiográficas, tais como a estrutura geológica, o relevo, clima e vegetação original. Esses elementos estão associados e formam conjuntos, que são as paisagens naturais. Para isso, contribui cada um desses elementos naturais essenciais para o ser humano, que apresentam grandes variações no território do Brasil (VESENTINI, 2005, p.246).

Tais características nos levam a elucidar a realidade vivida pelos primeiros moradores europeus da nova colônia portuguesa, profundamente marcada pela prospecção exaustiva desse novo território. Exaustão essa intensificada pela característica irregular do solo, pois o relevo brasileiro é basicamente de planaltos com alguns chapadões, serras e depressões, enquanto apenas um quinto do território nacional é ocupado por planícies. O esforço físico despendido nas distâncias percorridas pelos europeus, no exercício de reconhecimento do novo espaço, é acentuado pela variação climática de diferentes topografias e biomas (VESENTINI, 2005, p.253). O território brasileiro pode ser dividido em cinco principais tipos climáticos, de acordo com a atuação das massas de ar: o equatorial úmido abrange a Amazônia brasileira, o litorâneo úmido abrange a porção do território brasileiro próxima ao litoral, desde o Rio Grande do Norte até a parte setentrional do estado de São Paulo. O clima tropical alternadamente úmido e seco é típico da região de Minas Gerais, Goiás, parte de São Paulo, Mato Grosso do Sul, parte do Mato Grosso, trechos da Bahia, do Maranhão, do Piauí e do Ceará. Já o clima semiárido é característico da região conhecida como sertão do Nordeste. Por fim, o chamado clima subtropical úmido é aquele que abrange o Brasil meridional, isto é, a porção do território brasileiro localizada ao sul do trópico de Capricórnio (VESENTINI, 2005, p. 253-256).

A partir destas informações, não é difícil imaginar os obstáculos pelos quais os primeiros colonizadores europeus tiveram de passar, para desbravar e explorar a nova possessão. Quando estes desembarcaram na América portuguesa, no século XVI, depararam-se com duas imensas florestas: a mata Atlântica, localizada na porção leste ou oriental e que não tardou a ser gradativamente desmatada durante todo o processo colonizatório; e a floresta Amazônica, na parte oeste e norte, que em grande parte ainda permanece. Além da floresta Amazônica e da Mata Atlântica, costuma-se reconhecer as seguintes paisagens vegetais no território brasileiro: a caatinga, a mata de Araucária, o cerrado, o Pantanal, os campos e as vegetações litorâneas (VESENTINI, 2005, p. 261-269). Embora esses tipos de vegetação

sejam mais frequentes em regiões específicas, sua ocorrência não se limita apenas a essas localidades. Não é raro encontrar mais de um tipo de vegetação em algumas regiões. Isso significa que a adaptação e reconhecimento daquele espaço não poderia se restringir, muitas vezes, a uma paisagem específica.

Assim, os anos que se seguiram, logo após os primeiros contatos estabelecidos no século XVI, foram marcados por descobertas, aproximações e experimentações entre europeus e a flora americana. Esta diversidade foi sentida logo nos primeiros dias em que André Thevet esteve na colônia portuguesa, sobre a qual disse ter “[...] incontáveis árvores e arbustos que se conservam verdes durante o ano inteiro, sendo que a maioria produz gomas de diferentes tipos e cores [...] entre as inúmeras aves que aí vivem, todas são diferentes das nossas do hemisfério norte [...]” (1978, p.90).

Desde o primeiro contato, os elementos naturais da nova colônia assumiram papel de destaque na experiência colonial. Neste aspecto, podemos dizer que o período das grandes navegações é, em suma, o período em que uma nova maneira de pensar o mundo natural veio à tona, profundamente marcado pelo conhecimento adquirido com o reconhecimento, observação e aplicações das espécies nativas da América (DEBUS, 2002, p.35-54).

Os relatos produzidos ao longo do século XVI, quando as atividades colonizatórias já haviam se iniciado de fato, refletiam uma experiência do continente americano derivada do cotidiano do emigrante. Daquele que vivia o dia a dia da nova realidade, que introduzia requisitos de organização, trabalho e investigação como condições indispensáveis para se estabelecer um processo de colonização. Estes homens não tardaram em reconhecer uma natureza tão diversa quanto inóspita. Em sua *Carta de São Vicente (1560)*, o padre José de Anchieta aponta alguns desses obstáculos encontrados na trajetória da colonização, decorrentes de fatores naturais adversos. A experiência do jesuíta com o clima quente e úmido da floresta tropical causava “[...] rigoroso calor e febres agudas com dores de lado que molestavam todo o corpo [...]” (ANCHIETA, 1933, p. 13). Ainda que o sol fosse muito forte, a irregularidade do clima era uma constante, pois “[...] sobrevem ao mesmo tempo uma repentina tempestade de vento e aguaceiros [...]” (ANCHIETA, 1933, p. 14). Assim, ao narrar os primeiros passos da Companhia de Jesus na América portuguesa, José de Anchieta revela que ficaram “[...] expostos á chuva, flagelados por tremenda tempestade, vendo a morte a cada instante [...]” (1933, p.15).

Com o tempo, situações como a escassez de alimentos e uma dependência emergencial dos saberes indígenas, desmistificaram aquela percepção construída e arraigada nas mentes

européias sobre um maravilhoso e remoto Novo Mundo. De fato, a chegada dos europeus a um novo continente repercutiu nos mais diversos campos do conhecimento, principalmente àqueles situados na Filosofia Natural¹. Gradativamente, a partir do contato com uma natureza repleta de novos paradigmas, antigas verdades foram se tornando incongruentes (GIUCCI, 1992, p.196).

Os obstáculos, que se impuseram aos novos moradores da colônia portuguesa, dificilmente seriam superados sem a construção de redes de informações e saberes sobre os elementos naturais daquela paisagem. Para tanto, os colonizadores europeus precisaram elaborar estratégias e táticas que atendessem demandas mercantis e de sobrevivência, em um ambiente inóspito e, em grande parte, ainda inexplorado.

Os métodos adotados pelos colonizadores, para descrever e organizar as espécies observadas na América portuguesa, se baseavam em elementos de linguagem, à época, comuns na Europa. As chamadas similitudes eram formadas por figuras distintas que, em alguns momentos, se convergiam e se complementavam em seus significados (FOUCAULT, 1999, p. 23). Fazendo-se valer das similaridades entre espécies europeias e americanas, os cronistas e viajantes transmitiam, em seus relatos, todas as informações levantadas e conhecimentos adquiridos sobre os usos práticos da fauna e da flora, através de uma descrição detalhada de cada espécie com as quais se deparavam ao longo da empreitada colonizadora. Ainda que o número de figuras semânticas de similitude fosse amplo, é possível assinalar a preferência por algumas delas, como é o caso da conveniência, emulação, analogia e simpatia, as quais eram mais utilizadas no século XVI (FOUCAULT, 1999, p. 23-35). Analisar a natureza através dessas semelhanças e analogias criava uma possibilidade de descrição do desconhecido a partir de partes do que já era conhecido. Uma aproximação que possibilitou a classificação e organização desses novos elementos (FOUCAULT, 1999, p. 33).

1.2 Eram frutos do *feitio* da pinha, da *feiçã* das alcachofras.

O Brasil possui 827 diferentes tipos de frutos, das quais 312 são nativos (LORENZI et al, 2006). Embora cada espécie seja proveniente de determinada região do país, em algum

¹ O estudo racional da natureza era a Filosofia Natural. Isto significa a natureza usando o pensamento meramente raciocinativo, do ponto de vista da sua especificidade substancial e de suas propriedades. A Filosofia Natural ocupava-se amplamente dos corpos e da vida, na condição de estudo da natureza. Conhecimento que, em tal circunstância, tinha caráter filosófico, resultando assim, haver um entendimento racional da natureza (SANTOS; BRACHT, CONCEIÇÃO, 2012).

momento, os primeiros colonizadores entraram em contato com parte desses exemplares. O desconhecimento da flora americana levou esses homens, que aportaram na colônia, ao longo do século XVI, a dedicarem boa parte de seu tempo e atenção à uma catalogação desses elementos que se mostrariam essenciais na sua alimentação. A apreensão das cores, odores e sabores encontrados nas árvores e arbusto nativos da América portuguesa, passou por um amplo inventário. Este, em boa medida, constituído a partir das figuras de linguagem amplamente analisadas por Michel Foucault.

A busca de analogias por *conveniência* foi amplamente utilizada pelos colonizadores e cronistas europeus que descreveram a flora da colônia lusa. Lembremos que a *conveniência* previa semelhanças que culminavam em convergências. Uma característica *conveniente* entre dois frutos seria, por exemplo, o seu formato ou aparência. Entretanto, apesar de considerarem jabuticabas e uvas semelhantes fisicamente, os cronistas manifestavam saber que *semelhante não é igual* e que as analogias, por vezes, parecem não suprir plenamente aquela demanda humana por ordem, entre as diversas árvores e arbustos que produziam frutos comestíveis na colônia.

Em meio a um aparente caos botânico que se apresentava aos colonizadores, muitos frutos acabaram conquistando os paladares de quase todo aquele que se propunha a prová-los. Entre estes, um dos mais exaltados pelos europeus foi, sem dúvida, o abacaxi (*Ananas comosus*), uma frutífera nativa no Mato Grosso do Sul, Rondônia, Acre e em áreas de cerrado (LORENZI et al., 2006, p.99). O ananá – outro nome popular que o fruto recebe – chamou a atenção do missionário francês Jean de Léry, que o descreveu detalhadamente, informando que esta planta fisicamente “[...] *assemelha-se* à espadana, tendo folhas um pouco côncavas, estriadas no bordo e *muito parecidas com* as do alôes. Cresce em touceiras, *como* grandes cordas [...] O fruto propriamente dito é “[...] *do feitio* da pinha, sai da planta *como* alcachofras, sem pender para os lados [...]” (2007, 178, grifos nossos). Ao que tudo indica, o português Fernão Cardim compreendeu o abacaxi de maneira semelhante, pois também notou que a fruta “[...] *parece* com erva babosa [...] no meio dessa erva nasce uma fruta *como* pinha [...]” (p. 62, grifos nossos). Ainda em sintonia com tais descrições, Pero de Magalhães Gândavo também frisou as mesmas similitudes, escrevendo que “[...] a planta tem umas pencas *como* erva babosa. A estas frutas chamam ananases, e nascem *como* alcachofras, os quais *parecem* naturalmente pinhas [...]” (1963, p. 36-73, grifos nossos). Do mesmo modo observou André Thevet “[...] sua casca é *parecida com* a da pinha [...] A folha desta planta, quando adulta, *assemelha-se* à de um grande junco [...]” (1978, p.152, grifos nossos). O padre

José de Anchieta, bem como o senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa, corroboram com seus contemporâneos acerca da similitude entre o abacaxi e a pinha de Portugal, pois afirmam que “[...] o fruto é *à moda* de pinha, ainda que maior [...]” (ANCHIETA, 1933, p. 430, grifos nossos) e “[...] Tem olho *da feição* das alcachofras [...]” (SOUSA, 1971, p.170-171, grifos nossos).

Por meio das similitudes *assemelha-se, muito parecidas, do feitio e como* os primeiros cronistas da flora da América portuguesa buscavam delinear as formas, texturas e cores daqueles novos frutos. No caso do abacaxi, foi quase que unanimidade a analogia entre a bromélia tropical e a erva babosa, tão difundida na Europa. Embora o abacaxi pertença à família dos *Bromeliaceae*, e a babosa à *Asphodelaceae*, suas semelhanças morfológicas são nítidas, o que fez do abacaxi um fruto *simpático* aos aloés. Do mesmo modo, o fruto é pautado como *simpático* às pinhas e às alcachofras, como descreveram os cronistas europeus na colônia lusa do século XVI.

Tanto as referidas pinhas, quanto as alcachofras e a erva babosa, faziam parte do universo cultural e agrícola europeu. Descrever as plantas da América portuguesa, a partir de fragmentos das então conhecidas na Europa, se mostrou uma estratégia importante para o colonizador, já que novas cores, odores e sabores podem ser difíceis de apreender e descrever. Aproximar, através das analogias, os recém-contatados frutos da América portuguesa, com diversos elementos botânicos, já conhecidos na Europa, se revelou uma prática filosófico natural constante ao longo do século XVI. O senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa fez uso de tais figuras de linguagem em boa parte de suas observações acerca daquela nova paisagem. Para o cronista português, o carauatá (*Butia sp*) - ou caraguatá – (LORENZI et al., 2006, p.73-76) era “[...] *da feição* de maçooca, e amarelo por fora [...]” (1971, p.200, grifos nossos). Da mesma maneira, o pequeno fruto conhecido por comichã (*Eugenia sp*) teve sua primeira descrição feita por Gabriel Soares de Sousa, ainda no século XVI. Ao que tudo indica, o primeiro relato que os europeus tiveram desse fruto nativo da mata pluvial Atlântica, com uma distribuição que vai desde o sul da Bahia até Santa Catarina (LORENZI et al., 2006, p.191-214), foi o de que esta árvore frutífera “[...] *carrega todos os anos de umas frutas [...] de feição* de murtinhos [...]” (SOUSA, 1971, p. 194, grifos nossos). Já a curuanha (*Dioclea malacocarpa*), o senhor de engenho português disse ser “[...] *de feição* da fava [...]” (SOUSA, 1971, p.194, grifos nossos). O mesmo autor informava que quando a curuanha era partida, revelavam-se três ou quatro caroços, os quais eram “[...] *da feição* das colas de Guiné [...]” (SOUSA, 1971, p.194, grifos nossos).

A busca de Gabriel Soares de Sousa por *analogias, conveniências e simpatias* prosseguiu. O ingá (*Inga spp*)- o fruto do ingazeiro, árvore nativa de várias formações florestais de quase todo o território brasileiro (LORENZI et al., 2006, p.143-148) foi descrito em seu *Tratado descritivo do Brasil (1587)* como sendo um fruto “[...] da feição das alfarrobas da Espanha, e tem dentro umas pevides como as das alfarrobas [...]” (SOUSA, p.1971, p.191, grifos nossos). A lista de frutos observados e descritos por este cronista e senhor de engenho português é vasta. Soares de Sousa fez um trabalho metucioso acerca da flora tropical, o que revela uma personalidade curiosa, metódica e investigativa. O fato de descrever o fruto por suas partes, como fez com o ingá, evidencia uma necessidade de se conhecer, descrever e organizar o novo. Analisar o fruto não somente por fora, mas também através de seu interior, de suas partes. Investigar a textura da polpa, cheiro, sabor, forma e quantidade das sementes demonstra um comprometimento dos primeiros cronistas da América portuguesa, com a produção e disseminação de saberes sobre aquele Novo Mundo natural.

O olhar atento de Gabriel Soares também pode ser notado na descrição que fez do jenipapo (*Genipa americana*). A *simpatia* deste fruto com a lima foi revelada por ele, ao afirmar ter o fruto tropical “[...] sua feição [...]” (1971, p.193-194, grifos nossos). Sobre o jenipapo, além da similitude física exterior com a lima, o cronista Francisco Soares observou que “[...] o sumo é como água turva [...] a fruta madura comem-na e cozida parece como marmelo [...]” (1966, p. 177, grifos nossos). Os apontamentos realizados pelo jesuíta Francisco Soares, reforçam a ideia de que os colonizadores estavam participando ativamente na invenção do hábito de ver, tocar e experimentar os elementos naturais sobre a qual se propunham a descrever. Um costume que, na era Moderna, acabaria se tornando um método entre aqueles que se dedicavam a investigar o mundo natural. Dizer que o sumo era *simpático* à água turva e que a fruta cozida *assemelha-se* ao marmelo, indica que este fruto foi espremido, cozido e, certamente, saboreado. Apesar do jenipapo ser uma fruta muito consumida nos dias de hoje pela população brasileira, durante o século XVI sua fama se devia à tinta extraída de sua semente, que os índios usavam para pintar os seus corpos (LORENZI et al, 2006, p.287).

Este levantamento minucioso, conduzido pelos colonizadores, se torna considerável quando recordamos a significativa diversidade da floresta tropical. Os primeiros cronistas se depararam com dezenas de frutos completamente desconhecidos. Tal multiplicidade de espécies, certamente, não foi encarada enquanto algo que desmotivasse o profundo senso

investigativo de senhores de engenho, jesuítas e cronistas. De fato, há, aproximadamente, 800 descrições de plantas feitas na América portuguesa do século XVI (ANCHIETA, 1933; NAVARRO, 1931; CABEZA DE VACA, 1995; CARDIM, 1939; FERNANDES, 1931; GANDAVO, 1963; LÉRY, 2007; PEREIRA, 1931; PIRES, 1931; RODRIGUES, 1931; SOARES, 1966; SOUZA, 1971; STADEN, 1900; THEVET, 1978). Entre estas, o maracujá (*Passiflora sp*) está entre as mais documentadas. Este Gênero de frutífera, nativa da América tropical, possui mais de 580 espécies, a maioria delas endêmicas do Brasil. Trata-se de uma fruta silvestre, que os primeiros colonizadores contataram nos primeiros anos de colonização da América portuguesa (MELETTI, 2002, p. 421).

O padre da Companhia de Jesus, Fernão Cardim, se encantou com a beleza harmônica do maracujá, não deixando de evidenciar as *simpatias* presentes neste fruto. Para ele, o maracujá era “[...] uma fruta redonda *como* laranja, outras *à feição* de ovo, uns amarelos outros pretos, e de outras várias castas [...] (1939, p. 256, grifos nossos). É relevante observarmos que Fernão Cardim, ao ressaltar a existência de várias castas de maracujá, denota ter observado (e identificado) a existência de diversas espécies do Gênero *Passiflora*. No que se refere à identificação de frutos amarelos e pretos em uma única planta, é provável que o jesuíta tenha se deparado com a *Passiflora edulis*, espécie popularmente conhecida como maracujá-azedo ou maracujá-roxo. Esta espécie é natural nas bordas de capoeiras e matas em quase toda a extensão do país, e pode ser encontrada tanto na cor roxa (forma típica), quanto amarelo e vermelhos (LORENZI et al., 2006, p. 258).

Descrever detalhadamente os frutos nativos da colônia portuguesa demonstra uma elaborada estratégia de sobrevivência no ambiente tropical. A nomenclatura indígena podia confundir os colonizadores pouco familiarizados com a sistemática dos autóctones. Ademais, alguns nomes podiam soar bem parecidos ao ouvido do europeu. Este poderia ser o caso do mocugê (*Couma rígida*) que, para um colonizador recém-chegado, poderia ser facilmente associado ao maracujá, embora fossem espécies distintas. Em primeiro momento, as analogias ajudaram estes estrangeiros a identificar e catalogar diferentes espécies botânicas, algo imprescindível em um processo colonizatório em um ambiente completamente novo.

Tais nuances linguísticas foram compensadas, pelos colonizadores, com um olhar atento às particularidades físicas de cada espécie. Para o jesuíta português Francisco Soares, os mocugês, diferentemente do maracujá “[...] *parecem com* perinhos do Alentejo, do mato são redondos e pardos [...]” (1966, p.159-160, grifos nossos). De acordo com o irmão da Companhia de Jesus, os mocugês também lembravam os perinhos tão comuns na gastronomia

portuguesa. Do mesmo modo escreveu José de Anchieta sobre esta pequena árvore nativa da colônia e que produz bagas suculentas “[...] são *como* peros bravos de Portugal [...]” (1933, p.430, grifos nossos). O fruto também aparece no *Tratado descritivo do Brasil*, com o nome de macugê, sobre o qual Gabriel Soares de Sousa diz ser: “[...] *como* maçãs pequenas [...]” (SOUSA, 1971, p.193, grifos nossos). Hoje, já não encontramos mais referências a respeito dessas nomenclaturas, mas ao que tudo indica, este fruto corresponde ao mucugê (*Couma rigida*) (HUE, 2008, p.44).

Também observamos que diversas espécies frutíferas, que vicejavam nos bosques e hortas europeus, foram convocadas para ajudar a construir a imagem de um dos mais emblemáticos frutos da América portuguesa. Ao descrever seu contato com uma árvore com o tronco repleto de pequenas esferas preta, o jesuíta Francisco Soares, observou que estas eram “[...] *como* de ameixeira [...]” (1966, p. 173), enquanto a flor era “[...] *como* de murta [...]” (SOARES, 1966, p. 173, grifos nossos). O mesmo princípio descritivo foi adotado com o piquiá (*Caryocar sp.*), sobre o qual Gabriel Soares de Sousa disse ter “[...] umas pevides *como* de maçãs [...]” (1971, p. 193, grifos nossos). Curioso notar que, ainda que a jabuticaba (*Myrciaria spp.*) fosse parecida com a ameixa, sua flor não correspondia ao mesmo gênero botânico. O fato de a flor ser *simpática* à murta é uma evidencia clara de que estes frutos tropicais, por mais *convenientes* que eram com outros frutos conhecidos na Europa, não eram os mesmos. Embora suas diferentes partes fossem *semelhantes* às partes, ou seja signos de plantas comuns ao europeu, seu conjunto era novo. A fruta lembrava ameixa, sua flor era parecida com a murta, mas era jabuticaba. As sementes lembravam as de maçã, mas era o piquiá.

Da mesma maneira, a sapucaia (*Lecythis sp.*) foi detalhadamente descrita pelos cronistas europeus do século XVI. Quando esteve na Capitania do Espírito Santo, em missão pela Companhia de Jesus, José de Anchieta informou, em uma de suas cartas, a presença desta árvore, ressaltando suas características físicas e gustativas. Assim, como seus contemporâneos, o fruto desta árvore lhe pareceu admirável, pois “[...] este é *parecido com* uma panela [...] aparecem no interior frutas [...] *parecidíssimas com* as castanhas [...]” (ANCHIETA, 1933, p.44, grifos nossos). As *simpatias* da cápsula lenhosa com uma taça, e das sementes com as amêndoas, também foram notadas por Jean de Léry. Nas suas palavras, o fruto da sapucaia é “[...] formado *à feição* de uma taça, neles se encerram pequenos caroços *como* amêndoas e quase com o mesmo gosto [...]” (LÉRY, 2007, p. 171, grifos nossos).

O mesmo princípio podia ser observado nas descrições do umbu (*Spondias tuberosa*), fruto do ambuzeiro, uma fruteira nativa na região semi-árida do Nordeste, em vegetação de caatinga, desde o Ceará até o norte de Minas Gerais. Os umbus são frutos em forma de globo, com polpa suculenta e sem fibras, com sabor doce-acidulado e muito agradável, que amadurecem em janeiro e fevereiro (LORENZI et al., 2006, p. 40). Esse sabor, possivelmente, agradou o paladar de Fernão Cardim, pois o jesuíta fez referências positivas de sua experiência com este fruto, sobre o qual disse ser “[...] *como* ameixas alvares, amarelas, e redonda, e por esta razão lhe chamam os portugueses ameixas [...]” (1939, p.52, grifos nossos). Segundo Cardim, o fato de o umbu ser muito *simpático* à ameixa, fazia com que os colonizadores portugueses assim o nomeassem. Podiam chamar de ameixa, mas sabiam que era o umbu. Novamente, as similaridades eram evidenciadas, mas era um aglomerado de detalhes incapazes de descrever plenamente o novo.

1.3 É uma fruta chamada murici, mas cheira a queijo do Alentejo.

Em alguns relatos do século XVI, os cronistas, missionários e colonizadores tiveram de recorrer à memória olfativa para descrever a nova flora com a qual estavam se familiarizando. Ainda que empregado com menos frequência, o odor dos frutos também foi elencado na busca para se produzir um saber acerca das novas espécies encontradas na América portuguesa. As analogias com os cheiros familiares ao europeu, podem ser evidenciadas nas descrições do abacaxi, sobre o qual Jean de Léry disse que, ao atingir o ápice da maturação, “[...] *reacende tão vivamente a framboesa* que de longe sentíamos [...]” (2007, p.178, grifos nossos). Ainda nas experiências e referências olfativas, tanto para o jesuíta Fernão Cardim, quanto seu irmão de Companhia, José de Anchieta, o abacaxi “[...] *tem cheiro de melão* [...]” (CARDIM, 1939, p. 62; ANCHIETA, 1933, p.430). Para Fernão Cardim, entretanto, o cheiro do tropical abacaxi era muito mais agradável que o do melão, esta cucurbitácea de origem iraniano-indiana e que já era, há muito, cultivada nas hortas europeias (FERRÃO, 1993, p. 92). De fato, o jesuíta estava certo ao dizer que o odor agradável era uma indicação de que o abacaxi havia completado seu ciclo de maturação. Frutos maduros possuem um cheiro mais doce e, portanto, mais agradável ao olfato. E mais, a grande quantidade de água presente nos melões os tornam menos atraentes no quesito cheiro, principalmente quando comparados a frutos cítricos.

A construção de uma analogia entre o abacaxi e a framboesa, provavelmente, tem sua convergência nos elevados níveis de citrino presente em ambos, o que faz com que o odor e sabor destes tenham características cítricas, além de estimularem o fluxo salivar (MAGALHÃES, 2001, p.18). Descrever um fruto exótico não era tarefa fácil. Esta busca por informações, primordiais à sobrevivência, em um ambiente desconhecido e, conseqüentemente, hostil nos permite identificar um processo colonizatório metódico e minucioso. É através de figuras de linguagem como as *simpatias*, que identificamos um empreendimento filosófico natural em cada descrição de espécies frutíferas nativas das matas e florestas da América portuguesa. Este empreendimento, na construção de novos saberes sobre os odores dos frutos encontrados na Colônia, é expresso em relatos como o de Gabriel Soares de Sousa sobre o murici (*Byrsonima crassifolia*), um fruto encontrado nos campos cerrados, dunas, savanas e capoeiras ralas da Bahia (LORENZI et al, 2006, p. 157). Segundo o senhor de engenho, murici “[...] *cheira e sabe a* queijo do Alentejo que requeima [...]” (SOUSA, 1971, p.197, grifos nossos). O esforço despendido pelo cronista português, para aproximar e reconhecer o murici, se deu a partir de um resgate de odores intensos por ele já conhecidos. Certamente, nenhum fruto do Velho Mundo era *simpático* ao pungente murici, sendo este mais *conveniente* com o tradicional queijo português.

As descrições dos odores dos frutos, na América portuguesa do século XVI, lançaram mão de mecanismos que permeavam o universo sensorial e filosófico natural europeu. O cheiro foi um importante canal de contato e experimentação utilizado pelos cronistas e viajantes no transcorrer do século XVI. Conseqüentemente, o olfato colaborou para a descoberta de novas possibilidades alimentares. Para além serem reconhecidos enquanto importantes fontes de alimentação, a construção de tais saberes sobre os cheiros de ananases e muricis contribuiu para um *renascimento* da Filosofia Natural.

As descrições dos frutos do Novo Mundo corroboraram para a construção de novas experiências e percepções no universo sensorial europeu. O cheiro foi um importante recurso empregado pelos cronistas e viajantes no transcorrer do século XVI. Odores cítricos, acres e doces foram fundamentais para se estabelecer critérios descritivos, classificatórios e gustativos. A busca por uma aproximação com os frutos do Velho Mundo não nos apresenta somente as figuras de linguagem que eram paradigmáticas naquele período, ela também nos proporciona observar como as mesmas, por vezes, se mostravam insuficientes para descrever odores que se pareciam com aqueles até então conhecidos, mas não eram iguais.

O olfato tem uma função muito importante na distinção dos sabores dos alimentos (PELLEGRINI; VELEIRO, GOMES, 2005, p.311). Quando mastigamos sentimos o cheiro e o paladar simultaneamente e as informações sobre a determinada comida ou bebida são enviadas para o cérebro. A forma de ação desses sentidos é semelhante. Os odores são compostos por partículas que se desprendem da substância e ativam as células olfativas, o mesmo ocorrendo com o paladar. As substâncias em contato com a saliva desprendem partículas e estimulam as papilas gustativas da língua, que enviam impulsos nervosos ao cérebro e este interpreta tais sensações (TORTORA, 2000, p.263-265).

1.4 - Tinham sabor de pera, eram cortadas como maçãs e comidas como ameixas.

Os sabores dos frutos sempre foram priorizados nas descrições elaboradas pelos colonizadores da América portuguesa quinhentista. Ao saborear o guajuru (*Chrysobalanus icaco*), Gabriel Soares de Sousa descreveu a característica que era, provavelmente, a mais pertinente para todos os que se embrenhavam nas matas e florestas da Colônia à procura de frutos: “[...] o sabor é doce e saboroso.” (1971, p.196). Muitos conceitos e percepções modificam-se com o passar do tempo. Entretanto, a opinião de Gabriel Soares com relação ao guajuru é, até hoje, compartilhada por botânicos e comensais (LORENZI et al., 2006, p. 118-119). A característica doce dos alimentos é muito importante quando o gênero a ser ingerido é desconhecido, se levarmos em consideração a propensão inata dos seres humanos a eleger este sabor como favorito. Afinal, frutos venenosos não costumam ter esta característica gustativa. Do mesmo modo, ao comparar o mapati (*Pourouma cecropiifolia*) com as uvas, Soares de Sousa frisa que este fruto [...] *tem um doce mui saboroso [...]*” (1971, p.196, grifos nossos). Curiosamente, a área de distribuição desta árvore, hoje, é menor do que aquela descrita por Gabriel Soares de Sousa. Observemos que a descrição do mapati como um fruto saboroso e rico em frutose, é importante não somente porque nos apresenta um colonizador atento em catalogar os mais diversos recursos alimentares encontrados nas florestas da colônia, ele também nos permite reconhecer um processo de degradação ambiental e predação. Algo que, no caso de plantas, pode ser identificado a partir da redução de sua área de abrangência.

O sabor agradável de um fruto, entretanto, pode ocultar elementos perigosos em sua anatomia. Algumas plantas, através da seleção natural, evoluíram para estimular a ingestão de seus frutos por animais que atuam como dispersores de suas sementes. Entretanto, nem

sempre é interessante que a semente também seja digerida, pois o trato digestivo de algumas espécies pode esterilizar a mesma (DIAMOND, 2011, p.115-116; TONHASCA JÚNIOR, 2005, p.87). Para isso, algumas plantas acabaram desenvolvendo estratégias na qual o mesocarpo, ou seja, a polpa, é saboroso, mas a semente pode matar. No século XVI, este artilho botânico não passou despercebido aos paladares e senso investigativo dos colonizadores. Para além do sabor agradável do araticum, uma planta do gênero *Annona*, encontra-se oculto um perigo. A neurotoxina Annonacina, presente principalmente nas sementes de algumas espécies de araticum, pode ser letal. De fato, em algumas regiões do Brasil, o pó das sementes desta planta é empregado como pesticida, em especial como raticida (NASCIMENTO, 2008, p. 27). O jesuíta Francisco Soares parece ter percebido o risco de se consumir o fruto de araticum de maneira indiscriminada: “A outra casta junto da água *qualquer coisa que o come, morre.*” (1966, p. 171, grifos nossos).

Embora o paladar seja indissociável do olfato, nem sempre o gosto corresponde ao cheiro que sentimos quando entramos em contato com determinado alimento. Um exemplo é a descrição do fruto curuanha, feito pelo senhor de engenho português Gabriel Soares de Sousa “[...] comendo-se esta fruta crua, *sabe a camoesas*, e assada tem o mesmo sabor delas assadas; faz-se desta fruta marmelada muito boa, a qual [...] *cheira a almíscar*, e *tem o sabor de perada almiscarada*; e quem não a conhece entende e afirma que é perada [...]” (SOUSA, 1971, p.194, grifos nossos). O fruto *in natura* tem sabor de camoesa, uma variedade de maçã muito cultivada em Portugal. Já o doce feito com as mesmas teria o cheiro de almíscar, entretanto, seu sabor é distinto, de pêra. Novamente, notamos o emprego de múltiplos elementos já conhecidos por estes homens, para tentar descrever a novidade culinária. A curuanha se mostrou *simpática* à maçã camoesa, enquanto o cheiro de sua marmelada *simpatizava* com almíscar, e o sabor, com as peras. As simpatias também podem ser notadas nas descrições das jabuticabas, as quais tinham o sabor “[...] *como de uvas* [...]”, afirmaram os jesuítas Francisco Soares (1966, p. 173, grifos nossos) e Fernão Cardim (1939, p.53).

O tamanho, a dimensão, a cor, o sabor e o cheiro dos frutos tropicais não foram as únicas peculiaridades notadas pelos primeiros colonizadores que investigaram a natureza da América portuguesa. O modo de comer cada um desses novos gêneros alimentícios também era observado e descrito. O abajeru, de acordo com Gabriel Soares de Sousa “[...] *come-se como ameixas*, mas tem maior caroço [...]” (1971, p.196, grifos nossos). Enquanto o apé (*Rubus erythocladus*), dizia o mesmo cronista português “[...] *come-se como as amoras* [...]” (SOUSA, 1971, p.196). Já o mamão (*Carica papaya*) “[...] para se comerem cortam-se em

talhadas *como* maçã, e tiram-lhes as pevides que têm, envoltas em tripas [...]” (SOUSA, 1971, p.189-190, grifos nossos). As assimilações realizadas pelo senhor de engenho não paravam por aí. Segundo ele, o mocugê “[...]quando são verdes travam muito, e são todas cheias de leite [...] comem-se todas *como* figos, cujo sabor é mui suave [...]” (SOUSA, 1971, p.193, grifos nossos). E também, o fruto guti (*Licania salzmannii*) “[...] cuja casca que se lhe apara; mas tem grande caroço, e o que se lhe come se tira em talhadas, *como* às peras [...]” (SOUSA, 1971, p.194, grifos nossos). Da mesma maneira, o jesuíta José de Anchieta observou que para comer o maracujá “[...] se sorvem *como* sorvas [...]” (1933, p.430, grifos nossos).

Sorver o maracujá como as sorvas, talhar o mamão como as maçãs, comer o guajuru como se comem as ameixas, apanhar do pé da árvore e comer do mesmo modo como se faziam com as amoras, ou ainda comer o mocugê como se comem os figos e o oiti à maneira das pêras, foram as *conveniências* encontradas pelos cronistas para completar o acúmulo de informações e fornecer um conhecimento mais preciso possível daqueles frutos, que ainda muito semelhantes em alguns aspectos aos signos europeus, em seu conjunto era algo completamente novo.

1.5 Como se parece uma mangaba? Como um pêsego calvo!

As aproximações entre os frutos nativos e aqueles com os quais os europeus estavam familiarizados não foram utilizadas apenas para situar os leitores acerca do formato e aparência destes. Frente à diversidade da vegetação da América tropical, não é difícil imaginar a vasta gama de cores e tonalidades que se impunham aos olhos dos primeiros colonizadores e cronistas.

Quando visualizamos um objeto, o que chamamos de imagem é captado pelo cérebro através da visão, que a armazena em uma memória sensorial, a qual chamamos de memória visual. Esta, por sua vez, adquire sentido a partir de significados e contextos historicamente determinados. No século XVI, este processo se dava através de figuras de linguagem como a simpatia e conveniência. O senhor de engenho português Gabriel Soares de Sousa lançou mão deste recurso cognitivo, ou seja, de sua memória visual para descrever o cambuí (*Myrciaria tenella*). O cambuí, - também conhecido popularmente como camboim, cambuim, camboí - é o fruto do camboinzeiro, uma árvore frutífera relativamente frequente em seu habitat natural nas matas estacionais e capões desde o Pará e Maranhão, Brasil-Central até o noroeste do Rio Grande do Sul (LORENZI et al., 2006, p.231). O primeiro relato que temos desse fruto está

no *Tratado descritivo do Brasil*. Nele, Soares de Sousa o apresenta como da “[...] *cor das maçãs de anáfega [...]*” (SOUSA, 1971, p. 194, grifos nossos). De fato, a cor do cambuí e das maçãs são *simpáticas*, pois ambas são vermelhas com fundo amarelo muito reluzente.

Continuando com suas descrições da flora tropical, a partir de sua memória visual, Gabriel Soares afirmou que a maçaranduba (*Manilkara spp*) “[...] *é da cor dos medronhos [...]*” (1971, p. 196, grifos nossos). E que o mamão tem a mesma “[...] *cor de grandes peros camoeses [...]*” (SOUSA, 1971, p.189-190, grifos nossos). Já a mangaba (*Hancornia speciosa*) possuía tonalidade amarela corada de vermelha “[...] *como pêsegos calvos [...]*” (SOUSA, 1971, p.190-191). Do mesmo modo, afirmou que o mandacaru (*Cereus jamaracu*) era um fruto, cujo “[...] *miolo é de malhas brancas e pretas; o branco alvíssimo, e o preto como azeviche [...]*” (SOUSA, 1971, p.199-200).

A exemplo da visão, o tato é um sentido primordial à cognição humana e, conseqüentemente, à construção de saberes. Quando tateamos algum objeto, sua textura pode se perpetuar na nossa memória. Fazendo-se valer dessas lembranças, alguns cronistas consideraram importante descrever a textura e composição de alguns frutos. Este é o caso do mamão, o qual Gabriel Soares de Sousa apontou que quando estão maduros “[...] *se fazem moles como melão [...]*” (SOUSA, 1971, p.189-190, grifos nossos).

A textura do mamão maduro se mostrou *simpática* ao melão, segundo o senhor de engenho português. Ainda que as cascas dos frutos não fossem consumidas, estas também foram observadas pelos cronistas do século XVI. De acordo com o jesuíta português Francisco Soares, o piquiá tinha “[...] *a casca grossa como laranja [...]*” (1966, p.171, grifos nossos). Enquanto para este missionário português a casca do piquiá era *simpática* à casca da laranja, para Gabriel Soares de Sousa a textura deste fruto nativo da colônia se mostrava muito mais dura e resistente, pois afirmou que o mesmo “[...] *tem a casca dura e grossa como cabaço [...]*” (1971, p.173). A mesma característica tátil ressaltada por Soares de Sousa foi notada na sapucaia, a qual disse o jesuíta José de Anchieta terem os vasos, ou seja, a cápsula lenhosa tinha “[...] *a dureza da pedra [...]*” (1933, p.44, grifos nossos).

Cor, aspecto e textura são características decorrentes da ação dos sentidos do corpo humano. Em meio a tantos estímulos sensoriais, presentes nos mais diversos frutos das matas e florestas da América portuguesa, estas características físicas se mostraram indispensáveis ao empreendimento colonizatório. Catalogar e divulgar novas possibilidades mercantis ou simplesmente recursos que poderiam ser primordiais à sobrevivência foram fundamentais ao estabelecimento do colonizador europeu.

As analogias contemplaram as particularidades sensoriais, mas também foram utilizadas para se referir ao tamanho e dimensão dos frutos encontrados na Colônia. Unidades de medida, tais como *do tamanho de, maior e menor* eram frequentes nos relatos produzidos no século XVI. Sobre o abacaxi, Jean de Lèry disse ser “[...] *do tamanho* de um melão mediano [...]” (2007, 178, grifos nossos). Já o cronista português Pero de Magalhães Gândavo remeteu o abacaxi à pinha, dizendo que estes eram “[...] *do mesmo tamanho, e alguns maiores* [...]” (1963, p. 36-73, grifos nossos). Assim como os seus contemporâneos, André Thevet, ao analisar os usos e empregos das frutas nativas na cura das doenças, também recorreu à essa figura de linguagem, pois observou que o abacaxi era “[...] *do tamanho* de uma abóbora normal” (1978, p.152, grifos nossos). Por último, Gabriel Soares de Sousa dedicou um capítulo inteiro de seu *Tratado descritivo do Brasil* ao fruto que, para ele, era “[...] *do tamanho* de uma cidra grande, mas mais comprida [...]” (1971, p.170-171, grifos nossos). Melão, pinha, abóbora e cidra, eram elementos conhecidos por estes homens no Velho Continente, o abacaxi não. Assim, os signos de medidas de frutos que lhes eram familiares, foram empregados como referências na catalogação da flora colonial.

Quando se dedicou a descrever o abajuru, uma árvore nativa das matas da colônia que produz frutos globosos, Gabriel Soares de Sousa, afirmou que seus frutos possuíam o “[...] *tamanho das ameixas* [...]” (SOUSA, 1971, p.196, grifos nossos). O cronista nos fornece informações a respeito do local onde é possível encontrar tais árvores. Através de tais dados, podemos inferir que estivesse se referindo ao guajuru (*Chrysobalanus icaco*), também conhecido popularmente como ajuru, ajiru, cajuru e uajuru (LORENZI et al., 2006, p.118). O guajuruzeiro é uma frutífera que tem como habitat natural as praias, dunas e restingas arenosas da costa marítima dos estados do Pará, Maranhão, Ceará e Bahia, assim como as praias dos rios do Baixo Amazonas. A indicação da cor escura do fruto, descrito por Soares de Sousa, sugere que seja o ajuru-preto, o menor da família, sendo que sua árvore pode chegar a até 4 metros de altura (LORENZI et al., 2006, p. 118-119).

Algumas descrições de frutos, feitas pelos cronistas e viajantes, que estiveram na América portuguesa ao longo do século XVI, valem-se de uma clara analogia com espécies há muito conhecidas no continente europeu. Este é o caso do amaitim: “[...] uma árvore muito direita, comprida e delgada; tem as folhas *como* figueira, dá uns cachos *maiores que* os das uvas ferrais; tem os bagos redondos, *tamanhos como* os das uvas mouriscas, e muito esfarrapado [...]” (SOUSA, 1971, p.196, grifos nossos). As analogias que Gabriel Soares de Sousa fez entre o amaitim e as uvas europeias, nos levam à *Pourouma cecropiifolia*,

atualmente conhecida como mapati, cucura, cucuva, imbaúba-do-vinho, purumã, sucuíba, imbaúba-mansa ou apenas uva (LORENZI, et al., 2006, p.114). Alguns autores sugerem que o amaitim seja a *Alibertia edulis*, porém esse fruto diverge do descrito no século XVI, visto que as sementes não são equivalentes, assim como a coloração em ambos. A descrição das folhas como figueiras e a constituição da árvore como “[...] muito direita, *comprida* e delgada [...]” (SOUSA, 1971, p.196), também convergem com as características morfológicas da *P. cecropiifolia*.

O guti (*Licania salzmannii*), também conhecido como oiti, oiti-da-baía, guaiti, oiti-coró é produto de uma fruteira não cultivada, hoje raramente encontrada em seu habitat natural na floresta pluvial Atlântica da Bahia, do Vale do Rio Doce e norte do Espírito Santo. Os frutos são consumidos exclusivamente *in natura* e localmente muito apreciados, sendo outrora comercializados nas feiras e mercados da cidade de Salvador, na Bahia (LORENZI et al., 2006, p.123). Embora hoje seja difícil encontrá-lo, durante o século XVI, provavelmente não passava por essa situação. Gabriel Soares de Sousa, descreveu a fruta, fornecendo informações acerca de suas características. De acordo com ele, a fruta era “[...] *do tamanho e cor* das pêras pardas [...]” (SOUSA, 1971, p.194, grifos nossos), uma clara referência à *conveniência* entre o guti e as peras portuguesas.

As *conveniências* estão presentes em boa parte das descrições que atentam para o tamanho dos frutos. André Thevet, por exemplo, descreveu de um fruto chamado ivuraê, que era “[...] *do tamanho* de uma de nossas ameixas médias[...]” (1978, p.165). Muito provavelmente, Thevet estava descrevendo o buranhém (*Pradosia lactescens*), também conhecido como marmixa, bacupari e bacuri. A marmixeira é uma frutífera não cultivada e pouco frequente em seu habitat natural, que compreende a Mata Atlântica de várzea úmida desde Pernambuco até o Paraná (LORENZI et al., 2006, p.311). Embora alguns autores trabalhem com a equivalência anterior (HUE, 2008), há indícios de que o fruto descrito por Thevet seja o irerê (*Brosimum gaudichaudii*), também conhecido como mama-cadela, maminha-cadela, mamica-de-cadela, conduru, inharé, algodãozinho -, um arbusto fruteiro não cultivado, nativo dos cerrados, campos e cerradões, desde o Amazonas e Pará até o Paraná (LORENZI et al, 2006, p.174).

