



A MÍSTICA DAS PLANTAS, BEBIDAS E ALIMENTOS NO BRASIL COLONIAL*

Maria Betânia B. Albuquerque**
Universidade do Estado do Pará – UEPA
mbetaniaalbuquerque@uol.com.br

RESUMO: Trata-se o presente artigo de uma análise sobre os diversos significados que as plantas, bebidas e alimentos assumiam no Brasil colonial, bem como das relações de poder que os perpassavam. Metodologicamente, trata-se de uma pesquisa histórica baseada nos relatos de cronistas e viajantes, bem como nas cartas de padres jesuítas e de outras ordens que, ao andarem por estas paragens nos séculos XVI e XVII, descreveram o cotidiano dos primeiros habitantes e suas impressões sobre a fartura da terra e dos alimentos. Com base nos pressupostos da história cultural, em particular da história da alimentação, procura-se evidenciar a ambiguidade e complexidade com que eram vistos os alimentos no Brasil colonial, destacando suas dimensões místicas. Vistas como alimento, remédio ou veneno, plantas, comidas e bebidas possuíam forte carga simbólica, além de serem práticas atravessadas por fortes relações de poder.

PALAVRAS-CHAVE: História – Alimentação – Relações de Poder – Brasil Colônia

THE MYSTIC OF THE PLANTS, BEVERAGE AND FOOD IN COLONIAL BRAZIL

ABSTRACT: This article brings an analysis of the various meanings that plants, food and beverage assumed in colonial Brazil as well as the power relations that pervades itself. Methodologically, it is a historical research based on reports from chroniclers and travelers, as well as the letters of missionaries, to walk in these parts in the sixteenth and seventeenth centuries, described the daily life of the early inhabitants and their views on the fat of the land and foods. Based on the assumptions of cultural history, particularly the history of food, seeks to highlight the ambiguity and complexity with which foods were seen in colonial Brazil, enhancing its mystical dimensions. Seen as food, medicine or poison, plants, food and drinks possessed highly symbolic, and are crossed by strong practical power relations.

KEYWORDS: History – Food – Power Relations – Brazil Colony

* Artigo resultante de pesquisa realizada com o apoio financeiro do CNPQ.

** Doutora em Educação pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC/SP). Pós-Doutora pelo Centro de Estudos Sociais da Universidade de Coimbra (CES-Portugal). Professora do Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade do Estado do Pará (UEPA)

Os alimentos não são apenas bons de comer,
são também *bons de pensar e de imaginar*

Daniel Roche

INTRODUÇÃO

Trata-se o presente artigo, de uma análise sobre os diversos significados que as plantas, bebidas e alimentos assumiam no Brasil colonial, destacando-se sua dimensão mística, bem como as relações de poder que perpassam esses produtos.

Sob um ângulo epistemológico, a reflexão sobre plantas, comidas e bebidas se relaciona ao contexto mais amplo do estudo das práticas alimentares, práticas estas, por sua vez, inseridas nas estruturas do cotidiano dos diferentes grupos humanos. Os gestos de cada dia, afirmam Flandrin e Montanari, transformam-se e levam consigo tudo aquilo que os envolve. Eis a razão pelo qual concluem que “as estruturas do cotidiano estão na origem da história”.¹ Segundo Agnolin a alimentação representa uma das necessidades primárias da existência humana. Contudo, reconhece também, que ela representa “um sistema simbólico através do qual se exprimem aspectos e situações sociais, culturais”.² Para além das necessidades exclusivamente nutritivas, a alimentação expressa escolhas culturais configurando-se, portanto, como elemento essencial da estruturação social dos grupos e de expressão de identidades. Há, nesse sentido, estreita relação entre a sintaxe alimentar e a forma como cada cultura se estrutura e se identifica. Apesar dessa relação, Agnolin afirma que foi somente nos últimos vinte ou vinte e cinco anos que os historiadores começaram a prestar atenção na alimentação a partir de uma perspectiva culturalista.

Neste artigo, ao focalizar plantas, bebidas e alimentos, procuro evidenciar a ambiguidade e complexidade desses produtos na história do Brasil colonial. Vistas como alimento, remédio ou veneno, ou ainda no cruzamento de um discurso ora divinizado, ora demonizado, plantas, comidas e bebidas, para além das dimensões

¹ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo. **História da Alimentação: dos primórdios à Idade Média**. 2 ed. Tradução de Maria da Graça Pinhão. Lisboa: Terramar, 2008, p. 8.

² AGNOLIN, Adone. **O apetite da antropologia, o sabor antropofágico do saber antropológico: alteridade e identidade no caso Tupinambá**. São Paulo: Humanitas, 2005, p. 214.

nutricionais possuíam forte carga simbólica, além de serem práticas atravessadas por fortes relações de poder. Para tanto, recorre-se aos relatos de cronistas e viajantes, bem como às cartas de missionários que, ao andarem por estas terras nos séculos XVI e XVII, descreveram o cotidiano dos primeiros habitantes e suas impressões sobre a fartura dos alimentos. Essas cartas, segundo Hue começaram a ser impressas em Coimbra em 1550, sendo que as edições de 1551 e 1555 revelam “o panorama do que aqui ocorria 50 anos após o descobrimento”.³ Funcionando como um instrumento poderoso de divulgação das atividades da Companhia de Jesus, as cartas continham “as experiências, as aventuras, os êxitos e as dificuldades enfrentadas pelos missionários em lugares diferentes e exóticos”, configurando-se como uma “rede de comunicação global em pleno século XVI”.⁴ Cabe destacar que, dentre os assuntos que interessavam a Roma, estava a questão da alimentação, isto é, do que comiam ou bebiam todos os que deste lado do globo habitavam.

Os relatos de cronistas e viajantes também fornecem inúmeras informações sobre o cotidiano indígena no Brasil colonial. A despeito da perspectiva etnocêntrica com que, em geral, esses relatos flagram as práticas culturais, impossível não reconhecer sua importância, sobretudo, pela riqueza de detalhes com que descrevem o Brasil e os costumes dos primeiros habitantes, entre os quais, os rituais de beberagens e a simbologia dos alimentos. Foram assim selecionados: os relatos do frade franciscano francês André Thevet, dos capuchinhos franceses Claude d’Abbeville e Yves de d’Évreux, do colono português Gabriel Soares de Souza; e ainda a obra do historiador, gramático e cronista português Pero de Magalhães Gandavo. Dentre as cartas, foram selecionadas as de Manoel da Nóbrega, João de Azpilcueta Navarro e José de Anchieta, todas disponíveis no livro organizado por Sheila Hue.⁵ Associado a esse conjunto de fontes, o artigo se vale ainda da interpretação de historiadores ligados ao tema da alimentação entre os quais destacam-se Innocenzo Mazzini e Daniel Roche.

³ HUE, Sheila Moura. (Org.). **Primeiras Cartas do Brasil (1551-1555)**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2006, p. 27.

⁴ Ibid., p. 14.

⁵ Ibid.

