

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO
PROGRAMA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO

BATUQUE NA COZINHA

ESTUDO SOBRE OS ESPAÇOS DE COZINHAR NO BRASIL
COLÔNIA, ATRAVÉS DOS RELATOS DE VIAJANTES

MARIA VILLAR

BRASÍLIA/DF

2010

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO
PROGRAMA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO

BATUQUE NA COZINHA

ESTUDO SOBRE OS ESPAÇOS DE COZINHAR NO BRASIL
COLÔNIA, ATRAVÉS DOS RELATOS DE VIAJANTES

MARIA VILLAR

Dissertação defendida no programa de Mestrado em
Arquitetura e Urbanismo – área de concentração em
Arquitetura e Urbanismo e linha de pesquisa em
Teoria História e Crítica da FAU-UnB.
Professor Orientador: Andrey Rosenthal Schlee.

BRASÍLIA/DF
2010

BATUQUE NA COZINHA

ESTUDO SOBRE OS ESPAÇOS DE COZINHAR NO BRASIL COLÔNIA, ATRAVÉS
DOS RELATOS DE VIAJANTES

MARIA VILLAR

Esta dissertação foi julgada e aprovada para obtenção do grau de
Mestre em Arquitetura e Urbanismo
pelo Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da Universidade de
Brasília – UnB.

Brasília 06 de dezembro de 2010.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Andrey Rosenthal Schlee

Prof.^a Dr.^a Sylvia Fischer

Prof. Dr. Eduardo Pierotti Rossetti

Para Erivelto.

AGRADECIMENTOS

Ao meu pai Cláudio Queiroz, a quem devo o gosto pelas culturas de batuque e a admiração pela brasilidade identitária. À minha mãe Magdalena Sophia por sempre acreditar e apoiar.

À Clarinha, mais que irmã amada, um ombro amigo. À João, Sabrina e Martina, por trazerem o frescor da vida que continua.

À minha querida avó Maria de Lourdes, responsável por parte da minha curiosidade por épocas passadas.

Aos companheiros de trabalho e *brinquedo*, Tico, Marcelo, Felipe, Daniel, Ina, Stéffanie, Dani, Alê, Isaac, Júnia, Kalil, André, Mí, César, Marcelinho, Iago, Caio, Léo e Joaley, meu eterno agradecimento pela paciência e compreensão. A todos eles devo a descoberta de uma grande paixão, o teatro de terreiro. Ao Seu Estrelo e o Fuá do Terreiro, cultura de batuque, resistência, vanguarda e tradição, dedico boa parte das descobertas possibilitadas por esta pesquisa.

Marquinho e Nelson, obrigada por sempre me receberem.

À colega Lú Scottá, pela amizade compartilhada nas aulas.

Ao meu orientador Andrey Rosenthal Schlee pela chance e crença no tema proposto.

À Biblioteca Central da Universidade de Brasília por ceder a grande maioria dos livros aqui investigados.

Ao meu companheiro Erivelto, por sempre estar presente e dividir todas as felicidades e angústias de uma “marinheira de primeira viagem”. Obrigada pelos conselhos condizentes e por trazer o Tales, alegria das nossas manhãs.



“Para o ano, se não nos comerem os negros, vos escreverei mais largamente de tudo, se Deus for servido”.

João de Azpilcueta Navarro
Porto Seguro, 19 de setembro de 1553
(Hue, 2006)

Resumo

A presente dissertação *BATUQUE NA COZINHA - Estudo sobre os espaços de cozinhar no Brasil colônia*, através dos relatos de viajantes - tem no seu batuque o objetivo de desenhar e caracterizar espaços de cozinhar do Brasil colônia, partindo da leitura dos relatos de viajantes e cronistas atenciosos às paisagens, povos e costumes do país.

Os relatos interessantes ao paladar em questão foram selecionados na obra *O Brasil dos Viajantes* de Ana Maria de Moraes Belluzzo.

Foram saboreados indícios escritos e pictóricos de espaços que seriam o passado remoto das cozinhas brasileiras, degustando hábitos de culturas descritas, citações relacionadas à arquitetura, descrições do universo feminino e dos locais descritos como cozinhas.

No intuito de intensificar o paladar, as informações colhidas foram organizadas por matrizes étnicas, no caso, as três formadoras da identidade brasileira: a indígena, a africana e a européia, ou, a índia, a negra e a branca.

Palavras chave: Brasil colônia; viajantes dos séculos XVI, XVII, XVIII e XIX; o olhar do viajante; cozinhas, costumes e objetos; mulheres do Brasil colônia; arquitetura colonial; antropofagia; negros de ganho; moçárabes e espaços de cozinhar.

Abstract

This dissertation *BATUQUE IN THE KITCHEN – Study of the cooking space in Brazil colony, through the reports of travelers* – has in the drumming the aim of designing and characterizing space to cook in Brazil colony, from reading the reports of travelers and chroniclers attentive to the landscapes, peoples and customs of the country.

These interesting reports to the palate were selected in the literary work of *O Brasil dos Viajantes* of Ana Maria de Moraes Belluzzo.

Was enjoyed written and pictorial evidence of space that would be the remote past of Brazilian cuisine, tasting habits of cultures described, quotes related to architecture, descriptions of the feminine universe and the places described as kitchens.

In order to enhance the taste, the information collected were organized by ethnic matrices, in the case, the three forming of the Brazilian identity: the indigenous, African and European, or, the Indian, the black and the white.

Keywords: Brazil colony; travelers of the XVI, XVII, XVIII e XIX centuries, the eye of the traveler; cuisines, customs and objects, women from Brazil colony, colonial architecture, anthropophagy, blacks gain; Mozarabic and cooking spaces.

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| 1. INTRODUÇÃO | 12 |
| 2. DOS VIAJANTES | 15 |
| 2.1 Século XVI – PINDORAMA..... | 16 |
| 1500 – Caminha..... | 18 |
| 1500 - Piloto Anônimo..... | 19 |
| 1548 - Hans Staden..... | 21 |
| 1555 - André Thevet..... | 22 |
| 1555 - Cartas Jesuítas..... | 23 |
| 1556 - Jean de Lery..... | 25 |
| 1569 - Gabriel Soares de Souza..... | 27 |
| 1576 - Gândavo..... | 28 |
| 1583 - Fernão Cardim..... | 29 |
| 2.2 Século XVII – ZÊNITE NOSSO E ZÊNITE DELES..... | 31 |
| 1611 - Claude D'Abbeville..... | 33 |
| 1638 - Piso e Marcgrave..... | 35 |
| 2.3 Século XVIII - ADMIRAR TODAS AS COISAS..... | 37 |
| 1783 - Rodrigues Ferreira..... | 39 |
| 2.4 Século XIX - PAISAGEM TOTAL..... | 41 |
| 1815 - Príncipe Maximiliano..... | 43 |
| 1816 - Debret..... | 44 |
| 1817 - Auguste de Saint – Hilaire | 46 |
| 1817 - Spix & Martius | 48 |
| 1821 - Maria Graham..... | 50 |
| 1821 - Rugendas..... | 52 |

| | |
|---------------------------------------|------------|
| 3. DA ETNIA ÍNDIA..... | 54 |
| 3.1 O olhar do Viajante..... | 55 |
| 3.2 Arquitetura e Tecnologia..... | 57 |
| 3.3 Mulheres índias..... | 64 |
| 3.4 Cozinhas, costumes e objetos..... | 66 |
| 3.5 Antropofagia..... | 72 |
| 4. DA ETNIA NEGRA..... | 77 |
| 4.1 O olhar do Viajante..... | 78 |
| 4.2 Arquitetura e Tecnologia..... | 81 |
| 4.3 Negros de ganho..... | 83 |
| 4.4 Mulheres negras..... | 84 |
| 4.5 Cozinhas, costumes e objetos..... | 88 |
| 5. DA ETNIA BRANCA..... | 93 |
| 5.1 O olhar do Viajante..... | 94 |
| 5.2 Arquitetura e Tecnologia..... | 97 |
| 5.3 Discreta Herança Moçárabe..... | 101 |
| 5.4 Mulheres índias..... | 103 |
| 5.5 Cozinhas, costumes e objetos..... | 106 |
| 6. ESPAÇOS DE COZINHAR | 111 |
| . | |
| 7. BIBLIOGRAFIA..... | 125 |



“Enquanto os índios têm o suficiente para comer, não é fácil persuadi-los a trabalhar: preferem passar o tempo em danças e bebedeiras. As danças atualmente em voga foram tomadas aos portugueses: delas, a mais querida é o “batuque”. Ao som da “viola”, tomam os dançarinos, nus perante os outros, diversas atitudes indecorosas, batem palmas, estalam a língua, não se esquecem do famoso cauí, que é feito agora, apenas de farinha de mandioca, milho ou batatas.” (Wied-Neuwied, 1940, p. 68).

“O batuque é dançado por um bailarino e uma bailarina, que, dando estalidos com os dedos e com movimentos desenvoltos e pantominas desenfreadas, ora se aproximam, ora se afastam um do outro. [...] Dura às vezes, aos monótonos acordes da viola, horas inteiras sem interrupção, ou alternado só por cantigas improvisadas, e modinhas nacionais, cujo tema correspondente à sua grosseria. Às vezes aparecem também os bailarinos, vestidos de mulher. Apesar da feição obscena desta dança, é espalhada por todo Brasil e por toda parte é a preferida da classe inferior do povo, que dela não se priva, apesar da proibição da igreja. Parece ser originária da Etiópia e introduzida pelos escravos negros, no Brasil, como muitos hábitos, e criou raízes.” (Spix & Martius, 1938, p.275).

“Todavia logo começaram os batuques, uma dança obscena que os brasileiros dançaram com os africanos. Só os homens dançaram, e quase todos eram brancos. Eles se recusariam a ir buscar água ou apanhar lenha, por ser isso atribuição dos seus escravos, e no entanto não se envergonhavam de imitar suas ridículas e bárbaras contorções.” (Saint-Hilaire, 1975, p. 47).

Batuque, um folguedo popular, sob o olhar de três viajantes europeus no Brasil colônia. Três versões para um mesmo fato refletindo o bagunçado jogo entre as três matrizes étnicas, que no século dezanove e sob o olhar desses europeus, revelavam intensa mescla cultural. Miscigenação responsável pelas culturas de batuque, pela capoeira, pelos candomblés e umbandas, pelos quilombos, e também, pelos diferentes modos de utilização dos espaços criados para cozinhar, um dos muitos traços da brasilidade.



Batuque, ilustração de Rugendas.

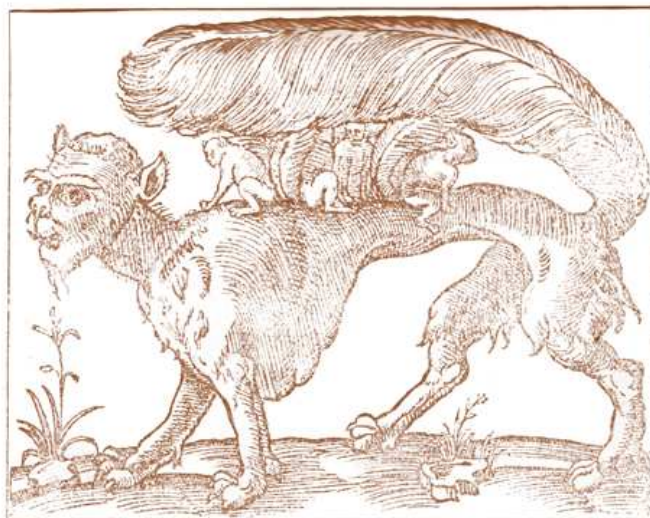
INTRODUÇÃO

Do século XVI ao XIX, o Brasil foi retratado por artistas, cronistas e cientistas estrangeiros que ajudaram a construir sua imagem. País com *certidão de nascimento*, também possui forte legado iconográfico e literário da era colonial, daqueles que passaram por aqui registrando e inventariando o Novo Mundo - os viajantes europeus.

Pelo olhar destes estrangeiros que vivenciaram e relataram o Brasil colônia, apresenta-se aqui um estudo, buscando identificar elementos que possam caracterizar e ajudar a reconstruir os espaços utilizados e especialmente produzidos para o preparo de alimentos desde o *achamento* em 1500 até a independência em 1822.

Partindo da leitura dos relatos de viajantes e cronistas atenciosos às paisagens, povos e costumes brasileiros, buscam-se os indícios escritos e pictóricos de espaços que seriam o passado remoto das cozinhas brasileiras, e, após reunir e analisar o conjunto de informes específicos, representá-los em desenho.

As obras deixadas pelos viajantes têm por condição uma história brasileira escrita e vista pelos *outros*, mas além de fontes primárias, “trazem sempre a possibilidade de novas aproximações com a história do Brasil” (Belluzzo, 1994, XX).



Saringuê, ilustração presente na obra de André Thevét.

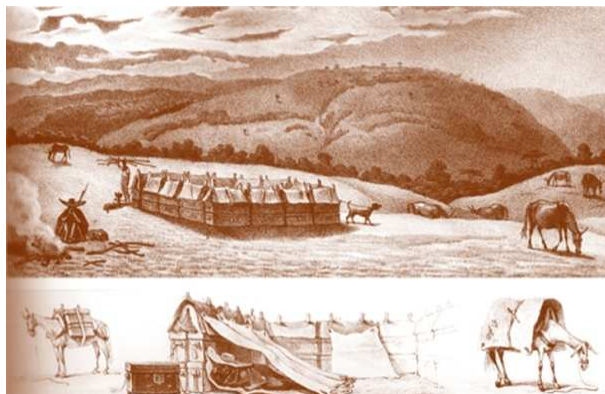
Esses expedicionários disseram muito dos índios, o novo, os *Gentios da Terra*. Disseram das mulheres índias, das casas, das redes, das guerras, do canibalismo e de como preparavam seus alimentos. Relataram o clima, a terra, a fauna, a flora, os ventos, as águas e os costumes.

Também registraram alguns dos costumes dos portugueses e dos outros europeus, *donos da Casa*, das suas relações com os naturais, suas empresas e empreitadas. Mas demoraram em relatar sobre os negros da guiné, somente o fizeram quando estes eram uma evidente *Turba*, pululando os portos das grandes cidades, em particular o Rio de Janeiro, porta de entrada desses viajantes.

Nas obras investigadas a atenção dada a cada matriz étnica não é proporcionalmente igual. Nos primeiros séculos, por exemplo, os índios são mais comentados; afinal, representaram o desconhecido. Dos portugueses e demais europeus vindos para tentarem fortuna, fala-se mais dos costumes e menos das empresas, a partir do último século colonial, o mesmo dos africanos e de seus descendentes.

Para escolha desses que escreveram sobre o Brasil em suas viagens, foi consultada a excepcional obra *O Brasil dos Viajantes* de Ana Maria de Moraes Belluzzo e selecionados os cronistas, pintores históricos e cientistas que, de alguma forma, foram originais em relação aos seus legados, interessantes ao tema pretendido e dentro do recorte temporal.

Já os registros específicos dos lugares usados para o preparo dos alimentos ou aos objetos e costumes coloniais que dão limite e caracterização a esses espaços de cozinhar, diluídos nesses variados legados.



Tropa de viajantes, ilustração de Debret.

Para alcançar a possibilidade de desenhar estes espaços do cozinhar, a pesquisa foi sensível a particularidades do olhar do viajante: aos hábitos de culturas descritas; às citações relacionadas à arquitetura ou construções; às descrições das mulheres e ao universo feminino percebido por eles e aos locais descritos como cozinhas. Mesmo as mais primitivas, seus objetos e costumes e a algumas especificidades das três matrizes étnicas, como a antropofagia indígena, as trocas econômicas entre escravos e a herança moçárabe dos portugueses.

Cozinha, lugar de fogo e princípio gregário. Espontânea percepção dos sentidos, multifuncional, algumas vezes errante e outras vezes o melhor lugar da festa. Universal.

No passado colonial brasileiro os locais dedicados ao cozinhar foram muitas vezes coletivos e com bons motivos para a miscigenação na panela.

Foram errantes, como o ofício distante, criados e improvisados como um novo destino que de repente se impõe. Renovaram outros passados longínquos e criaram um novo modo de cultuá-los.

Esses espaços de cozinhar foram muitas vezes laboratórios de resistência, algumas vezes tão barulhentos e convulsivos como os batuques.



Batuque, ilustração presente nas obras de Spix e Martius.

DOS VIAJANTES





ΠΡΕΣΒΥΤΕΡΙΑ

O Novo Mundo, algo fantástico e com dimensões que extrapolavam o natural do Velho Mundo. A dúvida de encontrar realmente um novo mundo ou o passado do homem, um paraíso edênico, colocando em questão pensamentos aceitos sobre a própria cultura européia.

Dúvida que rapidamente seria sacudida e comovida pela aterrorizante visão do canibalismo.

No século do *descobrimento*, este estudo apresenta o escrivão da empresa Cabralina, Pedro Vaz de Caminha, um relato anônimo, o aventureiro Hans Staden de Hessen, os donos de empresas Gabriel Soares de Souza e Pedro Magalhães Gândavo e religiosos, maioria dos registradores da literatura de viagens neste século: os padres da companhia de Jesus como Anchieta, Nóbrega e Fernão Cardim, o frei André Thevet e o pastor protestante Jean de Lery.

A carta de Caminha e o relato do Piloto Anônimo, foram escritas para informar, relataram exclusivamente o acontecimento em Vera Cruz, o primeiro contato com os indígenas sem vivência entre os nativos, comunicando-se por gestos e sinais. Já o aventureiro Hans Staden, em um sopro de má sorte virou cativo dos tupinambás e seu testemunho possui espetacular novidade do outro desconhecido.

Gabriel Soares de Souza e Gândavo foram homens de empresa, o primeiro foi senhor de engenho, o segundo fora ilustrado latino e abriria escola pública, ambos os registros seguem pensamento renascentista, investigadores da natureza, privilegiando a experiência humana, o observado e o visto.

Os jesuítas eram jovens “reformados”, crias do Renascimento, forjados na cultura humanística das universidades, mas como os franceses André Thevet e seu contrário Jean de Lery, possuíam sua espiritualidade como certeza e dever da aplicação universal do cristianismo.

Do primeiro século da nova colônia portuguesa, existem vários relatos, primeira memória possível do período colonial. Mas continuam a ser visões muitas vezes alucinantes, de versões e nem sempre fatos, contados sob o estigma do olhar do outro.

Mesmo com bandeira racionalista e doutrina antropocêntrica, todos afirmaram a inexistência de fé, religião, leis e governança.

É o século das analogias e dos exercícios metafóricos.



Popularmente chamado de Pedro Vaz de Caminha, foi escritor português notabilizando-se nas funções de escrivão da armada de Pedro Álvares Cabral.

Em 1500, foi nomeado escrivão da feitoria a ser erguida em Calecute, na Índia, razão pela qual se encontrava na nau capitânia da armada de Cabral em abril quando a mesma *descobriu* a terra de Vera Cruz. Caminha eternizou-se como o autor da carta, datada em primeiro de maio de 1500, ao soberano de Portugal.

O mais conhecido dentre os três únicos testemunhos de *achamento*, a Carta de Caminha é considerada a *certidão de nascimento* do Brasil embora, só viria a ser publicada no século XIX, pelo Padre Manuel Aires de Casal em sua "*Corografia Brasílica*", certamente, por causa da política de segredo da metrópole em relação a sua colônia.

Relatou o primeiro contato entre portugueses e indígenas dentro da nau lusa, onde o Capitão mandou dar-lhes pão, farteis, peixe cozido, mel e figos passados.

Achou-os tão primitivos que presumia não terem crenças ou casas, mas acertou ao descrever seu entendimento em relação à admiração dos índios às contas do rosário do capitão. Apontavam para as contas e apontavam para a terra. Entendeu Caminha a intenção de trocá-las por ouro:

"Isto tomávamos nós nesse sentido, por assim o desejarmos!" (Pereira, 1999, p. 41).

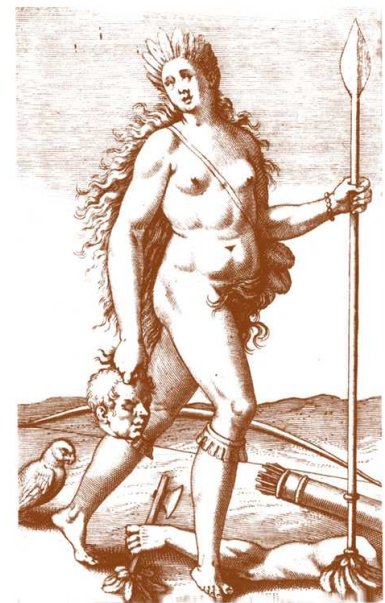
Assim era o olhar dos viajantes sobre o novo mundo, por assim o desejarem.

Não viu, mas descreveu como eram as habitações dos naturais e como viviam coletivamente muitos na mesma oca, segundo a experiência dos degredados mandados para junto deles.

Famoso em descrever a inocência dos índios em andar nus, não estimando cobrir suas vergonhas e “*nisso têm tanta inocência como mostrar o rosto*” (Pereira, 2002, p. 35), revelando a aventura de descoberta de um novo mundo repleto de natureza exuberante, habitado por pássaros de colorida plumagem e por gente vivendo conforme o calor ameno da terra e da natureza, iniciando o mito do bom selvagem e do belo território. Quase o novo Éden ao alcance dos europeus.

1500

PILOTO ANÔNIMO



A *Relação do Piloto Anônimo* faz parte dos três únicos testemunhos do descobrimento do Brasil, junto à carta de Caminha a El Rei e dos documentos do Mestre João Faras, físico e cirurgião, ao qual se deteve com a localização da nova terra acerca das estrelas, em breve estudo cosmográfico.

A *Relação do Piloto Anônimo* foi a primeira publicação sobre o *descobrimento* do Brasil, graças à política de sigilo referentes à sua nova colônia. Publicado primeiramente em 1507, em italiano, em uma coletânea de viagens reunidas por Francazano de Montalbodo.

Do original ou da autoria, as hipóteses são incertas, mas a investigação da procedência do documento revela um grande mapeamento de pessoas e possibilidades muito interessante. Paulo R. Pereira em os *Três únicos Testemunhos do Brasil* (Pereira, 1999, p. 82) acrescenta a possibilidade do autor ser como Pedro Vaz de Caminha escrivão, pois que ao fim arrola moedas, especiarias e suas origens, sendo muito pouco provável que o autor desempenhasse o ofício de piloto. A própria narrativa é desprovida das observações de natureza técnica comuns em diários escritos por pilotos de navio.

Em todo caso, o documento é importante diante dos poucos relatos sobre o episódio de *achamento*, mas pouco acrescenta à carta de Caminha e provavelmente quando descreve a casa dos naturais da terra, também o faz através dos testemunhos dos degredados.

“E as suas casas são de madeira coberta de folhas e de ramos de árvores com muitas colunas de madeira. No meio das ditas casas e das ditas colunas para a parede põem uma rede de algodão dependurada em que fica um homem e entre uma rede e outra fazem uma fogueira, de modo que numa só casa estão 40 ou 50 camas armadas à maneira de tear”. (Pereira, 1999, p. 77).

A relação contribui muito para legitimação da empresa Cabralina e segue a narração além do *achamento* até Calicute, contando as desventuras da viagem.

De todo modo, também iniciou, junto à carta de Caminha, a construção da imagem do mito do bom selvagem e do Éden de Vera Cruz, presentes no imaginário europeu daquele momento.

HANS STADEN

“Quando me avistaram, trazido, pelos outros, correram ao nosso encontro, enfeitados com plumas, como era costume, mordendo os braços, fazendo com isso compreender que me queriam devorar.” (Staden, 1955, p. 86).

Capturado pelos Tupinambás, Hans Staden ficou aprisionado durante nove meses. Sentiu na pele a vingança dos parentes mortos em guerras contra os portugueses; e ao tentar explicar sua nacionalidade alemã e que contra os Tupinambás não teria feito nada, foi forçado a entrar na aldeia gritando “Eu vossa comida, cheguei.” (Staden, 1955, p.96).

Do aventureiro de Hessen, sabe-se apenas que era filho de um burguês de Homberg.

Staden ganhou uma rede e uma mulher, para viver o tempo necessário da sua engorda antes de ser morto em ritual. Durante esse tempo pechinhou de várias maneiras sua vida, ameaçou os índios com a ira de seu Deus, foi dado à outra aldeia de presente para o lendário Cunhambebe, participou de guerras entre tribos e assistiu a outros morrendo em ritos antropofágicos.

Conseguiu sobreviver e voltar a sua pátria. Escreveu um livro contando seus apuros, informando também como era a vida dos selvagens que queriam comê-lo. Descreveu seus tipos de farinhas, como faziam sal de troncos de palmeiras, como eram as festas de beber cauim, como eram suas moradas e que dentro destas todas as mulheres tinham seu espaço e seu fogo.

No entanto, em uma época em que as notícias do Novo Mundo eram feitas segredos pelo reino português, a imagem do continente descoberto era a de um novo Éden. Essa imagem caiu por terra, quando o diário de Staden evidenciou a todos, o canibalismo dos índios selvagens, ou como ele próprio definiu, ferozes e cruéis índios canibais, os mesmos que choraram sua partida.

1555

ANDRÉ THEVET



André Thevet, frei franciscano e francês, esteve no Brasil de novembro de 1555 a fevereiro de 1556, quatro meses na empresa do então almirante Nicolas Durand de Villegaignon. Este escolhera a baía de Guanabara, pela hostilidade de Tamoios e Tupinambás contrários dos portugueses, dando-lhes em troca a amizade estratégica de nação inimiga de Portugal.

Após dois meses em solo brasileiro, batizaram o país por eles descobertos de França Antártica.

