

Delícias do Descobrimento

SHEILA MOURA HUE

Delícias do Descobrimento



ZAHAR

Jorge Zahar Editor

Rio de Janeiro



Sumário

Introdução

Nota sobre esta edição

Plantas

FRUTOS

Ananás/Abacaxi ■ Caju ■ Banana ■ Goiaba ■ Maracujá ■ Sapucaia ■ Mamão ■ Mangaba ■ Jaboticaba ■ Umbu ■ Mucujê ■ Pequi ■ Pequiá ■ Araticum ■ Pitanga ■ Abajeru ■ Mundururu ■ Amaitim ■ Apé ■ Murici ■ Buranhém ■ Copinha ■ * Maçaranduba ■ Mucuri ■ Ingá ■ Cajá ■ Bacupari ■ Comichã ■ Mandiba ■ Cambuí ■ Curuanha ■ Cambucá ■ Guti ■ Coco ■ Frutas européias

LEGUMES E CEREAIS

Mandioca ■ Jetica/Batata-doce ■ Inhame e cará ■ Taioba ■ Hortaliças e cereais ■ Favas e feijões ■ Abóbora ■ * Amendoim ■ Abati/Milho ■ Palmito ■ Cana-de-açúcar ■ Pimentas

Animais

MAMÍFEROS

Capivara ■ Anta/Tapir ■ Tatu ■ Paca ■ Cutia ■ Porcos ■ Veados ■ Coelhos ■ Tamanduá ■ Quati ■ Ratos ■ Macaco ■ Gambás ■ Lontra ■ Peixe-boi ■ Baleia ■ Golfinho ■ Mamíferos estrangeiros

AVES

Macucaguás * Mutum * Jacu * Perdiz * Pombas e rolas * Pato *
Papagaio * Emas * Outras aves * Galinhas e perus * Alcatraz

PEIXES

Camurupim ■ Bijupirá ■ Tambuatá ■ Olho-de-bo ■ Peixe-serra ■
Carapitanga ■ Purá ■ Panapaná ■ Pirambá ■ Peixe-porco ■ Aimorés e aimoreuçus
■ Parati ■ Albacora ■ Moréia ■ Tubarão ■ Arraia ■ Peixe-voador ■ Tainhas e
outros peixes já conhecidos ■ Peixinhos de índios ■ Peixes tomados em redes ■
Peixes medicinais ■ Outros peixes ■ Peixes venenosos ■ Peixes de água doce

INVERTEBRADOS AQUÁTICOS

Camarão ■ Polvo ■ Lagostins e lagostas ■ Caranguejos ■ Ostras ■ Mariscos

RÉPTEIS

Lagartos ■ Jabuti ■ Tartaruga ■ Cobras ■ Jacaré

ANFÍBIOS

Rãs e sapos

INSETOS

Formiga ■ Bicho de taquara

Outras comidas e bebidas

Sal ■ Ovos ■ Mel ■ Mingau ■ Farinhas ■ Bebidas

Índice das receitas
Bibliografia
Agradecimentos

Introdução

Do que sabemos dos medas, persas, assírios, babilônios, fenícios, cartagineses, gregos, romanos, germânicos, hebreus, árabes, Idade Média, Renascimento é uma sinistra relação de fomes e empanturramentos.

LUÍS DA CÂMARA CASCUDO

Nos testemunhos que chegaram até nós sobre o Brasil do primeiro século após o descobrimento – escritos por padres, senhores de engenho, humanistas, cronistas, corsários e viajantes franceses, ingleses, alemães, italianos, espanhóis e portugueses –, alternam-se episódios de fome e de abundância. Embrenhados em sertões pela primeira vez triilhados por europeus ou em longas e acidentadas viagens marítimas pela costa brasileira, nossos primeiros cronistas, principalmente os padres da Companhia de Jesus e os homens do mar, sofriam com a escassez de víveres, com as doenças tropicais e com a fome absoluta. Outros, ao narrarem a vida cotidiana nas aldeias indígenas, nas vilas colonizadas e nas abastadas fazendas dos senhores de engenho, descrevem uma abundância e diversidade de caça, animais domésticos, peixes e plantas que espantava os europeus, que nunca tinham experimentado tanta fartura. É entre esses dois pólos que se divide a alimentação brasileira de nossos primeiros tempos: entre as comidas difíceis de engolir, ingeridas por pura necessidade, e os faustosos banquetes senhoriais e as frescas e saudáveis refeições dos homens comuns.