O JARDIM DO ÉDEN E SEUS ALIMENTOS

Um primeiro ângulo que salta à vista quando se pensa sobre as plantas, por exemplo, é exatamente o seu potencial fundamental de alimentar e nutrir. Tal ângulo configurou-se como ponto forte na descrição de cronistas e missionários que, andando pelo Brasil, presenciaram a fertilidade e beleza da terra, a abundância dos frutos, árvores e águas, a amenidade do clima, a diversidade de animais e outros aspectos. A história da alimentação no Brasil colonial se relaciona, assim, à história da paisagem. Sejam em descrições de religiosos ou leigos, a metáfora mais comum é a do Jardim do Éden: lugar de clima ameno sem extremos de frio e calor, sempre verde e florido, frutos desconhecidos e saborosos, indícios da providência divina. Pero de Magalhães Gandavo qualifica a Província de Santa Cruz como deliciosa e fresca: “toda está vestida de muito alto e espesso arvoredado, regada com as águas de muitas e muitas ribeiras [...] onde permanece sempre a verdura com aquela temperança da primavera que cá nos oferece abril e maio”.⁶

Em conexão com a história da paisagem no Brasil colonial encontra-se, também, uma história do clima que pode ser flagrada no relato atento e maravilhado de Claude d’Abbeville. Ao descrever o clima da ilha do Maranhão, Abbeville reporta-se ao que seria o seu contrário, isto é, as zonas polares ou intemperadas onde “há sempre frio eterno, gelo e neve perpetuamente, tempo triste e escuro e nenhum calor, pois os raios do sol sendo paralelos à superfície dessas regiões não se verifica nenhuma reverberação”.⁷ Ao contrário, nas zonas temperadas, como a ilha do Maranhão e terras adjacentes do Brasil, “por mercer de Deus”, ocorre uma situação contrária às zonas intemperadas. Em sua análise, Abbeville estabelece uma íntima conexão entre o clima e as práticas alimentares uma vez que o clima interfere no humor, no apetite e até mesmo na digestão dos alimentos. Na Europa “nos sentimos débeis, pesados e sonolentos”, além de que “o grande calor tira a vontade de comer”. Aqui, ao contrário, a maravilha do clima temperado nos deixa “ágeis, alegres e bem dispostos”, além de “sempre termos bom apetite. E não por falta de víveres, que os há em abundância, mas são tão

⁶ GANDAVO, Pero de Magalhães. **Tratado da terra do Brasil; história da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil**. Brasília: Editora do Senado Federal, 2008, p. 96.

⁷ ABBEVILLE, Claude. **História da Missão dos padres Capuchinhos na ilha do Maranhão e terras circunvizinhas**. Tradução de Sérgio Milliet. Brasília: Edição do Senado Federal, 2008, p. 204.

excelentes e é o ar tão temperado, e tão boa a disposição do corpo, que a digestão é fácil e rápida”.⁸

Abbeville considerava que se os Tupinambá tinham “excelente gênio e tão viva inteligência” isto se devia ao fato de viverem sob um clima temperado o qual, por sua vez, “é saudável não somente ao corpo, mas ainda ao intelecto e à natureza humana”. Afirmava, ainda, que é justamente por “existirem tantos climas fantasticamente diferentes que se deparam tantos costumes diversos e díspares e concordes com a temperatura”.⁹ Também Yves d’Évreux relaciona o “humor muito feliz e alegre” do povo Tupinambá em função da “proximidade do sol sob o qual eles vivem”.¹⁰ A fim de proporcionar ao leitor uma oportunidade para admirar a sabedoria divina, Abbeville apresenta uma descrição minuciosa das melhores árvores e diversas frutíferas existentes nestas terras.¹¹ Gandavo confirma que “são tantas e tão diversas as plantas, frutas, e ervas que há nesta província”, que praticamente “seria cousa infinita escrevê-la todas, e dar notícias dos efeitos de cada uma miudamente”.¹²

As cartas são também fontes significativas no registro dos alimentos indígenas, especialmente das frutas. Consideradas “a coluna vertebral do corpo inaciano”, as cartas, escritas por missionários espalhados em diversas partes do globo, eram enviadas a Roma, copiadas e distribuídas entre as missões, “de modo que todos soubessem o que todos faziam em lugares tão distantes como o Japão, o Congo, a Índia e o Brasil”.¹³ E dentre as coisas que importava informar estavam o que comem e o que bebem as gentes daqui.

Entretanto, na história do descobrimento a fartura de alimentos também convivia com a fome absoluta, sobretudo por parte dos europeus “embrenhados pelos sertões pela primeira vez” ou nas longas viagens marítimas empreendidas pela costa

⁸ ABBEVILLE, Claude. **História da Missão dos padres Capuchinhos na ilha do Maranhão e terras circunvizinhas**. Tradução de Sérgio Milliet. Brasília: Edição do Senado Federal, 2008, p. 210.

⁹ Ibid., p. 329.

¹⁰ ÉVREUX, Yves d'. **Continuação da história das coisas mais memoráveis acontecidas no Maranhão nos anos 1613 a 1614**. Tradução de César Augusto Marques. Brasília: Edições do Senado Federal, 2007, p. 273-274.

¹¹ ABBEVILLE, 2008, op. cit.

¹² GANDAVO, Pero de Magalhães. **Tratado da terra do Brasil**; história da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil. Brasília: Editora do Senado Federal, 2008, p. 107.

¹³ HUE, Sheila Moura. (Org.). **Primeiras Cartas do Brasil (1551-1555)**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2006, p. 14.

brasileira, afirma Sheila Hue em **Delícias do Descobrimento**. A alimentação brasileira dos primeiros tempos oscilava, assim, entre a fome e a fartura: “entre as comidas difíceis de engolir, ingeridas por pura necessidade, os faustosos banquetes senhoriais e as frescas e saudáveis refeições dos homens comuns” que evidenciam, por sua vez, “dois tipos de vivência” e de relacionamento com a cultura local.¹⁴

Em 1555, padre Manoel da Nóbrega escrevendo das terras da Bahia, informa que “há nela diversas frutas de que comem os da terra, ainda que não sejam tão boas como as daí”.¹⁵ Também o padre João de Azpilcueta confirma: “do mantimento que usam os índios e de diversas frutas há grandíssima cópia” empregados como alimentos e, também, como remédios.¹⁶

REMÉDIOS E VENENOS: A AMBIGUIDADE DOS ALIMENTOS

Em **A alimentação e a medicina no mundo antigo** Innocenzo Mazzini esclarece a estreita relação entre a alimentação e a saúde posto que os antigos estavam convencidos da importância que a alimentação exerce na vida do homem, seja saudável ou doente. A dietética constituía, assim, um dos três ramos fundamentais da medicina, ao lado da cirurgia e da farmacologia. Com um sentido amplo, a dietética compreendia, entretanto, não apenas a alimentação, mas também “os exercícios desportivos, a ginástica, o trabalho, os banhos, o sono, a atividade sexual, o vômito, a purga que tem como objetivo não só curar mas também e sobretudo conservar a saúde e prevenir doenças”.¹⁷ Há certos casos de doenças, diz o autor, em que a alimentação se revela como o único medicamento eficaz.