Thevet descreveu suas impressões acerca dos primeiros tempos da tentativa francesa de fundação de uma colônia em sua obra *Singularidades da França Antártica a que outros chamam de América*.

Não muito tolerante, achou os indígenas mais intoleráveis que os selvagens da Guiné, já que os últimos usavam roupas de algodão para pelo menos cobrir as vergonhas. Ao menos refletiu sobre as diferenças entre os naturais da terra e os naturais do Canadá, onde estes usavam roupas pelo clima frio, enquanto os daqui, não só possuíam o bom tempo, como eram muito mais ágeis e dispostos às caças e pelepas sem o desconforto das roupas.

De qualquer forma:

“À vista do que devo louvar afetosamente o Criador por me ter esclarecido a razão e por não ter permitido que eu fosse um bruto semelhante a um desses pobres selvagens”. (Thevet, 1944, p. 175).

Essa pobre gente que para Thevet não possuía nem lei nem religião, adorava Tupã, mas não possuía templos para o mesmo. Não comiam animais vagarosos para não tornarem-se também vagarosos, faziam suas bebidas fermentadas com a mastigação e salivação de índias virgens e guardavam o honesto costume de dividirem todas as caças entre si e com estrangeiros, não importando quantos eram.

Thevet fez festiva descrição da terra, do clima, da gente, da geografia, da fauna e da flora. Mais tarde, acusa o infortúnio da empresa aos huguenotes, dando muita inspiração ao segundo relato dessa primeira invasão francesa ao Brasil, o relato de Jean de Lery.

1555 CARTAS JESUÍTAS



As cartas investigadas foram escritas pelos padres da Companhia de Jesus nos primeiros cinquenta anos de colonização e início da ordem criada por Inácio de Loyola nas Índias Ocidentais.

Cartas que saciaram curiosidades do Renascimento em relação ao Novo Mundo de maneira muito coloquial, como diálogos, diferente de qualquer outra instituição religiosa, de tal forma que em determinado momento Loyola instituiu cartas menores para problemas e assuntos pessoais do cotidiano, os adendos.

O que não era adendo era de edificação, ou seja, informar onde havia padres e quantos; o que faziam; comiam, bebiam, vestiam e em que camas dormiam;

quantos eram os cristãos e quantos eram os infiéis; como era o clima, a geografia e os habitantes; destes, como eram, o que vestiam, comiam e seus costumes.

Eram cartas guiadas pela emoção e pela comoção diante das dificuldades vividas pelos primeiros jesuítas. Quando chegaram, encontraram uma população onde os homens europeus viviam *tupinizados como o diabo gosta*. Algumas vezes, como diz o padre Pires em sua carta (Hue, 2006, p. 56), *solus tanquam agnus in medio luporum*, tão solitário quanto o cordeiro em meio aos lobos. Mas não foram indiferentes às gentilezas dos índios, que recebiam qualquer cristão oferecendo comida e uma rede lavada, como o próprio padre Manuel da Nóbrega escreveu.

Eram contra as práticas do “resgate”, método português em enganar e escravizar os índios, incentivavam o casamento entre os escravos libertos e não ignoravam os problemas dos degenerados amancebados com as índias, alguns com mais de uma.

Tinham métodos exóticos para a ortodoxia da época, utilizavam das culturas tupis para introduzir a cultura católica. Tal foi a elaboração da gramática tupi pelo padre Anchieta, que mais tarde aceitou algumas confissões de mesma língua.

Usaram de artifícios como peças e músicas para conversão das almas, verteram suas principais canções para o tupi e quando usavam trombetas nas apresentações improvisadas, os índios demonstravam imoderada exaltação. Alguns eram particularmente diligentes nesses recursos, como o padre Nunes, apelidado pelos índios de *abaré bebê - padre voador*, tal era seu dinamismo para atingir o máximo de aldeias e tais eram seus talentos de cantor e músico.

Dos índios, descreveram as pescarias, as festas de comer e beber e suas moradas, também as jesuítas e algumas construções simplórias de igrejas. Anchieta registrou, de forma muito singela, a fundação de São Paulo, a primeira missa rezada no que viria a ser a cidade, então povoação de índios denominada Piratininga:

“Agora passamos a esta povoação de índios que se chama Piratininga, onde estamos entre os índios. No dia da conversão de São Paulo dissemos a primeira missa neste lugar.” (Hue, 2006, p. 113).

Como todos os outros europeus que aqui estiveram no século XVI, ficaram extremamente perturbados com a antropofagia dos indígenas: “Este mal de

comerem-se uns aos outros anda mui danado.” Registra o Padre Navarro (Hue, 2006, p. 80).

Acreditavam ser a salvação para tais danações dos selvagens, que matavam seus contrários, comiam carne humana e tinham muitas mulheres; pior, não possuíam superiores, para o padre Navarro, a causa de todos os males.

Algumas cartas reclamam da condição dos primeiros inacianos mandados para o Brasil, doentes e frágeis, contribuindo para o início do extermínio dos gentios da costa, um extermínio biológico, superior às batalhas.

Nem a fragilidade dos jesuítas diante da aridez do ofício, nem a fragilidade dos primeiros templos impediram o surgimento de produtivas Missões, verdadeiras empresas, construídas com sangue e suor indígena.

1556
JEAN DE LERY



Jean de Lery, pastor protestante, chega ao Brasil, no caso à França Antártica, em novembro de 1556, na esperança de retirar-se para terras distantes onde pudesse servir a Deus conforme religião reformada. Assim desembarcam no Rio de Janeiro, mais precisamente na ilha de Villegaignon, quatorze franceses, entre eles cinco mulheres para casarem-se na colônia.

Desembarcaram e foram recebidos pelo capitão da empresa, o próprio Villegaignon. Em comunhão, emocionaram-se com a comvente e pantomímica predica do líder. Almoçaram trivialmente como os da terra, farinha de raiz de mandioca e peixe moqueado, água esverdeada da cisterna e “*de sobremesa, para nos refazermos da viagem*” (Lery, 1926, p. 43), carregaram pedras até o anoitecer para a obra do forte, o Forte de Coligny. O encanto e a decepção com o capitão se deram no mesmo dia, o da chegada.

Com a terra, Lery impressionou-se com a relação dos índios com suas crianças, consideradas por ele mais fortes e saudáveis do que as crianças européias e ficou tocado pelo o amor dos índios aos seus bichos de estimação, os xerimbabos, coisa muito querida. Como todo viajante, relatou atônito a mira e precisão dos naturais ao comerem a farinha de mandioca no arremesso e provou o ionqué, a mistura de sal marinho com pimenta.

Presenciou festas de cauim e viu mais de trinta grandes potes de barro repletos da bebida em uma oca, como eram amornados dentro da habitação e escreveu, *“são tão sóbrios no comer como excessivos no beber.”* Acreditava que as festas de beber cauim estavam diretamente ligadas à morte ao ritual antropofágico de prisioneiros de guerra.

Escreveu que se os naturais usassem as espadas como usavam tacapes, fariam grandes estragos a portugueses e franceses. Acompanhou tupinambás em uma empreitada de guerra, testemunhando o ânimo belicoso dos gentios tocando flautins feitos de ossos de inimigos mortos para animar a marcha, ficou estupefato ao ver como juntavam quase nove mil índios e como o céu se tornava um espetáculo de flechas coloridas por penas na hora da peleja. Ao fim comprou um prisioneiro de guerra de dois anos, por compaixão e para salvar o miúdo da panela. Escutou grandes reclamações dos tupinambás revoltados, que após a chegada dos estrangeiros não conseguiam comer nem a metade dos seus contrários.

Elogiou a rede e lamentou deixar o Brasil. Apesar do susto dos atos canibais, deixou bem claro que não se precisa ir a América para ver tal mal, já que entre eles existiam criaturas muito mais detestáveis, citando a noite de São Bartolomeu, onde se comiam corações e fígados de nobres calvinistas e se leiloavam a gordura de mais de dez mil mortos.



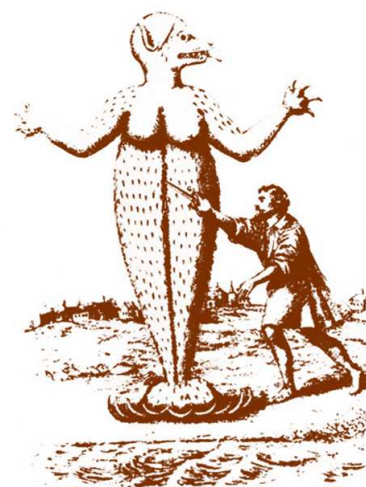
Gabriel Soares de Souza, português natural do Ribatejo, chegou à colônia em 1569. Prosperou na Bahia, tornando-se senhor de engenho de muita fortuna. Anos mais tarde resolveu seguir roteiro deixado pelo irmão João Coelho de Souza, destemido sertanista falecido às margens do Paraguaçu, certo de honrar as valiosas informações de mineração no sertão.

Planejou expedição em grande escala, metodicamente organizada. Escreveu o *Tratado descritivo do Brasil* em 1587, no intuito de chamar atenção do rei e dos seus ministros para sua empresa. Foi a Madri, obteve concessões, foi nomeado capitão-mor e governador de suas futuras conquistas. Retornou ao Brasil com enorme expedição formada de muitos colonos, cerca de trezentos e cinqüenta.

Não alcançou fortuna. De início, naufragou na costa de Sergipe quando retornava e pereceu anos mais tarde no sertão junto aos seus colonos salvos do naufrágio.

Em sua vasta obra, tratou da história, topografia, geografia, hidrografia, mineralogia, matéria médica indígena e dos costumes do gentio, passando por toda costa, suas divisões e por todo o pouco do interior então conhecido.

Percebeu de modo otimista a terra brasileira, influenciado pela grandeza da terra e seu potencial natural, chamando-a de novo Reino.



Enquanto os livros de Hans Staden e Jean de Lery se multiplicavam pela Europa, por causa da política de segredo de Portugal, Pero Magalhães de Gândavo finalmente inaugurou a historiografia e a geografia brasileira, sendo o primeiro português a escrever sobre a província de Santa Cruz, vulgarmente chamada de Brasil.

Natural de Braga descendia de flamengos e residiu algum tempo no Brasil, foi humanista e dono de uma escola de latim entre Douro e Minho.

Sem “epítetos preciosos”, como o próprio escreveu, privilegiou a experiência humana em sua obra; do observado e visto, características do espírito da Renascença, seu livro possui mais registros naturalistas do que civis e tem por prefácio, terceto de Luís de Camões ao ilustre senhor Dom Lionis Pereira, ao qual oferece o trabalho literário.

Na obra tem citada uma série de aspectos locais como todas as capitâneas e seus governadores, das plantas e mantimentos, dos animais, das aves e do monstro marinho Ipupiara, “coisa má que anda n’água”.

O primeiro que citou a falta das consoantes F, R e L na língua Tupi dando ao falar estranha suavidade e concluindo de que era um povo sem Fé, Lei e Rei. “São muito desonestos e dados à sensualidade” (Gândavo, 2004, p. 135).

Assustou-se por não terem um principal, mas por terem o capitão, nome provavelmente dados pelos portugueses aos chefes morubixabas, no qual obedeciam por vontade e não por força em épocas de pelejas.

Descreveu dos índios a rede, as canoas, a aldeia, a casa, o que comiam e as grandes guerras; e com precisão de detalhes todas as etapas da morte de um contrário em rito antropofágico tupi.

Traçou, por fim, um retrato das potencialidades, das riquezas naturais que a colônia reservava aos portugueses, para excitar a vontade de povoar a terra como uma propaganda de imigração.

1583
FERNÃO CARDIM



O padre visitador Fernão Cardim foi missionário jesuíta, reitor, procurador, provincial e escritor. Discorreu das coisas do Brasil em seu *Tratado da terra e gente do Brasil*. Muito bem quisto por José de Anchieta, acompanhando-o em seus últimos anos.

Como Gândavo, sua história é antes natural do que civil, estudou a terra, suas divisões, seu clima e seus usos. Examina fauna e flora desconhecida, mas também as missões jesuítas, seus colégios e residências. Sobre as capitânicas, disse dos seus habitantes, suas produções, seus progressos e suas decadências da alma.

Com os índios acreditou que os educava como primeiros patrícios, que os defendia contra a escravidão e que iniciava assim parte da fundação da nacionalidade brasileira.

Disse do conhecimento dos naturais acerca do criador, de Tupã, de suas cerimônias de adoração. Listou seus demônios, Curupira, Taguaiba, Macachera, Anhangá e tantos outros que nem nome tinham.

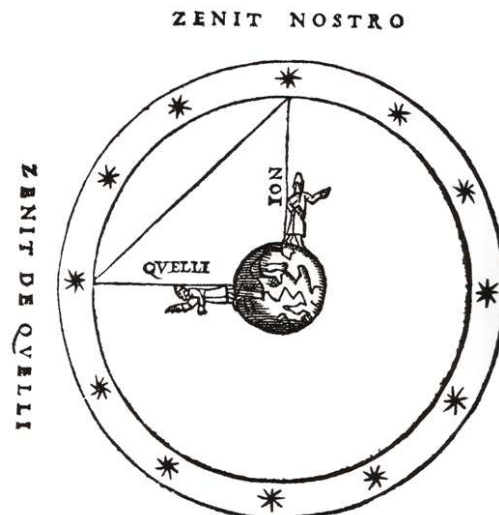
Registrou do mundo que tem em seu comer e beber, das casas e do costume em agasalhar os hóspedes; da tradicional recepção chorada pelas índias e da criação dos filhos.

Claro, descreveu detalhadamente o ritual antropofágico dos seus gentios, todos, almas a serem salvas desta danação.

“Si tu foras papagaio, voando nos fugiria”. (Cardim, 1980, p. 96)

Parte da cantiga cantada à futura janta de índios tupinambás!





ZENIT NOSTRO É ZENIT DE QUELLI

As ocorrências históricas continuaram a informar dos costumes dos gentios, das plantas e frutas da terra, das riquezas da Terra de Santa Cruz, vulgarmente chamada de Brasil.

Deste modo, sob a lente de um religioso, “partícipe de uma tradição” nos relatos históricos dos dois primeiros séculos coloniais, o frade Cláudio D’Abbeville, capuchinho francês, retratou o Maranhão e cercanias. Mas o séc. XVII repercutiu o princípio ilustrado voltado à solução da vida humana neste mundo, o sentido útil da ciência, promovendo o proveito técnico da natureza. Buscava-se apreender a estrutura visível dos seres em sua singularidade, conhecendo-os um a um.

Assim, pela primeira vez pisam em terras brasileiras cientistas da história natural, o médico e naturalista neerlandês Guilherme Piso e o naturalista alemão Jorge Marcgrave.

Os três viajantes do século XVII investigados neste estudo possuem algo em comum com a história do Brasil colônia. Todos estavam a serviços de empresas invasoras da colônia e o Reino encontrava-se unido à Espanha desde 1580, sob a coroa de Filipe II, conseqüência do desaparecimento de Dom Sebastião. Abbeville fazia parte da segunda grande invasão francesa ao país, em São Luís; Piso e Marcgrave, trazidos pela Companhia das Índias Ocidentais para o Recife holandês.



1611
CLAUDE D'ABBEVILLE



O frade capuchino Claude D'Abbeville partiu para o Brasil - Ilha do Maranhão e circunvizinhanças - em 1611, inquieto por salvar as almas condenadas a morrerem por heresia ou idolatria.

Depois de penosa viagem, regra nesta época, desembarcou a vinte e seis de julho de 1612, cantando o Te Deum Laudamus em ação de graça alcançada: chegar ao destino para fortuita missão de estabelecer a fé cristã, participando da invasão francesa e empresa.

Foram recebidos pelos franceses que lá já estavam e comeram grande banquete como na França e logo ganharam agrados múltiplos dos índios. Esses construíram abrigos para os padres, marcaram o futuro lugar do forte e da capela:

“Reconhecendo os Índios a necessidade deste forte por seu e nosso interesse, principiarem a trabalhar nele com muita alegria e sinceridade, construindo muitas casas para os franceses, com pequenas árvores, que cortavam de doze, quinze e vinte pés, conforme a altura que se desejava”.
(D’Abbeville, 2002, p. 83)

Abbeville realmente acreditava que os gentios tinham o conhecimento exato da benção e salvação que estavam recebendo. Excetuando momentos de entusiasmo antropofágico dos seus convertidos, momentos em que o frade capuchinho obscurecia os pensamentos.

Errante, junto aos frades saiu em viagem, respeitou alguns costumes dos naturais e armou a rede junto ao principal deles, mas agradeceu aliviado a Deus quando as índias e os escravos não choraram mais do que algumas horas a chegada dos visitantes como tradicional ato de boas vinda dos naturais.

Descreveu suas aldeias, suas choupanas, sua farinha e pão, criaram uma barraca como oratório e rezaram várias missas aos índios.

Cantou o Te deum.

Incentivou o comércio como parte da salvação divina e da empresa, convenceu os gentios da necessidade de uma ermida e disseminou os mitos cristãos. Mitos esses causadores de grande surpresa e comoção entre os índios, principalmente quando o tema era a multiplicação dos alimentos, talvez porque como Abbeville registrou, não há para os naturais pior moléstia que emagrecer, definhar.

Em verdade, muitos viajantes descrevem os índios como seres apáticos a tudo, levantando da rede apenas quando têm fome ou ciúmes da mulher.

Registrou horrorizado o hábito de furar os lábios, as festas de beber cauim e detalhadamente, um ritual antropofágico. Decepcionou-se ao perceber que após levantar uma cruz no meio da aldeia, os índios continuavam a ter hábitos nômades.

Voltou à França levando consigo seis indígenas, para presentear nobres.

Desembarcou cantando o Te Deum e, dos seis levados, três morreram logo após a chegada. Morreram após alucinações e estranho sofrimento; todos receberam e aceitaram absolvição, tranquilizando os frades.

Perfazendo a morte dos convertidos da Terra dos Canibais, Abbeville admirou o estranho gosto divino por números ímpares e sendo “a aflição e o castigo mui necessários aos filhos de Deus” (D’Abbeville, 2002, p. 349), percebeu que Deus dividiu com eles, frades capuchinhos, a vitória deste povo feliz por terem suas almas salvas.

1638 PISO E MARCGRAVE



Na primeira metade do século XVII, sobre a proteção e patrocínio da Companhia das Índias Ocidentais ou Companhia Neerlandesa das Índias Ocidentais, holandeses sob tutela do conde Maurício de Nassau ocuparam parte do território brasileiro e, adiante, trouxeram artistas e estudiosos para reunir o máximo de conhecimentos sobre o lugar, inventariando a natureza, como a ciência de história natural o fazia então.

Retratando artisticamente e classificando espécies da fauna e da flora, muitas desconhecidas para a Europa do século XVII, está o naturalista Jorge Marcgrave, co-autor, junto com Guilherme Piso, da História natural do Brasil.

Marcgrave, alemão, foi prematuramente arrebatado à ciência, aos trinta e quatro anos de idade em São Paulo de Luanda, Angola, mas deixou seus conhecimentos para a comunidade científica europeia, especialmente sobre a região dominada pelos batavos, Pernambuco, Itamaracá, Paraíba e Rio Grande do Norte.

Seus textos e desenhos foram editados por Johanes Laet, resultando em um livro de quarenta centímetros por trinta que, preenchido por desenhos de cunho próprio complementares aos textos, resultou em uma verdadeira obra de arte, característica dos livros de publicações naturalistas. Tudo dedicado ao seu benfeitor, conde de Nassau.

A obra, História Natural do Brasil, se divide em duas partes. A primeira, atribuída a Guilherme Piso, foi intitulada A medicina brasileira (*Medicina brasiliensis*). A segunda, História das coisas naturais do Brasil (*Historiae rerum naturalium brasiliium*), reúne os trabalhos de Marcgrave. Prefaciando a obra Affonso de E. Taunay, escreveu “Assim em geral é o texto marcgraviano áspero, as vezes muito áspero até, e quase sempre sobremodo seco.”

Realmente não há em seu texto magia, fantasia ou superstições, mas certa delicadeza, como por exemplo, ao referir-se às barbas dos negros africanos, “Cousa interessante, a barba preta, tendo-se tornada encanecida, na pele preta, dava a aparência de que se achava salpicada de farinha.” (Marcgrave, 1942, p. 268).

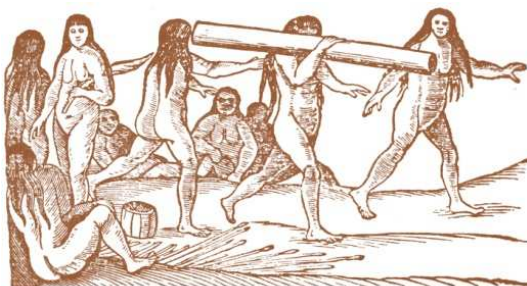
O livro que contém especificamente os trabalhos de Marcgrave refere-se às plantas, aos peixes, às aves, aos quadrúpedes e serpentes, aos insetos, à região e seus habitantes, sendo acrescida de um apêndice sobre os tapuias e os chilenos.

Classificou cinco raças de homens no Brasil, devido à mescla das nações. Descreveu a maneira que os índios tinham em terem poucos objetos sendo todos levados pela mulher em uma mudança, nos poucos utensílios para cozinhar, como preparavam suas carnes, do tempero de sal e pimenta e da maneira de comerem farinha por lançamento.

Piso, pessoa não muito bem quista pelos biógrafos, roubou para si a autoria da obra de Marcgrave, registrando no primeiro livro uma morada a maneira dos

tapuias, o modo deles em classificarem as águas como os europeus classificavam seus vinhos e a turba de soldados e africanos ansiosos por garapa.

No primeiro livro, no prefácio de Piso, aparece o feliz “comentário naturalista” de *felicíssimo teatro da natureza*, metáfora do teatro para se referir ao mundo natural, como um espetáculo divino para seus espectadores, os homens. A obra naturalista, poder do conhecimento, a natureza, algo a ser utilizada pelo homem.





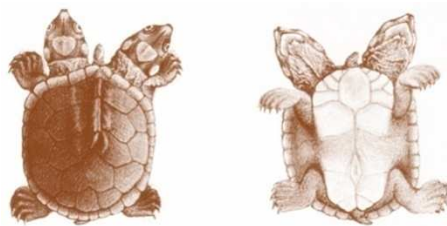
ADMIRAR ~~TODAS~~ ^{Século XVIII} AS COISAS

Após sessenta anos de União Ibérica, os interesses geopolíticos passam a ter primazia para Portugal e, a fim de defender os domínios nas Índias Ocidentais, a metrópole mantém os portos fechados às nações estrangeiras e controla da entrada dos seus súditos. A atualização do saber de recursos naturais do Brasil passa a ser sigiloso.

Mas, no último quartel do séc. XVIII, observa-se o aumento das iniciativas exploratórias e uma nova característica nos empreendimentos lançados para as gerações brasileiras, reflexo das ciências naturais dos sécs. XVII e XVIII, a necessidade de ordem, análise e representação das identidades e das diferenças

na natureza. É o olhar do cientista. No lugar de analogias e de conceber o universo em termos de experiências ou valores humanos, a busca de características estruturais intrínsecas aos seres da natureza. O mundo, então, surge como uma base de dados para inventariar, sob a *luz da razão*. Carl Von Linneu criou o *Systema naturae* e o princípio do método para inventariar toda a natureza e Diderot, a grande *Enciclopédia*, a fim de reunir todo o conhecimento humano em uma única publicação.

É no último quartel do séc. XVIII que a expedição *Philosophica* de Alexandre Rodrigues Ferreira iniciou um ciclo de grandes expedições científicas às regiões desconhecidas do Brasil.



1783
RODRIGUES FERREIRA



A Expedição Philosophica inaugura o início da era das expedições científicas no Brasil.

Alexandre Rodrigues Ferreira, baiano, formou-se em Filosofia Natural e Matemática na Universidade de Coimbra aos vinte e dois anos e pouco mais de uma década, tornou-se doutor e - por escolha do seu mentor Vandelli - chefe da grande empreitada no Brasil.

A expedição percorreu as províncias do Grão Pará, Amazônia e Mato Grosso, onde muitas aldeias receberam o título de vilas e os índios foram “libertos” por lei, garantindo território e população na era Pombalina e – estrategicamente cerca de trinta anos depois do Tratado de Madri – para definir e defender as fronteiras brasileiras, evitando novas invasões espanholas.

Imbuída de interesses coloniais, com suas principais minas em decadência, a expedição de Rodrigues Ferreira encarregou-se de examinar o centro-norte do país quase inexplorado.

A Philosophica passa por uma Amazônia onde os roçados eram abertos para serem vistas de longe as onças famintas pelos currais de tartarugas e peixes-bois. Onde a cana de açúcar era plantada para feitura de águas-ardentes, em que mais ficaram escravos os índios libertos e rara a presença de negros, essenciais no desenvolvimento da região.

Rodrigues Ferreira inventariou várias igrejas infatigavelmente, de forma zelosa e tediosa, enumerando lâmpadas de latão, cálices, incensários, pratarias, panos, instrumentos diversos e santos.

Aconselhou a agricultura, projetando, em detalhes, maquinário como pilões para descasque e crivos para o arroz, a fim de desenvolver a indústria subdesenvolvida pelo abuso do comércio das drogas do sertão. Declarou ser um agricultor - fora das áreas das minas do rio Uruapés - mais valioso do que vinte mineiros (Ferreira, 2007, p. 148).

Descreveu vilas sempre divididas em duas ruas ou dois bairros, um lado branco e outro índio, e viu aldeias indígenas que, ao chegar, estavam com fogos ainda acesos e vazios dos seus habitantes fugidos com medo de serem aliciados para combates.

