

**A HISTÓRIA NA MESA: A MISCIGENAÇÃO CULTURAL NAS PRÁTICAS E
HÁBITOS ALIMENTARES E NO COTIDIANO NA HISTÓRIA DA
ALIMENTAÇÃO NO BRASIL**

ALBERTO MONTENEGRO LIMA
PPGH/UFMG
ppghufcg@gmail.com

RESUMO

O presente artigo se pauta na temática das práticas e hábitos alimentares na História da Alimentação no Brasil, a partir do processo de miscigenação cultural que se fez presente ao longo da história colonial brasileira, partindo da premissa das influências que os diversos atores sociais (indígenas, europeus e africanos) deixaram no processo de construção de uma “cozinha brasileira”, que resulta desse mesmo processo multicultural e analisadas a partir de aspectos sociológicos, culturais, biológicos, históricos e rituais, tomando como referências Luís da Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, que nos mostram as particularidades sobre a culinária brasileira, no tocante a miscigenação étnica e cultural das práticas e hábitos alimentares variados do povo brasileiro. Assim como também nos aspectos do cotidiano, as táticas e práticas de subsistência e de sobrevivência, no contexto da colonização na América Portuguesa, nos séculos XVI e XVII, trazendo para essa discussão Michel de Certeau.

Palavras-chave: Alimentação; cotidiano; miscigenação cultural.

INTRODUÇÃO:

INÚTIL PENSAR que os alimentos contêm apenas os elementos indispensáveis a nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, a alegria, disposição criadora, bom humor (...).⁷⁷

Luís da Câmara Cascudo

Como atesta a epígrafe acima, o alimento é algo importantíssimo na vida do ser humano, pois vai muito além de ser apenas uma necessidade nutricional. É mais do que isso. O alimento em si, representa as nossas alegrias, quando estamos numa confraternização, por exemplo, como também a ausência deste, que por vezes nos causa tristeza, dor, sofrimento, queixas, etc.

⁷⁷ CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. v. 2. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: USP, 1983. 926 p.

Assim, percebermos o valor simbólico, repleto de subjetividades, que a alimentação possui na vida e no cotidiano de cada um de nós. Haja vista que, os nossos hábitos alimentares contam muito da nossa história – história essa que, mesmo sem saber, renovamos toda vez que repetimos um costume ou toda vez que ingerimos determinado alimento.

Portanto, “alimentar-se de História” – no sentido de tratar, trabalhar com essa área das Ciências Humanas e Sociais - é uma tarefa que, ao mesmo tempo, é apaixonante e perturbadora, posto que tal desafio mexe conosco, atinge o mais íntimo das nossas sensibilidades. Dessa feita, é isso que busco neste artigo (que futuramente possa ser utilizado na minha dissertação de mestrado), ou seja, mexer com as nossas sensibilidades e com os nossos sentidos, ao analisar os hábitos e costumes alimentares brasileiros, no tocante à miscigenação alimentar na cultura brasileira e a construção de uma “cozinha típica brasileira”, além das práticas e táticas cotidianas de subsistência dos colonos, para sobreviverem na América Portuguesa.

E por que analisar a temática da alimentação à luz da História Cultural? Pois bem, é muito comum observarmos os movimentos da História através de conflitos armados e revoluções ou de motivações de ordens políticas, econômicas e de mobilizações sociais.

No entanto, nos esquecemos de que, por trás do desenrolar dos processos históricos podem existir razões diretamente ligadas a um ato básico cotidiano que é extremamente necessário ao funcionamento biológico do organismo humano: a alimentação. É neste sentido que podemos perceber que a história não foi feita apenas pelos grandes vultos. Tampouco pelas estruturas econômicas, e que ela está entrelaçada não só dos grandes fatos – como já mencionamos anteriormente – mas de pessoas comuns.

Conforme Luce Giard (1996), ainda há espaço para as microinvenções e essas microinvenções são meio para fazermos nossas próprias escolhas em tudo que criamos. Neste sentido, os nossos hábitos e costumes alimentares também se dão no âmbito cultural, nas relações do cotidiano, nos interstícios do dia-a-dia (GIARD, 1996, p. 285/86).

Visto que, os silenciados – com relação aos novos temas introduzidos nos estudos historiográficos, tais como a história dos negros, dos indígenas, das mulheres, dos homens pobres livres, das nossas práticas culturais em geral - estão tendo a oportunidade de falar, através dos discursos da Nova História Cultural Francesa, utilizados para inclusão de muitos que ficaram à margem da dita História, a exemplo da temática da alimentação.