Bebidas também despontam na história como remédios. Em sua **História das coisas banais**, Daniel Roche ressalta o vinho, intimamente relacionado à “medicina dos humores”, que dele se apropria para misturá-lo aos remédios, pois “elimina os fluidos

¹⁴ HUE, Sheila Moura. (Org.). **Delícias do descobrimento: a gastronomia no século XVI**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2008, p. 9.

¹⁵ NÓBREGA, Padre Manuel da. Informações das partes do Brasil (aos padres e irmãos da Cia. de Jesus em Coimbra). In: HUE, Sheila Moura. (Org.). **Primeiras Cartas do Brasil [1551-1555]**. Tradução, introdução e notas de Sheila Moura Hue. Rio de Janeiro: J. Zahar. 2006, p. 32.

¹⁶ NAVARRO, João de Azpilcueta. Uma do padre João de Azpilcueta (1555). In: *Ibid.*, p. 139.

¹⁷ MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Mássimo. **História da Alimentação: dos primórdios à Idade Média**. 2 ed. Tradução de Maria da Graça Pinhão. Lisboa: Terramar, 2008, p. 224.

ruins, restabelece as forças, desentope os canais, multiplica os espíritos sutis que fazem a força dos intelectuais, reconstitui o calor fundamental”.¹⁸ Citando Hipócrates, afirma Roche que toda uma civilização acreditava que o vinho é “uma coisa maravilhosamente apropriada ao homem se na saúde como na doença, for administrado com propriedade e medida”.¹⁹ Um dos célebres defensores do vinho como sacramento dos deuses e fármaco essencial aos homens de idade foi Platão, que em sua obra **As Leis** afirma:

Não vilipendiamos a oferta recebida de Dionísio, alegando que é um mau obséquio e não merece que uma república aceite a sua introdução [...] Bastará uma lei que proíba aos jovens tomar vinho antes dos 18 anos, e até os trinta prescreva que o homem o tome com moderação, evitando radicalmente embriagar-se por beber em excesso. A partir dos quarenta a nossa lei deve permitir invocar em banquetes todos os deuses e, como não podia faltar, uma especial invocação dirigida a Dionísio, em vista desse vinho que, ao mesmo tempo sacramento e prazer para os homens de idade, lhes foi conferido pelo deus como um fármaco para o rigor da velhice.²⁰

Os alimentos como remédios são exemplos significativos de circularidade cultural. No Brasil colonial, a medicina indígena também partilhava de princípios semelhantes. Nesta, não apenas determinados alimentos serviam como remédios, incluindo aqui as bebidas, mas também a própria forma de se alimentar poderia, ou não, induzir a uma vida saudável. Conforme registrou Yves d'Évreux, os Tupinambá do Maranhão “empregam ainda outro meio para a conservação da saúde. Comem muitas vezes e pouco de cada vez”.²¹ Léry observa que embora os Tupinambá “não observem horas de jantar, merendar ou cear”, alimentam-se apenas quando sentem fome e “são tão sóbrios no comer quanto excessivos no beber”. Entretanto, “não bebem às refeições” da mesma forma como “nada comem durante às bebedeiras”. Ademais, quando estão comendo “observam admirável silêncio e se têm alguma coisa para dizer, esperam até acabar a comida”.²²

¹⁸ ROCHE, Daniel. **História das coisas banais**: nascimento do consumo nas sociedades tradicionais (XVII-XIX). 2 ed. Tradução de Telma Costa. Lisboa: Editorial Teorema, 1998, p. 350.

¹⁹ Ibid., p. 266.

²⁰ PLATÃO apud ESCOHOTADO, Antônio. **História elementar das drogas**. Lisboa: Antígona, 2004, p. 27.

²¹ ÉVREUX, Yves d'. **Continuação da história das coisas mais memoráveis acontecidas no Maranhão nos anos 1613 a 1614**. Tradução de César Augusto Marques. Brasília: Edições do Senado Federal, 2007, p. 118.

²² LÉRY, Jean de. **Viagem à Terra do Brasil**. Tradução e notas de Sérgio Milliet. Belo Horizonte / São Paulo: Itatiaia / Editora da USP, 1980, p. 131.

Dentre os alimentos frequentemente aludidos como remédios estão as frutas. O caju, por exemplo, prestava-se à fabricação de refrescos, doces, vinhos e à recuperação de doentes. A natureza dos cajus, confirma o colono Gabriel Soares de Souza, “é fria e são medicinais para doentes de febres, e para quem tem fastio, os quais fazem bom estômago e muitas pessoas lhes tomam o sumo pelas manhãs, e por mais que se coma deles não fazem mal a nenhuma hora do dia”.²³ O ananás, de cujo sumo os índios fazem vinho a fim de se embebedarem, tem uma natureza “quente e úmida, e muito danosa para quem tem ferida ou chaga aberta”. Estando, contudo, verdes, “são proveitosos para curar chagas com eles, cujo sumo come todo o câncer e carne podre”.²⁴ As bananas, “assadas maduras são muito sadias e mandam-se dar aos enfermos”, afirma Pero de Magalhães Gandavo.²⁵

O principal alimento do Brasil colonial, a mandioca, também era utilizada como remédio. Os Tupinambá, “enquanto doentes alimentam-se com farinha de mandioca e *ionker*, isto é, ‘pimenta da índia’, misturada com sal, julgando que com tal dieta, abuso inaudito entre eles, recobrarão a antiga saúde”.²⁶ Entretanto, o *petum* era a erva “mais difundida e venerada na América”, presente em “cerimônias religiosas, ritos de passagem e uso cotidiano desde a bacia do Mississipi até a Patagônia, e quando falta o tabaco, muitos aborígenes dizem que a *tribo é pobre*”. Além de embriagante, a erva era também vista como medicinal, pois torna “sadio aos que tem úmidos e frios o estômago e o cérebro”.²⁷ Tornada vício deleitoso tanto pelo europeu quanto pelo escravo, o *petum* foi descrito com garbos até mesmo por religiosos. Padre Manoel da Nóbrega via na erva seu grande valor na digestão dos alimentos: “todas as comidas são muito difíceis de desgastar, mas Deus remediou a isto com uma erva, cujo fumo ajuda à digestão e a outros males corporais e a purgar a fleuma do estômago”.²⁸ Évreux, por sua

²³ SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. Belo Horizonte: Itatiaia, 2000, p. 143.

²⁴ Ibid., p. 155.

²⁵ GANDAVO, Pero de Magalhães. **Tratado da terra do Brasil**; história da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil. Brasília: Editora do Senado Federal, 2008, p. 64.

²⁶ ÉVREUX, Yves d'. **Continuação da história das coisas mais memoráveis acontecidas no Maranhão nos anos 1613 a 1614**. Tradução de César Augusto Marques. Brasília: Edições do Senado Federal, 2007, p. 131.