Relatou sobre os tapuias, finalmente, seus artefatos e sua anatomia, mas não pormenorizou seus costumes, classificou grupos. Em princípio, qualificava todos

como dóceis e tranqüilos, fracos de inteligências, apáticos, negligentes ao trabalho e com mais contato, os achou obscuros e selvagens, com inteligência animal.

Seus *riscadores* Joaquim José Codina e Joaquim José Freire registraram mais de novecentas estampas traçando o perfil dos nativos e de suas técnicas, fonte valiosa para os naturalistas e para o diretório pombalino, tudo o que não poderia ser desidratado ou conservado em álcool para serem enviados em caixas para os gabinetes da colônia, era desenhado e registrado em diários.

Foram nove anos de expedição a fim de reativar o comércio colonial e descrever as comunidades nativas a serem inseridas na mão de obra e no desenvolvimento da empresa.



Dois figuras com máscaras,
ilustração de José Codina, presente
nas obras Alexandre Rodrigues Ferreira.



Século XIX PAISAGEM TOTAL

A atitude de pensamento no final do séc. XVIII e início do XIX tomada pelos europeus, caracterizou o espírito desbravador, a falta de comodidade. Os artistas viajantes do séc. XIX comportaram-se como analistas meticolosos, documentadores, voltados para o existente e, acima de tudo, aventureiros seduzidos pela vivência total da paisagem.

É o século inaugurado por Humboldt, o mais eminente naturalista, aquele que inspiraria todos os outros; o geógrafo naturalista cuja fortuna empreendeu em cinco anos de expedição pela América, resultando em grande obra. Foi o primeiro viajante explorador.

Agora o observador estava se naturalizando, maravilhado pela possibilidade de entrar em simbiose com a natureza contemplada.

Por fim, a corte portuguesa transferiu-se para a colônia a partir de 1808 e com a abertura dos portos, cresceu imediatamente o número de viajantes no Brasil, a fim de conquistar esta parte da América Latina ainda não explorada pelo resto do mundo europeu.

Curiosos à natureza tropical, naturalistas, comerciantes, aventureiros, turistas, engenheiros e diplomatas, extremamente interessados no único império existente na América do Sul, chegaram de diferentes formas e em diferentes empreendimentos e, certamente, as expedições empregavam muito destes, de diversas maneiras.

Expedições e missões se sucederam, inventariaram exaustivamente e muitas vezes se repetiam. Nelas vieram Spix e Martius na Missão Austríaca, o príncipe Maximiliano se apresentou com nome falso para poder viajar incógnito; Rugendas viria para trabalhar na expedição do cônsul da Rússia, o Barão de Langsdorff.

Posteriormente de outro modo, viriam Jean Baptiste Debret e Maria Graham; o primeiro chegou com outra missão, a Missão Francesa e dedicou-se como pintor histórico diferente dos riscadores expedicionários. Já a escritora inglesa Maria Graham, muito dedicada à literatura de viagem, chegou na fragata do marido e oficial da marinha, passeando pelo país com muito discernimento.

1815 MAXIMILIANO



O Príncipe Maximiliano Alexander De Wied Neuwied era o oitavo filho na casa real alemã dos De Wied. Sem a menor chance na sucessão do trono, seguiu suas aptidões, algumas incentivadas pelo grande naturalista Humboldt que, em 1804, regressava da América.

Após voltar da França, em 1814, onde serviu como oficial de campanha contra Napoleão, o príncipe Maximiliano decide estudar de forma científica as regiões brasileiras ainda inexploradas.

Maximiliano chegou ao Rio de Janeiro em julho de 1815, com o objetivo de explorar e percorrer o interior brasileiro dos estados do Rio de Janeiro à Bahia, passando pelo Espírito Santo e por Minas Gerais. Essa diligência durou dois anos.

Intensamente dedicado à literatura de viajantes, analisou as obras de Hans Staden, André Thevet, Jean de Léry e suas estampas. Afirmou serem seus relatos sobre a viagem no Brasil mais realistas e as viagens anteriores mais artísticas.

Principiou sua obra descrevendo o resultado de várias misturas de nacionalidades, classificadas em caribocas, mamelucos, crioulos e mulatos. Falou dos índios, principalmente dos Aimorés, conhecidos por botocudos, dos negros, das mulheres que como de costume quase nunca apareciam, e também da grande porção da população brasileira livre, pobre e mulata, espalhada em povoados pelos interiores.

Classificou os índios de orgulhosos, dados a bebedeiras, demasiadamente indolentes para o trabalho, tomando iniciativas apenas nas horas de fome. Referiu-se ao traço notável do caráter indígena ser o orgulho inflexível e a forte atração pelas suas matas. Descreveu muitas habitações, festas de beber cauim e hábitos alimentares.

Comprou para si um índio Aymoré, o botocudo Guack, seu acompanhante, tradutor e interlocutor entre Maximiliano e o território a ser explorado. No fim da expedição, Guack voltou para Europa com o príncipe.

Considerou os negros diferentes dos índios, bons para aprenderem trabalhos manuais e imbuídos de capacidade e perseverança para aprender artes e ciências. Descreveu as senzalas, verdadeiras aldeias em volta das fazendas de seus senhores, o gosto dos escravos pelo batuque e pelo rapé.

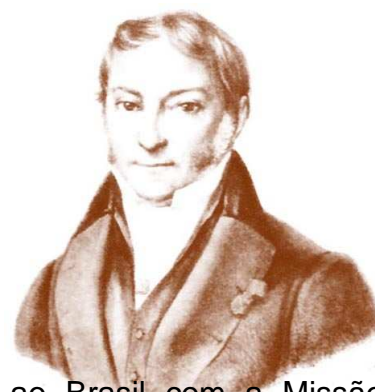
Citando Mowe e Koster (Wied-Neuwied, 1941, p. 64), não se assustou ao entrar em casas brasileiras percebendo a movimentação das mulheres para verem

os forasteiros sem serem vistas. Também não se assustou com o hábito das mulheres de classe baixa em não se esconderem e em pitar cachimbo.

Caçou, caçou muito: pássaros aos milhares, jacarés, tatus, antas, ariranhas, cobras, tartarugas, peixes, porcos do mato; degustou duas pobres araras e um tucano.

Passou pelo sertão baiano e quase se arrependeu de o ter feito, considerando ter passado por excessivos perigos em regiões mais desertas, ter sentido o tédio escaldante da paisagem agreste e a possibilidade de morte - praticamente uma tradição entre os viajantes.

1816
DEBRET



Jean Baptiste Debret, pintor de história, chega ao Brasil com a Missão Francesa em 1816, e passa quinze anos no Brasil. Nesses anos, não seguiu as demandas de uma missão expedicionária e seus registros seguem um projeto intelectual bem particular.

Lançou sobre a colônia o olhar do pitoresco, registrando algo que seria novo para a metrópole, a vida da população negra e mestiça. Em sua *Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil* sobressaíram suas aquarelas que depois vêm a ser fiéis litografias, revelam o dia a dia urbano de cidades grandes como o Rio de Janeiro.

De particular expressão, a obra tem certo caráter de relatório, cada estampa possui descrição da experiência observada pelo autor, algumas vezes inventaria cada objeto desenhado, também o modo de utilizá-lo. Acima de tudo descreve os hábitos e a vida na colônia, mas sempre convicta da sua superioridade intelectual e da sua relevante contribuição, como todo viajante.

Debret propôs-se a descrever a “*marcha progressiva da civilização no Brasil*” e inicialmente destacou as “*tendências instintivas do indígena selvagem*”, a quem afirmou terem em princípio e em germe tudo o que o espírito humano concebeu com idéias filosóficas elevadas e admiráveis (Debret, 1965, p. 13).

Desenhou o interior das casas dos brasileiros, casas burguesas, grandes fazendas, casebres de famílias pobres e casas de famílias mestiças. Mostrando cotidiano e costumes de época, como o hábito de estarem sempre bebendo muita água.

O autor, provavelmente de paladar delicado, exagera na eterna luta das personagens contra a sede. Muitas gravuras têm meninos escravos carregando enormes copos d’água para a senhora ou senhor, ou uma moringa de lado, ou a vendedora de doces com inseparável jarro, sempre a postos a apagar o incêndio causado por um jantar que de “acordo com o antigo código da cozinha brasileira” é tudo muito condimentado e apimentado (Debret, 1965, p. 142).

Representou a mulher dentro de casa, costurando, jantando, ensinando às filhas, mandando nos *negrinhos* e recebendo visitantes. Nas cozinhas dos colonos, revelou a grande mistura do passado ibérico português, são os potes, as cerâmicas e os utensílios com evidente influência árabe.

Descreveu muito bem a vida dos negros, escravos, libertos e de ganho, seus diferentes cargos, seus cabelos, seus castigos e suas cozinhas de rua. Seus fogareiros de barro e o modo de usarem um caco de telha como prato. Como eram batizados e como se dedicavam às ordens. Quais eram os serviços que trocavam entre si e as artimanhas para economizar alguns dinheiros.

Com sua herança iluminista, valorizou a observação, privilegiando a presença do *sujeito* e afirmou seu papel de narrador, mesmo que de um modo muito específico, o de história pitoresca.



Auguste de Saint-Hilaire em *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*, afirma que o “O gosto pela História Natural faz nascer o de viajar”.

Realmente a sua obra é peculiar não apenas por contemplar grande parte do território brasileiro, mas pelo texto cuidadoso de sentimentos, com percepções delicadas e um olhar racionalista de viajante europeu, porém menos bruto em termos de opiniões.

Neste trabalho, apenas as viagens às províncias do Rio de Janeiro, Minas Gerais e Goiás foram; consultadas, curiosamente o viajante francês afirma em sua obra ser a província de Minas “uma espécie de padrão, por assim dizer, do qual me sirvo para julgar todas as outras que percorri mais tarde” (Saint-Hilaire, 1975, p. 13).

Sensibilizado ao passar pelos interiores, Saint-Hilaire registrou a vida dos pequenos povoados, todos de maioria negra ou mulata, habitados a maior parte do ano apenas aos domingos, quando seus moradores deixavam suas roças afastadas algumas léguas, para assistir missa.

Teve bons olhos para a arquitetura e as tecnologias construtivas da época, com boas notas sobre o assunto. Algumas curiosas, como a definição de uma varanda de casa de engenho, o que pode parecer muito evidente para qualquer brasileiro:

“A casa do proprietário de Setuba tinha uma espécie de corpo principal estreito, compreendido entre duas alas. Um único telhado cobria as três partes do edifício, e a frente do intervalo era fechada apenas por um muro de sustentação. Esse modo de construção, muito usado nos arredores do Rio de Janeiro, proporciona na frente das casas, uma peça aberta, onde se pode respirar o ar livre, abrigado ao mesmo tempo da chuva e do sol.

Essas peças têm o nome de varanda (galeria), como todas as que são abertas e protegidas por um teto.” (Saint-Hilaire, 1975, p. 237).

Na empreitada sempre foi muito atento ao comportamento feminino, surpreendendo-se sempre se sem muito recato as mulheres apareciam publicamente; e encantava-se com “simpático vulto feminino avançar docemente por detrás da porta entreaberta” (Saint-Hilaire, 1975, p. 46).

A primeira vista sobre os índios, no caso dos Coroados, achou-os horrendos, despertando sentimento de piedade, mas não foi indiferente aos mais velhos, creditando solenidade em suas falas sobre as terras que não pertenciam mais aos indígenas.

Passou por aldeias onde a regra era a mistura africana e indígena, transcreveu diálogos com trabalhadores escravos e com não escravos, mas negros, curioso da vida e dos hábitos dos mesmos.

Sobre a mestiçagem, deixou sua opinião de que o mestiço é sempre superior a uma das etnias matriz. Como o príncipe Maximiliano, levou consigo um índio botocudo chamado Firminiano.

Claro, também definiu o batuque e a maneira que seus homens cozinhavam. Seu arrieiro negro José Mariano, lhe causava tristeza quando, emburrado da viagem, se negava às conversas pitorescas, sempre boa companhia nas solidões das estradas.

Como manda a “tradição dos viajantes” expedicionários, passou pelo sertão. Sertão mineiro comparado à sua terra de forma que “É toda a tristeza dos nossos invernos com o céu escaldante e a canícula do verão” (Saint-Hilaire, 1975, p. 360); e de repente toda a tropa enfraqueceu. Seu assistente francês caiu em profunda melancolia, seu índio botocudo ardeu em febres e o resto de seus homens tornaram-se indolentes e mau-humorados.

Neste momento, Saint-Hilaire apaixonado pela história natural e por viagens, maldisse tão fatigosa passagem pelo sertão e arrependido de ter perdido tão precioso tempo, quase desistiu da expedição.

SPIX & MARTIUS



“A idéia que navegávamos à vista de dois continentes em demanda de um terceiro emocionava-nos a todos”. (Spix & Martius, 1938, tomo I, p. 58).

Logo no início da viagem, entre a costa africana e a costa espanhola, a obra dos naturalistas alemães Spix e Martius, começa por se revelar solícita às emoções.

A Missão Austríaca desembarcava junto à arquiduquesa Leopoldina que, por motivo do seu casamento com o então príncipe regente Pedro de Alcântara, e interessada pelas ciências e pelas artes, trouxe consigo cientistas, botânicos, zoólogos e artistas.

Muito sensíveis, não esconderam o sentimento de estupefação em relação à quantidade de negros e mulatos nas ruas do Rio de Janeiro, ao desembarcarem no Brasil. Como Auguste de Saint-Hilaire, passam pela casa do ilustre barão de Langsdorff, onde conhecem um índio Aimoré, também conhecido por botocudo, cujo caráter já é dado como o de antropófago.

Após três meses, partiram em viagem com vasta tropa, cientes da turba de negros, natural do país e da possibilidade de encontrarem índios tão selvagens e sombrios como o que lhes fora apresentado.

Viajaram por Minas Gerais, São Paulo, Bahia, Maranhão, Pará, Tocantins, Xingu e pelos rios Tapajós, Negro e Madeira.

Spix e Martius repararam intensamente na mistura étnica entre as três matrizes do Brasil, “*Nota-se mesmo nas camadas superiores da sociedade, a mistura das três raças*” (Spix & Martius, 1976, tomo II, p. 134,); no orgulho dos filhos ricos nascidos na terra e na insistência destes na possível superioridade em relação

aos europeus; do particular talento dos brasileiros em contos eróticos e de como os moradores dos sertões e interiores eram raramente brancos.

Médicos de formação, por onde passavam eram procurados por hordas de doentes a fim de cura e eles muito experimentaram e estudaram, por exemplo, a precisão simétrica das proporções dos naturais, inferiores dos europeus.

Descreveram costumes de índios em apertarem as cintas para amenizar a fome, de amansar cavalos dentro d'água para abrandar os tombos e o modo caboclo de usarem esporas com pés descalços. Referiram-se a total indiferença dos Coroados ao verem estrangeiros chegando na tribo, suas cabanas e a suspeita preferência das índias pelos negros.

Narraram festas de beber cauim, suas danças e registraram as músicas índias em partituras. Dos botocudos disseram serem “tímidos por hábito, indolentes por preguiça e glutões por tédio” (Spix & Martius, 1976, tomo II, p. 55). Nas matas amazônicas sentiram a diferença “selvagem” dos índios afastados.

Quase profetizando a culpa ocidental diante da extinção de culturas pelo imperialismo colonial, escrevem da “Saudade de um paraíso perdido” dos índios, selvagens onde até a “sensualidade parecem estar em estado de torpor” (Spix & Martius, 1976, tomo III, p. 249).

Descreveram o batuque e um corpo especial para pegar os negros fujões, o capitão do mato. Mas ao resgatarem um negro fugido da tropa, são aconselhados a tratarem dele com bondade e cachaça ao invés de castigos. Passaram por uma aldeola de negros lavadores de diamantes pertencentes à coroa e a compararam a um *kraal* africano.

Como manda a tradição, foram atacados por pulgas, mosquitos, marimbondos, carrapatos, micuins, bichos de pé ao longo da viagem e mais que os outros viajantes expedicionários chegaram muito perto da morte ao atravessar o sertão baiano. Sofreram febres, chagas e tumores pelo corpo e sempre eram confundidos por ingleses.

Ao fim da viagem, não suportavam mais noites de profundas melancolias deprimentes.

1821
MARIA GRAHAM



Maria Graham, viajante inglesa, chegou ao Brasil a bordo do *Doris*, pilotado por seu marido, o capitão Graham, a vinte e sete de fevereiro de 1821, momento de mudança na não mais colônia e sim reino unido de Portugal.

Chegou a Recife sitiada e controlado pelo governador Luiz Rêgo e com pretenciosa imunidade estrangeira, ao descobrir a situação da cidade e, por nunca ter visto algo parecido, desembarca imediatamente. Descreveu as casas de mais andares onde a parte térrea é comércio ou infeliz morada dos escravos e perplexa, viu pela primeira um mercado de escravos e mais perplexa ainda viu a missa das seis horas onde os negros assistiam missa “com o mesmo direito do seu senhor” (Graham, 1956, p. 116).

Após excitante e perfeito passeio em plena Recife sitiada, é surpreendida com um cão levando um braço de um negro à boca e no dia seguinte visitou as linhas inimigas, sentindo-se menina de colégio em gazeta.

Graham aonde ia, aniquilava sua curiosidade de vários assuntos, como visitar as casas de portuguesas para reparar quais eram as diferenças entre o Brasil e a Europa. Surpreendeu-se por não encontrar diferenças nos móveis, todos ingleses.

Não na Bahia, onde achou a casa de uma brasileira – visitada de surpresa – repugnante. Repugnante casa, repugnante térreo, repugnante mulher sem espartilho, repugnante maneira de se vestir rapidamente e repugnante vestido quase sem mangas. Mais tarde na ópera, não reconhece nenhuma das senhoras visitadas,

todas enfeitadas e repletas de jóias, porém mais preocupadas em comer os doces e tomar o café trazido de casa.

Ousada, em longos passeios a cavalo, passa por pitorescas situações e conhece figuras excêntricas como o exilado conde de Hogendorp, um dos generais do imperador Napoleão, protestante, cercado de escravos livres e com o corpo todo tatuado à maneira oriental.

Acompanhou intensamente a repercussão da possibilidade do Brasil voltar a ser colônia. Descreveu a entrada da primeira guarda brasileira no Paço Imperial e a retirada e embarque da guarda portuguesa. E mais, ofereceu abrigo à Princesa do Rio-Seco grávida do príncipe Regente em sua nau, em meio às incertas agitações na cidade do Rio de Janeiro.

Presenciou festas religiosas, participou de um batuque deixando o quarto no meio da noite, provou a farinha de mandioca chamando-a de preferência nacional e descreveu alguns negros de ganho em seus trabalhos urbanos. Chegou a escrever que nunca viu escravos serem tão bem tratados como os do Brasil.

Dos índios conheceu pouco, mas fez questão de escrever o que soube a respeito, como algumas lendas e registros de casos esparsos de canibalismo entre os Aimorés, os famosos botocudos.

Descreveu o comércio, repleto de produtos ingleses com as placas nas portas dizendo “*Superfino de Londres*” e certas situações revelando costumes bem característicos às mulheres e à moda.

Assim, a escritora inglesa parece irônica - em algumas ocasiões - pela falsa falta de malícia. Maria Graham “meteu-se” corajosamente em situações do cotidiano brasileiro em um momento muito peculiar. Uma das raras mulheres na literatura de viajante, que proporciona interessante e diverso relato sobre o Brasil.



João Maurício Rugendas, filho de uma tradicional família de pintores alemã, foi considerado pelo grande naturalista Humboldt o melhor pintor histórico, encantado pelo seu realismo na pintura a óleo, impregnada por paisagens e por seus habitantes.

Iniciou sua carreira no Brasil em 1821, então com dezenove anos, contratado como riscador para a expedição do barão de Langsdorff, para viajar entre 1822 e 1824. Mas sua participação dura pouco e afasta-se da empresa depois de seguidos desentendimentos com o barão, passando a viajar por conta própria.

Como Debret, registrou a diversidade social da população, tanto as figuras anônimas da cidade e do campo, mestiços, negros e brancos, como as figuras da sociedade e nobreza política da época.

Infelizmente, a autoria do diário de Rugendas acompanhado de suas litografias em *Viagem Pitoresca Através do Brasil*, provoca dúvida, como afirma o pesquisador de suas obras, Paulo Diener (Rugendas, 1979, p. 27); se realmente forem de seu cunho é provável que tenham passado por intensa edição. *Infelizmente*, porque são comentários do equivocado olhar europeu, mas enfatuados e provocativos, de certa forma como suas pinturas.

Surpreende em certas afirmações ao longo de sua obra, por serem originais para a época, interessadas e nada apáticas ao surgimento de uma nova nação e às peculiaridades desse despontar.

Em sua viagem pitoresca, antes de tratar dos tipos negros na colônia, ocupou-se em discorrer sobre as tribos africanas, sobre rainhas e reis, seus nomes e

suas tribos, algo raro na literatura brasileira. Em seguida, manifestou presunçosa superioridade, como todo viajante, afirmando que não existe nenhuma tribo na África em estado de selvageria, como o primeiro estágio conhecido de civilização que se observa entre os do Brasil (Rugendas, 1979, p. 114). Posteriormente, causa surpresa ao afirmar que um dia o negro será igual ao branco.

Ao iniciar os escritos dos cadernos destinados a tornar conhecidos os costumes dos habitantes livres do Brasil, Rugendas principiou pelo mulato e afirmou serem pelas classes inferiores da sociedade o descortinar dos costumes nacionais (Rugendas, 1979, p. 145), pois apenas as classes inferiores poderiam ser chamadas de povo, enquanto os mais abastados renunciavam a personalidade para entregar-se a imitação dos costumes ingleses.

Comparou o colorido negro ao sombrio índio, descreveu o interior de ocas, os negros do campo e os negros de ganho, as casa dos abastados senhores de engenho, os senhores de engenho, as comidas dos índios, dos escravos e dos ricos, suas cozinhas e seus costumes.

Rugendas e Debret são, sem dúvida, os viajantes artistas que em seus desenhos, pinturas e aquarelas deixaram uns dos mais preciosos registros dos tipos e costumes brasileiros do século XIX.

DA ETNIA ÍNDIA



O OLHAR DO VIAJANTE

“A feição deles é serem pardos, maneira de avermelhados, de bons rostos e bons narizes, bem-feitos. Andam nus, sem nenhuma cobertura. Nem estimam de cobrir ou de mostrar suas vergonhas; e nisso têm tanta inocência como mostrar o rosto.” (Pereira, 1999, p. 35).

Esta descrição de Caminha, a primeira, colocou no índio uma quase suavidade que permaneceria por pouco tempo como a genuína impressão do bom selvagem. Era o homem natural dos trópicos, do clima ameno, sempre bom.



Alegoria da América, Theodore Galle e Jan Van Der State.

O escrivão da armada Cabralina, vendo a imagem do paraíso natural, facilmente presumiu que não tinham moradas e que se acolhiam ao ar livre, no “*ar, que se criam, os faz tais*”. (Pereira, 1999, p. 48); e assim se seguiram outras relações equivocadas do novo.

Nesse momento do *achamento*, a descrição dos gentios pelos europeus era, na verdade, a descrição de si mesmos, aquela que notou no outro tudo o que faltava para serem agraciados pela evolução da civilização, afirmando-se, portanto, como cultura modelo. Se aos olhos dos viajantes eram os índios selvagens, inocentes e pardos, afirmavam seu esclarecimento, racionalismo e etnia européia.

Acima de tudo, são os viajantes os protagonistas, os olhos e o pensamento. O ato de relatar o outro, é ato dos próprios europeus se pensarem.

Não satisfeitos em se verem, tiraram conclusões antes de conhecerem parte da grande diversidade de povos e culturas, assim, os classificaram como povos sem crença, morada e governança, ou seja, não possuíam nem *fé*, nem *lei* e nem *rei*.

Nos três primeiros séculos, a literatura de viajantes informava tal qual uma relação da terra, do clima, da fauna, da flora, dos hábitos e costumes dos gentios, descrevia para conquistar. Os índios não eram mais as figuras adamistas do primeiro encontro, eram acima de tudo um copo vazio a ser cheio pela civilização e pelo progresso, que os batizaria, os salvaria da danação da antropofagia, mas, sobretudo, os escravizaria.



Colheita, ilustração presente na obra de André Thevét.

No século XIX, o indígena brasileiro *liberto* por lei impregnada de interesses coloniais, territoriais e mercantilistas, continua a ser explorado pela colônia e descrito por viajantes europeus.

Debret afirmou que os indígenas encerram em si “*tudo o que o espírito humano concebeu como idéias filosóficas elevadas, admiráveis ou mesmo estranhas*” (Debret, 1965, p. 13) em princípio ou em germe, era o homem da natureza. Mas é evidente, gritante a imagem que prevaleceria sobre os naturais.

Este é o século das grandes expedições, científicas, o cenário é descrito sob a lente do ofício naturalista. Inventariado e documentado exhaustivamente, as analogias tão presentes nos primeiros anos de colonização dão lugar a racionalidade fria de quem vê um objeto a ser descrito à luz da ciência.