As dimensões da jabuticaba (*Myrciaria spp*) foram descritas por Fernão Cardim, que a encontrou na Capitânia de São Vicente. Sobre esta frutífera afirmou: “[...] dá uma fruta *do tamanho* de um limão de seitel [...]” (CARDIM, 1939, p.53, grifos nossos). O padre Francisco Soares também se deparou com a jabuticaba quando esteve na Capitânia de São Vicente, e a

elegeu como uma das melhores frutas do Brasil, informando aos seus leitores que os frutos “[...] são *como* limões pequenos [...]” (1966, p. 173, grifos nossos). O pequeno fruto esférico também chamou a atenção de Gabriel Soares de Sousa, que a descreve com o nome de “ubucaba” e diz ser possível encontra-la nas campinas baianas. Sobre suas dimensões informou que “[...] dá umas frutas pretas e miúdas *como* murtyinhos, que se comem [...]” (1971, p.194, grifos nossos). Para os dois irmãos portugueses da Companhia de Jesus, Fernão Cardim e Francisco Soares, o tamanho das jabuticabas era *conveniente* ao limão, enquanto para o senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa, este fruto nativo era mais *simpático* às murtyas (*Myrtus sp.*).

Assim como as analogias voltadas à dimensões e volumes utilizados para descrever as jabuticabas, Gabriel Soares de Sousa fez uso de tais figuras de linguagem para informar seus leitores sobre o jaracatiá (*Jaracatia spinosa*), também conhecido como mamãozinho, chamburu, mamoeiro-bravo, mamoeiro-de-espinho, barrigudo. Fruto do jaracatiazeiro, esta frutífera é pouco frequente em seu habitat natural que, hoje, vai do sul da Bahia até o Rio Grande do Sul, Minas Gerais e Mato Grosso do Sul (LORENZI et al., 2006, p.108). Para o senhor de engenho português, este fruto lhe pareceu ter o “[...] *tamanho dos* figos bêberas ou longais brancos [...]” (SOUSA, 1971, p.190, grifos nossos). Provavelmente, na lembrança de Soares de Sousa, nada se aproximava mais ao tamanho dos jaracatiás, posto que seu tamanho foi considerado *conveniente* ao dos figos portugueses.

Dos relatos produzidos na América portuguesa, durante o século XVI, o *Tratado descritivo do Brasil*, de Gabriel Soares de Sousa é um dos poucos que fez menção aos valores alimentares do jenipapo. Sobre o fruto, afirmou: “[...] são *tamanhas como* limas [...]” (SOUSA, 1971, p.193-194, grifos nossos). Essa qualidade do jenipapo, enquanto fruto comestível, também foi notada por Francisco Soares. Este jesuíta, não somente concordou com seu conterrâneo a respeito das características gustativas do jenipapo, como também em relação à *conveniência* deste com os frutos cítricos, já que, para Soares, este “[...] é grande *como* laranja verde [...]” (SOARES, 1966, p. 177, grifos nossos). A lima e a laranja são muito semelhantes morfologicamente, e suas semelhanças com o jenipapo são consideráveis.

A maçarandiba (*Manilkara spp*) (LORENZI et al., 2006, p.295-297), também foi notada por um meticuloso Gabriel Soares de Sousa. Este fruto chamou a atenção do cronista devido sua semelhança com os medronhos, que afirmou ser “[...] *do seu tamanho* [...]” (1971, p. 196, grifos nossos). Embora os medronhos se pareçam mais com a lichia, este foi o fruto que, segundo Gabriel Soares, mais se aproximou a maçarandiba, esta espécie frequente na

região Norte e Nordeste da América portuguesa (LORENZI et al, 2006, p. 295-297). Assim como a maçarandiba, o tamanho do mamão (*Carica papaya*) também foi registrado pelo olhar atento de Gabriel Soares de Sousa. Sobre estes, o senhor de engenho escreveu: “[...] são do tamanho de grandes peros camoeses [...]” (1971, p.189-190).

As analogias empregadas pelos cronistas do século XVI eram, em boa parte, entre elementos do mundo natural. Plantas e frutos recorrentes no Velho Mundo foram, constantemente, elencadas para descrever a flora do Novo Mundo. A mangaba (*Hancornia speciosa*), por exemplo, teve suas dimensões registradas a partir de um fruto europeu semelhante ao damasco. Quem fez tal analogia foi o padre da Companhia de Jesus, Fernão Cardim, que escreveu ser a mangaba uma “[...] fruta do tamanho de abricós, amarela, salpicada de algumas pintas pretas [...]” (1939, p. 51). No quesito tamanho, o também padre, José de Anchieta, concorda com o colega da Companhia, pois diz “[...] são como albicorques amarelos [...]” (1933, p.430, grifos nossos). No entanto, Gabriel Soares de Sousa refere-se à mangaba de uma maneira diferente, que não é *conveniente* às duas referências anteriores. Para o senhor de engenho “[...] são tamanhas como ameixas [...]” (1971, p.190-191, grifos nossos).

Os umbuzeiros deveriam ser muito recorrentes nas matas e florestas da Capitania da Bahia. Ao se deparar com estas árvores nativas da Colônia, Gabriel Soares de Sousa não deixou de frisar a semelhança de seus frutos com a ameixa portuguesa, pois considerou os umbus “[...] do tamanho [...] das ameixas brandas [...] e o caroço maior [...]” (1971, p.192, grifos nossos). Esta análise do cronista português revela a meticulosidade com que estes homens se dedicavam em relatar um fruto, pois ainda que umbu fosse do tamanho das ameixas, o caroço destes era maior, ou seja, *inconveniente* com o caroço da ameixa. O senhor de engenho também se preocupou em descrever as dimensões do murici (*Byrsonima crassifolia*): “[...] dá uma umas frutas amarelas, mais pequenas que cerejas [...]” (SOUSA, 1971, p.197, grifos nossos).

O mesmo tipo de referência pode ser encontrado nos relatos sobre o piquiá (*Caryocar coriaceum*). Esta espécie, natural dos cerradões dos atuais estados de Tocantins, norte de Goiás e oeste da Bahia (LORENZI et al., 2006, p.111). Ao descrever o tamanho destes frutos, o padre Francisco Soares observou que: “[...] há duas castas, uma dá uma fruta do tamanho de uma laranja [...]dentro tem umas pevides maiores que de melão [...]” (1966, p.171). Os frutos do *C. coriaceum* podem variar na aparência, sendo que apresentar formatos que vão do oblongo ao globoso. Algo que Francisco Soares identificou como castas distintas, ou seja,

duas espécies. Para Gabriel Soares de Sousa, o piquiá diferia pouco de “[...] um fruto *tamanho como* marmelos [...]” (1971, p. 193).

Embora, na maior parte das descrições, os cronistas do século XVI fizeram uso de elementos encontrados na natureza europeia para informar sobre as dimensões do que contatavam na nova colônia, é possível notar o emprego de objetos cotidianos nestes relatos. Este é o caso do mandacaru, que foi descrito por Gabriel Soares de Sousa. Sobre esta espécie, o cronista português disse “nascem as folhas nas pontas umas das outras, as quais são todas cheias de espinhos *tamanhos como* agulhas, e tão agudas *como* elas, e dão fruto nas pontas e nas ilhargas das folhas, que são uns figos *tamanhos como* lâmparos [...]” (1971, p.199-200). De fato, a *analogia* dos espinhos do mandacaru com agulhas é muito *conveniente*, além dos frutos também serem *simpáticos* aos lâmparos, ou seja, as lâmpadas utilizadas naquele período.

Ainda que o conhecimento filosófico natural produzido pelos cronistas, no século XVI, fizesse uso das analogias, podemos identificar um processo de mudança paradigmática ao longo deste período (FOUCAULT, 1999, p.40-41). Concomitante ao estabelecimento das similitudes através dos termos *como, do mesmo tamanho, tamanhos como, menor que, tão grande, tão pequeno* nas descrições dos frutos, os colonizadores também adotavam critérios descritivos mais específicos, como as unidades de medida lineares.

Uma das unidades mais utilizadas no século XVI, em Portugal, era o palmo, o qual foi estipulado pelo Coroa portuguesa como o equivalente a 22 cm (LOPES, 2005, p.45; BARREIROS, 1838, p.13). Nos relatos sobre os frutos nativos da América portuguesa as unidades de medidas lineares foram utilizadas para informar o tamanho e a dimensão daquelas novas espécies. Ao analisar o mandacaru, Gabriel Soares de Sousa afirmou que esta planta “[...] é nem mais nem menos que uma figueira das que se plantam nos jardins de Portugal, que tem as folhas grossas, a quem chamam figueiras-da-índia, estas têm as folhas de *um palmo de comprimento e quatro dedos de largo e um de grosso* [...]” (1971, p.199-200, grifos nossos). O senhor de engenho também fez uso de tais medições para descrever a curuanha (*Dioclea malacocarpa*), sobre a qual disse que “[...] o fruto que dá é de uns *oito dedos de comprimento e de três a quatro de largo* [...]” (1971, p.194, grifos nossos). O cronista português ainda analisou o mamoeiro, informando que “[...] no primeiro ano se fizeram as árvores *mais altas que um homem*, e ao segundo [...]se fizeram as árvores de *vinte palmos de alto*, e pelo pé *tão grossas como um homem pela cinta* [...]” (SOUSA, 1971, p.189-190).

Os relatos de Gabriel Soares de Sousa nos permitem observar, no século XVI, um importante processo de transição paradigmática no que se refere a critérios de mensuração. As analogias empregadas para expressar tamanhos e volumes, gradativamente, começam a ser substituídas por unidades de medida. Inicialmente o *dedo*, a *altura*, a *cinta* e o *punho* de um homem serão compreendidos como parâmetros que, assim como o palmo, estabelecem o que poderia ser interpretado como medida unificada. Assim, a partir de uma historicização das unidades de medida portuguesas, sabemos que a folha do mamoeiro possuía 22 cm na vertical e a árvore da curuanha poderia alcançar 4 metros e 40 centímetros.

Os relatos, crônicas e tratados produzidos a partir dos primeiros contatos com a natureza do Novo Mundo, podem ser considerados fontes documentais de relevância, quando o objetivo é compreender a razão de determinados elementos da flora americana terem chamado tanta atenção de colonizadores e missionários deste período (SANTOS, BRACHT, CONCEIÇÃO, 2013, p. 120). As situações apresentadas pelas demandas fisiológicas e nutricionais de um processo colonizatório, em parceria com o exercício de observação e análise meticolosas, muito provavelmente, contribuíram no processo de construção dos saberes filosófico-naturais ao longo do século XVI (DELAUNAY, 1997, p.13). Em boa medida, as informações adquiridas para a produção do conhecimento dos homens de letra europeus, acerca do mundo natural existente nas colônias do outro lado do Atlântico, eram fornecidas graças aos relatos desses cronistas e viajantes (OGILVIE, 2008, p. 209-210). Estes livros, cadernos de viagens e cartas que chegavam da América, foram cruciais para que, posteriormente, se iniciasse uma importante transição paradigmática no campo da Filosofia Natural. O que, conseqüentemente, resultou em profundas transformações da mesma, ainda no século XVI (OGILVIE, 2008, p. 36-49).

O encontro dos europeus com a diversidade faunística da América portuguesa, se deu logo que estes desembarcaram no litoral americano. Embora a paisagem natural seja a primeira coisa que o homem altera em seu favor quando ocupa um determinado território, através do desmatamento para construção civil e estabelecimento da agricultura, essa prática não se estabeleceria de maneira rápida. Porém, esse período entre o reconhecimento e o estabelecimento se mostrou mais que suficiente para matar uma pessoa de fome. Assim, o esquadramento daquele novo ambiente se configurou enquanto uma urgência, uma necessidade de primeira importância (LEVI-STRAUSS, 2008). Os colonizadores tiveram que mergulhar em uma dinâmica tropical, por vezes, se fazendo valer das atividades e

comportamento dos nativos indígenas, para adquirir informações e saberes suficientes acerca de quais plantas poderiam matar a fome ou o indivíduo faminto.

Esta necessidade em conhecer, descrever e classificar a flora colonial, não estava unicamente associada a uma necessidade humana de ordenar aquele Novo Mundo. Esta tarefa se mostrou estratégica e tática. Através dela, além das demandas filosófico-naturais, questões de ordem emergencial e utilitária puderam ser superadas. A segurança alimentar, bem como o suprimento das demandas nutricionais que o organismo necessita, só foram superadas com o acúmulo desses saberes, ao longo da jornada colonizadora. Independente do lugar em que qualquer ser vivo se fixe, a alimentação é algo impossível de ser postergado. A ingestão de calorias é atividade vital indiscutível, principalmente no caso dos *Homo sapiens*. As características das paisagens naturais da América portuguesa exigiram um esforço físico, bem como promoveram um desgaste corporal e mental nos colonizadores.

Quanto maior o gasto calórico, maior a necessidade que o corpo tem em recuperar essas calorias, sais minerais e de se hidratar. Desse conhecimento sobre o ambiente não estava dependente apenas alguns milhares de europeus recém-desembarcados. Mas sim, toda a empresa colonizadora. Sem homens saudáveis, com força e capacidade de desenvolver tarefas, nenhum objetivo da Coroa portuguesa seria alcançado. Os recursos naturais não seriam explorados, as plantações da cana açucareira, bem como o funcionamento dos engenhos não teriam êxito, ou melhor, não existiriam sem os esforços humanos. Os desafios biogeográficos que se demonstraram sólidos, coesos, impossíveis de serem desconsiderados ou relegados a um segundo plano, exigiram um estudo meticuloso dos novos ocupantes daquele espaço, obrigando-os a repensar tudo o que compreendiam por mundo natural (CROSBY, 2011).

Deste conhecimento, alguns resultados se mostraram primordiais, pois a inclusão dos frutos nativos nas refeições diárias foi um fator essencial para a promoção da saúde e manutenção dos colonizadores na América. Os nutrientes e os vários grupos de vitaminas encontrados nesses alimentos, não fizeram com que fossem acometidos por avitaminoses e doenças nutricionais com consequências mais graves. Por fim, os europeus estavam diante de um paraíso terrestre que não possuía maçãs, mas tinha outros frutos tão ou mais valiosos que aquele encontrado por Adão.

1.6. A coroa do Ananás: as descrições e ilustrações de um fruto americano

Durante o Renascimento, o mundo natural era, portanto, compreendido por meio das similitudes. Como pudemos observar, tais princípios eram empregados tanto por homens de letras, quanto pelos curiosi², com propósito de aproximar os leitores aos objetos em estudo e, assim, promover um conhecimento do mundo.

No decorrer do século XVI, quando as terras, outrora desconhecidas, começaram a ser povoadas, novos personagens e situações vieram à tona, dentre os quais destacamos os frutos nativos e as medidas adaptativas, cada vez mais urgentes, em um ambiente completamente desconhecido. No envolvente cenário que abrigava tanto a curiosidade quanto as demandas fisiológicas do ser humano, uma natureza inóspita, aliada às necessidades alimentares, foi responsável pelos avanços do conhecimento filosófico-cultural daquele período (DELAUNAY, 1997).

Sabemos que as informações acerca das novas possessões eram oriundas de cronistas, viajantes e missionários que, em algum momento, estiveram em terras coloniais. Estas narrativas tiveram um papel dinâmico. Ao mesmo tempo em que supriam as curiosidades dos que estavam do outro lado do Atlântico, elas também as fomentavam.

Por mais que estas descrições fossem minuciosas, a curiosidade e, até mesmo a necessidade de fazer ver estes elementos da flora do Novo Mundo, como eles eram, criou uma demanda por imagens dos mesmos. Uma imagem consegue incorporar um grande número de ideias das quais não se tem muita consciência (ABRANTES, 1998, p. 22).

Alguns cronistas do Novo Mundo procuraram fazer uso de iconografias para ilustrar suas narrativas. Este é o caso do espanhol Gonzalo Fernández de Oviedo que, em 1535, conclamou alguns dos principais artistas da Renascença italiana para documentar as novas possessões espanholas (BRIENEN, 2010, p. 21). Esta atitude de Oviedo revela um reconhecimento da necessidade de ter homens que se dedicavam exclusivamente às artes no Novo Mundo. A intenção era a de que tanto a flora, quanto a fauna tropical, fossem ilustradas nos mínimos detalhes. O convite de Oviedo, contudo não foi ouvido, como pode ser evidenciado por meio das xilogravuras primárias que ilustram a sua *la historia general de las*

² Estudiosos e todos aqueles que se interessavam pelo estudo da natureza, nos séculos XVI e XVII, recebiam a denominação de curiosi rerum naturae ou virtuosi. Estes entendiam o conhecimento como uma atividade coletiva, portanto, os resultados obtidos individualmente eram transmitidos uns para os outros, para eventuais críticas ou adições (PAPAVERO & PUJOL-LUZ, 1997, p. 1).

Índias. Um texto que é, ao mesmo tempo, uma obra de filosofia natural e um dos primeiros relatos da conquista espanhola (BRIENEN, 2010, p. 21).

A sugestão, porém, permaneceu amplamente ignorada até que o rei Filipe II, da Espanha, solicitasse um inventário visual da natureza da Nova Espanha, em 1571, o qual seria concluído por volta de 1575 por um grande número de artistas (inclusive indígenas) dirigido pelo médico erudito Francisco Hernández (1515-1587). Essa acumulação de conhecimento, numa tentativa de compreender e controlar uma possessão colonial, também envolveu o estudo de Hernández sobre os Nahuas, um grupo étnico da região central do México, assim como sua pesquisa aprofundada das tradições medicinais indígenas (BRIENEN, 2010, p. 22). Devido aos problemas financeiros vividos pela Coroa espanhola, o livro de Hernández nunca foi publicado. Sem contar que pouco se pode dizer acerca dos dez volumes de ilustrações de plantas, animais e minerais que os seus artistas realizaram. Embora alguns fossem reproduzidos como xilogravuras no século XVII, os originais foram vistos por relativamente poucos visitantes e acredita-se que tenham sido destruídos no incêndio do El Escorial, em 1671 (BRIENEN, 2010, p.22).

A primeira região da América a contar com imagens produzidas por artistas de formação regular foi a porção Norte. O atual estado da Carolina do Norte recebeu o inglês John White (1540-1593), considerado um dos mais importantes dentre estes pioneiros, devido não apenas à qualidade de suas aquarelas mas, também, pela circulação de suas ilustrações, que chegaram a ser reproduzidas em forma de livro (BRIENEN, 2010, p. 22). White não se restringiu à uma descrição visual das espécies norte-americanas, informando, muitas vezes o seu tamanho, bem como as semelhanças e analogias tão empregadas na construção do saber quinhentista. Por mais que White tenha feito um trabalho admirável, seu foco maior foram as populações indígenas da Carolina do Norte, enquanto seus desenhos sobre o mundo natural serviram para ilustrar *Briefe and true report of the new found land of Virginia* de Thomas Harriot, impressa por Theodor de Bry, em 1590.

Assim como os eruditos espanhóis, a América portuguesa também teve exemplos de cronistas que tentaram, ainda que de forma bastante rudimentar, ressaltar o aspecto visual dos elementos daquela nova paisagem. As primeiras representações do Brasil foram realizadas por aqueles que estavam envolvidos com as tentativas iniciais de conquista, comércio e colonização daquele território (BRIENEN, 2010, p. 20). Durante a segunda metade do século XVI, três relatos ilustrados independentes da América portuguesa e de suas populações foram publicados na Europa. Esses livros, que variam muito em estilo e tom, incluem o do luterano

alemão Hans Staden, *Viagens e cativo entre os selvagens do Brasil* (1557), o do católico francês André Thevet, *As Singularidades da França Antártica* (1558), e o do calvinista, também francês, Jean de Léry, *Viagem à Terra do Brasil* (1578).

É válido ressaltar que, nestes relatos, as imagens existentes são, em sua maioria, referentes à população indígena daquelas terras. A flora e a fauna brasileiras estão representadas por alguns espécimes nos livros de Staden, Thevet e Léry. Embora suas obras sejam ilustradas, as xilogravuras são em número reduzido e, muitas vezes bastante rudimentares na execução. Tendo por base desenhos de *curiosis* como Hans Staden, Léry e Thevet, ou a partir de imagens realizadas por artistas europeus que não tiveram uma experiência direta com os povos ou costumes retratados, as gravuras em preto e branco nesses livros são geralmente subordinadas ao texto (BRIENEN, 2010, p. 20).



Figura 01: O ananás.
André Thevet: *A Cosmografia Universal* (1575), vol.2.

Como já apontado, tendo como referência a frequência com que é representado nestas narrativas quinhentistas, podemos dizer que o abacaxi foi um dos frutos que mais chamou a atenção dos cronistas na América portuguesa. Considerado superior aos demais frutos da Colônia, Gabriel Soares de Sousa reservou um capítulo de seu *Tratado Descritivo do Brasil* para descrevê-lo. Segundo o autor, o fruto não foi descrito no capítulo em que aborda os demais, “[...] pois se lhe não podia dar companhia conveniente a seus merecimentos [...]” (1971, p. 200). O valor superestimado do abacaxi também foi afirmado por Jean de Léry,

ao justificar que iria começar sua exposição por aquele exemplar “[...] cujos frutos e efeitos me parecem mais úteis.” (1978, p. 43). Embora as qualidades deste fruto sejam unanimidade em todos estes relatos, produzidos na América portuguesa do século XVI, apenas no livro *A*

Cosmografia Universal, de André Thevet é que encontraremos uma imagem de destaque do abacaxi (figura 01).

Como apontado, a maioria das figuras que ilustravam os livros sobre o Novo Mundo, publicados no primeiro século da conquista, privilegiavam os nativos daquele continente. Todavia, em uma ilustração de Jean de Léry, onde apresenta os costumes dos indígenas, é possível notar a presença do abacaxi em meio a itens próprios da cultura material daqueles nativos, tais como o arco e as flechas.



Figura 02: família tupinambá e o abacaxi.
Jean de Léry: *Viagem à Terra do Brasil* (1578)

Como apontado anteriormente, Gonçalo Fernández de Oviedo foi pioneiro em sentir a necessidade de se ter artistas competentes, para representar o Novo Mundo através de imagens. Coube também ao autor, a primeira descrição do abacaxi, no ano de 1526:

“Há uma fruta que se chamam pinhas, que nasce em umas plantas como cardos do mesmo modo que as alcachofras, de muitas pencas, mas mais finas que as da alcachofra, e maiores e espinhosas; e de médio estado, pouco mais ou menos, e grosso como dois dedos, e em cima dele uma pinha grossa um pouco menos que a cabeça de um menino, mas na maioria, menores, e cheia de escamas por cima, mais altas umas que as outras, como as tem os pinhões; mas não se dividem nem se abrem, mas estão inteiras estas escamas em uma casca da grossura da do melão; e quando estão amarelas, que é dentro de um ano que se plantaram, estão maduras e para comer, e algumas antes; e na ponta delas algumas vezes nascem um ou dois bulbos, na cabeça da dita pinha, o qual não fazem senão colocá-lo debaixo da terra, e logo prende, e no espaço de outro ano faz-se daquele broto outra pinha, assim como foi dito, e aquele

cardo em que a pinha nasce, depois que é colhido, não vale mais nada e nem dá mais fruto, e estas pinhas são colocadas em carreiras e em ordem pelos índios e cristãos quando as plantam, como as cepas de videiras. E esta fruta cheira melhor que melões, e toda a casa se cheira com apenas uma ou duas delas, e é tão suave fruta que creio que é uma das melhores do mundo, e de mais lindo e suave sabor e visão, e parecem no gosto com os melões, e também muito sabor de pêssegos, e é carnuda como o pêssego, mas tem fiapos como o cardo, mas muito sutis, mas é incômodo para os dentes quando se comem muitas, e possui muito sumo e em algumas partes os índios fazem vinho dela, e é bom; e são tão saudáveis que se são aos doentes,

e lhes abrem muito o apetite aos que tem fastio e falta de vontade de comer.” (1996, p.235-236).³

Em seu *Sumario de la natural historia de las Indias*, Oviedo fornece a primeira informação mais detalhada do abacaxi. Curioso notar que um fruto, nativo do Brasil, tenha sido descrito por um cronista da porção espanhola da América. A primeira menção histórica que temos do *Ananas comosus* é de Antonio Pigaffeta, feita no ano de 1519. No seu relato sobre a primeira viagem ao redor do globo. Pigaffeta menciona que, ao adentrar em terras correspondentes ao Brasil, se aprovizionaram “[...] abundantemente de galinhas, de batatas, de uma espécie de fruto parecido com a pinha do pinheiro, porém que é doce em extremo e de um sabor exquisito [...]” (1999, p.45). Segundo especialistas em dispersão das plantas, como o português José Mendes Ferrão, o motivo para que o abacaxi, natural de áreas de cerrado do território brasileiro, tenha sido encontrado por Pigaffeta no litoral, e descrito por Oviedo na Nova Espanha na primeira metade do século XVI, diz respeito a um processo de dispersão espontânea do fruto e também ao contato com os indígenas (FERRÃO, 1992, p.55).

É de autoria de Oviedo não apenas a descrição mais rica acerca do ananás mas, também, a primeira iconografia do fruto. Ela figura em seu *La historia general de las Indias*, de 1535. Esta imagem compõe o escasso rol de imagens do livro, o que indica, ao mesmo tempo, uma necessidade de se informar por meio do contato visual bem como uma ausência de artistas de formação se dedicando a tal exercício.

De fato, durante o século XVI, foram produzidas poucas iconografias acerca da flora recém contactada. Além das apresentadas, no ano de 1578, o médico e filósofo natural Cristóbal de Acosta⁴ escreveu o *Tractado de las drogas y medicinas de las Indias orientales*,

³ Tradução livre de: “Hay una fruta que se llaman piñas, que nace en unas plantas como cardos a manera de las zaviras, de muchas pencas, pero más delgadas que las de la zavira, y mayores y espinhosas; y de en médio estado, poco más o menos, y grueso como dos dedos, y encima de él una piña gruesa poco menos que la cabeza de un niño algunas; pero por la mayor parte menores, y llena de escamas por encima, más altas unas que otras, como las tienen de los piñones; pero no se dividen ni abren, sino estánse enteras estas escamas en una corteza del grosor de la del melón; y cuando están amarillas, que es dende a um año que se sembraron, están maduras y para comer, y algunas antes; e en el pezón de ellas algunas veces les nacen a estas piñas uno o dos cogollos, y continuamente uno encima en la cabeza de la dicha piña; el cual cogollo no hacen sino ponerle debajo de tierra, y luego prende, y en el espacio de outro año hacerse de aquele cogollo outra piña, así como es dicho, y aquel cardo en que la piña nace, después que es cogido, no vale nada ni da más fruto; y estas piñas ponen los índios y los cristianos cuando las siembran, a carreras y em orden como cepas de viñas, y huele esta fruta mejor que melocotones, y toda la casa huele por una o dos de ellas, y es tan suave fruta, que creo que es una de las mejores del mundo, y de más lindo e suave sabor y vista, y parecen en el gusto como melocotones, que mucho sabor tengan de duraznos, y es carnosa como el durazno, salvo que tiene briznas como el cardo, pero muy sutiles, mas es danosa cuando se continua a comer para los dientes, y es muy zumosa, y en algunas partes los índios hacen vino de ellas, y es bueno; y son tan sanas, que se dan a dolentes, y les abre mucho el apetito a los que tienen hastío y perdida la gana de comer.” (OVIEDO, 1996, p.235-236).

⁴ También conhecido como Cristóvão da Costa.

onde é possível encontrar alguns registros visuais acerca da natureza tropical. O exaltado abacaxi foi, mais uma vez, um dos frutos contemplados com a descrição iconográfica.

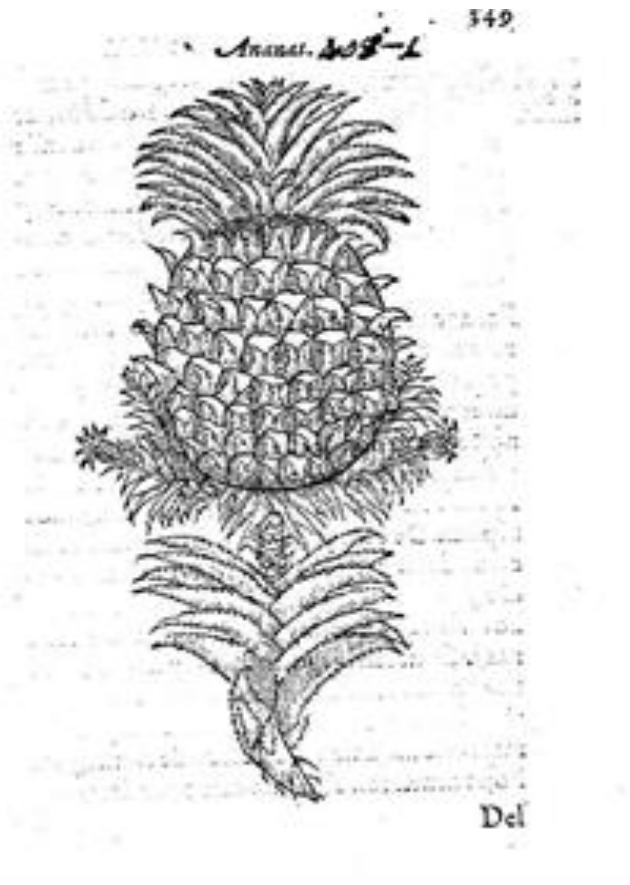
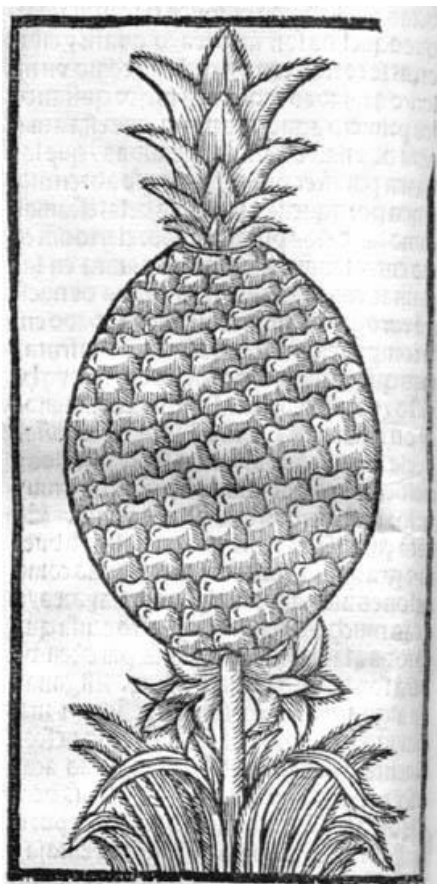


Figura 03 (esquerda): Ananás. Gonçalo Fernández Oviedo: *La historia general de las Indias* (1535)

Figura 04 (direita): Ananás. Cristóbal Acosta: *Tractado de las drogas y medicinas de las Indias orientales* (1578)

Devemos ter em mente que estas descrições, tanto escritas, quanto visuais, apresentavam um novo mundo à Europa (ABRANTES, 1998, p.22). A grande tarefa em catalogar a realidade natural, através de observações contínuas e análises detalhadas, assumiu grande proporção no século XVI. As descobertas geográficas foram revelando realidades naturais completamente novas, o que apontava para uma impossibilidade de se conhecer tudo sobre aquela flora, afinal, não era possível estar presente em todos os lugares recém-contactados. Neste contexto, os herbários e jardins surgem como ferramentas importantes na disseminação do conhecimento, tanto médico quanto filosófico natural.

A exemplo deste trabalho, temos italiano Ulisse de Aldrovandi (1522-1605), filósofo natural fundador do Jardim Botânico de Bolonha, um dos primeiros da Europa. Entre 1551 e

1554, Aldrovandi organizou várias expedições para colher plantas que, futuramente, iria constituir o seu herbário. E, em 1568, este herbário se transformou no acervo do Jardim Botânico de Bolonha, uma coleção riquíssima composta por animais, plantas e minerais, com intuito de mostrar a “natureza das coisas”. Além dos exemplares recolhidos, Aldrovandi contratou alguns artistas para pintar essas espécies, uma medida que facilitava a circulação das informações, já que essas pinturas poderiam ser reproduzidas e contribuiriam para disseminação de saberes no campo da filosofia natural.⁵

Um dos artistas contratados pelo naturalista bolonhês foi Jacopo Ligozzi (1547- 1627), que ficou responsável pelas representações das plantas encontradas no catálogo de Aldrovandi, dentre as quais figuravam diversas espécies americanas, como o abacaxi.

⁵ Atualmente, o herbário de Aldrovandi, assim como muitas dessas pinturas, podem ser encontrados no Museo Aldrovandi, na Italia, reunidos em uma coleção chamada *Teatro della natura*: http://www.filosofia.unibo.it/aldrovandi/origine_frame.htm



Figura 05: Ananás de Jacopo Ligozzi, Galleria degli Uffizi, Florence, século XVI.

As imagens e as informações acerca das espécies do Novo Mundo, que chegavam até a Europa, atendiam a uma demanda cultural e logística. Além de saciarem uma curiosidade inerente ao período, e ao novo continente que se descortinava ao europeu, a construção de tais saberes permitia uma instrumentalização importante no processo colonizatório. Conhecer melhor aquela natureza significava uma possibilidade de controle sob aquela natureza (ELLIOTT, 1984, p.26-27). Todavia, as iconografias da flora americana só se tornaram mais constantes no século seguinte, quando João Maurício de Nassau-Siegen proporcionou um espaço privilegiado para o desenvolvimento da arte e da filosofia natural no Brasil holandês (SANTOS; LIMA; CAMPOS, 2010, p.37).

A partir de 1636, artistas europeus de formação foram capazes de experimentar, registrar e criar, em primeira mão, a sua própria representação do Brasil (BRIENEN, 2010, p.21). Dentre os responsáveis pelo inventário visual da América portuguesa podemos destacar o pintor Albert Eckhout (1610-1666), que retratou a flora tropical em suas telas a óleo, enfatizando a diversidade de espécies frutíferas nativas daquele território. Além dos registros visuais de Eckhout, devemos ressaltar os trabalhos de Willen Pies⁶ (1611-1678) e Georg Marcgrave⁷ (1610-1644), intitulados *De Medicina Brasiliensi* e *Historia Naturalis Brasiliae*, publicados em 1648. Estas obras foram importantes, pois não incorporavam a percepção de um paraíso terrestre. Uma concepção relativamente comum, até aquele momento, nas narrativas acerca do Novo Mundo.

O conjunto de obras produzidas pelos filósofos naturais e pintores da corte de Nassau forneceram um acervo fenomenal de informações que continham, além dos aspectos da natureza brasileira, dados mais específicos sobre aquelas plantas e animais desconhecidos (GRIEBE, 1998). Assim, contribuíram para o avanço nos estudos sobre o mundo natural, já que, considerando as dificuldades em se preservar amostras das espécies, tanto os relatos dos naturalistas, como as iconografias, se tornaram responsáveis pela disseminação de uma série de ricas e complexas descrições de paisagens, seres e coisas do Novo Mundo (SANTOS; LIMA; CAMPOS, 2010, p.45).

De acordo com John Elliott, a concepção de um Novo Mundo era, no início do século XVI, uma construção mental muito frágil. Foi somente com o transcorrer do século XVI que as discrepâncias entre imagem e realidade não puderam mais ser sustentadas. Por meio dessas informações, decorrentes da vivência dos europeus em terras coloniais, ocorreu um processo

⁶ Também conhecido pelo nome latinizado Guilherme Piso.

⁷ Assim como Piso, Marcgrave também teve seu nome alterado para Jorge Marcgrave.

de desenvolvimento da assimilação de um novo mundo (1984, p.41). Este processo, segundo Elliott, foi lento e perdurou até metade do século XVII. Em boa parte, ele estava intimamente ligado com a aceitação de que aqueles novos frutos, seres humanos e animais não se enquadravam em seu universo cultural e em sua concepção de mundo.

Inicialmente, a compilação de informações acerca das terras distantes às reduzia em uma categoria do maravilhoso e do exótico, o que minimizava a sua eficiência enquanto transmissor de mudanças. O fato de utilizarem o método das similitudes é uma prova clara deste comportamento, já que, enquanto alguns elementos eram assimilados aos seus padrões pré-existentes, outros não se encaixavam e se tornavam meras curiosidades (ELLIOTT, 1984, p. 46). Porém, como mostramos através das descrições acerca dos frutos nativos da América portuguesa, a necessidade em organizar, de maneira criteriosa, aquela flora fez com que o mesmo método de classificação fosse, aos poucos, se mostrando incongruente com aquela realidade. O surgimento de análises mais detalhadas foram as responsáveis por revelar ao Velho Mundo que, de fato, estavam diante de um Novo Mundo. Essas análises só se tornaram viáveis porque muitos se propuseram a explorar aquele território, sentindo na pele, e no estômago, as inospitalidades daquele éden.

Capítulo 2. Doces Mezinhas

2.1. Introdução: Dos porões das naus às mesas dos comensais.

As velas eram triangulares, depois passaram a ser quadradas. As navegações começaram com a barca, posteriormente vieram os barinéis e caravelas (CARVALHO, 1992, p.39-43). Quando o destino se tornou longe o suficiente para se encontrar idiomas, costumes e comidas diferentes, então surgiram as naus (BOXER, 2002, p.221-241). Com elas, porões repletos de especiarias que, invariavelmente, compunham listas de matalotagem e livros de receitas.

A conquista dos oceanos e de novos continentes pelos europeus, sobretudo, pelos portugueses, desencadeou uma série de acontecimentos inéditos que resultaram em novos arquétipos, marcando os primórdios da época moderna (BOORSTIN, 1989, p. 151-171). Assim, o mundo passou a ser regido por novas regras e visto sob outras perspectivas, atribuindo à narrativa histórica novas concepções.

As grandes navegações permitiram uma expansão que extrapolou a cartografia. Seguiram-se intensas trocas culturais, econômicas e sociais que redundaram em novos paradigmas. Em alguma medida, a Carreira da Índia, através do contato de marinheiros, nobres e clérigos europeus com povos de lugares distantes, colaborou à efervescência que se desencadeou na Europa a partir do século XVI (BOXER, 2002; RAMOS, 2004). Curiosamente, toda dinâmica resultante deste com outras culturas se deu, em boa parte, graças a ingredientes culinários (PELT, 2003; KIPLER, 2008).

As viagens ultramarinas empreendidas pelos portugueses é um tema que já foi muito trabalhado na historiografia. Contudo, tais expedições não receberam merecido destaque no que diz respeito ao papel central que assumiram na preparação da colonização propriamente dita, ou seja, nos mecanismos que promoveram a formação da sociedade na América portuguesa (CARVALHO, 1992).

As viagens que se seguiram, imediatamente após a chegada de Cabral à Porto Seguro, são primordiais para compreender os mecanismos adotados por esses homens numa espécie de “preparação do terreno”, pois possibilitaram o devassamento do litoral e explanação de seus contornos e reais limites. Na realidade, essas expedições devem ser observadas como essenciais ao processo de povoamento, já que sem as suas contribuições, muito provavelmente, a empreitada colonizadora não alcançaria o relevo que, posteriormente, se lhe

conferiu. A noção, ainda que frágil, das proporções da extensão territorial, bem como de suas potencialidades nos mais diversos sentidos, tornou realizável a mobilização tanto de recursos humanos, quanto materiais para que os trabalhos ulteriores fossem empreendidos (CARVALHO,1992, p.111-113.)

Sabemos que muitas dessas viagens tiveram uma finalidade comercial. Desde os primeiros anos, após a chegada dos colonizadores à América portuguesa, inúmeras remessas de pau-brasil (*Caesalpinia echinata*) foram enviadas ao Velho Mundo, devido ao seu valioso desempenho na tinturaria (ROQUERO, 2002, p.187-213; MANZANO, 2002, p.217-247). Além da rentável exploração desta madeira com propriedades corantes, outras mercadorias também atraíram os olhares dos europeus, maravilhados com a fauna exuberante da Colônia. Esse é o caso dos papagaios (*Psittaciformes spp*), bugios (*Alouatta spp*) e araras (*Psittaciformes spp*), que foram prontamente enviados à Coroa em larga escala (TEIXEIRA; PAPAVERO, 2010, p. 154 – 268; GUEDES, 2002, p.141-168). Este comércio foi relatado pelo frei francês André Thevet, no ano de 1557: “[...] o tráfico dos cristãos com os americanos consiste em macacos, pau-brasil, algodão [...] o tráfico mais ponderável é o de plumas [...] estas plumagens, grandemente apreciada pelos selvagens, constituem um de seus principais artigos de comércio [...]” (1978, p.153-154).

Logo, os primeiros decênios do século XVI devem ser compreendidos como decisivos para o êxito da empresa colonizadora. A ocupação territorial, nesse período, se concebeu enquanto um dos pilares basais de toda a estrutura que se desenvolveria no século seguinte.

No entanto, a identificação dos gêneros tropicais com potencial mercantil dependia, em um primeiro momento, da colaboração dos autóctones, na conhecida prática do escambo. Essa aliança de cooperação entre europeus e indígenas foi primordial para a fixação desses estrangeiros em solos brasileiros, pois proporcionou a implementação de sistemas comerciais e, sobretudo, segurança alimentar (BELLUZO, 2010; HOLANDA, 1994) De acordo com o historiador Charles Boxer, o estabelecimento desse tipo contato cultural foi consideravelmente relevante, uma vez que ajudou os portugueses a superarem importantes barreiras ambientais e logísticas (2002).

2.2. Cenouras que não dão sementes e canas que dão açúcar: fatores naturais e culturais de um processo colonizatório.

A vegetação tropical não era uma novidade para os pioneiros portugueses, visto que muitos deles já haviam se familiarizado com uma paisagem ligeiramente similar em suas viagens e comércio ao longo da costa ocidental africana. Contudo, ainda que houvesse semelhanças entre ambas localidades, as diferenças existiam e eram nítidas (BOXER, 2002, p.103-104). Os colonizadores não tardaram perceber que a América portuguesa apresentava inúmeras particularidades, como o relevo ondulado, a enorme extensão do território, bem como a vegetação típica da floresta tropical, características dessa região do globo (CARVALHO, 1992). O clima também pode ser elencado como um dos elementos que constituíam um obstáculo à colonização. Em algumas regiões as secas eram cíclicas, como é o caso do Nordeste. Em outras, chuvas e cheias em excesso. A ausência de um clima “educado”, com índices de pluviosidade e temperatura regulares e estações climáticas bem definidas, faziam da nova colônia um espaço de manejo árduo (DIAMOND, 2011, p.177-192). Em resumo, a topografia, pluviosidade, solo e regime de insolação da nova colônia eram consideravelmente distintos do encontrado na metrópole. Este fato era válido tanto para os colonizadores, quanto para seus animais e plantas domesticados.

A vasta extensão do território era recortada por inúmeros rios. Porém, com exceção do Amazonas e de seus tributários, os rios do Brasil não permitiam fácil acesso ao interior, pois a existência de corredeiras e quedas d’água, bem como a relativamente curta distância dos estuários impediam uma navegação rio acima (HOLANDA, 2000).

Quando o assunto é a adaptação dos europeus no novo continente, as particularidades do solo também não devem ser ignoradas. Ainda que fosse bastante rico em alguns pontos, como o solo residual de gnaiss encontrado nas regiões açucareiras do Recôncavo baiano e da várzea pernambucana (FREYRE, 2004, p.45-54; MARCONI, 2000, p.384; PRADO, 1995, p.197) este era, em geral, pobre em elementos químicos orgânicos, algo característico da floresta equatorial, de clima tropical (FRANÇA, 2006, p. 217-227; PUIG, 2008, p.106-107). A escassez de cálcio, bem como a acidez do solo, afetava de forma negativa o valor nutricional das plantas em crescimento (ROSSETO; DIAS, 2005, p. 7), principalmente as exóticas, ou seja, as plantas domésticas introduzidas pelos europeus. Havia, ainda, as pragas endêmicas do Novo Mundo. Estas, rapidamente, desenvolveram uma sinistra predileção pelas culturas agrícolas trazidas da Europa (SILVA FILHO; SANTOS, 2013, p.176-178).

É possível afirmar que boa parte dos obstáculos decorrentes da migração dos europeus para o Novo Mundo estava relacionada a um reconhecimento daquele novo ambiente. A historiografia tradicional costuma apresentar o processo de colonização como uma tarefa que se deu, apesar do 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, se adequassem àquilo que os europeus consideravam habitável. 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.

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 válido 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,

como apresentamos no capítulo anterior. Fato que torna ainda mais relevante o poder de improviso e adaptação desses homens.