²⁷ ESCOHOTADO, Antônio. **História elementar das drogas**. Lisboa: Antígona, 2004, p. 69.

²⁸ Manoel da Nóbrega apud CASCUDO, Luis da Câmara. **Prelúdio da Cachaça**. São Paulo: Global, 2006, p. 80.

vez, considera o fumo do *petum* pelos feiticeiros como uma “cerimônia satânica” que lhes foi ensinada pelo Diabo. Mas, a despeito disso, reconhece o valor medicinal que os Tupinambá atribuem aos seus “bafijos”:

Estes bafijos lhes são muito particulares, como cerimônia necessária para curar os enfermos, porque vós os vedes puxar pela boca e garganta dele, inchando muito as bochechas, e deixando sair delas de um só jato o vento aí contido, causando estampido igual ao de um tiro da pistola, e escarrando com grande força dizendo ser o mal, que haviam chupado, e fazendo o doente acreditar nisso.²⁹

O vinho (*cauim*), por sua vez, central na dieta indígena, além de embriagar também era tido como muito bom para a saúde, conforme relata Évieux ao se referir às “intensas febres” que sofreram os franceses no Maranhão e ele próprio:

O vinho e a aguardente são bons para aquecer o estômago e por isso aconselho os que lá forem que poupem muito o seu vinho e aguardente para essa e outras necessidades, e não os gastem prodigamente, quando em boa saúde, em farras, mormente sendo a cerveja lá feita com milho bom, muito mais saborosa e saudável, em face do contínuo calor, do que o vinho e a aguardente.³⁰

A análise do potencial medicinal da alimentação e, em particular, das bebidas fermentadas são indícios de que elas representavam “uma fonte essencial de nutrientes, raramente obtidos por outros meios”, além de armas significativas “contra uma série de doenças de fundo nutricional” considerando os inúmeros benefícios propiciados pela fermentação.³¹ Entretanto, a despeito da importância nutricional dos fermentados, tal perspectiva, afirma Fernandes, é constantemente relegada a um segundo plano. Para ele, em geral, os estudos analisam as bebidas alcoólicas reportando-se, exclusivamente, ao seu efeito nocivo sobre as sociedades indígenas, porém pouco se diz sobre os problemas advindos da transformação dos seus padrões tradicionais de consumo etílico. Em vista disso, Fernandes, ressalta a necessidade de se observar a história das bebidas a partir de uma perspectiva culturalmente ampla. Por um lado, que considere os inúmeros problemas ocasionados pela introdução dos destilados entre os povos nativos. Por outro,

²⁹ ÉVREUX, Yves d'. **Continuação da história das coisas mais memoráveis acontecidas no Maranhão nos anos 1613 a 1614**. Tradução de César Augusto Marques. Brasília: Edições do Senado Federal, 2007, p. 298.

³⁰ Ibid., p. 129.

³¹ FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras: Álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial**. 2004. Tese (Doutorado em história) – Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2004, f. 53-54.

que leve em consideração outros aspectos, quer sejam estes recreativos, simbólicos ou nutricionais. Mas é importante considerar, também, a natureza ambígua e contraditória dos alimentos, pois ao tempo em que podem induzir às melhores virtudes, podem, ainda, levar à doença ou à morte.

A relação entre os remédios e os venenos é bastante antiga e está presente em diversas culturas, como se observa, por exemplo, no mundo grego. De acordo com o historiador Antônio Escohotado, no *Corpus hippocraticum*, as drogas – “substâncias que actuam arrefecendo, aquecendo, secando, humedecendo, contraindo e descontraindo, ou fazendo dormir” tem em sua natureza o “curar ameaçando o organismo”.³² Trata-se, portanto, de saber distinguir entre “a dose activa e a dose mortal”, uma vez que “é só a quantidade que distingue o remédio do veneno”. Segundo Escohotado, Teofrasto - discípulo de Aristóteles e autor do primeiro tratado de botânica conhecido - expõe essa questão da seguinte forma ao tratar da “datura metel (uma das solanáceas mais activas)”:

Mistura-se um dracma se o paciente tiver apenas de se animar e pensar bem de si mesmo; o dobro se tiver de delirar e sofrer alucinações; o triplo se tiver de ficar permanentemente louco; ministra-se-á uma dose quádrupla se tiver de morrer.³³

No Brasil colonial, a ambivalência das plantas alimentícias também foi estudada por Laima Mesgravis a qual, reportando-se às descrições do Brasil elaboradas por leigos e religiosos, ressalta o mistério que envolvia, por exemplo, a mandioca, o caju e o ananás em que “uma aparência hostil ocultava sabor suavíssimo; em que um caldo venenoso antecedia uma farinha comestível e gostosa; e uma noz deliciosa apresentava casca que queimava e manchava a pele”.³⁴ Dentre os vegetais mais ambivalentes, a mandioca encontra-se, sem dúvida, no ápice da hierarquia, sobrepondo-se a outros alimentos em função de seus múltiplos e contraditórios empregos: como alimento, remédio, bebida embriagante, servindo ainda como presente para vivos ou mortos.

Em 1555, em carta endereçada aos padres e irmãos da Companhia de Jesus de Portugal, José de Anchieta refere-se à mandioca como veneno e alimento:

³² ESCOHOTADO, Antônio. **História elementar das drogas**. Lisboa: Antígona, 2004, p. 24.

³³ Ibid.

³⁴ MESGRAVIS, Laima. **O Brasil dos séculos XVI e XVII**. São Paulo: Contexto, 1989, p. 17.

O principal mantimento desta terra é uma farinha de pau que se faz de certas raízes a que chamam mandioca, as quais são plantadas e lavradas para este fim. E se se comem cruas ou assadas ou cozidas matam, porque necessário deitá-las em água até que apodreçam e, depois de apodrecidas, se desfazem em farinha.³⁵

A medicina indígena considerava a ambivalência das frutas, pois havia plantas capazes de alimentar e curar e até mesmo envenenar. As *pacobas* ou bananas são consideradas como uma das frutas mais saborosas destas terras, porém “faz dano à saúde e causa febre a quem se desmanda nela”.³⁶ A ambivalência das plantas, raízes e frutos, contudo, transcende a relação entre a saúde e a morte. Para além disso, tais produtos encontravam-se enredados numa teia mística cujo polo extremo do debate pode-se resumir na polaridade paraíso/inferno que passo a focalizar.