“Mas, como são guiados por nenhum princípio moral, nem tampouco sujeitos a quaisquer freios sociais, deixam-se levar inteiramente

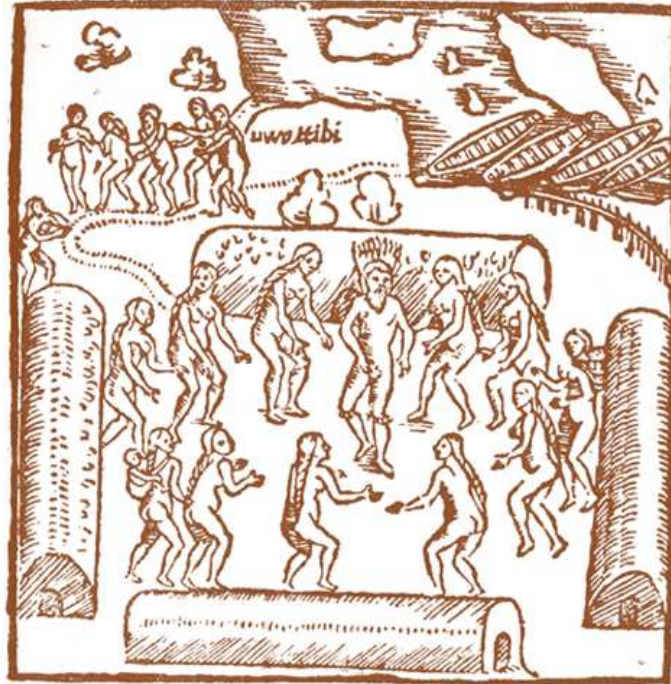
pelos seus sentidos e pelos seus instintos, tais como as onças nas matas."
(Wied-Neuwied, 1940, p. 281).

Predominou o olhar do conquistador, que continuava a afirmar sua superioridade e o retrato que ficaria registrado na literatura de viagem no Brasil colônia era do índio preguiçoso, indolente por natureza, aquele que permanecia horas deitado na rede até surgirem as necessidades do estômago, estranhos à família, não dados ao roubo, mas guiados por nenhum princípio moral, sem freios sociais e sim levados inteiramente por seus sentido e instintos, tais "*como as onças nas matas*".

ARQUITETURA E TECNOLOGIA

Os primeiros contatos entre europeus e naturais, é sempre bom lembrar, se deram na costa do país, também vale ressaltar que o Brasil de Caminha não era o mesmo quando outros registradores lançaram seus olhos por aqui.

De igual relevância, é o fato de que nos primeiros séculos revela-se uma descrição, em grande maioria, dos *tupinambás* e dos seus contrários, mas tupinambá foi a língua predominante nos contatos entre portugueses e índios nos séculos XVI e XVII (Ferreira, 2007, p. 21). Portanto, os tupinambás eram muitos povos da família dos Tupi-Guarani, tronco lingüístico que, em 1500, encontrava-se em praticamente toda extensão do litoral brasileiro.



Dançando em frente da cabana dos seus ídolos, ilustração presente na obra de Hans Staden.

Se os primeiros relatos aparentemente se repetem, com o passar dos anos pequenas diferenças são notadas, a colônia se espalha atingindo o interior e posteriormente as expedições também o fariam.

“Gostam muito de colocar as suas cabanas onde a água e a lenha não fiquem longe. O mesmo quanto à caça e ao peixe, e quando têm devastado um lugar mudam as moradas para outra parte.” (Staden, 1955, p. 202).

Primeiramente a vida coletiva dos índios surpreendeu muito os brancos. Esta natureza do coletivo se refletiria em tudo, inclusive na arquitetura de suas aldeias e habitações.

Staden também afirmou que poucas de suas aldeias tinham mais que sete cabanas, além de serem defendidas por uma cerca de troncos rachados de palmeiras, tão juntas que no caso de ataques flecha alguma passava por ela. Fortificando novamente, construíam uma segunda cerca por fora, com intervalos maiores entre as toras, distantes o bastante para evitar a passagem de uma pessoa.

Gabriel Soares de Sousa completa afirmando que tais cercas, se fossem transpassadas, ajudavam a confundir os contrários, colocando-os em situação de armadilha. Sobre a escolha do sítio para construção da aldeia, descreveu a

preferência por lugares altos e desabafados dos ventos, com água muito perto e com a terra boa ao redor para fazerem suas roças e cultivos.

De ordinário, Cláudio D'Abbeville narrou como cortavam o mato, em forma de grande peça quadrada, queimando o restante e limpando assim o solo, após escolha do sítio. Completou com a arrumação das casas em forma de claustro, isto é, em quadrado como a Praça Real de Paris. Após temporada de seis a sete anos, saíam em procura de outro local e queimavam a antiga aldeia.

O fato de uma tribo passar um intervalo de tempo nômade é algo presente na cultura indígena, preservado por algumas tribos ainda nos dias atuais. Em outros momentos, esse espaço de tempo era mais curto e o nomadismo se dava em temporadas de caça ou de colheita, passando dias ou semanas pelas matas.

Nas aldeias o número de casas era reduzido, ou o número de habitantes de uma mesma oca era muito grande se comparado ao modo de vida dos europeus.

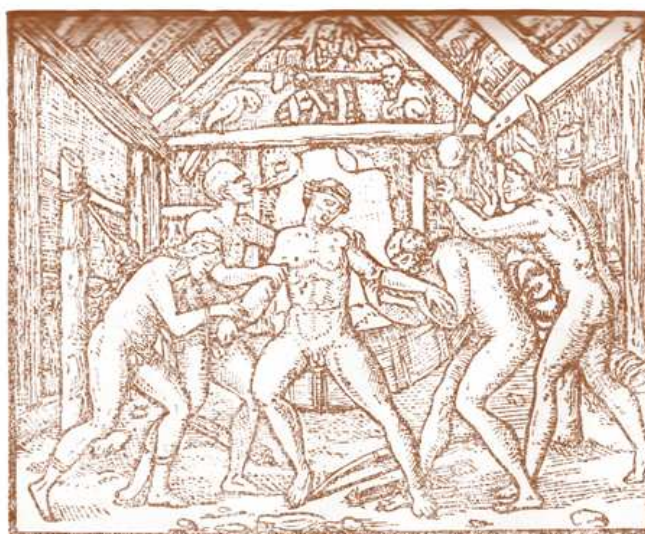
Caminha citou o testemunho dos degredados e comparou as casas indígenas com a nau capitânia por serem tão compridas (Pereira, p. 49, 1999). O padre Nóbrega fala de mais de cinqüenta índios casados morando juntos com suas mulheres e filhos (Hue, p. 21, 2006), Fernão Cardim disse de duzentas e mais pessoas (Cardim, p. 90, 1980) e Jean de Léry citou em uma mesma casa longa de cem metros de comprimento, de quinhentas a seiscentas pessoas (Lery, 1926, p. 198).

“As povoações desses índios são aldeias, cada uma delas tem sete ou oito casas, as quais são mui compridas, feitas à maneira de cordoarias ou tarracenas, fabricadas somente de madeira e cobertas com palma ou com outras semelhantes ervas do mato; estão todas cheias de gente de uma parte e doutra, e cada um por si tem sua estância e sua rede armada em que dorme, e assim estão uns juntos dos outros por ordem, e pelo meio da casa fica um caminho aberto por onde todos se servem, como dormitório ou coxia de galé. Em cada casa dessas vivem todos muito conformes, sem haver nunca entre eles nenhuma diferença; antes são tão amigos uns dos outros que o que é de um é de todos, e sempre de qualquer coisa que um coma, por menos que seja, todos os circunstantes hão de participar dela.” (Gândavo, 2004, p. 138).

Eram habitações muito compridas, com teto arredondado como uma abóbada, com mais ou menos cinco metros de largura por cinqüenta de comprimento, Jean de Lery (Lery, 1926, p. 198) registrou noventa metros, e, com mais ou menos quatro metros e meio de altura, disse Staden (Staden, 1955, p. 202).

As medidas de comprimento e largura variaram tanto que Abbeville (D'Abbeville, 2002, p. 185) descreveu terem de nove a dez metros de largura por setenta a cento e sessenta e cinco metros de comprimento, conforme o número de seus habitantes.

Feitas somente de madeira, amarradas à maneira de cordoarias e das tarracenas, cobertas com ramos de palmeiras, pindoba segundo Abbeville, que além de serem abundantes na mata, amarradas e bem dispostas de tal forma a resistirem por muito tempo à chuva.



14. Tratamento de um doente (Thevet).
Tratamento de um doente, ilustração
presente na obra de André Thevét.

Todas as *choupanas* eram de uma só peça, sem nenhum repartimento e com muitos esteios (Pereira, 1999, p.50) ou tirantes, de forma que de coluna em coluna tinham as redes amarradas e o espaço de cada parentela era determinado pelo fogo aceso todo o dia e toda a noite. Assim, em cada rancho estavam marido e mulher, filhos, mancebas, criados solteiros e algumas velhas (Souza, 1987, p. 303). Possuíam de três a duas portas baixas forçando quem entrava a abaixar-se, ingressando em posição vulnerável.

Gabriel Soares de Sousa ainda completa a disposição interna registrando acima dos fogos varas presas aos tirantes, formando uma prateleira de varas bem arrumadas, chamada de jirau, onde colocavam suas alfaias e seus legumes, curando ao fumo para não apodrecerem.

Para erguê-las, um principal reunia uns quarenta homens e finda a construção escolhia primeiramente o rancho dele e de seus agregados.

Assim, nos dois primeiros séculos, os europeus viram as ocas, também chamadas por eles de choupanas ou barracas.

“Sob o mesmo teto, leve, mui longo, construído sem pez, cal nem tijolo cozido, mas coberto de caniços e de folhas de palmeira, vivem juntas muitas famílias. Temporariamente o abandonam nas suas viandanças, as mulheres, diligentes, carregam aos ombros o reduzido mobiliário e os filhos.”
(Piso, 1948, p. 8).

Nos séculos seguintes, inaugurado pela primeira grande expedição de Alexandre Rodrigues Ferreira, as descrições das habitações indígenas mudam bastante. Porém, os viajantes não deram destaque para a diferença das *palhoças* nômades e das habitações fixas, estas completamente influenciadas e, algumas vezes, impostas pelos colonizadores.



Índia e cabana, ilustração de José Codina, presente nas obras Alexandre Rodrigues Ferreira.

Rodrigues Ferreira passou pelo norte do país, onde as tribos foram estrategicamente transformadas em vilas, onde era clara a diferença das moradas dos índios e dos brancos, a dos primeiros, disse, não passavam de humildes choças cobertas por folhas de palmeiras, sustentadas por espeques, algumas com parte das

paredes demolidas, reparadas com esteiras de tabocas e não entijucadas (Ferreira, 2007, p. 102).

O príncipe Maximiliano estreitou contato com indígenas dos Purí, Coroado, Kamakã e Botocudo, todos do tronco lingüístico Jê.

Quando passou por aldeia de gentios Coroado, disseram de boas moradas feitas de madeira e barro, com cobertura de palmeiras como as dos portugueses, no interior a vida coletiva, várias famílias em uma mesma habitação. Dos Coroado, Spix e Martius complementaram:

“Eram as suas choças construídas na terra nua sobre quatro pilastras de doze a quinze pés de altura, e de uns trinta a quarenta pés de comprimento. As paredes, de ripas amarradas com cipós e às vezes rebocadas com barro, eram de duas alturas de homem, tendo as aberturas munidas de portas móveis de folha de palmeira. O teto era feito de folhas de palmeira e palha de milho; do lado do vento eram fechadas as choças, ou, quando abertas, o teto descia mais abaixo nesse lado. Em cada uma dessas choças havia fogões em diversos lugares, para as diferentes famílias que ali moram”. (Spix & Martius, 1938, tomo I, p. 338 e 339).

A maioria dos outros registros é de índios itinerantes, como a choça Purí, a qual foi classificada por Maximiliano como certamente a mais primitiva do mundo, tratando-se apenas de uma rede tecida de embira amarrada a dois troncos de árvores, aos quais em cima era amarrada transversalmente, com uma corda de cipó, uma viga, contra a qual dispõem obliquamente, do lado do vento, grandes palmas, forradas em baixo com folhas patioba (Wied-Neuwied, 1940, p. 104).

Também escreveu sobre os errantes Kamakã que passaram semanas antes por um local onde a tropa do príncipe parara. Choças abandonadas, em grande número, retangulares, formadas por paus amarrados uns aos outros e cobertas por grandes cascas de árvores descuidadamente colocadas.

Saint-Hilaire também descreveu uma dessas choças que provavelmente era provisória, dos índios Macunins, espécie de abóbadas formadas de esteios curvados, e sobre os quais as folhas da palmeira se estendiam “sem a menor arte” (Saint-Hilaire, 1975, p. 216).

Algo era comum a todas essas choças, quando provisórias em temporadas nômade, as mulheres eram responsáveis em construí-las e, dependendo do tempo parados, aprimoravam a morada.



Puris na Choça, ilustração presente na obra de Maximiliano.



Aldeia dos coroados, ilustração presente na obra de Spix e Martius.



Festa dançante dos Camacan para beber cauim, ilustração presente na obra de Spix e Martius.

MULHERES ÍNDIAS

No olhar dos viajantes, junto à fome, as mulheres índias são os únicos motivos pelos quais os índios se emocionavam. Apenas por ciúme ou pelo estômago se levantariam diante de um dia de preguiça na rede.

Enganaram-se os europeus em muitas afirmações sobre a vida dos gentios e com grande facilidade muito se adaptaram a ela, principalmente à poligamia. Casaram-se e tornaram-se cunhados de muitos índios, garantindo acordos, privilégios e laços de parentesco, e a fama indígena de glutões foi generalizada, mas, registraram Spix e Martius que o jejum era a segunda natureza indígena (Spix & Martius, 1976, tomo III, p. 253).



Mulher índia, ilustração presente nas obras de Piso e Marcgrave.

Na existência coletiva e tribal o trabalho feminino prevalecia. Em uma vida onde pelejas intertribais eram constantes, as mulheres davam a dinâmica do dia a dia dentro da tribo. Eram responsáveis pelos roçados, seu cultivo e colheita, na aldeia cuidavam das cozinhas, dos filhos, da feitura das cerâmicas e cestarias, das pinturas, dos amados xerimbabos, dos prisioneiros e do fogo, sempre aceso, para cozinhar, esquentar a madrugada e iluminar a mítica escuridão.

Quando os maridos saíam em guerra ou à caça, muitas mulheres os acompanhavam e provavelmente carregavam a caça e utensílios enquanto os homens cuidavam em proteger o caminho.

“Costumam estes índios tratar bem as mulheres, nem lhes dão nunca, nem pelejam com elas, tirando em tempos de vinhos, porque então de ordinário se vingam delas, dando desculpa depois o vinho que beberam e logo ficam amigos como dantes, e não duram muito os ódios entre eles, sempre andam juntos e quando vão fora a mulher vai de traz e o marido adiante para se acontecer alguma cilada não caia a mulher nela, e tenha tempo para fugir enquanto o marido peleja com o contrário, etc., mas à tornada da roça ou qualquer outra parte vem a mulher diante, e o marido de traz, porque são ciosos e querem sempre ver a mulher.” (Cardim, 1980, p. 93).



Preparo do cauim, ilustração presente na obra de André Thevét.

O cauim, bebida fermentada de mandioca, de batata, de milho ou ainda de frutas como caju e abacaxi, só poderia ser feito por elas para as festas de dançar e beber, onde nos momentos de embriagada paixão, os homens resolviam grandes questões, como atacar tribos contrárias, comer seu inimigos, separar-se de suas mulheres ou tomar as alheias.

Antes dos rituais antropofágicos, os cuidados cabiam às moças e idosas, que preparavam as cerâmicas ritualísticas e pinturas das mesmas, do fundamental adorno do cativo e da borduna, a ibirapema, arma sagrada usada para matar o prisioneiro.

As velhas sempre chamaram atenção dos viajantes europeus, talvez pela sua feiúra exposta, mas principalmente pela intensa participação nos rituais canibais registrados nos séculos XVI e XVII. Após a bordoadá mortal no cativo, eram as idosas que orquestravam a separação de membros, órgãos e principalmente gordura e tripas para a feitura do mingau, este, dividido por elas com as crianças.

A cunhá foi a primeira esposa e cozinheira dentro da casa do colonizador, foi responsável pelos primeiros traços mestiços da cozinha brasileira, trazendo a mão e o gosto da Índia, reinado de assados, farofas, mingaus e beijus.

COZINHAS, COSTUMES E OBJETOS

“Um dos traços mais característicos desses selvagens é a preguiça. Indolente por natureza, o botocudo descansa em sua choça, sem nada fazer, até que surja a necessidade de alimentar-se.” (Wied-Neuwied, 1940, p. 281).

“Não dado ao roubo, nem a embustes, não ambiciona coisa alguma, senão o que diz respeito às necessidades do estômago, permanece isolado e estranho a família.” (Spix & Martius, 1938, tomo I, p. 347).

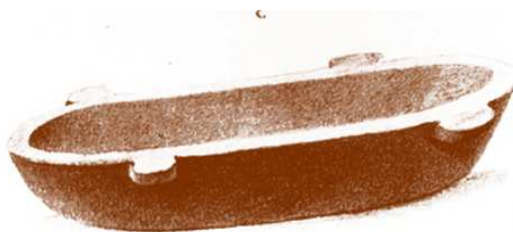
Em uma organização social onde não existiam classes sócio-econômicas e os trabalhos eram individuais, mas ganhos comuns, a alimentação realmente possuía valor fundamental. Influenciaria as culturas, os cultivos, a convivência, a localização das aldeias e a mestiçagem.

No primeiro relato da terra de Vera Cruz, se deu o primeiro testemunho sobre alimentação indígena, no caso, selando o encontro do capitão Cabral na nau capitânia com os naturais. Estes provaram pão, peixe cozido, confeito, farteis, mel, figos passados e vinho e desconfiados, cuspiram tudo, nem mesmo a água beberam.

Em terra, quando os degradados - homens sob o castigo do degredo de Portugal - das naus foram mandados para junto dos índios, foram recebidos dentro das ocas onde lhes deram de comer carne de caça, mandioca e sementes, fazendo-os retornar mais tarde.

E assim se repetiu, desde o início da colonização, os brancos iam ao encontro dos índios e eram recebidos com iguarias, uma rede lavada e quando amigos, com o tradicional choro das mulheres.

“Os indígenas guardam ainda o seguinte e honesto costume: se alguém apanha uma grande presa, em terra ou na água, a carne logo é distribuída aos presentes, principalmente aos estrangeiros , se os houver. Todos são assim convidados, liberalmente, a provar da vianda, que Deus lhes proporcionou. E é injurioso lhes recusar o convite.” (Thevet, 1944, p. 190).



Recipiente de madeira, Ilustração presente nas obras de Debret.

Muitos recusaram. Mas não deixaram de observar e nem foram indiferentes aos costumes alimentares, superstições, tipos de farinha, panelas e aos seus espaços dedicados ao cozinhar.

Primeiramente esses espaços eram dentro de suas habitações. Não só eram dentro como determinavam o espaço ou o rancho - como chamavam os viajantes - de cada família. O indicativo de um rancho era o fogo.

“Perto das suas redes penseis, acendem suas fogueiras de dia e de noite; de dia a fogueira serve para cozinhar os alimentos; de noite, para o aquecimento, porquanto, nessas regiões o frio é maior de noite, chegando a ser por vezes intensíssimo, porque sempre é quase igual à duração do dia e da noite.” (Marcgrave, 1942, p. 81).

Nos séculos seguintes o mesmo era observado por Spix & Martius ao verem índios coroados - de tronco lingüístico diferente ao dos tupinambás - ao entrarem em suas moradas, em uma aldeia fixa, e ver em *“cada uma dessas choças havia fogões em diversos lugares, para as diferentes famílias que ali moram”* (Spix & Martius, 1938, tomo I, p. 338 e 339).

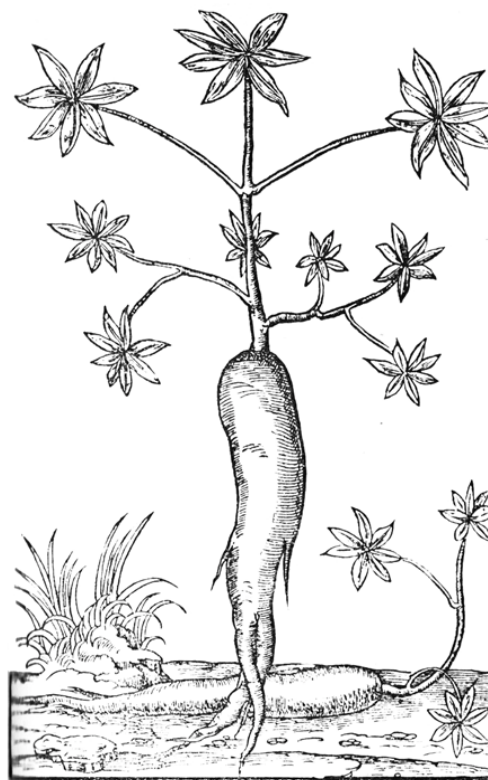
Além de seus pequenos utensílios como cuias mil e pau de formiga para acender o fogo, os indígenas em geral, possuíam alguns objetos que se repetem em diferentes troncos lingüísticos e em todos os séculos, como o pilão, os raladores de mandioca, as grandes panelas para feitura da farinha de mandioca, as panelas de cozinhar cauim e, claro, o jirau para moquear a carne, preservar os legumes no fumo e servir de prateleira.

O pilão para pisar a mandioca era apenas um tronco cavado e o ralador feito de madeira e dentes de animais, peixes ou mesmo de inimigos servindo de vingança ao gozo dos seus algozes mesmo depois de mortos, são objetos que provavelmente apareceram em outros povos, outro continentes, objetos universais.

Já as grandes frigideiras de farinha de mandioca, o panelão para o cauim e o jirau, praticamente criavam um espaço de cozinhar para sua existência.

“As mulheres brasileiras usam, para preparar essa farinha, de grandes frigideiras de barro, com capacidade para mais de um alqueire e por suas próprias mãos fabricadas com muito jeito; põem-na com alguma rala dentro e não cessam de a mexer com cuias de cabaça, das quais se servem como nos servimos as escudelas, até que a farinha se apresente torrada sob forma de granitos ou confeitos de botica.” (Lery, 1926, p. 84)

As mulheres brasileiras às quais Lery se refere são índias do tronco tupinambá, um alqueire equivale a 13,8 litros e a farinha, a rainha do Brasil como chamou Câmara Cascudo, era de mandioca, claro!



A mandioca, ilustração presente na obra de André Thevét.

“O modo de vida seguido por esses índios ainda não se diferencia do dos antigos habitantes do litoral. Os portugueses adotaram muitas coisas deles e, entre outras, a preparação da farinha de mandioca.” (Wied-Neuwied, 1940, p.68).

Spix e Martius relatam sobre uma cabana do fogão, a *japuna-oca*, onde era feita a farinha (Spix & Martius, 1976, tomo III, p. 112). Apesar de não aparecerem outros tantos depoimentos desse local em outras aldeias indígenas, em propriedades de sertanejos à senhores de engenhos apareceu a casa de farinha, o equivalente da *japuna-oca*. Darcy Ribeiro nos tempos de hoje em seus diários da tribo dos índios Urubu-Kaapor descreve a casa do fogão, apenas uma cobertura de folhas de palmeira, descrita pelo antropólogo como local comum da tribo para feitura apenas da farinha.

As festas de beber e dançar cauim são por si só um espaço ritual e de cozinhar. Em todas as paragens, além de tarefa feminina, o preparo do cauim durava dias. Ferviam-se as raízes de mandioca, mudavam de recipientes para esfriar e então as moças mastigavam as raízes passando novamente para outro recipiente e finalmente ferver outra vez. Posteriormente, a bebida era guardada em grandes vasos tampados por mais ou menos dois dias, para fermentação.

Nas festas esses vasos eram amornados com pequenas fogueiras ao redor, ou ainda, uso muito comum nos séculos XVIII e XIX, iam diretamente ao fogo, para isso a bebida era colocada em troncos de barriguda com o miolo cavado e com o fundo espesso, como uma grande panela.



Festa do cauim, ilustração presente na obra de André Thevét.

Nos primeiros séculos essas festas, no olhar dos europeus, eram intensamente ligadas aos ritos antropofágicos; mas beber cauim se dava a qualquer ocasião e em qualquer época do ano, por uma boa caçada ou por outro motivo,

faziam a bebida fermentada para terem em casa ou para grandes comemorações para toda tribo, de vinte a trinta potes guardados dentro de suas habitações.

“Têm alguns dias particulares em que fazem grandes festas, todas se resolvem em beber, e duram dois, três dias, em os quais não comem, mas somente bebem, e para estes beberes serem mais festejados andam uns cantando de casa em casa, chamando e convidando quantos acham para beberem, e revezando continuam estes bailos e música todo o tempo dos vinhos, em o qual tempo não dormem, mas tudo se vai em beber, e de bêbados fazem muitos desmanchos, e quebram as cabeças uns aos outros, e tomam as mulheres alheias, etc.” (Cardim, 1980, p. 88).

Quando o canibalismo não é mais uma prática comum, ou seja, no último século de colônia, também se faziam festas de dançar e beber cauim para os viajantes verem, então o amornar da bebida era fora da casa, no tronco da Barriguda, a árvore macia e grossa.



*Festa de embriaguez dos coroados,
ilustração presente na obra de Spix e Martius.*

Para canibais ou não, o jirau - verdadeira geladeira do Brasil colônia - servia para expor os alimentos ao fumo, moqueando-os e conservando-os por mais tempo, atravessando os séculos e se repetindo na diversidade indígena. Todo viajante, missionário ou degredado, comeu carne moqueada.

“(...) e por cima destes tirantes das casas lançam umas varas arrumadas bem juntas, a que chamam jiraus, em que guardam suas alfaias e seus legumes, que se aqui curam ao fumo, para não apodrecerem; e da mesma maneira se arrumam e ordenam nas outras casas; e em umas e outras a gente que se agasalha em cada lanço destes.” (Souza, 1987, p. 303).

Tratava-se de uma armação de madeira feita de dois pares de forquilha com mais ou menos um metro de altura, fincadas ao chão como um quadrado e distante do mesmo cerca de oitenta centímetros, assentando sobre elas varetas espaçadas de dez em dez centímetros, formando uma grande grelha. Em baixo um fogo lento, sem fumaça, mantinha o sabor dos alimentos e eliminava o teor aquoso, conservando o alimento.