É pertinente ressaltar 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, principalmente, o preparo da carne destes animais, tiveram de ser revistas (CONCEIÇÃO, SANTOS; BRACHT, 2013, p. 147-149).

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, aclimatação 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).

A considerável diversidade faunística da floresta tropical pode, por vezes, se traduzir na enganosa percepção de que há uma grande oferta de caça (TONHASCA JÚNIOR, 2005, p.31-32/93-94;). De fato, o acesso a proteínas, no bioma da Mata Atlântica, não raras vezes, era difícil, como 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).

E, mesmo quando obtidos, alguns novos ingredientes nem sempre agradavam ao paladar europeu, tornando-os difíceis de ingerir. Os assados, sopas e guisados coloniais poderiam incluir, por exemplo, cobras, ratos e lagartos (HUE, 2008, p.9). Dividindo espaço com as belezas naturais da nova colônia, encontramos também relatos de fome. Como nos mostra Hans Staden em 1557 (1900, p. 33): [...] Ficamos ali dois anos, no meio de grandes perigos e sofrendo fome [...]”. Uma evidencia de que a alimentação, para além de ser um ato cotidiano, também poderia ser um problema diário.

A fome pode ser analisada como um daqueles poucos fatores que podem influenciar na escolha dos alimentos que não correspondem ao sistema alimentar de uma sociedade (PANEGASSI, 2009b; MONTANARI, 2009; FERNANDEZ-ARMESTO, 2010). Assim, no caso particular dos colonizadores portugueses, o consumo de conservas de frutos, por

exemplo, pode ser encarado como uma questão de necessidade à sobrevivência destes na América do século XVI, se considerarmos a maneira como seus elementos fundamentais, frutos e açúcar, eram consumidos por eles na Europa.

Muito já foi dito acerca do ciclo do açúcar, porém, algumas questões permanecem relegadas à um segundo plano nas narrativas históricas. Estas dizem respeito à vida cotidiana desses homens que se propuseram a explorar terras desconhecidas e experimentar novas e velhas técnicas, tecnologias e saberes. Não podemos ignorar que este contexto de possibilidades mercantis, de contato e investigação de um Novo Mundo, deu-se a partir de uma necessidade humana básica, a demanda por calorias.

Em vista dessas exigências adaptativas, fatores de ordem física como relevo, ecossistemas e clima, desempenharam um papel relevante no processo colonizatório. A atuação de tais elementos pode ser observada, por exemplo, em um relato de Gabriel Soares de Sousa. Segundo este senhor de engenho português, algumas dificuldades foram constatadas durante a introdução, na América portuguesa, de algumas espécies botânicas europeias:

[...] Não é razão que deixemos de tratar das sementes da Espanha que se dão na Bahia, e de como frutificaram. E peguemos logo dos melões que se dão em algumas partes muito bem, e são mui arrazoados, mas não chegam todos a maduros, porque lhes corta um bicho o pé [...] As cenouras, acelgas, espinafres se dão muito bem mas não espigam, nem dão sementes [...] (SOUSA, 1971, p. 169-171).

É sabido que fatores climáticos agem diretamente nos processos evolutivos, adaptativos e reprodutivos das plantas agindo, desde a germinação da semente, até o crescimento e resistência das mesmas à doenças e agentes externos. O exemplo dos melões demonstra que algumas plantas não estavam preparadas para “brigar” com vetores que constituíam ameaças potenciais, como as pragas que destruíam os frutos antes mesmo de chegarem à maturidade. Tais fatores ambientais, certamente, promoveram um diálogo tanto cultural, quanto técnico. Ambos envolvendo a alimentação dos primeiros colonizadores que se fixaram nas encostas do continente americano. Contraditoriamente, encontrar alimentos na colônia de maneira segura e suficiente, passou a ser tanto parte da solução quanto do problema. Neste ponto, a fixação dos colonizadores no litoral pode ser considerada como estratégica à sobrevivência destes, pois os animais marinhos representam uma grande concentração de gordura e proteína, sendo que algumas espécies podem ser pescadas ou

coletadas com mais facilidade, possibilitando um baixo gasto calórico para tanto (CONCEIÇÃO, 2013, p.28-29).

É difícil, e até mesmo ingênuo, afirmar que a alimentação, no continente Europeu, se manifestava de maneira semelhante em todos os países, ignorando as preferências particulares e disponibilidade de gêneros alimentícios existentes em cada um deles. Somente quando frutos, raízes, sementes, galhos e resinas do Novo Mundo começam a figurar nos livros de culinária do século XVII é que a cozinha europeia passa ser considerada Moderna (ABBADE, 2009, p.84-91). Para além de ser um importante intercâmbio alimentar, essa transição culinária nos permite observar não somente o que se comia em dois continentes mas, principalmente, como novos paradigmas iam se originando a cada bocado. Trata-se de um período de considerável efervescência no campo da História da Alimentação (LAURIOUX, 1998, p.447).

É importante observarmos que, no século XVI, em todas as nações europeias, o ato de se alimentar estava fortemente associado à dietética, ou seja, este era baseado nas perspectivas de Hipócrates e Galeno acerca dos humores existentes no corpo. Os humores seriam compostos pelo sangue, a fleuma, a bÍlis amarela e a bÍlis negra. Cada um destes correspondia a uma natureza material (ar, terra, fogo e água) com qualidades particulares (seca, fria, quente e úmida) (TEMPASS, 2010; MAZZINI, 1998; EDLER, 2006). Assim, até a primeira metade do século XVI, a ordem prescrita pelos físicos, cirurgiões e boticários era a de que os alimentos a serem consumidos deveriam corresponder à natureza do indivíduo. 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).

Dentre as inúmeras novidades da natureza da nova colônia, os frutos da floresta tropical foram destaque entre quase todos os cronistas e viajantes, que aportavam nas praias da América portuguesa, como notou um maravilhado Pero de Magalhães Gândavo “[...] de toda outra fruta da terra há sempre a mesma abundância [...]” (2008, p.110).

Curiosamente, até o século XVII, os manuais de medicina e livros de receita europeus recomendavam cautela no consumo de frutos (ALDEBRANDINO DE SIENA, s/d; TAILLEVENT, séc. XV;⁸ PLATINA, 1505; NOSTRADAMUS, 1555). Os dietistas afirmavam que o consumo de limões, cidras, pêras e, principalmente, melões tinham de ser feitos com parcimônia. As propriedades úmidas e frias dos frutos poderiam gerar um

⁸ Ver em “Fontes” Terence Scully, 1988.

desequilíbrio humoral, o que levaria ao desenvolvimento de uma enfermidade (FLANDRIN, 1998, p.670; RODRIGUES, 2014, p.2-3).

Do século XIV ao XVI, a maioria dos frutos suculentos eram servidos como entrada, em conformidade com as recomendações dos médicos. A partir do XVII, assumem o caráter de sobremesa, relacionados ao baixo custo do açúcar em decorrência do aumento da produção do mesmo em terras coloniais. Sidney Mintz ressalta que foi somente no final do século XVI, com o desenvolvimento das plantações de cana-de-açúcar 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 cotidiano (2010, p.121).

Recomendava-se que os frutos fossem consumidos antes da refeição principal, figurando como aquilo que, hoje, entende-se como prato de entrada (BELLUZZO, 2010, p.33). Esse costume começou a ser transgredido, fazendo com que os frutos passassem a ocupar os finais das refeições (ARNAUT, 1967, p.43), no último serviço de mesa, apontando para o que culminaria na concepção de sobremesa. Esse período foi, ainda, marcado por outras modificações no universo gastronômico europeu, que transformaram a concepção acerca do sabor adocicado, relacionadas ao aumento progressivo do consumo do açúcar (QUELLIER, 2011; CONCEIÇÃO, 2011).

O açúcar, antes um luxo e uma curiosidade exótica na Antiguidade, só era obtido graças a milenar técnica de desidratação de frutos como tâmaras, ameixas e uva. Ao serem desidratados, estes frutos concentravam uma quantidade razoável de frutose, também conhecido como açúcar das frutas (LAURIOUX, 1998, p.455). Esse processo era lento e dispendioso, o que tornava o consumo de açúcar uma exclusividade de poucos (LIPPMANN, 1942, I tomo). Essa exclusividade do doce foi abalada quando os árabes apresentaram, ao Ocidente, uma gramínea, parente do milho e do arroz.

O açúcar obtido a partir do dissacarídeo sacarose, presente na cana-de-açúcar (*Saccharum spp.*), provou ser menos dispendioso, e mais produtivo, que o açúcar obtido a partir dos frutos desidratados (MINTZ, 2010, p.109-138; DEERR, 1950). No fim da Idade Média, campos de cultivo de cana-de-açúcar podiam ser avistados em regiões como Sicília e Espanha (LEMPS, 1998, p. 611). As Cruzadas também tiveram um importante papel na disseminação da sacarose, visto que os cristãos puderam experimentar desse viciante

condimento no Oriente, trazendo-o consigo para o Ocidente (LE COUTEUR; BURRESON, 2006, p.55). O comércio era realizado entre comerciantes orientais, que forneciam o produto aos genoveses e venezianos que, conseqüentemente, o revendiam na Europa (LODY, 2011, p.16). Contudo, mesmo com a revolução gerada pelo cultivo da produtiva gramínea cana, o açúcar ainda era uma mercadoria relativamente rara e cara, prescrita por físicos e boticários. Administrada com cautela, em temperos e receitas, sendo considerada uma verdadeira especiaria.

O desenvolvimento do comércio, na Europa, impulsionou as plantações no Oriente Próximo. Esse crescimento encontrou, na expansão turca, uma barreira intransponível para continuar atuando enquanto fornecedor de açúcar (CUELLO, 2013, p.23-40; GARCÍA, 2013,149-163). Pensando por essa perspectiva, como abastecer as mesas adictas por esse adoçante que estava se difundindo, cada vez mais, pela Europa? Se essa demanda por açúcar não tivesse eclodido, apontam os químicos Penny Le Couteur e Jay Burreson (2006, p. 55), o mundo possivelmente seria bem diferente do que conhecemos hoje. Paralelamente, esse fato histórico coincide com o período de conquista dos mares pelos europeus, principalmente os portugueses, a maior potência marítima da época. Logo após a esquadra de Cabral aportar em areias americanas, os primeiros exploradores retornaram do Novo Mundo falando das terras tropicais, aparentemente tão propícias para o cultivo da promissora cana-de-açúcar (LE COUTEUR, 2006, p.55).

Em pouco tempo, os europeus romperam o monopólio exercido pelo Oriente Médio e passaram, eles mesmos, a produzir açúcar nas novas colônias. O ciclo se iniciou na América espanhola, porém as refinarias levantadas por Hernan Cortés não davam conta da procura internacional, já que o próprio consumo local dava cabo daquilo que ali era produzido. Os olhares atentos dos portugueses se voltaram, então, para o recente território por eles conquistado: a América portuguesa. Não tardaria e a colônia portuguesa seria, a partir da década de 1530, a responsável por quase a totalidade do abastecimento no Velho Continente (LEMPS, 1998, p. 613).

A partir desta dinâmica do comércio internacional, podemos justificar a escolha dos colonizadores portugueses de se alojarem, em um primeiro momento, na faixa litorânea de sua colônia americana. Manter domicílio nas regiões próximas da costa, significava, além da facilidade de transporte advinda da proximidade com os portos, uma tentativa clara de implementar um sistema comercial, que rendesse bons lucros à Coroa. Para tanto, foram

mobilizados recursos materiais e humanos para a manutenção dos engenhos. Assim, o Novo Mundo começou a ser habitado por novas figuras.

Foi no decorrer do século XVI que o reinado do açúcar passaria a se tornar um império. O condimento, antes restrito à despensa e mesa de reis e nobres, encontrou nas terras da nova colônia portuguesa um ambiente propício à sua expansão. Originárias do sudeste asiático, as espécies conhecidas como cana-de-açúcar (*Saccharum spp.*), não encontraram grandes obstáculos ao serem introduzidas na América portuguesa. Um dos principais fatores a contribuir com a colonização do açúcar no Novo Mundo, se deveu a uma importante questão biogeográfica. As Capitânicas que mais se destacaram em seu cultivo ficavam entre os mesmos paralelos (0° e 15°) que o sudeste asiático.

Direções de eixos podem ser primordiais para compreendermos o processo histórico de expansão e introdução de uma cultura agrícola. Se a dispersão de uma planta ocorre, por exemplo, nos eixos leste-oeste, e entre os mesmos paralelos de seu bioma de origem, ela encontrará índices semelhantes de pluviosidade, temperatura média anual e regime de insolação. Há, também, alguns fatores ecológicos que podem contribuir, ainda mais, neste processo colonizatório botânico (DIAMOND, 2011; CROSBY, 2011). Na América portuguesa a cana-de-açúcar se viu livre dos parasitas que, com ela co-evoluíram, no sudeste asiático. Associado a isso, o processo de reprodução da cana-de-açúcar se dá pela multiplicação de gemas dos colmos, o que dispensa a necessidade de qualquer agente polinizador (inseto ou ave) originário do mesmo bioma desta gramínea (RODRIGUES, 1995).

Não tardou muito para que o profundo senso investigativo dos colonizadores os levasse a enterrar alguns colmos de *Saccharum* no solo da colônia. De maneira empírica, estes acabaram concluindo que a América portuguesa era consideravelmente propícia ao cultivo de um alimento que, entre outras vantagens mercantis, viciava seus consumidores. Ao informar seus leitores sobre as grandezas da Bahia, o senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa, reforçou a qualidade daquela região para o cultivo da cana-de-açúcar, a qual “[...] recebeu esta terra de maneira em si, que dá maiores e melhores que nas ilhas e parte de onde vieram [...]” (1971, p.144). Para o cronista português, o nordeste da América portuguesa era tão favorável ao cultivo da cana que estas vingavam mesmo “[...] sem se estercar a terra, nem se regar [...]” (1971, p.144). As primeiras percepções de Gabriel Soares estavam corretas, pois, apenas dois anos depois, em 1589, o jesuíta Francisco Soares afirmou que setenta e três navios carregados de açúcar partiram de Pernambuco em direção à Metrópole (1966, p.11). E que, no ano seguinte, “[...] naquelas partes tinha uns setenta engenhos de açúcar [...]” (1966, p.45),

números que comprovam a hospitalidade com que a gramínea asiática foi recebida em solos tropicais.

Como vimos, era possível encontrar fontes de proteínas e gorduras nas proximidades dos primeiros arraiais e vilas fundados pelos colonizadores. Além desses víveres, tão vitais para a manutenção saúde, o escasso rol de variedades alimentícias era contemplado com os frutos nativos, como bem observou Pero de Magalhães Gândavo

[...] muitas frutas há nesta província de diversas qualidades comuns a todos, e são tantas que já se acharam pela terra dentro algumas pessoas as quais se sustentavam com elas muitos dias sem outro mantimento algum (2008, p.110).

Assim como as carnes com sabores e texturas exóticos, os frutos da colônia também não correspondiam àqueles com os quais os colonizadores estavam secularmente habituados. E, para complicar ainda mais o seu consumo, o universo gastronômico europeu era permeado por inúmeras recomendações médicas acerca de sua ingestão (FLANDRIN, 1998, p.478-495). Para compreender a relação dos portugueses com esse tipo de alimento, devemos adentrar nas raízes de seus hábitos alimentares.

De princípio terapêutico, o reequilíbrio pelos contrários tornou-se, ao longo do XVI, regra dietética. Isso significava que todos aqueles que não possuíam um temperamento sanguíneo, passaram a ser alvo dos médicos, pois eram vistos como desequilibrados e doentes em potencial (FLANDRIN, 1998, p. 676). Todavia, nem todas as pessoas, independentemente de sua origem social, aceitavam recomendações em detrimento de seu apetite. Tais regras começaram a ser transgredidas, fazendo com ocorresse um distanciamento entre as prescrições médicas e o comportamento dos comensais (*Id. Ibid*).

2.3. Conservas de maracujá, compotas de abacaxi e doces de fígado: os muitos empregos do açúcar.

Ainda no século XVI, os frutos não se enquadravam enquanto gêneros fundamentais da dieta portuguesa, pois suas características naturais apresentavam elementos altamente condenados pelos físicos, cirurgiões e boticários. Assim, seu consumo era indicado na forma de compotas ou conservas. Deste modo, os frutos, quando associados ao açúcar, adquiriam

caráter medicinal. Neste período o custo do açúcar ainda era considerável, o que fazia das conservas verdadeiras iguarias (DIAS, 2006, p.46).

O consumo de frutos, portanto, era alvo de constantes ressalvas, existindo uma maneira certa de consumi-los sem colocar em risco a saúde do corpo. Uma das recomendações dos dietistas era relativa ao consumo naquele que consideravam o momento apropriado, ou seja, antes e depois das refeições principais. Não raras vezes, para alguns frutos era indicado o consumo associado ao açúcar, com o objetivo de não apodrecer no estômago e causar gases e refluxo. Tal medida reforçava a ideia de que o açúcar possuía propriedades medicinais podendo, inclusive, neutralizar os efeitos humorais dos frutos (FLANDRIN, 1998, p.489).

Aquilo que era, desde a Idade Média, um artigo de botica, raro e caro, destinado a reequilibrar os humores dos enfermos e, ao mesmo tempo, considerado nocivo aos que estavam com os humores em equilíbrio (LEMPS, 1998, p. 612), passou a ser compreendido de maneira distinta, para não dizer contrária. De mezinha, o açúcar começou a ganhar espaço como alimento, passando a migrar das prateleiras dos boticários para as despensas das cozinhas. Comendo, inicialmente, as mesas das elites sociais. Alcançando, conforme sua popularidade aumentava e o custo baixava, as mesas mais simples. Em um processo de transição culinária relativamente rápido, os alimentos açucarados, por demonstrarem certa incompatibilidade com os demais sabores à mesa, como os assados, passaram a figurar ao lado das frutas, no último serviço, como sobremesas.

Em boa parte, o que norteou esse costume em ordenar os alimentos a serem consumidos, foi a quantidade de açúcar presente em cada prato. Os alimentos mais substanciais, como as carnes, revelaram-se incompatíveis com o sabor predominantemente açucarado dos pratos. Deste modo, criou-se um consenso entre a incompatibilidade de alguns sabores, apontando para o surgimento de uma clara antinomia entre o doce e o salgado. Assim, os alimentos que compunham os pratos principais, tornaram-se pratos salgados e, aqueles ingredientes mais leves e delicados, como os frutos e os pratos à base de leite, foram os que se mostraram mais harmoniosos com as grandiosas medidas de açúcar. A composição dos serviços de mesa passou, então, a ser regida por essa noção de paladar. Salvo algumas exceções, as iguarias doces só tinham lugar nos finais das refeições principais, como almoço, jantar e também nas merendas (FLANDRIN, 1998, p. 675).

No transcorrer do século XVI, o açúcar foi, aos poucos, ocupando um espaço cada vez mais notável entre os produtos exóticos comercializados pelos negociantes de especiarias

chamados *épiciers*. A mercadoria, que até pouco tempo atrás era encontrada com muita dificuldade nas mãos dos boticários, os quais a reservavam para a profilaxia de algumas enfermidades, conquistava uma nova identidade, passando a ser devorada como guloseima. Se torna evidente que aquilo que, outrora, servia como medicamento, assumia uma conotação nova, ou seja, a de alimento. Tais transformações nos padrões de consumo fizeram com que o açúcar passasse a figurar nos molhos, impulsionando, ainda, uma modalidade culinária que acabaria por conquistar mesas de todo o mundo: a doçaria (LEMPS, 1998).

A proporção das receitas à base de açúcar também cresceu exponencialmente. Podemos notar isso tendo, como referência, alguns livros produzidos no século XVI. O primeiro deles é o catalão *El libre del Coch* (“Livro do Cozinheiro”), publicado originalmente em Barcelona, no ano de 1525. Dos livros ibéricos de cozinha, dos quais temos conhecimento, sobretudo em língua castelhana, este é um dos mais antigos. Através dele, podemos ter acesso aos costumes alimentares no início daquele período. Devemos ter em mente, que a redação desse livro situa-se em uma época um pouco anterior à introdução dos produtos americanos na Europa. O que irá mudar, sensivelmente, a arte culinária no continente europeu.

O livro é dividido em duas partes, sendo a primeira constituída de instruções para os diferentes tipos de serviços referentes à mesa, bem como os pratos dedicados ao período carnal. Assim, a segunda parte é destinada às receitas que deveriam ser preparadas no período de quaresma. Em uma análise detalhada do seu conteúdo, a utilização do açúcar chama muito a atenção, pois o ingrediente é lembrado constantemente. Mais precisamente, são 154 menções, enquanto a canela, principal especiaria com conotação mercantil na época, aparece 125 vezes (LEIMGRUBER, 2010, p. 19-21). No total são 203 receitas, sendo a grande maioria receitas com carnes, ou a elas destinadas, como são os casos dos diferentes tipos de molhos e sopas. Dessa totalidade, o açúcar está presente em 86 receitas, sendo que dessas, 59 são referentes ao preparo de carnes. Para melhor ilustrar, podemos observar o gráfico abaixo:

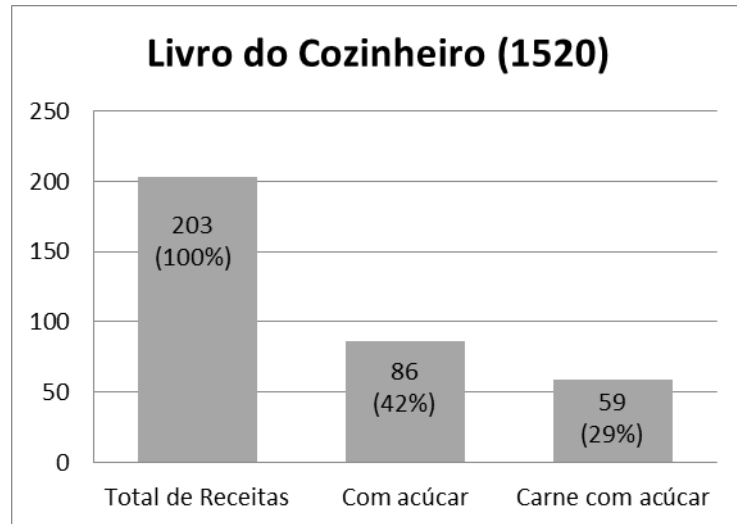


Gráfico 1. Açúcar nas receitas que compõem o Livro do Cozinheiro, de 1525.

Através desse gráfico, podemos apontar para uma predominância do sabor agridoce das receitas. O açúcar, apesar de muito presente, não era utilizado em grandes quantidades. Na maioria das vezes era empregado ao final do preparo dos pratos, antes de serem enviados à mesa, polvilhados junto com a canela. São poucas as receitas que utilizam o açúcar como um ingrediente, de fato, como podemos observar na receita de *Camelina bastarda*:

Pica-se bem um pouco de amêndoas torradas, uma fatia de pão torrado e fígados de aves que tenham sido servidas. Misturam-se-lhes bem o sumo de romãs azedas, caldo, bastante canela e um pouco dos demais temperos, menos açafraão, e leva-se ao fogo; atente-se para que o sabor seja agridoce. Uma vez cozido, acrescenta-se bastante gordura e polvilha-se de açúcar e canela (NOLA, 2010, p.127).

Assim, podemos afirmar que o açúcar era ainda empregado como um tempero, provavelmente graças aos altos preços que ainda alcançavam naquele momento.

O mercado editorial de livros de cozinha, em Portugal, era, neste período, consideravelmente menor que o de países como França e Inglaterra. O primeiro manuscrito, em português, ao tratar do assunto, é o *Livro de cozinha da Infanta d. Maria de Portugal*, escrito no século XVI, entre as décadas de 1540-1560. Este, encontra depositado, até hoje, na Biblioteca Nacional de Nápoles, sob o Códice IE-33. O manuscrito também é conhecido como *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*. Apesar da data apresentada não corresponder ao século XVI, muitos trabalhos de filologia já foram realizados utilizando tal documento como fonte e, através das palavras e da composição das receitas, chegou-se à conclusão de que a primeira datação (1540-1560) seja a correta (ABBADÉ, 2009).

O manuscrito consta de quatro cadernos de receitas. Com seu casamento com Alexandre Farnésio (1545-592), III Duque de Parma, Piacenza e Guastalla, em 1565, d. Maria, filha do infante d. Duarte e neta de D. Manuel I, levou na bagagem os quatro manuscritos com receitas que costumava comer em sua terra natal (MONTELEONE, 2009, p. 429). O primeiro dos quatro manuscritos é o “caderno de manjares de carne”, em que se encontram receitas de pastéis (de carne), perdizes, galinhas e bolinhos de carne, totalizando 25 receitas. No segundo caderno, intitulado “caderno de manjares de ovos”, encontram-se os pratos feitos à base desse ingrediente, o que totaliza 4 receitas. O “caderno dos manjares de leite” é composto por 7 receitas, que utilizam o leite como ingrediente base. Por último, temos o “caderno das cousas de conservas”, no qual apresenta 24 receitas de frutos em conservas, tais como compotas, geleias e frutos cristalizados. Das 61 receitas que compõem o livro, 46 usam o açúcar. Dessas 46, apenas 10 são em pratos de carnes. Como podemos ver a seguir:

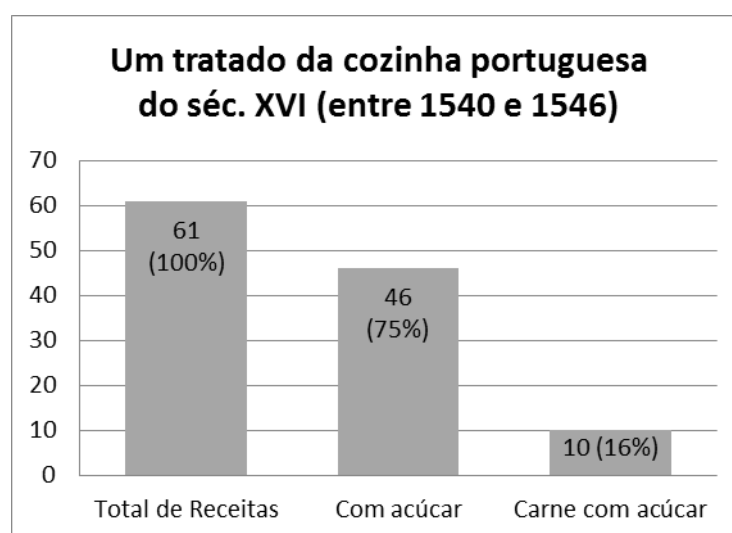


Gráfico 2. As quantidades generosas de açúcar e a harmonização dos sabores sinalizadas no *Tratado da cozinha portuguesa*, no século XVI.

Diferentemente do *Livro do Cozinheiro* (1525), o livro de cozinha da infanta d. Maria (1540-1560) utiliza o açúcar como ingrediente importante. As quantidades são muito maiores, e este ingrediente é utilizado não apenas no final dos modos de preparar, como o processo de polvilhar, mas sim, enquanto um ingrediente importante. Seja nos recheios, nas massas ou como caldas para imersão. Observamos, portanto, uma mudança na percepção do sabor açucarado. A incongruência com os sabores ditos salgados já se faz presente nesse manuscrito. Podemos afirmar que no livro de cozinha da infanta d. Maria há uma maior

preocupação em se distinguir os ingredientes, agrupando-os de acordo com os seus gostos, numa nascente ideia de harmonização de sabores. A constante utilização do açúcar também pode ser justificada pela maior oferta do mesmo. Neste período, as colônias no Novo Mundo já estavam produzindo uma quantidade considerável de açúcar nos engenhos construídos em sedes de fazendas. A partir daqui, podemos ressaltar também que, com essa preocupação em harmonizar ingrediente com determinadas afinidades, a doçaria estava dando sinais de que não tardaria a eclodir como uma nova especialização culinária.

A despeito do pensamento lógico de Roberto de Nola de que “[...] o açúcar não prejudica a comida alguma, desde que seja usado com critério [...]” (2010, p.109) não pode ser aplicado nas receitas que compõe o livro da Infanta d. Maria. Nele, pratos que são hoje conhecidos como típicos da doçaria, tais como beilhões, compotas, marmeladas, confeitos, maçapão, biscoitos, geleia e pão de ló já figuravam com essas nomenclaturas e à parte, separados dos pratos de carnes (GOMES FILHO, 1994, p.150-153, p.158-161). A noção de que ovos, leite, frutas e açúcar, juntos, proporcionavam diversas receitas que não eram compatíveis com o sabor marcante das carnes de caça possivelmente norteou a autora deste livro de culinária. Esta ideia pode ser justificada na divisão do livro em quatro partes que ressaltam um ingrediente importante nas receitas que os compõem.

Diferentemente da primeira parte *Pratos de carne*, a palavra “doce” aparece nas outras três partes do livro da infanta. Em *Pratos com Ovos*, ao descrever o modo de fazer dos *Canudos*, está escrito: “[...] recheiem-nos então com o mesmo *doce* de ovos da receita precedente, passando-os depois por uma calda grossa [...]” (GOMES FILHO, 1994, p. 148, grifos nossos). Já no capítulo destinado aos *Manjares de Leite*, os *Pastéis de Leite*, logo após estarem assados, é preciso que “[...] retirem-se logo as fôrmas de dentro dos pastéis, recheando-se estes com o *doce* de ovos [...]” (1994, p.149). O doce de ovos indicado nas duas receitas é basicamente o mesmo. Um preparado que leva água, açúcar, ovos e pão (no caso da segunda receita, utiliza-se farinha de trigo e leite) para engrossar. Chamar esses pratos de doces, mostra que a predominância do sabor açucarado de determinadas receitas as tornavam específicas de certas modalidades culinárias, como a doçaria e a confeitaria. No capítulo *Receitas de Conservas*, entre as compotas, geleias, casquinhas e marmeladas, três receitas são classificadas como doces, propriamente ditos. São elas: *Doce de Limão* (p.153), *Doce de abóbora* (p.155) e o *Doce de flor de Laranjeira* (p.156). O modo de preparo destes doces era complexo, demandava tempo, atenção e habilidades do cozinheiro, como podemos observar, a exemplo, o passo a passo do *Doce de abóbora*:

Arranjem uma abóbora bem dura, e cortem-na em pedaços, do tamanho e feitio que desejarem, descascando-os e limpando muito bem por dentro. Em seguida enchem um alguidar com água fria, e derramem dentro de uma mão cheia de sal. Antes de mexer o sal que está no fundo, joguem na água um ovo. Quando este vier à tona, que aparecer dele só um pedacinho do tamanho de uma moeda de dez centavos, dissolvam o sal com uma colher de pau.

Coem essa salmoura e arrumem-na numa vasilha, com os pedaços da abóbora.

Depois de vinte e quatro horas de infusão, tirem os pedaços da abóbora e coloquem-nos imediatamente em água fria, onde permanecerão três dias, com água trocada de cinco a seis vezes ao dia.

Depois desse período de infusão na água fria, provem a abóbora. Se ela ainda estiver com gosto de sal, tornem a deitá-la na água por mais três dias, mudem-lhe a água como da vez anterior, dêem-lhe uma fervura a cada dia, e voltem a abóbora novamente para a água fria. No terceiro dia acabem de cozê-la completamente, até que passe um alfinete através dos pedaços.

Tirem a abóbora da água e deixem-na escorrer muito bem. A seguir arrumem as fatias numa vasilha funda, cobrindo-as com uma calda, mais para rala.

Durante quinze dias ficarão os pedaços de abóbora na calda, mas cada dia levar-se-á só a calda ao fogo para ferver, ficando a abóbora, durante esse tempo, abafada numa vasilha com água quente. Na hora de receber a calda escurram muito bem as fatias de abóbora da água quente em que estiveram abafadas.

Durante o tempo em que se prepara esse doce deve-se clarificar a calda com clara de ovo, de dois dias, e coá-la diariamente, antes de juntá-la à compota. Passados quinze dias o doce estará pronto. E ficará mais bonito se lhe puserem uma calda nova, no último dia (GOMES FILHO, 1994, p.155).

Ainda no século XVI, temos a publicação e circulação, na Europa, do *Tratado da maneira de fazer doces de frutos* (1555), de Michel de Nostre-Dame, popularmente conhecido como Nostradamus. Nele, o autor apresenta algumas receitas de conservas – são 30 no total – com intuito de revelar a aplicação das conservas na cura de algumas doenças, resultado dos estudos que empreendeu acerca das plantas medicinais (ALGRANTI, 2005, p.39) Através dessa compilação, podemos observar o papel de destaque que os alimentos ocupavam na perspectiva médica da época. Sobretudo, a importância de se consumir frutos confeitados em açúcar, em decorrência das propriedades terapêuticas dos mesmos. A exemplo, podemos citar o capítulo II, onde é descrito como conservar a polpa da abóbora, a qual “[...] come-se pela sua suavidade e para mitigar o calor exuberante do coração e do fígado [...]” (NOSTRADAMUS, 2002, p. 21-23). Ou também como podemos notar no capítulo VIII, dedicado ao preparo e qualidades da geleia de ginja (*Prunus cerasus*), revelando que “[...] quando um doente toma uma, sente-se como um bálsamo ou como um restaurador [...]” (NOSTRADAMUS, 2002, p. 43-44).

No transcorrer dos anos, o açúcar foi assumindo espaços diferentes na culinária, devido, em boa parte, ao caráter que lhe era atribuído, suas indicações, contribuições, bem como a disponibilidade de tal produto. Inicialmente, era usado com moderação, apenas salpicado no final dos pratos, como um toque aromático, seguindo a ordem dada por Roberto de Nola: “[...] polvilhe-se com açúcar e mande-se à mesa [...]” (2010, p.49, p.51, p.53, p.55, p.59, p.61, p.63, p.65, p.67, p.71, p.73, p.75, p.77, p.79, p.89, p.97, p.99, p.103, p.105, p.113, p.115, p.119, p.121, p.123, p.127, p.129, p.131, p.133, p.135, p.137, p.141, p.181, p.183, p.187). Ou ainda, usado no preparo de carnes, dialogando com o sabor acre das mesmas, celebrando o sabor agridoce dos alimentos, como bem ressaltou Roberto de Nola ao ensinar o seu *Molho de peru*, o qual “[...] este molho não deve ser forte nem no tempero nem na acidez nem no gosto doce: que seja equilibrado [...]” (2010, p.49). Posteriormente, já se torna sensível a incongruência que alguns ingredientes revelavam em união com o açúcar, visto que o mesmo passou a ser usado em maiores quantidades, como podemos verificar na receita chamada *Tigeladas de leite à D. Isabel de Vilhena*, que leva 450 gramas de açúcar (GOMES FILHO, 1994, p.150). Assim, destaca-se a predominância do sabor doce nos alimentos, e uma separação, ainda que não total, entre pratos doces e salgados. O livro de Nostradamus se torna notável por ilustrar, de maneira clara, o universo intelectual do período, principalmente a hegemonia da dietética que, à época, ditavam o que se comia.

A rápida ascensão do consumo de açúcar, a partir do século XVII, pode ser observada na maneira como o mesmo é descrito em alguns livros de receita do período. Neles, podemos notar que esta poderosa fonte de calorias começava a delinear uma história de consumo desmedido. De autoria do mestre Domingos Rodrigues, *Arte de cozinha* é um livro português publicado em 1680. Este apresenta as receitas preparadas na Corte, mas é dedicado a todos que regem e governam a casa. Nele, podemos notar que o açúcar, no século XVII, é utilizado quase que, exclusivamente, no preparo de pratos doces. O que ressalta a noção de que o açúcar era elemento primordial da doçaria, pois o termo “doce”, para se referir a pratos dessa modalidade, aparece com frequência, não sendo mais empregado para se referir aos doces enquanto mezinhas e boticas. A quantidade de açúcar também é digna de nota. Na receita de *Bolos de açúcar*, a recomendação é que se utilize dois arráteis de açúcar (RODRIGUES, 2008, p. 158), o que seria, aproximadamente, 920 gramas (LOPES, 2005, p.42-48).

De autoria anônima e publicado no século XVIII, mais precisamente em 1788, o também português *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitadores e copeiros*, como o

próprio título já sugere é um livro especializado em doces. São 162 receitas, das mais variadas, tais como bolos, sorvetes e doces em caldas, assim distribuídos:

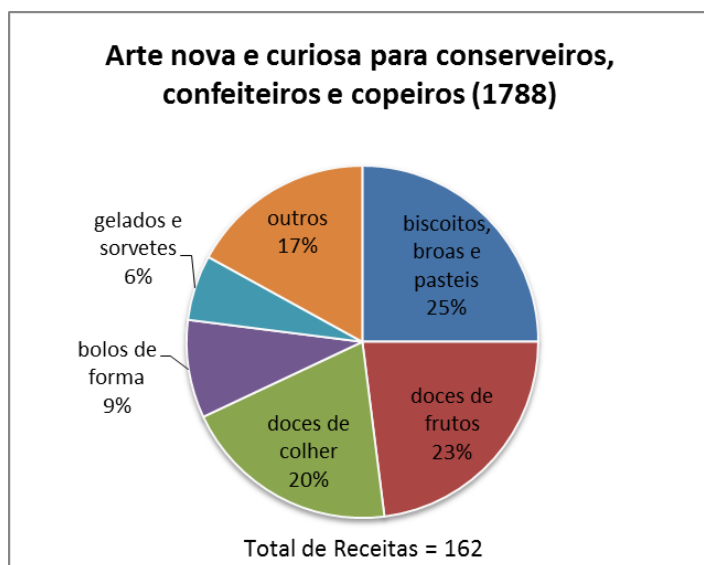


Gráfico 3. O uso do açúcar nas diferentes modalidades da doçaria e confeitaria apontadas em *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeiteiros e copeiros*, em 1788.⁹

Por meio desses números, fica clara a percepção de que a sobremesa adquire a condição de prato feito, primordialmente, com açúcar. Como já apontado, muitas foram as razões para que tais transformações ocorressem. A maior oferta de açúcar, o que, obviamente, reduziu seu custo, as mudanças no paladar, advindas de fatores relacionados à novidade, bem como à ação de determinadas substâncias no organismo, que causam, literalmente, um estado de dependência química, como é caso da sacarose, que libera a dopamina, um neurotransmissor responsável pela sensação de prazer. Assim, podemos sugerir que a história do hábito ocidental de consumir açúcar está associada a um complexo processo. Os fatores que envolvem o amplo consumo deste alimento vão, desde padrões filosófico-naturais, como os encontrados em recomendações médicas, passando por símbolos de status postos à mesa, chegando a uma crescente popularização do consumo com o estabelecimento de feitorias açucareiras nas colônias do Novo Mundo (ELIAS, 2011; FLANDRIN, 2009, p.269-289).

Por fim, mas não menos relevante, há a importante ação bioquímica promovida pelo açúcar no cérebro humano. É difícil ignorar o papel estimulante do doce na fisiologia humana. Graças à ação excitante dessa substância em nosso cérebro, neurotransmissores de dopamina e

⁹ Fonte: BRAGA, 2004, p. 13

moléculas de serotonina invadem nossos sentidos (CARVALHO, 2011, p.51; CARRETA, 2006, p.27-30). O resultado é que, apesar de toda dinâmica e efervescência presentes na História da culinária ocidental, permanece o fato de que o açúcar tem figurado, cada vez mais, como ingrediente essencial. Talvez uma prova de que a História de nossa predileção pelo que seja doce possa ser explicada tanto por um viés cultural quanto metabólico (DUFTY, 1996; LEVENSTEIN, 1998).

Ao observarmos a história dos hábitos alimentares dos colonizadores portugueses, em sua terra de origem, não é difícil detectar certa disparidade em relação ao consumo de frutos e das conservas feitas, com estes, na Europa e América portuguesa. De acordo com o folclorista e autor do primeiro livro brasileiro dedicado exclusivamente à alimentação no Brasil, Luís da Câmara Cascudo, os doces de frutos não podem ser considerados como alimentos na colônia, e sim gulodices ou meros auxiliares da digestão (2011, p.241). Essa percepção, contudo é confrontada quando analisamos as descrições dos colonizadores sobre sua rotina alimentar no território americano. As conservas de frutos são frequentemente citadas, figurando sempre ao lado de gêneros considerados como essenciais para sua subsistência, como a já citada mandioca, as farinhas advindas dessa raiz, bem como os peixes moqueados. O que nos leva a entender que, assim como carnes e farinhas, doces também eram considerados, durante as refeições coloniais, itens primordiais.

Boa parte das descrições coloniais dos frutos era acompanhada do emprego desses no preparo de conservas, como podemos perceber no depoimento do senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa acerca das virtudes do maracujá (*Passiflora spp.*): “[...] esta fruta é fria de sua natureza e boa para doentes de febres, tem ponta de azedo e é mui desenfasiada; e enquanto é nova, faz-se dela boa conserva; e enquanto não é bem madura, é muito azeda” (SOUSA, 1971, p. 199, grifos nossos). Ou ainda, sobre os atributos da mangaba (*Hancornia spp.*): “[...] quando estas mangabas não estão bem maduras, travam na boca como as sorvas verdes em Portugal, e quando estão inchadas são boas para conservas de açúcar, que é muito medicinal e gostosa” (SOUSA, 1971, p.190-191, grifos nossos). O mesmo tipo de indicação pode ser encontrada nos apontamentos sobre o fruto araçá (*Psidium spp.*), presentes no manuscrito português *Coisas notáveis do Brasil*: “[...] Araçá pitanga há em São Vicente, vermelhos e amarelos pelos campos e matos há muita dessa fruta. Fazem conservas deles para câmaras e também maduros servem para estancas e são muito apetitosos” (SOARES, 1966, p.161).

Os frutos figuram como elementos indispensáveis nas refeições dos colonizadores, principalmente por serem, praticamente, os únicos víveres disponíveis que forneciam as quantidades de frutose, minerais e vitaminas tão essenciais para o organismo em um cotidiano colonial, inquestionavelmente, extenuante. Considerando o estranhamento inicial causado pelo que é novo, os frutos nem sempre agradavam ao paladar europeu. Não, ao menos, em todos os estágios de maturação. O frade franciscano André Thevet, por exemplo, recomendava atenção no momento da colheita do abacaxi (*Ananas comosus*), pois se este não estivesse bem maduro “[...] esta fruta é péssima, tão ácida que fere a boca [...]” (THEVET, 1978, p. 152).

Ao se fixarem perto das plantações e engenhos de cana-de-açúcar, estes homens tinham, à disposição, uma considerável oferta de sacarose. A disponibilidade tanto de frutos nativos, quanto de açúcar, corroborou para uma duradoura união entre esses dois ingredientes. De fato, se os frutos e o açúcar não eram triviais na metrópole, o mesmo não acontecia na colônia. Apesar das receitas serem feitas com grandes quantidades de açúcar, não podemos nos valer do entendimento contemporâneo de “doce” para descrevermos as mesmas (BELLUZZO, 2010, p. 31). O que mais se aproximava de uma concepção atual de doces, poderia ser encontrado nas receitas feitas com mel (VILHENA, 2000, p.632; CONSIGLIERI; ABEL, 1999, p. 31; BELLUZZO, 2010, p. 31). Não podemos nos esquecer, contudo, que nos casarões, casas e taperas da colônia, permanecia o paradigma que estabelecia comida, mezinha e botica enquanto elementos muito próximos (ALGRANTI, 2012). Ao descrever o tratamento dispensado a um padre visitador na colônia, o jesuíta Fernão Cardim, em 1583 nos fornece uma importante indicação do lugar ocupado pelos doces no cotidiano colonial:

Estava um cubículo enramado e bem concertado para o padre visitador, no qual foi curado com grande caridade, não faltando médico, e muitos diligentes enfermeiros, *com os mais mimos de todas as conservas, e cousas necessárias a sua saúde* (CARDIM, 1939, p. 143, grifos nossos)

Certamente, a demanda dos colonizadores pelo sabor adocicado não se restringia à uma necessidade medicinal. A predileção, ou seja, o prazer em ingerir doces está presente nos relatos, crônicas e tratados de todo aquele que se dedicou a descrever a flora da América portuguesa no século XVI (ALGRANTI, 2005, p. 36). O senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa, por exemplo, relatou, em 1587, o preparo de doces feitos com espécies nativas da colônia como mandioca (*Manihot spp.*), cará (*Dioscorea trifida*), mangará (*Xanthosoma sagittifolium*), milho (*Zea spp*), amendoim (*Arachis hypogaea*), caju (*Anacardium sp*), ananás

(*Ananas comosus*), mangaba (*Hancornia speciosa*) e maracujá (*Passiflora spp*) (SOUSA, 1971, p. 179, 181, 182, 184, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 199, 200, 201).