A MÍSTICA DOS ALIMENTOS: ENTRE DEUS E O DEMÔNIO

Estudiosa das práticas mágicas no Brasil colonial, Laura de Mello e Souza ressalta o quanto a vida cotidiana na colônia estava impregnada de demônios. Entretanto, havia uma dimensão da vida colonial que escapava ao seu domínio, sendo, em contrapartida, constantemente associada a uma perspectiva divina. Tal é o caso do “universo econômico” em que determinados produtos coloniais adquiriam “atributos supra-humanos”, sobretudo em função do valor que tinham no mercado externo.³⁷

Exemplo clássico da divinização de um produto era o que ocorria com o açúcar, sobretudo, devido ao seu complexo e sofrido processo de produção e comercialização no qual, em um contexto de trabalho escravo, vidas humanas eram consumidas. Nas narrativas analisadas por Laura de Mello e Souza observa-se uma íntima conexão entre os sofrimentos passados pelos escravos nesse processo de produção, bem como os padecimentos do açúcar, em que a trajetória da cana é associada à paixão e morte de Jesus. Citando o capítulo XII do Livro II, de **Cultura e Opulência**

³⁵ ANCHIETA, José de. Carta do irmão José, que escreveu do Brasil aos padres e irmãos da Companhia de Jesus em Portugal (1555). In: HUE, Sheila Moura. (Org.). **Primeiras Cartas do Brasil (1551-1555)**. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2006, p. 117.

³⁶ GANDAVO, Pero de Magalhães. **Tratado da terra do Brasil**; história da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil. Brasília: Editora do Senado Federal, 2008, p. 109.

³⁷ SOUZA, Laura de Mello. **O diabo e a terra de Santa Cruz**: Feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial. 9 ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2005, p. 143.

no Brasil intitulado: “Do que padece o açúcar desde o seu nascimento na cana até sair do Brasil”³⁸ a autora analisa a metáfora do sofrimento de Cristo:

A vida que o açúcar leva é ‘cheia de tais e tantos martírios que os que inventaram os tiranos lhes não ganham vantagem’. Após um sem número de sofrimentos atrozes, de insultos minunciosamente descritos, e sempre suportados, o açúcar sai ‘do purgatório e do cárcere, tão alvo como inocente’. Começa então um novo ciclo de sofrimentos, do encaixotamento à comercialização [...] Tudo é suportado com coragem e resignação, o açúcar ‘sempre doce e vencedor de amarguras’. Por fim, os ‘grandes lucros aos senhores de engenho e aos lavradores que o perseguiram e aos mercadores que o compraram e o levaram degradado nos portos e muito maiores emolumentos à Fazenda Real nas alfândegas’. Cristãmente, o açúcar, no seu calvário, acabava por trazer o bem aos algozes: como Jesus, morria na cruz para salvar os que o tinham supliciado.³⁹

Nos relatos consultados, frutos, raízes e bebidas, embebidos em uma mística cristã, possuíam significados transcendentais. A bananas, por exemplo, eram alimento básico e complementavam a dieta de colonos e escravos. Envolvidas numa aura de misticismo, Pero de Magalhães Gandavo afirma que as bananas “têm dentro em si uma coisa estranha” que justifica o próprio nome da Província de Santa Cruz: “quando as cortam pelo meio com uma faca ou por qualquer parte que seja acha-se nelas um sinal à maneira de crucifixo”.⁴⁰ Da mesma forma, o senhor de engenho Gabriel Soares de Souza confirma: “quem cortar atravessadas as pacobas ou bananas, ver-se-lhes-á no meio uma feição de crucifixo, sobre o que contemplativos têm muito que dizer”.⁴¹

A fim de comprovar a natureza edênica da terra, o padre Simão de Vasconcelos, desenvolveu extensa argumentação sobre suas belezas, em particular a beleza das plantas. Entre estas, a maior das maravilhas era “a que chamam os portugueses de *erva da Paixão*, os índios *maracujá* ...”. Em sua mística, “a flor é o mistério único das flores. Tem o tamanho de uma grande rosa; e neste breve campo formou a natureza um como teatro dos mistérios da Redenção do mundo”. Ao descrever as diversas partes da flor, padre Vasconcelos mostrava que nela se encontrava toda

³⁸ Cf. ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil por suas drogas e minas**. São Paulo: Edusp, 2007.

³⁹ SOUZA, Laura de Mello. **O diabo e a terra de Santa Cruz**: Feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial. 9 ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2005, p. 147-148.

⁴⁰ GANDAVO, Pero de Magalhães. **Tratado da terra do Brasil**; história da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil. Brasília: Editora do Senado Federal, 2008, p. 64.

⁴¹ SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. Belo Horizonte: Itatiaia, 2000, p. 145.

simbologia da morte de Cristo. E “por isso chamam *flor da Paixão*, porque mostra aos homens os principais instrumentos dela, quais são: a coroa, coluna, açoites, cravos, chagas”.⁴²

A simbologia cristã dos alimentos é, contudo, muito antiga. Daniel Roche ressalta o pão e o vinho como sendo “dois elementos maiores de um sistema de consumo que é também um modo de concepção do mundo e da sociedade”. Em diferentes culturas, o pão mantém sua força espiritual. O mesmo se pode dizer do vinho o qual, afirma o historiador, encontra-se com o mesmo vigor na teologia e na liturgia religiosa bem como nas práticas populares. Tanto no Velho quanto no Novo Testamento, o vinho e a vinha são representados como “metáforas da sabedoria divina e do povo de Deus”. A vinha podada simboliza “a ressurreição e a vida eterna: *vitis et vita*: Na Ceia, o uso ritual do vinho junta-se ao do pão e a transubstanciação transforma um e outro em sangue e corpo de Cristo”.⁴³

O vinho, seja o europeu ou o *cauim* da América indígena, de fato, gozava de uma grande honra. Visto como um bem extremamente valioso, o cronista André Thevet descreve a chegada à França Antártica, na região de Cabo Frio, e o modo como o próprio rei local lhes deram as boas vindas com júbilo presenteando-os com farinha de mandioca e *cauim* de *avati*, isto é, do milho, cereal então pouco conhecido na Europa.⁴⁴ Servindo como presente ilustre, a mandioca também estava envolta em uma aura sagrada. Ao escrever sobre estas raízes, Ronaldo Vainfas confirma que no discurso dos missionários católicos, foi o discípulo de Jesus, Tomé, o seu grande difusor.⁴⁵ De fato, padre Nóbrega escrevendo da Bahia relata a história que ouviu dos Tupinambá sobre a origem da mandioca:

Dizem eles que São Tomé, a quem chamam Zome, passou por aqui, isso lhes vem do dito por seus antepassados, e que pegadas dele estão assinaladas à beira de um rio, as quais eu fui ver por ter mais certeza da verdade, e vi com meus próprios olhos quatro pegadas, com seus

⁴² Simão de Vasconcelos apud MESGRAVIS, Laima. **O Brasil dos séculos XVI e XVII**. São Paulo: Contexto, 1989, p. 16-17.

⁴³ ROCHE, Daniel. **História das coisas banais**: nascimento do consumo nas sociedades tradicionais (XVII-XIX). 2 ed. Tradução de Telma Costa. Lisboa: Editorial Teorema, 1998, p. 265-266.

⁴⁴ THEVET, André. **As singularidades da França Antártica**. Tradução de Eugênio Amado. Belo Horizonte / São Paulo: Editora Itatiaia / Editora da USP, 1978, p. 24.

