

# Diálogos

Diálogos - Revista do Departamento de  
História e do Programa de Pós-Graduação em  
História

ISSN: 1415-9945

rev-dialogos@uem.br

Universidade Estadual de Maringá  
Brasil

Moraes dos Santos, Fausto; Motta, Lúcio Tadeu; Rollo Gonçalves, José Henrique  
ESTRATÉGIA E ADAPTABILIDADE ALIMENTARES NA AMÉRICA PORTUGUESA DO SÉCULO  
XVIII: ALGUNS CASOS MONÇOEIROS  
Diálogos - Revista do Departamento de História e do Programa de Pós-Graduação em História, vol.  
14, núm. 2, 2010, pp. 273-286  
Universidade Estadual de Maringá  
Maringá, Brasil

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=305526881003>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica  
Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal  
Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

## ESTRATÉGIA E ADAPTABILIDADE ALIMENTARES NA AMÉRICA PORTUGUESA DO SÉCULO XVIII: ALGUNS CASOS MONÇOEIROS \*

*Christian Fausto Moraes dos Santos* \*\*

*Lúcio Tadeu Motta* \*\*\*

*José Henrique Rollo Gonçalves* \*\*\*\*

---

**Resumo.** Várias foram as intempéries e adversidades enfrentadas pelos primeiros colonizadores da América Portuguesa que se aventuraram pelas regiões inexploradas desta colônia de Portugal. Além do clima, geografia, fauna e flora completamente novos, o colonizador tinha ainda de adaptar-se a uma nova dieta, que não somente pudesse suprir os gastos calóricos resultantes de um desgaste físico constante, mas que também se adaptasse, enquanto gênero alimentício cultivável, ao solo e clima da Colônia e ainda se conservasse o maior tempo possível, servindo de alimento durante expedições e viagens que podiam durar meses. A partir de tal enfoque pretende-se aqui, através da análise de relatos e diários de viagem, discutir as estratégias referentes à alimentação dos colonizadores durante tais empreitadas, sobretudo daqueles que se aventuraram nas expedições que, durante o século XVIII, saíam da Capitania de São Paulo com destino às recém-descobertas minas de ouro na região de Cuiabá.

**Palavras-chave:** história da alimentação; América Portuguesa; relatos de viagem.

## ALIMENTARY STRATEGY AND ADAPTABILITY IN 18<sup>TH</sup> CENTURY LUSO-AMERICA: SOME EXPEDITION CASES

**Abstract.** The first settlers underwent several adversities while venturing into the unexplored regions of this colony of Portugal. In addition to a completely new climate, geography, fauna and flora, settlers had to adapt to a new diet that could

---

\* Artigo recebido em 15 de outubro de 2009 e aprovado em 30 de novembro de 2009.

\*\* Pós-Doutor em História pela UFMG. Professor do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Maringá.

\*\*\* Pós-Doutor em Antropologia Social pelo Museu Nacional (UFRJ). Professor do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Estadual de Maringá.

\*\*\*\* Professor do curso de Graduação em História e coordenador do Laboratório de Arqueologia, Etnologia e Etno-História da Universidade Estadual de Maringá.

not only supply their caloric needs resulting from constant physical strain, but which could also adjust to the soil and climate of the colony and withstand expeditions and journeys that could last months. From that viewpoint, this work aims to discuss – through reports and travel diaries – the strategies regarding the diet of settlers during these journeys, particularly those who ventured in the expeditions departing from the captaincy of São Paulo for the recently discovered gold mines in the Cuiabá region during the 18<sup>th</sup> century.

**Keywords:** history of feeding; Luso-America; travel reports.

### ESTRATEGIA Y ADAPTABILIDAD ALIMENTICIAS EN LA AMÉRICA PORTUGUESA DEL SIGLO XVIII: ALGUNOS CASOS “MONZÓNICOS”

**Resumen.** Varias fueron las intemperies y adversidades enfrentadas por los primeros colonizadores de la América Portuguesa que se aventuraron por las regiones inexploradas de esta colonia. Además del clima, la geografía, fauna y flora completamente nuevos, el colonizador tuvo que adaptarse a una nueva dieta que pudiera suplir no sólo las calorías necesarias para un desgaste físico constante, sino también que como alimento cultivable se adaptara al suelo y clima de la colonia, y también que se conservara el mayor tiempo posible, indispensable para emprender expediciones y viajes que podían durar meses. Partiendo de este enfoque, con el análisis de relatos y diarios de viaje, se pretende discutir las estrategias vinculadas a la alimentación de los colonizadores durante dichas empresas, especialmente aquellas que, durante el siglo XVIII, salieron de la Capitanía de San Pablo con destino a las recién descubiertas minas de oro en la región de Cuiabá.