Moquéim: detalhe de ilustração de Theodore de Bry, presente nas obras de Hans Staden.

Outras maneiras de preparo de carne foram registradas, como o fogão a modo de buraco descrito por Saint-Hilaire (Saint-Hilaire, 1975, p. 71), exterior à habitação, dos índios Kaiapós. Certamente quando se tratou de índios em moradas efêmeras ou nômades o modo de preparo poderia ser diferente, provavelmente à maneira de acampamento, externamente, mas o jirau ou moquéim prevalecia, e sempre coletivo.

“Esses moquéns, em suma, lhes servem de salgadeira, aparador e guarda comida; não há entrar em suas casas sem vê-los carregados, não só de veações e peixes, como também de pernas, braços e mais postas de carne dos prisioneiros que tomam a guerra, como veremos adiante.” (Lery, 1926, p. 98).

Sim, em dado momento os viajantes registravam grandes festas de ritos antropofágicos, onde o espaço era todo criado e preparado do lado de fora de suas habitações para grandes moquéns enfeitados com diversidade de pedaços dos inimigos capturados.



“E esse mesmo Konian Bebe tinha uma grande cesta cheia de carne humana diante de si e estava a comer uma perna, que ele fez chegar perto de minha boca, perguntando se eu também queria comer. Respondi que somente um animal irracional devora a outro, como podia então um homem devorar a outro homem? Cravou então os dentes na carne e disse: “Jau ware sche” que quer dizer: “Sou uma onça, está gostoso!” Com isto, retirei-me de sua presença.” (Staden, 1955, p. 162).

Rito sagrado para os índios, danação das almas para os europeus, a prática da antropofagia entre os povos de língua tupinambá e outros, levaria mais de três séculos e meio para ser de fato extinta, na literatura de viagem.

Sempre descrito pelos viajantes como o mais alto grau de selvageria, irracionalidade bestial e escuridão moral, o ritual de matar e comer os capturados em guerras - estes, homens, mulheres e crianças - mobilizava toda a tribo e tribos convidadas, Jean de Lery presenciou de três a quatro mil indígenas em uma festa dessas (Lery, 1926, p. 159) e Fernão Cardim falou em doze mil (Cardim, 1980, p. 99).

“De todas as honras e gostos da vida, nenhum é tamanho para este gentio como matar e tomar nomes nas cabeças de seus contrários, nem entre eles há festas que cheguem às que fazem na morte dos que matam com grandes cerimônias, as quais fazem desta maneira.” (Cardim, 1980, p. 99).

O fato era que essas festas que tinham *em comer e matar* seus contrários criavam grandes espaços de cozinhar no meio da “praça” da aldeia. Eram ritos

antecedidos por costumes e precedidos por muitas superstições, bons e maus agouros.

Chegavam os cativos na aldeia sob chuva de impalpérios. Tinham as sobancelhas e pelos tosquiados, ganhavam uma rede limpa e uma formosa dama, muitas vezes filhas do principal ou irmãs dos futuros algozes, criando um vínculo difícil de ser interrompido pelas moças até o dia do sacrifício. Tinham eles a liberdade de andar pelas casas, terreiro e mata, mas sempre acompanhados das mulheres a eles dadas. O tempo em que permaneciam vivos variava muito, mas podia alcançar um ano.

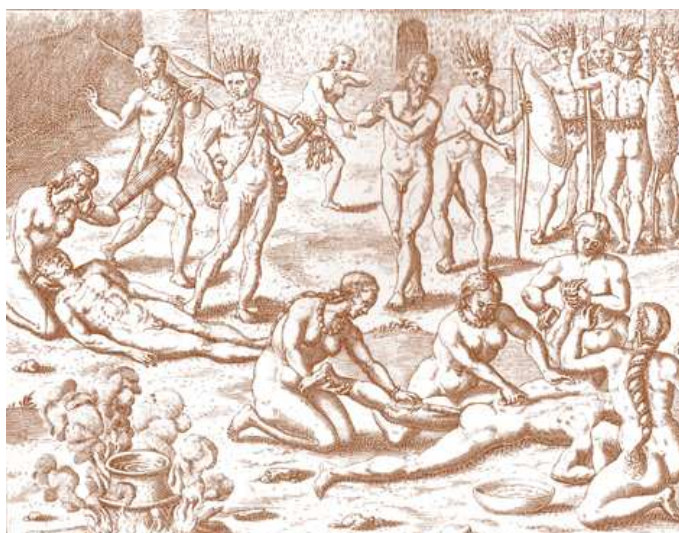
Dias anteriores aos sacrifícios as mulheres da tribo fabricavam muito cauim e várias cerâmicas novas para o ritual. Festejavam em véspera bebendo e dançando cauim com os convidados das tribos vizinhas. No amanhecer do dia, banhavam os cativos em algum regato próximo e amarravam às suas cinturas espesso cinto de corda trançada, a mussurana, com três ou quatro cordas ligadas e seguras por índios locais.

Presos pela cintura e com as mãos soltas ganhavam uma “espada” de madeira ou pedras para defesa e acertando e divertindo o público, intensificavam ainda mais o frenesi da multidão. Chegava então o herói e algoz, armado da ibirapema, o porrete ritual recém pintado e enfeitado para o ato que lhe daria honra e um novo nome. Quantos mais nomes recebia maior sua honra e fama entre os seus e os contrários.

Dizia o carrasco feliz em matar o cativo porque este já tinha matado e comido muitos dos seus amigos e familiares, o cativo respondia que lhe matavam em boa hora, pois o vingariam comendo a todos os que hoje lhe comeriam. O matador ameaçava várias vezes com falsas cacetadas, até que a certa feita fazia a cabeça do condenado em pedaços.

Disse Hans Staden que o herói matador depois da bordoadá mortal deitava na rede e ganhava um pequeno arco e flecha para atingir um alvo de cera, para assim, não ter os braços incertos do susto de ter matado (Staden, 1955, p. 167). André Thevet revoltou-se ao ver as mulheres dadas aos mortos chorando um breve luto, depois os comendo com grande apetite e os meninos pequenos serem lambuzados com o sangue do morto a fim de torná-los bravios. Também escreveu que as mulheres cativas não recebiam maridos, mas tinham mais liberdade podendo ir à roça e à pesca de ostras (Thevet, 1944, p. 244).

Em detalhada descrição, Fernão Cardim falou dos prisioneiros felizes e lépidos pelas aldeias até o momento final, como se todos preferissem ser comidos pelos contrários a apodrecerem devorados por bichos. Descreveu também o curioso costume de construírem pequeninas choças para cada um dos presos dormirem à véspera, no meio do terreiro da aldeia (Cardim, 1980, p. 95). Jean de Lery afirmou que o acontecimento dos rituais antropofágicos existia por causa de um dos traços mais comentados sobre as personalidades dos índios de língua tupinambá, a vingança; foram vistos como povos extremamente vingativos e, ao verem seus aliados franceses recusarem carne humana, duvidavam profundamente da lealdade daqueles mesmos (Lery, 1926, p. 162).



Preparação do corpo para a devoração canibal, ilustração de Théodore de Bry, presente nas obras de Hans Staden.

Fato era a mobilização para jantar seus inimigos. Após derradeira bordoad, mobilizavam-se as mulheres em preparar o prato, enquanto as senhoras mais velhas vinham com água quente a esaldar os mortos, tornando-os alvos e limpos, os homens preparavam o fogo debaixo dos jiraus já construídos e espalhados.

“Aproximam-se dele então as mulheres, agarram o cadáver e lançam-no ao fogo, já aí pronto, para que não fique com um só cabelo, e lavam-no com água quente, e depois de bem limpo e alvo abrem-lhe o ventre, tiram-lhe as entranhas, e cortam-no em pedaços, e moqueiam-no ou assam-no em grelhas de madeira, a que chamam bucã, formadas de quatro forquilhas da grossura de uma perna, fincadas no chão de forma de um quadrado, e sobre elas colocam duas varas, e atravessadas nessas muitas outras mais finas, unidas entre si. Esta grelha ou bucã está distante da terra perto de três pés, e tem o comprimento e a largura proporcionais ao número de cadáveres para assar, às vezes muito grande e quase incrível.” (D’Abbeville, 2002, p. 279).

Cenário de festa, em um ritual antropofágico nunca faltou o jirau, ou moquém ou bucã, o fogo e postas humanas feitas à maneira dos naturais, sempre, a carne moqueada. O indicador do espaço eram novamente os fogos, agora somados certamente aos jiraus e a diferentes qualidades de cerâmicas.



Preparo da carne humana em episódio canibal, ilustração de Theodore de Bry, presente nas obras de Hans Staden.

Passado o entusiasmo e transe, o que não era comido era dividido entre convidados e habitantes. Voltavam-se novamente para os fogos dentro de suas habitações e inúmeras vezes surpreenderam viajantes e missionários ao receberem-nos com pés e pernas nos fumeiros.

“Depois de algo introduzidos os desta aldeia na fé, passei adiante, a outra, e, chegando, me disseram que então haviam acabado de matar uma moça, e mostraram-me a casa e, entrando nela, percebi que a estavam cozendo para comê-la; a cabeça estava pendurada em um pau. Comecei-lhes a estranhar e a enfeiar o caso, tão abominável e contra a natureza. Respondeu-me um deles que, se eu continuasse a falar, outro tanto nos faria, eu não o entendi, senão o língua que levava comigo, ao qual insiti que falasse o que eu lhe dissesse, mas nunca ousou dizer palavra, então, quando vi aquilo, comecei-lhes a falar do que sabia, e ao final ficaram nossos amigos e nos deram de comer, e depois fui a outras casas, nas quais achei pés, mãos e cabeças de homens no fumo. Aos donos dessas casas também enfeei muito aquilo e os persuadi que aborrecessem tão grande mal.” (Hue, 2006, p. 83 e 84).

Esses eram acontecimentos passados nos dois primeiros séculos de colônia; nos dois seguintes, o canibalismo foi sendo extinto aos poucos e, em dado

momento, os viajantes contavam como se fosse folclore da terra, algumas vezes como se duvidassem de sua existência passada.

O príncipe Maximiliano, quando passou pelo Espírito Santo, citou notícias anteriores a sua visita sobre uma fazenda próxima a São Fidelis, onde índios Purí invadiram o pasto mataram bois, cavalos e o negro pegureiro encontrado carcomido e esquartejado. Duvidoso, conversou com o índio Purí comprado para si que contava dos costumes da própria tribo em colocar um braço ou um pé do inimigo guardado no cauim (Wied-Neuwied, 1940, p. 124).

A dupla de médicos naturalistas Spix e Martius, em grande viagem pela Amazônia, quando na tribo dos Miranha, aconselharam aos homens da tropa a ficarem longe da cabana da cozinha onde as mulheres indígenas trabalhavam, por cautela, pois esses “selvagens” eram antropófagos com orgulho.

Apesar de ser muito tempo depois da “época áurea” das festas antropofágicas contadas pelos viajantes nos primeiros trezentos e poucos anos de Brasil, em nota, os naturalistas alemães registram um diálogo com um capitão dos Miranha denotando bem o sentimento da prática canibal indígena, expressando ainda a ironia a fim de ver o assombro nos europeus:

“Os brancos, dizia ele, não querem comer jacaré nem macaco, embora sejam saborosos; se obtivessem menos tartarugas e porcos, bem os comeriam, pois a fome é penosa. É apenas questão de hábito. Depois de morto o inimigo, é muito melhor comê-lo do que deixá-lo apodrecer. Caça grande é rara, porque não põe ovos como as tartarugas. O pior é a morte, não o ser comido: e, uma vez morto, para mim é indiferente que o umauá (cita ele, aqui, o inimigo da sua tribo) me coma ou não. Mas não conheço caça de melhor sabor do que essa; mas é verdade que os brancos são muito azedos.” (Spix & Martius, 1976, tomo III, p. 213, nota 25).



Mulheres e crianças da tribo tomam o mingau feito com as tripas do prisioneiro sacrificado.

DA ETNIA NEGRA



O OLHAR DO VIAJANTE



Quando os portugueses aportaram em terras ameríndias, os naturais representavam o novo. Já os africanos trazidos para dinamizar o trabalho, principalmente da monocultura de cana, eram velhos conhecidos dos lusos e freqüentes em cidades como Lisboa, desde o século XV.

A escravidão indígena inaugurou neste continente a submissão étnica pelo trabalho escravo, mas era empresa lucrativa apenas para a colônia. Já na terceira década do primeiro século de Brasil, são trazidos escravos africanos, não pela *indolência* indígena e *preguiça inata* tão retratada pelos europeus, muito menos por misericórdia das missões. O tráfico de escravos africanos era negócio tão ou mais lucrativo quanto o comércio dos produtos oriundos das colônias, não apenas para portugueses, mas também para holandeses e ingleses.

Vale ressaltar que nos primeiros séculos de relatos, todos os submetidos eram chamados de negros, tanto índios como africanos, sendo raro na literatura de viagem aparecer a designação genérica dos *negros da guiné*, isso, até o século XIX.

Certo é afirmar que de repente os negros africanos passaram a estar em quase todo o país. Mesmo na abandonada província do Grão-Pará, em 1783, Alexandre Rodrigues Ferreira cita uma carta de El-Rei para o então governador Mendonça Furtado, datada em três de março de 1755 - Lisboa – com algumas considerações fundamentais para elevar aldeias à vilas, ressaltando a função urbana do pelourinho:

“E para que a referida vila se estabeleça com maior facilidade e estas mercês possam sortir o seu devido efeito; [...] no qual sendo presente o povo, determineis o lugar mais próprio para servir de praça, fazendo levantar no meio dela o pelourinho, assinando área para edificar igreja capaz de receber um competente número de fregueses, quando a povoação aumentar, como também as outras áreas competentes para casas das vereações e audiências, e mais oficinas públicas, fazendo delinear as casas dos moradores por linha reta, de sorte que fiquem largas e direitas as ruas”. (Ferreira, 2007, p. 242).

Ao contrário da província do Grão-Pará, começando a receber devida atenção da coroa quase no século XIX, o resto do país era pululado pelo o que seria chamado por vários viajantes europeus por *turbas* de negros africanos.

“Língua, costumes, arquitetura e afluxo dos produtos da indústria de todas as partes do mundo dão à praça do Rio de Janeiro feição européia. O que, entretanto, logo lembra ao viajante que ele se acha numa parte estranha do mundo, é sobretudo a turba variegada de negros e mulatos, a classe operária com que ele topa por toda a parte, assim que põe o pé na terra. Esse aspecto foi-nos mais de espanto do que de agrado.” (Spix & Martius, 1938, tomo I, p. 90)



Espantavam-se não apenas com o número, mas com o andar em bandos, com a “pouca roupa”, sempre seminus, a cozinhar pelas ruas ou a batucar, cantar e dançar suas cantigas pagãs com tanta liberdade de pantomimas e lascívias.

Todos os viajantes classificaram o Brasil como um sistema escravocrata patriarcal. Situações com escravos à porta das igrejas assistindo missa junto com as classes baixas, atuando em peças de origem européias, brincando carnaval, jogando capoeira, cuidando de suas roças aos domingos, festejando dias santos ou

conduzindo construções, barbearias e sapatarias, causavam espanto aos expedicionários.

E se nas grandes capitais, cidades e casas funcionavam por causa do regime escravo, no interior não apenas foram observados como maioria, como também era crescente a mestiçagem.

Diante de uma sociedade branca e ascendente, avessa aos ofícios manuais, facilmente classificaram os negros como mais capazes em aprender todas as artes e ciências em relação aos indígenas. Era o século XIX, se viajantes como Rugendas perceberam no índio um caráter sombrio e enigmático diante das “barulhentas expressões de sua alegria” (dos negros) (Rugendas, 1979, p. 206), não deram igual atenção sobre os muitos anos de escravidão indígena e peleja contra os mesmos.

Por outro lado, desses incansáveis exploradores europeus, todos souberam da diversidade de castigos aplicados nos escravos africanos com afincos e minúcias de crueldade, pessoas tratadas antes de tudo como *peças* descarregadas nos portos brasileiros. Alguns destes europeus civilizados e letrados se incomodaram diante dos desumanos tratamentos e posaram questões, mas com propícia distância.



Negros ao tronco, ilustração de Debret.

ARQUITETURA E TECNOLOGIA

“Atrás do engenho, estão dispostas duas filas de casas pequenas para os escravos, cujo asseio e aparência física são a melhor prova do tratamento humano que aqui recebem.” (Spix & Martius, 1976, tomo III, p. 61).

Logo acima, a descrição da senzala do engenho de Jacuarari feita por Spix e Martius é desconcertante, mas quase uma regra entre as descrições das moradas dos escravos. São descritas como algo não apenas inexistente em outras colônias européias e não portuguesas com mão de obra escrava, como possuem esse juízo de humanidade no trato com os subjugados. O grande *pombal negro* como anos mais tarde o abolicionista Joaquim Nabuco revoltar-se-ia ao descrever com franca abominação, não aparece.

De fato a grande maioria das senzalas narradas são de propriedades rurais, grandes e ricas fazendas presentes no itinerário dos viajantes. A senzala urbana é descrita apenas por Maria Graham, em Recife:

“As casas são de três ou quatro andares, feitas de pedra clara e são todas caiadas, com as molduras das portas e janelas de pedra parda. O andar térreo consiste em lojas ou alojamentos para negros ou cavalariças, o andar de cima é geralmente adequado para escritórios e armazéns.” (Graham, 1956, p. 112).

As choças feitas de pau e barro são a paisagem predominante, como aldeiolas em volta da casa grande.

“Chegando ao fundo do vale, que está ele próprio ainda bem alto, encontramos umas cinquenta cabanas bem baixas, de barro, para os negros que aqui trabalham, fazendo-nos lembrar um kraal africano. Essas habitações, que os negros sabem erguer num dia ou dois constam de paredes delgadas feitas com estacas e galhos finos e barro a sopapo, e um teto coberto de junco.” (Spix & Martius, 1976, tomo II, p. 28).

São comparadas à *kraals* africanos. Como todos os viajantes de todos os séculos pós *achamento*, não só possuíam uma idéia do que veriam no Brasil por terem previamente lido os relatos sobre as terras de cá, como também possuíam informações dos que relataram a África.

Os *kraals* africanos eram talvez, sob um olhar estrangeiro, o que mais se assemelhavam às paisagens então reveladas, ou a melhor maneira de transmitir a sensação de ver uma paisagem semelhante ao que seria uma vida na África. Mas

este tipo de aldeias comuns aos Zulus e a outras nações guerreiras foram retratadas pelo imperialismo britânico, mas raros ou inexistentes na colônia brasileira.

Ao registrar fazendas em Cabo Frio e arredores, o príncipe Maximiliano sempre descreveu as choças de pau e barro em volta das casas grande, o mesmo na Abadia de São Bento perto de Santo Amaro.

“Perto da casa do proprietário, um capitão, os casebres dos negros se dispõem num quadrado e formam uma aldeiola. Essa ‘fazenda’, ou ao menos a igreja nela existente, foi construída pelos jesuítas.” (Wied-Neuwied, 1940, p. 79).

“O convento tem cincoenta escravos, as choças dos quais ficam perto de uma praça ampla, em cujo meio se levanta, do pedestal, um grande cruzeiro.” (Wied-Neuwied, 1940, p. 96).

“Os negros, com suas choças construídas em torno da habitação do Sr. ‘coronel’ João Gonçalves da Costa, na fazenda da Cachoeira, formaram uma pequena aldeia, cuja situação nada tem de agradável, pois dela não se descortina senão uma vista triste e inanimada, que me fez lembrar as pinturas de paisagens africanas.” (Wied-Neuwied, 1940, p. 429).

Basicamente, as casas dos negros escravos eram construídas por eles rapidamente em um dia, e traziam não apenas o barro da colônia como a influência dos tupis, sendo habitações caboclas de poucas aberturas e muita sombra.

Câmara Cascudo as definiu muito bem:

“A senzala, o pombal negro como dizia Joaquim Nabuco, era característica dos engenhos de açúcar. Raras nas fazendas de gado ou lavouras. Nestas predominava a habitação individual. Casebre de taipa, coberta de palha, no tipo retangular africano, sem alpendre, sem janela, com divisões internas e a cozinha nos fundos. Ficava ao redor da casa-grande, “ao alcance de um grito”. Cada casebre tinha seu mundo de coisas [...]”. (Cascudo, 2007, p. 212).



Quintal, ilustração de Rugendas.

NEGROS DE GANHO

Se alguém mandou no Brasil colônia, foram os senhores de engenhos. Estes foram tão marcantes e orientadores da escravidão e economia colonial que a imagem da senzala, da vida nos canaviais, dos entrepostos e da manufatura dos produtos da cana, prevalece como o universo singular dos escravos africanos no Brasil. Mas a primeira impressão dos que escreveriam sobre diferentes nações de escravos em suas andanças no Brasil estava nos portos, em grandes grupos que deixariam sua marca nos olhos dos viajantes: os negros de ganho.

“Gozam em geral de muita liberdade e sua existência é bastante suportável, pois têm o dia inteiro disponível para tratar de seus negócios, bastando-lhes recolherem-se à noite; seus senhores só preocupam com eles na medida em que se faz necessário para assegurar a cobrança hebdomadária. De manhã, antes de sua partida, e de noite, ao voltarem, dão-lhes farinha de mandioca e feijão; quanto à alimentação do dia, cabe-lhes consegui-la.” (Rugendas, 1979, p. 269).

Entrar em cidades como Rio de Janeiro e Salvador pelos seus portos eram verdadeiras experiências sensoriais oferecidas pelos pretos trabalhadores. Com seus raros ou excêntricos cortes de cabelos, corpos seminus e tatuados, lançavam indicativos da especificidade de nações. As barulhentas vociferações, o ranger das correntes, o chiar dos castigos em forma de colares de ferro e os cantos de trabalho para marcação do passo dos carregadores causavam espanto para ouvidos mais sensíveis, tudo esfumaçado pelo odor dos fogareiros das negras vendedoras de comidas



Carregadores leite indo para cidade, ilustração de Debret.

A rotina dos negros de ganho era levar aos senhores o resultado de um dia ou de uma semana de trabalho. Alguns vendiam a produção dos seus *proprietários*, como café, leite, carnes, lingüiças, gordura, carvão, pita para cordas, sapé e capim seco. Outros prestavam seus serviços de tropeiros, recados ou cangueiros, estes carregavam desde malas de viajantes, pipas d'água, tonéis de quinhentos litros de cachaça a pianos de cauda.

No ramo alimentício, as quitadeiras, as vendedoras de refrescos de cana, de limão e aluás. As doceiras, provedoras de pasteizinhos, pães de ló, sonho, biscoitos de polvilhos, bolos e pudins, as famosas negras de tabuleiro povoando ruas.

Nada os impedia de vender seus trabalhos manuais como cestarias, samburás, vassouras, colheres de pau e palmitos colhidos nas matas; muitos usavam os domingos para isso. Havia aqueles - e eram muitos - que prestavam serviços entre eles, como os barbeiros ambulantes, os famosos cirurgiões negros, misto de médico e feiticeiro, os feiticeiros, os cantadores de loas e assistentes de qualquer empreitada de outro de ganho.

Entre esses negros de ganho havia as cozinheiras, essas como as negras de tabuleiro, espalhadas por todos os cantos e muito requisitadas. Aliadas a fogareiros portáteis, iniciavam seus trabalhos nas madrugadas e saciaram a fome de muitos trabalhadores, livres ou não, certamente de classes inferiores, principalmente dos negros de ganho criadores de um mercado e pequena economia que, mesmo à parte, de certo muito contribuiu para a dinâmica financeira da colônia.

MULHERES NEGRAS

“Em quase todas as casas, uma ou outra do pessoal do serviço exerce as funções de curandeira, que não lhe são disputadas por nenhum médico, nem cirurgião; na época que percorremos a capitania de São Paulo, não existia na capital, nem fora, médico algum.” (Spix & Martius, 1938, tomo I, p. 204).

Fartamente retratadas por pintores históricos como Debret e Rugendas, as mulheres escravas e negras estão pelas ruas, cais e campos como vendedoras, nas fazendas como trabalhadoras rurais, nos interiores como pobres moradoras livres e nas missões como arrecadadoras. Dentro das casas-grandes e sobrados urbanos

eram escravas, mas também damas de leite, damas de companhia, cozinheiras, parteiras, concubinas e curandeiras.

Ou seja, no momento em que a mão de obra escrava passa a ser preferencialmente afro, as mulheres negras preenchem as casas, cozinhas e ruas. Estão presentes na intimidade do interior da casa de seus senhores e nos guetos africanos.

O trabalho feminino era considerado menos produtivo e a vida útil menor, mas a historiadora Mary Del Priore em *Mulheres no Brasil* afirma não haver trabalho que a escrava não executasse, nos campos e nos centros urbanos (Priore, 2002, p. 18). Priore refere-se em como se destacaram no pequeno comércio de varejo, nos tabuleiros de doces e afins, e que, com o comércio ambulante conspiravam levando bilhetes de quilombolas, alertavam procurados sobre as tropas, se prostituíam, cozinhavam nas ruas e muitas economizaram dinheiro extra, pagando o preço da alforria.

A vocação de vendedoras ambulantes não era novidade para estas personagens das ruas de todo o país, no continente africano, completa Del Priore, as mulheres eram responsáveis pelas tarefas da alimentação e distribuição de gêneros de primeira necessidade.



Banha bem cheirosa, ilustração de Debret

Verdade, que do futuro dado aos pretos, cada um sobreviveu como pôde no Brasil colônia; e se uns tiveram sorte, outros extremo azar. Já as mulheres negras tiveram mais desafios e suscitaram novas formas de organização.