Diante disso, buscamos ressaltar a importância cada vez mais crescente que está sendo dada aos nossos hábitos alimentares, no universo das Ciências Humanas e Sociais. Tendo em vista que a temática da alimentação esteve durante algum tempo às margens da escrita da história no Brasil, uma vez que, a alimentação, assim também como as suas práticas culturais, se constituiu em espaços e objetos privilegiados quase exclusivamente de estudos antropológicos, principalmente no século XIX e nas primeiras décadas do século passado.

Entretanto, devido à grande contribuição das novas abordagens no campo da chamada Nova História Cultural Francesa (já mencionada anteriormente), a partir do advento da chamada Terceira Geração da Escola dos Annales, da década de 1970 em diante, em que ocorreu uma verdadeira revolução documental no campo historiográfico, houve uma mudança muito significativa em relação ao estudo das práticas cotidianas, ocasionando, nos últimos anos, uma retomada da temática da alimentação, através de um diálogo interdisciplinar com outras áreas afins, na escrita da história de nossos hábitos e costumes alimentares.

Como bem atestam Jacques Le Goff, em *“Documento/ Monumento”* (1974) e Michel de Certeau, em *“A Escrita da História”* (1982), ambos discorrem sobre esse momento em que os mais variados registros da presença do homem no passado – entre eles estão, sem dúvidas, os nossos hábitos e costumes alimentares, desde os primórdios – passaram a serem objetos de estudo do historiador, usados, por assim dizer, para escrever a “história nossa de cada dia”.

Nesse sentido, dentro do campo historiográfico brasileiro, ocorreu uma maior abertura e diálogo interdisciplinar com as demais ciências humanas, a partir da década de 1980, assim como também com as ciências do corpo – a biologia, e a nutrição, a medicina.

Assim, a questão da alimentação deve se situar no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre o processo histórico da sociedade, pois, a nosso ver, a História é a disciplina que oferece um suporte fundamental e projeta perspectivas, quanto à construção de uma história de nossos hábitos alimentares, perpassando as nossas práticas cotidianas, como parte da história do patrimônio cultural do Brasil.

Para além de uma simples temática, a História da Alimentação é algo que engloba uma série de problemáticas e reflexões que são, antes de tudo, históricas. Portanto falar de uma história da alimentação no Brasil é mexer com o cotidiano de nossa gente, a partir dos hábitos alimentares que possuem suas raízes, por assim dizer, no passado colonial do país.

A MISCIGENAÇÃO ALIMENTAR NA CULTURA BRASILEIRA

De que maneira ocorreu o processo de construção da brasilidade alimentar? Quais foram os principais “ingredientes” que serviram de base para a constituição de uma mesa “tipicamente brasileira”? Como os hábitos alimentares mais comuns do povo brasileiro foram moldados historicamente em torno de uma sociabilidade representada pelos costumes do colonizador europeu, do indígena e do africano, dentre outras procedências?

Esses e outros questionamentos nos levam a refletir sobre nossas práticas culturais, simbólicas e históricas, no tocante a maneira como nos relacionamos com o alimento, que segundo Sidney W. Mintz, pela sua natureza vital o comer assume uma posição central para o ser humano, já que é através do comer que o homem incorpora nutrientes essenciais ao seu organismo e nutre-se de simbolismo (MINTZ, 2001, p.31-42).

Nesse sentido, nossas escolhas alimentares estão relacionadas ao nosso universo simbólico e cultural, que são uma afirmação de nossa identidade. Ainda de acordo com este autor: *"Comer é uma atividade humana central não só por sua frequência, constante e necessária, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite uma escolha"* (MINTZ, 2001, p. 36). Escolha essa, porém limitada pela disponibilidade de recursos e acessibilidade aos alimentos. Assim, o nosso comportamento alimentar está diretamente relacionado à nossa identidade social.

Para além dessa discussão antropológica, colocada anteriormente, as práticas alimentares de um povo, como ressalta Maciel (2004), é construída através de todo um processo histórico, articulando um grande conjunto de elementos que encontram referências na tradição. Sendo assim, a nossa cozinha não pode ser reduzida a um inventário, a um repertório de ingredientes, pronta e acabada (MACIEL, 2004, p. 25- 39).

Pelo contrário, a construção de nossos hábitos e costumes alimentares tem seu “embrião”, por assim dizer, com as “viagens dos alimentos”, a partir das chamadas Grandes Navegações (séculos XV e XVI), evento histórico que condicionou um maior intercâmbio cultural e alimentar entre o Velho e o Novo Mundos.

Nesse contexto, houve uma relevante troca de produtos alimentares, uma vez que muitos alimentos desconhecidos dos europeus – como o milho, a mandioca, o cacau, entre outros – foram introduzidos na Europa, como também em outras partes do mundo, ocorrendo o mesmo com os alimentos de origem europeia, africana e asiática, que

encontraram, no caso do Brasil, um terreno fértil para se desenvolver, mesmo que a custa das vegetações nativas, como foi o caso da cana-de-açúcar, nos primórdios da colonização portuguesa.