**Palabras Clave:** historia de la alimentación; América Portuguesa; relatos de viaje.

---

A unidade territorial brasileira não foi conquistada somente por meio da estratégia e da diplomacia portuguesa presentes nos inúmeros tratados que legitimavam a lei *Uti possidetis*, segundo a qual a terra deveria pertencer a quem de fato a ocupa. Afinal, para a lei valer, a ocupação tinha de existir. Desse modo, o poder de expansão e adaptabilidade das populações nativas da América Portuguesa também foi de grande valia. Essa adaptabilidade incluía não só o clima tropical e topografias diversas, mas também a capacidade de coletar alimentos em situações de adversidade, que era de suma importância para a sobrevivência nos longos percursos em busca de riquezas: ouro, pedras preciosas ou índios

– os chamados *negros da terra* – a serem capturados e vendidos no litoral como mão-de-obra escrava.

Logo o conquistador percebeu que suas tecnologias para processar e conservar alimentos na Europa não teriam muito resultado no clima úmido e quente dos trópicos. Um pernil de porco colocado para “curar” atrás de uma porta europeia, rapidamente se transformava em morada de varejeiras numa casa ou paiol nos territórios tropicais da América Portuguesa. A percepção de que os alimentos tinham de ser processados e armazenados a partir de técnicas utilizadas pelas populações nativas não ocorreu de forma imediata, de modo que muitas arrobas de toucinho e muitos pernís foram perdidos antes que o método do moquém, desde muito utilizado pelos índios, fosse incorporado pelos ibéricos.

Como bem nos relatou Pedro Taques, a imprudência, aliada a um desconhecimento da topografia, que permeava a exploração de terras ainda não cartografadas custou a vida de muitos aventureiros (TAQUES, 2004). Febre, fome, naufrágios e ataques indígenas dizimaram expedições inteiras. Houve monções que, partindo em 1720 de portos do rio Tietê em São Paulo com destino às recém-descobertas minas de ouro de Cuiabá, nunca chegaram a seu destino<sup>1</sup>. Os que vieram mais tarde encontraram pelo caminho canoas com os víveres podres, e pelos barrancos dos rios os cadáveres dos viajantes. Passou-se todo o ano de 1720 sem que nenhuma embarcação chegasse ao Arraial do Coxipó, na região de Cuiabá.

Dos poucos que conseguiram chegar em 1721, muitos perderam amigos, parentes e escravos, entre outros bens. Assim foi o infortúnio de um certo Capitão José Pires de Almeida, que durante o percurso havia perdido todos os seus escravos, além dos víveres e bagagem, só lhe restando a companhia de um mulatinho que ele tinha em conta de filho e que, apesar do seu apego, deu em troca de um peixe pacu para aplacar a própria fome (HOLANDA, 2000, p. 46). Apesar de podermos, hoje, questionar a veracidade de tal história, ou seja, a da negociação de um escravo baseada no desespero da fome, ainda assim permanece o fato de que histórias de tal teor encontravam eco entre os monçoeiros, prova

---

<sup>1</sup> Cabe aqui um esclarecimento acerca da palavra monção e o que ela designava principalmente durante o século XVIII: a monção apesar de, em um primeiro momento, significar a melhor época de navegar os rios da Capitania de São Paulo, será empregada como designativo de cada expedição que parte para o Pantanal mato-grossense.

suficiente para nos dizer quão adversa poderia ser a marcha até a região de Cuiabá, no século XVIII.

Ainda com relação às viagens que partiam de São Paulo tendo como destino as minas de ouro do oeste, encontramos viajantes que dedicam várias páginas de seus diários ao preocupante tema da alimentação. Tais viagens eram feitas de canoa a maior parte do percurso – com exceção de Camapuã - MS, local da passagem da bacia do rio Paraná para o Paraguai – sendo que a chegada a Cuiabá poderia levar até seis meses.

Durante a descarga das canoas na travessia de alguma cachoeira ou corredeira, os negros carregadores sempre eram motivo de reclamações. Segundo o diário de Rodrigo César de Meneses, Governador e Capitão General da Capitania de São Paulo, em 1726, enquanto transportavam as cargas, os escravos negros encarregados de remar e carregar os mantimentos aproveitavam a ocasião para arrombar e furtar seu conteúdo. Lamenta o Capitão este ocorrido, pois a perda de mantimentos era a mais sensível, e para ele (...) *tanto mais se quer antes perder um negro, sendo estes tão necessários, que um alqueire de mantimento, feijão ou farinha (...)* (MENESES, 1981, p. 109-110). Ou seja, mais valia um toucinho na canoa que um negro carregador ladrão.