⁴⁵ VAINFAS, Ronaldo. (Org.). **Dicionário do Brasil colonial: 1500-1808**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000.

dedos, mui assinaladas, as quais algumas vezes o rio cobre quando enche.⁴⁶

Em correspondência anterior, Nóbrega já havia mencionado as pegadas de São Tomé e o fato de que, em mítica viagem pela América, teria trazido consigo as raízes da mandioca: “Também me contou pessoa fidedigna que as raízes de que cá se faz o pão que São Tomé as deu, porque cá não tinham pão nenhum”.⁴⁷

Entretanto, plantas e bebidas e alimentos encerram significados que extrapolam suas virtudes nutricionais, medicinais ou místicas. Envolvidas em polêmicas diversas foram constantemente acusadas de estarem a serviço do demônio. O próprio vinho, a despeito da constante referência à sua grandeza espiritual, tinha seus históricos adversários. No texto: **As razões da bíblia: regras alimentares hebraicas**, Jean Soler esclarece que nas oblações, “sacrifícios pelo fogo de produtos vegetais”, feitas a Javé, apenas os vegetais puros, isto é, mais próximos de seu estado original, deviam ser ofertados. Ao contrário, os alimentos secundários, isto é “aqueles que foram sujeitos a elaboração e mudaram de natureza, mesmo que sejam comestíveis, não têm lugar”.⁴⁸ Dentre os preceitos negativos, relacionados à oblação, constam os alimentos fermentados. Esta é a razão pela qual o vinho ou qualquer outra bebida fermentada eram interditados aos sacerdotes.

Desse modo, embora os hebreus constituíssem uma sociedade mediterrânica, produtora e consumidora de vinho, este uso era, contudo, envolto em regras e interdições, sobretudo aos que exerciam funções sagradas. Segundo João Fernandes, esses fatos evidenciam “o enorme hiato existente entre o Velho e o Novo Mundo no que tange ao lugar social das bebidas fermentadas”. Por trás desse hiato, diz o autor, estão as diferenças hebraicas estabelecidas entre “o santo e o profano e entre o imundo e o limpo”. É esta separação radical que fundamenta “o olhar crítico dos jesuítas em relação

⁴⁶ NÓBREGA, Padre Manuel da. Informações das partes do Brasil (aos padres e irmãos da Cia. de Jesus em Coimbra). In: HUE, Sheila Moura. (Org.). **Primeiras Cartas do Brasil [1551-1555]**. Tradução, introdução e notas de Sheila Moura Hue. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2006, p. 40.

⁴⁷ Ibid.

⁴⁸ SOLER, Jean. As razões da Bíblia: regras alimentares hebraicas. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Máximo. **História da Alimentação: dos primórdios à Idade Média**. 2 ed. Tradução de Maria da Graça Pinhão. Lisboa: Terramar, 2008. p. 69.

ao amor dos índios pelas bebidas alcoólicas”, no qual a fermentação era identificada à impureza.⁴⁹

No Brasil, dentre as plantas que conjugam virtudes divinas com atributos demoníacos estão, sem dúvida, o *petum* (tabaco) e a mandioca. A mandioca, conforme Vainfas, era considerada o pão dos trópicos que servia de alimento tanto aos índios quanto aos brancos, em substituição ao trigo na mesa dos primeiros colonos. Alimento de grande circularidade cultural, diversas receitas feitas com a mandioca foram assimiladas pelos europeus, configurando-a como o principal alimento do período colonial. Introduzidas na América a partir de uma origem divina (pelo discípulo de Jesus, Tomé), tais raízes, contudo, “nem sempre conduziram os ameríndios ao caminho do cristianismo”, pois também eram utilizadas “em ritos considerados *abomináveis*”.⁵⁰

Yves d’Évreux ao presenciar o “horrível espetáculo” das *cauinagens* tupinambá dizia que não pareciam com ajuntamento de homens, porém “congressos noturnos de feiticeiros”.⁵¹ A mandioca era, assim, um tema polêmico e objeto de debate de cronistas e missionários, pois “ora alimentava cristãos, ora conduzia tupis ao estado de embriaguês, à guerra e ao canibalismo”. Em função desses e de outros atributos o jesuíta João Daniel, contestou o uso indígena da mandioca na Amazônia. Para ele, afirma Vainfas,⁵² “a mandioca era responsável pelos males da Amazônia” razão pela qual propunha seu completo desterro “e assim, erradicar a escravidão, o atraso da agricultura e a resistência indígena aos costumes cristãos”. Este último aspecto, em particular, ocasionou reação intensa da Igreja que não mediu esforços para eliminar as práticas etílicas dos índios e outros ritos que envolviam plantas e beberagens.

⁴⁹ FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras: Álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial**. 2004. Tese (Doutorado em história) – Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2004, f. 94-95.

⁵⁰ VAINFAS, Ronaldo. (Org.). **Dicionário do Brasil colonial: 1500-1808**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2000, p. 369.

⁵¹ ÉVREUX, Yves d’. **Continuação da história das coisas mais memoráveis acontecidas no Maranhão nos anos 1613 a 1614**. Tradução de César Augusto Marques. Brasília: Edições do Senado Federal, 2007, p. 248.

⁵² VAINFAS, 2000, op. cit., p. 369.

PLANTAS, BEBIDAS E O PODER COLONIAL

Estudiosa das práticas mágicas e de feitiçaria no Brasil colonial, Laura de Mello e Souza afirma que a colonização de corpos e mentes era parte essencial do projeto português na América, para o que a presença da ação católica missionária foi insistentemente solicitada pelo próprio governo português.⁵³ Tratava-se, por um lado, de incorporar novas terras e, por outro, de ganhar novas ovelhas para a religião e para o papa, salvando a gente indígena de sua humanidade fortemente influenciada pelo demônio, segundo o olhar do colonizador. As plantas estavam na raiz da relação entre os índios e o demônio. Exemplo mais evidente era a relação do nome Brasil com a árvore do mesmo nome de cor avermelhada, relação esta que, segundo Souza, pode ser atribuída a frei Vicente de Salvador. Segundo a autora, ao explicitar esta designação o frei

forneceu uma complicadíssima explicação de cunho religioso, alusiva ao embate entre o Bem e o Mal, o Céu – reino de Deus – e o Inferno – reino do Demônio. Mais do que isso, associou ‘esta porção imatura da terra’ ao âmbito das possessões demoníacas: sobre a colônia nascente, despejou toda a carga do imaginário europeu, no qual, desde o século XI, o demônio ocupava papel de destaque.⁵⁴

Para frei Vicente o demônio foi quem levou a melhor uma vez que prevaleceu o nome Brasil em face à designação Terra de Santa Cruz, “muito mais virtuosa e conforme aos propósitos salvacionistas da brava gente lusa”.⁵⁵ Nascida, portanto, sob o signo do demônio, a humanidade suspeita do Brasil materializava-se no constante estado de pecado em que vivia, segundo a ótica do europeu cristão. Souza enumera os principais pecados cometidos na colônia: “vícios da carne – o incesto com lugar de destaque, além da poligamia e dos concubinatos -, nudez, preguiça, cobiça, paganismo, canibalismo”.⁵⁶ O brilhante trabalho da historiadora, entretanto, deixa de fora aquele que é considerado um dos maiores “impedimentos que há para a conversão” do gentio, ou seja: o costume de beber “vinhos em que são muito contínuos”.⁵⁷

⁵³ SOUZA, Laura de Mello. **O diabo e a terra de Santa Cruz**: Feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial. 9 ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2005.