Em linhas gerais, pode-se descrever a construção de uma “cozinha à brasileira”, partindo dos grandes deslocamentos populacionais e das trocas daí decorrentes, pois, ao se deslocarem as populações levam consigo toda uma bagagem de práticas culturais alimentares. Não somente isso, mas também técnicas, ingredientes, valores, preferências, prescrições, e porque não, proibições (MACIEL, 2004, p. 38).

Portanto, é de grande estima que “invocamos”, para endossar essa discussão em torno da construção da brasilidade alimentar, o folclorista potiguar Luís da Câmara Cascudo, que em seu livro *“História da Alimentação no Brasil”* (CASCUDO, 1983, p. 926), procura analisar o processo de miscigenação alimentar no interior da cultura brasileira através de múltiplos aspectos, sejam eles sociológicos, culturais, históricos, biológicos e rituais, partindo das matrizes nativa, europeia e africana, apontando como a miscigenação cultural desses povos também teve reflexo na construção da identidade alimentar brasileira.

E, antes de tudo, Cascudo afirma que *“o número de livros sobre a cozinha brasileira, com base na pesquisa e na informação histórica, é extremamente reduzido, de difícil leitura e confundidos com as coleções de receitas, de todas as procedências”* (CASCUDO, 1983, p. 414). Cabe aqui destacarmos a grande importância que este autor dedicou a temática da alimentação, ao ponto de vislumbrar *“a cozinha como sendo realmente uma arte, mas uma Arte Menor; e o ambiente da cozinha como um apaixonante motivo de Arte”* (CASCUDO, 1983, p. 417).

Entretanto, apesar de sua admiração profunda por essa cozinha artística, requintada de banquetes e festins, já pomposa no período colonial, Luís da Câmara Cascudo a critica com veemência, visto que defende uma cozinha cotidiana correspondente ao passado do povo espalhado pelo Brasil, pois *“o povo não come galinha assada com recheio, peixes com espinha ao molho branco (...) Come carne, farinha feijão, arroz* (CASCUDO, 1983, p. 431).

Nessa perspectiva, podemos ressaltar que a cozinha dos povos colonizadores não erradicou a cozinha dos povos colonizados. Pelo contrário, houve uma miscigenação cultural, entre ambas e, no caso de nossos hábitos alimentares, além das contribuições

nativas e europeias, tivemos também a forte influência dos alimentos de origem africana, que engrossaram o caldo do caldeirão culinário brasileiro.

Assim, o passado colonial brasileiro foi marcado por miscigenação cultural (no tocante ao intercâmbio entre hábitos culturais de diversos povos que formam uma determinada cultura), uma vez que nossos hábitos alimentares fazem parte de um conjunto de bens e práticas tradicionais que nos identificam como nação ou como povo, sendo apreciado como um dom, algo que recebemos do passado com tal prestígio simbólico que não cabe aqui discuti-lo.

No dizer de Cascudo, *“A cozinha brasileira é um trabalho português de aculturação (transculturação) compulsória, utilizando as reservas ameríndias e os recursos africanos aclimatados (...)”* (CASCUDO, 1983, p. 410). E, embora a cozinha brasileira tenha nascido ao mesmo tempo em que nasceu o brasileiro, no século XVI, ainda conforme o autor, os elementos que constituem a cozinha nativa contribuíram para que ela se mantivesse poderosa e natural, distanciada, em parte, da influência acentuadamente lusitana.

Todavia, para o folclorista potiguar, a miscigenação entre mamelucos, mulatos e brancos europeus, entre outras coisas, acabou unificando a alimentação pela convergência oficial dos níveis humanos, isto é, assim como seus pais, mulatos e mamelucos também se alimentavam da comida de branco e todos bebiam, sem distinção de hierarquia social, a cachaça, aguardente de cana, que participava de todos os pigmentos (CASCUDO, 1983, p. 432).

Pela sua influência irresistível sobre as populações nativas e africanas no Brasil colonial, a cozinha portuguesa, como ressalta Luís da Câmara Cascudo, corroborou para que a multidão de escravos jamais possuísse uma autonomia alimentar, já que essas populações escravas não trabalhavam isoladas da administração senhorial.