Alguns autores afirmam que o consumo de doces na América portuguesa, ao longo do século XVI, era, frequentemente, justificado pela ideia de que o gosto por esse tipo de alimento, unido aos conhecimentos técnicos dos portugueses, foi adotado nesta nova realidade como uma tentativa de preservar seus saberes e suas tradições culinárias (ALGRANTI, 2005, p. 33-52; FREYRE, 2007; CASCUDO, 2011, p.229-259). Porém, uma análise mais detida dos relatos, crônicas e descrições demonstra que o doce, na colônia, extrapolava esta função social de preservar costumes.

O acréscimo de caldas também pode ser interpretado enquanto uma alternativa para se transformar a ingestão destes frutos em algo mais prazeroso. Para o português Gabriel Soares de Sousa, por exemplo, a satisfação ao saborear um guti (*Licania salzmannii*) aumentava conforme novos e doces ingredientes fossem adicionados ao preparo deste fruto típico da mata Atlântica: “Pela terra adentro há outra árvore, a que chamam guti [...] e o que se lhe come se tira em talhadas [...], e é muito saboroso; e lançadas essas talhadas em vinho não tem preço. Faz-se desta fruta marmelada muito gostosa [...]” (SOUSA, 1971, p. 194).

Gabriel Soares de Sousa perambulou por uma Mata atlântica repleta de oitizeiros, pois relata que os frutos eram abundantes o suficiente para se fazer marmeladas. Atualmente, o oitizeiro-da-baía é considerado uma planta rara na floresta pluvial Atlântica da Bahia, algo bem diferente do que vemos nos relatos do século XVI. Não por acaso o oiti, hoje, é consumido exclusivamente *in natura* (LORENZI et al., 2006, p. 123). Uma clara demonstração de que sua raridade tornou inviável o consumo deste enquanto doce.

É importante observamos que a adoção da técnica culinária das caldas e compotas, além de realçar o sabor, também permitia o consumo de um alimento energético do ponto de vista nutricional (Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, 2011, p.58). Não menos importante era a conservação promovida através de tal procedimento (GAVA, 2008, p.367). Em um ambiente de clima quente, rico em uma microfauna especializada em colonizar frutos maduros, o uso de quantidades generosas de açúcar também se mostrava oportuna. Tal percepção pode ser observada na descrição que André Thevet faz do abacaxi: “[...] é impossível trazê-la para a França, a não ser em forma de compota, pois ela, quando madura, não se conserva incorrupta por muito tempo [...]” (THEVET, 1978, p. 152). Podemos imaginar a facilidade logística que os frutos conservados em açúcar possuíam no dia a dia

desses colonizadores. Mergulhar frutos em caldas se mostrou uma técnica eficaz, já que respondeu bem às demandas técnicas suscitadas por um ambiente tropical úmido.

As caldas e compotas, ao possibilitarem um processo de conservação, desempenharam um importante papel no cotidiano colonizatório. Estocando tais alimentos propiciou-se uma maior dinâmica nos trabalhos executados por aqueles homens, o que diminuiu as horas despendidas na busca por comida. As conservas de frutos se tornaram disponíveis não somente na cozinha ou despensas 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).

Ainda com relação às propriedades gustativas das conservas é possível considerá-las, também, enquanto uma fonte de prazer gastronômico. Além disso, como já apontado, as conservas se revelaram enquanto importantes fornecedoras de calorias e energia. Estas, vitais à saúde daqueles que estavam expostos a uma rotina desgastante. As conservas de frutos promoviam outros benefícios à saúde, pois os doces coloniais eram ricos em sacarose e frutose, substâncias que são rapidamente absorvidas pelo organismo, metabolizadas em moléculas de glicose e prontamente convertidas em energia, gerando um estímulo ao cérebro e ocasionando uma sensação de bem-estar e disposição (MINTZ, 2010, p. 121).

Não menos importante que o estímulo bioquímico desencadeado pelo açúcar, era a sensação decorrente da chamada melancolia gustativa. O sabor, assim como o olfato, tem um importante papel na construção da memória e da topofilia, ou seja, do elo afetivo entre a pessoa e o seu lugar de origem (TUAN, 1980). Ao visitar, em 1584, um colega da Companhia de Jesus, na Capitania da Bahia de Todos os Santos, o jesuíta Fernão Cardim recorda que: “Todo o dia seguinte estivemos em sua casa, e á tarde nos levou a um rio caudal que estava perto, mui alegre e fresco, e para que a agua, ainda que era fria a bôa, não fizesse mal, *mandou levar várias cousas doces tão bem feitas, que pareciam da Ilha da Madeira*” (CARDIM, 1939, p. 150, grifos nossos).

Nem sempre a memória gustativa era melancólica. Em vários momentos, cronistas e viajantes europeus se valeram das lembranças culinárias da metrópole para exaltar a superioridade dos doces feitos com elementos da flora colonial. Ao descrever, em 1587, pães e bolos feitos à base de mandioca (*Manihot utilissima*), o senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa compara que: “[...] desta mesma massa [de mandioca] fazem mil invenções de beilhós, *mais saborosos que de farinha de trigo* [...]” (1971, p.179). Gabriel Soares fez, ainda, uma avaliação não muito diferente da castanha de caju (*Anacardium occidentale*), e do doce

feito da mesma: “[...] é muito saborosa, e quer arremedar no sabor aos pinhões, *mas é de muita vantagem*. Destas castanhas fazem as mulheres todas as conservas doces que costumam fazer com as amêndoas, *o que tem graça na suavidade do sabor [...]*”. (SOUSA, 1971, p. 179, 186-187, grifos nossos). Ora, se a castanha de caju, quando comparada com o pinhão europeu (*Pinus pinea*), era de *muita vantagem*, o que não dizer do doce feito deste fruto da colônia?

Essa busca por uma manutenção de tradições e hábitos encontra-se, também, na caracterização e classificação médica que os colonizadores faziam dos alimentos na era Moderna. Esse tipo de critério pode ser evidenciado em quase todas as descrições de plantas comestíveis feitas no século XVI. O cronista português Fernão Cardim, ao descrever a flora do Novo Mundo, o fez ressaltando as qualidades hipocráticas (frio, quente, seco, úmido) dos mesmos, como é o caso dos pinhões (*Araucaria angustifolia*) que, segundo ele “[...] não são tão quentes, mas de bom temperamento e sadios” (1939, p. 54). Além de ressaltar a natureza dos frutos, muitas vezes indica o seu emprego na cura de determinadas enfermidades, assim faz com as pacobas (bananas), onde mostra que “[...] a fruta se põe a madurar e fica muito amarela, gostosa e sadia, máxime para enfermos de febres [...] e assadas são gostosas e sadias” (CARDIM, 1939, p. 63). Tais percepções também podem ser encontradas no manuscrito português Coisas Notáveis do Brasil, escrito pelo jesuíta Francisco Soares. Ao descrever os usos e indicações da árvore jaracatiá (*Jacaratia spp.*), Soares frisa que “[...] tem boa fruta também para câmaras de sangue [...]”. Ou, ainda, os perigos do consumo de alguns frutos, como o umbu (*Spondias spp.*) que “[...] são muito gostosos, mas ruins para os dentes pois o tempo os faz cair. A outra casta dos menores são como ameixas e não fazem mal [...]” (SOARES, 1966, p. 161, 163). Quanto ao fruto da árvore caroba (*Jacaranda spp.*) “[...] há muita e de muitas castas para feridas é boa, fazem dela um unguento da flor fazem conserva se bebem, é boa para corrimentos e para boubas [...]” (SOARES, 1966, p. 181).

De fato, é possível afirmar que os colonizadores mantinham, de maneira muito clara, a percepção de que os alimentos possuíam uma relação íntima com as boticas e mezinhas (ALGRANTI, 2012). Interessante notarmos que tais princípios, por vezes, impeliam a adoção de condutas quando do consumo dos frutos encontrados na colônia, sobretudo os frescos, in natura. Tais cuidados alimentares se justificavam por conta de que, dentro dos princípios hipocrático-galênicos, um consumo desregrado de alimentos com determinadas qualidades poderia gerar um desequilíbrio humoral. A ingestão exagerada de um fruto classificado como “frio”, poderia causar um excesso de fleuma, algo que, obviamente, era compreendido

enquanto um processo de adoecimento. (FLANDRIN, 2009, p.189-193; TEMPASS, 2010, p. 51-54).

A imersão dos frutos em caldas de açúcar se mostrava enquanto uma estratégia para se driblar os efeitos colaterais humorais que poderiam resultar do consumo in natura destas. Ao mesmo tempo, a adição de açúcar colaboraria no equilíbrio dos humores corporais em um ambiente tropical, já que o açúcar era considerado um alimento e mezinha repleto de propriedades terapêuticas (ALGRANTI, 2005; FRANCO, 2004, p.71). Para além dos paradigmas que guiaram o consumo frequente de conservas de frutos, na América portuguesa do século XVI, é relevante notarmos que a ingestão destes alimentos calóricos foi fundamental na superação da insuficiência calórica, um percalço nutricional comum nestas situações.

As conservas, neste caso, possibilitavam que os frutos fossem ingeridos com mais praticidade e eficiência logística. Associado a isso há o fato de muitas espécies, quando ainda se encontram verdes, ou seja, imaturas, revelam sabores desagradáveis tais como amargo, ácido e azedo. Estes decorrentes da alta concentração de alcaloides presente nos frutos verdes ou venenosos (TOSCANHA JÚNIOR, 2005, p.86-87; MINTZ, 2010). O ser humano tem uma repulsão inata ao que é amargo. A explicação fisiológica (e evolutiva) para este fato é de que o sabor amargo suscita uma reação que envolve uma produção excessiva de saliva. Este estímulo ocorre porque o cérebro humano detecta a acidez como característico de algo venenoso, criando uma resposta involuntária para que o alimento seja descartado (COUTEUR; BURRESON, 2006, p. 62-63).

Havia a preocupação em se estabelecer uma escala de azedume para quase todo fruto que fosse encontrado nas florestas da América portuguesa. Os colonizadores, entretanto, sabiam que nem tudo que fosse amargo ou azedo era necessariamente venenoso. De fato, algumas descrições deixam claro que um pouco de azedo era algo até mesmo desejável. “[...] Tem ponta de azedo [...]” (1939, p. 289), narrou um entusiasmado Fernão Cardim ao fazer a descrição do maracujá. Pero de Magalhães Gandavo achou a casca do caju “[...] amargosa ao extremo [...]” (1963, p. 37), opinião compartilhada pelo frade francês André Thevet: “[...] é de gosto muito ácido.” (1978, p. 200). Ao elencar as qualidades do jaracatiá (*Jaracatia spinosa*), o senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa afirmou que o sabor deste “[...] toca de azedo [...]” (1971, p. 190). O jesuíta Francisco Soares ressaltou que os frutos do araçá eram “[...] um tanto azedos [...]” (1966, p. 161). Ao descrever o araticum (*Annona sp.*) o mesmo Francisco Soares chega a afirmar que este “[...] tem um azedo bom.” (1966, p. 169, 171).

Quando o azedo era demasiado o suficiente para incomodar até o paladar menos exigente, uma das conclusões a que o colonizador chegaria era de que o mesmo poderia fazer mal o suficiente para causar algum desequilíbrio humoral. Esta característica, como afirmado anteriormente, era observada em frutos que ainda não haviam completado o seu ciclo de maturação. Entretanto, nem sempre era possível esperar pelo fruto maduro. Havia, por exemplo, a competição com insetos, morcegos frugívoros, bandos de primatas e outros seres humanos.

A disponibilidade de alimentos silvestres estava, portanto, submetida a algumas variáveis. O que levava os colonizadores, não raramente, a tentar consumir frutos imaturos, como podemos evidenciar na experiência mal sucedida, conduzida por Gabriel Soares de Sousa, ao provar cajus silvestres (*Anacardium spp.*) verdes. Após a primeira mordida o senhor de engenho português descobriu que estes “[...] travam junto do olho que se lhes bota fora [...]” (SOUSA, 1971, p. 166). *Travar e amarrar* são termos coloquiais, até hoje, muito utilizados para descrever o sabor pouco agradável de frutos muito imaturos.

Ao encontrarem, durante uma incursão pela mata, uma frondosa trepadeira de maracujá repleta de frutos verdes os colonizadores, provavelmente, viam-se diante de um pequeno dilema. Se consumissem o fruto in natura, naquele estágio, além de terem de saborear algo com um sabor ruim, poderiam, dentro daquilo que preconizava o paradigma hipocrático-galênico, correr o risco de ficarem enfermos. Se esperassem pela maturação o risco era não terem nada para comer. Gabriel Soares de Sousa exprime bem essa situação ao alertar que a fruta do maracujá: “[...] enquanto não é bem madura, é muito azeda.” (SOUSA, 1971, p. 199). Entretanto, na mesma linha em que alerta para o sabor azedo do maracujá verde, Gabriel Soares sinaliza com uma solução tática: “[...] e enquanto é nova, faz-se dela boa conserva.” (1971, p. 199).

Essas questões eram consideravelmente importantes, principalmente se levarmos em conta o fato de que tais homens se encontravam em um ambiente onde o desperdício de alimentos era algo impensável. Todas as alternativas deveriam, de alguma maneira, ser consideradas. Ademais, era primordial a obtenção de calorias e nutrientes, em um ambiente a qual os colonizadores ainda estavam aprendendo a explorar.

Ao observarmos estas considerações e táticas, concluímos que seria inadequado pensarmos o consumo de doces, na América portuguesa do século XVI, enquanto guloseima ou passatempo, como sugeriram Câmara Cascudo (2011) e, posteriormente Gilberto Freyre (2007). Longe de serem meras distrações gastronômicas, os doces tinham, para os

colonizadores, propriedades medicinais fundamentais. O jesuíta Fernão Cardim chega a afirmar que, na colônia, fazia-se o açúcar rosado de Alexandria, um açúcar específico para o uso em mezinhas (CARDIM, 1939, p. 314).

Ora, para além dos paradigmas que guiavam o consumo de doces, estes também se mostravam uma importante fonte nutricional. Limitar a História do consumo de alimentos preparados com açúcar aos aspectos culturais, incide em ignorar a importância destes na nutrição humana. Sobretudo se considerarmos a rotina de trabalho extenuante a que estes homens estavam expostos.

Durante os primeiros decênios de colonização, o processo de obtenção de alimentos deve ter consistido em uma tarefa complexa e que, não raramente, demandava grandes esforços. Os saberes primordiais a um processo de estabelecimento humano ainda estavam sendo construídos. Era necessário tempo para aprender a discernir o alimento do veneno. Um cauteloso Jean de Lery alertava, por exemplo, que “Nas praias, principalmente, crescem arbustos que dão frutos semelhantes às nossas nêspersas, porém perigosos de comer.” (2007, p. 172). O missionário suíço deixava claro que a similaridade com a comestível nêspersa (uma árvore frutífera de origem asiática) se limitava ao formato dos frutos. Era um aviso importante, pois a semelhança física poderia induzir colonizadores inexperientes a um erro que poderia ser fatal. Lery lembrava, ainda, as sábias palavras ditas pelos indígenas, quando estes flagravam algum colonizador desavisado colhendo os frutos do perigoso arbusto: “ypahí, isto é, ‘não é bom.’” (2007, p. 172).

Há mais de uma maneira de interpretar o que levou frutos, raízes e açúcar a ocuparem o mesmo tacho, nas cozinhas da América portuguesa. Afinal, o açúcar pode ser interpretado como um alimento estratégico sob diversos aspectos. Não somente por ter um grande poder de conservação, mas também porque pode tornar as refeições mais agradáveis, principalmente se levarmos em conta o poder de sedução que o sabor adocicado tem para o paladar humano. O simples fato de tornar as refeições mais agradáveis, ou seja, essa capacidade do açúcar em estimular a produção de moléculas e ativar neurotransmissores, pode ser elencado enquanto um dos motivos para se justificar o emprego do mesmo nas mais diversas refeições coloniais. Além de terem acesso a um alimento que estimulasse a sensação de prazer, os colonizadores também buscavam, sempre que possível, manter suas tradições alimentares, procurando relacionar os novos ingredientes aos sabores pátrios. O caso dos beijus ilustra bem este esforço do colonizador: “Destes beijus são mui saborosos, sadios e de boa digestão, que é o mantimento que se usa entre gente de primor, o que foi inventado pelas mulheres portuguesas,

que o gentio não usava delas.” (SOUSA, 1971, p. 174), descreveu Gabriel Soares de Sousa. A etimologia do termo beiju, segundo Heckler et alii (1984), seria um antepositivo do tupi mbe'yu (bolo de mandioca). O beiju consumido na colônia seria equivalente ao filhó (ou beilhó), um tradicional bolinho português, feito com farinha e ovos (CUNHA, 1999, p. 69-70; RIBEIRO, 1997, p.68; REGO, 2010, p.164; LODY, 2011, p.117). A semelhança do beiju ao filhó parecia ser tão explícita, aos olhos do senhor de engenho português, que ele parece justificar tal aproximação com a afirmação de que se trata de uma invenção portuguesa. Gabriel Soares não foi o único a associar o indígena beiju com o português filhó. O cronista Pero de Magalhães Gândavo afirmou que os beijus, quando estendidos, eram “[...] da feição de filhós.” (2008, p.59). Fernão Cardim, ao presenciar o beneficiamento da mandioca (*Manihot utilissima*), observou que “[...] se faz também farinha, e uns certos beijus como filhós [...]” (1939, p.41). O próprio Gabriel Soares de Souza descreveu que a massa de mandioca “[...] depois de espremida, uma filhós, a que chamam beijus, estendendo-a no alguidar sobre o fogo, de maneira que ficam tão delgadas como filhós mouriscas [...]” (1971, p.157-158).

A disseminação do consumo de açúcar na colônia se dava, por um lado, graças a uma importante cultura gastronômica e médica europeia. Afinal, o próprio ciclo da cana-de-açúcar nos deixa claro o preciosismo que tal produto possuía no século XVI. Por outro lado, devemos nos lembrar de que a dependência da substância sacarose não é algo muito difícil de se desenvolver. O relativo sucesso e prestígio que o açúcar teve, entre os primeiros colonizadores, não se deu somente por conta dos fatores mercantis. O prazer do consumo, bem como as propriedades energéticas e conservantes do mesmo, certamente contribuiu para um uso considerável deste alimento no cotidiano colonial. De fato, o tema gosto, neste contexto, se configura enquanto um fator relevante, como bem lembrou Jean de Léry: “[...] embora essa terra do Brasil produza grande quantidade de excelentes frutos, muitos a pesar de belíssimos, são inaceitáveis ao paladar [...]” (2007, p. 172). O realçar dos sabores, como no caso dos frutos considerados insossos ao paladar europeu, ou mesmo a intenção de atenuar determinadas propriedades, por vezes, consideradas desagradáveis como o amargor de alguns frutos, gerava o que Sidney Mintz chamou de “sensações na boca” (2010, p. 123). Um processo que, na perspectiva do colonizador, tornava frutos desconhecidos em alimentos mais saborosos e de ingestão mais agradável.

A escolha por determinados alimentos não estava relacionada, exclusivamente, aos seus valores terapêuticos, mas também ao seu gosto. Essa busca por um sabor mais gostoso,

era também uma das orientações ressaltadas pelos dietistas, já que, dentro da perspectiva hipocrático-galênica, o sabor dos alimentos influenciava diretamente no processo digestivo. Aquilo que se comia com prazer, portanto, era digerido com mais facilidade. A percepção era a de que se a pessoa gostava de determinada comida, esta preferência indicava o que era melhor para seu temperamento (FLANDRIN, 1998, p. 486). Por isso, o modo de servir “à francesa” era o mais indicado por esses especialistas, visto que numa refeição, a variedade de alimentos permitia que cada pessoa se alimentasse de acordo com o seu apetite. O que permitiria ao humor dominante, encontrar o que estivesse em maior sintonia com o seu desejo, ou seja, necessidade (FLANDRIN, 1998, p. 668).

Essa tradição presumia que a diversidade dos apetites estava baseada em fundamentos naturais. As preferências eram concebidas de acordo com as simpatias que a natureza de cada um mantinha com certos alimentos, enquanto as aversões eram justificadas pelo sentimento contrário, ou seja, por antipatias fisiológicas (FLANDRIN, 1998, p.668). Efeitos simpáticos, ou antipáticos, estavam diretamente relacionados à natureza dos alimentos e, conseqüentemente, ao humor de quem os consumia. Um enfermo com febres altas necessitaria de um alimento antipático, ou seja, de natureza fria. Neste aspecto, o caju, aos olhos dos colonizadores, era de uma complexidade tal que conseguia ter tanto uma natureza fria quanto quente. “Tem muito sumo, e come-se pela calma para refrescar, porque é ela de sua natureza *muito fria* [...]” (1963, p. 37, grifos nossos), notou Pero de Magalhães Gandavo ao experimentar a polpa do caju. Imaginemos a admiração do cronista português ao constatar que, em outra parte do mesmo fruto, uma *natureza* totalmente oposta poderia ser encontrada: “Na ponta de cada pomo destes se cria um caroço tamanho como castanha, da feição de fava, a qual nasce primeiro, e vem diante da mesma fruta como flor; [...] assado *é muito quente de sua propriedade* e mais gostoso que a amêndoa.” (1963, p. 37, grifos nossos).

Simpatias e antipatias podiam ser efeitos do costume, provenientes de experiências gustativas. O hábito de classificar os alimentos em simpáticos e antipáticos era, geralmente, baseado no sabor destes. Frutos cítricos eram frios e castanhas oleaginosas, quentes. Algo que, gastronomicamente falando, podia interferir na definição do que era bom e ruim. O sabor era, portanto, um assunto de primeira importância na ordem médica, não podendo ser reduzido a mero caráter gustativo (FLANDRIN, 1998, p.669).

A história das especiarias ilustra bem esta perspectiva. Muitos historiadores insistem na falsa ideia de que os europeus empregavam pimenta-do-reino (*Piper nigrum*), canela (*Cinamomum sp.*), cravo (*Syzygium aromaticum*) e noz moscada (*Myristica fragans*) como

conservantes para seus alimentos (FRANCO, 2001). Será que polvilhar tais especiarias sob um cordeiro assado ou o pernil de um porco visava conservar tais alimentos por mais tempo?

Lembremos que, ao longo da história da humanidade, no período que antecede o surgimento de tecnologias como a da refrigeração, os seres humanos já dominavam técnicas de conservação consideravelmente eficientes como secagem, salga, defumação e ácidos (vinagre) (KRONDL, 2008, p. 14).

Supunha-se, também, que as especiarias desempenhassem o papel de “corrigir” possíveis deficiências dos alimentos. Em fins da Idade Média, físicos e boticários dividiam os alimentos de acordo com os quatro humores – fleuma, bile amarela, bile negra e sangue. Como se acreditava que os nutrientes, nos alimentos, raramente estavam em equilíbrio, cabia ao cozinheiro encarregar-se da sintonia de cada prato. Era tanto uma tarefa de alquimista, quanto de mestre cuca (KRONDL, 2008, p.18). Fora da cozinha, os físicos também se baseavam no sistema humoral, recomendando alimentos específicos para personalidades e enfermidades particulares (MARTINS, SILVA, MUTARELLI, 2008, p.9-24; REBOLLO, 2006, p.45-82).

Como se considerava que as especiarias eram compostos especialmente apropriados para a promoção do reequilíbrio dos humores, elas eram prescritas para tudo, desde a peste negra até impotência (DIAS, 1999, p.90-103). Do ponto de vista bioquímico, nenhuma das chamadas quatro grandes especiarias tinha qualquer propriedade conservante frente à ação de determinados microrganismos (KRONDL, 2008, p.14). A popularização, na Europa, destes temperos exóticos estava relacionada ao status que estes conferiam ao prato de quem os podia comprar (MINTZ, 1985). É inquestionável, portanto, que um dos principais papéis das especiarias, na sociedade europeia, era o de promover um estilo de vida opulento. Quase uma “necessidade” exigida por um grupo para se destacar. Se preocupações com a saúde fossem o principal determinante do que as classes abastadas comiam, haveria uma grave escassez de fregueses para muitos outros produtos, à época, mais caros que o próprio açúcar. Para além do prestígio que conferiam para quem as consumia, as especiarias tinham outro atrativo simples, porém poderoso: as pessoas apreciavam seus sabores e odores marcantes. Os valores das especiarias mudaram muito desde que a primeira nau, ao retornar do Oriente, desembarcou na Europa. Entretanto, permanece a preferência por pimenta-do-reino, canela, cravo e noz moscada nos pratos das mais diversas culturas. Ademais, o fato das especiarias serem caras, conferirem status e terem poderes curativos quase mágicos, só aumentavam sua atratividade (KRONDL, 2008, p.19).

Juntamente com o prazer provocado pelo odor da canela (afinal, esta especiaria não tem gosto), o açúcar, no início da era Moderna, se tornou uma “moda” cada vez mais presente em despensas, cozinhas e pratos das elites europeias. Historiadores da alimentação, que consideram as quantidades de especiarias utilizadas na Idade Média repugnantes, devem ficar perplexos quando lêem a quantidade de açúcar empregada em pratos de carne e de peixe no Renascimento. A *receita dos tutanos*, do livro da infanta d. Maria, exemplifica bem o lugar do doce neste período:

Cozinhe-se, em água e sal, carne de porco bem gorda, tirando-se-lhe em seguida toda a carne magra e as peles. Corta-se então a gordura em pedacinhos, adicionando-lhes, para um arrátel (460 gramas) de gordura, dúzia e meia de gemas de ovos bem duras, em fatias, açúcar à vontade e canela em pó.

Prepara-se uma massa de pastel com farinha de trigo bem peneirada, manteiga, sal e água-de-flor. Abra-se essa massa com um rolo e coloque-lhe seu recheio. Depois de feitos os pastéis, cortem-nos com carretilha, do feitio que desejar. Os pastéis serão fritos na manteiga e passados depois numa calda de açúcar. Polvilhem com açúcar e canela, e cubram com calda de açúcar e água de flor. (GOMES FILHO, 1994, p. 143).

O sabor acentuado da carne e gordura de porco, combinado com o açúcar, deveria causar um turbilhão de sensações gustativas profundamente marcantes. Ademais, esta *receita dos tutanos* demonstra que a fronteira entre doce e salgado era tênue. Algo que, na era Moderna, poderia até ser desejável durante uma refeição. Por quê? Vários poderiam ser os fatores, dentre eles, poderíamos apontar o status conferido pelo açúcar, o prazer do doce ou uma tendência culinária daquilo que, hoje, poderíamos classificar como um superlativo do agridoce.

Embora os portugueses não tenham inventado a preferência europeia por doces, suas lavouras – inicialmente no Algarve, depois nas Ilhas do Atlântico e, por fim, na América portuguesa – foram muito influentes na criação da própria ideia de sobremesa na culinária europeia (KRONDL, 2008, p.178). Em várias regiões da Europa o impacto desse pequeno país ibérico sobre o modo de comer da população foi, nada menos que transformador. Observar os livros de cozinha que, neste período, circulavam no Velho Mundo nos faz reconhecer o que se comia nas cortes da Europa, o que se idealizava enquanto a comida dos reis ou mesmo as diferentes sociabilidades envolvidas nos rituais à mesa. Nos estudos sobre a história da alimentação estes manuais assumem papel de destaque, já que revelam não apenas hábitos alimentares, mas também as técnicas culinárias, os ingredientes empregados,

instrumentos utilizados e, fundamentalmente, as inovações e mudanças no gosto (MONTELEONE, 2009, p. 428).

Em relação às transformações detectadas no paladar europeu desse período, podemos destacar, além do uso do açúcar e das especiarias de maneira geral, a preferência por alimentos cozidos. No final da Idade Média, o alimento cru já passava a adquirir características negativas, sendo o seu consumo considerado alimento de eremitas, loucos ou de pessoas não civilizadas. Como consideravam que a digestão agia como um segundo cozimento, os médicos desaconselhavam formalmente o consumo de frutas cruas, pepinos e verduras em saladas, todos eles alimentos reputados extremamente frios e úmidos, eram permitidos apenas aos doentes que sofriam de febres altíssimas e desidratantes (LAURIOUX, 1998, p. 87; SILVA, 2005, p. 121-129; LÉVI-STRAUSS, 2004). O temor em se ingerir alimentos crus era tamanho, e popularidade dos doces era tal, que mesmo verduras como a alface não estavam isentos de ir para o tacho. “[...] não faltam regalos que se fazem de açúcar, que há muito, e assim fazem [...] talos de alface e outras conservas.”, confidenciou o jesuíta Ruy Pereira, enquanto catequizava na Capitania de Pernambuco em 1561 (1931, p. 428). De fato, os talos de alface em calda de açúcar também eram muito populares na Metrópole. No livro de receitas da Infanta, obra que teve ampla circulação em Portugal no século XVI, a receita de *talos de alface* é descrita em detalhes:

Escolha talos de alface bem compridos e duros, e limpem-nos cuidadosamente, tirando-lhes todas as fibras.

Depois de todos bem limpos, tomem os mais grossos e deem-nos numa vasilha com água fria.

Ponham no fogo um tacho com água, e quando esta ferver, lancem dentro os talos, deixando-os cozer, até que sejam atravessados facilmente com um alfinete.

Em seguida escorram os talos da água em que foram cozidos, coloquem-nos num tacho e deem sobre eles uma calda fervente.

Durante quinze dias fervam essa calda separadamente, e derramem-na, ainda fervendo, sobre os talos. No fim desse tempo a compota estará pronta. (1994, p. 103-104)

O discurso dos dietistas apoiava-se, como já visto, na noção do equilíbrio, da moderação e da imutabilidade social definidas para cada indivíduo. Existia, portanto, um inegável parentesco entre esse discurso e aquele sustentado pela Igreja. Para conservar uma boa saúde, era aconselhado não comer nem muito nem pouco e, sobretudo, não ingerir novos alimentos enquanto a digestão da refeição não estivesse completamente terminada, a fim de evitar graves problemas digestivos (RODRIGUES, 2014; FLANDRIN, 1998). O critério do

quanto deveria ser ingerido se dava em função da idade, sexo, temperamento e profissão do indivíduo, de sua forma de vida e de seu nível social. Contudo, apesar de decididamente hostil à gula, o discurso medieval estava longe de ser desfavorável à satisfação proporcionada pela boa comida. Muito pelo contrário, o prazer gustativo ajudava os doentes, as mulheres grávidas e aqueles de temperamento melancólico a comer, facilitando a digestão (LIMA, 2012, p. 91-96; GARINE, 2000, p.162).

Tais percepções permaneceram, sobretudo nas percepções que norteavam o universo culinário europeu. A preocupação com uma boa digestão, bem como suas qualidades na cura de enfermidades, se fez presente em muitas das descrições de frutos realizadas na América portuguesa do século XVI. A fim de ressaltar as ameaças de alguns frutos encontrados no Novo Mundo, Pero de Magalhães Gândavo apontou que a banana (*Musa paradisiaca*) “[...] faz dano à saúde e causa febre a quem se desmanda nela [...]” (GÂNDAVO, 1963, p. 36-37). O senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa também advertiu sobre os perigos de se consumir muito amendoim (*Arachis spp.*), pois é “[...] fruta muito quente em demasia, e causam dor de cabeça, a quem come muitos, se é doente dela [...]” (1971, p.184). E quanto ao cajá (*Spondias mombin*), o mesmo autor diz que “[...] o sabor é precioso, com ponta de azedo, cuja natureza é fria e sadia; dão esta fruta aos doentes de febres, por ser fria e apetitosa [...]” (SOUSA, 1971, p. 191). A fruta-do-Conde (*Annonaceae spp*), chamada por ele de *araticu* é “[...] por natureza frio e sadio [...] tem muito bom sabor com ponta de azedo, a qual fruta é para a calma mui desenfasiada [...]” (SOUSA, 1971, p.199). Fernão Cardim, por exemplo, advertiu sobre os perigos do araticu (*Annona sp.*), revelando que “[...] tem arrazoado gosto e é fruta desenfasiada [...]. Destas árvores há muitas castas, e uma delas chamada araticu-paná; se comem muito da fruta fica em fina peçonha, e faz muito mal” (1939, p. 54). Já as mangabas (*Hancornia speciosa*) eram de “[...] tão bom gosto, sadias e tão leves que por mais que comam, parece que não se comem frutas [...]” (1939, p.51). As mangabas eram tão gostosas, sadias e leves que não pareciam frutas. Esta curiosa conclusão, a que chega Fernão Cardim, sintetiza bem a concepção do quanto os frutos poderiam ser prejudiciais, segundo os preceitos médicos da época.

De fato, o consumo de frutos era permeado de desconfianças e ressalvas. Os doces, ao contrário, beneficiaram-se de um discurso médico altamente favorável. Considerado um facilitador da digestão dos alimentos, o açúcar era adicionado em molhos de carnes, peixes e dos legumes. O que deu à cozinha, do final da Idade Média e da Renascença, um original sabor doce, como pudemos observar através dos índices revelados pelos gráficos das páginas

46, 47 e 52. O que pode ser confirmado em uma receita chamada *molho para aves assadas no espeto*, presente no Livro do Cozinheiro (1525), do mestre Roberto de Nola:

Cozinham-se os fígados das aves escolhidas numa panela com bom caldo de carneiro ou de galinha, que estiver à mão. Depois de cozidos, trituram-se em pilão, juntando-se um pouco de gengibre moído e fino, de sorte que o molho saiba algo a esse sabor; acrescenta-se bom pedaço de açúcar e completa-se o esmagamento; em seguida, dá-se ao molho um toque de acidez, juntando agraço ou vinagre branco, mas diluído em vinho ou em sumo de laranja. Cuide-se, porém, de fazer a mistura quando os comensais já estejam à mesa, para que se mostre fresca. E é tudo. (2010, p. 89)

Da mesma maneira, as compotas teriam a propriedade de *selar* o estômago após uma refeição e, assim, permitir uma boa digestão. É de costume pensar no ato de se alimentar como algo relativamente simples, que não demandaria grandes esforços. Comer, ou melhor, ingerir qualquer tipo de alimento, é uma tarefa complexa, um mecanismo que passa por diversas etapas e que depende do trabalho de vários órgãos presentes no corpo. Como bem lembrou Brillat-Savarin no século XVIII, não se vive do que se come, mas do que se digere. Assim, sugeriu, devemos conhecer a digestão em seu conjunto, liga-la a seus antecedentes e a suas consequências (1995, p. 185). O apetite, a fome e a sede nos advertem de que nosso organismo tem necessidade de algo, e, assim, se não atendermos suas demandas, passaremos a conviver com a dor.

Na América portuguesa, a digestão foi motivo de atenção entre vários cronistas. Em 1590 o jesuíta Francisco Soares descreve as mangabas (*Hancornia speciosa*) com “[...] gosto bom e sabor e boa digestão [...]” (1966, p. 159). O senhor de engenho Gabriel Soares de Souza, em 1587, descreveu os beijus doces como “[...] mui saborosos, sadios e de boa digestão [...]” (1971, p. 174). Gabriel Soares encontrou as mesmas qualidades no caju, pois: “[...] muitas pessoas lhes tomam o sumo pelas manhãs em jejum, para conservação do estômago, [...] e são de tal digestão que em dois credos se esmoem.” (1971, p.186,187). O mesmo valendo para as mangabas: “[...] é de boa digestão e faz bom estômago [...]” (1971, p. 190,191).

A preocupação com a digestão não só permaneceu, como foi se estendendo por toda a era Moderna. Hoje sabemos que comer e beber são ações que constituem a ingestão, ou seja, atividade que se inicia a partir do momento em que os alimentos chegam à boca. A partir dessa operação, antes de ser engolido, o alimento é dividido em partes menores pelos dentes, bem como umedecidos pelas glândulas localizadas no interior da boca. Quanto à língua, cabe a tarefa de amassar os alimentos, assim como pressioná-los no palato, de modo que se

extraíam os sucos, proporcionando, através das papilas gustativas, a percepção do gosto daquilo que se está comendo. Depois, reúne a massa de alimentos que se forma no meio da boca e, apoiando-se na mandíbula inferior, se posiciona em um ângulo inclinado para trás e despeja o bolo de alimentos em direção à garganta, que os faz chegar até à faringe, a qual, por sua vez, contraindo-se, os faz entrar no esôfago, cujo movimento peristáltico os conduz até o estômago (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p.185; TORTORA, 2000, p.433-439).

Esse percurso é realizado da mesma maneira a cada bocado de comida, ou gole de bebida tragado. Nisso, a deglutição se prolonga até que o instinto que convocara a ingestão nos advertir de que é hora de parar. Contudo, é raro obedecermos à primeira injunção, pois um dos *privilégios* da espécie humana é comer sem ter fome e beber sem ter sede. Fato que ainda é estimulado pela arte culinária, que nos leva a cometer o pecado da gula. Os cronistas eram atentos aos frutos que poderiam gerar tal estímulo. Não por que estivessem preocupados, única e exclusivamente, em cometer um dos sete pecados capitais. Suas preocupações, ao que parece, eram mais pragmáticas. Quando descreveu as mangabas, Francisco Soares notou que “[...] por muitas que comam não empacham e nem enfastiam.” (1966, p. 159). A vantagem das mangabas estaria, justamente, no fato de que estas subvertiam aquilo que levaria à gula e a um desequilíbrio dos humores, ou seja, a sensação de satisfação extrema. A preocupação de Pero de Magalhães Gandavo era bem diferente. Ao discorrer sobre as bananas que frutificavam na colônia, este cronista português advertiu que seu consumo excessivo poderia fazer “[...] dano à saúde e [...] febre a quem se desmanda nela.” (GÂNDAVO, p.36/37). O perigo de um amor irracional pela comida não está apenas relacionado à boa ordem da sociedade e à salvação do pecador mas, também, à saúde física do glutão. Algumas consequências da gula podem incluir sintomas como febres, torpor, sonolência, náuseas, vômitos e outros problemas digestivos, além de epilepsia, paralisia e esterilidade em mulheres obesas, não nos esquecendo das doenças relacionadas com o coração e com altos índices de mortalidade (QUELLIER, 2011, p.42).

Mas não era somente o perigo da gula que preocupava os colonizadores. Fatores como parasitoses, viroses ou mesmo o ataque de algum animal peçonhento poderia levar a vítima a ter grande dificuldade em se alimentar. Estes casos eram, no século XVI, quase sempre diagnosticados como *fastio*, ou seja, falta de apetite. A solução poderia ser a indicação de um punhado de arazás, pois “[...] é a fruta muito boa para fastio.” (SOARES, 1966, p.161). Os cajus também eram indicados para estes casos, posto que “[...] são medicinais para doentes de febres, e para quem tem fastio [...]” (SOUZA, 1971, p.186-187). Para além dos arazás, o

senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa também indicava o apé (*Brosimum spp.*), um fruto de cor branca que, em muito, lembrava a amora. Este teria “[...] bom sabor, com ponta de azedo, muito apetitoso para quem tem fastio [...]” (SOUSA, 1971, p.196).

No século XVIII, o homem de letras e amante das artes da cozinha Brillat-Savarin afirmava que a digestão era uma operação inteiramente mecânica. O aparelho digestivo poderia ser considerado como um moinho guarnecido de grandes peneiras, cujo efeito era extrair dos alimentos o que poderia servir para reparar nossos corpos, e rejeitar os resíduos não animalizáveis, ou seja, que não poderiam se converter em energia para os seres vivos. Por muito tempo se discutiu a maneira como a digestão se produzia no estômago, e se acontecia por cocção, maturação, fermentação, dissolução gástrica, química e ou vital. Segundo Savarin, um pouco de tudo isso poderia ser verificado no processo de digestão. O erro estava apenas em querer atribuir a um único agente o resultado de várias causas necessariamente reunidas (1995, p. 187).

Segundo o autor de *Fisiologia do Gosto*, obra escrita no fim do século XVIII, de todas as operações corporais, a digestão seria a que mais influiria sobre o estado moral do indivíduo. Para Brillat-Savarin, os princípios mais elementares da psicologia ensinavam que a alma só poderia ser impressionada pelos órgãos a ela submetidos e que a colocassem em contato com objetos exteriores. Quando esses órgãos eram mal conservados, mal restaurados, ou irritados, tal estado de degradação exerceria uma influência necessária sobre as sensações, que eram meios intermediários e ocasionais das operações intelectuais. A maneira habitual como a digestão se fazia, tornaria as pessoas habitualmente tristes, alegres, taciturnas, falantes, rabugentas ou melancólicas. Sob esse aspecto, Brillat-Savarin afirmava que o gênero humano civilizado poderia ser dividido em três grandes categorias: os regulares, os contidos e os relaxados (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 189).

2.4 . Botica, ingrediente e componente nutricional: os múltiplos papéis do açúcar.

O açúcar adquiriu visibilidade no mundo através dos gabinetes dos boticários, nos quais, sugere o político, advogado e amante das artes de cozinha francês Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), possivelmente tenha desempenhado um papel importante, pois, para se referir a alguém a quem faltasse algo de essencial, era comum dizer: “é como um boticário sem açúcar” (BRILLAT-SAVARIN, p. 1995, p.105). Diante de tal procedência, é pertinente entendê-lo a partir de suas propriedades terapêuticas. Neste ponto, as opiniões divergiam em

relação às suas características, suas recomendações e aplicações. Alguns diziam que aquecia o coração, outros que atacava o peito, porém, nessa época o único consenso era de que o açúcar só fazia mal ao bolso (TEMPASS, 2010).

Foi nas colônias do Novo Mundo que o açúcar, tal qual conhecemos hoje, se originou. No estado atual do conhecimento científico, entende-se por açúcar uma substância doce ao paladar, cristalizável, capaz de se converter, pela fermentação, em ácido carbônico e em álcool (LIMA, 1995, p.47-48). A cana foi levada para as colônias americanas de portugueses e espanhóis onde, como afirmamos, prosperou. Aos poucos, após incansáveis tentativas, conseguiu-se extrair dela suco, xarope, açúcar mascavo, melaço e açúcar refinado em diferentes graus. Não seria de se espantar que a cultura da cana-de-açúcar, prontamente, se tornaria um gênero alimentício da mais alta importância, visto que agregava riquezas àqueles que a cultivavam, assim como para os que a negociavam e para os governos que a tributavam (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 103; MINTZ, 2010; RAMOS, 2004).

Para melhor compreender a classificação do açúcar enquanto mezinha, ou seja, medicamento da era Moderna, devemos caminhar por entre as noções gerais do discurso médico sustentado pelos dietistas naquele período. Longe de enunciar uma emancipação da gula, tanto o século XVI, quanto o início do século XVII, foram marcados pelo reforço do poder médico sobre as práticas culinárias (FLANDRIN, 1998, p.667). Até a metade do século XVII, a dietética se fez sensível, sendo praticada pelos grandes médicos que, de certo modo, controlavam o que as pessoas deveriam consumir para gozarem de boa saúde. O princípio do reequilíbrio pelos humores contrários não era desconhecido na Idade Média, mas aplicava-se habitualmente aos alimentos, às variações sazonais e aos consumidores doentes, e não às pessoas com saúde (REBOLLO, 2003, p275-297; DINIZ, 2006; REBOLLO, 2006, p45-82; CAIRUS, ALSINA, 2007).

Ao levarmos em consideração as atividades orgânicas do corpo humano, é plausível ressaltar que um homem mal alimentado é incapaz de suportar, por muito tempo, as fadigas de um trabalho prolongado. Seu corpo sucumbe às deficiências energéticas decorrentes de uma alimentação insuficiente. Suas forças o abandonam, o que torna qualquer atividade física muito mais difícil e pesada. Do mesmo modo, o esforço mental também é prejudicado, visto que atividades mentais como ideias e raciocínio carecem de precisão, bem como de reflexão, capacidade de julgamento e análise. O cérebro se esgota ao mínimo estímulo, e acaba por dar cabo das atividades que são lhes são impostas (GUYTON, 2006, p.555-584).