Desse modo, se as agruras da viagem eram sentidas pelos que a comandavam, imaginemos o que não sucedia com os comandados e, principalmente, com os escravos! Ademais, o relato dos furtos praticados por estes pode aqui ser entendido como um reflexo de quanto era destinado a eles em se tratando da quantia de ração diária. Apesar de reconhecer a necessidade da mão-de-obra negra no duro percurso entre São Paulo e Cuiabá, o Capitão Rodrigo, ao priorizar os mantimentos e ferramentas estritamente necessários para vencer tal trajeto, conclui que, da maneira como se comporta, o negro em tal situação mais atrapalha que ajuda, tornando-se, assim, menos importante que alguns quilos de feijão ou um pedaço de toucinho.

Ao ilustrar a difícil rotina do trabalho escravo nas monções, Sérgio Buarque de Holanda (2000, p. 67) chega a afirmar que os remadores são constantemente descritos sem camisa e com o corpo besuntado de gordura, para assim ficarem mais escorregadios no momento em que tentassem fugir. Esta conclusão parece um tanto equivocada. Muito provavelmente, a gordura que besuntava a pele era utilizada como uma espécie de protetor solar, pois tanto o sol quanto o mormaço refletido na superfície dos rios poderiam causar sérias

queimaduras na pele. Ademais, a gordura de origem animal tem como um de seus componentes a hemoglobina, uma célula sanguínea atraente o suficiente para despertar o faro e interesse de predadores como jacarés (*Caiman sp.*) e piranhas (família *Characidae*); portanto, encher o corpo de gordura para conseguir fugir, mergulhando em um rio do pantanal mato-grossense, não seria uma estratégia muito inteligente.

Algumas baixas, não obstante, eram muito lamentadas, como a do cozinheiro do Capitão Menezes, um tal João Francisco. Este, ao se lembrar de que na última parada da expedição havia deixado uma de suas facas na barranca do rio, volta para buscá-la; seus companheiros combinam com ele que armariam acampamento alguns metros rio abaixo e lá aguardariam sua volta, o que nunca ocorreu. No outro dia, levantaram acampamento e seguiram viagem Camapuã-Mirim abaixo. João Francisco, o cozinheiro, nunca mais foi visto. Provavelmente se perdeu no mato, ou foi devorado por alguma onça, como inferiu o Capitão (MENESES, 1726, p. 110). For uma perda considerável, levando-se em conta que a arte de cozinhar nesse período também envolvia o talento do cozinheiro em conseguir preparar, ou ao menos disfarçar, alimentos que nem sempre estavam em condições de serem ingeridos.

Cumprir observar que nem todos os contratempos da viagem relacionados à alimentação podiam ser driblados com técnicas culinárias ou com uma dose extra de condimentos. Além da duvidosa qualidade da alimentação dos viajantes, ainda havia o problema dos acompanhantes das refeições, afinal, como bem relata um colono, também a caminho de Cuiabá, durante as refeições não se sabia ao certo o que se estava comendo, pois (...) *a cada bocado seu levareis misturado nele, mais dos ditos mosquitos, que cabelos que tendes na cabeça; e tereis paciência por força e assim ireis navegando* (PALÁCIO, 1726, p. 19).

Ainda discutindo o aparato logístico que envolvia uma viagem que poderia levar meses, além dos remadores e ocupantes, os instrumentos para mineração e víveres a serem consumidos durante a viagem também deveriam ter, obviamente, seu lugar garantido. As provisões que seguiam nas embarcações eram – quase sempre – compostos de carboidratos originários da farinha de milho e de mandioca, feijão, e de proteínas no formato de toucinho, além do sal. O toucinho dificilmente era fresco, sendo mais utilizado o curtido na fumaça – hoje conhecido como defumado – e o conservado no sal. A preferência pelo feijão provavelmente advinha da facilidade em encontrá-lo tanto em São Paulo quanto nas poucas roças que se viam pelas barrancas dos rios que levavam a Cuiabá (HOLANDA, 2000, p.106).

Além disso, como a colheita de feijão na Capitania de São Paulo era feita entre os meses de abril a junho, o produto poderia ser levado recém-colhido e com mais garantia de conservar-se durante a viagem. Ademais, no caso de ele acabar ou de se perder a carga em alguma virada, haveria a parada em Camapuã, onde havia uma espécie de entreposto.