A alternância entre fome e fartura indica dois tipos de vivência. A primeira se dá em uma terra em permanente tensão entre colonos, índios e viajantes estrangeiros, ou ainda nas agruras vividas no mar e nas viagens por matos desconhecidos e inóspitos. O missionário calvinista francês

Jean de Léry conta em *Viagem à terra do Brasil*, impresso em 1578, que ao abandonar a França Antártica e voltar para sua terra natal enfrentou uma tal fome em alto-mar que a tripulação da frota em que estava, após cozinhar todos os macacos, papagaios (que seriam vendidos na França) e ratos, teve que comer duríssimas rodelas de couro de capivara tostadas na brasa. Também o inglês Anthony Knivet, numa expedição pelo interior da capitania de São Vicente, na década de 1590, comeu, juntamente com seus companheiros, escudos de couro cru de búfalo: “Quem tinha um sapo ou uma cobra para comer considerava-se feliz”, relatou em seu livro de memórias. O alemão Hans Staden, nos sertões do Rio de Janeiro, em 1554, teve mais sorte: comeu “lagartos e ratos silvestres e outros animais assim estranhos”, que, aliás, eram iguarias indígenas que viriam a ser apreciadas pelos colonos. Numa viagem pelo interior da Bahia, o padre José de Anchieta conta como precisaram comer “preás, rãs, serpentes e víboras venenosas”, que, famintos, tiveram por “finas iguarias”, numa antevisão da culinária brasileira do final do século XVI, quanto tais comidas seriam consideradas deliciosas por muitos.

Havia fome também nos primeiros tempos de vilas que depois seriam ricas e bem abastecidas, como Salvador, São Vicente e Piratininga (São Paulo). Numa carta escrita na Bahia em 1550, o padre Manuel da Nóbrega, recém-chegado ao Brasil, queixa-se de que “as comidas de um modo geral são difíceis de digerir”. Acostumados ao pão branco de trigo, ao vinho, ao azeite e aos pratos da cozinha portuguesa, era difícil adaptar-se a uma dieta à base de mandioca, caça e frutas locais. Em 1553, em São Vicente, Nóbrega escreve: “Esta casa é a mais pobre de todas e padecem os irmãos e padres e meninos muita fome e frio.” Em outra carta, de 1561, escrita em São Vicente, Nóbrega observa que “aqui não há trigo, nem vinho, nem azeite, nem vinagre, nem carnes, senão por milagre”. E o milagre realmente ocorreria ao longo dos anos. São Vicente se tornaria um celeiro de frutas e legumes, o maior produtor de marmelos do Brasil, e sua marmelada viria a ser artigo de exportação. Em Salvador, já na década de 1580, as hortas abasteceriam um mercado farto em todos os

tipos de hortaliças e frutas locais e estrangeiras, e onde se podia comprar, também, pão de farinha de trigo (um luxo naqueles tempos) e vinhos da Ilha da Madeira.

Os que não estavam em busca de almas, mas de mercadorias ou apenas de comida, tinham mais facilidade em conseguir provisões. Pero Lopes de Sousa, em seu reconhecimento da costa brasileira em 1531, não teve dificuldade em abastecer sua frota com os índios do litoral, e mencionou especialmente as grandes postas de carne de veado, que mantiveram sua tripulação muito bem alimentada. O militar espanhol Cabeça de Vaca, em expedição pelo sul do Brasil em 1542, espantou-se com a abundância de porcos do mato e com a facilidade de caçá-los, o que não deixou que passassem fome. O piloto italiano Antônio Pigafetta, ao narrar a passagem de Fernão de Magalhães pelo Brasil em 1520 – a caminho da primeira viagem de circunavegação –, relata como se provisionaram de galinhas, mandioca, dulcíssimos abacaxis, palmito e carne de anta. As negociações com os índios foram fáceis e vantajosas: “Trocaram um anzol por cinco galinhas, um pente por dois gansos, um espelho por peixe suficiente para alimentar dez pessoas, um cinto por um cesto de mandiocas, e por uma carta de um rei de ouros, cinco galinhas.”