Com isso, a cozinha brasileira torna-se, no seu ponto de vista, um símbolo nacional de rebeldia, visto que, nos momentos de comoção revolucionária esta era usada exclusivamente como um índice de liberdade, independência e autonomia. Portanto, a cozinha reflete para Câmara Cascudo como:

Um quadro de normalidade social, do cotidiano, do real imediato, insusceptível de qualquer deformação interpretativa. (Segundo ele) a manutenção usual dos alimentos regionais é um elemento poderoso de defesa coletiva, no sentido psicológico, mantendo, como permanente, as características da nutrição popular. (CASCUDO, 1983, p. 444-47)

Segundo José Reginaldo Santos Gonçalves (2004), o tema alimentação se encontra amplamente difundido nos relatos etnográficos de Luís da Câmara Cascudo, apontando para a questão de que esse escritor incorpora as práticas culinárias brasileiras, assim como as maneiras de preparo e consumo de comidas e bebidas, a outras temáticas como o folclore popular, os festins, as celebrações religiosas, que fazem parte do nosso patrimônio cultural.

Dito isto, chegamos ao consenso de que, no processo de construção e miscigenação da tradição culinária brasileira, não podemos deixar de lado a grande importância dos elementos formadores da sociedade e da cultura brasileira, uma vez que é impossível negar que a cozinha brasileira seja o resultado de uma grande mistura de diversas procedências.

Isso nos leva a perceber que não há uma homogeneidade na nossa tradição culinária, visto que ela apresenta uma diversidade regional, derivada não apenas dos seus aspectos físicos, mas também das variadas condições históricas e de apropriação e colonização do território. Nesse sentido, cada região possui hábitos alimentares peculiares, conferindo-lhes, também, uma autenticidade, dado ao tamanho do território brasileiro.

Partindo deste pressuposto, temos como referência os estudos de Gilberto Freyre que abordam a temática da culinária regional nordestina, a partir do lugar de onde este autor escreve. Com efeito, o sociólogo pernambucano Gilberto Freyre, em sua obra *“Casa Grande e Senzala”* (1981), mostra particularidades sobre a culinária regional brasileira, partindo de uma abordagem sociológica através da mistura racial: a branca, a negra e a amarela. E que foi a partir dessa miscigenação étnica e cultural que mesclou o Brasil durante os séculos XVI ao XVIII, que foi construída a noção de brasilidade sob um aspecto peculiar – a alimentação.

Aponta Freyre (1981) que, durante o período colonial manteve-se em diversas regiões do Brasil uma alimentação extremamente pobre, devido, entre outras coisas, aos alimentos que vinham de Portugal ser caros e escassos. Outros motivos estão relacionados com a insuficiente atividade agrícola de subsistência e a precariedade no transporte dos alimentos de uma região a outra mais distante e também pelo crescimento acelerado da população.

Inúmeros fatores contribuíram para que houvesse um desequilíbrio alimentar dos brasileiros no período colonial e um deles foi justamente a política econômica portuguesa

voltada para a exportação do açúcar, cujo cultivo da cana-de-açúcar tinha que cada vez mais ocupar vastas extensões de terras não deixando espaços para outras agriculturas de subsistências.

A título de ilustração, vemos que no século XVIII, com a descoberta de metais preciosos na região das chamadas Minas Gerais, as condições de alimentação dos habitantes da colônia portuguesa na América não melhoraram. O deslocamento exagerado de pessoas em direção às Minas Gerais fez com que houvesse um grande desabastecimento que acarretou numa alimentação pobre e deficiente.

Essa escassez de alimentos perdurou durante todo o período colonial, e se agravou de tal forma, que os governadores de províncias passaram a incentivar os lavradores a plantar a mandioca, o feijão e o milho, como tentativa de sanear a fome de grande parte da população pobre e faminta.

Diante de toda essa pobreza alimentar, os portugueses instalados na colônia tiveram de fazer adaptações – táticas de resistência e subsistência - para garantir sua sobrevivência num cotidiano tão diverso, como a colônia portuguesa na América. Assim, substituíram determinados alimentos existentes aqui no Brasil pelos que eram muito utilizados em Portugal.

Portanto, esse quadro alimentar, caracterizado pela pobreza de nutrientes, vai exigir do português, improvisação e criatividade contribuindo, desta forma, para construção da mesa típica regional brasileira. Visto que como afirma Câmara Cascudo que “*a identidade alimentar não apenas fixa a continuidade cultural, mas a contiguidade do grupo na extensão do social*”. (CASCUDO, 1983, p. 43). Posto que, o que se vivencia no cotidiano, na verdade, é resultado de uma combinação de coisas, relações, concepções e percepções.

Se por um lado, trabalhos clássicos nas áreas da Antropologia e da Sociologia, já abordavam o tema da História da Alimentação no Brasil, como os escritos, outrora expostos nesse artigo, de Câmara Cascudo e Gilberto Freyre, que analisam os aspectos culturais do Brasil – folclore, música, dança, lendas, festas, *culinária*, entre outros – desde as primeiras décadas do século XX, por outro lado, já existem hoje muitos trabalhos no campo historiográfico direcionados a essa temática, visto que a alimentação, dentro do universo da cultura material e imaterial, é um objeto de pesquisa que possui grandes visibilidades.