A preferência pelo feijão também advinha de sua resistência a pragas, pois o gorgulho<sup>2</sup> só viria a ser empecilho para o transporte e armazenamento de grãos no Brasil a partir de 1825 (HOLANDA, 2000, p.106), quando essa família de besouros chegou ao continente americano viajando clandestinamente com os cereais que vinham da Europa. Apesar da preocupação em levar alimentos que suprissem tanto a rota de viagem quanto os colonos que já se encontravam na região de Cuiabá, isto não prevenia as desventuras que espreitavam viagem afora, como bem pudemos acompanhar no drama do Capitão José Pires de Almeida.

A despeito de todas as dificuldades da viagem e de se alimentar ao longo dela, corremos sempre o risco de encontrar aqueles que, de uma maneira ou outra, estavam dispostos a transportar consigo alguns luxos da nascente vida urbana que encontravam na Capitania de São Paulo do século XVIII. É o caso do já citado Governador e Capitão General da Província de São Paulo, Rodrigo César de Meneses, que ao partir para Cuiabá em 1726, não abriu mão de levar algumas iguarias gastronômicas:

Assim, vemos arroladas em sua matalotagem 4 arrobas de chocolate, 7 de manteiga, 8 de doces, 18 de açúcar, 7 de aletria<sup>3</sup>, 4 de cuscus, 4 de peixe seco, 6 barris de biscoutos, 2 de paiois<sup>4</sup>, 4 alqueires<sup>5</sup> de grãos, 60 queijos e 144 caixetas de marmelada.

---

<sup>2</sup> Segundo R. von Ihering, gorgulhos “são os besouros da família Curculionídeos; distinguem-se pela tromba relativamente comprida e muitas vezes curvada para baixo, formada pelo prolongamento de sua cabeça. Em particular designa os besourinhos que atacam o milho, arroz, feijão e outros cereais e portanto são ‘carunchos’. O povo, porém, nem sempre faz distinção exata entre caruncho e gorgulho, estendendo esta denominação e aceção restrita (derivada do latim *curculio*) a todos os besourinhos carunchadores” (IHERING, 1968, p. 296). Nelson Papavero e Karol Lenko fazem as mesmas observações acerca destes *coleópteros* (LENKO; PAPAVERO, 1996).

<sup>3</sup> A aletria era um tipo de macarrão.

<sup>4</sup> O paio nada mais era que carne de porco acondicionada nas vísceras do intestino grosso do próprio animal; espécie de linguiça.

<sup>5</sup> Não confundamos com a unidade de medida de superfície. O alqueire também foi, no Brasil Colonial, uma medida de capacidade para secos, sobretudo cereais, porém de volume variável, podendo variar entre 12,5 e 13,8 litros.

Como líquidos: 8 barris de vinho, 3 de aguardente da terra<sup>6</sup>, além de 8 frasqueiras de aguardente do Reino<sup>7</sup> e 5 barris de azeite de oliveira.

[Além de também encontrarmos] 100 alqueires de farinha de mandioca, 150 da de milho, 23 da de trigo. E ainda seguiram a bordo 12 capados<sup>8</sup> (TAUNAY, 1991, p. 65).

Já com respeito à dieta dos mineradores, José Barbosa de Sá, em sua “*Relaçam das povoações do Cuyabá e Matto Grosso de seos princípios thé os prezentes tempos*”, informa-nos, por exemplo, que os alimentos que chegaram da Capitania de São Paulo em 1723 estavam ou fungando – no caso das farinhas –, ou germinando – feijão e milho –, ou apodrecendo – toucinho – (SÁ, 1975, p. 15), o que certamente se deve, principalmente, ao fato de apanharem chuva no transporte, ou até mesmo de terem caído na barranca do rio quando se desocupavam as canoas para transpor as cachoeiras.

Poder-se-ia então indagar: o que faziam os escravos na região de Cuiabá, que não cultivavam roça suficiente para o autossustento dos arraiais? A pergunta deveria ser feita a seus donos e senhores, que estavam mais preocupados em lhes colocar uma bateia na mão que uma enxada. O resultado para estes *lavradores* de ouro não podia ser pior: a primeira colheita de milho na região não foi suficiente para distribuir entre todos os mineradores. A sobrevivência teve de ser garantida pela milenar técnica de caçar e coletar. Caçar araras (*Anodorhynchus sp.*), algum cateto (*Tayassu sp.*), pescar dourados (*Salminus maxillosus*), pacus (subfamília *Serrasalminae*) e colher alguma jabuticaba (*Plinia trunciflora*) ou arará (*Psidium sp.*) que fosse encontrada perto da área de mineração – aliás, bem perto, para não se correr o risco de ser caça do indígena que espreitava.