Nas três últimas décadas do século, atingimos um apogeu no que dizia respeito à comida. Os relatos do humanista português Pero de Magalhães de Gândavo, autor da primeira História do Brasil, publicada em 1576, do jesuíta Fernão Cardim, que escreveu sobre o Brasil nas décadas de 1580 e 1590, e do português Gabriel Soares de Sousa, rico senhor de engenho na Bahia, que ofereceu o manuscrito de seu *Tratado descritivo do Brasil* ao rei espanhol Felipe II em 1587, pintam um cenário de prosperidade e abundância. O livro de Gândavo tem uma forte intenção de elogiar e divulgar o Brasil. Ao descrever as capitânicas quase sempre diz, de cada uma delas, que são providas de todos os mantimentos e que os moradores vivem todos “mui abastados” com suas roças. Segundo ele, bastava ter dois pares de escravos para obter tudo de que uma família necessitava: um caçaria, outro pescaria e os outros cultivariam as roças. O

que é corroborado pela experiência de Anthony Knivet: o inglês, quando foi escravo de um “mestiço” no Rio de Janeiro, abastecia, sozinho, a despesa de seu senhor. Gabriel Soares de Sousa, um dos maiores conhecedores das coisas do Brasil, além de ótimo escritor, também concorda com a tese de Gândavo e descreve em detalhes as abundantes delícias brasileiras e seus sabores, mostrando-nos o que (bem) comiam os “principais” e as gentes “de serviço” da Bahia.

A melhor descrição de hábitos referentes à alimentação é do padre Fernão Cardim que, ao acompanhar a visita ao Brasil do padre Cristóvão de Gouveia – uma longa missão do ano de 1583 até 1590 –, nos descreve uma sucessão de almoços, jantares e merendas, com que os ricos senhores e os índios recebiam a autoridade apostólica. São muitas as refeições ao ar livre, embaixo de frondosas aroeiras, à sombra fresca de cajueiros carregados e à beira de rios e regatos, sempre animadas por música de flautas ou gaitas ou por cantigas devotas entoadas por meninos índios, e quase sempre servidas “com todo o concerto e limpeza”. Nas casas dos senhores de engenho, em porcelanas da Índia e serviços de prata, sobre mesas cobertas por finas toalhas, serviam-se banquetes de “extraordinárias iguarias”, como aves, perus (então consideradas comidas luxuosas), e carne de caça, acompanhadas por vinhos de Portugal, e ainda por doces requintados como os ovos reais (fios d’ovos), uma especialidade do recôncavo baiano, e por confeitos, conservas e “outros mimos”.

Um dos senhores de engenho, provavelmente o rico criador de gado Garcia D’Ávila, chegou a oferecer à comitiva o prato mais requintado da época, o manjar branco, que então era feito com peito de galinha, e que já tinha sido objeto de proibição no reinado de d. Sebastião, por ser considerado excessivamente luxuoso. Um rico senhor de Ilhéus mandou ao encontro dos jesuítas que chegavam, em uma praia, uma índia vestida à moda indígena (ou seja, seminua), carregando uma porcelana cheia de “queijadinhas de açúcar” e com um “grande púcaro de água do rio”, o que muito surpreendeu os padres. Havia mesas ao ar livre em que cabiam cem pessoas, e no Espírito Santo, durante um banquete, o menu incluía

três serviços completos, com as toalhas de mesa trocadas entre cada um deles, para espanto dos jesuítas. Em Pernambuco, os senhores de engenho, segundo Cardim, eram “sobretudo dados a banquetes”, nos quais se reuniam dez ou doze senhores que passavam o dia comendo e bebendo incríveis quantidades de vinho português, o que fez o padre observar que “em Pernambuco se acha mais vaidade que em Lisboa”.

Os índios, por sua vez, conta Fernão Cardim, recebiam a comitiva com ceias compostas por comidas indígenas, como “peixinhos de moquém assados, batatas, carás, mangarás e outras frutas da terra”. Os jesuítas retribuía-m oferecendo às tribos refeições compostas por uma vaca inteira, porcos do mato e de criação, carne de caça, legumes e frutas, além de “vinhos de várias frutas, a seu modo”, ou seja, bebidas indígenas, que todos apreciavam.

Não há registros que documentem como eram servidas as refeições simples, do dia-a-dia, em casa de pessoas comuns. Mas sabemos, pelo que escreveram vários cronistas, que havia abundância também nas refeições dos trabalhadores e escravos, que comiam, além de bananas e outras frutas, farinha de mandioca e vários tipos de peixes salgados, que eram destinados exclusivamente à alimentação das “gentes de serviço”.