A partir desta perspectiva, devemos ressaltar que a glicose é um importante componente da sacarose, a substância a que nos referimos quando falamos de açúcar. A molécula de glicose apresenta seis átomos de carbono, seis de oxigênio e 12 de hidrogênio: no total, o mesmo número de átomos encontrados na molécula responsável pelos sabores da noz-moscada e do cravo da índia (TORTORA, 2000, p.462-485). Mas não é a quantidade e sim o arranjo espacial dos átomos da molécula de glicose que resulta no sabor doce. Quando dizemos a palavra açúcar, estamos nos referindo à sacarose, um dissacarídeo, ou seja, um composto de duas unidades simples de monossacarídeos: uma é a unidade de glicose e a outra de frutose (TOLEDO, 2006, p. 23). A frutose é abundante nas frutas e no mel, sendo mais doce que a sacarose. O cérebro de um mamífero normal saudável usa apenas glicose como combustível. As células cerebrais dependem de um abastecimento constante de glicose a partir da corrente sanguínea, pois essencialmente não há nenhuma reserva ou armazenagem desta fonte de energia no cérebro. Se o nível de glicose no sangue cair a 50% do normal, alguns sintomas de disfunção cerebral se manifestam. A 25% do nível normal, possivelmente em decorrência de uma superdose de insulina – o hormônio que conserva o nível de glicose no sangue – pode sobrevir um coma (LE COUTEUR; BURRESON, 2006, p.54-62).

Ao se considerar o açúcar um mero entretenimento culinário, ou um simples prazer gustativo, ignora-se a função primordial que este alimento desempenha na dieta humana. Uma história da alimentação que analise o açúcar, única e exclusivamente, dentro de um contexto cultural e que desconsidere as funções nutricionais, metabólicas e sinápticas deste alimento corre o risco de subestimar o papel estratégico que frutos, doces e compotas desempenharam no primeiro século de colonização da América portuguesa.

O corpo humano depende de um conjunto de elementos para seu bom funcionamento. O cérebro, responsável por todas as atividades fisiológicas dos seres vivos, necessita da sacarose para executar suas funções. Todavia, apesar de sua função vital, o sistema nervoso precisa que todos os outros órgãos estejam em perfeito estado (GUYTON, 2006, p.555). Assim, do mesmo modo que o açúcar, os frutos consumidos pelos colonizadores também foram de extrema importância.

O valor dos frutos na manutenção da saúde é incontestável. Eles aumentam a expectativa de vida, vitalidade e previnem inúmeras doenças, tais como as oncológicas, o bom funcionamento do aparelho digestivo, tratamento da constipação intestinal, além da presença de uma vasta gama de vitaminas e seus precursores, sais minerais e micro elementos, fibras de vários tipos e pelo valor calórico – principalmente as chamadas suculentas ou polpudas

(FELIPPE, 2005, p.15-16). Tudo isso as torna um alimento essencial, salutar e indispensável para a manutenção da saúde humana. Com o avanço nas pesquisas nutricionais, sabemos que hoje é indicado, no mínimo, o consumo de cinco porções variadas de frutos, perfazendo cerca de 500 gramas diárias. Em resumo, estes diminuem os radicais livres e previnem diversas doenças degenerativas, nutricionais e oncogênicas. Recomenda-se consumir frutos com o maior número de cores possível de cores, pois estas se traduzem em composições e valores nutricionais distintos relacionados a fibras, proteínas, hidratos de carbono, açúcares, vitaminas e sais minerais (GONSALVES, 2001; Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP, 2011).

Através da coloração podemos ter uma ideia dos componentes nutricionais que fazem parte de sua composição. A cor amarela, por exemplo, presente na cajá-manga (*Spondias mombin*) e no araçá-boi (*Eugenia stipitata*) mostra que estes frutos têm quantidades consideráveis de pigmento carotenoide, precursor da vitamina A, essencial à saúde da pele e dos olhos (GERMANO, BRAZACA, 2004, p.55-68; RAMALHO, FLORES, SAUNDERS, 2002, p. 117- 120). Enquanto o vermelho encontrado nas pitangas (*Eugenia uniflora*) e na goiaba-vermelha (*Psidium guajava*), indica serem ricas em licopeno, substância que age como antioxidante, e que está presente nas moléculas que se ligam ao oxigênio, impedindo-o de agir livremente nos tecidos, causando rupturas e esclerose, destruindo os vasos sanguíneos pela oxidação e tendo como consequência patologias arterioescleróticas e tromboembólicas (MARQUES, 2008, p.4-16; SHAMI, MOREIRA, 2004; PELISSARI, RONA, MATIORI, 2008, p.5-11).

Todavia, esses são apenas alguns dos benefícios resultantes da ingestão de frutos nas refeições. Além desses, podemos destacar também o fornecimento de calorias. As calorias são primordiais para a vida, sendo que uma pessoa adulta de estatura mediana (1,70 m) e peso em torno de 70 kg, necessita de 2.000 calorias para sobreviver e manter suas funções vitais, tais como atividade muscular, temperatura corporal e funcionamento de todos os órgãos. Porém, este referencial é elástico e varia de acordo com o tipo de atividade física que se exerça. Para uma vida sedentária, seria o suficiente. Contudo, para alguém que exerça trabalhos braçais, este valor, possivelmente, seria insuficiente, pois haveria um déficit calórico. O padrão é de que destinemos 30 calorias por quilo de peso, para mantermos nossas funções vitais (LORENZI et al., 2006, p. 14-15)

As frutas também são compostas por água, que em união aos sais minerais e vitaminas, são excelentes fontes natural de hidratação. Muitas vezes, essa era a única

alternativa que os colonizadores possuíam quando eram aterrorizados pela sede, como nos mostra Fernão Cardim ao fazer suas observações acerca do consumo do umbu, o qual “[...] aos que vão para o sertão serve de água quando não tem outra [...]” (CARDIM, 1939, p. 52).

Em relação aos minerais, podemos destacar o cálcio, tão caro à constituição dos ossos, dentes e sangue, quanto à musculatura. O fósforo também atua na mesma direção do cálcio e, em menor escala, no sistema nervoso. O ferro está presente nas frutas e atua, primordialmente, no sangue, sendo que a deficiência deste elemento leva à anemia ferropriva ou nutricional, doença que apresenta elevado nível de desencadeamento de outras doenças. Já o potássio, contribui para a contração muscular, transmissão nervosa e para musculatura cardíaca, além de atuar nos rins, na fisiologia da diurese (LORENZI et al., 2006, p. 16). Com relação às vitaminas, podemos ressaltar uma infinidade delas, sendo as mais comuns aquelas que se enquadram no grupo das chamadas lipossolúveis: A, D, E e K. E as do grupo das hidrossolúveis, como a vitamina C e as do complexo B – B1, B2, B6 e B12. Apesar das dosagens que necessitamos diariamente serem pequenas, a falta de qualquer uma delas é o suficiente para causar alterações no nosso metabolismo e provocar disfunções e patologias, isso porque na quase totalidade das reações orgânicas, uma está associada à outra (LORENZI et al., 2006, p. 17; GONSALVES, 2001).

Pensando por esse viés fisiológico e nutricional, é possível sublinhar a importância do consumo de frutos, açúcar e dos pratos feitos à base desses dois elementos, como as conservas de frutos. Como apontado, o cotidiano vivido pelos primeiros habitantes europeus do Novo Mundo não se traduzia em abundância. A fome, uma possibilidade cotidiana, não raramente acometia esses homens. Devemos ressaltar que, do ponto de vista biológico, duas questões são imprescindíveis para compreender e, conseqüentemente, saciar as necessidades impostas pelo nosso corpo, colocando um fim na sensação de estômago vazio. São elas: a quantidade e a qualidade (GUIMARÃES, 2011, p. 2). A quantidade de alimentos que ingerimos, deve estar nivelada com o gasto calórico que temos ao longo do dia. A ingestão de calorias deve, portanto, suprir as perdas, para mantermos um corpo sadio. Todavia, nem sempre a quantidade diz respeito à qualidade. Neste aspecto, os alimentos ingeridos devem ser variados em seus componentes nutricionais, sobretudo em vitaminas. A privação de algum grupo de vitaminas, desencadeia um processo de avitaminose, o que causa grandes danos ao organismo, propiciando o surgimento de inúmeras patologias e comprometendo a saúde corporal (CASTRO, 1960; FRANCO, 2001).

Desse modo, a glicose advinda do açúcar de cana, bem como as vitaminas, minerais e água presentes nos frutos, contabilizaram não apenas as calorias necessárias para a manutenção de um corpo, mas também proporcionaram refeições variadas nutricionalmente. Podemos afirmar que frutos, doces e compotas cumpriram um papel que vai além de hábitos alimentares, uma saudade gustativa, bem como do paladar. Eles foram alimentos funcionais e essenciais na manutenção e fixação dos colonizadores europeus na América portuguesa do século XVI.

Capítulo 3 – Plantando maçãs no Éden: a introdução e cultivo de espécies exóticas na América portuguesa.

3.1 Os jardins suspensos da Macaronésia

Uma das principais características das sociedades humanas é a capacidade de se adaptar em diferentes ambientes. Quando grupos de pessoas se deslocam de um lugar para outro, é muito comum levarem na bagagem tanto sua cultura material, quando suas técnicas, saberes e costumes. Em meio a uma paisagem desconhecida, procuram recriar as condições, o mais próximo possível, daquelas de sua área de origem (MORAN, 1994; TUAN; 1980).

Este princípio aplica-se à dieta habitual destes grupos. O tipo de alimentação, os alimentos consumidos em cada refeição, o horário delas, os sistemas de atividades agrícolas, as técnicas de lavoura, bem como as espécies cultivadas são ações indissociáveis de todo e qualquer ser humano, independente do espaço em que se habite. O cultivo de plantas já conhecidas nas terras de onde partiram é uma manifestação clara desta manutenção de hábitos (FOSTER, 1980).

Os ibéricos, quando se lançaram ao mar, na época dos Descobrimentos e nos períodos que se lhe seguiram, não fugiram a esta regra. O contato com a flora do Novo Mundo, nova e diferente, proporcionou-lhes o conhecimento de outras plantas, as quais buscaram conhecer e explorar. Com uma perspicácia notável, conseguiram juntar a tradição à novidade. Os frutos nativos da América portuguesa são exemplo disso. Ainda nos primeiros anos de colonização, eles foram incorporados à alimentação dos recém-chegados europeus, mas seguindo preceitos traduzidos em receitas tradicionais, como vimos nos capítulos anteriores (DEAN, 1991).

As navegações marítimas empreendidas pelos ibéricos, mais especificamente portugueses e espanhóis, foram responsáveis por apresentar aos solos tropicais, novas espécies de plantas. A introdução de espécies exóticas, existentes no “reino” ou aclimatadas nas terras conquistadas, teve um impacto extraordinário, que promoveu ao mundo uma nova configuração (CROSBY, 2011).

As ilhas atlânticas desempenharam uma ação importante nestes esforços de difusão das plantas (DEAN, 1991; FERRÃO, 1993, p. 41- 44; RAMOS, 2008, p. 12-14). Os percursos, antes avaliados em dias de viagem, se tornavam cada vez mais longos e, conseqüentemente, mais demorados. À medida que se avançavam as léguas marítimas, mais aumentava a duração das viagens. Isto demandava outra logística de abastecimento de fontes

de calorias e água para consumo. Conforme visitavam novos territórios, descobriam novas espécies que, por diferentes motivos e propriedades, lhes chamavam a atenção. Somando necessidade com curiosidade e interesses, estas ilhas não demoraram a tornar espécies de laboratórios para estes viajantes. (RAMOS, 2008, p.12-14).

No regresso de suas viagens, estes navegantes não deixavam de coletar mudas de plantas que as populações das novas terras contatadas consideravam importantes, seja pelo uso constante ou pela estima que mantinham por aqueles exemplares. A curiosidade e a intuição dos descobridores diziam que aquelas plantas poderiam ser, de alguma maneira, proveitosas e, portanto, eram merecedoras de atenções especiais. Este espírito intuitivo dos homens do mar fez com que nenhuma espécie potencial fosse negligenciada (DEAN, 1991).

As ilhas atlânticas representavam pontos de atracagem e parada estratégicos na rota destes marinheiros (VIEIRA, 2007, p.63-101). Lá, eles semeavam as plantas coletadas nos novos territórios e, além de terem a oportunidade de desenvolverem técnicas de cultivo para estas plantas, tinham uma diversidade alimentar mais vasta. Isto contribuiu para o reabastecimento das naus e para a problemática da falta de calorias, uma vez que estas ilhas se tornaram uma espécie de entreposto de apoio para aqueles que se dirigiam do reino para os trópicos e vice-versa (VIEIRA, 2004, p.219-264).

As características climáticas das ilhas atlânticas, decorrentes da localização geográfica das mesmas – entre a zona temperada e a zona tropical –, se mostraram agradáveis e estratégicas ao europeu. A altitude das ilhas Macaronésia¹⁰ foi uma das responsáveis pela facilidade em propagar, desenvolver e conservar não somente as plantas tropicais ali introduzidas, mas também proporcionou toda logística necessária ao processo de aclimação das espécies habituais na Europa, que mais tarde seriam introduzidas no Novo Mundo (DEAN, 1991).

Atualmente, existe um consenso entre estudiosos de que as expedições que retornavam da América, deixavam em Cabo Verde propágulos, plantas e sementes que lá se reproduziam. Os “frutos” dessa atividade eram recebidos pelas armadas seguintes, que os levavam para o sul da África e Oriente, e assim sucessivamente (DEAN, 1991).

Tal como Cabo Verde, S. Tomé desempenhou função muito semelhante, embora menos importante, em decorrência de sua localização geográfica não tão favorável, do ponto

¹⁰ Macaronésia é um nome moderno para designar os vários grupos de ilhas no Atlântico Norte, perto da Europa e da África, e mais uma extensa faixa costeira do Noroeste da África, fronteira a esses grupos de ilhas, que se estende desde Marrocos até ao Senegal. Compreende quatro arquipélagos: Madeira, Açores, Canárias e Cabo Verde.

de vista estratégico, quanto à da primeira ilha: por conta de seu clima, a introdução de plantas não se mostrou muito favorável em relação às plantas de climas temperados (VIEIRA, 2004, p. 219-264). Somados à essa problemática, estava a distância de Lisboa, o que impossibilitava o transporte de plantas vivas. Contudo, a ilha de S. Tomé acabou por ter sua relevância nas rotas entre Brasil e Índia, sobretudo no comércio das especiarias (KRONDL, 2008).

A influência dos Descobrimentos quanto à introdução, em zonas tropicais, de plantas conhecidas na Europa, não está muito documentada. Tal atitude é, de certo modo, compreensível, uma vez que os cronistas do período optavam por descrever as novas espécies da flora tropical. O que era novidade para eles.

Apesar de não documentarem as atividades agrícolas envolvendo a flora secularmente aclimatada na Europa, não deixaram de narrar os problemas envolvendo a alimentação a bordo que, por muitas vezes, alcançou grande dramatismo (RODRIGUES, 2013, p. 325-350). Estes obstáculos imperavam, sobretudo, em virtude da qualidade dos alimentos disponíveis para consumo (MICELLI, 1997). As intempéries climáticas eram variáveis nas viagens ultramarinas, podendo aumentar ainda mais o prazo das mesmas e, conseqüentemente, à exposição aos infortúnios da natureza. Dessa variável, dois aspectos se mostraram possíveis e irremediáveis: a deterioração das provisões, que se tornavam impróprias – e até mesmo impossíveis – para consumo, e a total falta de víveres e conseqüente agravamento da fome. Tudo isso seguido por um processo de adoecimento dos famigerados tripulantes.

Não surpreende que, ao aportarem em novos territórios, os homens do mar levassem consigo sementes e mudas de plantas que estavam habituados a consumir, como garantia de provisões futuras. A interrogação quanto à possibilidade de utilizar plantas locais nas suas refeições, somadas à demanda por calorias, provavelmente deram grande impulso à atividade agrícola (FERRÃO, 1993).

É neste sofisticado contexto cultural, agrícola e alimentar que se deram as primeiras viagens dos portugueses com destino à América lusa. Estas foram marcadas pela introdução de algumas espécies de plantas previamente domesticadas pelos europeus e que, naquele momento, já haviam sido aclimatadas nas Ilhas Atlânticas, ou na Metrópole (DEAN, 1991). Em meio às necessidades fisiológicas intrínsecas a todo e qualquer ser vivo, figuram as preferências por determinados alimentos. Embora o novo seja sempre um motivo de curiosidade, a comida de casa em algum momento fará falta, será motivo de melancolia gustativa (SANTOS, 2011, p.103-124). Ainda mais para quem estava há muitas léguas da terra pátria, como no caso dos marinheiros europeus. Não podemos desconsiderar, entretanto,

que o contato inicial com o desconhecido é, não raras vezes, munido de preconceitos. A exemplo disso, temos o consumo do milho que, em um primeiro momento, não era bem aceito entre os portugueses, como mostra Gabriel Soares de Sousa “[...] Plantam os portugueses este milho para mantença dos cavalos e criação das galinhas e cabras, ovelhas e porcos [...] e não os querem por mantimento [...]” (1971, 182). Assim, podemos afirmar que os colonizadores europeus nutriam preconceitos em relação à alguns alimentos dos nativos dos territórios conquistados. Fator relevante quando o assunto são as transferências botânicas intercontinentais.

O impacto dessas ações foi enorme, não apenas porque as espécies exóticas ali adaptadas promoveram uma melhoria nutricional, em termos de diversidade e qualidade de alimentos para as populações humanas mas, também, pela mudança drástica de ecossistemas que foram completamente alterados.

Quanto maior a disponibilidade de alimento, maior a capacidade de alimentar um grupo considerável de pessoas. A densidade populacional está diretamente relacionada com a produção de alimentos (DIAMOND, 2011, p. 83-113). Pensando por este viés, podemos sugerir que, uma vez aumentada a oferta de gêneros alimentícios, o processo de colonização se intensificou, já que a colônia tinha condições de receber os novos moradores.

Obviamente, os novos gêneros não visavam apenas a problemática logística e o estranhamento que, por vezes, cercava a dieta colonial. Havia, também, os interesses mercantis, que objetivavam lucro e fontes de riqueza, já que os metais preciosos se mostravam cada vez mais distantes da realidade no primeiro século de colonização da América portuguesa (RAMINELLI, 2008). Um exemplo deste interesse comercial que combina plantas exóticas e lucros para a Coroa, foi a introdução da cana-de-açúcar e manufatura do açúcar (JOHNSON, 1992, p.240-296; FURTADO, 2007; SCHWARTZ, 1985).

A rentabilidade do açúcar e, posteriormente, de couros no mercado europeu fortaleceu os laços coloniais (ARRUDA, 1980). Além desses efeitos favoráveis à balança portuguesa, os portugueses revelaram uma capacidade inquestionável de promover o intercâmbio tanto de plantas, quanto de animais entre Europa, Brasil e a Macaronésia. Esse movimento de mão dupla, caracterizado numa dinâmica de “leva e traz”, se revelou enquanto uma das mais poderosas armas do império lusitano. Através de elementos naturais, os portugueses – e também os espanhóis nas Índias ocidentais – selecionavam aqueles que se mostravam mais úteis aos seus interesses, vinculado à manutenção e ampliação dos domínios coloniais.

A este respeito, Alfred Crosby desenvolveu a ideia de “imperialismo ecológico”, na qual defendeu que muito do sucesso dos europeus, nas suas respectivas colônias, ocorreu porque as suas plantas, animais e parasitas se reproduziram de maneira rápida e sem grandes dificuldades nos novos territórios (2011).

Ao analisar os relatos históricos acerca do consumo de frutos na América portuguesa, ao longo do século XVI, pudemos notar a presença dos frutos exóticos na alimentação cotidiana daqueles homens. Assim, acompanhar o processo de reorganização da paisagem brasileira e de desenvolvimento de novos recursos agrícolas, via introdução de espécies exóticas aclimatadas, se revelou impossível de ser relegada a um segundo plano. Os frutos não tropicais foram tão importantes para dieta humana naquele momento, quanto os frutos nativos, embora estes últimos tenham desempenhado um papel vital nos primeiros anos de colonização, já que não podemos ignorar o tempo que as plantas introduzidas pelos europeus levavam para frutificar.

A facilidade com que aclimataram espécies – decorrentes, em boa parte, dos conhecimentos adquiridos nos “laboratórios” agrícolas que foram as ilhas atlânticas – libertas de suas pragas co-evoluídas no seu habitat natural, diminuiu muito os custos de produção. De acordo com David Quammen, para que animais e plantas colonizem, de fato, um novo ambiente, uma série de fatores está envolvida nesse processo, e vão muito além do simples fato de alcançarem o destino. A primeira delas diz respeito à dispersão, na qual o animal ou planta deve se adaptar aos novos índices de incidência solar, pluviosidade, pressão do ar, características químicas do solo, acidez da água, dentre outros. Enquanto a segunda envolve o chamado *estabelecimento*, onde as espécies introduzidas passam por processos referentes à sua manutenção naquele novo espaço, tais como a criação de mecanismos de defesa. O que compromete diretamente a sua permanência, haja vista que muitos mecanismos zoológicos e botânicos, como o de identificar os potenciais predadores em um novo bioma, podem levar muito tempo para se desenvolver (2008, p.157).

Na América portuguesa, mesmo assim, as espécies exóticas encontraram um cortejo impressionante de predadores nativos. As formigas saúva (*Atta spp.*), por exemplo, em muitos casos, dificultaram uma aclimação rápida de várias espécies vegetais introduzidas pelos colonizadores. Evidentemente, as condições ecológicas que regem a viabilidade de transferências são complexas e específicas, como bem apontou Quammen. A exemplo, podemos citar o caso das parreiras. Ao relatar sobre os frutos europeus que nasciam na Capitania da Bahia, Gabriel Soares de Sousa não deixou de notar que

“[...] não há nesta terra muitas vinhas por respeito das formigas, que em uma noite dão numa parreira, lhe cortam a folha e o fruto e o lançam no chão; pelo que não há na Bahia tanto vinho como na Ilha da Madeira, e como se dá na capitania de São Vicente porque não tem formiga que lhe faça nojo [...]” (1971, p.166).

De acordo com o cronista português, as romeiras (*Punica granatum*) também sofriam com o ataque destas pragas, “[...] com as quais árvores têm as formigas grande guerra [...]” (SOUSA, 1971, p.167). Por estes problemas adaptativos, passaram as figueiras (*Ficus spp.*), as quais “[...] se enchem de carrapatos que as comem, e lhes fazem cair as folhas e ensoar os frutos [...]” (*Idem*). Os “carrapatos” são, certamente, uma clara referência à incidência de pulgões (*afídios*), pequenos insetos que se alimentam da seiva da planta. Estes, quando não levam a planta à morte, reduzem drasticamente a produção de frutos da mesma.

Em um sentido mais amplo e mais profundo, os portugueses, ao transferirem plantas e animais com potencial mercantil e ou alimentício, estavam acelerando um processo de cosmopolitização faunístico e florístico, desvanecendo-se, assim, uma tendência à diferenciação e endemismo iniciada com a deriva continental há 200 milhões de anos. Curioso notar que as plantas, que se mais facilmente se aclimataram ao Novo Mundo, tinham origens africana ou sul asiática (CROSBY, 1972, FERRÃO, 1993). Isso significa que os ibéricos foram responsáveis por adaptar elementos de uma flora que era exótica não apenas nas Américas, mas também na própria Europa (BAKER, 1978). Do sul da Ásia vieram, por exemplo, as bananeiras (*Musa sp*), a caramboleira (*Averrhoa carambola*), os coqueiros (*Cocos spp*), a jaqueira (*Artocarpus heterophyllus*), a mangueira (*Mangifera spp*) e os citrinos (*Citrus spp*). Já da África, recebemos a melancia (*Citrullus lanatus*).

3.2 Dos Jardins de Hespérides para as Américas: a viagem dos citrinos.

Como apontamos, uma das justificativas plausíveis para este intercâmbio de espécies florísticas, entre continentes distintos, está pautada na resolução de um problema chave que imperava nas terras conquistadas no século XVI: a obtenção de calorias. Sabemos que o consumo, nas colônias, não era feito a partir de produtos cultivados e, sim, através da coleta de frutos silvestres, como cajus, ananases, mamões e maracujás. Variar os gêneros alimentícios através da semeadura de espécies estrangeiras revelou ser, então, uma alternativa tão necessária quanto rentável (RAMINELLI, 2008). Assim, o mundo natural recém-descoberto, ocupou posição de destaque no processo colonizatório.

As primeiras hortas e pomares, com árvores carregadas de frutos exóticos, não passaram despercebidos pelos olhares cuidadosos dos cronistas, missionários e viajantes do século XVI. A presença das frutas nativas, no cotidiano alimentar do colonizador, também foi ricamente registrada.

Nas cartas escritas pelos irmãos da Companhia de Jesus não é difícil encontrar melancias, melões, uvas, laranjas, marmelos, cidras e romãs como personagens importantes nas narrativas de fundação das igrejas na América portuguesa, como apontou diversas vezes José de Anchieta: “[...] junto ao Colégio temos cerca mui larga com muitas laranjas, limões, bananeiras e outras árvores de fruto, laranjal e hortalica [...]” (1933, p.415). De acordo com o jesuíta, estes frutos não eram privilégio somente da capitania da Bahia, visto que, no Espírito Santo, os frutos cítricos também frutificavam naquela região “[...] a igreja é nova, muito capaz para a terra e bem ornada; tem também uma cerquilha com algumas árvores de fruto, como laranjas, limas doces, limões e outros frutos [...]” (ANCHIETA, 1933, p. 419).

Ao que tudo indica, na Capitania do Rio de Janeiro também era possível encontrar laranjas, limas, cidras e limões (ANCHIETA, 1933, p.421). O mesmo ocorria no Colégio de Pernambuco, o qual tinha “[...] cerca grande com uma fonte e um poço, e nela tem muitas parras de Portugal, muitos coqueiros, laranjais e hortalicas [...]” (1933, p.422).

Ao descrever as particularidades da França Antártica, o frade franciscano André Thevet também notou a presença dos chamados “frutos de espinhos”, sobre os quais disse “[...] para terminar, essa região produz grande quantidade de laranjas, limões e cana-de-açúcar [...]” (1978, p. 177). E, ao elencar as frutas do Reino que nascem nas terras tropicais, reforça que “[...] de cidras, limões e laranjas há muita infinidade, porque se dão na terra essas árvores de espinho, e se multiplicam mais que as outras.” (THEVET, 1978, p.38). Os frutos cítricos, mencionados por estes missionários, são, certamente, descendentes daquelas mudas e sementes que atravessaram o oceano Atlântico, numa longa e saborosa viagem (ROCHA, 1998).

Para que os religiosos pudessem saborear estes frutos da família das rutáceas, os mesmos tiveram de percorrer centenas de léguas em companhia dos marinheiros europeus, ao longo de extenso período e por várias regiões do globo terrestre. No caso, estamos falando da África, Ásia, Europa e, por fim, da América (FERRÃO, 1993).

O ponto de partida da longa viagem dos citrinos começa em al-Andalus, terminologia árabe para se referir à Europa, África e Ásia. Por uma questão de opção, utilizaremos o termo ocidental: Ibéria. A Ibéria correspondia, então, à extremidade ocidental desse conjunto de

civilizações, que perdurou até 1492 com a reconquista de Granada pelos reis católicos. Estas três culturas estavam, portanto, em contato (ROCHA, 1998, p. 19).

Os citrinos (*Citrus sp.*) são originários do sudeste asiático, embora cada um deles seja proveniente de uma determinada área restrita (TOLEDO, 1998, p.346-352). A história destes frutos sumarentos e de sabores intensos, é marcada por fantasias e lendas. Uma delas defende o seu surgimento nas terras das Hespérides, como um produto muito estimado pelos deuses gregos (FERRÃO, 1993). Obviamente, esta origem é mítica restando, assim, como herança desse tipo de narrativa, apenas o termo “hesperídeos”, utilizado para referenciar estes frutos (FERRÃO; CAIXINHAS; LIBERATO, 2008, p. 211).

Para além das mitologias, as investigações científicas sugerem que os citrinos tenham surgido no Oriente, chegando à Europa através do Mediterrâneo por iniciativa dos árabes. Através dessa via, os *hesperídeos* teriam atingido a Península Ibérica antes mesmo de Portugal ser um reino (FERRÃO, 1993). Estando em solos portugueses, estas espécies, provavelmente, tenham avançado no território em direção ao norte e ao sul. No primeiro sentido, devem ter ido até onde a ecologia permitiu. Já no sul, mais especificamente na região do Algarve, encontrou melhores condições para se desenvolver (MARTINS, 1998, p. 346-347).

A terminologia citros foi, aqui adotada, para designar as diversas espécies frutíferas das regiões tropicais e subtropicais da Ásia, mais especificamente a Índia, Nova Guiné e o arquipélago malaio (MARTINS, 2002, p.345). Ao que tudo indica, sua dispersão aconteceu de forma concomitante aos grandes acontecimentos históricos, tais como o domínio do Império macedônio, as Cruzadas e as conquistas árabes e, finalmente, a chegada do europeu à América (ROCHA, 1998).

A presença de limões, laranjas, cidras e lima no continente americano se deve graças a ação de espanhóis e portugueses e, como podemos observar, através dos relatos dos primeiros cronistas coloniais, desde os primórdios do povoamento da terra *brasilis*, estes frutos já eram encontrados e consumidos, principalmente nas encostas do território, como bem notou Jean de Léry, em 1578, “[...] Embora antigamente não existisse laranjeiras nem limoeiros nessa terra da América, como ouvi dizer, depois que os portugueses as plantaram perto da costa, essas plantas se multiplicaram de modo admirável [...]” (2008, p.176).

A afirmação de Léry é muito pertinente. No Brasil, estes frutos se difundiram de maneira extremamente eficaz, e são raras as regiões em que não existem, ainda que pequenos, pomares cítricos. O sucesso foi tamanho que o naturalista Charles Darwin, ao percorrer a foz

do rio Paraná, em 1832, admirou-se com a quantidade de laranjeiras que frutificavam nas ilhas daquele rio (2013, p.83). Esta, aliás, é uma das funções da laranja, prover um meio de dispersão eficaz para as sementes que se encontram dentro do fruto.

Do ponto de vista ecológico, as espécies do gênero *Citrus* se adaptaram muito bem nesta região do globo. Certamente isto foi devido à semelhança climática entre o país de origem e o país anfitrião (MARTINS, 2002, p. 345). Além das temperaturas características do clima tropical e subtropical, a umidade relativa do ar também concede, em termos adaptativos, uma vantagem à América tropical. Para que a citricultura prospere, é necessário que o ar seja úmido. O ar seco provoca queda das flores e frutos, enquanto o ar úmido estimula a formação de bons exemplares (FERRÃO, 1993; MARTINS, 2002, p. 346).

O gênero *Citrus* abriga diferentes espécies, sendo as mais comuns: a *C. sinensis*, a *C. reticulada*, a *C. aurantifolia*, a *C. limon* e a *C. paradisi*. A primeira, *sinensis*, compreende as laranjas doces e são as mais populares e de maior importância comercial, as quais são divididas em quatro grupos distintos: de umbigo, sanguínea, sem ácido, normais (TOLEDO, 1998, p.347). Os cultivares mais comuns do primeiro grupo são as chamadas Baianinha, Baía e Thompson Navel. No segundo, incluem-se aquelas que apresentam polpa avermelhada, devido à presença de antocianina cujos cultivares mais expressivos são Sanguinella, Doppio e Dr. Amaral. Já no grupo dos frutos sem ácido, estão presentes a Piralima e a Laranja Lima, cujo sumo apresentam acidez reduzida ou nula. Por fim, as laranjas consideradas “normais”, são aquelas facilmente encontradas nas seções de horti-fruit dos supermercados: Pêra, Natal, Valência, Barão, Sabará, Caipira, Abacaxi e Hamlin.

É importante observarmos que as laranjas doces do gênero *sinensis* foram descritas pelo cronista português Gabriel Soares de Sousa, em 1587:

“[...] As laranjeiras se plantam de pevide, e faz-lhe a terra tal companhia que em três anos se fazem árvores mais altas que um homem, e neste terceiro ano dão fruto, o qual é o mais formoso e grande que há no mundo; e as laranjas doces têm suave sabor, e é o seu doce muito doce, e a camisa branca com se vestem os gomos é também muito doce. As laranjeiras se fazem muito grandes e formosas, e tomam muita flor de que se faz água muito fina e de mais suave cheiro que a de Portugal; e como as laranjeiras doces são velhas, dão as laranjas com uma ponta de azedo muito galante [...] Tomam essas árvores a flor em agosto, em que se começa naquelas partes a primavera [...]” (1971, p.167).

Segundo as informações de Soares de Sousa, as laranjas consumidas por ele durante a sua estadia na América portuguesa, muito provavelmente, eram as que se enquadram nos grupos das chamadas “de umbigo” e “normais”. Tanto a laranja Pêra, quanto a Abacaxi, a

Baía e a Baianinha possuem árvores altas e frondosas, podendo atingir até 10 m de altura. Suas flores são perfumadas e se formam em agosto, precisamente o mês indicado pelo senhor de engenho no século XVI. Em relação ao fruto, essas laranjas possuem, como característica mais marcante, um perfeito equilíbrio do sabor doce com o ácido, a acidez *galante*, informada no relato de Gabriel Soares (LORENZI et al, 2006, p. 564).

No quesito acidez, o mesmo Gabriel Soares de Sousa ressalta a presença das limas. Segundo ele, “[...] As limeiras se dão da mesma maneira, onde há poucas que dêem fruto azedo, por não se usarem dele na terra [...]” (1971, p. 167). As limas analisadas pelo cronista português possivelmente devem ter passado por um processo de seleção, já que a multiplicação desses cultivares é feita por meio do plantio de sementes. Uma das principais características das laranjas limas é a baixíssima acidez. Se um fruto é básico e muito azedo, é pouco provável que conquistará muitos paladares. Essas características gustativas não são as mais atraentes e populares entre os seres humanos. Ao passo que o consumo privilegia os exemplares mais doces, um critério de seleção artificial que acaba por se impor (DIAMOND, 2011, p.113-130). Muito provavelmente tenha ocorrido isso com as Limas na colônia lusa, já que estas se revelaram muito doces e saborosas: “[...] As limas doces são muito grandes, formosas e muito saborosas, as quais fazem muita vantagem às de Portugal, assim no grandor como no sabor. [...]” (SOUSA, 1971, p. 167).

Embora a laranja doce e a lima tenham se adaptado muito bem ao solo americano, assim como as parreiras, ambas sofreram com a infestação de pragas, principalmente formigas. A este respeito Soares de Sousa apontou que às laranjeiras “[...] as formigas em algumas partes fazem nojo, mas com pouco trabalho se defendem delas [...]” (SOUSA, 1971, p.167). Também as limas “[...] são tamanhas como as laranjeiras, a quem a formiga faz o mesmo dano [...]” (SOUSA, 1971, p. 167). Além do ataque indesejável destes pequenos insetos, os frutos cítricos sofreram com o desenvolvimento de doenças. O clima úmido é uma via de mão dupla, pois, enquanto estimula o nascimento de frutos melhores, contribui para a propagação e disseminação de fungos e vírus (CROSBY, 2011; TONHASCA JÚNIOR, 2005, p.96-97).

Mesmo que a laranja e, em menor escala, as limas sejam os cítricos mais populares no Brasil, o gênero *Citrus* possui muitas outras espécies. Dentre elas, podemos destacar o *C. reticulata*. Estão agrupadas nesta espécie as tangerinas, cujos frutos têm coloração intensa laranja a avermelhado, e as mexericas de cor amarelada e ligeiramente avermelhada. Os principais cultivares destas últimas são Rio e Ipanema, e daquelas: Cravo, Poncã, Satsuma,

Cleópatra, Dancy e Clementina (LORENZI, et al, 2006, p. 552-564). Deste gênero, temos o relato, na América portuguesa do século XVI, do chamado de limão francês (*Citrus reticulata*) (SOUSA, 1971, p.168).

Os *C. aurantifolia* são plantas de porte reduzido, crescimento rápido, sensíveis às baixas temperaturas, de ramos curtos e espinhosos. Folhas e frutos pequenos, de cor verde amarelado, casca fina, suco ácido ou doce. O cultivar mais comum que se classifica em ácido é o limão Galego e, os doces, são a Lima da Persia e a Lima de Umbigo. Estes três exemplares, mais o limão Tahiti (*C. latifolia*) são, erroneamente, chamados de limões, em termos botânicos são falsos limões. Os limoeiros verdadeiros, *C. limon*, atingem pouca altura, têm copa aberta, ramos espinhosos, folhas verde-pálidas com bordos serrados e ápice agudo; frutos ovalados com mamilo apical típico, ricos em suco, ácidos ou doces; as plantas são pouco resistentes ao frio e florescem várias vezes ao ano; dos cultivares de polpa ácida se destacam o Siciliano, Eureka, Vila Franca e Lisboa. Entre os doces sobressai o Limão doce (TOLEDO, 1998, p. 347).

Além das indicações feitas por religiosos, como José de Anchieta e André Thevet, acerca da presença dos cítricos nos pomares de seus Colégios e Igrejas, Gabriel Soares de Sousa faz uma descrição um pouco mais detalhada dos limões, o que nos ajuda a identificar quais espécies já estavam aclimatadas na América portuguesa do século XVI. Ele diz:

“[...] Dão-se na Bahia limões franceses tamanhos como cidras de Portugal, e são muito saborosos; e outros limões-de-perdiz e os galegos, uns e outros se plantam de pevide e todos os anos vêm com novidade, os quais muito depressa se fazem árvores muito formosas e tomam muito fruto, o qual se dão em todo ano, como está dito das cidreiras; e alguns destes limoeiros se fazem muito grandes, especialmente os galegos [...]” (1971, p.168).

As informações fornecidas por Soares de Sousa são importantes e ricas em detalhes. Segundo este senhor de engenho português, já no primeiro século de colonização da colônia tropical, era possível encontrar três cultivares de limões. Possivelmente, o limão-de-perdiz apontado em seu relato seja a Lima-da-Pérsia, a qual, assim como o limão Galego, correspondem ao *Citrus aurantifolia*. A limeira é uma fruteira exótica, possivelmente originária da região Indo-Malaia que foi introduzida no Brasil ainda nos tempos coloniais. Hoje, é amplamente cultivada em quase todo o país, através de suas várias cultivares (LORENZI et al, 2006, p. 527). Já o limão francês identificado no texto, pode ser o limão-cravo (*Citrus reticulata*). Curioso, pois este cultivar, ao que tudo indica, foi desenvolvido em território brasileiro. Assim, supostamente, este exemplar teria passado por um processo de

hibridização já no século XVI. O limão-cravo, na verdade, é uma tangerina. A tangerineira é uma frutífera nativa do sudoeste da China e nordeste da Índia (LORENZI et al, 2006, p. 552).

O importante gênero dos cítricos conta, ainda, com a espécie *aurantium*, a qual possuem frutos pouco apreciados para consumo por serem excessivamente amargos e ácidos. Porém, são muito importantes na farmacopeia e na perfumaria, pois tanto seus brotos, quanto suas folhas e cascas fornecem óleos essenciais e aromáticos. Talvez, o seu maior representante seja a bergamota (TOLEDO, 1998, p. 348).

O gênero *Citrus* conta ainda com as espécies *paradisi*, representada pelo Pomelo, e a *grandis*, representada pela toranja. Embora muito comercializadas na Europa e Estados Unidos, estas duas espécies não possuem grande relevância no Brasil e também não foram relatadas, pelos cronistas do século XVI, que estiveram na América portuguesa (TOLEDO, 1998, p.346).

Por fim, temos o *C. medica*, representado pelas cidras. Estes frutos também foram relatados por Gabriel Soares de Sousa, quando este esteve a Bahia, no ano de 1587. De acordo com ele:

“[...] as cidreiras se plantam de estaca, mas de pevide se dão melhor, porque dão fruto ao segundo ano, e as cidras são grandíssimas e saborosas, as quais fazem muita vantagem às de Portugal, assim como no grandor como no sabor; e faz-se delas muita conserva. Algumas têm amargo doce, outras azedo, e em todo ano as cidreiras estão de vez para dar fruto, porque têm as cidras maduras, verdes, outras pequenas e muita flor [...]” (1971, p.167).

A cidreira é uma frutífera, originária do nordeste da Índia, na base da Cordilheira do Himalaia. Trata-se da espécie de citros há mais tempo conhecida no Ocidente. Embora tenha sido introduzida já no século XVI, atualmente não é uma espécie muito cultivada no Brasil, ocupando apenas pequenos pomares na região Sul e Sudeste do país. A sua multiplicação é feita, ainda hoje, exatamente do mesmo modo indicado por Soares de Sousa: ou por sementes, ou por estaca (enxertia) (INGLEZ DE SOUSA, 1998, p. 329-330). O consumo também é muito parecido, pois, mesmo que seja boa para ingestão in natura, a preferência por este fruto é na forma de doces, sobretudo conservas, compotas e doces cristalizados (LORENZI et al, 2006, p. 545). Possivelmente, as cidras relatadas no século XVI sejam a “Etrog” ou a “Mão de Buda”. A primeira é nativa de Israel e a segunda da Índia (INGLEZ DE SOUSA, 1998, p. 329-330).

Através dessas informações acerca da presença do gênero *Citrus* e da maneira como estes chegaram na América portuguesa, o agrônomo José Mendes Ferrão sugere que os

citrinos já existiam em Portugal, e Europa Mediterrânea, antes dos Descobrimentos (1993, p.167). Em relação à laranja, suas origens em Portugal são nebulosas e, portanto, divergentes. De acordo com Tavares de Macedo (1854) a laranja doce (*Citrus sinensis*) já existia em terras lusitanas há muito tempo, desde à época do comércio entre as civilizações do al-Andaluz. Porém, alguns autores defendem que esta espécie só teria chegado em Portugal e restante da Europa, quando os portugueses alcançaram a China. Em meio a tanta discussão, as afirmações sobre a origem e dispersão da *C. sinensis* permanecem pouco precisas.

Em relação ao destino América portuguesa, a viagem dos Citros talvez tenha começado quando Vasco da Gama atingiu a costa oriental africana. O relato do Piloto Anônimo - documento sobre a segunda viagem dos portugueses em direção à Índia, e testemunho da chegada dos portugueses ao Novo Mundo -, nos revela que aqueles homens haviam recebido de presente do rei de Mombaça “[...] muitas laranjas e cidrões [...]” (1969, p.5). Tal informação leva a crer que, naquela região, os árabes cultivavam citrinos. O mesmo autor ainda diz que, estando em Melinde, o capitão teria mandado alguns homens buscarem laranjas “[...] que muito desejavam os doentes [...]” (MACHADO; CAMPO, 1969, p.7).

Isso não quer dizer que o primeiro contato dos portugueses com as laranjas e cidras tenha acontecido com esta viagem. Pelo contrário. A última citação do Piloto Anônimo sugere que os portugueses já conheciam estes frutos. O desejo dos doentes pelas laranjas é uma indicação clara de que estes tinham conhecimento dos seus usos e de sua importância no tratamento de diversas enfermidades. Muito provavelmente, estes enfermos sofriam de escorbuto.¹¹

Embora estes homens desconhecem as vitaminas e suas virtudes, as experiências nas viagens transatlânticas levaram à compreensão de que o consumo de frutas cítricas, como a laranja, era necessário para prevenir deficiências vitamínicas como o escorbuto (RODRIGUES, 2013, p.334). Este tipo de medida profilática deve ter surgido graças a um profundo senso investigativo, o que implica no contato direto com estes frutos. O relato do Piloto Anônimo corrobora com esta hipótese quando este fala da qualidade destas laranjas, as quais eram “[...] melhores que as de Portugal [...]” (1969, p.5). Uma clara referência ao cultivo e consumo de tais frutos ainda na Metrópole.

¹¹ Quando a alimentação humana é deficiente em vitamina C, pode ocorrer a síntese defeituosa do tecido colagenoso e o desenvolvimento da doença conhecida como escorbuto. Os sintomas do escorbuto incluem: gengivas inchadas e com sangramento fácil, dentes abalados e suscetíveis a quedas, sangramentos subcutâneos e cicatrização lenta (FIORUCCI et al, 2003, p.3).

Por meio destas transcrições não parece ser difícil concluir que as laranjeiras, os cidrões e, possivelmente, outros citrinos, eram já conhecidos na Europa do século XV e, talvez, até antes. A dúvida se pauta em qual espécie os portugueses já haviam aclimatado em suas terras: seria a *Citrus aurantium*, espécie de frutos amargos, ou seriam os doces *Citrus sinensis*?

