

A NATUREZA DA AMÉRICA PORTUGUESA NO SÉCULO XVI

Nathália Moro (PIBIC/CNPq/FA/Uem), Christian Fausto Moraes dos Santos (Orientador), e-mail: chrfausto@gmail.com.

Universidade Estadual de Maringá / Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes / Maringá, PR.

Ciências Humanas e História das Ciências.

Palavras-chave: Alimentação, Colônia, Mandioca.

Resumo:

A chegada ao Novo Mundo no início do século XVI trouxe aos europeus uma série de desafios, dentre eles a descoberta de uma natureza completamente nova. Cientes de que o sucesso da colonização dependia do conhecimento acerca da flora e da fauna local, os europeus buscaram compreender a dinâmica da natureza da América portuguesa a partir de um minucioso método de observação e estudo. Dentro desse processo, o contato com os nativos e com suas técnicas foi fundamental por proporcionar o ensinamento de formas de cultivo e preparo dos alimentos. Um dos principais exemplos de alimento indígena que foi adotado pelos colonizadores é a mandioca. Essa raiz, que já estava muito presente na cultura alimentar e no cotidiano dos nativos, passou a ser uma das plantas mais descritas pelos viajantes quinhentistas. Suas duas espécies principais, a *Manihot esculenta* e a *Manihot utilissima*, tornaram-se interessantes aos colonizadores, principalmente, devido sua fácil produtividade, grande disseminação territorial e alta adaptação ao clima da América do Sul. Além disso, as diversas manufaturas que podem ser produzidas a partir da mandioca, como a farinha e o cauim, foram responsáveis por torna-la um alimento precioso da colônia.

Introdução

O século XVI apresentou à Europa um novo contexto geográfico a partir do momento em que os europeus conseguiram chegar ao Novo Mundo. A adaptação dos colonizadores ao novo espaço em que estavam inseridos era fundamental para que todo o desenvolvimento do processo colonizatório fosse bem sucedido. Mais do que isso, o conhecimento da natureza da América portuguesa era indispensável para a sobrevivência dos europeus, uma vez que eles precisavam aprender a reconhecer o que poderia ser consumido e como aquele alimento poderia ser preparado. A descoberta de uma natureza e de populações humanas desconhecidas pelos europeus foi responsável por quebrar antigos paradigmas e originar novos dentro da

Filosofia Natural quinhentista, além de ter obrigado os pensadores a reformularem novas teorias biogeográficas. (LLORENTE-BOUSQUETS; PAPAVERO; TEIXEIRA, 1997, p. 35).

Visto que, dentre as descrições dos primeiros viajantes e cronistas, a mandioca ganhou grande importância por ser uma planta que já era muito utilizada pelas culturas nativas e podia ser obtida facilmente, optamos por tomá-la como exemplo do estudo minucioso que os europeus desenvolveram acerca da natureza da América portuguesa. Objetivamos com isso compreender como uma raiz nativa da América do Sul contribuiu enormemente para o processo colonizador e de adaptação dos colonizadores ao Novo Mundo.

Materiais e métodos

Entre as diversas fontes elencadas para este estudo, a obra “Tratado Descritivo do Brasil em 1587” merece ser destacada, principalmente, por causa de suas descrições e classificações meticulosas que permitem ao leitor identificar qual espécie estava sendo relatada naquele momento. (HOEHNE, 1937, p. 177). Esse registro histórico é de autoria de Gabriel Soares de Sousa, um senhor de engenho que nasceu em Portugal em, aproximadamente, 1540 e chegou à colônia por volta de 1569.

Outra fonte que desempenha papel fundamental no desenvolvimento desta pesquisa é “Viagem à terra do Brasil” (1578) escrita por Jean de Léry, um missionário protestante francês que, apesar de ter permanecido pouco tempo na colônia, proporcionou grandes contribuições para o estudo da Filosofia Natural e dos costumes indígenas. Léry aportou na Bahia de Guanabara no dia 7 de março de 1557, com o objetivo de fundar uma grande missão calvinista que havia sido idealizada por Nicolau de Villegaignon. No entanto, sua permanência ao lado de Villegaignon durou apenas oito meses, já que por diferenças religiosas acabou o abandonando e retornando para a Europa, dois meses depois. (HOEHNE, 1937, p. 136).

Com isso, a partir de uma análise histórica que prioriza compreender as relações humanas e suas interações com o meio ambiente, examinaremos os registros históricos quinhentistas que incluem descrições de colonizadores, viajantes e missionários que estiveram na América portuguesa no século XVI, visto que estes são de extrema importância para a compreensão das primeiras classificações acerca das novas espécies encontradas.