Nestes ambientes, os bandeirantes que se faziam acompanhar por índios hábeis em seguir os rastros de uma anta (*Tapirus sp.*) ou uma abelha jataí (*Tetragonisca angustula*) em pleno voo, tinham uma garantia a

<sup>6</sup> A aguardente-da-terra era a nossa cachaça, feita a partir da cana-de-açúcar fermentada.

<sup>7</sup> Cabem aqui duas notas explicativas. A primeira diz respeito às *frasqueiras*. Estas eram caixas ou malas onde se acondicionavam vinhos engarrafados, geralmente os de melhor qualidade, pois assim não ficavam expostos à luz solar, que poderia comprometer seu sabor e textura; e aguardente-do-reino era o nome dado ao vinho português, este feito a partir da uva.

<sup>8</sup> Capado é a designação que até hoje, em zonas rurais, se dá ao porco que é castrado, para que assim engorde mais.



mais de se alimentar. Algumas etnias indígenas chegavam a arrancar suas sobranças, para que essas não atrapalhassem a observação e perseguição destes meliponídeos em pleno voo que, por fim, levavam à sua colmeia e, conseqüentemente, ao chamado mel de pau. Este mel produzido pelas pequenas abelhas sem ferrão, apesar de mais escasso que o das abelhas Europa (*Apis sp.*), constituía-se em bem mais do que uma fonte de glicose na mata. Seu poder antisséptico e bactericida (CONTI et al., 2007, p. 91-96) parecia já ser conhecido de caboclos, bandeirantes e médicos práticos, pois ele era um dos ingredientes das garrafadas e triagas de vênias<sup>9</sup>, boticas sertanejas obrigatórias no embornal de qualquer viajante da América Portuguesa.

A solução para o abastecimento de víveres, ou parte dela, deveria então ser conseguida na introdução de animais domésticos do Velho Mundo, como porcos, gado bovino e galinhas. Os primeiros a migrar com os bandeirantes foram os menores: porcos e galinhas, que, quando transportados vivos, serviam não somente para se ter *carne verde* – ou fresca – em um momento propício da viagem, mas também para, juntamente com as roças, serem mais um recurso nutricional. As galinhas, se não recebessem sua parcela diária de quirelinha (milho moído), se viravam na cata de tudo o que pudessem encontrar no terreiro, ou na capoeira recém-desmatada em volta do rancho. Ademais, esta pequena ave também se alimenta de insetos, ou do que for pequeno e se mova pelo chão, aí podendo-se incluir também alguns artrópodes, como, por exemplo, aranhas ou escorpiões. Logicamente, as galinhas não eram levadas para o sertão com essa restrita função de *limparem o terreiro*, e sim na intenção de proporcionarem ovos, carne e caldo – este último em especial para os doentes; porém é sabido que, no meio rural, as chamadas galinhas caipiras dificilmente poupam algum inseto, ou artrópode, que surja enquanto fazem suas averiguações à base de ciscadas.

Os porcos domésticos, assim como as galinhas, também faziam parte daquela gama de animais que contribuem com o homem na antropização de paisagens ainda selvagens. Estes, na falta da alimentação diária fornecida por seus donos, também eram hábeis em conseguir o próprio alimento, afinal os porcos, assim como as galinhas, são onívoros, ou seja, animais generalistas, o que aumenta em muito a variedade de alimentos para eles disponíveis. Enfim, fuçando e focinhando o mato, os porcos encontravam tubérculos, raízes, vermes e pequenos animais. O historiador Warren Dean chega a afirmar que os porcos domésticos,

---

<sup>9</sup> Ver no final deste artigo definição de Triaga.

trazidos da Europa, ajudaram, em muito, o colono de descendência europeia a administrar áreas desmatadas. Ao se alimentarem das raízes de algumas árvores e plantas, esses animais ajudavam a administrar a área desmatada, fazendo com que, no lugar de uma floresta secundária – o que é mais comum após um desmatamento – surgisse simplesmente um capão com algum mato rasteiro (DEAN, 1997, p. 218).

O gado vacum tem algumas vantagens sobre os porcos - por exemplo, possui um sistema termorregulador mais eficiente, que lhe possibilita tolerar mais o calor e a luz direta do sol – o que seria importante na quente região de Cuiabá. Além disso, não concorre diretamente com o homem em quase nenhum tipo de alimento de origem vegetal ou animal e produz carne, leite, fibra e couro. O que trouxe sérios problemas às primeiras tentativas de criar bovinos era a grande dificuldade de se conseguir sal nesta região do Pantanal, pois, como se sabe, o sal é um dos principais nutrientes necessários à criação de gado, seja em regime aberto ou de confinamento (HOLANDA, 2000, p. 50). Além disso, imagine-se a dificuldade em transportar estes animais em pé, nas pequenas canoas que percorriam rios, corredeiras e cachoeiras para chegar até seu destino.