Corroborando com esta problemática, o português Garcia da Orta, em seu *Colóquios dos Simples e Drogas das Índias*, informa que:

“[...] todas as frutas de espinho são melhores, mas o excesso de melhoria não é grande, afora as laranjas que muito gabastes, se são com umas que vos aqui trouxeram Cochim; porque estas, eu vos confesso que fazem grande vantagem as nossas em suavidade e sumo; e mais o entrecasco delas (que é a casquinha que cobre o amargo) não amarga coisa alguma, antes aparada uma laranja, a comeis com mais excelente e o que não acontece nas nossas laranjas porque sempre a casquinha amarga [...]” (1891, p.99).

Uma das principais características em que as diferentes espécies e cultivares de laranjas diferem é, justamente, o nível de acidez dos frutos. O mesocarpo, ou a “casquinha que cobre o amargo”, do *C. aurantium* é muito grossa e ácida, enquanto no *C. sinensis*, é sub-ácido a doce (LORENZI, et al, p. 530 / 564). A laranjeira-azeda é nativa do Sudeste Asiático e a laranjeira-doce tem origem no sul da China. A doçura das laranjas encontradas em Mombaça e em Melinde, no ano de 1498 apontam para que estas sejam referentes à espécie doce. Em consonância com esta informação, devemos lembrar que a África e a China – esta última berço das laranjas *sinensis* –, mantinham relações comerciais desde o século XIV. Muito provavelmente, estes frutos chegaram à África e foi lá que os portugueses entraram em contato com esta espécie (ROCHA, 1998; KIPLE, 2007).

As laranjas experimentadas por Garcia da Orta, em 1563, se destacavam por serem consideravelmente doces. Orta viveu muitos anos em Goa. A cidade indiana sofreu a primeira investida portuguesa ainda no ano de 1510. Pode ser que os portugueses tenham transferido sementes e mudas, das ótimas laranjas adquiridas no território africano, para a nova colônia. Gabriel Soares de Sousa também disse que as laranjas da Bahia eram melhores que as de Portugal (1971, p.167). Pode ser que esta seja a origem da laranjeira-doce na América portuguesa. É natural, portanto, dentro do espírito de intercâmbio botânico, a que tantas vezes temos nos referido, que os portugueses procurassem trazer para Portugal a que era considerada a autêntica laranjeira doce e, neste sentido, tomassem necessárias providências (ROCHA, 1998, p.19).

Assim, é possível afirmar que os portugueses não precisaram ir até a China – como muito se defendeu – para conhecer a laranja doce. Eles a teriam encontrado na costa ocidental africana até a Gâmbia. Porém, como a história da dispersão das plantas, na era Moderna, não é algo fácil de ser reconstruído, alguns autores defendem que a laranjeira que se introduziu na América portuguesa não era a laranjeira da China, porque esta só teria chegado em Portugal entre os anos de 1624 e 1625 (ROCHA, 1998, p.20). E, portanto, cerca de 60 anos depois de Gabriel Soares de Sousa informar da existência de laranjas doces nas terras da Bahia.

Esta aparente contradição parece-nos fácil de explicar. Tomando como base o que se conhece do ciclo reprodutivo destas plantas e a influência da ecologia e, pelas razões aqui expostas, seria difícil admitir que os árabes, conhecedores da laranjeira doce no Oriente e difusores da mesma pela África e Ásia até à Europa e costa ocidental africana até à Gâmbia, não tivessem difundido ativamente a mesma (FERRÃO, 1993).

Temos, porém, de considerar que a laranjeira, cultivada em Portugal, longe do seu habitat natural, crescendo em um solo possivelmente ácido e provavelmente representada por cultivares com um pool genético pequeno, daria origem a frutos cujos teores em açúcares (e sobretudo a relação açúcares/ácidos) não seriam muito altos ou equilibrados. Poderia, assim, falar-se numa laranjeira “doce”, mas pouco doce ou meio doce, não pelas suas características intrínsecas, mas pelo meio que a faziam viver (FERRÃO, 1993).

Ora, os portugueses, ao chegarem à costa africana, encontraram laranjas que, comparativamente, consideraram “muito doces e muito boas, melhores que as de Portugal”. Por fim, parecem terem se convencido de que haviam contactado uma espécie de laranjeira (mais) doce quando, muito provavelmente, estavam diante da mesma espécie que frutificava em Portugal. Os motivos para tal interpretação poderiam ser encontrados nas condições ambientais e geológicas da costa ocidental africana ou, quando muito, de um cultivar, desenvolvido naquela região e que possuía a característica de ser “mais doce” (ROCHA, 1998; FERRÃO, 1993). Esta convicção acabou se transformando em uma tradição, pois, durante muito tempo se afirmava, pelo menos em Lisboa, que a laranja doce da China era mais doce que as outras (FERRÃO, 1993, p. 169).

Independente das espécies, o fato é que foram os portugueses, ainda no século XVI, que introduziram as laranjas no Brasil. E, no que se refere aos espanhóis, pode ser que tenha sido a armada de Cristóvão Colombo um dos primeiros responsáveis pelo intercâmbio dos cítricos na América espanhola. O caminho mais difundido entre os historiadores, botânicos e agrônomos têm, como ponto de partida, Cabo Verde, na Ilha de São Tomé, onde os cítricos

teriam sido introduzidos pela primeira vez. A laranjeira ainda não é mencionada em Cabo Verde em 1500, mas o Piloto Anônimo já se referia à existência de frutos cítricos na ilha de Santiago, em Cabo Verde, de “[...] inumeráveis jardins de laranjeiras, limeiras e limoeiros [...]” (1969, p.6).

De acordo com Mendes Ferrão, em 1526, já havia no Haiti inúmeras laranjeiras, cujos frutos eram muito doces. Segundo o autor, existem referências da cultura dos citrinos na Flórida, em 1579, e no Peru, em 1591 (1993, p. 168). Temos alguns relatos, ainda do século XVI, acerca da presença dos citros na América espanhola. López Medel disse, em 1570, que as laranjas encontradas nas províncias das Índias Ocidentais “[...] são, por toda parte, muito grandes e bonitas [...]” (2007, p.151). Cerca de vinte anos depois, Joseph de Acosta, informou sobre as plantas da Espanha que nasciam naquelas terras, ressaltado a boa adaptação dos citros:

“[...] Das árvores, as que geralmente mais se tem dado lá, e com mais abundância, são laranjas, limas, cidras e as frutas desta linhagem. Existem já, em algumas partes, montanhas e bosques de laranjais, os quais, fazendo maravilhas, perguntei em alguma ilha quem havia enchido os campos de tanta laranja. Responderam-me que havia se feito por acaso, porque as laranjas que caíam e apodreciam, tendo suas sementes brotadas, e levadas pela água para diversas partes, formando aqueles bosques carregados. Pareceu-me boa razão [...] (2006, p.218, tradução nossa).¹²

Contudo, os cítricos teriam chegado um pouco mais tarde na América do Norte, mais precisamente em 1769, quando os franciscanos introduziram a laranjeira em San Diego, na Califórnia (FERRÃO, 1993, p.168). Uma das explicações para isto é a ecologia da planta que, como bem notou Joseph de Acosta: “[...] Disse ser essa a fruta que geralmente tem dado nas Índias, terra quente e úmida, que é o que quer aquela árvore. Na serra não se dão, trazem-nas dos vales ou da costa [...]” (2006, 218).¹³

A citricultura constitui, hoje, uma atividade de enorme importância nos domínios da fruticultura, desenvolvendo-se em numerosas regiões tropicais e temperadas, quando as

¹² Tradução livre de: “[...] De árboles, los que más generalmente se han dado allá, y com más abundancia, son naranjos y limas, y cidras, y fruta de este linaje. Hay ya em algunas partes, montañas y bosques de naranjales, lo cual haciéndome maravilla pregunté en una isla quién había henchido los campos de tanto naranjo. Respondiéronme que acaso se había hecho porque cayéndose algunas naranjas y pudriéndose la fruta, habían bortado de simiente, y de la que de éstos y de outros llevaban las aguas a diversas partes, se venían a hacer aquellos bosques espesos. Pareciome buena razón [...]”.

¹³ Tradução livre de: Dije ser ésta la fruta que generalmente se hay dado em Indias, tierra caliente y húmeda, que es lo que quiere áquel árbol. En la sierra no se dan, tráense de los vales o de la costa [...]” (2006, p.218).

condições de clima e disponibilidade de água o permitem. Os citrinos são das inovações agrícolas mais populares do período al-Andalus, seja a laranja, o limão ou a lima. Espalham-se efetivamente por pátios e vergéis, marcam a nova paisagem peninsular, ao contrário de muitas outras plantas da qual restaram apenas referências em crônicas, tratados e memórias.

3.3 . As Musas do paraíso: entre as melhores e mais lindas frutas do Brasil.

A experiência colonial não tardou em revelar um cotidiano árduo, que demandava muitos esforços para a manutenção dos europeus naquelas novas terras. O empreendimento colonizatório não podia prescindir de aproveitar qualquer oportunidade representada por novas fontes de alimentos cultiváveis. Tal dinâmica pode ser observada nos inúmeros relatos do período, onde são elencadas tanto as qualidades gustativas, quanto as virtudes e utilidades das árvores frutíferas nativas da Colônia. A esse respeito, como apontado anteriormente, os marinheiros ibéricos promoveram, deliberadamente, a dispersão de um incontável número de plantas, impulsionando o que o historiador Warren Dean chamou de *antropização intertropical* (2010).

Um dos casos de introdução de espécie vegetal exótica, na América portuguesa, que mais se destacou foi o da banana. As espécies do gênero *Musa* obtiveram tanto sucesso adaptativo que sua ampla disseminação, nas terras do Novo Mundo, chegou a levantar dúvidas sobre sua origem. Os próprios relatos, dos primeiros cronistas que aportaram na América portuguesa, não apontam para um consenso em relação a este fruto. O senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa afirmou que “[...] a pacoba é natural desta terra [...]” (1971, p.188), do mesmo modo, André Thevet ao descrever as singularidades deste fruto, que ele julgou ter excelsas qualidades. Thevet frisou que a banana “[...] não tem similar na Europa, Ásia e África [...]” (1978, p. 111), mas ressaltou que quando voltava de Jerusalém, viu “[...] no Egito e em Damasco, uma árvore muito semelhante a esta [...]” (1978, p. 111).

Esta aparente confusão também acometeu os cronistas da América espanhola, que chamavam o fruto de *plátano*, como podemos evidenciar em uma frase de Joseph de Acosta: “[...]os plátanos das Índias não se dão na Itália e na Espanha. Digo que não se dão, porque, ainda que se a viram por lá, e eu vi uma em Sevilla na horta do rei, mas não prosperam e não valem nada. Finalmente, ao mesmo tempo que têm semelhanças, são muito dessemelhantes

[...]”¹⁴ (2006, p.200). Já Tomás de López Medel, visitador da Província de Yucatán na década de 50 do século XVI, foi enfático ao incluir a banana na sua análise das riquezas naturais daquela região, dizendo que “[...] mesmo que as Índias a tenham herdado da Guiné, por estar tão bem propagada por todas as Índias podemos chama-la de nativa.” (2007, p.144).

Estes desencontros em situar uma origem geográfica da banana não foram ocasionados por uma suposta falta de informações dos cronistas do século XVI. Muito pelo contrário, ainda hoje, traçar as origens da bananeira constitui uma atividade nebulosa e árdua. Curiosamente, de acordo com estudos realizados, ao longo dos últimos anos, talvez os cronistas do século XVI não estivessem tão enganados.

Hoje, acredita-se que a família *Musaceae*, em resultado de seu processo evolutivo e de domesticação, tenha se dividido em três gêneros distintos: *Musa*, *Ensete* e *Musella*, sendo que somente as espécies do primeiro destes três gêneros produzem frutos comestíveis. Evoluídas de forma simpátrica ao gênero *Musa*, o *Ensete*, domesticado na costa oriental da África, não produz frutos comestíveis, bem como o gênero *Musella*, mais raro e encontrado somente no Sudoeste da Ásia (DE LANGHE et al., 2009, p. 166). Espécie originária do Sudoeste da Ásia, a *Musa sp.* foi trazida à América, possivelmente, pelos colonizadores portugueses depois de entrarem em contato com estas em suas expedições marítimas de circunavegação do continente africano (MENDES FERRÃO, 1993, p. 158).

Segundo o agrônomo Harri Lorenzi, todas as bananeiras hoje cultivadas são híbridas entre a *Musa balbisiana* e a *Musa acuminata* e dão frutos partenocárpicos (2006, p.444). Assim, designações como, por exemplo, *M. paradisiaca*, *M. nana*, *M. cavendish* e *M. sinensis* não tem qualquer significado específico (MOREIRA, 1995, p.335). Para o estudioso da origem das plantas domesticadas, José Mendes Ferrão, os híbridos resultantes do cruzamento das duas espécies, reúnem-se em dois grupos. Estes grupos são distinguidos, primordialmente, pelas suas características morfológicas e pela maneira como são consumidos (FERRÃO, 1993). Um grupo, a que globalmente podem chamar-se bananeira-pão, compreende um conjunto de cultivares, normalmente de grande porte, cujos frutos são consumidos cozidos ou assados, tal como as batatas, inhames ou batata-doce. O seu constituinte fundamental é o amido e os frutos, quando estão em condições de serem consumidos não são doces. Este

¹⁴ Tradução livre de: “[...] los plátanos de Indias no se dan en Italia y España. Digo que no se dan, porque aunque se han visto por acá, y yo vi uno en Sevilla en la huerta del Rey, pero no medran ni valen nada. Finalmente, lo mismo en que hay la semejanza son muy desemejantes [...]”.

grupo abriga as chamadas *plantain*, banana da terra e as pacovas, nome utilizado pelos cronistas e viajantes no primeiro século de colonização das Américas tropicais.

Além do grupo das pacovas – ou pacobas –, existe aquele que é referente às bananas, de consumo *in natura*, que são cultivares muito digestíveis e agradáveis ao paladar, devido seu sabor doce. De acordo com Raul Soares Moreira, pesquisador científico do Instituto Agrônomo de Campinas, este cultivar mais saboroso era mais frequente nas regiões litorâneas, enquanto a pacova predominava na região amazônica (1995, p.335). Estas diferenças morfológicas e gustativas entre ambas foram notadas por Gabriel Soares de Sousa, em 1587. A respeito das pacobas, ele disse:

“[...] Cada pacoba destas tem um palmo de comprido e a grossura de um pepino, às quais tiram as cascas, que são de grossura das favas; e fica-lhes o miolo inteiro almecegado [...] Dão-se estas pacobas assadas aos doentes em lugar de maçãs, das quais se faz marmelada muito sofrível, e também as concertam como berinjelas, e são muito gostosas; e cozidas no açúcar com canela são estremadas, e passadas ao sol sabem a pêssegos passados [...] a estas pacobas chama o gentio de *pacobuçu*, que quer dizer pacoba grande.” (1971, p. 188).

Como apontado, Soares de Sousa ressaltou exatamente as principais características que diferenciam as pacobas das bananas, que são o sabor, modo de consumo e tamanho. Para o cronista português, as pacobas que experimentou na Bahia se tornavam atraentes ao apetite depois que eram submetidas aos diversos modos de preparo, principalmente em receitas que levavam açúcar, muito provavelmente porque este corrigia a frutose tímida do fruto. Todavia, ele ressalta a existência de uma casta de pacovas:

“Há outra casta que não são tamanhas, mas muito melhores no sabor, e vermelhaças por dentro quando as cortam, e se dão e criam da mesma maneira das grandes [...] os índios chamam pacobamirim, que quer dizer pacoba pequena, que são do comprimento de um dedo, mas mais grossas; essas são tão doces como tâmaras, em tudo mui excelente [...]” (1971, p. 189)

Embora a literatura específica aponte que as pacovas sejam menos saborosas que as bananas, a passagem de Gabriel Soares de Sousa é um pouco intrigante, já que o mesmo diz ter provado exemplares muito gostosos. Sobre as bananas, o cronista português afirmou que, em relação as duas árvores, nenhuma diferença apresentava, a não ser a sua origem. Como já observado, o senhor de engenho afirma que as bananas chegaram ao Brasil vindas de São Tomé, “[...] aonde ao seu fruto chamam bananas e na Índia chamam estes figos de horta, as

quais são mais curtas que as pacobas, mas mais grossas [...] o miolo mais mole, e cheiram melhor [...] e não são tão saudáveis como as pacobas.” (1971, p. 189). Corroborando com esta informação, Jean de Léry também descreveu o fruto – chamado por ele de pacó – como sendo bom. De acordo com ele, as pacovas eram “[...] mais doces e mais saborosas do que os melhores figos da Mareselha [...]” (2007, p.174) e, portanto, estavam entre “[...] as frutas melhores e mais lindas do Brasil.” (2007, p.174).

Através dos relatos dos cronistas português e francês, observamos que havia uma “casta” de pacova que era nativa e muito saborosa, enquanto a banana não era considerada tão boa, nem mesmo natural da América. Ainda, segundo Soares de Sousa, quem comia as bananas eram os negros da Guiné, que eram “[...] mais afeiçoados a estas bananas que às pacobas, e delas usam nas suas roças [...]” (1971, p.189). Assim como Soares de Sousa o, também cronista português, Pero de Magalhães Gândavo afirmou que “[...] uma planta se dá também nesta província [...] com a qual se ajudam muitas pessoas a sustentar na terra [...] a fruta dela se chama: banana [...] esta fruta é muito saborosa, e das boas que há na terra [...]” (1963, p.36). Deste modo, os cronistas portugueses compartilham da mesma opinião em relação à banana.

Já o frade franciscano francês André Thevet, que afirmou ter visto árvores muito semelhantes nas suas viagens, ressaltou que os frutos de uma eram bem diferentes dos da outra: “Os da pacoveira têm cerca de um pé de comprimento, sendo bem maiores que seus congêneres asiáticos. Quanto à grossura, a desta fruta é igual à de um pepino, fruto com o qual muito se assemelha [...]” (1978, p.111). E ainda salientou que a pacova “[...] é muito gostosa quando madura, servindo ademais para ser cozida [...] a maior parte dos selvagens, mesmo os que vivem bem no interior, alimenta-se desta fruta boa parte do ano [...]” (THEVET, 1978, p. 111). Como podemos observar, André Thevet, assim como seus contemporâneos portugueses, também considerava as pacovas muito boas, mas sua descrição diverge da literatura específica, pois revela que as pacovas eram consumidas também no interior da colônia, e não apenas nas faixas litorâneas.

Como visto, não são poucas as referências acerca das bananas e das pacovas. Mas, seria a pacova nativa da América tropical e a banana uma estrangeira, como sugeriram os primeiros cronistas do Novo Mundo? Durante o primeiro decênio da colonização dos novos territórios conquistados pelos ibéricos, estas regiões foram o destino de muitos cronistas, viajantes e missionários que produziram relatos acerca do mundo natural recém descoberto. Isto não foi privilégio apenas da América portuguesa. Muito pelo contrário, a porção

conquistada pelos espanhóis também teve seus relatores. Ao nos referirmos à introdução de espécies exóticas no novo continente, aqui especificamente na América portuguesa, não podemos ignorar os feitos destes vizinhos de península. Ainda que o objetivo seja identificar os elementos que compunham as refeições cotidianas dos europeus no lado luso do Tratado de Tordesilhas no século XVI, não podemos ignorar o fato de que, assim como os portugueses, os espanhóis também trouxeram plantas alimentícias consigo, contribuindo para a variedade traduzida em novidade da flora americana.

Por estas razões, quando abordamos a polêmica presença da banana – ou pacova – em solos tropicais, os relatos dos cronistas espanhóis acrescentam informações importantes, sobretudo acerca de suas origens. Em convergência com as afirmações, já apresentadas, Joseph de Acosta também afirmou que o plátano era nativo daquelas terras e eram “[...] muito bons [...]” (2006, p.201), mas não omitiu o fato de ter encontrado frutos muito semelhantes fora dali. De acordo com o jesuíta, os plátanos:

[...] são de muito proveito, porque é a fruta que mais se usa nas Índias, e é quase em todas elas universal, ainda que digam que sua origem é da Etiópia, e que dali vieram, e de fato os negros os usam muito, e em algumas partes este é seu pão; também fazem vinho com ele. Come-se o plátano como fruta, assim cru; assa-se também, e guisa-se e fazem dele diversas compotas e conservas, e em tudo se dão bem. Existem uns plátanos pequenos e mais delicados e brancos, que na América Espanhola chamam domínicos; existem outros mais grossos, duros e colorados [...] (ACOSTA, 2006, p. 201).¹⁵

Novamente, muitas informações divergem e, ao mesmo tempo, convergem das demais. De fato, a banana é um exemplo claro de que escrever uma história da disseminação das plantas, na era Moderna, não consiste em uma tarefa fácil. Até metade do século XX, havia uma calorosa discussão quanto a possibilidade de a banana ter sido inserida no território americano no período anterior a chegada dos europeus no Novo Mundo. No livro “*The Story of Banana*” (1921), Philip K. Reynolds afirma que todos os povos nativos americanos possuem uma expressão própria de designação para a banana (REYNOLDS, 1921, p. 11), pressupondo assim que os índios faziam uso de seu fruto muito antes da chegada de Colombo à América.

¹⁵ Tradução livre de: “[...] son de mucho provecho, porque es la fruta que más se usa em Indias, y es cuasi em todas ellas universal, aunque dicen que su origen fue de Etiópia, y que de ali vino, y en efecto los negros lo usan mucho, y em algunas partes este es su pan; tambien hacen vino de el. Cómesese el plátano como fruta, así crudo; asáse también, y guísase y hacen de el diversos potajes y aun conservas, y em todo dicen bien. Hay unos plátanos pequenos y más delicados y blancos, que em la Española llaman domínicos; hay otros mas gruesos y recios, y colorados [...]”.

Essa teoria ganhou força após as descobertas arqueológicas alegarem de que a entrada do homem, no Novo Mundo, fora realizada não só pelo estreito de Bering há 12 mil anos. Segundo esta linha de investigação, as provas de ocupação humana na América do Sul em períodos anteriores há cerca de 15 mil anos, poderiam ser encontradas no fóssil chamado Luzia, encontrado nas escavações de Lapa Vermelha (NEVES, 2008). Segundo alguns estudos realizados no crânio, foram encontrados traços que sugerem serem pertencentes a um indivíduo que possuía fenótipos que lembram os atuais habitantes do Pacífico Sul ou África.

O argumento seria reforçado com estudos, que afirmam ter sido possível a chegada à costa do Pacífico Americano de homens originários das ilhas da Polinésia em jangadas primitivas que, possivelmente, carregaram consigo mudas de bananas e a introduziram no continente americano antes dos europeus, visto que, os polinésios levavam consigo a banana para todas as ilhas e territórios que aportavam (KOEPEL, 2008, p.44).

Apesar de sofisticados, os argumentos de que a *Musa* não foi introduzida na América pelos europeus têm de passar por uma análise mais profunda. Métodos analíticos como o desenvolvimento de tecnologias e o emprego multidisciplinar de diferentes áreas acadêmicas como a linguística e técnicas modernas de datação arqueológica ainda tem muito a contribuir no que se refere ao entendimento do processo de domesticação e dispersão da banana pelo globo (PERRIER et al., 2009).

De início, a afirmação de que todos os povos americanos tinham, em sua língua, uma designação para a banana se mostra falaciosa pelos estudos recentes de linguística, em que se provou que as denominações dos povos indígenas para a fruta não são anteriores ao século XVI (KOEPEL, 2008, p.44). Quanto a fósseis que pudessem comprovar a existência da planta, em períodos anteriores a vinda dos europeus, não há quaisquer evidências na América, visto que a banana não possui, em sua forma doméstica pólen, grandes caules, troncos, sementes ou castanhas que pudessem deixar restos arqueológicos e ou paleobotânicos que perpetuassem para a posterioridade (DE LANGHE et al., 2009, p.166). O que corrobora a tese de que esta planta frutífera fora trazida à América em sua forma doméstica, sem sementes, e de reprodução vegetativa. Dessa forma, se faz impossível transportá-la a partir da Costa Índica para a Costa Atlântica da América, devido à existência da Cordilheira dos Andes, barreira natural que impediria o transporte de uma muda viva de bananeira, uma planta tropical, sensível a climas temperados.

Como já apontado inicialmente, os frutos da bananeira são partenocárpicos, ou seja, não produzem sementes e são reproduzidos através de rizomas (LORENZI et al, 2006, p.444).

Esta peculiar forma de reprodução da *Musa*, que torna insustentável a teoria de que seja pré-colombiana, chamou a atenção dos colonizadores europeus e foi descrita diversas vezes durante o século XVI. Talvez, a descrição do jesuíta espanhol Joseph de Acosta seja a mais explicativa:

“É planta que na terra faz cepa e dela sai diversos brotos [...] cada broto cresce e se torna árvore, engrossando e lançando aquelas folhas finas e de um verde de um verde muito agradável [...] Quando cresce, lança um cacho somente de bananas, que algumas vezes são muitas e em outras nem tanto [...] duram quase todo o ano, porque a cepa da banana vai sempre lançando brotos, e quando um acaba, outro começa a dar fruto [...] de sorte que sempre sucedem uns brotos a outros e, assim, tem fruto o ano todo. Depois que deu seu cacho, cortam aquele braço, porque não nenhum dá frutos mais de uma vez, mas a cepa, como disse, cai e brota de novo até cansar [...]” (2006, p.199-101).¹⁶

Assim como o irmão da Companhia de Jesus, López Medel também observou que “[...] quando cortada pelo pé torna a brotar como a cana [...]” (2007, p.145). Na América portuguesa, Gabriel Soares de Sousa notou que “[...] cortam a árvore pelo pé [...] e dentro de vinte e quatro horas torna a lançar do meio do corte um olho mui grosso de onde se gera outra árvore [...]” (1971, p 188-189). Através destas constatações empíricas, podemos imaginar o quanto seria improvável o transporte de árvores que resistissem à variação climática acima apontada.

Analisemos, portanto, em que condições a bananeira foi introduzida na América Portuguesa. Como visto anteriormente, a tese de maior aceitação, no meio acadêmico, é a de que a planta fora trazida pelos colonizadores europeus ao Novo Mundo. No caso da América Lusitana, esta introdução botânica deve ter sido realizada pelas mãos dos colonizadores do território recém descoberto, ou por marinheiros que aportavam nesta região, ao utilizarem-na como escala para a Rota das Índias, devido à técnica de navegação chamada “volta do mar” (GUEDES, 1999), abastecendo suas embarcações com água e víveres para a travessia até o Oriente. Entretanto, onde esses portugueses conseguiram as mudas de bananeiras para plantá-las na Colônia? Ora, esta é uma pergunta difícil de responder, se é que há uma única linha

¹⁶ Tradução livre de: “[...] Es planta que en la tierra hace cepa y de ella saca diversos pimpollos [...] Cada pimpollo crece y hace como árbol por sí, engrossando y echando aquellas hojas de un verde muy fino y muy liso [...] Cuando há crecido como estado y médio o dos, echa um racimo sólo de plátanos, que unas vezes son muchos, otras no tantos [...] Duran cuasi todo el año, porque de la cepa del plátano van siempre bortando pimpollos, y cuando uno acaba, outro comienza a dar fruto [...] de suerte que siempre suceden unos pimpollos a otros, y así todo el año hay fruto. Em dado su racimo cortan aquel brazo, porque no da más ninguno de uno y uma vez, pero la cepa, como digo, queda y brota de nuevo hasta que se cansa [...]”.

explicativa capaz de esclarecer, com objetividade, tal questionamento. Os livros de matalotagem das naus, onde estavam discriminadas as cargas que as mesmas transportavam, não contemplavam plantas e animais que não tinham valor mercantil mas que, contudo, não somente poderiam ser primordiais à sobrevivência da tripulação, como foram responsáveis por mudanças drásticas no ambiente dos territórios em que foram introduzidos (CROSBY, 2011, p. 143 - 154). De fato, acreditamos que não existe uma resposta conclusiva para tal questão. Porém, cabe aqui a reflexão de quais foram os prováveis locais de onde os exploradores portugueses conseguiram as mudas das bananeiras que introduziram no Novo Mundo.

O historiador José Mendes Ferrão em “A Aventura das Plantas e os Descobrimientos Portugueses”, escreve a respeito do processo de disseminação de plantas, pelo globo, promovido pelos portugueses, durante o período de Expansão Marítima e Descobrimientos desse país, compreendido do início do século XV a meados do século XVIII. Nesse trabalho, Mendes Ferrão afirma que os portugueses possivelmente conheceram a bananeira no Mediterrâneo ou na Costa Ocidental da África, zona de influência árabe. Ao reconhecerem suas propriedades, levaram-na com eles para suas Colônias Ocidentais (MENDES FERRÃO, 1993, p. 157). O cronista espanhol Gonzalo Fernandez de Oviedo y Valdés em “Historia General y Natural de las Indias”, escrito em 1526, tem em suas páginas um relato que confirma a ideia da procedência Mediterrânea da bananeira na América Portuguesa, afirmando que “foi trazida esta linhagem de planta da Ilha da Gran Canária, no ano de 1516, pelo reverenciado padre frei Thomas de Berlanga, da Ordem dos Predicadores” (OVIEDO, 1996, p. 291 - 292).

O relato de Oviedo se constitui como uma importante fonte de embasamento na afirmação de que fora por mãos europeias que a bananeira chegou às Américas. Esta referência foi utilizada por muitos autores, como Dan Koeppel, importante escritor americano do mundo natural em sua obra “Banana: the Fate of the Fruit That Changed the World” (2008, p. 48)¹⁷. Todavia, é pretencioso pensar em uma única América tropical, visto a sua vastidão territorial e por ela ter sido colonizada, em sua maior parte, por espanhóis e portugueses. Faz-

¹⁷ Cabe aqui relatar um equívoco cometido por Koeppel, que citou a erroneamente a obra “Sumario de la Natural Historia de las Indias” como a que se encontra a afirmação de Oviedo a respeito das Ilhas das Canárias como a procedência das bananas americanas, e não a “História General y Natural de las Indias”, onde na verdade esse trecho se encontra.

se necessário uma maior verticalização no estudo, não podendo generalizar o fato de que foram os espanhóis os responsáveis pela introdução da planta em todo o continente Americano, devido ao registro do Oviedo de que, em 1512, o frei Thomas de Berlanga levou mudas da Gran Canária à América Espanhola.

De fato, a coroa portuguesa possuía uma rede de comercial que ligava suas colônias por meio de rotas comerciais, fossem essas mais longas ou curtas, de forma que todo o império português, de Lisboa, passando pelo Golfo da Guiné, à América Portuguesa, as colônias na África Oriental e, finalmente, na Índia, se encontravam interligadas por essa trama de rotas de navegação comercial (ALENCASTRO, 2007, p.115-144). Foi por meio dessa rota comercial que foram levadas, ao ocidente, a maior parte das plantas de origem oriental que se propagaram pela ação portuguesa, utilizando as Ilhas da Costa Africana, como a Ilha de São Tomé, Cabo Verde e Santa Helena, como entrepostos de aclimatação, e partindo destas Ilhas para a Costa Ocidental Africana e a América Portuguesa (MENDES FERRÃO, 1993, p. 41 - 43). Não parece lógico pensar que a banana seguiu outro caminho que não o mesmo de todas as outras plantas tropicais orientais que foram disseminadas pelos portugueses. Se há registros de bananeiras nas Ilhas das Canárias, sua procedência parece ser, também, a costa africana ocidental, e não o Mediterrâneo.

A relevância da banana, como importante instrumento para a manutenção do processo colonizatório, se deu graças às suas particularidades físicas e nutricionais. É uma fruta de fácil consumo, visto que sua casca é mole, de fácil manipulação e, quando consumida in natura, sua casca pode servir como proteção do contato entre as mãos e o fruto (PÉHAUT, 1998, p. 743). Fornece o fruto em menos de um ano, reproduz-se com facilidade, não tem sementes ou caroços, sua produção é constante e mantêm-se quase indefinidamente em produção (MENDES FERRÃO, 1993, p. 15), como afirma Gabriel Soares de Sousa: “[...] basta que de toda a maneira são muito boas, e dão em todo o ano; mas no inverno não há tantas como no verão [...]” (1971, p. 189), fato esse que demonstra, mesmo com ressalva de uma menor presença durante o inverno, sua excepcional capacidade produtiva durante o ano, logo, a garantia de uma fonte de alimentação segura e nutritiva assegurada pelos seus frutos.

Além do mais, a banana possui uma característica em relação ao seu processo de maturação que é importante, pois o mesmo ocorre naturalmente nos cachos que estão no pé ou nos que foram colhidos (MOREIRA, 1995, p. 347). Por ser uma fruta climatérica, ou seja, uma fruta que depende dos fatores climáticos para amadurecer, a banana apenas precisa de

calor para que isto ocorra. O motivo disso é centrado na ação do etileno (C₂H₄), um composto orgânico simples que afeta o metabolismo da planta (OETTERER, 2006, p.414).

No pós-colheita, seus efeitos podem ser desejáveis ou não, dependendo da planta. No caso das bananas, a ação do etileno é considerada benéfica, pois, além de modificar a sua cor, o fruto fica mais saboroso, mais doce e com cheiro muito agradável, sem que o mesmo resulte em senescência precoce (OETTERER, 2006, p.414). A produção desse hormônio pelas bananas, e o curioso processo de amadurecimento por ele desencadeado, não passou despercebido pelos cronistas do século XVI. O senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa disse que “[...] tiram-lhe o cacho que tem o fruto verde e muito teso, e dependuram-no em parte onde amadureça, e se façam amarelas as pacobas, e na casa onde fizer fogo amadurecem mais depressa com a quentura; e como esta fruta está madura, cheira muito bem.” (1971, p.189). Assim como Soares de Sousa, André Thevet ressaltou uma importante vantagem das bananas, as quais são colhidas “[...] pouco antes que ela alcance a total maturação, guardando-as em suas ocas, como também fazemos em França com nossos frutos.” (1978, p.111). O fato das bananas possuírem esta particularidade as tornam um alimento estratégico, pois não demandam muitos esforços para serem apanhadas. Além do mais, sua casca favorece a estocagem. E, como sabemos, o armazenamento de alimentos é uma importante atividade em todas as sociedades (DIAMOND, 2011, p. 109-110), ainda mais num ambiente onde ainda havia muito a se reconhecer e aprender, como era a América portuguesa no século XVI.

A importância das bananas na alimentação dos colonizadores europeus se justificava pela possibilidade de armazenamento que a mesma representa mas, também, pelo alto grau de produção. Um cacho podia ter de “[...] trinta ou quarenta frutas [...]” (THEVET, 1978, p.111), até “[...] cento e cinquenta [...]” (GÂNDAVO, 1963, p. 36), ou até mesmo “[...] terá as vezes duzentos [...]” (CARDIM, 1939, p.63; SOUSA, 1971, p. 188). Além desses fatores, o seu valor nutricional não deve ser ignorado, que pode chegar a 90 calorias a cada 100 gramas de fruto, possibilitando que um homem saudável use-a como importante complemento em suas refeições, ou mesmo, em casos excepcionais, tornar-se o alimento principal de sua dieta. A banana possui também de 20 a 22mg de glúcídios, e 10mg de vitamina C em seu fruto, que demonstram suas qualidades energéticas e a sua riqueza em vitaminas (PÉHAUT, 1998, p. 742).

Uma característica relevante sobre o aspecto físico da banana é que “[...] quem cortar atravessadas as pacobas ou bananas, ver-lhes-á no meio uma feição de crucifixo, sobre o que contemplativos têm muito que dizer” (SOUSA, 1971, p. 189). Essa forma existente no interior

do fruto da bananeira despertava, já na Idade Média, o interesse dos cristãos, que a chamavam de Pomum Paradise, ou seja, a fruta proibida do Jardim do Éden, ao contrário da visão geral de que essa fruta seria a maçã (MENDES FERRÃO, 1993, p. 154). Fernão Cardim diz “Esta he a figueira que dizem de Adão [...]” (1939, p. 42) comprovando a imagem geral difundida sobre o fruto por essas pessoas. Suscetível por essa razão a ser evitada por pessoas que a tomaram como o verdadeiro fruto proibido, fato é que ela não poderia assim passar despercebida por entre outras frutas. Fruto proibido ou não, o fato é que a banana foi largamente consumida na sociedade colonial do século XVI. A porta de entrada deste dinâmico fruto para a mesa desses homens deu-se por conta do mesmo vicejar, juntamente com outros alimentos necessários à subsistência, em meio as hortas e pomares anexos às casas coloniais. Tais hortas serviam tanto como fornecedoras dos principais gêneros alimentícios, quanto de locais para aclimação de espécies europeias a esse novo ambiente (SILVA, 2005, p. 42). Em seu relato sobre a Colônia de Santa Cruz e seus aspectos naturais, o jesuíta português Fernão Cardim descreve a respeito da alta difusão da *Musa*, afirmando que “(...) he fructa ordinaria de que as hortas estão cheias, e são tantas que he huma fartura, e dão-se todo o anno” (CARDIM, 1939, p. 42).

3.4 – O que Baco achou dos trópicos? O cultivo de uvas na América portuguesa.

Quando analisamos os relatos dos cronistas e viajantes que aportaram nas colônias americanas, durante o século XVI, não deixamos de notar a presença das uvas e das videiras nas narrativas por eles construídas. Nos relatos dos missionários da Companhia de Jesus, não são poucas as referências acerca da presença de parreiras nos Colégios da Igreja, como podemos observar através de Diogo Jacome, em sua carta de São Vicente (1551) “[...] A igreja é muito bem feita e composta com suas casas e pomar, com sua horta e laranjaes, cidreiras e limoeiros e parreiras, que já deram aqui uma vez uvas [...]” (1931, p. 106). As parreiras não eram privilégio apenas da Capitania de São Vicente, elas estavam presentes em outras regiões da América portuguesa. No Rio de Janeiro, José de Anchieta afirmou que, além de ser uma terra “[...] abundante de cedros e árvores de sândalos brancos mui finos, dão-se nela uvas [...] e tem uma vinha como em Portugal [...]” (1933, p. 420-421), sinalizando a presença da fruta em outras regiões do território tropical.

Assim como os citrinos e as bananas, as uvas desempenharam um papel durante a expansão europeia no Novo Mundo. Diferentemente das duas espécies exóticas anteriormente

discutidas, as uvas não tiveram sua importância relacionada com a alimentação, muito pelo contrário, o valor destinado à elas nada tinham a ver com vitaminas e calorias.

Uva é o termo utilizado para designar os frutos das videiras (*Vitis spp*), uma planta trepadeira e sarmentosa (MARTINS, 2006, p. 501). Todas as videiras, independente do seu grau de cultivo, pertencem ao gênero botânico *Vitis*, o qual, atualmente, engloba 65 espécies. Dessas dezenas de espécies, 34 são norte-americanas, 29 asiáticas e 2 indo-europeias, as quais, juntas, representam o único gênero de importância econômica entre os que constituem a família *Vitaceae* (MARTINS, 2006, p. 543).

De acordo com o especialista em história do vinho, Rod Phillips, a disseminação da viticultura sempre esteve associada à produção e consumo do vinho, atividade que teve sua origem por volta de 5000 a.C. (2003, p.30). Embora no Neolítico o homem já tenha demonstrado interesse pelas plantas frutíferas que encontravam nas florestas, a domesticação das mesmas não aconteceu, em boa parte por conta do nomadismo praticado por aquelas populações (PHILLIPS, 2003, p. 23-37). Com a videira não foi diferente.

O início da viticultura, afirma o engenheiro agrônomo Fernando Picarelli Martins, ou seja, o deslocamento da videira selvagem, encontrada nas matas, para as plantações junto aos domicílios, ocorreu posteriormente, no estágio mais avançado da Idade do Bronze, por volta de 3.500 a.C. Ao que tudo indica, esta transferência ocorreu no Oriente, entre a Pérsia e a Armênia (2006, p. 577). Segundo o autor, a partir daí, teria se espalhado pela Ásia Menor, alcançando depois a Síria, o norte da África e as costas mediterrânicas da Europa, levadas pelos mercadores fenícios. Próximo ao ano 2000 a.C., o gênero *Vitis* estava presente também na Grécia e na Itália. E, no ano 400 a.C., a viticultura romana teria alcançado proporções notáveis, fazendo com que, durante suas conquistas, as legiões romanas espalhassem vinhedos por todo o continente europeu (MARTINS, 2006, p. 577).

Quando, no final do século XV, os europeus deram início à expansão de seus domínios a lugares distantes, estava se iniciando não apenas uma era em termos de temporalidade, mas também uma etapa inédita na história das uvas e do vinho (PHILLIPS, 2003, p. 205). Como sinalizado anteriormente, é quase impossível dissociar a história do vinho da história e expansão de sua matéria prima, a uva. Portanto, para entender a introdução e a relevância das videiras no Novo Mundo, devemos compreender as mudanças que foram ocorrendo no modo de consumir esta bebida secular.

Durante as viagens ultramarinas, os marinheiros da Espanha e Portugal descobriram e colonizaram as importantes ilhas situadas ao longo do Atlântico, que compreendiam a já

citada Macaronésia. Como resultado dos feitos romanos, não era uma tarefa difícil encontrar uvas silvestres em vários lugares por onde os europeus passavam. Contudo, não havia vinho. O vinho, tão importante para os europeus, era um dos itens que compunham a matalotagem das naus.¹⁸ Por questões naturais, o cultivo de uvas, focando a produção da bebida, não tardou em se mostrar indispensável nestes novos territórios dominados.

Conquistadas pela Espanha, as ilhas Canárias não demoraram em ter, em sua extensão, muitos vinhedos. Seus vinhos encontraram um forte mercado no final do século XVI, se revelando uma importante fonte de renda. Já a Ilha da Madeira, colonizada por Portugal nos primeiros decênios do século XV, foi outra importante ilha do Atlântico onde se introduziu a viticultura. Os recém-chegados colonizadores lusos logo plantaram cana-de-açúcar e uvas, que prosperaram. Na virada do século, a ilha da Madeira era o maior produtor de açúcar, embora tenha sido rapidamente superada pelas plantações na colônia americana (MAGALHÃES, 2009). Com os vinhedos não foi diferente, eles prosperaram e o vinho se tornou mais rentável que o açúcar (VIEIRA, 2005).

Um dos fatores que impulsionaram a indústria vinícola da Madeira foi a sua localização. Como sabido, a ilha era um porto ideal para embarcações que partiam da Inglaterra a caminho das colônias inglesas da América do Norte e do Caribe. Para além da questão estratégica – já que os ingleses eram compradores potenciais dos vinhos produzidos pelas Ilhas Canárias – fatores de ordem ecológicas se revelaram importantes neste processo. Algumas experiências demonstraram que vinho da ilha portuguesa era mais durável, pois se beneficiava da exposição ao calor tropical. A oxidação fazia com que a bebida se tornasse mais suave, sem avinagrar.

Através destas experiências bem sucedidas nestes “laboratórios” que foram as ilhas atlânticas, quando os ibéricos chegaram no Novo Mundo, não hesitaram em introduzir o cultivo de suas videiras, com intuito de reproduzir a rentável atividade da vitivinicultura. No território americano haviam, contudo, uvas silvestres. A videira-americana (*Vitis labrusca*) é uma frutífera nativa na América do Norte, dentre as cultivares mais comuns, temos a Niágara Rosada, a Bordeaux, Concord, Isabell, Vênus (LORENZI et al, 2006, p. 626-629). Porém, os indígenas não as utilizavam para a fabricação da bebida, ainda que aproveitassem outras frutas e cereais para fabricarem suas bebidas tradicionais.

¹⁸ Sobre este tema ver: VASCONCELLOS E MENEZES, José de. *Armadas portuguesas: de meados do século XIV a meados do século XVI. Alimentação e abastecimento.* – Lisboa: Editorial Resistência, 1980.

