

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

TESE DE DOUTORADO

**ENTRE O OLHAR E O PALADAR: CARTOGRAFIA DO ALIMENTO NA
CAPITANIA DE PERNAMBUCO**

MELISSA MOTA ALCIDES

MACEIÓ

2020

MELISSA MOTA ALCIDES

**ENTRE O OLHAR E O PALADAR: CARTOGRAFIA DO ALIMENTO NA
CAPITANIA DE PERNAMBUCO**

**Tese de Doutorado apresentada ao
Programa de Pós-Graduação em
Arquitetura e Urbanismo da Faculdade de
Arquitetura e Urbanismo – FAU/UFAL,
área de concentração Cidades, como
requisito para a obtenção do grau de
doutora.**

ORIENTADORA: PROFA. DRA. MARIA ANGÉLICA DA SILVA

MACEIÓ

2020

Catálogo na fonte
Universidade Federal de Alagoas
Biblioteca Central
Divisão de Tratamento Técnico
Bibliotecária: Lívia Silva dos Santos – CRB-4 – 1670

M352e Alcides, Melissa Mota.

Entre o olhar e o paladar: cartografia do alimento na capitania de Pernambuco /
Melissa Mota Alcides. – 2020.
325 f. : il.

Orientador: Profª. Dra. Maria Angélica da Silva .
Tese (Doutorado em Cidades) – Universidade Federal de Alagoas. Programa de Pós-
Graduação em Arquitetura e Urbanismo, Maceió, 2020.

Bibliografia: f. 298-321

1.História urbana – Capitania de Pernambuco. 2. Alimentos – Lugares habitados. 3. Vilas
e cidades – Alimentação. 4. Paisagem urbana. 5. Cartografia do alimento. I. Título.

CDU: 72(091)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA E URBANISMO

MELISSA MOTA ALCIDES

**ENTRE O OLHAR E O PALADAR: CARTOGRAFIA DO ALIMENTO NA
CAPITANIA DE PERNAMBUCO**

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo – FAU/UFAL, área de concentração Cidades, como requisito para a obtenção do grau de doutora.

APROVADA em 27 / 04 / 2020

BANCA EXAMINADORA

Maria Angélica da Silva

PROF^a. DRA. MARIA ANGÉLICA DA SILVA
Faculdade de Arquitetura e Urbanismo - UFAL - Orientadora

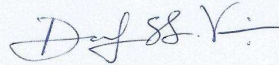
Roseline Oliveira

PROF^a. DRA. ROSELINE VANESSA SANTOS OLIVEIRA
Faculdade de Arquitetura e Urbanismo - UFAL - Examinadora do Programa



PROF. DR. LINDEMBERG MEDEIROS DE ARAUJO

**Instituto de Geografia, Desenvolvimento e Meio Ambiente (IGDema) - UFAL -
Examinador Interno**



PROF. DR. DANIEL DE SOUZA LEÃO VIEIRA

Departamento de Antropologia e Museologia (DAM) - UFPE - Examinador Externo



PROF. DR. LUIZ MANUEL DO EIRADO AMORIM

**Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Urbano (MDU) - UFPE -
Examinador Externo**

À minha mãe, Christine Mary Mota Alcides

AGRADECIMENTOS

Aos professores do DEHA – Programa de Pós-Graduação em Dinâmicas do Espaço Habitado, da Universidade Federal de Alagoas, pela enorme contribuição que deram à minha formação, bem como pelo suporte da coordenação (muitos professores passaram por aqui, e agradeço em nome de Roseline Oliveira) para o desenvolvimento acadêmico da autora deste trabalho. E à querida Luciane, pela presteza e atenção ao longo desses anos.

Às valiosas contribuições da banca examinadora, cujas generosas observações contribuíram para o resultado final deste.

Agradeço à CAPES pela bolsa que me foi concedida por 48 meses, sem a qual seria muito difícil a realização desta tese.

Aos meus amigos e colegas da Pesquisa Estudos da Paisagem e do grupo “Orientandos da Angélica” pelas infinitas ajudas prestadas, acadêmicas e emocionais!

Aos colegas da turma de doutorado 2015.

À Val, minha secretária por tantos anos já. Obrigada pela ajuda e compreensão diária.

Aos meus tios Márcia e Ernesto pelo amor incondicional e às ajudas prestadas!

Alguns amigos precisam ser citados individualmente, pois foram tantas as ajudas e apoio. Afinal foram cinco anos falando sobre a tese, reclamando, chorando, sorrindo, dividindo as alegrias das descobertas, os passos e degraus alcançados. Então, vamos lá, obrigada Rose, Andréa Lima, Patrícia e Andréa Pessôa, Aninha, Otávio, Sâmmee, Fernando Honaiser, Fabinho, Henrique Gomes, Wal, Tatiana, Luana, Mariana, Louise, Suzany, Bianca, Marina, Naiade, Arlindo, Lucila, Patrícia Cunha, Bruna e Kelly.

À Flavinha e ao Zeca, casal mais lindo que tive o prazer de juntar e que tanto me ajudam e ajudaram em coisas de pesquisa e da vida.

À Bruna, minha ex-aluna e hoje colega, obrigada pelos belos desenhos e pela amizade construída ao longo dos anos do curso de Arquitetura e Urbanismo da Unit.

Não poderia esquecer de citar meus gatos que serpentearam ao meu redor, todos os dias e noites sem fim: Branquinha e Cascão, companheiros peludos.