Nesse contexto, uma coisa é preciso mencionar: nem todos os animais que aprenderam a conviver e dividir os mesmos tipos de alimento e morada com o homem são bem-vindos. Na mesma época em que as galinhas e porcos eram transportados até a região de Cuiabá, seguiam junto com eles, escondidos em meio às caixas de toucinho e às sacas de feijão, os pequenos ratos domésticos (*Mus musculus*). Estes, por não encontrarem nenhum predador, multiplicavam-se consideravelmente, atacavam as roças de milho, a comida estocada em casa, além de roerem as poucas roupas que os mineradores possuíam naquelas paragens. O primeiro viajante a ter a ideia de levar um casal de gatos de São Paulo a Cuiabá conseguiu vendê-los por uma libra de ouro, o que naquela época equivalia, aproximadamente, a 459 gramas do metal (HOLANDA, 2000, p. 51).

A cana-de-açúcar, que sempre figurava à volta de qualquer arremedo de habitação colonial, só começou a ser cultivada na região de Cuiabá em 1728, ainda assim, levada da Capitania às escondidas (HOLANDA, 1957, p. 175). A proibição das autoridades coloniais de cultivar a cana-de-açúcar em regiões mineradoras tinha os seus motivos. O primeiro era que o cultivo da cana demandava muita mão-de-obra, o que afastava os escravos da lida na mineração. O segundo motivo era bem mais contundente, e dizia respeito não à cana em si, mas a algo em

que ela podia ser transformada. A *agoo ardente* poderia se tornar um sério problema quando passava a circular em zonas mineradoras.

Curiosamente, o advogado licenciado José Barbosa de Sá – o único que se preocupou em observar os efeitos da cachaça entre mineradores escravos e livres – dá-nos notícias contrárias das esperadas pelas autoridades. Segundo ele, a cachaça era a base para numerosas mezinhas, pois a *agoo ardente* teve o poder curativo de diminuir a morte entre os escravos – que ficavam na lida com as bateias de 10 a 14 horas, com metade do corpo na água dos rios e a outra metade sob o sol causticante do pantanal mato-grossense. A volta dos rostos corados também era um dos vários efeitos colaterais *farmacológicos*, ou seja, benéficos que a cachaça promovia, pois antes de tomá-la os homens tinham cores *de defuntos*. Enfim, os engenhos destinados à moagem e fermentação da cana-de-açúcar eram úteis “(...) *principalmente para a conservação dos escravos que trabalham nos serviços de mineração*. (...)” (SÁ, 1975, p. 18).

Parafraseando o sociólogo Norbert Elias (1998), observamos, tanto na preocupação das autoridades em proibir a aguardente nas regiões das minas quanto na disposição do advogado José Barbosa de Sá em enumerar suas qualidades terapêuticas, uma espécie de *processo civilizador da cachaça* na América Portuguesa. Por um lado, teremos a postura de uma autoridade administrativa preocupada em coibir o consumo de uma bebida que poderia causar danos às lavras de minério. Entre esses danos poderia ser computada a total embriaguez, que impedia a mínima coordenação motora de seu consumidor, impossibilitando-o assim de exercer seu trabalho na mineração, chegando mesmo a causar manias de perseguição e paranoias, distúrbios de personalidade que, uma vez presentes entre homens que lidam com a extração de um minério tão almejado e disputado como o ouro, poderiam causar mortes e, quem sabe, até mesmo revoltas de maiores proporções. Logicamente, tais proibições por parte das autoridades coloniais não visavam – ao menos em um primeiro plano – a garantir a integridade dos bandeirantes faiscadores, e sim, assegurar para a Metrópole a intermitente remessa do imposto do quinto de ouro coletado por estes homens.

Por outro lado, várias serão as razões convocadas pelos colonos, caboclos e bandeirantes para colocar a aguardente de cana entre os itens indispensáveis nas despensas das boticas, tavernas e ranchos. Ao que parece, a *aguardente-da-terra* – feita de cana-de-açúcar – estava fadada a ocupar na Colônia o mesmo lugar que a *aguardente-do-reino* – feita de uvas – ocupava na Metrópole. Entendamos aqui que a cachaça não substituiu

o vinho em Portugal, muito menos que o vinho viria a circular no Brasil. O que queremos aqui referir diz respeito ao espaço simbólico que estas bebidas ocupavam no cotidiano destas duas populações – a da Metrópole e a da Colônia. Assim como foi a aguardente no Brasil dos séculos XVI, XVII e XVIII, em Portugal o vinho – principalmente – era celebrado e utilizado não somente como um prazer cotidiano, mas também como panaceia, um catalisador de ervas e plantas medicinais, que hoje conhecemos no Brasil pelo nome de *garrafadas*. Ademais, a cachaça no Brasil era utilizada contra um mal em particular: a picada de cobra, acidente comum entre aqueles que se embrenhavam na Capitania de Mato Grosso.