Um exemplo desse interesse cada vez mais crescente dos historiadores pela temática da alimentação pode ser vislumbrado no artigo de Maria Eunice Maciel (2004), intitulado de “*Uma cozinha à brasileira*”. Neste artigo, a historiadora afirma que uma cozinha é construída através de todo um processo histórico, articulando um grande conjunto de elementos que encontram referências na tradição, pois, com muita frequência, a criação de uma cozinha é descrita como um somatório de elementos diversos (MACIEL, 2004, p. 30).

No Brasil, essa situação é particularmente observável, sendo recorrente a ideia de que a “cozinha brasileira” é fruto de “influências” de diferentes grupos sociais (em geral indicados como “raças” e/ou “etnias”), os quais “contribuíram” harmonicamente para a sua formação. (MACIEL, 2004, p. 34).

Sem sombra de dúvidas, quando pensamos o Brasil e todas as práticas culturais dos seus habitantes, a primeira imagem que vem à mente é a diversidade da pluralidade de *fazeres* e *saberes* seculares da nossa gente. E em meio a toda essa diversidade de culturas, encontramos as “raízes” dos nossos hábitos alimentícios, no decorrer de um processo que é, antes de tudo, histórico.

Considerando que existe uma multiplicidade de textos escritos sobre a História da Alimentação no Brasil, abrangendo aspectos dos mais variados, como a produção, distribuição, o preparo e consumo dos alimentos, assim como também os seus mais variados significados sociais, políticos, econômicos, sexuais, estéticos, religiosos, etc.; Assim, também há uma riqueza de alimentos descritos nos relatos dos cronistas e viajantes que percorreram o território colonial português na América, do século XVI ao século XVIII, relatando a variedade de frutos, hortaliças, vários tipos de *animais e peixes, aves, crustáceos*, entre outros.

Como bem relata Henrique Carneiro em seu livro “*Comida e Sociedade: Uma história da alimentação*” (2003), que a cozinha revela um microcosmo da sociedade, com todo o significado simbólico na construção de regras e sistemas alimentares, impregnada de cultura. Nesse livro, o autor, dentre outros assuntos, sugere aos historiadores direções no campo da História da Alimentação, segundo as perspectivas das Ciências Humanas, que possam revelar aspectos da vida cotidiana a partir do universo da comida. Nessa medida, “*comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização*” (CARNEIRO, 2003, p. 71). Logo:

A alimentação é assim um fato da cultura material, da infraestrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade. Mas também é um fato ideológico, das representações da sociedade – religiosas, artísticas e morais – ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual abordagem científica deve ser multifacetada. (CARNEIRO, 2003, p. 71).

Como assegura Giard, que no campo histórico, os nossos hábitos alimentares se encontram entrelaçados por histórias que estão, de certa maneira, silenciadas, como também de gestos repetidos nas atividades do cotidiano, que vão se juntando e criando práticas, táticas de adaptações e de representações dos costumes no dia-a-dia das pessoas (GIARD, 1996, p. 236).

Vale salientar que, a comida, a alimentação sempre deu muito que pensar, pois não existe grupo humano que não se alimente, assim como também não há sociedade que deixe de criar significados e simbolizar aquilo que come, assim como o modo que se come. Posto que, nenhum alimento é simplesmente cru ou pronto, ou mesmo unicamente cozido, visto que, cada sociedade, também, se expressa e fala de si, a começar pela maneira de como arranja a comida e nas maneiras como faz do alimento um discurso e mesmo até uma representação.

Desta forma, observamos nessas práticas e hábitos alimentares da cozinha brasileira, que são conhecimentos antigos que vem sendo recriados ao longo do tempo e nestas dinâmicas constantes de transmissão e recepção de saberes que não cessa nunca, há permanências, rupturas e apropriações no cotidiano. Como aponta Michel de Certeau “o homem inventa o cotidiano graças às artes de fazer, astúcias sutis, táticas de resistência pelas quais se altera os objetos e os códigos, se reapropria do espaço e do uso a seu jeito” (CERTEAU, 1994, p. 25).

COTIDIANO E PRÁTICAS ALIMENTARES NA AMÉRICA PORTUGUESA NOS SÉCULOS XVI E XVII

Ao revisitarmos os estudos interdisciplinares a respeito da história da alimentação na América Portuguesa, nos séculos XVI e XVII, nos deparamos com uma multiplicidade de textos e relatos que versam sobre as práticas culinárias e os hábitos alimentares dos inúmeros povos indígenas e como tais práticas alimentares foram assimiladas, por assim dizer, pelo colonizador europeu, mas que teve de adaptar-se a um novo “cardápio

alimentar”, a partir de práticas e táticas de subsistências – por exemplo, substituir o trigo pela farinha de mandioca - a fim de garantir sua sobrevivência.