Um agradecimento muito especial à minha grande amiga, mestra e mentora, professora Doutora Maria Angélica da Silva, orientadora desta tese, pela nossa amizade e pelo caminho das letras que foi construído em mais de 20 anos de convivência, a minha eterna gratidão. Angélica ensinou-me a ter com a história, especialmente a história do Brasil holandês, um caso de amor, desses que a gente se entrega, que age no íntimo dos nossos pensamentos. Onde mergulhamos no infinito das possibilidades, perdemos o sono, sentimos palpitações a cada nova descoberta, além da imensa ansiedade em querer dividi-las.

Aos meus irmãos Adriana e André pela paciência nas minhas ausências e reclamações e aos meus sobrinhos, Miguel, Alice e João Emanuel que está a caminho, pelos sorrisos dos meus dias.

Aos meus pais, por todas as oportunidades que me ofereceram, pelo amor incondicional e pela torcida em cada degrau alcançado.

Aos meus queridos Sr. Laert e Dona Rosa, pela bondade e carinho tão grande. Estendo o agradecimento à toda a família, em especial ao Ricardo Wanderley, meu companheiro, que me levou para uma incursão na natureza profunda e assim mudou a minha vida para sempre. Dividiu as angústias do último ano, pesquisou comigo, foi meu dicionário ambulante. Obrigada.

À Helena que a cada sessão me dava um pouquinho mais de munição emocional para ter coragem de continuar até o fim.

Ao meu filho Mateus, que me dá ânimo para lutar por nós dois e me enche de amor com seu olhar calmo e paciente. Também merece um pedido de desculpas por todas as infinitas horas em que eu fiquei longe. Obrigada por ter seu amor e por você ser tão bom comigo.

A gente tem que decidir que um certo ponto é o ponto final – de uma pesquisa que me mobilizou por longos anos. Há uma sensação de dever cumprido, de saber adquirido, de história contada em conjunto.

Agradeço aos que me falaram de suas experiências e opiniões – pela emoção contagiante, pelas dúvidas e certezas, pelos medos e silêncios, matéria prima para a história.

RESUMO

Enquanto objeto prioritário de análise, esta pesquisa busca entender as questões relacionadas ao alimento através de um estudo que chamamos de cartográfico, no sentido de um mapeamento de varredura dos mais variados aspectos relacionados à alimentação, em documentos textuais e imagéticos dos séculos XVI e XVII, em especial os que foram produzidos durante a ocupação holandesa na região Nordeste do Brasil, na Capitania de Pernambuco. O presente pode alimentar-se da memória na busca de pistas e dados relacionadas às práticas e aos modos de lidar com o alimento. Na atualidade, é notória a crescente importância dada aos estudos que se dirigem ao tema da alimentação, porém, quando nos voltamos para as questões que envolvem a história das relações entre o alimento e os lugares habitados, os trabalhos ainda são escassos. A tese portanto, tece um estudo das relações que se estabelecem nos espaços macro e micro das comunidades humanas, na longa duração, e nos ajuda a entender o presente e a pensar o futuro, inclusive no que tange à autonomia ou soberania alimentar, tão caras às sociedades contemporâneas.

Palavras-chave: Alimentação; cartografia; história na longa duração; vilas e cidades; Brasil holandês.

ABSTRACT

As a priority object of analysis, this research seeks to understand the food related questions through a study that is called cartographic in the sense of a scan mapping of the most varied aspects related to food, in textual and imagery documents of the 16th and 17th century, especially those that were produced during the Dutch occupation in the Northeast region of Brazil, in the Captaincy of Pernambuco. The present can feed on memory in the search for clues and data related to dealing with food. Nowadays, the growing importance given to studies addressing the theme of food is notorious, however, work is still scarce when we turn to the issues surrounding the history of the relationship between food and inhabited places. The thesis, therefore, conducts a study of the relationships that are established in the macro and micro spaces of human communities in the long term and helps us to understand the present and to think about the future, including in relation to food autonomy or sovereignty, so dear to contemporary societies.

KeyWords: Food; cartography; long-term history; towns and cities; Dutch Brazil.

LISTA DE IMAGENS

CAPÍTULO 1

- Imagem 1 – Quadro destacado em vermelho, relativo à demarcação do território da Capitania de Pernambuco, conforme convenção do Tratado de Tordesilhas datado de 1534 para a divisão territorial das capitanias hereditárias. In “Roteiro de Todos os Sinais que ha na Costa do Brasil”, Luís Teixeira Albernaz, (c. 1573 e 1578).....37**
- Imagem 2 – A vila de Olinda e o porto do Recife no final do século XVI, além da marcação das terras de engenhos e fazendas do códice “Roteiro de Todos os Sinais que ha na Costa do Brasil”, Luís Teixeira Albernaz, (c. 1573 e 1578)).....41**
- Imagem 3 – “Carta que mostra o litoral de Pernambuco entre a Barreta e Pau Amarelo” (fl.26), do “Atlas Estado do Brasil”, João Teixeira Albernaz II, 1631. Destacam-se: I - as cacimbas por onde se faz agoada; R - as salinas; T - rio Capivaribe vai aos engenhos e ao arrayao e gg - engenhos e várzeas de cana-de-açúcar.....43**
- Imagem 4 – Mapa sem título que indica os rios e outros corpos de água e os portos existentes em um recorte territorial da Capitania de Pernambuco, por João Teixeira Albernaz II. Faz parte do Atlas intitulado “Descrição de todo o marítimo da terra de S. Cruz, chamado vulgarmente, o Brazil feito por João Teixeira cosmógrafo de Sua Magestade. Anno de 1640”44**
- Imagem 5 – Mapa esquemático da extensão do domínio holandês em 1641, realizado com base na imagem “*Nederlands-Brazillië*”, H. Hettema jr. (ed.) - *Groote Historische Schoolatlas ten gebruike bij het onderwijs in de vaderlandsche en algemene geschiedenis*.....46**
- Imagem 6 – Mapa das Capitanias Hereditárias de Joan Blaeu, 1680 e detalhe mostrando a configuração territorial da capitania de Pernambuco.....47**
- Imagem 7 – Infográfico esquemático indicando os limites da Capitania de Pernambuco a partir da comparação entre dois mapas do século XVII. A área contida na linha vermelha corresponde à “Carta do Brasil in Roteiro de Todos os Sinais que ha na Costa do Brasil” de Luís Teixeira Albernaz, 1568 e a linha verde corresponde aos limites apresentados no Mapa das Capitanias Hereditárias de Joan Blaeu, 1680.....47**
- Imagem 8 – Maurício de Nassau, em destaque o seu lema “*Qua Patet Orbis*”. Gravura do livro de Gaspar Barléus, 1647.....49**
- Imagem 9 – Recortes dos brasões das 4 capitanias conquistadas por Maurício de Nassau, presentes no mapa “*Brasilia Qua Parte Paret Belgis*” de George Marcgrave, 1647. Símbolos das 4 capitanias conquistadas, em cima: Pernambuco, Itamaracá e embaixo: Paraíba, Rio Grande do Norte.....51**
- Imagem 10 – Os símbolos das 4 capitanias conquistadas no frontispício da “História dos feitos recentemente praticados durante oito anos no Brasil”: 1) Pernambuco, 2) Itamaracá, 3) Paraíba, 4) Rio Grande do Norte.....51**