Curioso notarmos que a fronteira entre o alimento e o medicamento é, por vezes, difícil de ser delineada na América Portuguesa. Como exemplo, podemos citar o caso da aguardente, do caldo de galinha ou da triaga de vênica. A triaga, essa espécie de *multimistura fitoterápica* do período colonial, composta de tubérculos, raízes, mel, entre outros componentes, era, além de uma botica, uma espécie de energético, algo imprescindível nos mantimentos de viagem de qualquer bandeirante, jesuíta, colono ou viajante que se aventurasse pelos caminhos, trechos e carreadores da América Portuguesa.

Ainda com relação ao relato de viagem do Capitão Rodrigo César de Meneses (1981, p. 108-109), em 10 e 11 de agosto foi recomendado a todos os membros da expedição que tomassem uma dose de triaga de vênica, como medida preventiva contra as *malignas doenças* que, por vezes, são contraídas por todos os que naveguem as *putrefactas* águas do rio Paraná. Curioso notarmos que há um consenso entre os viajantes a respeito da opinião de que as águas do rio Paraná são infectadas, pútridas, cheias de animais, insetos e paus em estado de decomposição. As recomendações eram que jamais se permitisse beber de suas águas – uma clara referência aos princípios hipocráticos e galênicos, então vigentes.

Por fim, podemos concluir que nem todas as estratégias de alimentação utilizadas pelo colonizador, viajante ou bandeirante na Capitania do Mato Grosso se baseavam simplesmente em uma mera tolerância cultural. Dentro de toda a plasticidade e adaptabilidade presentes no colonizador português e seus descendentes havia a compreensão de que a aceitação e assimilação dos hábitos alimentares do indígena e, mais tarde, do africano, estavam também condicionadas a uma questão de logística e, quiçá, de sobrevivência. Isso que não quer dizer que tais alimentos, de ração de expedições, não se tornassem iguarias de refeições. As farinhas de milho e mandioca não nos deixam mentir.

**DEFINIÇÃO DE TRIAGA (LINGUAGEM ORIGINAL)**

A triaga era uma espécie de panaceia jesuíta para quase todos os males que poderiam ser contraídos no Brasil Colonial. Segundo os irmãos jesuítas do *Collegio de Jesus da Bahia* no século XVIII, “*A Triaga Brasilica hé um Antídoto ou Panacea composta, à imitação de Triaga de Roma e de Veneza, de varias plantas, raizes e ervas e drogas do Brasil, que a natureza dotou de tão excellentes virtudes, que cada huma por si só pode servir em lugar da Triaga de Europa; pois com algumas das raizes, de que se compoem este Antídoto, se curão nos Brazis de qualquer peçonha e mordedura de animais venenosos, como também de outras varias enfermidades, só como mastigá-llas.*”

Notícia breve dos lugares onde se achão alguns simpleses que compoem a Triaga sobredita

Cascas de angelica: na Tujupeba, Pernambuco ou sertão.

Cascas de Ibiraé: no Camamu e sertões da Bahia.

Erva caacicá: no Collegio da Bahia.

Erva do sangue: no Collegio da Bahia.

Jararacas: no Camamu, Tujupeba, sertão e na quinta do Collegio da Bahia.

Mel de Abelhas ou de pao: na Tujupeba, Porto Seguro, Capivaras, Camamu e sertão.

Raiz de abutua: em Pernambuco, Camamu, Aldeya do Spiritu Santo e no sertão.

Raiz de acoro: de Portugal.

Raiz de aipo: na Bahia e Portugal.

Raiz de angericó: em Pernambuco, Tujupeba e jaboatam.

Raiz de aristoloquia redonda: em Portugal.

Raiz de batata do campo ou batatinha: no Rio de Janeiro e no sertão.

Raiz de capeba: no Collegio da Bahia e Pernambuco.

Raiz de contra-erva, ou caapia, ou pica de macaco: na Tujupeba e Pernambuco.

Raiz de jaborandi: na quinta do Collegio da Bahia, Pernambuco e sertão.

Raiz de junça: de Portugal.

Raiz de limoeiro: em qualquer parte.

Raiz de malvaisco: de Portugal.