Nessa medida, partindo do conceito de cotidiano, abordado pelo jesuíta e antropólogo francês Michel de Certeau (1994), procuramos, ainda, analisar nesse artigo, as práticas e táticas de resistências/subsistências dos colonos, no cotidiano colonial brasileiro. Uma vez que o tema do cotidiano tem aparecido com frequência nas pesquisas no tocante a questões mais rotineiras que compõem os acontecimentos diários da vida e os significados que as pessoas vão construindo, nos seus hábitos, nos rituais em que celebram no recinto doméstico, principalmente, nesse caso na cozinha.

Posto isto, optamos, num primeiro momento, por analisar a concepção certeuriana de *cotidiano* como “*aquilo que nos é dado cada dia (ou que nos cabe em partilha), nos pressiona dia após dia, nos oprime, pois existe uma opressão no presente*” (CERTEAU, 1994, p. 31). Dessa forma, podemos ressaltar que também as práticas culinárias brasileiras estão inseridas nesse contexto mais amplo de relações cotidianas, visto que no interior da chamada Nova História da Cultura e/ou História do Cotidiano se encontram objetos materiais – utensílios, monumentos, etc. – e imateriais, como é o caso da alimentação.

Vale salientar que, Michel de Certeau, na sua escrita sobre o cotidiano, se aproxima daquilo que denominamos de “história antropológica”, que investe na possibilidade de decifrar normas culturais através do próprio cotidiano. Dito isto, percebemos que, de certa maneira, essa invenção do cotidiano se dá graças ao que Certeau chama de “*artes de fazer*”, “*astúcias sutis*”, “*táticas de resistência*”, que vão alterando os objetos e os códigos, e estabelecendo uma (re) apropriação do espaço e do uso ao jeito de cada um. (CERTEAU, 1994, p. 32).

Com isso, chamamos a atenção para as práticas culturais ⁷⁸ (CHARTIER, 1990, p. 33) que perpassam o cotidiano dos habitantes do Brasil Colônia nos primeiros decênios da colonização portuguesa, no tocante as práticas de subsistência e táticas de resistências, no que diz respeito à adaptação desses colonos ao cotidiano alimentar na América Portuguesa, nos séculos XVI e XVII, encontrando na mandioca e seus derivados, o sustento para sobreviver. Haja vista que, a farinha de mandioca é considerada o mais importante

⁷⁸ Segundo José D’Assunção Barros, ao fazer uma leitura de Roger Chartier, são práticas culturais não apenas a leitura de um livro, uma técnica artística ou uma modalidade de ensino, mas também os modos como, em uma dada sociedade, os homens falam e se calam, comem e bebem, sentam-se e andam, conversam ou discute, solidarizam-se ou hostilizam-se, morrem ou adoecem, tratam seus loucos ou recebem os estrangeiros. **A História Cultural e a contribuição de Roger Chartier**. In: O Campo da História – Especialidades e Abordagens, Petrópolis: Vozes, 2004, p. 131.

alimento da colônia, pois se encontra na base alimentar dos homens e mulheres nordestinos, desde esse período da história do Brasil.

Nesse contexto, normalmente são datadas do final do século XVI, as principais descrições das práticas culinárias na América Portuguesa, como aponta um dos capítulos do livro “*Viagem à terra do Brasil*” (LÉRY, 1570, Cap. IX), escrito pelo francês Jean de Léry, em que narra, com minúcias, as práticas culinárias e alimentares dos indígenas e seu cotidiano com quem entrou em contato.

Ainda sobre esse fluxo de descrições dos víveres encontrados na Colônia, conforme Câmara Cascudo, é larga e movimentada a documentação do século XVI, sobre a terra e seus habitantes, em que aparecem nos relatos de cronistas e viajantes – Gandavo, Anchieta, Nóbrega, Thevet, Lèry, Hans Standen, Gabriel Soares de Sousa (CASCUDO, 1983, p. 502) - além das cartas jesuíticas, que pormenorizam as provisões, indígenas e adaptadas ao paladar europeu, através da miscigenação de alimentos das mais diversas procedências.

Entretanto, tais escritos e registros sobre essas várias práticas cotidianas descritas por esses cronistas e viajantes, são vistas pelo folclorista potiguar como se tratando de descrições e relações genéricas, puramente descritivas e impessoais.