Imagem 11 – Brasão da imagem “<i>Alagoa ad Austrum</i>”, Frans Post, 1647.....	53
Imagem 12 – <i>Caerte Vande Haven van/ Pharnamobocqve Met de Stadt Mouritia/ 'T Dorp Reciffo Ende Byleggende Forten Met Alle/ Geleentheeden van Dien: Int Jaer Anno 1639</i>, Johannes Vingboons.....	56
Imagem 13 – “<i>Brasilia Qua Parte Paret Belgis</i>”, 1647.....	57
Imagem 14 – No recorte ampliado, vemos duas áreas quadrangulares com plantações, localizadas no Rossio da vila de Olinda. Mapa intitulado “Todas as fortificações [...] do Recife...” de autoria de João Teixeira Albernaz I, (ca. 1626)	65
Imagem 15 – Indicação das edificações religiosas numeradas: 1) Mosteiro de São Bento, 2) Matriz de São Pedro, 3) Convento dos Domingos, 4) Matriz de Salvador, 5) Convento dos Jesuítas, 6) Convento dos Capuchos. Circulados em vermelho as áreas vegetadas das cercas conventuais. Acima mapa “<i>Civitas Olinda</i>” (1647) de George Marcgrave.....	67
Imagem 16 – Mapa de Olinda intitulado no original “<i>Plattergrond van Olinda</i>”, de autoria de Johannes Vingboons (ca. 1665) com a marcação das cercas conventuais, com destaque para a cerca do convento sanfranciscano onde é possível observar a fonte de água.....	68
Imagem 17 – Fotografia da face sul da bica de São Francisco.....	69
Imagem 18 – “Ilha de Itamaracá e trecho da costa da Paraíba e de Pernambuco” (fl.27), do “Atlas Estado do Brasil”, João Teixeira Albernaz II, 1631. Circulada em vermelho, a vila de Igarassu.....	71
Imagem 19 – “<i>Caerte offer ontwerp vant teijlandt Tamarijica [...]</i>” datado de 1631, autor desconhecido. Em detalhe: 1. A Vila de Igarassu, 2. Vila de Conceição, Vila Velha (Itamaracá) e 3. Rio Igarassu.....	72
Imagem 20 – Gravura contida no livro de Barléus, “<i>Garasv</i>”, 1647, Frans Post.....	73
Imagem 21 – Painel dos ex-votos que retrata a proteção dos santos gêmeos à igreja de São Cosme e Damião contra os holandeses, ca. 1729.....	74
Imagem 22 – “<i>Afbeeldinge vande Cabo s.t Augustin met haer fortén</i>”, 1656.....	75
Imagem 23 – Gravura contida no livro de Barléus, “Cabo de St. Agostinho”, 1647, Frans Post.....	76
Imagem 24 – Gravura contida no livro de Barléus, <i>Civitas Formosa Serinhamensis</i>, George Marcgrave, 1647. Segundo a legenda, letra A. Igreja Nossa Senhora da Conceição, B. Capela de São Roque, C. Fortificação, D. Casa de figura nobre, E. Igreja dos eremitas, F. Convento de Santo Antônio. Pontilhado em azul, o rio Sirinhaém e marcado em vermelho, as áreas baixas, com desenhos quadriculados.....	78
Imagem 25 – Gravura contida no livro de Barléus, Sirinhaém, 1647, Frans Post.....	79

- Imagem 26** – Gravura contida no livro de Barléus, “*Castrum Mautity Ad Ripan Flumini S. Francisci*”, 1647, Frans Post.....82
- Imagem 27** – Infográfico sobre imagem “*Castrum Mauritij*”, George Marcgrave, 1647.....83
- Imagem 28** – Gravura contida no livro de Barléus, “*Obsidio et Expugnatio Portus Calvus*”, 1647, Frans Post.....84
- Imagem 29** – Infográfico sobre a imagem “*Portus Calvus*”, George Marcgrave, 1647. Em destaque, áreas assinaladas na imagem com as indicações: “*agri*” de agricultura e “*pascui*” pastagem de gado.....85
- Imagem 30** – “Demonstração do Rio Sapvagine ate o de S. Francisco” datado da segunda metade do século XVI, Albernaz E detalhe à direita mostrando as lagoas do Sul (Manguaba) e do Norte (Mundaú). Entre as inscrições o desenho e anotação de um engenho. Na imagem também há a indicação do Porto dos Franceses.....87
- Imagem 31** – Gravura contida no livro de Barléus, “*Pagus Alagoae Australis*”, George Marcgrave, 1647. Segundo a legenda, letra A. Reduto, B. Caminho, C. Igreja Matriz de Nossa Senhora da Conceição, D. Casario, E. Igreja do Rosário dos Pretos, a margem da Lagoa Manguaga e marcado em vermelho, as áreas baixas, com desenhos quadriculados.....88
- Imagem 32** – Gravura contida no livro de Barléus, “*Alagoa ad Austrum*”, 1647, Frans Post.....89