Um Brasil sem mangueiras e jaqueiras

Pelas rotas marítimas portuguesas que ligavam o Oriente, a América, a Europa e as ilhas Atlânticas, foram transportadas não somente pessoas mas também plantas e animais. Os portugueses foram responsáveis, no século XVI, por uma ampla dispersão de espécies nativas de várias regiões pelo vasto território de seu império, numa espécie de “globalização” botânica que provocou profundas e permanentes transformações na alimentação, agricultura e economia de diferentes partes do globo. Espécies asiáticas, européias e africanas foram trazidas para o Brasil, e daqui seguiram mudas para todas as partes do globo ligadas pelas rotas

Nota sobre esta edição

Para tentar recuperar o que se comia no Brasil no primeiro século após o descobrimento, a pesquisa para este livro se baseou nos textos escritos no século XVI, buscando aí os testemunhos contemporâneos sobre a alimentação da época. De forma a organizar as informações, optamos por reproduzir a ordenação empregada pelos escritores, que dedicavam diferentes capítulos ou seções de seus livros a cada uma das espécies descritas, divisão temática pautada na estrutura de livros mais antigos, como a *História natural*, de Plínio o Velho. Preferimos seguir mais de perto o formato da *História da província Santa Cruz*, de Pero de Magalhães de Gândavo, começando pelas plantas e em seguida passando aos animais. No entanto, adaptamos, à luz da ciência moderna, a antiga forma de organizar; por exemplo, dividimos os animais entre mamíferos, aves, peixes etc., em vez de reproduzir conceitos da época, como classificar a baleia como peixe (e não como mamífero), e outras concepções semelhantes. Quanto à ordenação de cada item dentro de seus grupos, **começamos sempre pelos nativos do Brasil; além disso**, organizamos **as entradas** de forma a transmitir a importância dada a cada elemento pelos cronistas. Assim, por exemplo, o camurupim e o beijupirá são os primeiros peixes da lista, por serem, justamente, os mais apreciados e mais citados.

Quanto às receitas, optamos pelas escritas na época, e para isso vamos os dois mais antigos livros de culinária escritos em português: o livro de

cozinha da infanta d. Maria, do século XVI, e a *Arte da cozinha*, de Domingos Rodrigues, do século XVII.

A infanta d. Maria de Portugal (1538-1577), neta de d. Manuel, levou para a Itália em 1565, quando se casou com Alexandre Farnese, o duque de Parma, um manuscrito com receitas portuguesas compilado naquele século. O manuscrito está na biblioteca de Nápoles, e só em 1967 foi identificado como de propriedade da infanta e corretamente datado como um códice do século XVI. Empregamos, aqui, duas edições desse livro de cozinha, das quais transcrevemos as receitas:

– *Um tratado de cozinha portuguesa do século XV*, (Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro, 1963), edição preparada pelo professor Antônio Gomes Filho, cujas transcrições modernas nos foram especialmente úteis.

– *O Livro de cozinha da Infanta d. Maria*, (Lisboa, INCM, 1986), organizado por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut e originalmente publicado em 1967.

Domingos Rodrigues (1637- 1719), cozinheiro do rei português d. Pedro II (não confundir com o nosso Pedro II), publicou em 1680, em Lisboa, o seu vasto livro *Arte de cozinha*, que, apesar de ser produto de uma outra época, em que a gastronomia portuguesa assimilava influências de outras cozinhas europeias, também traz várias das receitas encontradas no livro de cozinha da infanta, como a galinha mourisca e a galinha albarda-da (receitas que incluímos aqui). Dessa coletânea, selecionamos os pratos mais tradicionais. Para a transcrição das receitas empregamos a edição impressa em Lisboa, por João Antônio da Costa, em 1765.

Em alguns casos, adaptamos as receitas originais, substituindo ingredientes europeus por brasileiros, muitas vezes seguindo sugestões contidas na *Arte de cozinha* quanto a essas substituições.

Os dois livros são testemunhos da cozinha aristocrática portuguesa, e provavelmente algumas de suas receitas eram preparadas nas casas mais abastadas do Brasil. Mas alguns acepipes, como as compotas de frutas e os beilhões, eram populares e comuns a várias classes sociais, como nos atestam observações contidas nas cartas jesuíticas escritas no Brasil e em textos de outros cronistas.