Entretanto, as uvas nativas do continente americano se mostraram pouco prosperas para a manufatura do vinho. Das 34 espécies de uvas próprias para fabricação de vinho, nenhuma é nativa da América do Sul. Todas são da região norte do continente. Dentro dos limites territoriais do que hoje é o Brasil, existia apenas uma espécie nativa que poderia ser considerada equivalente a uva conhecida pelos europeus. Trata-se da *Pourouma cecropiifolia*. Conhecida popularmente por mapati, cucura e purumã, esta uva não é adequada para a viticultura (LORENZI et al, 2006, p. 314). Por esta razão, as videiras exóticas foram importadas da Europa, como bem observou José de Anchieta ao dizer que no Colégio de Pernambuco haviam “[...] muitas parras de Portugal [...]” (1933, p. 422). E ainda, que em Piratininga “[...] se dão uvas [...] e outras árvores de frutos da terra de Portugal.” (ANCHIETA, 1933, p. 424).

Historiadores defendem que a primeira videira que chegou no Brasil foi trazida pelos colonizadores portugueses, através de Martin Afonso de Souza, na então Capitania de São Vicente, que hoje compreende o Estado de São Paulo. Deste ponto de partida, novas introduções foram feitas e a viticultura acabou por se expandir do litoral para as áreas mais interioranas da colônia lusa (PROTAS; CAMARGO; MELO, 2014).

A videira esteve presente no nordeste brasileiro desde as primeiras décadas de sua colonização, principalmente nos Estados da Bahia e de Pernambuco (SOUZA LEÃO, 2010, p.83). Nestas regiões, conseguiu alcançar alguma expressão econômica nas ilhas de Itaparica e Itamaracá, onde foram explorados os mais significativos vinhedos do Brasil desde primórdios do século XVI até a dominação holandesa, em torno de 1636 (INGLEZ DE SOUSA, 1996).

Ainda que presentes e, até certo ponto, expressivos, os vinhedos não se desenvolveram tão bem nas terras tropicais da colônia lusa. Em boa parte, os obstáculos vivenciados pelas videiras foram gerados por questões ecológicas, já que muitas das variedades europeias não se adaptaram às condições ambientais brasileiras (INGLEZ DE SOUSA, 2006, p. 561). Tal fato não decorre apenas do clima, já que as temperaturas elevadas eram apreciadas pela *Vitis*, como notou Jean de Léry ao atribuir à abundância dos frutos estrangeiros trazidos pelos europeus, inclusive as uvas, “[...] por causa de não haver lá frios que lhe façam nenhum prejuízo.” (2007, p.38). O problema reinava na ausência de um mecanismo de defesa da planta ao ataque dos novos predadores. O principal deles eram as formigas do gênero *Atta*, a qual Pero de Magalhães Gândavo notou que “[...] se não forão estas formigas houvera porventura muitas vinhas no Brasil [...]” (ano, p. 93).

Além das formigas, climas úmidos, como o da Mata Atlântica, oferecem condições ideais para o desenvolvimento de viroses e doenças fúngicas, aumentando a proliferação de outros tipos de pragas (INGLEZ DE SOUSA, 2006, p. 561). Para Fernão Cardim, a razão de não haver vinhos na América portuguesa não era porque não existiam vinhas, pois havia

“[...] muitas castas d’uvas como ferraes, boaes, bastarda, verdelho, galego e outras muitas [...] No Rio de Janeiro, e maximé em Piratiniga se dão vinhas, e carregam de maneira que se vem ao chão com elas [...] já começam a fazer vinhos, ainda que tem trabalho em o conservar, porque em madeira fura-lhe a broca logo, e talhas de barro, não as tem; porém buscam seus remédios, e vão continuando, e cedo haverá muitos vinhos.” (1939, p. 94).

A broca é um nome vulgar atribuído a qualquer inseto na fase adulta ou larval, que perfura a planta, abrindo galerias internas (SILVEIRA NETO, 1995, p. 480). No caso do relato de Cardim não era a planta em si que sofria com estes ataques, mas sim o barril de madeira que armazenava a bebida. As doenças que causam maiores danos às videiras no Brasil, até hoje, são justamente as de origem bacteriana, fúngicas e virais (MARTINS, 2006, p.579). A ação danosa das brocas também foi experimentada por Gabriel Soares de Sousa, em 1587, sobre a qual disse “[...] Também se cria na Bahia outra imundície, a que chamamos brocas, que são como pulgas, e voam sem lhe enxergarem as asas; as quais furam as pipas do vinho e do vinagre, de maneira que fazem muita perda, se não as vigiam [...]” (1971, p.103).

Este entrave logístico e alimentar vivenciado por Fernão Cardim é essencial na justificativa de que, na colônia portuguesa do século XVI, a vinicultura não foi uma atividade muito promissora. Afinal, a qualidade de um vinho depende do sucesso do processo de fermentação ao qual é submetido. E, para que este se desenvolva como pretendido, a armazenagem do líquido deve ser propícia.

Quando Gabriel Soares de Sousa escreve que muitos danos são causados na falta de vigia, ele ressalta uma questão fundamental no fabrico do vinho. Trata-se de uma atividade extremamente dependente da ação humana, demandando muita dedicação de quem se propõe a manufaturar esta bebida (PHILLIPS, 2003, p.15). Uma intervenção cuidadosa e contínua sempre foi importante para o sucesso dos vinhedos. Técnicas viníferas e de viticultura continuam a se desenvolver para superarem boa parte dos obstáculos apresentados pelo ambiente, sobretudo aqueles que dizem respeito à fermentação, como a incidência de calor e de luz, e os níveis de açúcar que são determinantes no teor alcoólico (LIMA, 2000, p. 209-217).

A definição universal de vinho é a de uma bebida alcoólica que resulta da fermentação do mosto de uvas maduras e saudáveis. Por ser uma bebida alcoólica, o álcool se constitui como a parte central da estrutura do vinho, atuando tanto no seu sabor quanto na sua longevidade (INGLEZ DE SOUSA, 2006, p.561). O que define a graduação alcoólica da bebida é a concentração de açúcar no mosto, valor que é regulado por condições climáticas. Quanto mais calor, mais açúcar. Logo, quanto mais açúcar, mais álcool. Isto quer dizer que, nos climas mais quentes, como o da América portuguesa, a desidratação natural promove maior concentração de açúcar e, conseqüentemente, vinhos mais alcoólicos (INGLEZ DE SOUSA, 2006, p.561).

Todavia, quando submetido a temperaturas muito elevadas, o calor aumenta os níveis de oxigênio e acelera o processo de oxidação. Como produto resultante da transformação oxidativa do álcool de um vinho, tem-se o vinagre. Essa transformação ocorre por meio de bactérias aeróbias, fazendo com o que vinagre seja nada menos que um vinho azedo (LIMA, 2006, p.544). Muito provavelmente, não foram poucas as tentativas de fazer vinho que resultaram em vinagre nas colônias ibéricas durante o século XVI. Gabriel Soares de Sousa escreveu que o vinho “[...] para não se avinagrar lhe dão uma fervura no fogo [...]” (1971, p.114). Esta ação indica que, para se obter vinho, o calor era controlado por ação humana, através do fogo, o que reforça a ideia de que a vinicultura é mesmo uma atividade que depende do zelo dos humanos e, portanto, uma atividade que demanda muito empenho e domínio técnico. E, ainda que fosse rentável, não era viável naquele momento.

Se as uvas europeias, inicialmente, não se adaptaram muito bem aos solos da colônia portuguesa, o que tornou a produção de vinhos muito pequena, o mesmo não pode ser dito da América espanhola. Algumas regiões daquele território já possuíam algumas espécies de uvas nativas propícias para a fabricação da bebida (PHILLIPS, ano, p.) e como afirmou Lopez Medel no século XVI: “[...] em alguns lugares do Peru já se faz bom vinho [...]” (MEDEL, 2007, p.148). O jesuíta Joseph de Acosta também não deixou de abordar o êxito das videiras e da fabricação de vinho em algumas regiões da colônia espanhola:

“Por plantas de proveito, entendo aquelas que, além de dar o que comer em casa, trazem dinheiro ao seu dono. A principal destas é a videira, que dá o vinho e o vinagre, e a uva e a passa, o agraço e o arrope; mas o vinho é o que importa. Nas ilhas e terra firme não se dão vinhos nem uvas; na Nova Espanha existem parreiras, e possuem uvas, mas não se faz vinho. A causa deve ser a maturação das uvas por razão das chuvas que chegam entre julho e agosto, e não as deixam com bom sabor, servindo apenas para comer. O vinho, trazem da Espanha ou das Canárias, e assim é em todos os lugares da

Índia, com exceção do Peru e do Chile, onde existem vinhas e se fazem vinhos muito bons [...]” (2006, p.219).¹⁹

Através da afirmação de Joseph de Acosta, podemos apontar o interesse mercantil que os colonizadores tinham no cultivo de videiras e a manufatura de vinho. Contudo, esta razão, por si só, justificaria a urgência em se introduzir plantações de uvas nas Américas? Procurando responder esta interrogativa, o historiador dos vinhos Rod Phillip diz que durante muito tempo a suposição era de que o motivo principal fosse a necessidade da Igreja católica em seus rituais de eucaristia (2003, p.210). De fato, vimos que os irmãos da Companhia de Jesus não deixavam de sinalizar se as terras onde residiam eram boas para tal atividade. Mas, levando em consideração que, no rito eucarístico apenas os padres bebem o vinho, não faz sentido que a Coroa fomentasse o plantio da *Vitis vinífera*, uma vez que as quantidades importadas tanto da Espanha, quanto de Portugal eram suficientes para suprir as necessidades das tradições cristãs (PHILLIPS, 2003, p. 211).

Para o historiador, as motivações religiosas foram irrelevantes para implantação de vinhedos no século XVI. O fato de o vinho ser item essencial nas alimentações diárias dos ibéricos se mostrou um motivo muito importante (PHILLIPS, 2003, p. 211-212). Como vimos, quando as populações transferem sua moradia para qualquer outro lugar, elas procuram manter seus hábitos e suas tradições. Pensando por este viés, a vitivinicultura revela o desejo dos colonos de reproduzir hábitos alimentares pátrios naquelas possessões, assim como fizeram com outras frutas, legumes e cereais. Atrelada a este fator, tinha um importante obstáculo de cunho estratégico, já que a importação de vinhos de Portugal e Espanha ou de suas respectivas ilhas no Atlântico se mostrou inviável, tanto pelos custos do transporte quanto pela degradação que a bebida sofria ao longo da viagem (PHILLIPS, 2003, p.213).

Independente das razões que levaram os europeus a introduzir as videiras nas suas colônias da América tropical, o fato é que estas plantas receberam atenção e cuidado destes homens, se revelando uma das mais importantes espécies exóticas presentes no Novo Mundo neste período. Embora, naquele momento, a produção de vinho não tenha se constituído

¹⁹ Tradução livre de: “Plantas de provecho entiendo que las demás de dar que comer en casa, traen a su dueño dinero. La principal de éstas es la vid, que da el vino y el vinagre, y la uva e la pasa, y el agraz y el arrope; pero el vino es lo que importa. En las islas y tierra firme no se da vino ni uvas; en la Nueva España hay parras, y llevan uvas, pero no se hace vino. La causa debe de ser de madurar del todo las uvas por razón de las lluvias que vienen por julio y agosto, y no las dejan bien sazonar; para comer solamente sirven. El vino llevan de España o de las Canarias, y así es em los demás de Indias, salvo el Pirú y Chile, donde hay viñas y se hace vino y muy bueno [...]”.

enquanto uma atividade importante em todas as regiões coloniais, a atividade nunca foi abandonada e, hoje, cinco séculos depois, tanto o Brasil quanto Chile e Argentina são produtores importantes da vitivinicultura mundial (PHILLIPS, 2013, p.215).

3.5. Um cardápio metropolitano em mesas coloniais.

A expansão territorial e a descoberta de um novo continente apresentaram, ao mundo, novos espaços. Para além dos limites de dominância de determinados Reinos, como Portugal e Espanha, a demarcação da terra revelou uma fronteira importante no cotidiano quinhentista: a do paladar (MELLO, 2002, p.92). Ainda que as situações emergenciais fizessem com que os novos moradores das colônias americanas incluíssem elementos da fauna e da flora tropical na sua alimentação, o processo de deslusitanização – no caso da América portuguesa – do paladar apenas teve início ao longo de Quinhentos. São bem conhecidas as resistências que oferecem as fronteiras alimentares, portanto, não era de se esperar que, ainda que os portugueses tivessem a suposta capacidade de assimilação a culturas diferentes, como defendeu Sérgio Buarque de Holanda (2011), Gilberto Freire (2006) e Caio Prado Júnior (1979), que abandonassem, de um dia para o outro, os modos de viver metropolitanos (ELLIOT, 1984, p.41).

Privilegiar elementos americanos preterindo os produtos básicos europeus consiste em um processo lento e longo, que envolve questões logísticas, estratégicas e de sobrevivência. Mesmo que os potenciais nutricionais e comerciais do mundo natural da Colônia fossem rapidamente reconhecidos por aqueles homens, estavam longe de se tornarem suficientes a ponto extinguir um hábito secularmente construído (FERNANDEZ-ARRESTO, 2010). Através dos relatos produzidos pelos cronistas e viajantes do período, este enraizamento cultural é facilmente detectado. Um exemplo é a Carta de Pernambuco, escrita em 1561, onde Rui Pereira afirma que aquela capitania era “[...] mui provida das coisas do Reino [...]” (1931, p.289).

Ao que tudo indica, a Capitania de Pernambuco, de Rui Pereira, não era privilegiada por ter os seus gêneros habituais. Ao relatar as grandezas da Bahia, Gabriel Soares de Sousa também assegurou a existência desses produtos, inclusive o pão feito com farinha do Reino e o vinho da Madeira e das Canárias, “[...] os quais se vendem em lojas abertas, e outros mantimentos de Espanha, e todas as drogas, sedas e panos de toda sorte, e as mais mercadorias acostumadas [...]” (1971, p.139). Estes esforços em recriar Portugal na nova

possessão também podem ser evidenciados por meio dos intercâmbios ecológicos que foram feitos desde os primórdios da presença europeia em solos americanos (DEAN, 1991).

Algumas plantas tiveram papel importante, quando não decisivo, no processo colonizatório, como é caso das já citadas bananas, que forneceram as calorias para boa parte da população, se configurando como o pão da terra. Os citrinos também foram relevantes, pois forneceram, principalmente, a vitamina C, tão necessária na luta contra enfermidades comuns naquele período, como o escorbuto.²⁰ As uvas não foram tão incisivas na dieta colonial, mas traduzem claramente a vontade de manter uma tradição tão enraizada na cultura europeia, a do consumo de vinho (MELLO, 2002, p. 93).

Embora as *Musa spp*, os *Citrus spp*, e as *Vitis spp*, foram citadas, com frequência, pelos cronistas, viajantes e missionários, muitas outras espécies exóticas foram aclimatadas na Colônia ainda no século XVI e, além de propiciarem um ambiente, na medida do possível, mais familiar aos colonizadores, forneceram calorias e diversidade à dieta colonial.

Ainda que o processo de adaptação destas frutíferas tenha sido marcado por importantes obstáculos ecológicos, muitas conseguiam completar o seu ciclo, como mostra Fernão Cardim ao dizer que “[...] algumas deste Reino se dão também nestas partes, convém a saber, muitos melões, pepinos, romãs e figos de muitas castas [...]” (1939, p. 38). E completou, dizendo que “[...] os melões se dão no refeitório quase meio ano, e são finos [...] e não faltam outros gêneros de hortaliças de Portugal em abundância: o refeitório é bem provido do necessário [...]”. O melão (*Cucumis sp*), é um fruto oriundo de muitas espécies, sendo elas originárias tanto da Ásia, quanto da África e Europa (LORENZI et al, 2006, p. 387-397; FIGUIER, 1865, p.531). Muito provavelmente, a espécie a qual Fernão Cardim se referia era o *C. melo*, pois este grupo de meloeiros são provenientes da Europa, mais especificamente da Península Ibérica (LORENZI et al, 2006, p. 392).

A abundância de melões também foi notada pelo senhor de engenho Gabriel Soares de Sousa, que fez questão de narrá-la “[...] não é questão que deixemos de tratar das sementes de Espanha que se são na Bahia, e de como frutificam. E peguemos logo dos melões que se dão em algumas partes muito bem, e são mui arrazoados [...]” (1971, p. 169). De certo modo, a

²⁰ Também conhecida como ácido ascórbico, a vitamina C é essencial para várias reações metabólicas do corpo humano. A deficiência desta vitamina é a principal causa do escorbuto (TALBOTT. HUGHES, 2008, p. 253). A princípio, a doença era evitada através da ingestão de frutos cítricos. Porém, com a descoberta do Novo Mundo, os pimentos (*Capsicum sp*) logo assumiram o papel nesta medida profilática. Além de conter quase seis vezes mais vitamina C do que qualquer fruto, tinham a vantagem de não apodrecer durante as viagens ultramarinas (SANTOS, BRACHT, 2011).

boa adaptação do meloeiro em terras tropicais se justifica pelo fato da planta exigir climas quentes e não tolerar temperaturas muito frias, necessitando de calor para amadurecer (INGLEZ DE SOUZA, 2002, p. 473).

Ainda que os solos férteis e o clima semiárido do Nordeste, como o da Capitania da Bahia de Soares de Sousa, promovessem condições ideais para a planta, muitos frutos não chegavam a amadurecer, “[...] porque lhes corta um bicho o pé, cujas pevides tornam a nascer se as semeiam.” (SOUSA, 1971, p. 169). Os melões são frutas anuais (LORENZI, 2006, p. 387-392), isto significa que, entre germinar, florescer e morrer, a planta leva 365 dias. Quando Soares de Sousa diz que muitos melões não chegam a madurecer, ele pode estar justificando o porquê dos melões estarem presentes apenas durante meio ano nos refeitórios citados por Fernão Cardim. A causa, segundo Soares de Sousa, é porque “[...] um bicho lhe corta o pé [...]” (1971, p.169). De acordo com o agrônomo Francisco Ferraz Toledo, pesquisador titular da ESALQ/USP, o meloeiro tem como maior praga os afídeos, mais conhecidos como pulgões (*Aphis gossypii* Glover) (2004, p.365). Os pulgões do meloeiro, perfuram as folhas da planta para sugar a seiva e acabam injetando toxinas que causam necroses nas folhas e raízes, fazendo com os frutos caíam antes do tempo, sendo que em casos mais drásticos, podem matá-la (GUIMARÃES; MOURA; OLIVEIRA, 2013, p. 2-3).

Por estes percalços adaptativos também passaram outras espécies exóticas, como as romeiras e as figueiras, já citadas no início do capítulo. A romeira (*Punica granatum*) é uma fruteira exótica, cultivada em terras tropicais desde os tempos coloniais, principalmente em jardins domésticos. É originária da Pérsia, atual Irã, local onde foi domesticada por volta de 2000 a.C. (LORENZI et al, 2006, p. 426). Não temos muitas informações sobre as romãs, apenas breves indicações de sua presença nos pomares da América portuguesa (CARDIM, 1939, p.38; SOUSA, 1971, p.114, p.116). Além dessas notificações, Gabriel Soares de Sousa escreveu um pouco mais sobre a *P. granatum*, as quais “[...] se plantam de quaisquer raminhos, os quais pegam e logo dão fruto aos dois anos; as árvores não são nunca grandes, mas dão romãs em todo ano, e não lhes cai nunca a folha de todo [...]” (1971, p. 167). E sobre seu fruto, afirmou que era “[...] maravilhoso no gosto e de bom tamanho, mas não dão muitas romãs [...]” (SOUSA, 1971, p. 167). Para este fato, o mesmo Soares de Sousa detectou o problema: as tão destruidoras pragas do Novo Mundo.

Embora Gabriel Soares de Sousa tenha afirmado que os “carrapatos” devoravam as figueiras (1971, p. 167) encurtando a vida da planta, os figos nasciam de maneira saudável, pois não criavam “[...] bichos como os de Portugal [...]” (SOUSA, 1971, p.167). Ao contrário

do que muitas pessoas pensam, os figos (*Ficus carica*) não são frutos e sim uma infrutescência (LORENZI et al, 2006, p. 439). Planta de arbusto, a árvore mediana é originária das regiões mediterrânicas orientais e meridionais, nas quais existe desde os mais remotos tempos da Humanidade (LORENZI et al 2006, p. 439). Sua introdução e cultivo na Europa remonta desde a Antiguidade, sendo levadas pela Espanha e por Portugal às suas respectivas colônias americanas. Em seu *Tratado descritivo do Brasil*, Gabriel Soares de Sousa diz que

“[...] as figueiras [...] dão figos em todo o ano, às quais nunca cai a folha; e as que dão logo novidade e figos em todo o ano são figueiras pretas, que dão mui grandes e saborosos figos pretos [...] Também há outras figueiras pretas que dão figos bêbaras mui saborosos, as quais são maiores árvores e duram perfeitas mais anos que as outras, mas não dão a novidade tão depressa como ela.” (1971, p. 167).

Do mesmo modo, Fernão Cardim disse que a capitania de São Vicente tinha “[...] grandes figueiras de toda sorte de figos, bersaçotes, beberas, e outras castas [...]” (1939, p. 314). Segundo o pesquisador Júlio Seabra Inglês de Sousa (2000), nenhuma destas castas apontadas pelos cronistas, no século XVI, expandiu-se para novas terras a ponto de intensificar o seu cultivo (p. 226). Para Inglês de Sousa, muitos foram os fatores que corroboraram para tal. O primeiro, diz o pesquisador, se deveu justamente ao fato de que, tendo o desejo de recriar sua pátria naquele novo ambiente, os colonos não tinham a intenção de produzir figos com finalidades comerciais. Além disso, tem-se o caso das brocas dos ramos e dos troncos que parasitavam as figueiras (INGLEZ DE SOUSA, 2000, p. 226-227), como bem apontou Gabriel Soares de Sousa.

Os figos não tiveram muita, para não dizer nenhuma, expressão mercantil no período colonial. Hoje, entretanto, podemos encontra-los com certa facilidade nos mercados brasileiros. Ao contrário da trajetória dos figos, o marmelo (*Cydonia oblonga*) é, hoje, pouco cultivado no país, mas teve papel relevante na agricultura colonial do século XVI (INGLEZ DE SOUSA, 2002, p. 436). Gabriel Soares de Sousa afirmou que, na Capitania de São Vicente, havia marmelos “[...] em muita quantidade [...]” (1971, p.114). Embora os marmelos existissem em grandes quantidades, não foi o fruto que teve fama, mas sim um produto feito a partir dele, a marmelada. De acordo com Inglês de Sousa e Gonçalves (1954), as plantas trazidas do Reino, Açores e Madeira, foram introduzidas, assim como as videiras, pelos colonizadores de Martin Afonso de Sousa, aportados em São Vicente, em 1532 (INGLEZ DE SOUSA; GONÇALVES, 1954, p. 56). Prontamente, os marmelais da recém-fundada

capitania, se tornaram atividade de relevante importância mercantil (INGLEZ DE SOUSA; GONÇALVES, 1954, p.56).

Este bem sucedido empreendimento foi registrado por Fernão Cardim, que disse haver naquelas terras “[...] muitos marmeleiros, que dão quatro camadas, uma após a outra, e há homem que colhe doze mil marmelos, de que fazem muitas marmeladas [...]” (1939, p. 314). Observação semelhante fez Gabriel Soares de Sousa, ao afirmar que “[...] os marmelos são tantos que os fazem de conserva, e tanta marmelada que a levam a vender por outras capitânias [...]” (1971, p. 115). A importância da atividade foi tamanha que o jesuíta José de Anchieta também não deixou de nota-la, dizendo que, devido ao fato de terem muitos marmelos, “[...] se fazem muitas marmeladas [...]” (1933, p. 424). A marmelada representou um item de valor mercantil por todo o período colonial. Em 1821, por exemplo, foram enviadas, do Porto de Santos, 197 caixas de marmelada para Pernambuco, 60 para a Bahia e 109 para Paranaguá (ARQUIVO DO ESTADO DE SÃO PAULO, 1722-1822; INGLEZ DE SOUSA, 2002, p. 436).

Segundo Inglez de Sousa (2002), a agroindústria da marmelada teve seu derradeiro fim com o início do Ciclo do Café, pois teve de ceder espaço para os promissores cafezais. Assim, o cultivo do marmelo migrou para outras regiões do país, onde não se adaptou muito bem devido ao desenvolvimento de uma grave doença, a *entomosporiose*, que aniquilou as plantações (p.436).

Além desses frutos, alguns outros são lembrados pelos cronistas do século XVI, porém aparecem nos relatos apenas para indicar a sua existência naquelas capitânias. Dentre eles, podemos citar a melancia (*Citrullus lanatus*) (SOUSA, 1971, p. 170), a maçã (*Mallus sp*) (SOUSA, 1971, p. 116) e as tâmaras (SOUSA, 1971, p. 116, 168). Embora privadas de informações mais específicas, estas frutas foram tão importantes, naquela conjuntura, quanto as demais. Todas estas espécies exóticas, contribuíram para o que, talvez, se configurava enquanto o maior desafio da experiência colonial: a vida nos trópicos. Manter domicílio em qualquer lugar não significa somente habitar determinado espaço, significa criar um elo afetivo com ele (TUAN, 1980). E, nesta empreitada, as frutas do Reino foram muito importantes. Não apenas por confortar as mentes saudosas dos colonizadores, mas também por preencher os estômagos vazios dos corpos daqueles que acreditavam, a exemplo das plantas que traziam consigo, em uma domesticação do Novo Mundo.

Considerações finais

A virada de página na história que deu as boas-vindas à era Moderna significa muito mais do que a expansão marítima, o descobrimento e a colonização das novas regiões adquiridas pelas Coroas ibéricas. O processo de povoamento da América portuguesa revelou importantes personagens que iam além dos heroicos desbravadores dos Oceanos e dos destemidos colonizadores europeus. A natureza tropical da nova possessão lusa não tardou em figurar como personagem principal desta história.

Tentamos mostrar que trazer à tona que estes novos personagens de origens ambientais não podem ser entendidos enquanto simples determinantes. Muito pelo contrário, procuramos apontar para um processo colonizatório que não desconsidera questões adaptativas, mas que, ao mesmo tempo, não se limita à imposição de uma geografia embaraçosa e de uma flora selvagem. Ainda que nossa metodologia privilegie questões voltadas ao ambiente, procuramos entender quais foram os mecanismos empregados pelos colonizadores para superarem estes obstáculos, sobretudo no que se refere à mitigação da fome.

Reconhecer um Novo Mundo não é uma tarefa fácil, ainda mais quando não se tem uma ideia prévia de seus componentes. Ainda no século XVI, muito pouco se sabia acerca daquelas terras distantes do velho continente. Neste quesito, algumas atividades contribuíram para que os avanços para este entendimento se concretizasse. A primeira delas, foi o reconhecimento daquele espaço. Através do trabalho metucioso de cronistas, viajantes, naturalistas e missionários, foi possível catalogar as espécies botânicas com as quais aqueles homens se depararam. As opiniões acerca do objetivo de tal atitude são divergentes, mas o que importa, para nós, é que estas descrições foram primordiais para a manutenção dos povoados estrangeiros em terras tropicais.

Reconhecer as espécies frutíferas, saber diferenciar um fruto venenoso de um fruto comestível, foi um grande passo na árdua tarefa que é se alimentar em um ambiente desconhecido. E mais, este aprendizado é ainda um pouco mais complexo, já que os frutos constituíam a escassa variedade de gêneros alimentícios da colônia portuguesa. Escassa do ponto de vista de sua composição nutricional. Afinal, os legumes e as verduras, tão presentes na dieta europeia, praticamente inexistiam na América. Assim, as cargas de vitaminas e minerais essenciais para o bom funcionamento do corpo humano, advinham praticamente dos frutos.

Embora o novo contexto vivido por aqueles homens era muito diferente da realidade de sua terra natal, é arriscado dizer que eles abandonaram completamente seus hábitos em decorrência de uma imposição ambiental. Sabemos que situações mais graves, como a fome, são capazes de interferir em uma dieta construída durante tempos remotos. Porém, devemos levar em conta que, quando falamos de século XVI, estamos resumindo em um século, o desenvolvimento de uma centena de anos. Ou seja, tempo suficiente para que novos hábitos se constituam, ainda que a origem esteja enraizada em uma cultura anterior.

Conhecer a alimentação dos europeus em sua terra pátria é essencial para abordar a sua alimentação fora de casa. Quando estes homens atravessaram o oceano, eles trouxeram consigo todo o seu universo intelectual. Se não considerarmos as “regras” que regiam a sociedade europeia do século XVI, não poderemos entender consumo de frutos na porção sul da colônia americana. A matéria médica, tão viva na vida cotidiana da Europa quinhentista, também viveu na América. Mas, assim como seus propagadores tiveram de se adaptar à nova realidade, essas regras também passaram por adaptações.

Se não considerarmos estas variáveis, não conseguiremos dar aos frutos nativos o mérito que merecem. Afinal, através de inúmeras receitas adaptadas, como conservas e compotas, muitas calorias foram obtidas e muitos corpos alimentados. A combinação dos frutos com açúcar é antiga, e previa muitas consequências para quem as desconsidera. Esta tradição foi reproduzida nas cozinhas da América portuguesa e alcançou um patamar na escala de importância muito mais alto, já que o corpo corresponde ao alimento ingerido. Considerando a rotina colonial, não é de difícil de entender o porquê destes doces terem sido tão consumidos, afinal, um corpo esgotado por um dia de trabalho pesado reage de maneira bem diferente de um corpo cansado de um trabalho comum ao ingerir doses generosas de açúcar. Talvez, naquele contexto, o açúcar e os frutos, juntos, ganharam uma relevância que não acontecia anteriormente, ou seja, de iguaria se tornaram necessidade decorrente das demandas fisiológicas.

Inicialmente, os frutos tropicais eram os principais provedores de compostos vitamínicos. A combinação da necessidade com a tradição, fez com que estes frutos fossem consumidos de outras maneiras, que não *in natura*. Contudo, a necessidade que os seres humanos têm de controlar tudo que está ao seu alcance, promoveram intensos intercâmbios biológicos, nos quais muitas plantas frutíferas foram introduzidas ainda no primeiro século de colonização. Estes frutos também foram inseridos na dieta colonial, e significaram uma dieta mais variada do ponto de vista nutricional.

Quando dizemos que o mundo natural surgiu como personagens principais da narrativa colonial, não estamos desconsiderando a importância dos atos humanos, mas sim, dando espaço para aqueles que durante séculos foram, e ainda são, excluídos da História. Mas que, têm tanto para dizer, quanto a linguagem desenvolvida pelo cérebro humano.

Glossário

A

Alcaloide – Qualquer componente do grupo de compostos nitrogenados orgânicos derivados das plantas, que possuem diversas propriedades farmacológicas, ou seja, podem ser usados na fabricação de remédios, tais como analgésicos e anestésicos.

Autóctone- Próprio do lugar; que nasceu naquele lugar e guarda dentro de si costumes, cultura e jeitos dos costumes daquele povo que ali nasceu.

B

Biodiversidade- Refere-se à variedade de vida no planeta Terra, incluindo a variedade genética dentro das populações e espécies, a variedade de espécies da flora, da fauna, de fungos macroscópicos e de microrganismos, a variedade de funções ecológicas desempenhadas pelos organismos nos ecossistemas; e a variedade de comunidades, habitats e ecossistemas formados pelos organismos.

Biogeografia - Distribuição territorial das diversas formas de vida pelo planeta.

Bioma - Conjunto formado pelo clima, vegetação, hidrografia e relevo de uma determinada região.

Biota - Conjunto de seres vivos de um ecossistema, o que inclui a flora, a fauna, os fungos e outros grupos de organismos.

Bioquímicos – Referente aos processos químicos que ocorrem nos seres vivos.

Botica – Termo antigo empregado para se referir ao estabelecimento onde se preparavam e vendiam medicamentos e alguns gêneros alimentícios.

C

Caatinga - A caatinga é uma formação vegetal encontrada na região do semiárido nordestino. Está presente também nas regiões extremo norte de Minas Gerais e sul dos estados do Maranhão e Piauí, sendo típica de regiões com baixo índice de chuvas e de solo seco.

Calorias - Unidade de medida usada para mensurar o valor energético de um alimento.

Capão - Pequena porção de mato, isolado no meio do campo.

Capoeira - vegetação secundária composta por gramíneas e arbustos esparsos. O termo, oriundo do tupi, designa o mato que nasceu no lugar de vegetação cortada.

Catalogar – Agrupar e qualificar em classes de forma sistemática.

Companhia de Jesus - Ordem religiosa fundada em 1534 por um grupo de estudantes da Universidade de Paris, liderados pelo basco Íñigo López de Loyola, conhecido posteriormente como Inácio de Loyola. Ficou conhecida pelo trabalho dos missionários que catequizaram os indígenas no período colonial do Brasil.

Cucurbitácea - Refere-se a uma família botânica, de plantas dicotiledôneas, de haste rastejante, com cerca de 120 gêneros e mais de 750 espécies. Muitas dessas espécies são de grande importância, tais como a abóbora, o melão, a melancia e o pepino.

Cultivar - Conjunto de plantas cultivadas, claramente reconhecidas pela presença de um ou mais caracteres (morfológico, fisiológico, citológico etc.) distintivos hereditários, caracteres que são transmitidos aos descendentes. O termo não deve ser confundido com "variedade botânica", expressão utilizada para caracterizar uma população natural morfológicamente distinta e de ocorrência geográfica restrita.

D

Dissacarídeo - Açúcares simples compostos de dois monossacarídeos ligados.

Dopamina - Substância química liberada pelo cérebro que desempenha uma série de funções, incluindo prazer, recompensa, movimento, memória e atenção.

E

Edênico – Relativo ao Éden, paradisíaco.

Endêmico - Aquilo que é sempre encontrado em algum lugar ou região, que faz parte da característica local.

Espécie exótica- Plantas e animais que não são nativos de determinada região.

F

Fastio – Falta de apetite.

Filosofia Natural – Estudo da natureza, que buscava explicar o mundo natural englobando todos os aspectos possíveis, fossem relativos ao habitat, fisiologia, utilidade e hábitos.

Fisiologia - Ramo da biologia que estuda as múltiplas funções mecânicas, físicas e bioquímicas nos seres vivos. De uma forma mais sintética, a fisiologia estuda o funcionamento do organismo.

Frutose - Monossacarídeo, muito encontrado em frutas. É mais doce do que a sacarose, que é o açúcar comum. A frutose também é encontrada em cereais, vegetais e no mel.

G

Gênero - Unidade de taxonomia utilizada na classificação científica e agrupamento de organismos vivos/fósseis para agrupar um conjunto de espécies que partilham um conjunto muito alargado de características morfológicas e funcionais, um genoma com elevadíssimo grau de comunidade e uma proximidade filogenética muito grande, refletida pela existência de ancestrais comuns muito próximos.

Glutão - Que ou quem come muito e com avidez.

Gnaisse - Rocha de origem metamórfica, resultante da deformação de sedimentos arcóicos ou de granitos. Devido à sua grande variação mineralógica e seu grau metamórfico, é amplamente empregada como brita na construção civil e na pavimentação, além do uso ornamental.

M

Matalotagem - Mantimentos para a tripulação e passageiros de um navio.

Matas estacionais - Constitui uma vegetação pertencente ao bioma da Mata Atlântica (Mata Atlântica do Interior), sendo típica do Brasil Central e condicionada a dupla estacionalidade climática: uma estação com chuvas intensas de verão, seguidas por um período de estiagem.

Medronho - Fruto de uma planta nativa da região mediterrânica e Europa Ocidental podendo ser encontrada tão a norte como no oeste da França e Irlanda. Em Portugal, pode ser encontrado por todo o país, mas a maior concentração ocorre nas serras do Caldeirão e Monchique.

Mesocarpo - Designação dada em botânica à região do fruto das angiospermas, conhecida popularmente por "polpa", que fica entre o epicarpo e o endocarpo. Nas bagas e drupas o mesocarpo é geralmente carnudo, constituindo a parte comestível do fruto.

Monossacarídeo - Açúcares simples, sendo geralmente cristalinos, doces e solúveis em água, de fórmula estrutural $[C(H_2O)]_n$.

Morfologia vegetal - Estudo das formas e estruturas das plantas.

Mundo natural – Natureza em seu sentido mais amplo, termo utilizado para designar todo um ambiente.

N

Neurotoxina - Termo usado, em Bacteriologia, para designar as toxinas que, em razão de seu grande potencial agressivo nos seres complexos, mesmo quando em pequenas concentrações, são capazes de lesar o sistema nervoso, podendo ainda agir sobre outras partes do organismo.

Neurotransmissor - Substância química produzida pelos neurônios, as células nervosas com a função de biossinalização. Por meio dela, podem enviar informações a outras células. Podem também estimular a continuidade de um impulso ou efetuar a reação final no órgão ou músculo alvo. Os neurotransmissores agem nas sinapses, que são o ponto de junção do neurônio com outra célula.

P

Pragmático – Refere-se ao hábito de ter suas ações, atos e atitudes frente a vida, baseados na verdade absoluta, na praticidade das soluções, de forma que seja sempre o mais objetivo e simples possível.

Profilaxia - Conjunto de medidas que têm por finalidade prevenir ou atenuar as doenças, suas complicações e consequências.

Profusão - Grande quantidade, super abundância.

Proteína - Macromolécula formada por pequenas moléculas (menor parte divisível de uma substância) de aminoácido, ela é formada por no mínimo três aminoácidos. Elas desempenham um papel muito importante em nosso organismo, pois fornecem material tanto para a construção como para a manutenção de todos os nossos órgãos e tecidos.

R

Regiões boreais - Localiza-se exclusivamente no hemisfério Norte, em uma faixa entre 50° e 60° de latitude Norte, em áreas da América do Norte (Alasca, Canadá, sul da Groenlândia), Europa (parte da Noruega, Suécia) e Ásia (Sibéria, Japão), formando um cinturão ao sul da tundra. Constitui um dos maiores biomas do mundo. Geralmente usa-se o termo taiga (palavra de origem russa para floresta) para as formações siberianas, e floresta de coníferas ou floresta boreal para o resto do mundo (Bóreas era o deus grego do vento norte).

Regiões temperadas - Encontra-se em grande parte do oeste da América do Norte, por quase toda a Europa, no oeste da Ásia (Turquia, Geórgia, Azerbaijão e Irã) e leste da Ásia (Coreia, Japão e parte da China), na Austrália, na Nova Zelândia e ao sul do Chile, no Hemisfério Sul.

Ficam entre os círculos polares e as zonas tropicais. Sua característica mais marcante, além das quatro estações do ano bem definidas, é a existência de árvores como o carvalho, os bardos, as faias, as noqueiras e etc., cujas folhas caducam e caem - daí o nome caducifólia ou decídua. Além das árvores, aparecem várias outras espécies mais próximas do solo.

S

Sacarose - Também conhecida como açúcar de mesa, é um tipo de glicídio formado por uma molécula de glicose e uma de frutose produzida pela planta ao realizar o processo de fotossíntese. Encontra-se em abundância na cana-de-açúcar.

Serotonina - Monoamina envolvida na comunicação entre neurônios. Esta comunicação é fundamental para a percepção e avaliação do meio e para a capacidade de resposta aos estímulos ambientais. Diferentes receptores detectam este neurotransmissor, envolvido em várias patologias. A serotonina parece ter funções diversas, como o controle da liberação de alguns hormônios e a regulação do ritmo circadiano, do sono e do apetite. Diversos fármacos que controlam a ação da serotonina como neurotransmissor são atualmente utilizados, ou estão sendo testados, em patologias como a ansiedade, depressão, obesidade, enxaqueca e esquizofrenia, entre outras.

Sorva - Árvore da família das *Rosaceae*. Esta planta tem flores pequenas, esbranquiçadas a cremes, numerosas, reunidas em corimbos compostos, terminais, sendo os frutos carnudos, globosos e de cor vermelha.

V

Várzea – Terreno cultivável em planícies que margeiam rios e ribeirões.

Vitaminas - Compostos orgânicos, presentes nos alimentos, essenciais para o funcionamento normal do metabolismo, e em caso de falta, pode levar a doenças. Quase todas não são produzidas pelo organismo em questão, devendo obrigatoriamente ser obtidas na dieta. A disfunção de vitaminas no corpo é chamada de hipovitaminose ou avitaminose. O excesso pode trazer problemas, no caso das vitaminas lipossolúveis, de mais difícil eliminação, é chamado de hipervitaminose. Atualmente é reconhecido que os seres humanos necessitam de 13 vitaminas diferentes, sendo que o nosso corpo só consegue produzir vitamina D.

Z

Zona equatorial – Refere-se às regiões de clima equatorial, ou seja, as regiões intertropicais. Em consequência da elevada pluviosidade, temperatura e umidade, o bioma característico das regiões de clima equatorial é a floresta equatorial, uma formação vegetal marcada pelo predomínio de árvores de grande e médio porte, com formações higrófilas e latifoliadas. A biodiversidade destas florestas é das mais elevadas da Terra, assim como a sua biomassa por área, o que leva a que a maior parte dos nutrientes disponíveis esteja capturado na biomassa viva, sendo a rápida decomposição um mecanismo essencial para a manutenção do equilíbrio ecológico destas formações. A agricultura nestas regiões é em geral difícil já que os nutrientes, uma vez destruído o coberto florestal, são rapidamente lixiviados pela elevada precipitação. Ainda assim, cultiva-se a mandioca, juta, arroz, com áreas crescentes a serem ocupadas por plantações para produção de óleo de palma para biocombustível. As regiões de clima equatorial mais extensas localizam-se nas bacias do rio Congo, na África, e do Amazonas, na América do Sul. Outras regiões com extensões importantes são as ilhas da Insulíndia, a costa oriental da América Central e Madagáscar.