CAPÍTULO 2

- Imagem 33** – “*Prespectiva de Pernaobuco como se mostra olhado do Mar desta villa até A Barretta*” [Recife – 1609], de Diogo de Campos Moreno. Fonte: Detalhe do original manuscrito, que ilustra o códice 'Relação das Praças Fortes do Brasil'94
- Imagem 34** – *Prespectiva. do Ressife, e Villa, de Olinda* (1612), de João Texeira Albernaz.....95
- Imagem 35** – Mapa “*Stat Olinda de Pharnambuco, veroverb bij den Generael Hendrick C. Lonck, anno 1630*”. Abaixo no detalhe ampliado, no retângulo à esquerda, a Ilha de Antônio Vaz com o Convento de Santo Antônio circulado e à direita, o Povo.....96
- Imagem 36** – “*Insula Antonij Vaazij*” de George Marcgrave, 1647.....99
- Imagem 37** – Infográfico sobre a imagem “*Mauritiopolis Reciffa et circum iacentia castra*”, George Marcgrave, 1647, com destaque para as inscrições “*Mola Mendocae*” e “*paludes*”.....100

- Imagem 38** – Recorte ampliado do mapa “*Grondt-teyckeningh van het Eylandt Antoni Vaaz het Recif ende vastelandt aende haven van Perambuco in Brasil Bongesaltensis*”, Andreas Drewisch, 1631, onde lê-se “*putten watter (?) Ballon*”.....102
- Imagem 39** – Recorte ampliado do mapa “*Grondt-Teyckening van het Eylandt Anthony Vaaz het Reciff ende vaste Landt aen de haven van Pernambuco in Brasil, met alle de Schansen, Redouten en ander vvercken aldaer gemaect*” de Wihelmus Hondius, 1635, onde lê-se “*water putten*”.....103
- Imagem 40** – Mapa de Amsterdam, “*Amstelodami Celeberrimi Hollandiae Emporii Delineatio Nova*”, Johan Bleau, 1649.....104
- Imagem 41** – Detalhe ampliado do mapa produzido pelo Ateliê Johaness Vingboons, de 1639, mostrando o plano urbanístico da Cidade Maurícia. “*Caerte Vande Haven van/ Pharnambocque Met de Stadt Mouritia/ 'T Dorp Reciffo Ende Byleggende Forten Met Alle/ Gelegentheeden van Dien: Int Jaer Anno 1639*”. [Mapa do Porto de Pernambuco com a Cidade Maurícia/ Vila de Recife e fortificações/ Detalhes da sua situação em 1639].....107
- Imagem 42** – Detalhe ampliado do mapa “*Caerte Vande Haven van Pharnambocque met Stat Mouritia t’Dorp Reciffo*”, produzido pelo Ateliê Johaness Vingboons (1639), que apresenta o plano urbanístico da Cidade Maurícia, incluindo o Jardim de Friburgo (área retangular pontilhada). Os mercados estão situados na áreas circuladas em vermelho o círculo à direita indica o Mercado Grande ou Terreiro dos Coqueiros. Nos destaques abaixo, à esquerda curral e à direita as salinas.....109
- Imagem 43** – Detalhe ampliado do mapa do Recife, “*Perfect Caerte der Gelegen theyt van Olinda de Pharnambuco Mauritsstadt ende t’Reciffo*” de Cornelis Golijath (1648), que apresenta o desenho da Cidade Maurícia: 1. Residência de Maurício de Nassau; 2. Palácio da Boa Vista; 3. Ponte do Recife; 4. Terreiros dos Coqueiros e 5. Ponte da Boa Vista.....110
- Imagem 44** – Cidade Maurícia, Frans Post, 163?. Em primeiro plano o Terreiro dos Coqueiros e ao fundo a área onde foi implantado o Parque de Friburgo, com uma massa vegetativa de coqueiros adultos.....111
- Imagem 45** – Localização das 3 residências de Nassau em Pernambuco: 1. Primeira residência, 2. Boa Vista, 3. Friburgo. Detalhe do mapa “*Caerte van de haven van Pharnambocque*”, 1650, Atelier Johannes Vingboons.....112
- Imagem 46** – Residência de S. Excelência, “*Der Hof Sein Excellenz*”, Aquarela de Zacharias Wagener ca. 1634-1641.....113
- Imagem 47** – Palácio da Boa Vista, gravura de Frans Post, 1647.....115
- Imagem 48** – Detalhe do emblema contido na imagem Palácio da Boa Vista, gravura de Frans Post, 1647.....116
- Imagem 49** – Gravura do Palácio de Friburgo, autor e ano desconhecidos.....117