Outras receitas, descritas pelos cronistas do século XVI, não foram destacadas, encontrando-se espalhadas ao longo do livro nas seções correspondentes ao seu ingrediente principal, como a farinha de palmito, o milho quebrado cozido com caldo de carne, os peixes cozidos com taioba e ainda outras preparações que os leitores podem tentar reproduzir em suas cozinhas usando o bom senso e um pouco de imaginação.

♦ ANTA / TAPIR

Em sua bela carta em latim, dirigida aos irmãos de Lisboa, escrita em 1560, em que descreve a natureza da capitania de São Vicente, Anchieta define o tapir (*Tapirus terrestris*) como um animal “próprio para comer”, e o identifica à anta, conhecida na Europa. A palavra “anta” é de origem árabe e designa uma outra espécie de tapir, nativo do sudoeste da Ásia, conhecido desde antes da descoberta do Novo Mundo. Gândavo não menciona o nome indígena, mas faz minuciosa descrição dos hábitos do animal, que anda à noite e se esconde durante o dia “como aves noturnas a que a luz do dia é odiosa”. Afirma nosso primeiro historiador que o animal, que ele julgava parecido com uma mula mas com “o beijo comprido à maneira de tromba”, “tem sabor como o da vaca, da qual parece que não se diferencia coisa alguma”. O francês André Thevet registra que o animal era muito abundante na América, “estimadíssimo pelos indígenas, que o caçam em grande quantidade, não só por sua carne – aliás, excelente”.

Gabriel Soares de Sousa, ao escrever sobre os animais da Bahia, dá prioridade ao tapir: “E começemos das antas, a que os índios chamam tapiruçu, por ser a maior alimária que esta terra cria.” De suas qualidades como alimento, diz o cronista e senhor de engenho que sua carne é muito “gostosa”, como a de vaca, com a vantagem de não ter sebo, “mas quer-se bem cozida, porque é dura”; de seus ossos torrados e moídos faziam os índios remédio, que bebiam “para estancar câmaras”, ou seja, curar diarreia; com sua pele, por ser muito resistente, eram feitos impenetráveis broqueis e couraças. Também as antas eram criadas em casa, “onde se fazem muito domésticas, e tão mansas que comem as espinhas, os ossos, com os cachorros e gatos de mistura; e brincam todos juntos”, conta Gabriel.

Para Jean de Léry, em sua *Viagem à terra do Brasil*, a carne do tapiruçu “tem quase o mesmo gosto da do boi”. É falando do tapir que o cronista francês descreve a técnica indígena da moqueação: “Os índios enterram no chão quatro forquilhas de pau, enquadradas à distância de pouco mais de noventa centímetros e à altura de setenta e poucos cen-

tímetros, e sob elas assentam varas, formando uma grelha de madeira. Sobre essa grelha colocam a carne cortada em pedaços e acendem sob esse tipo de grelha um fogo de lenha seca, para não fazer muita fumaça; de quinze em quinze minutos viram a carne, até que esteja bem assada.

O primeiro e mais comum é o tapiruçu de pêlo avermelhado e assaz comprido, do tamanho mais ou menos de uma vaca, mas sem chifres, com pescoço mais curto, orelhas mais longas e pendentes, pernas mais finas e pé inteiriço com forma de casco de asno. Pode-se dizer que, participando de um e outro animal, é semivaca e semi-asno. Difere entretanto de ambos pela cauda, que é muito curta (há aqui na América inúmeras alimárias sem cauda), pelos dentes que são cortantes e aguçados; não é entretanto animal perigoso, pois só se defende fugindo.

JEAN DE LÉRY

Como não têm o hábito de salgar as carnes como faziam os europeus, esse era um meio de conservação que possuíam.”