ÍNDICE DE NOMES CIENTÍFICOS

<i>Alibertia edulis</i>	33
<i>Anacardium occidentale</i>	70, 72, 74, 75, 78, 83, 84, 96
<i>Ananas comosus</i>	4, 21, 22, 26, 27, 32, 39, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 60, 61, 70,71, 99
<i>Annona sp</i>	29, 74, 82
<i>Arachis hypogaea</i>	70, 140
<i>Araucaria angustifolia</i>	73
<i>Artocarpus heterophyllus</i>	96
<i>Averrhoa carambola</i>	96
<i>Butia sp</i>	22
<i>Byrsonima crassifolia</i>	27
<i>Brosimum gaudichaudii</i>	33
<i>Caesalpinia echinata</i>	50
<i>Carica papaya</i>	30, 35
<i>Caryocar coriaceum</i>	25, 29, 30, 31, 34, 35
<i>Cereus jamaracu</i>	31
<i>Chrysobalamus icaco</i>	28, 30, 32
<i>Cinamomum sp</i>	62, 63,78, 79, 80, 109
<i>Citrullus lanatus</i>	96, 97, 128
<i>Citrus aurantium</i>	102
<i>Citrus aurantifolia</i>	99, 101
<i>Citrus grandis</i>	102
<i>Citrus latifolia</i>	102
<i>Citrus limon</i>	99, 101
<i>Citrus medica</i>	102
<i>Citrus paradisi</i>	99
<i>Citrus reticulada</i>	99
<i>Citrus sinensis</i>	99, 103, 104, 108
<i>Citrus spp</i>	24, 31, 34, 35,65, 83, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104,105, 106, 107, 117, 125
<i>Cocos spp</i>	96
<i>Cucumis melo</i>	125
<i>Cucumis sp</i>	26, 31, 32, 35, 125
<i>Cydonia oblonga</i>	26, 36, 97, 127, 128
<i>Couma rígida</i>	24, 25, 29,30, 31, 34, 35
<i>Dioclea malacocarpa</i>	22, 29, 36, 37
<i>Dioscorea trifida</i>	70
<i>Eugenia sp</i>	22, 88
<i>Ficus carica</i>	30, 34, 36, 96, 109, 110, 125, 126, 127
<i>Genipa americana</i>	23, 34
<i>Hancornia speciosa</i>	31, 35, 69, 74, 82, 83, 84
<i>Ingá spp</i>	23
<i>Jacaranda sp</i>	73
<i>Jaracatia spinosa</i>	34, 35, 73, 74
<i>Lecythis sp</i>	25, 31, 125
<i>Licania salzmännii</i>	30, 33, 71
<i>Mallus sp</i>	29, 117, 139

<i>Mangifera spp</i>	128
<i>Manihot utilíssima</i>	53, 54, 69, 70, 72, 77
<i>Manilkara spp</i>	32, 35
<i>Musa acuminata</i>	109
<i>Musa balbisiana</i>	109
<i>Musa cavendish</i>	109
<i>Musa nana</i>	109
<i>Musa sinensis</i>	109
<i>Musa sp</i>	82, 96, 107, 108, 112, 113, 117, 125
<i>Musa paradisiaca</i>	82
<i>Myrciaria spp</i>	73, 82, 84, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 125
<i>Myrciaria tenella</i>	31
<i>Myristica fragans</i>	78, 79, 87
<i>Myrtus sp</i>	78, 79, 87
<i>Passiflora sp</i>	24, 30, 69, 71, 74, 75, 96
<i>Passiflora edulis</i>	24
<i>Pinus pinea</i>	73
<i>Piper nigrum</i>	73, 78, 79
<i>Pourouma cecropiifolia</i>	22, 28, 33, 34, 120
<i>Pradosia lactescens</i>	34
<i>Psidium spp</i>	69, 70, 74, 84
<i>Punica granatum</i>	97, 127
<i>Rubus erythrocladus</i>	30
<i>Saccharum spp</i>	57, 58, 59, 70, 77, 86, 94, 97, 119
<i>Spondias mombin</i>	32, 33, 57, 73, 82, 88, 97, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 125
<i>Spondias tuberosa</i>	26, 32, 33, 57, 73, 97, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 125
<i>Syzygium aromaticum</i>	78
<i>Vitis labrusca</i>	139
<i>Vitis spp</i>	32, 33, 57, 97, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 125, 123, 139
<i>Vitis vinífera</i>	123
<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	71
<i>Zea spp</i>	53, 57, 71, 94

ÍNDICE DE NOMES POPULARES

Abacaxi	4, 21, 22, 26, 27, 32, 41, 42, 43, 44, 45, 60, 70, 71, 99
Abajeru	29, 32
Ajiru	32
Ajuru	32
Algodãozinho	33
Amaitim	32,33
Amendoim	70, 140
Ananá	21, 39, 43, 46, 70
Apé	30, 85
Araçá	68, 74, 84
Araçá-boi.....	88
Araticum	29, 74
Bacuri	33
Banana.....	73, 82, 84, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 125
Banana-pão.....	108
Baianinha	99, 100
Baía.....	99, 100
Barrigudo	34
Bergamota	102
Buranhém.....	33
Cajá	82, 88
Caju.....	70, 72, 74, 75, 78, 83, 84, 96
Cajuru	32
Camboí.....	30
Camboim.....	30
Cambuí	30, 31
Cambuim	30
Cana-de-açúcar	57, 58, 59, 70, 77, 86, 94, 97, 119
Canela.....	62, 63, 78, 79, 80, 109
Cará	70
Caraguatá.....	22
Carambola.....	96
Carauatá	22
Caroba.....	73
Chamburu.....	34
Cidra	32, 56, 97, 98, 101, 102, 103, 106
Clementina.....	101
Cleópatra	101
Comichã.....	22
Conduru.....	33
Cravo.....	78, 79, 87
Cucura	33, 120
Cucuva.....	33
Curuanha	22, 29, 36, 37
Coco	96
Dancy	101

Doppio	101
Dr. Amaral	99
Etrog	102
Figo	30, 34, 36, 109, 110, 125, 126, 127
Figo bebera	34
Fruta-do-Conde.....	82
Guajuru.....	28, 30, 32
Guti.....	30, 33, 71
Imbaúba-do-vinho.....	33
Ingá	23
Inharé	33
Irerê.....	33
Ivuraê	33
Jaboticaba.....	21, 25, 29, 34
Jaca	96
Jaracatiá	34, 73, 74
Jenipapo.....	23, 34
Laranja	24, 31, 34, 35, 83, 97, 98, 99, 100, 101, 103, 104, 105, 106, 107, 117
Laranja Abacaxi.....	99
Laranja Barão.....	99
Laranja Caipira.....	99
Laranja Hamlin.....	99
Laranja Lima	99
Laranja Natal.....	99
Laranja Pêra.....	99
Laranja Sanguinella.....	99
Laranja Thompson.....	99
Laranja Valência.....	99
Lima	23, 34, 97, 98, 99, 100
Lima-da-Pérsia.....	101
Lima-de-umbigo	101
Limão	33, 34, 65, 101, 102, 107
Limão doce	101
Limão galego.....	101
Limão siciliano.....	101
Limão Tahiti	101
Maçã	29, 117, 128
Macugê.....	25
Mamão	29, 30, 31, 34, 35
Mamãozinho	34
Mama-cadela	33
Mamica-de-cadela	33
Maminha-cadela	33
Mamoeiro-bravo	34
Mamoeiro-de-espinho	34
Mandioca	53, 54, 69, 70, 72, 77
Manga	96
Mangaba	31, 35, 69, 74, 82, 83, 84
Mangará	70

Mão-de-Buda	102
Mapati	28, 33, 120
Maracujá.....	24, 30, 69, 71, 74, 75, 96
Maracujá-azedo.....	24
Maracujá-roxo.....	24
Marmelo.....	23, 36, 97, 127, 128
Marmixa.....	33
Melancia.....	96, 97, 128
Melão.....	26, 31, 32, 35, 125
Milho.....	57, 70, 93, 94
Mocugê	24, 30
Mucugê.....	25
Murici	27, 35
Murta.....	25, 34
Noz-moscada.....	78, 79, 87
Oiti	30, 33, 71
Oiti-coró.....	33
Oiti-da-baía.....	33
Pacoba	73, 107, 109, 110, 116
Pacova	109, 110, 111
Pau-brasil	50
Pimenta-do-reino	78, 79
Pinhão	73
Piquiá	25, 31, 35, 36
Piralima.....	99
Plátano	107, 108, 111, 113
Pomelo.....	102
Poncã.....	100
Purumã.....	33, 120
Sapucaia	25, 31
Satsuma	100
Tangerina	100, 102
Toranja	102
Uaujuru.....	32
Umbu	26, 35, 73, 89
Uva	32, 33, 57, 97, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 125
Uva Bordeuax	119
Uva Concord	119
Uva Isabel	119
Uva Niágara	119
Uva vênus	119

Fontes documentais

ACOSTA, Cristóbal. *Tractado de las drogas y medicinas de las Indias orientales* (1578). – Valladolid: Editorial Maxtor, 2005.

ACOSTA, Joseph de. *Historia natural y moral de las Indias*. – 3ª ed. – México: FCE, 2006

ALDEBRANDINO DE SIENA. O regime do corpo. Edição L. Landouzy e R. Pépin, Paris, 1911. In: LAURIOUX, Bruno. *A Idade Média à mesa*. Tradução Elsa Andringa. Sintra: Publicações Europa-América, 1989.

ALDROVANDI, Ulisse. *Tavole aquarelatti*. Século XVI. Disponível em: <http://www.filosofia.unibo.it/aldrovandi/>

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

ANÔNIMO. *Cartas avulsas: 1550-1568*. Rio de Janeiro, Oficina Industrial Graphica [Editora Nacional], 1931.

ANÔNIMO. *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitheiros e copeiros e mais pessoas que se ocupam em fazer doces e conservas com frutas de várias qualidades e outras muitas receitas particulares que pertencem à mesma Arte*. Estudo e atualização do texto: Isabel M. R. Mendes Drumont Braga. – Sintra: Editora Colares, 2004.

Arquivo do Estado de São Paulo, 1722-1822.

CABEZA DE VACA, Alvar Nuñez. *Comentários*. Curitiba: Farol do Saber, 1995

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

DARWIN, Charles. *Viagem de um naturalista ao redor do mundo*. – Porto Alegre: L&PM, 2013.

DE BRY, Theodór. Para conhecer as gravuras reproduzidas por De Bry, ver: http://www.virtualjamestown.org/images/white_debry_html/jamestown.html

ECKHOUT, Albert. Obra completa em: BRIENEN, Rebecca Parker. *Albert Eckhout: visões do Paraíso selvagem*. Obra completa. – Rio de Janeiro: Editora Capivara, 2010.

FERNANDES, Balthazar. Carta de Balthazar Fenandes, do Brasil, da Capitania de S. Vicente de Piratininga aos 5 de Dezembro de 1567. In: *Cartas avulsas: 1550-1568*. Rio de Janeiro, Oficina Industrial Graphica [Editora Nacional], 1931.

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

GARCIA DA ORTA. *Colóquios dos Simples e Drogas da Índia*. 2 vols. – Lisboa: Ed. Anot. Conde de Ficalho, 1891.

GOMES FILHO, Antônio (edit.). *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV*. 2ed. Rio de Janeiro. MEC INL, 1994. Leitura diplomática e modernizada.

HARRIOT, Thomas. *A briefe na true report of the New Found Land of Virginia* – Londres, 1588.

JACOME, Diogo. Carta de São Vicente (1551). In: *Cartas avulsas*. 1550-1568. Rio de Janeiro, Oficina Industrial Graphica [Editora Nacional], 1931.

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

LIGOZZI, Jacopo. In: ALDROVANDI, Ulisse. *Tavole aquarelatti*. Século XVI. Disponível em: <http://www.filosofia.unibo.it/aldrovandi/>

Livro de cozinha da Infanta D. Maria. Códice português I.E.33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Prólogo, Leitura, Notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella. Lisboa: Imprensa Nacional, 1986.

MARCGRAVE, Jorge. *História natural do Brasil* (1648). – São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1942.

MEDEL, Thomáz Lopez. *Dos Três Elementos*. São Paulo: Editora Escala, 2007.

NAVARRO, João de Azpilcueta. Carta do Padre João de Azpilcueta escrita de Porto Seguro a 24 de Junho de 1555. In: *Cartas avulsas*: 1550-1568. Rio de Janeiro, Oficina Industrial Graphica [Editora Nacional], 1931.

NOLA, Robert. *Livro do cozinheiro* (Libre del Coch): manual de receitas medievais (1520). Tradução direta do catalão de Cláudio Giordano - São Paulo: Instituto Brasileiro de Filosofia e Ciência Raimundo Lúlio, 2010.

NOSTRADAMUS, Michel. *Tratado da maneira de fazer doces de frutos*. Sintra: Colares, 2002.

OVIEDO, Gonzalo Fernandez de. *Historia General y Natural de las Indias*. – México: FCE, 1996.

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

PICHON, Jérôme. *Le Ménagier de Paris: traité de morale et d' économie domestique*. Paris: 1846. Disponível em: http://books.google.com.br/books?id=8SY_AAAAcAAJ&printsec=frontcover&hl=pt-BR#v=onepage&q&f=false. Acesso em: 20 Ago.2014.

PIGAFETTA, Antônio. *Primer viaje em torno del globo* (1519). – Buenos Aires/ Cidade do México: Espasa- Calpe, 1943.

PIRES, Ambrosio. Extracto de uma carta do Padre Ambrósio Pires da Bahia do Salvador de 15 de Junho de 1555. In: *Cartas avulsas: 1550-1568*. Rio de Janeiro, Oficina Industrial Graphica [Editora Nacional], 1931.

PISO, Guilherme. *História natural do Brasil ilustrada* (1648). – São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1948.

PLATINA. *Platine en françoys*, 1505. Disponível em :<http://www.oldcook.com/doc/platine.pdf>. Acesso em : 17 de Julho de 2012.

Relação do Piloto Anónimo. In: PEREIRA, Paulo Roberto. *Os três únicos testemunhos do descobrimento do Brasil*. – Rio de Janeiro: Lacerda Editores, 1999.

RODRIGUES, Luiz. Carta do Padre Luiz Rodrigues dos Ilheos para o Padre Gonçalo Vaz a 11 de Março de 1563. In: *Cartas avulsas: 1550-1568*. Rio de Janeiro, Oficina Industrial Graphica [Editora Nacional], 1931

RODRIGUES, Domingos. *Arte de Cozinha (1680)*. – Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2008.

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 Brasileira, v. 117).

SCULLY, Terence. *The viander of Taillevent*. Ottawa: University of Ottawa Press, 1988.

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

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

THEVET, André. *A cosmografia universal* (1575). – Curitiba: Editora Batel, 2009.

WHITE, John. Para conhecer as aquarelas do artista inglês, ver a exposição *A New World: England's first view of America*. Disponível em: <http://www.britishmuseum.org/>

Referências bibliográficas

ABBADE, Celina Márcia de Souza. Relações de sentido nos campos lexicais do livro de cozinha da Infanta d. Maria. *Anais do XIII CNLF*. Rio de Janeiro: CiFEFiL, 2009, p. 2625-2636.

ABRANTES, Paulo César Coelho. *Imagens de natureza, imagens de ciência*. – Campinas: Papirus, 1998.

ALENCASTRO, Luiz Felipe de. A Rede Económica do Mundo Atlântico Português. In: BETHENCOURT, Francisco; CURTO, Diogo Ramada. (Org). *Expansão Marítima Portuguesa, 1400 – 1800*. Lisboa. Edições 70. p. 115 - 144.

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

_____. Bebidas dos deuses: técnicas de fabricação e utilidades do chocolate no império português (séculos XVI-XIX). In: ALGRANTI, Leila Mezan; MEGIANI, Ana Paula (orgs.). *O império por escrito: formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico (séculos XVI-XIX)*. – São Paulo: Alameda, 2009.

ALGRANTI, Leila Mezan. 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

ARNAUT, Salvador D. *A arte de comer em Portugal na Idade Média*. – Sintra: Colares Editora, 2000.

ARRUDA, José Jobson. *O Brasil no comércio colonial*. – São Paulo: Ática, 1980.

BAKER, Herbert G. *Plants and civilization*. – Belmont, CA, 1978.

BARREIROS, Fortunato José. *Memória sobre os pesos e medidas de Portugal, Espanha, Inglaterra e França que se empregão nos trabalhos do corpo de engenheiros e da arma de artilheria; e notícia das principaes medidas da mesma espécie, usada para fins militares em outras nações*. – Lisboa: Typografia da Mesma Academia, 1838.

BELUZZO, Rosa. *Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes*. - São Paulo: Editora Senac, 2010.

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.

BOXER, Charles. *O império marítimo português: 1415-1825*. – São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

BRIENEN, Rebecca Parker. *Albert Eckhout: visões do Paraíso selvagem*. Obra completa. – Rio de Janeiro: Editora Capivara, 2010.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CAIRUS, Henrique F.; ALSINA, Julieta. A alimentação na dieta hipocrática. *Classica (Brasil)* 20.2, 212-238, 2007.

CARNEIRO, Henrique. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

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

CARRETA, Daniela Benassi. *Açúcar: seus efeitos sobre a sociedade sacarese dependente*. 2006. 41 f. Monografia (Especialização em Saúde Coletiva). Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Nova Xavantina, 2006

CARVALHO, Filipe Nunes de. Do descobrimento à União Ibérica. In: JOHNSON, Harold; SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *Nova história da expansão portuguesa: O império luso-brasileiro (1500-1620)*. –Lisboa: Editorial Estampa, 1992.

CARVALHO, Fernando. *Açúcar: o perigo doce*. – São Paulo: Ed. Alaúde, 2011.

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

CASTRO, Silvio. *A carta de Pero Vaz de Caminha*. – Belo Horizonte: Editora Itatiaia Limitada, 1985.

CASTRO, Josué de. *Geografia da fome* (o dilema brasileiro: pão ou aço). 10ª Ed. - Rio de Janeiro: Antares Achiamé; 1980.

CONCEIÇÃO, G. C. *No qual se trata do que há nos mares e rios deste Novo Mundo: a importância dos recursos pesqueiros na América portuguesa do século XVI*. Dissertação. Programa de Pós-graduação em História da Universidade Estadual de Maringá. Maringá, 2013.

CONCEIÇÃO, Gisele C.; SANTOS, C.F.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.

CONCEIÇÃO, Inês da. A fruta na gastronomia quatrocentista, quinhentista e seiscentista portuguesa. *Estudio Avanzados*, v.16, 2011, p.71-102.

CONSIGLIERI, C.; ABEL, M. *Tradição conventual na doçaria de Lisboa*. – Sintra: Colares Editora, 1999.

- COUTO, Cristiana. *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal (séculos XVI- XIX)*. - São Paulo: Editora Senac, 2007.
- CROSBY, Alfred W. *The columbian exchange: biological and cultural consequences of 1492*. - Westport, CT, 1972.
- CROSBY, Alfred Winfrey. *Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa, 900-1900*. Tradução José Augusto Ribeiro; Carlos Afonso Malferrari.- 1ª ed. - São Paulo: Companhia das Letras, 2011.
- CUELLO, Antonio M. La caña de azúcar y el azúcar en el mundo medieval ibérico. In: SABATÉ, Flocel. *El sucre en la història: alimentació, quotidianitat i economia*. - Lleida: Pagès Editors, 2013.
- CUNHA, Antônio Geraldo da. *Dicionário histórico das palavras portuguesas de origem tupi*. - São Paulo: Companhia Melhoramentos; Brasília: Universidade de Brasília, 1999.
- DÁRIO, Fábio Rossano. Mata Atlântica (p.446-447). In: PEIXOTO, Aristeu Mendes (Coord.). *Enciclopédia agrícola brasileira*. São Paulo: Edusp, vol. 4 (I -M), 2002.
- DEAN, Warren. A botânica e a política imperial: a introdução e a domesticação das plantas no Brasil. *Estudos Históricos*, v.4, n.8, p.216-228, 1991.
- DEAN, Warren. *A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira*. - São Paulo: Companhia das Letras, 2010.
- DEBUS, Allen G. *O homem e a natureza no Renascimento*. - Porto: Porto editora, 2002.
- DELAUNAY, Paul. *La zoologie au seizième siècle*. - Paris: Hermann Éditeurs des Sciences et des Arts, 1997.
- DE LANGHE E, VRYDAGHS L, DE MARET P, PERRIER X, DENHAM TP. *Why bananas matter*. *Ethnobot Res Appl* 7, 2009, p. 165–177.
- DELUMEAU, Jean. *O que sobrou do paraíso?* - São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- DERR, Noel. *The history of sugar*. - London: Chapman and Hall, 1950.
- DIAMOND, Jared. *Armas germes e aço: os destinos das sociedades humanas*. - Rio de Janeiro: Record, 2011.
- DIAS, José Pedro Sousa. O odor e o sabor da Farmacologia Galênica. In: *A epopeia das especiarias*. - Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical. p.90-103. 1999.
- DIAS, José Pedro Sousa. *A Farmácia e a História: Uma introdução à História da Farmácia, da Farmacologia e da Terapêutica*. Faculdade de Farmácia da Universidade de Lisboa. - Lisboa: 2006.

DINIZ, Denise Scofano. *A “Ciência das Doenças” e a “Arte de Curar”*: trajetórias da medicina hipocrática. (Dissertação). Programa de Pós-graduação em Saúde Coletiva, Instituto de Medicina Social da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2006. 160f

DUFTY, William. *Sugar Blues*. 6ª ed. - São Paulo: Ground. 1996.

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

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Volume 1: uma história dos costumes. – Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

ELLIOTT, John Huxtable. *O Velho Mundo e o Novo*. – Lisboa: Editorial Quercó, 1984.

FELIPPE, Gil. *Frutas: sabor a primeira dentada*. – São Paulo: Editora Senac, 2005.

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

_____. *Comida: uma história*. - Rio de Janeiro: Editora Record, 2010.

FERRÃO, José Eduardo Mendes. *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 1993.

FERRÃO, José Mendes; CAIXINHAS, Maria Lisete; LIBERATO, Maria Cândida. A ecologia, as plantas e a interculturalidade. In: LAGES, Mário Ferreira; MATOS, Artur Teodoro (coord.). *Portugal: Percursos de interculturalidade*. Vol. 1 Raízes e Estruturas. – Lisboa: ACIME, 2008. p. 131-223.

FIGUIER, L. *Histoire des Plantes*. – Paris: Hachette, 1865.

FIORUCCI, Antônio R [et al]. A importância da vitamina C na sociedade através dos tempos. *Química Nova na Escola*, nº 17, 2003. p. 3-7.

FLANDRIN, Jean-Louis. Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, XV e XVI. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Diret.). *História da Alimentação*. 2ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap.28, p.478-495.

_____. Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Diret.). *História da Alimentação*. 2ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap.37, p.667-688.

_____. A distinção pelo gosto. In: ARIÈS, Philippe; DUBY, Georges. *História da vida privada*, 3: da Renascença ao século das luzes. – São Paulo: Companhia das Letras, 2009.

_____. A moderna cozinha europeia: uma encruzilhada de experiências culturais (séculos XVI-XVIII). In: MONTANARI, Massimo. *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. – São Paulo: Estação Liberdade : Senac, 2009.

FOSTER, George. *Cultura y conquista: la herencia española en América*, Xalapa, Universidad Veracruzana, 1985.

FOUCAULT, Michel. *As palavras e as coisas – uma arqueologia das ciências humanas*. – São Paulo: Martins Fontes, 2000.

FRANÇA, Geraldo Victorino. Solo. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 6. S-Z/ Aristeu Mendes Peixoto (coord.) [et al.]. – São Paulo: Edusp, 2006. p.217-227.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

FRANCO, Guilherme. *Tabela de composição química dos alimentos*. – São Paulo: Atheneu, 2001.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*.- 5ª ed. - São Paulo: Global, 2007.

_____. *Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. - 51ª ed. rev.- São Paulo: Global, 2006.

_____. *Nordeste: aspectos da influência da cana sobre a vida e a paisagem do Nordeste do Brasil*. - 7ª ed. - São Paulo: Global, 2004.

FURTADO, Celso. *Formação econômica do Brasil*. – São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

GARCÍA, Adela Fábregas. El azúcar en los mercados europeos a fines de la Edad Media: el ejemplo del azúcar nazarí. In: SABATÉ, Flocel. *El sucre en la història: alimentació, quotidianitat i economia*. – Lleida: Pagès Editors, 2013.

GARINE, Igor de. As modas alimentares; história da alimentação e dos modos de comer. In: POIRIER, Jean (dir.). *História dos costumes*. Vol. IV. O homem e o seu meio natural. – Lisboa: Editorial Estampa, 2000. (p. 121- 234)

GAVA, Altanir Jaime. *Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações*. – São Paulo: Nobel, 2008.

GERMANO, Romilda Maria de Arruda; BRAZACA, Solange Guidolin Canniatti. Vitamina A: importância na nutrição humana. *Nutrire Rev. Soc. Bras. Aliment. Nutr*; 27:55-68, jun. 2004.

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

GOMES, Ordival Cassiano. *História da medicina no Brasil no século XVI*. – Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de História da Medicina, 1974.

GONSALVES, Paulo Eiró. *Livro dos Alimentos*. – São Paulo: Editora MG, 2001.

GUEDES, Max Justo. Portugal e o Mar. In: *Revista Oceanos*. Nº 38 Abril/Junho 1999. p. 8-18.

_____. La Terre du Brésil: contrabando e conquista. In: BUENO, Eduardo [et al]. *Pau-brasil*. – São Paulo: Axis Mundi, 2002.

GUERREIRO, Inácio. Fronteiras do Brasil Colonial: A cartografia dos limites na segunda metade do século XVIII. In: *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.

GUIMARÃES, Artur S. Você tem fome de quê? Um estudo sobre as consequências da inanição. In: *CAOS – Revista Eletrônica de Ciências Sociais*, n. 18, setembro de 2011.

GUIMARÃES, Jorge Anderson; MOURA, Alexandre Pinho; OLIVEIRA, Valter Rodrigues. Biologia e manejo do pulgão *Aphis gossypii* em meloeiro. *EMBRAPA*, 2013. Disponível em: http://www.cnph.embrapa.br/paginas/serie_documentos/publicacoes2013/cot_93.pdf.

GUYTON, Arthur C. Unidade IX: O sistema nervoso: princípios gerais e fisiologia sensorial. In: *Tratado da Fisiologia Médica*. – Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

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

HOLANDA, Sérgio Buarque. *Monções*. – São Paulo: Brasiliense, 2000.

_____. *Raízes do Brasil*. - 26ª ed. - São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

_____. *Caminhos e Fronteiras*. - 3ª ed. - São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

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

INGLEZ DE SOUSA, Júlio Seabra; GONÇALVES, Drummond. *Cultura, doenças e pragas do marmeleiro*. – São Paulo, Chácaras e quintais, 1954.

INGLEZ DE SOUSA, Júlio Seabra. *Uvas para o Brasil*. – Piracicaba: FEALQ, 1996.

_____. Cidra¹. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol.2, C-D/ Aristeu Mendes Peixoto, Francisco Ferraz de Toledo, Klaus Reichardt, Júli Seabra Inglez de Sousa (coord.). – São Paulo: Edusp, 1998. p.329-330.

_____. Figo-comum. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol.3, E-H/ Aristeu Mendes Peixoto, Francisco Ferraz de Toledo, Klaus Reichardt, Júli Seabra Inglês de Sousa (coord.). – São Paulo: Edusp, 2000. p.226-228.

_____. Marmeleiro. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 4, I-M/ Aristeu Mendes Peixoto (coord.). – São Paulo: Edusp, 2002. p. 436-337.

_____. Melão. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 4, I-M/ Aristeu Mendes Peixoto (coord.). – São Paulo: Edusp, 2002, p. 472-473.

INGLEZ DE SOUSA, Sérgio. Vinho. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 6. S-Z/ Aristeu Mendes Peixoto (coord.) [et al.]. – São Paulo: Edusp, 2006. p. 561-562.

KIPPLE, Kenneth F. *Uma história saborosa do mundo: dez milênios de globalização alimentar*. – Portugal : Casa das Letras Editora, 2008.

KOEPPEL, Dan. *Banana: the Fate of the Fruit That Changed the World*. New York: Hudson Street Press, 2008.

KRONDL, Michael. *O sabor da conquista: Veneza, Lisboa, Amsterdã na rota das especiarias*. Rio de Janeiro: Rocco, 2008

JOHNSON, Harold. Desenvolvimento e expansão da economia brasileira. In: SILVA, Maria Beatriz Nizza; JOHNSON, Harold (coord.). *O império luso-brasileiro (1500-1620)*. Vol. VI. – Lisboa: Editorial Estampa, 1992. p. 240-296.

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Diret.). *História da Alimentação*. 2ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap.26, p.447-465.

_____. Identidades nacionais, peculiaridades regionais e koiné europeia na culinária medieval. In: MONTANARI, Massimo. *O mundo na cozinha: história, identidade, trocas*. – São Paulo: Estação Liberdade : Senac, 2009.

LE COUTEUR, Penny; BURRESON, Jay. *Os botões de Napoleão: as 17 moléculas que mudaram a história*. – Rio de Janeiro: Zahar, 2006.

LEIMGRUBER, Veronika. Introdução. In: NOLA, Roberto de. *Livro do cozinheiro*. – São Paulo: Instituto Brasileiro de Filosofia e Ciência Raimundo Lúlio, 2010.

LEMPS, Alain Huetz. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Diret.). *História da Alimentação*. 2ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap.34, p.611-624.

LEVENSTEIN, H. A. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Diret.). *História da Alimentação*. 2ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap.46, p.825-840.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido* (Mitológicas v.1). – São Paulo: Cosac & Naify, 2004.

_____. *O pensamento selvagem*. – Campinas: Papirus, 2008.

LIMA, Ana Alexandra Macedo. La melancolia en la primera y segunda centúrias de curas medicinais de Amato Lusitano. *Cauriensia*, Porto, Vol. VII (2012) p.89-99.

LIMA, Urgel de Almeida. Álcool. In: SOUSA, Julio Seabra Inglez de (coord.) [et. al.]. *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1995. v.1. A-B.

_____. Fermentação. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 3, E-H/ Aristeu Mendes Peixoto, Francisco Ferraz de Toledo, Klaus Reichardt, José Molino Filho, Júlio Seabra Inglez de Sousa (coord.). – São Paulo: Edusp, 2000. p.209-217.

_____. Vinagre. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 6. S-Z / Aristeu Mendes Peixoto (coord.) [et al.]. – São Paulo: Edusp, 2006.

LIPPMANN, Edmund O. Von. *História do açúcar*: desde a época mais remota até o começo da fabricação do açúcar de beterraba.- Rio de Janeiro: Instituto do Açúcar e do Álcool, 1941.

LODY, Raul. *Vocabulário do açúcar*: histórias, cultura e gastronomia da cana sacarina no Brasil. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

LOPES, Luís Seabra. A cultura da medição em Portugal ao longo da história. *Educação Matemática*, nº 84, Associação de Professores de Matemática, p. 42 – 48, 2005.

LORENZI, Harri. *Árvores brasileiras*: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. Vol. 1-3 – Campinas: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LORENZI, Harri. *Frutas brasileiras e exóticas cultivadas*: de consumo in natura. – São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006.

MACEDO, José Tavares de. *Estudo Histórico sobre a cultura da laranjeira em Portugal e sobre o comércio da laranja*. – Lisboa: 1854.

MACHADO, J. P.; CAMPO, V. *Vasco da Gama e a sua viagem de Descobrimento*. – Lisboa: 1969.

MAGALHÃES, Ana Carla Carvalho de. *O efeito de frutas cítricas no fluxo salivar*. 2001. 104 f. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública, Fundação Oswaldo Cruz, Universidade Federal do Pará. Rio de Janeiro, 2001.

MAGALHAES, Joaquim Romero. O açúcar nas ilhas portuguesas do Atlântico séculos XV e XVI. *Varia história*. - Belo Horizonte, v. 25, n. 41, June 2009. p.151-175.

- MANN, Charles. *1491: novas revelações sobre as Américas antes de Colombo*. – Rio de Janeiro: Objetiva, 2007.
- MANZANO, Nivaldo. A madeira e as moedas. In: BUENO, Eduardo [et al.]. *Pau-brasil*. – São Paulo: Axis Mundi, 2002.
- MARCONI, Arary. Gnaisse. In: PEIXOTO, Aristeu Mendes (Coord.). *Enciclopédia agrícola brasileira*. São Paulo: Edusp, vol. 3 (E-H), 2000.
- MARQUES, Luanda Gimeno. *Liofilização de frutas tropicais*. (Tese). Centro de Ciências Exatas e Tecnologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2008. 253f.
- MARTINS, Fernando Picarelli. Uva. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 6. S-Z/ Aristeu Mendes Peixoto (coord.) [et al.]. – São Paulo: Edusp, 2006. p. 501-502.
- _____. Videira. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 6. S-Z / Aristeu Mendes Peixoto (coord.) [et al.]. – São Paulo: Edusp, 2006. p. 542-543.
- _____. Viticultura. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 6. S-Z/ Aristeu Mendes Peixoto (coord.) [et al.]. – São Paulo: Edusp, 2006. p. 577-583.
- MARTINS, L. Al-C.P.; SILVA, P.J.C.; MUTARELLI, S.R.K. (2008). A teoria dos temperamentos: do corpus hippocraticum ao século XIX. *Memorandum*, 14, 09-24.
- MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Diret.). *História da Alimentação*. 2ª ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap.14, p.254-263.
- MELETTI, Laura Maria Molina. Maracujá (p.421-425). In: PEIXOTO, Aristeu Mendes (Coord.). *Enciclopédia agrícola brasileira*. São Paulo: Edusp, vol. 4 (I -M), 2002.
- MELLO, Evaldo Cabral de. *Um imenso Portugal: história e historiografia*. – São Paulo: Editora 34, 2002.
- MICELI, Paulo. *O ponto onde estamos: viagens e viajantes na história da expansão e da conquista (Portugal, séculos XV e XVI)*. 2ª edição. Campinas: Ed. da Unicamp, 1997.
- MINTZ, S. W. *Sweetness and Power: the place of sugar in modern history*. New York-NY, U.S.A.: Elisabeth Sifton Books - Viking Penguin Inc., 1985.
- _____. 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. - 2 ed. - Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2010. p. 109-137.
- MONTALEONE, Joana. Sobre reis, livros e cozinheiros: notas para uma pequena história dos tratados de cozinha em português. In: ALGRANTI, Leila Mezan; MEGIANI, Ana Paula (orgs.). *O império por escrito: formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico (séculos XVI-XIX)*. – São Paulo: Alameda, 2009.

- MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: a história da alimentação na Europa*. – Edusc, 2009.
- MORAN, Emilio F. *Adaptabilidade Humana: Uma Introdução à Antropologia Ecológica*. São Paulo: Edusp, 1994.
- MOREIRA, Raul Soares. Banana. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. I, A-B/ – São Paulo: Edusp, 1995.
- MORRIS, Ian. *Domínio do Ocidente*. – Lisboa: Bertrand Editora, 2013.
- NASCIMENTO, Guilherme Nobre Lima do. *Investigação do potencial tóxico do extrato bruto etanólico das sementes de Annona coriácea Mart. (araticum) em camundongos subcronicamente expostos*. 2008. 76 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas) – Faculdade de Farmácia, Universidade Federal de Goiás. Goiânia, 2008.
- NEVES, W. A. ; PILÓ, Luis Beethoven . *O Povo de Luzia*. 1. ed. São Paulo: Editora Globo, 2008.
- ODUM, Eugene P. *Fundamentos de Ecologia*. – Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2004.
- OETTERER, Marília. *Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos*. – Barueri: Manole, 2006.
- OGILVIE, Brian W. *The science of describing: natural history in Renaissance Europe*. – Chicago: University of Chicago Press, 2008.
- PANEGASSI, Rubens Leonardo. A alimentação e o mundo natural nos relatos do século XVI. *Revista de Ciências Humanas*, Vol. 9, n] 1, p. 119-127, Jan./Jun. 2009.
- _____. O cauim e o pão na terra: a criação de um horizonte comestível na América portuguesa. In: ALGRANTI, Leila Mezan; MEGIANI, Ana Paula (orgs.). *O império por escrito: formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico (séculos XVI-XIX)*. – São Paulo: Alameda, 2009b.
- PAPAVERO, Nelson; PUJOL-LUZ, José R. *Introdução Histórica à Biologia Comparada, com Especial Referência à Biogeografia*. Volume IV: de Descartes a Leibniz (1628 a 1716). Rio de Janeiro: Editora Universidade Rural, 1997.
- PÉHAUT, Y. A invasão dos produtos de além-mar. In: FLANDRIN, J; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 730-750.
- PELLEGRINI, Gisele; VELEIRO, Regina Vasconcelos Baptista; GOMES, Ivone Carmen Dias. A percepção do gosto salgado em indivíduos com e sem obstrução nasal. *Rev CEFAC*, São Paulo, v.7, n.3, 2005. p.311-317
- PELLISSARI, Franciele Maria; RONA, Maria Stella Singh, MATIOLLI, Graciette. O licopeno e suas contribuições na prevenção de doenças. *Arq Mudi*. 2008;12(1):5-11.

PELT, Jean-Marie. *Especiarias & ervas aromáticas: história, botânica e culinária*. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editora, 2003.

PERRIER X, BAKRY F, CARREEL F, JENNY C, HORRY JP, LEBOT V, HIPPOLYTE I. Combining biological approaches to shed light on the evolution of edible bananas. *Ethnobotany Research and Applications* 7, 2009. p.199-216.

PHILLIPS, Rod. *Uma breve história do vinho*. – Rio de Janeiro: Record, 2003.

PRADO, H. *Manual de classificação de solos do Brasil*. 2ed – Jaboticabal: Funep, 1995.

PRADO JÚNIOR, C. *A formação do Brasil Contemporâneo: Colônia*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1979.

PROTAS, José Fernando da Silva; CAMARGO, Umberto Almeida; MELO, Loiva Maria Ribeiro. *A viticultura brasileira: realidade e perspectivas*., 2014. Disponível em: <http://www.cnpqv.embrapa.br/publica/artigos/vitivinicultura/>. Acesso em: 02 de fevereiro de 2015 15h25.

PUIG, Henri. *A floresta tropical úmida*. – São Paulo: Editora UNESP: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo; França: Institut de Recherche pour le Developpement, 2008.

QUAMMEN, David. *O canto do dodô: biogeografia de ilhas numa era de extinções*. – São Paulo: Companhia das Letras, 2008.

QUELLIER, Florent. *Gula: história de um pecado capital*. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

RAMALHO, Rejane Andréa; FLORES Hernando; SAUNDERS, Cláudia. Hipovitaminose A no Brasil: um problema de saúde pública. *Rev Panam Salud Publica/Pan Am J Public Health* 12(2), 2002. p. 117-122.

RAMINELLI, Ronald. *Viagens ultramarinas: monarcas, vassalos e governo a distância*. – São Paulo: Alameda, 2008.

RAMOS, Fábio P. *No tempo das especiarias: o império da pimenta e do açúcar*. – São Paulo: Contexto, 2004.

REBOLLO, Regina Andrés. Considerações sobre o estabelecimento da medicina no tratado hipocrático Sobre a Arte Médica. *Scientiæ Zudia*, São Paulo, v. 1, n. 3, p. 275-97, 2003.

_____. O legado hipocrático e sua fortuna no período greco-romano: de Cós a Galeno. *Scientiæ Zudia*, São Paulo, v. 4, n. 1, p. 45-82, 2006.

RÊGO, Manuela. *Livros portugueses de cozinha*. – Lisboa: Biblioteca Nacional, 1998.

REGO, Antonio José de Souza. *Dicionário do doceiro brasileiro*. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

REIS, Nelio Roberto. *Mamíferos do Brasil: Guia de identificação*. Rio de Janeiro: Technical Books, 2010.

REYNOLDS, Phillip K. *The Story of banana*. – Boston: United Fruit Company, 1921.

RIBEIRO, Emanuel. *O doce nunca amargou... Doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário*. – Sintra: Editora Colares, 1997.

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

ROCHA, Rui. *A viagem dos sabores: ensaio sobre a história da alimentação (século IX-XIX) seguido de 100 receitas em que vários mundos se encontram*. – Sintra: Edições Inapa, 1998.

RODRIGUES, Eugénia. Discurso médico e práticas alimentares no Hospital Real de Moçambique no início do século XIX. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.21, n.2, abr.-jun. 2014, p.609-627.

RODRIGUES, João Domingos. *Fisiologia da cana-de-açúcar*. – Botucatu: UNESP, 1995.

RODRIGUES, Nelson de Souza. Mata Atlântica (p. 446-447). In: PEIXOTO, Aristeu Mendes (Coord.). *Enciclopédia agrícola brasileira*. São Paulo: Edusp, vol. 4 (I -M), 2002.

RODRIGUES, Jaime. *Um sepulcro grande, amplo e fundo: saúde alimentar no Atlântico, séculos XVI ao XVIII*. *Revista de História*, n.168, 2013, p. 325-350.

ROQUERO, Ana. Moda e tecnologia. In: BUENO, Eduardo [et al.]. *Pau-brasil*. – São Paulo: Axis Mundi, 2002.

ROSSETO, Raffaella; DIAS, Fábio Luis Ferreira. Nutrição e adubação da cana-de-açúcar: indagações e reflexões. *Encarte de informações agronômicas*, nº110, 2005. p. 7-11

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SANTOS, Christian F. M.; LIMA, Priscilla R.; CAMPOS, Rafael D. A natureza do Brasil Holandês: Piso, Marcgrave e uma história natural do Brasil ilustrada. In: SANTOS, Christian Fausto Moraes (Org.). *História das ideias: viajantes e naturalistas e ciências na modernidade*. – Maringá: Eduem, 2010. p. 31-54.

SANTOS, Christian Fausto M.; BRACHT, Fabiano. Remédio ardido: consumidos em todo mundo, os pimentos americanos salvaram a vida de muitos navegantes portugueses e espanhóis. *Revista de História da Biblioteca Nacional*. – Rio de Janeiro, 2011. p. 70-74.

SANTOS, Christian Fausto Moraes dos; BRACHT, Fabiano; CONCEIÇÃO, Gisele Cristina da. A carreira da malagueta: uso e disseminação das plantas do gênero *Capsicum* nos séculos XVI e XVII. *Revista Ideas*, v.6, n. 2, 2012. p. 134-169.

SANTOS, Christian Fausto Moraes dos; BRACHT, Fabiano; CONCEIÇÃO, Gisele Cristina da. Esta que “é uma das delícias, e mimos desta terra...”: o uso indígena do tabaco (*N. rustica*

e *N. tabacum*) nos relatos de cronistas, viajantes e filósofos naturais dos séculos XVI e XVII. *Topoi*, v. 14, n. 26, jan./jul. 2013, p. 119-131.

SCHWARTZ, Stuart B. *Sugar Plantations in the Formation of Brazilian Society: Bahia 1550-1835*. – Cambridge: Cambridge University Press, 1985.

SHAMI, Najua Juma Ismail Esh; MOREIRA, Emília Addison Machado. Licopeno como agente oxidante. *Rev. Nutr.* vol.17 no.2 Campinas Apr./June 2004.

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

SILVA FILHO, W. B; SANTOS, Christian Fausto Moraes dos. Pragas da colônia: insetos na América portuguesa do século XVI. *Revista Latino-Americana de História*, v. 2, p. 161-182, 2013.

SILVEIRA NETO, Sinval. Broca². In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 1. A-B / Julio S Inglez de Sousa (coord.) [et al.]. – São Paulo: Edusp, 1995.

SOUSA, Dina Fernanda Ferreira de. *A doçaria conventual de Coimbra*. – Lisboa: Colares Editora, 2011.

SOUZA LEÃO, Patrícia Coelho de. Breve histórico da Vitivinicultura e a sua evolução na região semiárida brasileira. *Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica*, vol. 7, p.81-85, 2010. p.81-85.

Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA – UNICAMP - 4. ed. rev. e ampl. -- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161 p.

TALBOTT, Shawn M.; HUGHES, Kerry. *Suplementos dietéticos: guia para profissionais de saúde*. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

TEIXEIRA, D. M.; PAPAVERO, N. O tráfico de primatas brasileiros nos séculos XVI e XVII. In: Pessôa, L. M.; Tavares, W. C.; Salvatore, S. (Org.). *Mamíferos de restingas e manguezais do Brasil*. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Mastozoologia & Museu Nacional da UFRJ, 2010, v., p. 253-282.

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

_____. *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.

TOLEDO, Francisco Ferraz. Citros. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 2. C-D / Aristeu Mendes Peixoto, Francisco Ferraz de Toledo, Klaus Reichardt, Júli Seabra Inglez de Sousa (coord.). – São Paulo: Edusp, 1998. p. 346-352.

_____. Pulgão. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. Vol. 5, N-R/ Aristeu Mendes Peixoto (coord.). – São Paulo: Edusp, 2004. p. 364-365.

_____. Sacarose. In: *Enciclopédia Agrícola Brasileira*. S-Z. vol.6. /Aristeu Mendes Peixoto (coord.) [et. Al] – São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo: Fapesp, 2006. p.23.

TONHASCA JÚNIOR, Athayde. *Ecologia e história natural da Mata Atlântica*. – Rio de Janeiro: Interciência, 2005.

TORTORA, Gerard J. Cap.12: Sensibilidade e sensação. In: *Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia*. – Porto Alegre: Artmed, 2000.

TUAN, Yi-Fu. “*Topofilia*”: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio-ambiente. – São Paulo/Rio de Janeiro: Difel, 1980.

VASCONCELLOS E MENEZES, José de. *Armadas Portuguesas: de meados do século XIV a meados do século XVI. Alimentação e Abastecimento*. – Lisboa: Editorial Resistência, 1980.

VESENTINI, José William. *Geografia série Brasil*. – São Paulo: Ática, 2005.

VIEIRA, Alberto. As ilhas atlânticas para uma visão dinâmica de sua história. *Anuário de Estudos Atlânticos*, n.50, 2004, p. 219-264.

_____. *O vinho da Madeira (breve resenha histórica)*. Edição eletrônica: NESOS, 2005. Disponível em: http://nesos.madeira-edu.pt/imgdocs/nesos_publicar/ebooks/O_Vinho/O_VINHO.pdf

_____. A emigração portuguesa nos Descobrimentos: do litoral às ilhas. *Portuguese Studies Review*, 15 (1-2), 2007, p. 63-101.

VILHENA, M. C. Reminiscências árabes na doçaria portuguesa: as alcomonias. *Arquipélago História*, v. IV, n. 2, p. 625-634, 2000.

WISSENBACH, Maria Cristina Cortez. Ares e azares da aventura ultramarina: matéria médica, saberes endógenos e transmissão nos circuitos do Atlântico luso-afro-americano. In: ALGRANTI, Leila Mezan; MEGIANI, Ana Paula (orgs.). *O império por escrito: formas de transmissão da cultura letrada no mundo ibérico (séculos XVI-XIX)*. – São Paulo: Alameda, 2009.