- Imagem 50 – Vista do Parque de Friburgo, com destaque para o Palácio envolto por coqueiros. “Friburgum”, Frans Post, 1647.....118**
- Imagem 51 – “Caerte van de haven van Pharnambocquc met de Stadt Mouritius en Dorp Reciffo ende bijleggende forten met alle gelegtheden van dien” [Mapa do Porto de Pernambuco/ Com a Cidade Maurícia e a Villa do Recife e seus fortes/ Com todos os detalhes da sua situação], 1650, Atelier Johannes Vingboons.....122**
- Imagem 52 – “Friburgum”, George Marcgrave. Gravura em cobre extraída do livro de Gaspar Barléu, “Rerum per Octennium in Brasíliã Et alibi nuper gestarum”. Amsterdam, Ioannis Blaeu, 1647.....123**
- Imagem 53 – À esquerda, “Hortus Botanicus Leiden”, Gravura de Jan Cornelisz. 1610. E à direita, planta do “Hortus Amsterdam”.....124**
- Imagem 54 – Imagem do frontispício do “Horti medici amstelodamensis” edição de 1697-1701 de autoria de Johannes Commelin.....126**
- Imagem 55 – Indicação das áreas do Jardim, segundo a legenda de “Friburgum” (1647), George Marcgrave. Gravura em cobre extraída do livro de Gaspar Barléu, “Rerum per Octennium in Brasíliã Et alibi nuper gestarum”. Amsterdam, Ioannis Blaeu, 1647.....127**
- Imagem 56 – infográfico sobre a planta do Parque de Friburgo. “Friburgum”, George Marcgrave, 1647.....134**
- Imagem 57 – Perspectivas do palácio e jardim de Friburgo.....135 a 137**
- Imagem 58 – Infográfico realizado através da sobreposição da planta do Parque de Friburgo sobre imagem aérea atual do Google Earth. As edificações assinaladas na imagem atual, são:1 – Teatro Santa Isabel, 2 – Palácio das Princesas, 3 – Convento e Igreja de Santo Antônio.....138**
- CAPÍTULO 3**
- Imagem 59 – Pimenta Negra, e Cravo-da-Índia, ilustrações dos “Coloquios dos simples e drogas e cousas medicinaes da India” de Garcia d’Orta.....144**
- Imagem 60 – Mendoym (amendoim), Frei Cristóvão de Lisboa, página da obra “História dos Animais e Árvores do Maranhão”.....151**
- Imagem 61 – Peixe-boy (peixe-boi), ilustração da obra de Frei Cristóvão de Lisboa.....151**
- Imagem 62 – À esquerda acima, imagem da coleção original (1652), à direita, fotografia da capa da publicação em dois volumes, e à seguir, imagens do interior dos livros, publicados no Brasil.....154 e 155**

- Imagem 63** – Acima, imagem dos volumes da publicação original do *Libri Principis* (1633-1644) e à seguir imagem dos 05 volumes da publicação brasileira. Abaixo, uma página da obra.....156
- Imagem 64** – Imagem da capa do *Thierbuch* publicado pela editora Index em 1997, volume II da coleção de 3 livros e imagem do interior do livro, apresentando a *pacoba* ou banana. Não foi possível localizar imagens da publicação original, nem tão pouco a publicação de 1961.....157
- Imagem 65** – Imagem da capa do volume original da *Miscellanea Cleyeri* e página interna com o desenho da mangaba. A parte do material correspondente ao Brasil, foi publicada em 1995 no tomo I da coleção de 5 volumes do Brasil holandês.....158
- Imagem 66** – Fotografia do volume encadernado do Herbário de Marcgrave.....161
- Imagem 67** – Frontispício da *Historia Naturalis Brasiliae* por Theodor Matham, 1648, Coleção Ruy Souza e Silva.....165
- Imagem 68** – 1. *Zabucajo* – sapucaia (*Lecythis pisonis*); 2. *Inaia guacuiba* – coqueiro (*Cocos nucifera* L.); 3. *Nana* – abacaxi (*Ananas sativus*); 4. *Iacuacanga* – cana do brejo (*Costus spiralis*); 5. *Acaju* – caju (*Anacardium occidentale*); 6. *Mandihoca* – mandioca (*Manihot succulenta*) e 7. *Cana-de-açúcar* (*Saccharum officinarum*). Recortes do frontispício da *Historia Naturalis Brasiliae* por Theodor Matham, 1648, Coleção Ruy Souza e Silva.....166
- Imagem 69** – De cima para baixo, comparação entre recortes de ilustrações presentes no frontispício da *Historia Naturalis Brasiliae* por Theodor Matham, 1648. Coluna da direita, recortes das imagens correspondentes que ilustram o interior do livro.....167
- Imagem 70** – De cima para baixo: 1. *Guariba*; 2. Aves; 3. *Jurura*; 4. *Cagui*; 5. *Tamanduá-Guaçu*; 6. *Certopiteco barbado*; 7. Espécie de cobra; 8. *Ai* ou Preguiça; 9. Tubarão; 10. *Guajá*; 11. *Puraquê*. Recortes das espécies da fauna presentes no frontispício da *Historia naturalis Brasiliae* e ilustrações do próprio livro, 1648.....168
- Imagem 71** – De cima para baixo: 1. *Guariba*; 2. Aves; 3. *Jurura*; 4. *Cagui*; 5. *Tamanduá-Guaçu*; 6. *Barbado*; 7. Espécie de cobra; 8. *Ai* ou Preguiça; 9. Tubarão; 10. *Guajá*; 11. *Puraquê*. Recortes das espécies da fauna presentes no frontispício da *Historia naturalis Brasiliae* e ilustrações do próprio livro, 1648.....169
- Imagem 72** – Rascunho do índice da *Historia Naturalis Brasiliae*.....171
- Imagem 73** – Páginas da *Historia Naturalis Brasiliae*.....171
- Imagem 74** – À esquerda excicata nº. 10 (*Chrysobalanus icaco* L.) do *Herbarium Vivum Brasiliense* e à direita ilustração da *Historia naturalis Brasiliae*.....174
- Imagem 75** – *Capybara*, ilustração de Zacharias Wagener para o *Thierbuch*.....177
- Imagem 76** – *Ibipitanga* ou pitanga ilustração da *Historia Naturalis Brasiliae*.....178