Resultados e Discussão

A partir do estudo das descrições do século XVI é possível perceber que os europeus já haviam aprendido um dos principais ensinamentos indígenas: identificar qual espécie da mandioca era tóxica e extrair seu veneno. Apesar

de muitas vezes ser visto como um mero detalhe, esta identificação era de extrema importância para seu uso na colônia, uma vez que o consumo da *Manihot utilissima*, sem um processo adequado, pode causar a morte, devido seu alto teor de ácido cianídrico. Por isso, ao descreverem a mandioca, os europeus preocupavam-se em utilizar termos diferentes para caracterizar cada uma das espécies: para se referirem a *Manihot esculenta* (mandioca mansa) utilizavam os termos aipim e macaxeira, enquanto o termo mandioca era utilizado somente quando estavam descrevendo a *Manihot utilissima* (mandioca brava). Gabriel Soares de Sousa, por exemplo, tem este cuidado ao relatar que:

Dá-se nesta terra outra casta de mandioca, a que o gentio chama aipins, cujas raízes são da feição da mesma mandioca, a rama e a folha são da mesma maneira, sem haver nenhuma diferença, e planta-se de mistura com a mesma mandioca, e para se recolherem estas raízes as conhecem os índios pela cor dos ramos, no que atinam poucos portugueses. (1971, p. 179).

A farinha e o cauim, principais manufaturas produzidas a partir da mandioca, também são muito citados nos registros históricos e, por isso, merecem uma atenção especial. Tanto a mandioca mansa quanto a mandioca brava eram utilizadas no preparo destas manufaturas. A única diferença é que a mandioca brava precisava, anteriormente, ser prensada no tipiti, uma espécie de engenho desenvolvido pelos indígenas para retirar o líquido venenoso da mandioca. Dentre as principais variedades da farinha de mandioca estavam a farinha seca e a farinha-de-guerra, que são descritas em um dos relatos de Jean de Léry:

Fazem farinha de duas espécies: uma muito cozida e dura, a que os selvagens chamam *uhi antan* [farinha-de-guerra], usada nas expedições guerreiras por se conservar melhor; outra menos cozida e mais tenra a que chamam *uhi pon* [farinha seca], muito mais agradável do que a primeira porquê dá à boca a sensação do miolo de pão branco ainda quente. (1961, p. 103).

O cauim, por sua vez, era consumido, principalmente, durante as beberagens indígenas que proporcionavam um momento de convivência tribal. Por ser uma bebida alcóolica fermentada e muito consumida pelos nativos, os cronistas do século XVI referiam-se ao cauim como vinho da terra. A fim de obter a fermentação necessária, as mulheres, encarregadas tanto do preparo das farinhas quanto do cauim, mastigavam rodela de mandioca que já haviam sido fervidas e amolecidas. Esses pedaços mastigados eram fervidos novamente e, posteriormente, levados para vasilhas de barro, nas quais o processo de fermentação era concluído. (LÉRY, 1961, p.106).

Conclusões

Considerando que os acontecimentos históricos não podem ser compreendidos sem o estudo das interações humanas com o seu espaço, a análise da natureza da América portuguesa do século XVI e as estratégias adotadas pelos europeus para lidar com um ambiente totalmente desconhecido, torna-se indispensável para o entendimento da dinâmica colonizatória. Para além do âmbito fisiológico, as adaptações dos colonizadores devem ser pensadas como atividades organizadas e relacionadas com elementos econômicos, políticos, culturais e ambientais. (SILVA, 2008, p. 26). Por isso, o fato dos europeus tornarem plantas, como a mandioca, objetos de seu estudo e observação na colônia, nos revela um extraordinário interesse em compreender o recurso mais importante para a manutenção da vida humana: o alimento.

Agradecimentos

Agradeço, primeiramente, ao meu orientador Christian Fausto Moraes dos Santos por todo auxílio e aprendizagem durante o desenvolvimento deste projeto de pesquisa. Agradeço também a todos os integrantes do LHC (Laboratório de História, Ciências e Ambiente) pela amizade e ajuda ao longo destes meses. Por fim, agradeço ao CNPq pela bolsa a mim concedida e pelo incentivo ao desenvolvimento deste projeto de iniciação científica.

Referências

HOEHNE, F. C. **Botânica e agricultura no Brasil no século XVI** (pesquisas e contribuições). São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1937. Disponível em:

<<http://www.brasiliana.com.br/obras/botanica-e-agricultura-no-brasil-no-seculo-xvi/>>. Acesso em: 12 de jul. 2017.

LÉRY, J. **Viagem à terra do Brasil**. [S.l.]: Biblioteca do Exército, 1961.

LLORENTE-BOUSQUETS, J.; PAPAVERO, N.; TEIXEIRA, D. M. **História da Biogeografia no Período Pré-Evolutivo**. São Paulo: FAPESP, Plêiade, 1997.

SILVA, H. A. **Mandioca, a rainha do Brasil?** Ascensão e queda da Manihot esculenta em São Paulo. 2008. 168 f. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação em História Social, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

SOUZA, G. S. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. São Paulo: Brasiliense, 1971.