Um tom matriarcal à vida familiar e social não apenas foi defesa e digna tentativa de alcançar algum tipo de equilíbrio diante do rude domínio dos homens, como também deu às mulheres considerável contribuição ao resgate e reinvenção de costumes e ritos africanos.



Mulata indo passar as festas de natal no campo, ilustração de Debret.

No século seguinte, anos mais tarde na Bahia de 1938, a jovem antropóloga Ruth Landes, vai a campo para pesquisar no que resultaria em um livro ainda atual, o *Cidade das Mulheres*, onde pela primeira vez uma antropóloga expõe a preeminência das mulheres nos cultos nagôs, indo contra a visão corrente na sociedade e na academia de que a dominação masculina vigente na sociedade brasileira como um todo era também vigente em cultos afro-brasileiros.

Ruth Landes não expôs apenas uma ruptura do modo simplista de ver os gêneros analisados, mas revelou a preeminência das mulheres nos cultos nagôs da Bahia, revelando algo incomum na África: quando no continente de origem era majoritariamente ministrada por homens, no Brasil o Candomblé foi reinventado pelas mulheres. Revelação de muitas resistências.

Resistência feminina por preservar o passado de seus antepassados, por criar uma pequena África – um dos muitos possíveis aspectos de um Candomblé – por reencontrar os de sua nação, protegendo-se como grupo e com as armas do seu santo.

Reinvenção e resistência, o que segundo Câmara Cascudo são conquistas brasileiras:

“A influência dessas permutas reflete-se no ritual jeje-nagô da Bahia, atendo-se a inclusão do milho nas comidas de Oxossi, Iemanjá, Omulu ou Xapanã, que também gosta de pipoca. O feijão para Oxum, o fumo no culto do Irocô, a farinha de mandioca no amalá de Iansã. Conquistas brasileiras e não fidelidades sudanesas no cardápio dos orixás.” (Cascardo, 2007, p. 226).

Vale ressaltar que os protagonistas do maior êxodo de toda história moderna, antes de virem para o Brasil, possuíam reinos, hierarquia, comércio, religião, gado, grandes feiras, bailados coletivos e que entre eles estavam reis, rainhas, príncipes, princesas, curandeiros, curandeiras, grandes guerreiros, e artífices, subjugados a uma nova terra e nova vida condicionada à colônia.

As mulheres negras e escravas souberam reunir muito desse caldeirão de nações estrategicamente misturadas em porões de navio, espalhando pelas ruas em tabuleiros de doces, em panelões de angu e nas ervas cheirosas, muito do axé; princípio de realização e poder vital de todas as coisas; dissolvido em humildes realizações que se tornariam mais tarde em autêntica conquista, símbolos de permuta e mestiçagem.



Detalhe de panelão de angú, ilustração de Debret.

COZINHAS, COSTUMES E OBJETOS

“Negros aos grupos de doze, vinte ou mais, para carregarem objetos pesados, marcham gritando e cantando a fim de conservar o passo igual; todas as mercadorias são transportadas assim do porto até a cidade; outros mercadejam toda a sorte de objetos de um lado para o outro gritando para anunciar aquilo que estão vendendo; de cada lado da rua, vêm-se os fogareiros que as negras conservam sempre acesos, para cozinhar e assar as gulodices, que vendem aos seus compatriotas, e que nada têm de apetitosas.” (Wied-Neuwied, 1940, p. 449).



Fogareiro, ilustração de Debret

Como os africanos eram velhos conhecidos dos europeus, os índios representaram a novidade para o relato dos viajantes e as descrições dos primeiros começam a ser relevantes apenas no século XIX.

Com os registros dos hábitos africanos nos três séculos iniciais de colônia são quase inexistentes na literatura de viagem, é importante considerar algumas características naturais dos cativos afros, como a própria condição servil, aproximando-os do índio - também subjugado - e iniciados por estes na nova terra.

Outra característica da escravidão brasileira são as diferenças entre os negros dos engenhos, os de ganho e os das fazendas: enquanto os primeiros eram servos do eito, do trabalho conjunto padronizado e sob constante vigilância do senhor deitado na rede da casa grande, os da cidade – quando de ganho – e os da fazenda, possuíam certa independência e liberdade em comparação com os primeiros.

Ordinário a esses três tipos mais comuns de servidão, junto a todos os outros tipos de cativo dos de descendência africana, é a dieta: o feijão, a carne seca, a farinha de mandioca na maioria das vezes; mas não raro a de milho, principalmente nas Minas Gerais; e frutas comuns da colônia como banana e caju, estavam nos pratos dos escravos, de eito, de fazenda ou de ganho.

Isso os igualaria – no prato – a todos os trabalhadores livres pobres do Brasil colônia. Dieta esta, também presente nas panelas dos viajantes europeus quando em tropa de viagem, como na caravana de Auguste de Saint-Hilaire a caminho de Minas Gerais:

“Enquanto isso o mais jovem da tropa vai buscar água e lenha, acende o fogo, arma em redor três bastões que se unem superiormente, amarra-os, e suspende um caldeirão na tripeça, onde põe a cozinhar o feijão preto destinado ao jantar do dia e ao almoço do seguinte.” (Hilaire, 1975, p. 41).

Essa maneira à “três bastões”, simples e prático, se repete em iconografias de Rugendas nos entrepostos e nos mercados de escravos. Provavelmente na maioria das fazendas, onde as refeições deviam ser preparadas mais do que facilmente, rapidamente, para quem está nas roças, longe das habitações, ou no meio de uma jornada, de um caminho. Refeições parcimoniosas melhoradas com frutas e pequenas caças.



“A alimentação dada pelos senhores, aos escravos, consiste em farinha de mandioca, feijão, carne seca, tocinho e banana. É mais vantajoso deixá-los preparar seus alimentos nos campos do que fazê-los perder muito tempo em voltar, para cada refeição, da roça, às vezes muito afastada, até as habitações; por isso essa prática é comum em muitos lugares.” (Rugendas, 1979, p. 260).

Spix e Martius registraram que antes mesmo da travessia do Atlântico, os subjugados recebiam carapetal, espécie de saco, com provisão de farinha de mandioca, ou milho, acostumando-os com a futura dieta. Mas raramente tinham oportunidade do preparo da mesquinha refeição, sendo o angu recurso sensato em situações de exaustão, mas sem possibilidade de criação diante ao inevitável, da

aculturação que mais tarde aconteceria no novo continente (Spix & Martius, 1938, tomo I, p. 153).

Atentos aos escravos do mercado do Valongo - o mais comentado entreposto de escravos na literatura de viagem sobre o Brasil colônia - recém chegados, registraram a maneira dos cativos em comer os "simples manjares" (Spix & Martius, 1938, tomo I, p. 113) entregues aos mesmos para o preparo, servidos em abóboras escavadas. Improviso e criação, necessidade do óbvio.

A riqueza dos espaços criados pelos escravos negros para cozinhar sob a lente dos viajantes estava nas ruas. São as vendedoras de milho, os panelões de angu, os fogareiros de barro, a clientela usando cacos de telha como pratos e conchas como colheres.

"Perto dela, algumas pedras esfumaçadas constituem o forno improvisado de uma cozinha barata, que exige como utensílio apenas um pequeno caldeirão, pouco maior do que a palma da mão, no qual estão sendo cozidos alguns feijões pretos e um pedacinho de toucinho. Este prato modesto, porém suculento aliás, misturado a um bom punhado de farinha de mandioca bem amassada, forma um bolo substancial suficiente para a alimentação diária de um preto." (Debret, 1965, p. 179).

A parafernália dessa *cozinha barata* era realmente muito simples, improvisada, formada de poucos elementos e de fácil utilização. Acima de tudo eficiente aos objetivos.

O fogareiro de barro, principal aparato do cozinhar, de proporções variáveis segundo Debret (Debret, 1965, p. 158), de doze a cinquenta centímetros aproximadamente, servia também para fumigações caseiras no lusco-fusco. Painéis de barro ou tachos de ferro batido, colher de pau com cabo comprido e um pedaço de pano de lã em cima da tampa para esquentar a marmita, completavam os utensílios.



Vendedora de milho, ilustração de Debret.

Em outra figura de Debret, *Negras cozinheiras vendedoras de angu*, “iguaria de consumo generalizado no Brasil” (Debret, 1965, p. 228), os enormes tachos de ferro do acepipe cor de ouro está sobre as trepes, o universal trio de pedras para o fogo suportando o peso que o fogareiro de barro portátil não sustentaria. Nessa estampa, o espaço formado pela parafernália da *cozinha barata* e sua clientela, tem sua *sofisticação* intensificada por cavaletes improvisados como guarda-sol.



Negras vendedoras de angu, ilustração de Debret.

A maior característica desses espaços para cozinhar, freqüentados e elaborados pelos africanos e seus descendentes, certamente era o improviso.

Em lugares distantes, como os garimpos da Junta Diamantina, Spix e Martius conheceram os escravos empregados para lavar os diamantes dos cascalhos. Eram arrendados pelo rei e seus donos recebiam diária, viviam distantes em pequenas choças construídas de ripas e junco, a seu gosto e segundo costumes africanos, recebendo feijão, farinha de milho, tocinho e cachaça, semanalmente (Spix & Martius, 1976, tomo II, p. 28).

Outros negros e mestiços viveram de modo semelhante em postos de guarda distantes, guardando passagens, pontes, ou em ranchos recebendo tropeiros para seus senhores e, se possuíam mais liberdade para viverem segundo seus costumes africanos, nas cidades, a panela das negras cozinheiras de ruas puderam trazer muitas lembranças desses costumes do outro continente, com o tempero do novo, da aculturação, da farinha de mandioca, do milho e do angu.



DA ETNIA BRANCA



O OLHAR DO VIAJANTE

“O móvel dessas visitas é comumente o negócio, e neste caso o estrangeiro aponta o que quer, dá o preço pedido e recebe a mercadoria.” (Lery, 1926, p. 208).

Declarando o motivo pelo qual os franceses estavam no Brasil, o comentário deixado por Lery em sua obra explicitou a relação dos europeus com os índios. Os primeiros séculos de colônia foram movidos pelo desenvolvimento do comércio mercantilista prosperando a metrópole, os relatos dos viajantes estão intimamente ligados aos ofícios dos mesmos, a grande maioria destes ofícios, ligados às uniformidades exploradoras do sistema colonial.

Uniformidades porque os viajantes durante muito tempo se reportaram apenas às coisas que seriam encontradas no Novo Mundo facilitando a conquista do mesmo, pela espada ou pela cruz. Falaram da terra, do clima, da fauna, da flora, das águas, da geografia, dos índios e seus hábitos. Mais uma vez, apenas no século XIX, a sociedade colonial seria descrita de dentro de casa por esses viajantes.

Neste estudo se algo se revelou é que a dinâmica da colônia era muito mais do que as telenovelas insistem em resumir em super produções de época sob uma estética distante de engenhos de açúcar, senzalas como o pombal dos negros e cidades repletas de moças garbosas.

Sob o olhar dos viajantes, muitas fazendas se revelaram também agropecuárias, parte de grande comércio interno e não mercantilista. Essas fazendas e alguns engenhos tinham habitações em sua volta, como uma aldeola morada pelos escravos da propriedade - as senzalas - e as moças desta sociedade raramente apareciam, senão em festas, missas e teatros; os interiores não se resumiam a engenhos, iam além em numerosas e pequeninas vilas povoadas por populações mestiças, o mesmo em aldeias de pescadores pela costa.

Mesmo assim, nada disso apagou a imagem do *rei*, o senhor de engenho, reinando em sua propriedade, mandando em escravos, empregados, empresa e família.

“A posse de um engenho confere aos lavradores dos arredores do Rio uma espécie de nobreza. Só se fala com consideração de um senhor de engenho, e vir a sê-lo é a ambição de todos. Um senhor de engenho tem geralmente um aspecto de que prova que se nutre bem e trabalha pouco. Quando está com inferiores, e mesmo com pessoas da mesma categoria, impertiga-se, mantém a cabeça erguida e fala com essa voz forte e tom imperioso que indica o homem acostumado a mandar em grande número de escravos. Quando está em casa usa camisa de chita, chinelos e calças ordinariamente mal sungadas; não põem gravata, e toda a sua roupa indica que é inimigo de se constranger; se, porém, monta a cavalo, é necessário que as vestes anunciem sua categoria, e então a casaca, as botas envernizadas, as esporas de prata, uma sela bem limpa, e o pagem negro numa espécie de libré são obrigatórios.” (Hilaire, 1975, p. 38).

Para a felicidade dos viajantes, o território era extenso e de tudo se via. Quando se embrenhavam nas matas e sertões frente aos índios, sentiam sua “sensibilidade de costumes delicados e fórmulas obsequiosas das suas pátrias” (Spix e Martius, 1938, tomo I, p. 90) atingidas pela natureza inferior, nua e bruta dos mesmos. Tinham que lidar com seus arrieiros pretos, algumas vezes fujões e ouviram os daqui; como conselheiros sensatos com anos de experiência escravocrata; ditarem ser melhor a anistia com um trago de cachaça do que o efeito de um castigo injurioso na índole do negro novo (Spix e Martius, 1938, tomo I, p. 278).

Antes dos sertões, os viajantes passaram por pequenas e grandes populações, antes destas, desembarcaram em grandes portos como o do Rio de Janeiro e o de Salvador, testemunhando festejos, teatros e um pouco da vida particular dos sobrados.

Apreciadores e quase donos da tradição européia e ocidental das artes, divertiam-se em testemunhar festejos, apresentações de cavalhadas ou procissões onde viam os senhores e senhoras da sociedade impecáveis, cobertos de jóias homenageando seus santos e representantes nobres, mas seguidos logo atrás pelos escravos de irmandades negras, barulhentos, dançantes, musicais e explosivos. Em todo caso, o pitoresco encantou.

Diante dessas liberdades não testemunhadas por eles em outras colônias, como as inglesas, não deixaram de escrever sobre o futuro problema da sociedade branca do Brasil escravocrata, a mestiçagem.

“Antes de começar a representação, poderia o espectador irônico, apreciando a pintura do pano de boca, achar nos traços dele uma alegoria nada favorável aos baianos. Um mulato de

gigantesco porte, empunhando na mão esquerda o caduceu de Mercúrio, está sentado visto, em atitude grave, sobre uma caixa de açúcar, e mostra à deslumbrada assistência, com a destra estendida, a ofuscante riqueza, exposta num cofre aberto, cheio de ouro, ao passo que, aos seus pés, umas crianças, figurando gênios, brincam com o globo e os emblemas de Minerva Também neste teatro figuram principalmente artistas de cor; os brancos só raramente, em papéis representados por estrangeiros.” (Spix e Martius, 1976, tomo. II, p. 135).

Do outro lado do palco, estavam o público branco, os brasileiros, nascidos na fartura da terra e rodeados por escravos.

“Os brasileiros, nascidos na fartura das necessidades físicas, criados entre os escravos domésticos de pouca educação, e na segura posse de bens herdados, mais inclinados ao gozo do que à atividade, reconhecem a supremacia do imigrado, e abandonam-lhe, com certa timidez, a atividade comercial que enriquece, preferindo retirar-se para as suas fazendas e gozar a sua propriedade.” (Spix e Martius, 1976, tomo. II, p. 135).

Nos engenhos, fazendas e cidades os brasileiros foram vistos como fregueses da brisa das varandas, nascidos em grandes propriedades, sempre se recuperando do almoço muito temperado, dos doces exageradamente açucarados e do café forte. Fora de casa estiveram sempre atrás das modas importadas e, suas vestes, enfeites e passeios os faziam quase europeus, não fosse a *Turba* sempre completando o quadro.



Uma tarde de verão, descanso de jovens burgueses, ilustração de Debret.

“Ao domingo de Pascoela pela manhã, determinou o Capitão de ir ouvir missa e pregação naquele ilhéu. Mandou a todos os capitães que se aprestassem nos batéis e fossem com ele. E assim foi feito. Mandou naquele ilhéu armar um esperável, e dentro dele um altar mui bem corregido”. (Caminha, 2007, p. 41).

A primeira construção feita por portugueses na terra de Vera Cruz foi o equivalente a um pátio ou um caramanchão, espécie de cobertura para proteção contra o sol, para o altar da primeira missa.

Material e mão de obra nativa difundiriam a expressão arquitetônica dos primeiros anos de colônia na literatura de viagem do primeiro século, bom senso do colonizador em auxiliar-se do tupi resolvendo o problema emergencial. E muito se construiu. Madeira da mata, telhado de palha e os índios construindo de acordo com os desejos dos europeus. Múltiplas funções acontecendo no interior dos espaços criados com ares de improviso, mas nem sempre econômicos em escala.

“ [...] o que aqui se vê bem que desde janeiro até agora somos, algumas vezes, vinte pessoas em uma casa feita de madeira e palha, a qual terá de comprimento quatorze passos e dez de largura, que nos serve de escola, dormitório e refeitório, enfermaria, cozinha e despensa, e com lembrarmo-nos que Nosso Senhor Jesus Cristo nasceu em um pobre presépio entre os animais, e que morreu em outro lugar muito mais estreito, estamos muito contentes nela, e muitas vezes lemos a lição de gramática no campo.” (Hue, 1999, p. 116).

Ao aparecerem os fortins com baluartes de pedra, incentivadores do crescimento de cidadelas à sua volta, continuaram por casebres ainda de madeira e palha, maneira mais fácil e óbvia de acontecer arquitetura, aproveitando o que a nova terra cedia.

O mesmo se deu quando Alexandre Ferreira Rodrigues passou pelas vilas de Moreira e Thomar, no final do século XVIII, província do Grão Pará. Percebeu nas habitações ordinárias dos brasileiros a mesma característica do resto do país, as casas de taipa, os telhados ainda de palha - uma igreja ou outra com telha de cerâmica - janelas e paredes pintadas de tabatinga, ocra, curi e tauá, quatro tipos de

argilas, davam variadas cores, as duas últimas vermelha e amarela respectivamente. Também a cor do anil, era região de muitas drogas do sertão.

Mas a província do Grão Pará recebia atenção tardia da coroa, esta já exigia das províncias que suas vilas se estabelecessem com as casas de mesma figura uniforme e *mesma formosura na vila*.

“Aos oficiais da câmara que saírem eleitos e aos que lhes sucederem, ficará pertencendo darem gratuitamente os terrenos que se-lhes para casas e quintais, nos lugares que para isso se houverem delineado, só com as obrigações de que as ditas casas sejam sempre fabricadas na mesma figura uniforme pela parte exterior, ainda que na outra parte inferior as faça cada um conforme lhe parecer, para que, desta sorte, se conserve sempre e mesma formosura na vila e, nas ruas dela, a mesma largura que se lhes assinar na fundação”. (Ferreira, 2007, p. 242).

No século das grandes expedições, os viajantes passaram por muitos ranchos, alpendres vastos destinados a abrigar viageiros e suas tropas à margem das estradas reais. Geralmente levantados no chão frio e com telhado de uma água, feitos de ripas amarradas por cipós e rebocadas à maneira de taipa de mão. Não pagavam hospedagem, mas sempre gastavam moedas na venda ao pé do rancho, com milho para os animais e outros pequenos regalos.



Rancho perto da serra do caraça-local de encontro de tropas, ilustração presente na obra de Spix e Martius.

No itinerário entre as comarcas, viram fazendas e aldeiolas. Essas não diferentes do que já foi descrito como miseráveis choupanas e quando abandonadas taperas.

“O ar de decadência que tem em geral, no interior da Província de Minas, os vilarejos e habitações isoladas, decorre também, em grande parte, deve-se dizê-lo, de que essas construções, sempre feitas de barro, se estragam facilmente, principalmente por fora. As casas dos pobres são tão fáceis de construir, que qualquer um é seu próprio arquiteto; e, como se verá, essas casas também se destroem com facilidade extrema. Para se erguer as paredes, finca-se na terra, a pequena distância uns dos outros, estelios de madeira toscos, da grossura aproximada de um braço. Com auxílio de alguns cipós, amarram-se a estas ripas transversais muito aproximadas, e, quando se completa assim uma espécie de gaiola, enchem-se os intervalos com barro. Quanto aos tetos, cobrem-se com estipes e folhas de uma gramínea pertencente ao gênero Saccharum, e que tem no país o nome de sapé. Internamente essas miseráveis choupanas são quase sempre divididas por tabiques delgados, e apresenta uma série de pequenos quartos obscuros que se comunicam uns com os outros, sem portas de separação.” (Saint-Hilaire, 1975, p.49).

A província mineira foi muito comentada pelo naturalista francês Saint-Hilaire. Dentro das vilas, ressaltou as casas mais ajeitadas, com telhas de cerâmica, sempre pequenas, ao rés-do-chão, janelas espaçadas, diminutas, quadradas e sem vidro, protegidas por gelosias de bambu ou pelos treliçados de madeira, os muxarabis. Por ocasião da coroação de Dom João VI estavam caídas em honra ao monarca.

“Não entram na construção senão poucas peças de madeira principais, destinada a suster os tetos. As paredes são feitas de paralelepípedos de barro batido com a erva e que são postos para secar ao sol. Esses paralelepípedos, de que já tive ocasião de falar, tem o nome de adobes ou adobos; o que medi tinham três palmos e três dedos de comprimento por um palmo de largura; são argamassadas com terra úmida. Nem todas as casas de Vila do Fanado, entretanto, são construídas de adobes; algumas são construídas de taipa. Como na Europa, utilizam-se, para esse gênero de construção, tábuas colocadas paralelamente, e entre as quais se deixa a distância que se quer dar à espessura da parede. Enche-se o intervalo de barro, e continua-se o trabalho, suspendendo as tábuas à medida que aumenta a medida da parede.” (Saint-Hilaire, 1975, p. 222).

Spix e Martius descrevem as casas mais ordinárias de Taubaté como efêmeras, todas ao rés-do-chão, assemelhando-se a paióis, com entrada diretamente à peça principal de múltiplas funções como sala de estar e visitas. Dispensa ou algum quarto contíguo para hóspedes, ocupavam o resto da frente da casa, sendo comum na fachada da frente portas no lugar de janelas, facilitando a transformação da primeira peça em armazém. Nos fundos, os quartos das mulheres e do resto da família. Dessas peças passava-se à varanda coberta que, em geral, ocupava quase toda extensão indo ao quintal, atrás da casa.

Raramente viram os viajantes, construções de cantaria nessas edificações mais populares. Levantavam-se as paredes com taipa de mão ou de sopapo e taipa

de pilão, a cal era rara, substituía-se com argilas, a tabatinga depositada às margens dos rios aqui e acolá e quando queimadas ao fogo tornavam-se brancas (Spix & Martius, 1938, tomo II, p. 291), ou ainda com conchas ou corais triturados e queimados pelos escravos.

Os engenhos de açúcar e fazendas eram paisagens pomposas, possuíam um conjunto de aparatos arquitetônicos destinados à cultura cultivada na propriedade. Essas construções com paredes grossas de adobe, muito compartimentada, com o número de cozinhas e quartos condizentes com o número de hóspedes - a casa grande - gozava de situação estratégica, geralmente situada em um ponto elevado da topografia, contemplando herdade e mão de obra.



Engenho de açúcar, ilustração de Rugendas.

Fazendas agropecuárias e engenhos tinham em comum as grandes varandas e capelas, como diferença as senzalas. Nas fazendas comuns eram as choupanas dos escravos em volta, nos engenhos eram geralmente cabanas enfileiradas ou uma morada coletiva em fita, o pombal dos negros.

“São, em geral, as seguintes as construções do engenho: residência do proprietário ou administrador, com uma pequena cocheira para os cavalos de sela; cabanas dos negros, quase sempre enfileiradas em linhas iguais dos dois lados da casa e formando uma espécie de pátio; moenda, alambique e casa de purgar. Quanto a estas, raramente acontece que se reúna sobre o mesmo teto. As grandes plantações têm, quase todas, uma capela particular e todas devem ter lugar reservado especialmente ao culto. O cepo a que se amarram os negros recalcitrantes acha-se quase sempre na casa do alambique. As fazendas com trinta ou quarenta escravos e mais ou menos o mesmo número de cavalos e bois são considerados importantes; mas as de primeira ordem tem pelo menos oitenta negros.” (Rugendas, 1979, p. 210).

Entretanto a primeira impressão desses viajantes, naturalistas e pintores históricos, vinha dos portos, e comparavam cidades como o Rio de Janeiro e Salvador com a parte velha de Lisboa.

“As construções no Rio são em geral de feição mesquinha e semelhante às da parte velha de Lisboa. Entretanto, parece que a arte de construir, cujas obras são de tão imediata necessidade para a vida, também se tem aqui aprimorado mais depressa do que qualquer outra arte.” (Spix & Martius, 1938, tomo I, p. 92).

Aliás, a dupla de médicos naturalistas alemães deixou claro que para um país descoberto há três séculos, a capital em seu centro urbano de nada tinha da natureza rude e não vencida, ali a velha e educada Europa já tinha removido os característicos da selvageria americana. Isso até saírem em viagem e relatarem as grandes diferenças da colônia.

DISCRETA HERANÇA MOÇÁRABE

Oito séculos de dominação árabe influenciaram a formação das modernas nações ibéricas e das nações delas provenientes. Esta influência atravessou o oceano em naus portuguesas e também fez parte da formação da colônia americana.

Facilmente os primeiros povoadores eram descendentes da plebe moçárabe, afinal a Reconquista pôs fim do domínio árabe na Península Ibérica apenas no fim do século XV.