Imagem 77 – <i>Acaricoba (Hydrocotyle umbellata L.)</i> ;, ilustração da <i>Historia Naturalis Brasiliae</i>	180
Imagem 78 – <i>Paÿaqué ape</i> ou <i>Trÿangel Fisch</i> , ilustração de Zacharias Wagener para o <i>Thierbuch</i>	183
Imagem 79 – À esquerda, ilustração botânica da <i>Arislochia labiosa</i> , Martius, <i>Nova genera et species plantarum Brasiliensium</i> , vol. 1: t. 49 (1824).....	184
Imagem 80 – <i>Coelho</i> , ilustração de Zacharias Wagener para o <i>Thierbuch</i>	185
Imagem 81 – Araticu ponhe (<i>Artocarpus altilis L.</i>):, ilustração da <i>Historia Naturalis Brasiliae</i>	186
Imagem 82 – À esquerda, <i>jabebirete</i> e à direita, <i>potiquiquiya</i> : ilustração da <i>Historia Naturalis Brasiliae</i>	186
Imagem 83 – <i>Cuandu</i> , ilustração da <i>Historia Naturalis Brasiliae</i>	187
Imagem 84 – Ilustração da paca no <i>Libri Principis</i> , com anotações de Maurício de Nassau.....	188
Imagem 85 – Ilustração do peixe voador em página do <i>Libri Principis</i> , com anotações de Maurício de Nassau.....	189
Imagem 86 – <i>Voador</i> , ilustração de Zacharias Wagener para o <i>Thierbuch</i>	189
Imagem 87 – <i>Tomoata</i> ou Soldado, ilustração de Zacharias Wagener para o <i>Thierbuch</i>	190
Imagem 88 – Galinha Africana, Zacharias Wagener, <i>Thierbuch</i>	191
Imagem 89 – Mutum, Marcgrave, <i>Historia Naturalis Brasiliae</i>	192
Imagem 90 – <i>Mitu</i> , Marcgrave, <i>Libri Principis</i>	193
Imagem 91 – Mutum-de-Alagoas, reserva de Mata Atlântica da Usina Utinga Leão, Rio Largo/AL.....	194
Imagem 92 – Albara, ilustração da <i>Historia Naturalis Brasiliae</i>	195
Imagem 93 – <i>Ananas</i> (abacaxi), ilustração da obra de Frei Cristóvão de Lisboa.....	199
Imagem 94 – <i>Ananas</i> , ilustração da <i>Historia Naturalis Brasiliae</i>	201
Imagem 95 – <i>Ananas</i> , Zacharias Wagener, <i>Thierbuch</i>	202
Imagem 96 – “Presente Real” Hendrick Danckerts, 1675.....	203
Imagem 97 – Caju, ilustração da <i>Historia Naturalis Brasiliae</i>	204

Imagem 98 – Cajueiro, ilustração da <i>Historia Naturalis Brasiliae</i>	205
Imagem 99 – Caju, Zacharias Wagener, <i>Thierbuch</i>	207
Imagem 100 – As doze naturezas-mortas de Albert Eckhout.....	213
Imagem 101 – Imagens etnográficas de Eckhout. De cima para baixo, em pares: Homem e Mulher Tapuyas; Índio e índia Tupis; Mulato e Mameluca; Homem e Mulher Africanos.....	214
Imagem 102 – Dança Tapuya, Eckhout.....	215
Imagem 103 – Da esquerda para a direita e de cima para baixo: natureza-morta com cocos, natureza-morta com cabaça, mandioca e sapucaia.....	216
Imagem 104 – Exemplo da identificação das espécies por tela de Albert Eckhout. 1. Laranja (<i>Citrus sinensis</i>), 2. Melancia (<i>Citrullus lanatus</i>), 3. Maracujá (<i>Passiflora alata</i>), 4. Abacaxi (<i>Ananas comosus</i>), 5. Flor e fruto do coqueiro (<i>Cocos nucifera</i>) Inajaguacuiba, 6. Araça (<i>Anona cf. squamosa</i>), 7. Caju (<i>Anacardium occidentale</i>), 8. Mangaba (<i>Hancornia speciosa</i>).....	217
Imagem 105 – Mameluca, Eckhout, 1641. Detalhe: Porquinho da índia (<i>Cavia porcellus</i>).....	219
Imagem 106 – Homem Tapuya, Eckhout, 1641. Detalhe: Sucuri (<i>Eunectes marinus</i>).....	220
Imagem 107 – Homem Tupinambá, Eckhout, 1643. Detalhe: Caranguejo (<i>Ucides cordatus</i>).....	221
Imagem 108 – Dança dos Tapuya, Eckhout, 1643. Detalhes: em cima, coqueiro e na lateral direita, cajueiro.....	222
Imagem 109 – Dança dos Tapuya, Eckhout, 1643. Detalhe: Tatu (<i>Tolypeutes matacus</i>).....	222
Imagem 110 – Croqui para a disposição das telas de Eckhout no interior do Palácio de Friburgo, 1640.....	223
Imagem 111 – Imagens capturadas da maquete digital do Palácio de Friburgo.....	224
Imagem 112 – Natureza-morta, Eckhout e arranjo de frutas naturais.....	224
 CAPÍTULO 4	
Imagem 113 – <i>Cana de Çuquere</i> , ilustração de Zacharias Wagener para o <i>Thierbuch</i>	230
Imagem 114 – <i>Brasilia Qua Parte Paret Belgis</i> , 1647.....	236