Outro francês, André Thevet, nas *Singularidades da França Antártica*, expõe as duas razões pelas quais o tapir é tão estimado pelos índios: em primeiro lugar pela qualidade de sua carne, e depois por outra razão igualmente importante para eles – a pele, “já que com ela podem fabricar escudos que usam nas guerras”. E continua o autor: “Essa pele é de fato tão resistente que só com grande

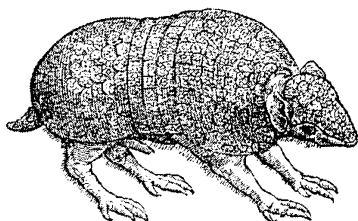
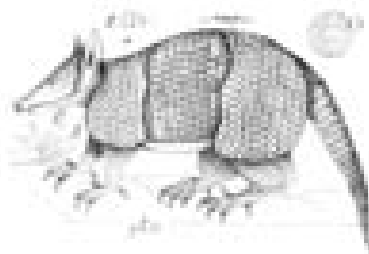
dificuldade se consegue atravessá-la com um tiro de bacamarte.” Jean de Léry conta como, na viagem de volta à França, durante uma grande fome, os tripulantes de seu navio, depois de comerem todos os ratos, inventaram uma exótica refeição, a base dos duríssimos escudos de pele de anta: “Já estávamos porém tão magros e fracos, que mal nos podíamos sustentar de pé para as manobras do navio; mas a necessidade sugeria a cada um uma solução para encher o estômago e alguém se lembrou de cortar rodela do couro do tapiruçu e fazê-las ferver na água, imaginando que assim pudessem ser comidas; mas a receita não foi julgada boa. Outros, porém, que também davam pratos à bola, lembraram-se de assar essas rodela na brasa. Depois de tostadas, raspavam a parte queimada e isso

deu tão bom resultado que os que a comiam declaravam que pareciam torresmos. Depois dessa experiência, quem tinha rodela as guardava, e como eram duras como couro seco de boi foram cortadas em pedaços com foices e outras ferramentas, e os que as possuíam escondiam-nas cuidadosamente em pequenos sacos de pano, pois davam-lhes tanta importância quanto aos escudos dão entre nós os usurários.”

◆ TATU

Sua aparência maravilhou e espantou os cronistas, que o descreveram detalhadamente e produziram uma série de ilustrações desse estranho animal coberto por uma espécie de couraça em forma de lâminas, como uma armadura. Era “diferente de todos os outros animais que quantos até agora se têm visto”, define Gândavo. Segundo os que escreveram sobre ele, parecia-se com um “cavalo armado”, tinha o casco “como de cágado”, pernas curtas, “focinho de leitão, ainda que mais delgado”, “dentes de gato”, “unhas de cão”, rabo comprido. O monstro, apesar da assustadora aparência, era pacífico. Conta o padre Fernão Cardim que os tatus eram domesticados e criados “em casa”. Havia pelas matas em abundância, e eram facilmente apresados.

Era uma das carnes mais apreciadas pelos colonos e pelos índios. Na opinião de Gândavo, “é a melhor e a mais estimada que há nesta terra”. O sabor era descrito como semelhante à carne de galinha ou de leitão. José



Tatu é um bicho, que se vê pintado nos mapas pela sua estranheza e feição.

ANTÔNIO FERNANDES BRANDÃO

É animal para ver, chamam-lhe cavalo armado: a carne parece galinha, ou leitão, muito gostosa, das peles fazem bolsas, e são muito galantes, e de dura; fazem-se domésticos e criam-se em casa.

FERNÃO CARDIM

de Anchieta achava o *sabor* muito agradável. Para outro jesuíta, Fernão Cardim, era “muito gostoso”. Hans Staden comeu dele muitas vezes e elogia sua carne “gorda”, uma das características mais louvadas. Os franceses também eram apreciadores. André Thevet achava sua carne “de delicadíssimo paladar”, e Jean de Léry disse que era “branca e muito saborosa”.

O tatu era, portanto, uma unanimidade entre os diferentes paladares europeus, e presença constante na mesa brasileira quinhentista. Todas as espécies do animal (pequenas, médias e grandes) eram consumidas, tanto cozidas como assadas. Um único tatu da maior espécie existente, o tatu-canastra (*Priodontes maximus*), capaz de atingir um metro de altura e pesar 30 quilos, poderia, assado, proporcionar um regalado banquete.

◆ PACA

Sua carne era considerada mais gostosa do que carne de porco. Era “uma das melhores que há na terra”, segundo Gândavo, o primeiro a descrever esse mamífero roedor. Todos os portugueses comparam o sabor da carne de paca (*Agouti paca*) ao da carne de porco. Mas o francês Jean de Léry, achava o gosto parecido com vitela, e via para sua bela pele um mercado certo da França: “É muito bonita, manchada de branco, pardo e preto e se o tivéssemos seria muito apreciado no vestuário.”