⁵⁴ Ibid., p. 29.

⁵⁵ Ibid.

⁵⁶ Ibid., p. 28.

⁵⁷ ANCHIETA, José de. **Textos históricos**. São Paulo: Loyola, 1989, p. 63.

Nesse sentido, o projeto português de dominação de corpos e mentes não poderia ser bem sucedido sem o desmantelamento das organizações indígenas, cuja coesão era obtida, fundamentalmente, por meio da prática das beberagens feitas de frutos ou raízes (como a mandioca). Os rituais de embriaguez foram, portanto, demonizados e perseguidos pelos colonizadores desde seu primeiro contato com o Novo Mundo. No mundo cristão-católico, de onde se originava a maior parte dos colonizadores do Brasil, a embriaguez alcoólica era vista como um grave pecado, na medida em que incitava pecados ainda piores como a luxúria e a antropofagia. Além disso, Fernandes lembra que portugueses e franceses utilizavam as suas bebidas como parte de suas refeições, ao contrário da etiqueta alimentar dos Tupinambá baseada na regra de que enquanto se bebe nada se come e vice-versa. Desse modo, aos olhos europeus “beber fora das refeições e beber com o objetivo de se embriagar eram atos vistos como sinônimos de barbárie e selvageria”.⁵⁸

Segundo Souza antes mesmo que chegassem os jesuítas na colônia, D. João III estabelecia, na Carta de Doação a Pero Lopes, que “se devia trazer à fé cristã os idólatras e infiéis da colônia a fim de se povoar e aproveitar a dita terra, punindo hereges, sodomitas, falsários com pena de morte”.⁵⁹ Dentre as heresias partilhadas por colonos e índios estava o costume de *beber fumo*, indispensável durante as *cauinagens*.⁶⁰ O costume do fumo foi detectado, segundo Antônio Escotado, já nos relatos de Colombo e os primeiros a praticá-lo foram Rodrigo de Jerez e Luis de La Torre, “dois dos primeiros a pisar solo americano” e também “os primeiros a sofrer um processo inquisitorial devido a esse costume”. A ata de acusação é clara ao afirmar que “só Satanás pode conferir ao homem a faculdade de expulsar fumo pela boca”.⁶¹ Contudo, a erva foi cativando diversas pessoas e espalhou-se velozmente pela Europa, África e Ásia, de sorte que em 1617 a Coroa espanhola decidiu tributar a exportação, submetendo o comércio ao controle estatal. Esta inundação do mundo com uma

⁵⁸ FERNANDES, João Azevedo. Guerreiros em transe. **Revista de História da Biblioteca Nacional**, Rio de Janeiro, ano 1, n. 4, p. 55, 2005.

⁵⁹ SOUZA, Laura de Mello. **O diabo e a terra de Santa Cruz**: Feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial. 9 ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2005, p. 71.

⁶⁰ Segundo Câmara Cascudo, em toda América espanhola e no Brasil era natural dizer *beber fumo* porque a fumaça era deglutida. Cf. CASCUDO, Luis da Câmara. **Prelúdio da Cachaça**. São Paulo: Global, 2006, p. 82.

⁶¹ ESCOHOTADO, Antônio. **História elementar das drogas**. Lisboa: Antígona, 2004, p. 68.

desconhecida droga não passou despercebida de outros governos que atacaram a erva e os seus adeptos com modos bem pouco ortodoxos, conforme se observa na citação abaixo:

Em meados do século XVI, o tzar Miguel Fedorovitch dispõe que se torture todo o fumador até confessar quem lhe forneceu o tabaco, e que a seguir se corte o nariz a ambos; Nesses mesmos anos o sultão Murad IV ‘gostava de surpreender os homens fumando [...] e castigá-los com a decapitação, desmembramento ou mutilação dos pés e mãos’. Em 1640, o último imperador da dinastia Ming decretara a pena de morte para o tráfico e consumo de tabaco. Dois anos depois, em 1642, o papa Urbano VIII excomunga quem ‘se permita abuso tão repugnante em lugares próximos das dioceses e seus anexos’, sem dúvida a pensar nos clérigos.⁶²

Entretanto, os ventos liberais do século XVIII tornaram essas proibições mais brandas de modo que a seguir à Espanha, a Inglaterra, Portugal, Áustria e França “decidem onerar fiscalmente este comércio”.⁶³

Uma forma de se verificar o quanto plantas e bebidas estiveram envolvidas em sérias questões políticas, encontra-se na investigação sobre certas fontes que o historiador José Roberto do Amaral Lapa denominou de “fontes primárias de natureza privada”.⁶⁴ Trata-se das confissões e denúncias feitas perante o tribunal do Santo Ofício da Inquisição em sua estada no Brasil colonial, particularmente, no Estado do Grão Pará. A Visitação no Pará, instalada em 25 de setembro de 1763 permaneceu até 1769 e, segundo Amaral Lapa, ocorreu em um momento em que a Inquisição em Portugal já iniciara seu declínio e, portanto, não tinha mais o mesmo rigor antigo. As penas, em geral, são de penitências e não existe mais a pena de morte, sendo raros os casos de açoites e degredos. Mas, embora constituísse apenas uma sombra do que fora no passado, a Inquisição incutia grande temor na realidade colonial, considerando, especialmente, sua eficiência como “instrumento do Estado e da Igreja em busca de disciplina e submissão, impondo-se pelo terror”.⁶⁵ Aliás, os problemas de disciplina ou o “crescente relaxamento moral em que mergulhara a população daquela área” não poderia ser descartado, segundo Amaral Lapa, de configurar-se como motivo principal

⁶² ESCOHOTADO, Antônio. **História elementar das drogas**. Lisboa: Antígona, 2004, p. 70.

⁶³ Ibid.

⁶⁴ LAPA, José Roberto do Amaral. (Org.). **Livro da Visitação da Santo Ofício da Inquisição ao Estado do Grão-Pará (1763-1769)**. Petrópolis: Vozes, 1978, p. 23.