Salientando que, tais cronistas e viajantes estavam imbuídos de um conceito de “civilidade” e de “cientificidade,”⁷⁹ que construíram seus relatos a partir de seus pressupostos de análise, discursos preconceituosos e, por vezes, autoritários, conforme o espírito da sua época, visto que se trata de um período na História, em que o Velho Mundo se encontra com o Novo, o desconhecido, de terras que não sabiam que existiam, até o momento.

Em vários relatos dos cronistas e viajantes dos séculos XVI e XVII, os alimentos nativos são descritos de maneira que enfatizam sua importância para a sobrevivência em regiões desconhecidas pelos europeus, nos territórios ocupados. Por isso, os colonizadores tiveram que se adaptar a culinária indígena, substituindo os alimentos de sua terra natal por um novo e desconhecido cardápio, à moda indígena. Daí se tratar de uma *tática de resistência* do cotidiano, conforme Certeau (1994), desses colonos, no sentido de adaptar

⁷⁹ Tzvetan Todorov, em “*A Conquista da América: a questão do Outro*”, analisa essa relação representada pelo *eu* branco, cristão, europeu, civilizado e colonizador, este se mostra como agente construtor das identidades tomando por referência seus modelos e critérios religiosos, intelectuais e culturais que a partir da linguagem (escrita) vai se estabelecendo no meio social e gerando o lugar do *outro*.

os alimentos tão estranhos aos seus paladares, mas cuja necessidade de sobrevivência assim exigia.

Para José Martins Catharino (1995), quando da chegada dos colonizadores portugueses à América, os indígenas já haviam resolvido o problema com seu instinto natural, em relação à pobreza proteica da mandioca, pois faziam um concentrado muito rico, em proteínas; fermentavam e enriqueciam a massa com vitaminas e sais minerais, usando alguns temperos, como pimenta, sal e outros.

Nesse sentido, há, por traz deste sistema, um modo de *se fazer* comida e de se comer, que fala mais do que o alimento em si, sobre as maneiras originais de conservação nos trópicos sobre os ajustes à subsistência e à sobrevivência, sobre a negociação entre valores como hierarquia, desigualdade e fome. Assim, um cardápio composto de uma construção de identidades étnicas, contendo farinha de mandioca ou de milho, de peixe, um pedaço de carne-seca e a mistura toda molhada pelo caldo do feijão, das favas ou das verduras, constituindo um tripé culinário no Brasil Colônia (SILVA, 2005, p. 149).

No cotidiano, tanto dos colonizadores quanto dos indígenas da América Portuguesa, nos séculos XVI e XVII, as práticas e hábitos alimentares representavam algo muito importante, visto que havia muito que se explorar na nova conquista, aquilo que de bom ela dava a alimentação dos que ali chegavam. Dessa feita, na longa enumeração dos produtos alimentares da terra, a ênfase era colocada tanto na abundância quanto no sabor.

Haja vista que “*as práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado (...)*” (GIARD, 1994, p. 218), pois é no cotidiano das pessoas que os fatos históricos são construídos, em que as trocas culturais se manifestam das mais variadas maneiras possíveis, como no caso da necessidade que os colonizadores tiveram de readaptar os seus paladares, a partir de táticas de resistências, acostumados com as iguarias europeias, a um novo e desconhecido sabor, isto é “as delícias do Descobrimento,”⁸⁰ já que não tinham outras formas de conseguir alimento estando tão distantes de sua pátria.

Portanto, pensar o cotidiano é buscar com frequência as questões que são consagradas como rotineiras do homem ordinário, do sujeito comum que elabora seu *saber/fazer* no dia-a-dia. A partir de sua prática ele constrói seus significados, dando sentido a sua vida, que é vivenciada por meio da convivência com o coletivo. É no

⁸⁰ HUE, Sheila Moura. **Delícias do Descobrimento: A Gastronomia Brasileira no século XVI.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009. 207 p.

cotidiano, pensado por Michel de Certeau, que o ser humano constrói seus hábitos, costumes, rituais e táticas de sobrevivência.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para nossa grata surpresa, enquanto pesquisadores, historiadores e admiradores da cultura – material e/ou imaterial - finalmente a temática acerca da história da alimentação – assim como outros temas relacionados ao campo de estudo da História Cultural – obteve um espaço de debate dentro das Ciências Sociais e Humanas e, ao mesmo tempo, propõe um maior diálogo interdisciplinar entre a História, a Sociologia, a Antropologia, a Política, como também com outras áreas do conhecimento, a exemplo da Nutrição e da Biologia.

Nesse contexto, percebermos como, historicamente, os nossos hábitos e costumes alimentares foram sendo moldados a partir de produções culturais múltiplas e interétnicas, que ressaltou numa “cozinha tipicamente brasileira”. Cozinha esta, riquíssima de gêneros alimentícios, que reflete a nossa identidade, enquanto povo, uma vez que a mesma é fruto de uma combinação de elementos culinários diversos e, portanto, não é homogênea. É antes de tudo, resultado da variedade das culinárias regionais, que possuem suas próprias particularidades, no tocante a alimentação.