Imagem 115 – De cima para baixo e da esquerda para a direita: <i>Præfectura de Cirüü vel Seregipe del Rey cum Itâpuáma</i> (1), <i>Præfectura Paranambucae pars Meridionalis</i> (2), <i>Præfecturæ Paranambucae pars Borealis, una cum Præfectura de Itâmaracâ</i> (3) e <i>Præfecturæ de Paraiba, et Rio Grande</i> (4).....	236
Imagem 116 – <i>Brasilia qua parte paret Belgis</i> , George Marcgrave, 1647 e detalhes: 1) engenho de açúcar, 2) casa de farinha e 3) cena de pesca.....	237
Imagem 117 – <i>Brasilia Qua Parte Paret Belgis</i> com destaque para a sua legenda. George Marcgrave, 1647.....	239
Imagem 118 – Infográfico sobre os mapas de George Marcgrave que representam o território pernambucano no século XVII intitulados: <i>Praefectura Paranaмбуca Pars Meridionalis</i> (esquerda) e <i>Praefectura Paranaмбуca pars Borealis</i> (direita), ambos datados de 1647. Em azul os limites da capitania: ao sul o Rio São Francisco e ao norte o Rio Igarassu. Em vermelho, os principais núcleos habitados e em preto os portos marítimos citados por Gaspar Baréus e Adriaen Van der Dussen.....	241
Imagem 119 – Engenho de açúcar.....	247
Imagem 120 – Parte do conjunto que representa pinturas de paisagens de Frans Post, retratando os complexos dos engenhos de cana-de-açúcar.....	250
Imagem 121 – “Engenho” de Frans Post.....	251
Imagem 122 – Detalhes da imagem “Engenho” de Frans Post.....	252
Imagem 123 – Detalhes da imagem “Engenho” de Frans Post.....	253
Imagem 124 – Detalhes da imagem “Engenho” de Frans Post.....	254
Imagem 125 – Detalhes da imagem “Engenho” de Frans Post.....	255
Imagem 126 – Detalhes das fornalhas nas telas de Frans Post	256
Imagem 127 – Engenho de duas rodas movido por bois Frans Post.....	257
Imagem 128 – Engenho com rodas movidas pela água, Frans Post.....	258
Imagem 129 – Detalhe do mapa <i>Brasiliae Geographica et Hydrographica Tabula Nova [...]</i> , Georg Marcgrave, 1643.....	258
Imagem 130 – Mandioca, ilustração de Zacharias Wagener para o Thierbuch.....	263
Imagem 131 – Mandioca, por Albert Eckhout, 1644.....	263
Imagem 132 – “Pernambuco”, autor desconhecido, 1614.....	271
Imagem 133 – <i>Casa de Farinha</i> , por Frans Post, 1651.....	272

- Imagem 134 – O fabrico da farinha de mandioca.....273**
- Imagem 135 – Detalhes que mostram as ilustrações do mapa “America”, Judocus Hondius, 1606. O grupo de figuras masculinas à esquerda, seguram as cuias de onde sorvem o caium e à direita, 5 mulheres produzem a bebida mastigando e cuspiendo a mandioca em uma grande bacia. No centro da imagem, a mistura fermentada é cozida.....274**
- Imagem 136 – Detalhes que mostram as ilustrações do mapa *America*, Judocus Hondius, 1606. O grupo de figuras masculinas à esquerda, seguram as cuias de onde sorvem o caium e à direita, 5 mulheres produzem a bebida mastigando e cuspiendo a mandioca em uma grande bacia. No centro da imagem, a mistura fermentada é cozida.....278**
- Imagem 137 – *Cranguejo*, Zacharias Wagener, *Thierbuch*.....282**
- Imagem 138 – Perrexil do mar, ilustração de Zacharias Wagener para o *Thierbuch*.....284**
- Imagem 139 – Ilustrações da obra de Hans Staden por Theodor de Bry.....289**
- Imagem 140 – Mulher Tapuya, Eckhout, 1641.....290**

LISTA DE QUADROS

CAPÍTULO 1

Quadro 1 – Árvore genealógica da família Teixeira Albernaz.....42

Quadro 2 – As vilas e povoações da capitania de Pernambuco até o século XVII, com seus respectivos anos de instalação, fundação e elevação à vila e/ou freguesia.....61

Quadro 3 – Categorias de análise extraídas de imagens das vilas relativas à Capitania de Pernambuco.....63

CAPÍTULO 2

Quadro 4 – Legenda do Jardim de Friburgo.....128

CAPÍTULO 3

Quadro 5 – Resumo dos quantitativos de espécies animais na *Historia Naturalis*.....172

Quadro 6 – Quantitativos de espécies animais na *Historia Naturalis* por George Marcgrave.....173

Quadro 7 – Espécies vegetais alimentícias e indicações de onde ocorriam.....176

Quadro 8 – Espécies vegetais da *Historia Naturalis* com indicações de ocorrências em hortas e jardins.....178

Quadro 9 – Espécies vegetais relacionadas ao Jardim de Friburgo.....210

Quadro 10 – Espécies animais relacionadas ao Jardim de Friburgo.....211

CAPÍTULO 4

Quadro 11 – Número de engenhos por capitania a partir dos relatos quinhentistas de Pero Magalhães de Gândavo e Fernão Cardim e seiscentistas de Diogo de Campos Moreno e Pedro Cadena de Vilhasanti.....233

Quadro 12 – Engenhos da capitania de Pernambuco em 1640, separados por localidades, conforme relato de Van der Dussen in.: MELLO, 1981: 142 a 163.....234