Raiz de mil-homens: em Pernambuco, Camamu, Aldeya do Spiritu Santo e no sertão.

Raiz de orelha de onça: na Tujupeba, Canabrava, Sacco dos Morcegos e no sertão.

Raiz de pagimirioba: na quinta do Collegio da Bahia e Pernambuco.

Raiz de pecoacoanha branca ou sipó: no Jaboatão, Pernambuco e sertão.

Raiz de pecoacoanha negra ou sipó: no Jaboatão, Pernambuco e sertão.

Raiz de jerobeba: na Bahia, Pernambuco e Rio de Janeiro.

Semente de neampus: no Collegio da Bahia e sertão.

Semente de pindaiba: na Aldeya do Spirito Santo, Capivaras e sertão.

Sipó de cobras: na quinta do Collegio da Bahia e no sertão (Fonte: CATÁLOGO, 2000).

### REFERÊNCIAS

CATÁLOGO da Exposição *A Ciência dos Viajantes*. Rio de Janeiro: Fundação Instituto Oswaldo Cruz, 2000.

CÓDIGO PHILIPPINO. Ordenações e Leis do Reino de Portugal, recopiladas por mandado D'El Rey Dom Philippe. Rio de Janeiro: Tip. do Instituto Philomático, 1870.

CONTI, Raphael; RAMOS, Maria Isabel Lima; RAMOS FILHO, Manoel Mendes; HIANE, Priscila Aiko. Avaliação microbiológica e físico-química de méis de jataí (*Tetragonisca angustula*) e de *Apis mellifera* do Estado de Mato Grosso do Sul / Microbiological evaluation and physiciat-chemistry of honeys of jatai (*Tetragonisca angustula*) and *Apis mellifera* of the State of Mato Grosso do Sul. *Revista Higiene Alimentar*. Itapetininga, v. 21, n.148, p. 91-96, jan.-fev. 2007.

COSTA, Maria de Fátima. *História de um país inexistente: o pantanal entre os séculos XVI e XVIII*. São Paulo: Estação Liberdade/Kosmos, 1999.

CROSBY, Alfred W. *Imperialismo Ecológico: a expansão biológica da Europa: 900-1900*. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

DEAN, Warren. *A Ferro e Fogo: História da exploração e devastação da Mata Atlântica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

ELIAS, Norbert. *O processo Civilizador. v. 1: Uma História dos Costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1998.

ELIAS, Norbert. *O processo Civilizador. v. 2: Formação do Estado e Civilização*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1998.

- HOLANDA, Aurélio Buarque. *Dicionário da língua portuguesa*. São Paulo: Melhoramentos, 1998.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de Holanda. *Caminhos e Fronteiras*. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1957.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de Holanda. *Monções*. São Paulo: Brasiliense, 2000.
- IHERING, R. von. *Dicionário dos Animais do Brasil*. São Paulo: Editora da Universidade de Brasília, 1968.
- LENKO, Karol; PAPAVERO, Nelson. *Insetos no Folclore*. São Paulo: Plêiade/Fapesp, 1996.
- MENESES, Rodrigo César de. Notícia 6ª prática e relação verdadeira da derrota e viagem, que fez da cidade de São Paulo para as minas do Cuiabá o Exmo. Sr. Rodrigo César de Meneses governador e capitão general da Capitania de São Paulo e suas minas descobertas no tempo do seu governo, e nele mesmo estabelecidas. In *Relatos Monçoneiros*. Belo Horizonte/São Paulo: Ed. Itatiaia/Edusp, 1981.
- PALÁCIO, Francisco. *Roteiro de São Paulo para as minas do Cuyabá que fez Francisco Palácio no anno de 1726*. 22 f. São Paulo, IEB. Mss. 4 a 18.
- SÁ, José Barbosa de. *Relaçam das povoações do Cuyabá e Matto Grosso de seos princípios thé os prezentes tempos*. Cuiabá: Editora da Universidade Federal do Mato Grosso, 1975.
- SÁ, José Barbosa de. *Relaçam das povoações do Cuyabá e Matto Grosso de seos princípios thé os prezentes tempos*. Rio de Janeiro: Anais da Biblioteca Nacional, t. XXIII, 1901.
- SUSNIK, Branislava. *Los Aborígenes del Paraguay*. Assunção: Museo Etnográfico Andres Barber, 1978.
- TAQUES, Pedro. *História da Capitania de São Vicente*. Brasília: Edições do Senado Federal, 2004.
- TAUNAY, Afonso de E. *Relatos Monçoeiros*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1981.
- TAUNAY, Afonso de E. *Relatos Sertanistas*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1981.