Entretanto, ainda há muitas abordagens a serem discutidas e elaboradas - quanto à escrita da História da Alimentação no Brasil - como, por exemplo, a questão da relação entre Natureza e História, isto é, uma escrita de uma História Ambiental, que buscarei analisar em futuras pesquisas acadêmicas (Mestrado, Doutorado, etc.). Haja vista que, a alimentação, nas suas mais variadas dimensões, é uma modalidade cultural muito complexa, que exige daqueles que a “degusta” - no sentido das pesquisas sobre nossas práticas, hábitos e costumes alimentares - uma dedicação quase que exclusiva, com muita sutileza e seriedade.

Então, só assim “desfrutaremos” dos “manjares” oferecidos por essa temática (História da Alimentação) tão apaixonante, que ao longo de todo um processo histórico foi construída e, simultaneamente, despertou uma rede de sociabilidade que abarca diferentes culturas, sejam elas nativas, europeias e/ou africanas.

Certamente, nossa identidade alimentar resulta desse hibridismo sociocultural, aqui ilustrado pela mandioca do indígena, pelo vinho do colonizador português e pelo azeite-de-dendê do escravo negro africano – além das técnicas de preparo dos alimentos, herdadas

destes - que em conjunto e, ao longo de nossa história, construíram nossos modos/maneiras de se relacionar com os alimentos, ao mesmo tempo em que traçamos laços culturais e relações sociais com o “outro”, com o “diferente”, visto que, é na cozinha - que são encontrados os alimentos de origens diversas – onde são “reinventadas” as nossas raízes culturais e indentitárias, no tocante aos nossos hábitos e costumes alimentares.

Nesse sentido, buscamos – ao longo do presente artigo - ressaltar a grande importância da alimentação no cotidiano da história colonial, assim como também a construção da chamada “brasilidade alimentar” (já mencionada), com destaque para a farinha de mandioca, base da alimentação colonial, cuja origem indígena do cultivo, do preparo desse alimento, foi herdada pelos colonizadores portugueses, e que permanece até hoje em nossas mesas.

Posto que, no cotidiano de homens e mulheres colonos na América Portuguesa, as práticas e táticas de sobrevivência foram sendo construídas a partir da adaptação do paladar europeu aos víveres e iguarias nativas e posteriormente sendo acrescidos alimentos de origem africana, uma vez que, para sobreviver no Novo Mundo, os colonizadores tiveram que modificar seus hábitos e costumes alimentares, reinventando assim seu cotidiano.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARROS, José D’ Assunção. A História Cultural e a contribuição de Roger Chartier. In: **O Campo da História** – Especialidades e Abordagens, Petrópolis: Vozes, 2004, p. 131.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: Uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003. p.160.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. v. 2. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: USP, 1983. 926 p.

CATHARINO, José Martins. **Trabalho índio em Terras de Vera ou Santa Cruz e do Brasil: Tentativa de resgate ergonológico**. Rio de Janeiro: Salamandra. 1995. p. 333.

CHARTIER, Roger. **A História Cultural** – entre práticas e representações. Lisboa: DIFEL, 1990. p.33.

CERTEAU, Michel. **A Invenção do Cotidiano I: artes de fazer**. Tradução de Ephraim Ferreira Alves. - Rio de Janeiro: Vozes, 1994. p. 31.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala:** a formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 21. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1981. 573 p.

GIARD, Luce. A Arte de nutrir. In: CERTEUA, Michel de. **A Invenção do Cotidiano:** morar, cozinhar. v. 2. Petrópolis: Vozes, 1996. p. 285-86.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **A fome e o paladar:** A antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, nº33, janeiro-junho de 2004, p. 44-45.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do Descobrimento:** A Gastronomia Brasileira no século XVI. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009. 207 p.

LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. **História, novas abordagens.** Rio de Janeiro: F. Alves, 1974.

LÈRY, Jean de. **Viagem à terra do Brasil.** Belo Horizonte, Itatiaia, 1980. Cap. IX.

MACIEL, Maria Eunice. **Uma cozinha à brasileira.** Estudos Históricos. Rio de Janeiro, nº 33, janeiro-junho de 2004, p.25-39.

MINTZ, Sidney W. **Comida e Antropologia:** uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001.

SILVA, Paula Pinto. **Farinha, feijão e carne-seca:** um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: SENAC, 2005. 149 p.

TODOROV, Tzvetan. **A Conquista da América:** a questão do Outro. 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2007. 400 p.