⁶⁵ Ibid., p. 29.

do “corretivo que se fazia necessário” a essa gente. Dentre os principais desregramentos na colônia, sendo, inclusive, praticados por muitos religiosos, estava o uso descontrolado da aguardente. De acordo com Amaral Lapa, “estes abusos chegaram a tal ponto que por ordem de 10 de julho de 1748 El-Rei ordenou ao Governador que não mais desse licença aos molinetes (engenhocas) para fabricarem aguardente”.⁶⁶ Dizia ainda que:

É do Governador Francisco Xavier de Mendonça Furtado o Bando de janeiro de 1757 proibindo de se abrirem as tavernas nas Ave-Marias, não mais se abrindo durante a noite, sob pena de prisão de 24 horas para o proprietário que durante esse tempo ficaria na golilha (argola pregada em um poste, à qual se prendia alguém pelo pescoço), pegando ainda 15 dias de calabouço e multa de 12\$000 réis destinada aos hospitais.⁶⁷

A colheita da Mesa Inquisitorial, durante os seis anos de funcionamento em Belém, não chegou, contudo, “a alcançar quantidade que nos impressionasse”, diz Amaral Lapa. Foram 12 feiticeiros, 9 feiticeiras, 6 blasfemos, 5 curandeiros, 4 sodomitas, 5 bigamos, 2 hereges e apenas um caso de um senhor denunciado por prática de castigos corporais em seus escravos. Além dos abusos da aguardente, Amaral Lapa menciona também denúncias de crimes diversos entre os quais: “colher cacau verde nas colheitas de drogas do sertão”; a preguiça, causa da miséria moral do povo do Norte “determinada pelo clima” e o exorcismo que “se revezava com os banhos para afastamento das forças ocultas que atormentavam os colonos”.⁶⁸

De acordo com Laura de Mello e Souza, a procura pela obtenção de curas por meios sobrenaturais, comuns nas “culturas primitivas”, aproximava esta terapêutica da feitiçaria: “curavam-se doenças, insolações, incômodos como dores de dentes, mas também se curavam feitiços”.⁶⁹ Dentre as técnicas e recursos empregados nas práticas de feitiçarias ou curas estava, quase sempre, a utilização de plantas, ervas, raízes e o fumo.

⁶⁶ LAPA, José Roberto do Amaral. (Org.). **Livro da Visitação da Santo Ofício da Inquisição ao Estado do Grão-Pará (1763-1769)**. Petrópolis: Vozes, 1978, p. 30.

⁶⁷ Ibid.

⁶⁸ Ibid., p. 32.

⁶⁹ SOUZA, Laura de Mello. **O diabo e a terra de Santa Cruz: Feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial**. 9 ed. São Paulo: Cia. das Letras, 2005, p. 167.

Exemplo típico de circularidade cultural, as práticas mágicas de cura beneficiavam todo tipo de gente: índios, negros, colonos e ainda importantes autoridades. O caso mais conhecido é o do próprio Governador do Grão-Pará, à época João de Abreu Castelo Branco o qual, achando-se enfermo, foi atendido pela dita índia Sabina em seu palácio. Ao estudar as denúncias de orações, sobretudo para fins amorosos, Souza afirma que no Grão-Pará quatro indivíduos foram acusados de lançar mão desse recurso, sendo a de São Marcos a oração mais invocada. Entretanto, para além da invocação de santos, e mesmo de demônios, havia ainda “orações que se voltavam para estrelas, plantas, animais”.⁷⁰

Finalmente, cabe ainda lembrar que plantas, frutos e bebidas não foram apenas objeto de questões políticas frente ao poder oficial dos colonizadores, como no caso da Visitação do Santo Ofício ao Grão-Pará. No contexto interno das próprias sociedades indígenas os frutos, especialmente, foram objetos de lutas e de mortes. Para João Fernandes, a principal atração dos cajuais estava na “enorme riqueza etílica representada pelo caju”.⁷¹ O que estava em jogo era, assim, a possibilidade de contar com grandes quantidades de *cauim*, utilizado em diferentes ocasiões da vida social de diversos índios do Brasil colonial.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao considerar a posição estratégica da alimentação no sistema de vida e de valores das diversas sociedades procurou-se evidenciar, neste artigo, os diversos significados que as plantas, bebidas e alimentos assumiam no Brasil colonial. Seus múltiplos e contraditórios empregos, como alimento, remédio, veneno, bebida embriagante ou presente evidencia a grande ambivalência desses produtos, bem como sua potência analítica.

Um primeiro ângulo que salta à vista é o seu potencial fundamental de alimentar e nutrir. Tal foi o caso, por exemplo, do *cauim*, o qual sendo central na dieta indígena além de embriagar também era tido como muito bom para a saúde,

⁷⁰ SOUZA, Laura de Mello. **O diabo e a terra de Santa Cruz**: Feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial. 9 ed. São Paulo: Cia. Letras, 2005, p. 235.

⁷¹ FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras**: Álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial. 2004. Tese (Doutorado em história) – Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2004, f. 69.

configurando estreita relação entre alimentação e saúde. Desse modo, alimentos e bebidas despontam na história como remédios, assim como a própria forma de se alimentar poderia, ou não, induzir a uma vida saudável. Esta ambivalência, contudo, transcende a relação entre a saúde e morte. Sob uma perspectiva simbólica, tais produtos encontravam-se enredados em significados místicos e transcendentais.

Envolvidos numa aura de misticismo, o vinho e a vinha são tradicionalmente representados como metáforas da sabedoria divina e do povo de Deus. Os Evangelhos abundam em imagens ilustrativas desta valorização sagrada. No Brasil colônia, determinados produtos também possuíam atributos supra-humanos. Este era o caso do açúcar, das pacobas ou bananas e da mandioca. O que dizer então da flor do maracujá, mistério único das flores, símbolo da redenção do mundo? Para além dos significados místicos, plantas, bebidas e alimentos também estavam enredados em relações de poder. Envolvidos em polêmicas diversas, esses produtos conjugavam virtudes divinas com atributos demoníacos. As denúncias ocorridas durante a Visitação do Santo Ofício a estas terras, é uma possibilidade de se verificar a estreita conexão entre determinadas plantas e o poder colonial. No caso da mandioca, por exemplo, o poder embriagador do *cauim* fez com que fosse considerada pelo colonizador como uma raiz do demônio. O mesmo ocorreu com o *petum*, constantemente acusado de estar a serviço deste.

De outro ângulo, a procura pela obtenção de curas por meio de mecanismos sobrenaturais envolvendo plantas, também aproximava esta terapêutica da feitiçaria, prática esta que constituía um prato cheio para a colheita da mesa inquisitorial na Colônia.

Todas essas considerações evidenciam o caráter integrador do tema da alimentação conquanto contribui para abolir velhas fronteiras existentes entre corpo e espírito, saúde e doença, sagrado e profano. O olhar histórico sobre plantas, bebidas e alimentos, evidencia, portanto, que além de configurarem-se como uma resposta às necessidades físicas e nutricionais, constituíam-se, também, como um intrincado processo de comunicação ao refletirem determinadas situações sociais, políticas, econômicas e religiosas. Conclui-se retomando Daniel Roche em sua afirmação de que “os alimentos não são apenas bons de comer, são também *bons de pensar e de imaginar*”.⁷²

⁷² ROCHE, Daniel. **História das coisas banais**: nascimento do consumo nas sociedades tradicionais (XVII-XIX). 2 ed. Tradução de Telma Costa. Lisboa: Editorial Teorema, 1998.

ARTIGO RECEBIDO EM 25/05/2013. PARECER DADO EM 14/08/2013.



www.revistafenix.pro.br