Nos dias atuais, facilmente percebem-se os balcões e rótulas de Olinda, os muxarabis de Diamantina e os azulejos do Maranhão. Segundo José Mariano em sua obra, *Influências Mulçumanas na Arquitetura Tradicional Brasileira* (Mariano, s.d., p. 12), o caráter oriental esteve constantemente impregnado às expressões arquitetônicas durante os séculos XVII e XVIII e no correr do século XIX extinguiu-se por imposição de poderes oficiais. Mas, os elementos de caracterização moura, além de profundamente arraigados nos temas populares de composição, o “verdadeiro estilo da terra brasileira” (Mariano, s.d., p.09), tinham maior amplitude, a começar por um importante sustento da colônia, sua primeira monocultura, a cana de açúcar, herança moura mais tarde substituída por outra monocultura também levada para a Europa pelos mouros, o café.



Vendedoras de café, ilustração de Debret

Gilberto Freyre afirma em *Sobrados e Mucambos* que a influência árabe entrou na intimidade das casas já que “Nunca nos devemos esquecer da influência do mouro através do português, nem a dos mulçumanos através do negro, no sentido da higiene do corpo e da casa nas cidades do Brasil.”(Freyre, 2002, p. 225).

No século XIX, Dom João VI decide retirar das ruas do Rio de Janeiro a semelhança com as ruas de bairros espanhóis, de tão arabizados. Mandou retirar todos os muxarabis dos sobrados e o mesmo se deu em outras cidades da colônia. Na cultura e nos costumes morais a presença moura persistiu.

Entender a preferência pelo barro e pelo trabalho dos taipeiros, os inúmeros elementos existentes na arte colonial, os aposentos familiares reservados e separados dos visitantes, a doçaria das cozinhas e a invenção do cuscuz com o uso do milho, é perceber alguns exemplos da herança mourisca.



Indumentária de mulheres brasileiras, ilustração de Debret

MULHERES BRANCAS

A presença de mulheres brancas no princípio da colônia era rara, mas, com o passar do tempo a presença feminina européia aumentou. De início não eram comentadas, a não ser por motivo de chegada. Jean de Lery registrou a vinda em seu navio de cinco francesas que impressionaram os índios ao desembarcarem em 1556. Mas as primeiras portuguesas e foram poucas, segundo Gabriel Soares de Souza, chegaram em 1551, por determinação da rainha D. Catharina.

Nesses cinquenta e um anos foram outras mulheres a cuidarem das casas, camas e cozinhas dos europeus, as cunhãs claro, mulheres índias. Já no século XIX, a casa dos portugueses e dos brasileiros já possui certa pândega de mão de obra feminina; algumas vezes as três matrizes étnicas se encontram debaixo do mesmo teto, brancas comandando índias e negras ou suas gerações miscigenadas.

Em visitas às fazendas e habitações de famílias abastadas ou com certos recursos, os viajantes nem sempre viam as mulheres da casa. Saint-Hilaire, Spix, Martius e Rugendas, ao falarem das vivendas dos senhores, escreveram sobre o que seria um recanto das mulheres, na verdade quartos ou alcovas onde ficavam – geralmente à espreita – enquanto a casa estava com a presença de estranhos, costume herdado de uma antiga Península Ibérica sob o poder do sabre.

“Na parte dos fundos estão os quartos da mulher e do resto da família, que aqui, segundo o costume português, logo se retiram para esses cômodos, quando chegam pessoas estranhas. Dessas peças passa-se à varanda coberta, que, em geral, ocupa quase toda extensão e dá para o quintal, atrás da casa.” (Spix & Martius, 1976, tomo III, p. 193).

Ligações com varanda, cozinha e quintal eram muito comuns, os dois últimos, áreas de atuação feminina, lugar das velhas da família, dos jogos lúdicos, do encontro das crianças brancas e não brancas, do coser, do mexerico e até mesmo do cozinhar.

Mas acontecia de um viajante ver as mulheres da casa e quando viam, eram mais de uma! O viajante que teve o prazer de vê-las em seu habitat de convívio entre os seus, e certamente chegou à ocasião comemorativa de casamento ou batizado, ou qualquer outro festejo familiar, onde eram recebidos parentes e amigos

muito próximos, algumas vezes em jantares, outras vezes em semanas de visitação e celebração.



Visita a uma chácara nos arredores do Rio,
ilustração de Debret.

Existiam também as ocasiões públicas para todos se exibirem, principalmente as mulheres. Missas, procissões, festas relacionadas a santos e à coroação, nascimento ou batizado do soberano ou filhos destes, folguedos teatralizados e sempre muito barulhentos de exagerados fogos de artifício. Nada de novo, Portugal possui calendário festivo o ano todo, cada semana tem seu santo de invocação, segundo Câmara Cascudo, “patrocinador de uma festada” (Cascudo, 2007, p. 263).

Dentro de casa os senhores e as senhoras ficavam a vontade, roupas quase iguais aos seus escravos, eram molambentos e desleixados; quando chegavam visitantes as mulheres brancas sumiam, as negras ficavam.

Na Bahia de 1822, a inglesa Maria Graham ciceroneada pela mulher do cônsul britânico - no meio da manhã - estrategicamente inconveniente, surpreende em visitar brasileiras em suas casas, para vê-las à vontade em seus aposentos. Visão atormentadora, não gostou de vê-las sem espartilhos, usando uma espécie de camisolão, sem mangas, onde os seios ficavam demasiadamente expostos, isso tudo meio aos serviçais negros. Não viu nenhuma mulher que lhe era toleravelmente bela (Graham, 1956, p. 148).

Como já dito anteriormente, não acreditou a inglesa estar visitando mulheres da sociedade e espantou-se na ópera por não reconhecer nenhuma das surpreendidas pela manhã, todas extravagantes debaixo de jóias e de nobres

vestidos à moda francesa, mas não se rendeu às impressões. Para a inglesa em sua pátria, qualquer moça com um vestido de segunda classe arrebatava o “prêmio da beleza e da graça”, já que “[...] para poder representar de fidalga em público, é preciso que a mulher o seja na vida privada” (Graham, 1956, p. 154), o que para ela, as brasileiras não o conseguiam.

“Como em Minas, as mulheres do lugar andavam o mais lentamente possível, envoltas em longas capas de lã, a cabeça coberta com um chapéu de feltro, sempre em fila indiana, jamais aos pares, eretas como estacas, mal erguendo os pés do chão, sem olharem para lado nenhum, quando muito respondendo com um leve aceno de cabeça aos cumprimentos que lhes faziam.” (Hilaire, 1975, p. 24).

Se as mulheres eram moças recatadas dentro de casas, vultos por detrás das portas, não economizavam “embelecós” nas aparições públicas, nem em aparentar discrição, ao mesmo tempo em que renovavam as maneiras de se furtarem dela.

De fato a posição da mulher na história colonial e escravista como dominada e enclausurada está sendo colocado em questão, pois entre os grupos populares, a atuação e os modelos familiares eram múltiplos. Se a população pobre no passado e no presente agiu por cima das regras de condutas, inventando práticas próprias, as mulheres de classes sociais baixas também o fizeram.

Enquanto a Igreja lembrava às mulheres de não entrarem na casa do senhor *de saia tão alta que lhe apareçam os artelhos*, as mulheres européias foram responsáveis pelo *clareamento* da colônia - como Mary Del Priore bem conclui em *Mulheres no Brasil Colonial* - foram responsáveis também por amenizar a concupiscência dos homens brancos, mas principalmente, independente de posição social, por serem as grandes propagadoras do catolicismo.



Senhora brasileira em seu lar, ilustração de Debret.

COZINHAS, COSTUMES E OBJETOS

“Findos o Te Deum Laudamus e algumas outras canções, retiramos todos quatro com os Srs. De Rasily e de Pezieux à casa do Sr. De Manoir, onde à tarde nos ofereceu um banquete, tão esplendido como se poderia se fazer em França, pois tinha muita variedade de caça e de carne: houve muito bom vinho, pratos de meio, e bons doces por sobremesa ”. (D’Abbeville, 2002, p. 81).

Cláudio D’Abbeville e outros capuchinhos foram recebidos na ilha do Maranhão com um banquete *como se poderia fazer em França*. Os frades presenciaram uma das maiores características das cozinhas e pratos da colônia, fazer do novo e da terra nova o mais conhecido possível, sem evitar a adoção de novos utensílios, costumes e gêneros alimentícios.

Novas possibilidades facilitadas pelo caráter flexível do colonizador português que chegou aqui conhecendo a miscigenação e a adoção de novos hábitos. Mais tarde, de certa forma, essas possibilidades seriam conhecidas pelos viajantes, que no momento do preparo dos alimentos condicionados às tropas comiam o feijão, a farinha de mandioca e a carne seca ou de caça como os da terra, muitas vezes preparados em cozinhas de improviso, igual aos escravos de entreposto ou como índios em ocasião de nomadismo.

Mas dentro da casa do colono, dentro do cômodo dado para o ato de cozinhar, Debret evidenciou herança e característica lusa de um tempo mais antigo e mouro.

“Apresentamos aos nossos leitores esta coleção de potes de uso comum, que remontam a 1500, tanto mais interessantes quanto lembram exatamente, em muitos casos, o estilo do antigo Egito, bem como o mouresco importado pelos espanhóis, que durante muito tempo dominaram os portugueses. Estes herdaram seus costumes e seu gosto no Brasil.” (Debret, 1965, p. 132).



Vasos de água, ilustração de Debret.

Estilo do *antigo Egito* pode até parecer faceto, mas talvez seja como a descrição comparada entre senzalas e *kraals*, conforme exposto em capítulos anteriores, o mais próximo do conhecimento de viajantes sobre a estética de um vaso com características peculiar ao mundo árabe.



Vasos de água,
ilustração de Debret.

Modelos diversos de vasos, descritos por Debret com “graça e simplicidade árabe” sob o nome genérico de moringas, possuíam formas estranhas e variadas, com muitos ornatos, alguns de barro, outros de metal. Na curiosa ilustração de numerosos utensílios de cozinha, em meio às moringas os tabuleiros de madeira, legado indígena, complementada por outra figura representativa de cestarias, que junto às canastras eram substitutivos baratos de armários, caracterizando traços da terceira matriz étnica nos objetos comuns das habitações e cozinhas coloniais.

“A todas essas espécies de baús, produções do gênio europeu, se ajunta a contribuição da indústria do trançado, que cabe no Brasil aos escravos africanos. Revivendo as atividades de sua pátria estes empregam algumas horas de lazer para fabricar cestos de diversas formas e cores.”
(Debret, 1965, p. 155).

Os viajantes do século XIX viram nas cidades portuárias e nas cidades de riquezas mineradoras, extenso comércio de produtos ingleses e predomínio da moda francesa, mas dentro dos sobrados ainda se via muito da simplicidade de costumes e objetos, realidade da colônia radicada nas adaptações dos trópicos. Também no comer, sob o olhar dos viajantes, o que foi visto como simples ou frugal, foi na verdade abundante, como a inglesa Maria Graham sagaz em filar situações exóticas - após atravessar linhas inimigas - descreveu o jantar oferecido pelos insurgentes à Dom Pedro, patriotas pernambucanos:

“A sala de jantar era uma longa cabana feita de madeira e folhas de palmeiras trançadas. Ao centro estava uma mesa comprida coberta por uma toalha belíssima e limpa. As raras cadeiras no local foram destinadas aos estrangeiros. O resto do grupo ficou de pé durante a refeição. Aos estrangeiros, também, foram dados colheres e garfos, mas a falta de talheres não pareceu embaraçar os brasileiros. Cada pessoa recebeu um pequeno prato fundo de bom caldo de carne bien doré. Quanto ao resto todo mundo pôs a mão no prato. Dois pratos principais ocupavam o centro da mesa. Um deles, uma terrina contendo farinha de mandioca crua. O outro, uma pilha de peixes preparados com azeite, alho e pimenta. Cada pessoa começava por derramar uma quantidade de farinha no caldo até ele atingir a consistência de um pirão, depois, servindo-se do peixe, que estava partido em pedaços convenientes, mergulhava-os no mingau e comia com os dedos. Em volta dos dois pratos principais havia outros da mais saborosa natureza: enguias fritas com ervas aromáticas, mariscos preparados com vinho e pimenta e outros da mesma espécie.” (Graham, 1956, p. 132 e 133).

Mas, o modelo ideal de cozinha colonial brasileira, realidade distante dos menos abastados, é o da casa grande de engenho. Farta de espaço, um verdadeiro recanto das mulheres da casa cercadas por escravos, e parte de um complexo servil, além de ligada ao quintal e a varanda.

“Entra-se, primeiramente, em uma grande peça que serve, em geral, de sala de jantar para todos os moradores da casa. Atrás dessa sala acha-se a cozinha, verdadeira habitação dos escravos domésticos que se reúnem em torno de um fogão muito baixo. Dois quartos se abrem, em geral, à direita e à esquerda, da primeira peça; um pertence ao dono da casa e outro se destina aos hóspedes. Ao lado da cozinha, e no canto da casa, há um quarto reservado às mulheres, com saída para a varanda, ao qual forma aí um compartimento separado. Há também um oratório reservado ao culto doméstico, o mais das vezes colocado na varanda, no outro ângulo da casa. A cozinha se comunica com o jardim por uma porta de serviço e uma escada. As portas e janelas são grandes, de madeira muito pesada; não há vidraças. Os móveis se reduzem, comumente, a grandes baús nos quais se guardam as vestimentas e as roupas e que servem, ainda, muitas vezes, de assento ou de leito. Há também, grandes mesas. E somente num dos quartos laterais se encontram, assim mesmo raramente, móveis mais elegantes, espelhos, etc.” (Rugendas, 1979, p. 212).

Essa cozinha, parte ou ligação do quintal, ocasionou a possibilidade de se ter um lugar limpo e outro sujo, ou um seco e outro molhado, ou mesmo a cozinha externa para o preparo diário, menos delicado no trato dos alimentos, lugar de fumaça e fuligem, e uma interna para feitura de doces delicados, para os pratos finos ou para finalização destes.



Engenho manual de cozinha de engenho, ilustração de Debret.

A condição de um espaço externo e outro interno não necessariamente aconteceria apenas em uma cozinha farta de engenho, poderia aparecer em qualquer quintal na forma de um telheiro, mesmo nas casas abastadas muitas vezes o eram. O telheiro poderia ter guardado muito do legado índio, onde se encontraria o jirau e a trempe, e embaixo dessa cobertura sentariam também os escravos africanos e as senhoras brancas no mando e desmando de todos.

“Os quintais, nos fundos das casas, são separados uns dos outros por muros baixos de barro, e contêm em geral um telheiro, sob o qual se cozinha, e senzalas para a criadagem da casa, quase sempre índios, sendo raros os pretos ou mulatos. Em vez de vidraças, vêem-se por toda a parte somente venezianas de madeira ou de trançado fino. O chão raras vezes é assoalhado; em geral é coberto de tijolo, ou, nas casas mais pobres, é de terra batida.” (Spix & Martius, 1938, tomo III, p. 90). Casa em Tapajós, Pará

No passado, no início da colônia, quando o europeu ia aos índios, era recebido com uma rede limpa e dormir junto aos hospedeiros como sinal de boa vontade do hóspede. Carlos A. C. Lemos em *Cozinhas, etc.*, afirma que “O branco tomou do índio a rede, a mulher, a canoa e comeu da mesma comida.” (Lemos, p. 37, 1978). O branco tomou para si vários costumes da terra, dentro de suas habitações tinham muito da mescla de culturas, na cozinha também. Mas não foram apenas os objetos, os novos alimentos e a possibilidade de exteriorizar o espaço de cozinhar como uma resposta ao clima dos trópicos.

Um novo espaço de cozinhar - esse realmente externo - surgiria em algumas cozinhas para os brancos, dos mais humildes aos senhores: a casa de farinha.

“Nas ‘fazendas’ esparsas se viam amplos alpendres, nos quais se preparavam grandes quantidades de farinha de mandioca, produto principal da região. Abertos de todos os lados, são constituídos simplesmente de uma cobertura de colmo ou folhas de palmeira suportada por fortes moirões, resguardando muitos tachos grandes para secar farinha, murados em volta.” (Wied-Neuwied, 1940, p. 178)

Farinha de guerra, farinha d’água, farinha de pau, farinha seca, farinha mista, farinha amarela e muitos outros nomes. Os modos de obtenção e de produção da mandioca poderiam ter suas diferenças, mas o preparo em tudo se assemelhava. “A mandioca, se não fixou o indígena, fê-lo demorar-se em volta da plantação, porque a farinha não era a colheita, era o preparo.” (Cascudo, 2007, p. 94).



Preparo de farinha de mandioca, ilustração de Herbert Smith.

Não apenas a mandioca foi tomada para si pelos europeus, mas seu complexo alimentar, o complexo da farinha. Entre os índios a *iapuna oca*, exatamente casa da farinha entre os brancos, transformar-se-ia para engenhos de farinha.

“O engenho de farinha era muito grande. Para preparar a farinha, as raízes de mandioca são a princípio perfeitamente descascadas; depois, levadas a uma grande roda girante, em pouco se reduzem a polpa fina. A massa é colocada em seguida em grandes sacos, feitos de taquara ou embira que são pendurados e esticados ao comprido, desse modo espremem-se os sacos, expulsando o líquido existente na polpa. A parte sólida é posta em seguida em grandes tachos, de cobres ou louça, nos quais fica completamente seca pelo calor; porém a massa espessa deve ser constantemente mexida para não queimar.” (Wied-Neuwied, 1940, p. 60).

Afinal - como Lery afirmou - o móvel do europeu era comumente os negócios.

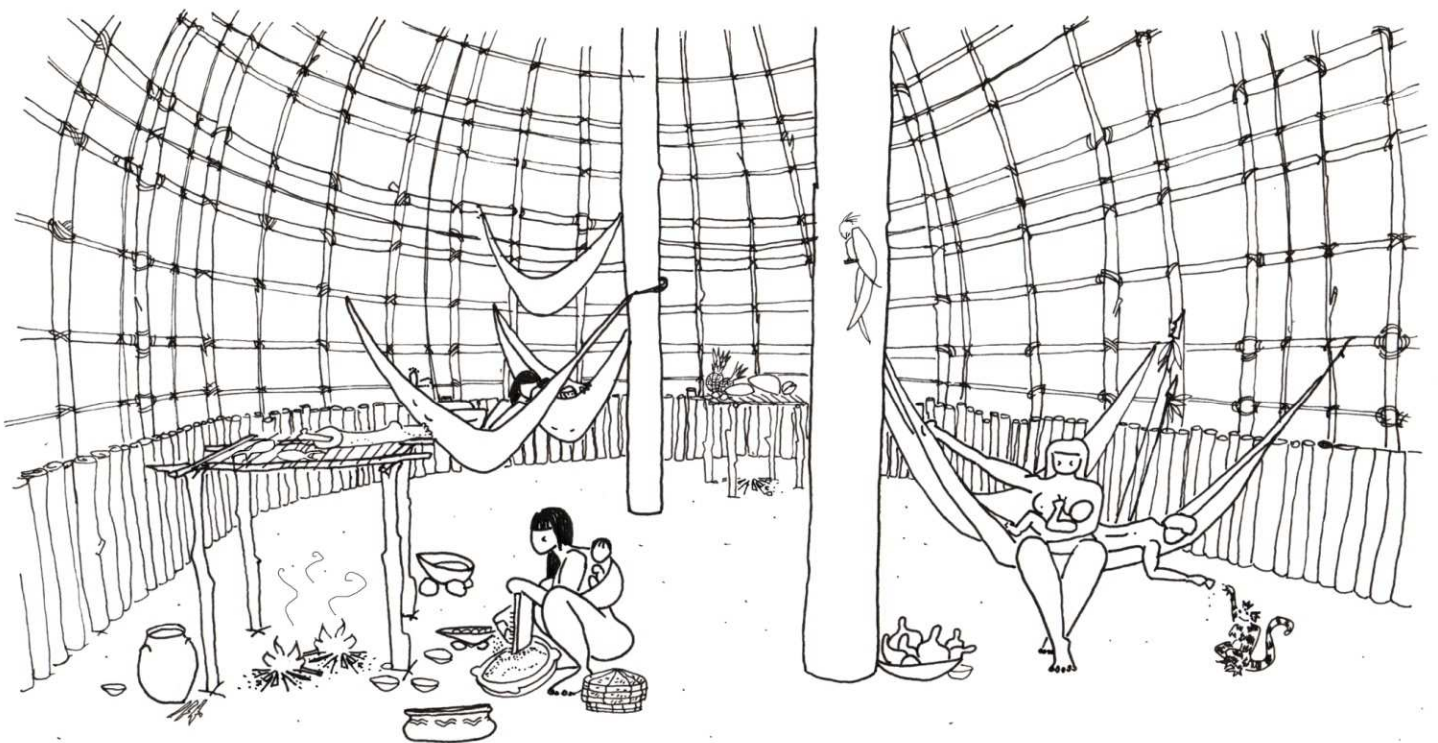
ESPAÇOS DE COZINHAR



“Consiste este sistema em dois pares de forquilhas, grossas como braço, fincadas no chão, no chão, como quadro, à distância de três pés e à altura de dois e meio; sobre elas assentam-se varas com o espaço de uma polegada entre uma e outra, formando uma grande grelha. É isto o moqué. Colocam em cima a carne e acendem em baixo um fogo lento, sem fumaça; vão voltando a carne de quarto em quarto de hora até que esteja bem assada.”

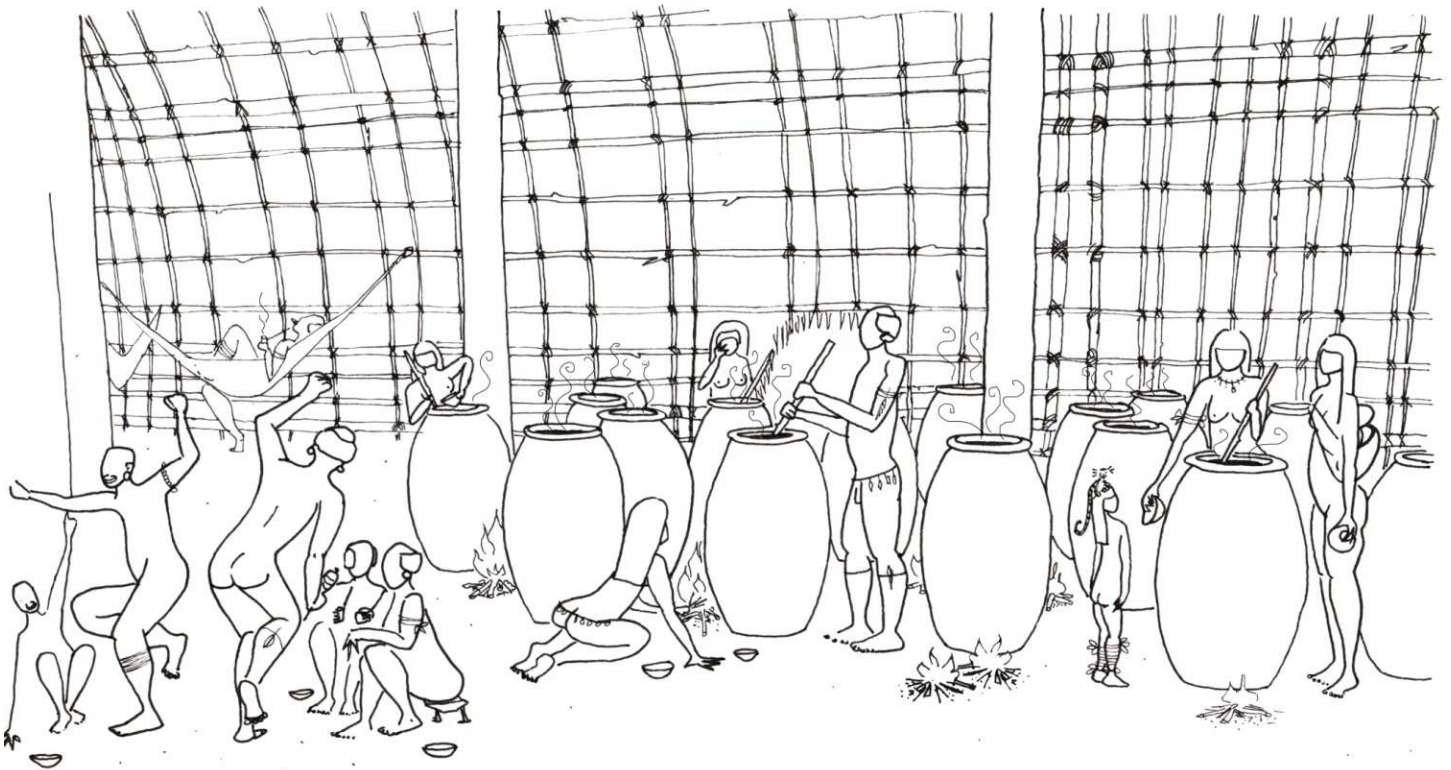
“Esses moquéns, em suma, lhes servem de salgadeira, aparador e guarda comida; não há entrar em suas casas sem vê-los carregados, não só de veações e peixes, como também de pernas, braços e mais postas de carne dos prisioneiros que tomam a guerra, como veremos adiante.”

(Lery, 1926, p. 97 e 98).



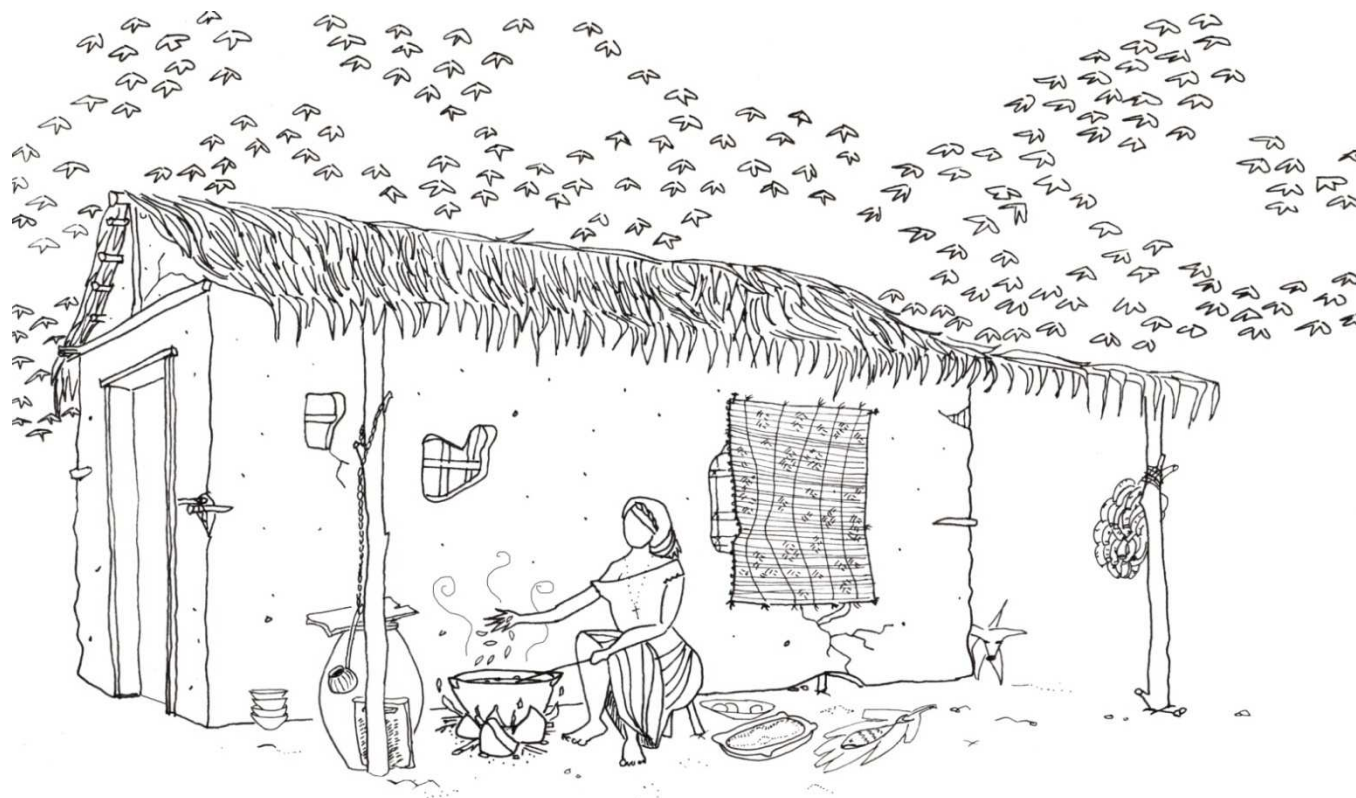
“Nunca admirei-me tanto como quando entrei numa dessas casas de cauins, e vi essas grandes vasilhas de barro, cercadas de fogo, e cheias desse líquido que fumegava como se estivesse dentro de panelas bem quentes, e muitos selvagens, homens e mulheres, uns nus, outros sem cabelos, e alguns enfeitados com penas de diversas cores, estes deitados fumando e deitando fumaça pela boca e ventas, aqueles dançando e saltando, pulando e gritando, todos com a cabeça enfeitada, e a razão perturbada, e revirando os olhos para cima, como se estivessem vendo algum símbolo ou figura de um infernozinho.”

(D'Abbeville, 2002, p. 287)



“As habitações que se encontram para além de Temerão são ainda mais pobres que as vistas por mim anteriormente. Apeei-me, para pernoitar, na de Turvo Pequeno, assim chamada pelo nome de um córrego que passa pela vizinhança. Essa casa ocupada por mulatas, se compunha de uma pequena varanda em que se cozinhava, dum casebre que não passava ainda de um alpendre coberto de esteiras, e, finalmente, de uma pequena choça em que a luz penetrava por todos os lados pelos buracos que a terra, caindo, deixara nas paredes.”

(Saint-Hilaire, 1975, p. 237)



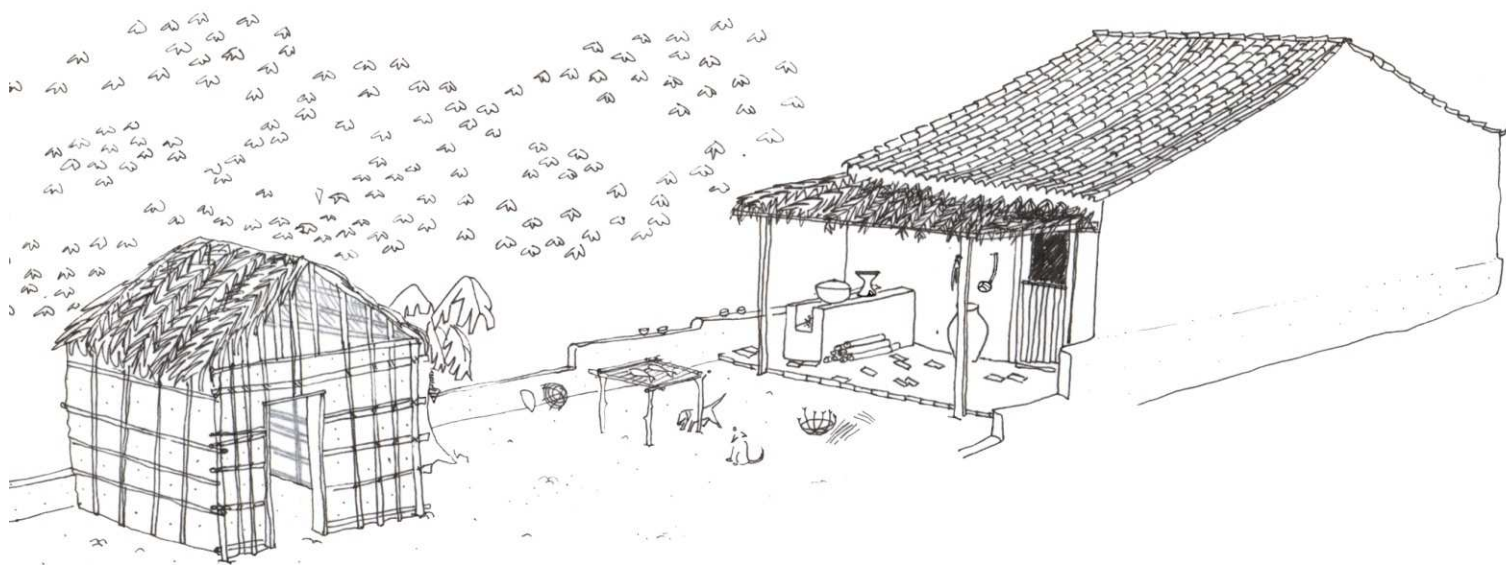
“Uma multidão sempre em movimento, constituída em sua maior parte de homens de cor, agrava esse inconveniente. Negros aos grupos de doze, vinte ou mais, para carregarem objetos pesados, marcham gritando e cantando a fim de conservar o passo igual; todas as mercadorias são transportadas assim do porto até à cidade; outros mercadejam toda a sorte de objetos de um lado para o outro gritando para anunciar aquilo que estão vendendo; de cada lado da rua, vêm-se os fogareiros que as negras conservam sempre acesos, para cozinhar e assar as gulodices, que vendem aos seus compatriotas, e que nada têm de apetitosas.”

(Wied-Neuwied, 1940, p. 124)



“Os quintais, nos fundos das casas, são separados uns dos outros por muros baixos de barro, e contêm em geral um telheiro, sob o qual se cozinha, e senzalas para a criadagem da casa, quase sempre índios, sendo raros os pretos ou mulatos. Em vez de vidraças, vêem-se por toda a parte somente venezianas de madeira ou de trançado fino. O chão raras vezes é assoalhado; em geral é coberto de tijolo, ou, nas casas mais pobres, é de terra batida. As portas consistem, quase por toda parte, em dois batentes, cada um dos quais é feito de uma só tábua. As paredes são caiadas de branco ou de amarelo com tabatinga, tirada de enormes jazidas nos rios; para melhor ligar esse material, amassa-se não somente com água, mas também com uma parte do leite viscoso da sorveira, árvore da família das apocináceas.”

(Spix & Martius, 1938, p.275)



“Atrás dessa sala acha-se a cozinha, verdadeira habitação dos escravos domésticos que se reúnem em torno de um fogão muito baixo. Dois quartos se abrem, em geral, à direita e à esquerda, da primeira peça; um pertence ao dono da casa e outro se destina aos hóspedes. Ao lado da cozinha, e no canto da casa, há um quarto reservado às mulheres, com saída para a varanda, ao qual forma aí um compartimento separado. Há também um oratório reservado ao culto doméstico, o mais das vezes colocado na varanda, no outro ângulo da casa. A cozinha se comunica com o jardim por uma porta de serviço e uma escada. As portas e janelas são grandes, de madeira muito pesada; não há vidraças. Os móveis se reduzem, comumente, a grandes baús nos quais se guardam as vestimentas e as roupas e que servem, ainda, muitas vezes, de assento ou de leito. Há também, grandes mesas. E somente num dos quartos laterais se encontram, assim mesmo raramente, móveis mais elegantes, espelhos, etc. O soalho, bem como o teto, reveste-se de esteiras de palha; os escravos as trançam, sendo em seguida pintadas de cores vivas, que as torna de um aspecto muito agradável.”

(Rugendas, 1979, p. 27)



Durante toda a era colonial, os europeus que por aqui passaram estiveram diante da exuberância de paisagens tropicais abundantes em terras, riquezas, fauna, flora e povos, estes rapidamente submetidos aos interesses mercantilistas.

Era o novo e o *“europeu saltava em terra escorregando em índia nua; os próprios padres da Companhia precisavam descer com cuidado, se não atolavam o pé em carne.”* (Freyre, 1980, p. 70). Mas *atolar o pé em carne* não foi privilégio dos viajantes quinhentistas, apesar de intensas mudanças na paisagem do país ao longo dos séculos coloniais, os gozos materiais continuavam intensos, soberbos e exóticos.

A literatura de viagem aqui investigada possui testemunhos convictos da superioridade européia, são relatos com a intenção de facilitar a conquista e exploração da nova terra adquirida. Como os levantamentos das novas *raças* da colônia.

“Devido à mescla de várias nações, encontram-se cinco raças diferentes de homens, a saber: quem nasceu aqui de pai e mãe europeus, chama-se Mazombo; quem nasceu de pai europeu e mãe indígena, chama-se Mameluco; quem nasceu de pai europeu e mãe africana, chama-se Mulato; quem nasceu de pai indígena e mães africana, chama-se Curiboca e Cabocles; quem nasceu de pais negros, chama-se Criolo.” (Marcgrave, 1942, p. 268).

Esta *desordem* na colônia lusa foi documentada pela grande maioria dos estrangeiros. Os padres da companhia disseram dos portugueses amancebados com jovens índias; a dupla de médicos alemães, Spix e Martius, sobre as muitas doenças trazidas pela vida concupiscente dos brasileiros fora de suas casas; o príncipe Maximiliano disse da preferência das índias por homens negros; Rugendas descreveu a naturalidade de casamentos entre homens brancos e mulheres mulatas e Saint-Hilaire acreditava na superioridade dos mestiços sobre os de sua matriz.

A fusão de três origens distintas – negra, índia e branca – cada uma delas com seus matizes, contribuíram para uma expressão de ineditismo para esses viajantes e estes descreveram versões do que mais tarde seriam vistas como traços distintivos de resultantes culturais da mestiçagem brasileira.

A cozinha brasileira é como a capoeira e as culturas de batuques, uma dessas resultantes. Resultante de trocas realizadas desde o início da colonização

portuguesa do continente americano, o que nos dias atuais traz em si expressões de comportamento, comunicação, costume, imagem e registro popular. Mas o significado habitual da cozinha no âmbito intelectual é geralmente o sociológico, os pratos característicos de uma região, o preparo dos alimentos, o uso popular e a herança cultural. Raramente se registrou os espaços criados para o preparo dos alimentos com o objetivo de demarcar e caracterizar o espaço físico.

A investigação aqui proposta *bebeu e se deliciou* de algumas das principais fontes primárias da história do Brasil – os relatos de viajantes – identificando características marcantes para ilustrar alguns desses espaços do cozinhar na era colonial.



Aprestando burro de carga para viajar, ilustração presente na obra de Maximiliano.

No entanto, sob o olhar do estrangeiro, a literatura de viagem estava condicionada a um tipo de experiência específica, a viagem. Portanto não é exclusivamente um documento histórico, literário, ficcional ou científico – mesmo quando todos estes estilos aparecem ao mesmo tempo – tem também em seu caráter o de diário permitindo a descrição das coisas pitorescas, incomuns ou talvez corriqueiras às especificidades do ofício, na ocasião da passagem dos cronistas, pintores históricos e cientistas pelos lugares visitados.

Logo, os assuntos tratados por esses observadores tinham relação direta com seus ofícios, mas revelavam outras realidades além de catequeses, construção de fortes, descida de índios, mineração e filosofia natural. Muitas vezes se reportaram ao feitio da farinha de mandioca pelas mulheres índias, mais tarde sobre a numerosa presença negra dentro da casa de uma família portuguesa e muito sobre os

costumes festivos da cultura cristã européia no Brasil, dentre muitos outros assuntos.

Informações diluídas entre as várias versões da vida no Brasil colônia que ajudaram a descrever e desenhar os espaços de cozinhar das matrizes formadoras da brasilidade.

Em todo caso algumas características foram notadas e repetidas pelos viajantes, tais como: a vida coletiva dos índios, a atuação dos negros em quase todos os serviços da colônia e o colono tomando para si o que bem lhe parecia ter como a mandioca, o milho, a batata e a pimenta. Todos atravessaram o continente.

Os índios foram retratados sempre em bando, nas idas à caça, na construção de suas moradas, nas festas de beber cauim e em outras atividades. Fato era a excepcionalidade da vida coletiva dos índios diante dos europeus. Suas casas coletivas com trinta por vezes quarenta famílias morando na mesma choça, cada membro com sua cama a *maneira de tear* (rede) e cada família com seu fogo, para cozinharem separadamente o que todos comeriam.

Certamente a coletividade é a maior característica do espaço de se cozinhar indígena, marcado ou indicado pelo fogo que transforma, assa e coze. De certa forma, pode-se até dizer que o *rancho* de cada família, sem paredes, era demarcado pelo fogo constantemente alimentado pelas índias.



Inimigo no moquém, ilustração presente na obra de André Thevét.

O universal jirau ou moquém para assar e secar a carne, presente em todas as tribos, é comparado por Cascudo ao fumeiro europeu, pois se destina a preservar

a carne e não ao consumo imediato (Cascudo, 2007, p. 85), mais tarde seria a “geladeira” dos pobres, pela simplicidade e eficácia. Quase sempre descrito pelos cronistas dentro da oca, com exceção dos rituais antropofágicos, onde - mesmo que ritualística - era exibida a parafernália básica indicativa do lugar de cozinhar indígena: jirau, “mil” potes de cerâmica, cuias e ferramentas.

Já a casa de farinha ou cabana do fogão essa sim, externa por natureza, era mais complexa e apesar de ter sido pouco descrita espalhou-se pelos engenhos e casas, persistindo no tempo. O complexo da farinha e o jirau, ainda existem.

Acepipes à parte, como os índios, os escravos africanos tinham muito gosto por pimenta. Chegaram à colônia conhecendo as farinhas de milho e de mandioca por imposição dos navios negreiros e foram responsáveis por espalhar as palmeiras de dendê pelo país e seu azeite pelos pratos brasileiros.

“A figura do escravo fugido, do quilombola, mergulhado nas matas, construindo se pequenino acampamento, era uma representação legítima da aculturação das duas raças subjugadas. A sua alimentação decorrente, guardava a dupla influência da conservação africana e da natural aliança brasileira” (Cascudo, 2007, p. 180).

E os fogareiros na rua, arrançados e sempre acesos. Na literatura de viajantes são esses registros urbanos que distinguem a *cozinha barata* citada por Debret. Improvisada, pequena e proveitosa. Porém duas características fazem destes espaços de cozinhar improvisados, de parafernália dinâmica, algo excepcional: seu alcance e a tendência à resistência.

O lugar de cozinhar feito pelo escravo negro no Brasil era como seu criador, carregava um passado antigo e longínquo, tal e qual os cortes de cabelos e as loas cantadas, mais uma maneira de encontrar os de sua nação ou de formar a nova, principalmente se os seus antepassados eram alimentados.

O fogareiro da *cozinha barata* da escrava ia muito além do porto e das ruas da cidade, o fogareiro estava nas rodas de capoeira, nos batuques, nas rotas de fuga dos quilombos e nos rituais religiosos, porque o santo também come. Primordial no Candomblé dar comida ao santo, ingredientes, receitas e o modo de preparo dizem muito dos rituais, das festas que marcam relações entre homens, deuses e ancestrais.



Capoeira, ilustração de Rugendas.

Já o colono português, há muito tempo comia o cuscuz, ou o *kuz-kuz*, o *kouss-koussá*, o *alcuzcuz*, a semolina de trigo, prato nacional dos mouros na África, também conhecido e consumido, pelos negros islamizados. Na colônia americana o “cuscuz de milho foi solução brasileira” (Cascudo, 2007, p. 188).



Jantar no Brasil, ilustração de Debret.

A maior particularidade dos espaços do cozinhar nos primeiros séculos é o colonizador, tomando para si o que os gentios e a terra podiam oferecer, diante da complexidade de uma terra e de um clima totalmente adverso ao seu de origem e logo a seguir, os africanos fazem o mesmo.

E, se “*Ambos os povos conheciam o fogo dentro da casa: um, na sua terra de origem, talvez por causa do frio, e outro, para aproveitar a fumaça incômoda, mas útil.*” (Lemos, 1978, p. 52), nos trópicos os primeiros esquecem o frio e se depararam

com a possibilidade de se exteriorizar – claro – além do clima tórrido, possuíam o elemento servil em todas as atividades da casa-grande e do sobrado.

“A máquina brasileira de morar, ao tempo da colônia e do império, dependia dessa mistura de coisa, de bicho e de gente, que era o escravo. Se os casarões remanescentes do tempo antigo parecem inabitáveis devido ao desconforto, é porque o negro está ausente. Era ele que fazia a casa funcionar: havia negro para tudo – desde negrinhos sempre à mão para recados, até negra velha, babá. O negro era esgoto, era água corrente no quarto, quente e fria; era o interruptor de luz e o botão de campainha; o negro tapava goteira e subia vidraças pesadas, era lavador automático, abanava que nem ventilador.” (Costa, 1962, p. 174).

A zona de serviço e o lugar dado ao cozinhar foram naturalmente para perto do quintal, da negrada ou da indiada, do exterior e da maneira mais fácil para obtenção de água e seu uso, onde foram construídos telheiros, lugar onde perdurou o jirau ou mesmo a casa de farinha. Mas principalmente, esse era o reino da mulher, na extrema diferenciação do sexo no mundo colonial-patriarcal por sua especialização: a cozinha.

Entretanto, o colono pobre permaneceu cozinhando do lado de dentro, como o índio, com a fumaça útil em espantar centenas de insetos incômodos.

“Enquanto as casas maiores tentam expulsar a cozinha e demais cômodos de serviço para fora do retângulo fechado da habitação, a casa pequena do pobre quase que se desenvolve em torno da cozinha, o cômodo maior.” (Lemos, 1978, p. 52).



Família pobre em sua casa, ilustração de Debret.

Diante desse encontro de tipos, as três culturas primordiais apoderam-se de saberes mútuos. Sendo o determinante desse espaço transformador, a cozinha mesclada do europeu no Brasil.

Os espaços de cozinhar vistos pelos viajantes nunca foram retratados como algo puro de uma das três matrizes étnicas, como uma reinvenção igual ao que existiu antes do *achamento*, ou antes, da escravidão. Os próprios conquistadores portugueses já traziam consigo sangue e cultura mesclada e, quaisquer lugares descritos para o preparo dos alimentos tinham a influência dos outros, mesmo se fossem pitadas de sal, de outras especiarias ou acidulantes.

Finalmente, pelos relatos da literatura de viagem, fica claro que o fogo era o núcleo dos lugares de cozinhar do índio e do negro. No primeiro, o fogo multifuncional marcou - no interior das habitações indígenas - o espaço ocupado por uma família e o jirau ajudou a reconhecer esse lugar, não apenas de morar, mas também de cozinhar. O segundo teve seu espaço delimitado por sua parafernália errante e quando estacionada e montada, era mais uma característica para o Axé desse lugar e do espaço de cozinhar.

A cozinha da casa-grande ou sobrado recebe esses *elementos* formadores de espaços de cozinhar dos submetidos além de ter trazido outras. O telheiro nos quintais das casas grandes e sobrados serviu muito bem para isso, não para impedir que o elemento servil entrasse em casa, pois ele estava em todos os cômodos, mas por destreza de aproveitar as possibilidades dos trópicos.

Como uma homenagem a *Manihot utilíssima* - a mandioca - a base da nutrição popular brasileira é indígena e se a cunhã fracassou no domínio do açúcar a mucama virou especialista, aprendeu com a sinhá, perfazendo a tradição boleira portuguesa; e se “*Toda a existência humana decorre do binômio Estômago e Sexo.*” (Cascardo, 2007, p. 17), a *Província de Santa Cruz, vulgarmente chamada de Brasil*, levou muito a sério o fato de existir.



BIBLIOGRAFIA

- BELLUZZO, Ana Maria de Moraes. **O BRASIL DOS VIAJANTES**. São Paulo: Fundação Odebrecht, 1994.
- CARDIM, Fernão. **TRATADOS DA TERRA E GENTE DO BRASIL**. São Paulo: EdUSP, 1980.
- CASCUDO, Luís da Câmara, **HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL**. São Paulo: Global, 2007.
- COSTA, Lucio, **SOBRE AQUITETURA**. Porto Alegre, Centro de Estudos Universitários de Arquitetura, 1962.
- D'ABBEVILLE, Cláudio. **HISTÓRIA DA MISSÃO DOS PADRES CAPUCHINHOS NA ILHA DO MARANHÃO E CIRCUNVIZINHANÇAS**. São Paulo: Siciliano, 2002.
- DEBRET, Jean Baptiste, **VIAGEM PITORESCA E HISTÓRICA AO BRASIL**. São Paulo: Martins, 1965.
- FERREIRA, Alexandre Rodrigues. **VIAGEM AO BRASIL**. Rio de Janeiro: Kapa, 2007.
- FREYRE, Gilberto, **SOBRADOS E MUCAMBOS**. Rio de Janeiro: Record, 2002.
- FREYRE, Gilberto, **SELETA PARA JOVENS**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1980.
- GÂNDAVO, Pero Magalhães de. **A PRIMEIRA HISTÓRIA DO BRASIL, HISTÓRIA DA PROVÍNCIA DE SANTA CRUZ A QUE VULGARMENTE CHAMAMOS DE BRASIL**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.
- GRAHAM, Maria, **DIÁRIO DE UMA VIAGEM FEITA AO BRASIL**. São Paulo: São Paulo, 1956.
- HUE, Sheila Moura/ tradução, introdução e notas. **PRIMEIRAS CARTAS DO BRASIL 1551-1555**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.
- LANDES, Ruth, **A CIDADE DAS MULHERES**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2002.
- LEMOS, Carlos A. C., **COZINHAS E ETC**. São Paulo, Perspectiva, 1978.
- LERY, Jean de. **HISTÓRIA DE UMA VIAGEM FEITA A TERRA DO BRASIL**. Rio de Janeiro: Nacional, 1926.
- MARCGRAVE, Jorge. **HISTÓRIA NATURAL DO BRASIL ILUSTRADA**. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 1942.
- MARIANO, José, **INFLUÊNCIAS MUÇULMANAS NA ARQUITETURA TRADICIONAL BRASILEIRA**. Rio de Janeiro, A Noite, s/d.
- PEREIRA, Paulo Roberto. **OS TRÊS ÚNICOS TESTEMUNHOS DO DESCOBRIMENTO DO BRASIL**. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 1999.
- PISO, Guilherme. **HISTÓRIA NATURAL DO BRASIL ILUSTRADA**. São Paulo: Nacional, 1948.

PRIORE, Mary Del. **MULHERES NO BRASIL COLONIAL**. São Paulo, Contexto, 2002.

RUGENDAS, Johan Mauritz, **VIAGEM PITORESCA ATRAVÉS DO BRASIL**. São Paulo: EdUSP, 1979.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **VIAGENS PELAS PROVÍNCIAS DO RIO DE JANEIRO E MINAS GERAIS**. Belo horizonte: Itatiaia, 1975.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **VIAGEM À PROVÍNCIA DE GOIÁS**. Belo horizonte: Itatiaia, 1975.

SOUZA, Gabriel Soares de. **TRATADO DESCRITIVO DO BRASIL EM 1587, brasileira, vol. 117**. São Paulo: Nacional, 1987.

SPIX, J. B. von e MARTIUS, C. F. P. von. **VIAGEM PELO BRASIL – tomo I**. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938.

SPIX, J. B. von e MARTIUS, C. F. P. von. **VIAGEM PELO BRASIL – tomo II**. São Paulo: Melhoramentos, 1976.

SPIX, J. B. von e MARTIUS, C. F. P. von. **VIAGEM PELO BRASIL – tomo III**. São Paulo: Melhoramentos, 1976.

STADEN, Hans. **VIAGEM AO BRASIL**. Versão do texto de Mapurgo, de 1557. Salvador: Livraria Progresso, 1955.

THEVET, André. **SINGULARIDADES DA FRANÇA ANTARCTICA**. São Paulo: Nacional, 1944.

WIED-NEUWIED, Maximilian Alexander, Prinz von. **VIAGEM AO BRASIL**. São Paulo: Nacional, 1940.