Quadro 13 – Tabela elaborada pela autora, com base em informações de Levy Pereira (2013).....240

Quadro 14 – Descrição dos preparos da mandioca por Marcgrave na *Historia Naturalis*.....276

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

UFAL	Universidade Federal de Alagoas
LAP	Laboratório de Estudos sobre Urbanização, Arquitetura e Preservação
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
FAO	Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
WIC	Companhia das Índias Ocidentais
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
PANC	Planta alimentícia não convencional

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	26
1 NA ESCALA DAS FÉRTEIS PAISAGENS: IMAGENS, PALAVRAS E OLHARES SOBRE O LUGAR DO ALIMENTO NA CAPITANIA DE PERNAMBUCO.....	34
1.1 O OLHAR VASTO PORTUGUÊS: MAPAS GERAIS DA CAPITANIA.....	36
1.2 O OLHAR DETIDO HOLANDÊS: VENDO ATRAVÉS DA LUPA.....	45
1.3 A CAPITANIA MIRADA EM SUAS PARTES: DESENHOS DO TERRITÓRIO, LUGARES DO ALIMENTO.....	54
1.3.1 OLINDA.....	63
1.3.2 IGARASSU.....	70
1.3.3 CABO DE SANTO AGOSTINHO.....	74
1.3.4 SIRINHAÉM.....	77
1.3.5 IPOJUCA, SÃO GONÇALO DO UNA E SÃO LOURENÇO.....	79
1.3.6 PENEDO.....	82
1.3.7 PORTO CALVO.....	84
1.3.8 ALAGOAS DO SUL, ALAGOAS DO NORTE E SANTO AMARO.....	85
2 DE RECIFE A MAURÍCIA, PAISAGEM URBANA DE TERRAS E ÁGUAS.....	92
2.1 MAURÍCIA: DO AREAL À GEOMETRIA.....	101
2.2 FRIBURGO: PALÁCIO E JARDIM DE VÍVERES.....	122
3 NA ESCALA DO DETALHE: VENDO E DEGUSTANDO PLANTAS E ANIMAIS.....	143
3.1 O ALIMENTO NOS REGISTROS PRECURSORES PORTUGUESES.....	145
3.2 OBSERVANDO OBCESSIVAMENTE IMAGENS, PALAVRAS E OLHARES SOBRE O ALIMENTO.....	153
3.2.1 4 CONJUNTOS ILUSTRADOS.....	153
3.2.2 <i>HISTORIA NATURALIS BRASILIAE</i>	159
3.2.3 PARA APRECIAR E QUASE DEGUSTAR: O ALIMENTO NAS TELAS DE ALBERT ECKHOUT.....	211
4. O ALIMENTO SOB DEMANDAS ARQUITETÔNICAS: O ENGENHO E A CASA DE FARINHA.....	227
4.1 O OURO BRANCO, TERRITÓRIOS E ENGRENAGENS.....	228

4.2	CONTEMPLANDO PAISAGENS DE AÇÚCAR: FRANS POST.....	248
4.3	VIRANDO FARINHA: A MANDIOCA E SUA CASA.....	259
5	À GUIZA DE CONCLUSÃO, A FERTILIDADE SOMBREADA: MASTIGANDO O OUTRO CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	281
	REFERÊNCIAS.....	298
	POSFÁCIO.....	322

A história é um profeta com o
olhar voltado para trás: pelo que foi, e
contra o que foi, anuncia o que será.

Eduardo Galeano

INTRODUÇÃO

Servem a imaginação e a empatia humana para projetar como os europeus da campanha naval portuguesa, que resultou no descobrimento do Brasil, chegaram a esses rincões: profundamente combalidos pelas condições severas do extenso curso marítimo, com os olhos incrustados de sal e fustigados pelo sol intenso do vasto deserto atlântico, que há pouco os ameaçava tragar as vidas.

Não custa muito decifrar seus sentimentos mais pujantes, não demora intuir o que o primeiro avistamento, verde – mas não como o mar – verde maravilhosamente esperançoso, proveu de boa-venturança aquela gente de guerra.

Talvez, tivessem o desejo irresistível de plantarem os pés em terra firme, e diluírem minimamente a prática imposta pela navegação de além-mar, de pisar com jeito e cautela, sempre esperando as ondas lhes subtraírem o equilíbrio. Quiçá, ansiavam repousar em leito estável, avessos a balanços e apazíveis aos próprios labirintos, e cerrarem os olhos sem a vigília obrigatória alçada pelo risco do naufrágio que os assombrara sempre.

É certa, no entanto, a sensação magna que indefectivelmente os assaltou de que, dali por diante, teriam afastadas as privações alimentares e a escassez de água potável, porque é no alimento que os seres humanos encontram a promessa de futuro, o que já fora vaticinado por toda a história da espécie ao longo dos milênios.

Não por acaso, as principais providências de qualquer incursão em terra nova seria a de estabelecer as linhas de abastecimento das duas necessidades que lhes eram mais preambulares: o comer e o beber e já no primeiro documento sobre as terras do Novo Mundo, a carta de Pero Vaz de Caminha, escrita entre 26 de abril e 2 de maio de 1500 – essas preocupações são colocadas: “Águas são muitas; infindas. E em tal maneira é graciosa que, querendo-a aproveitar, dar-se-á nela tudo, por bem das águas que tem”. É deste fragmento que originou a expressão “em se plantando tudo dá”, usada até hoje, e que designa a reconhecida fertilidade das terras brasílicas.

Ainda na carta, Caminha realiza observações acerca da relação dos nativos com a natureza e as formas e meios para a obtenção dos alimentos, e os descreve basicamente como coletores e caçadores. Porém, só em parte esta afirmativa estava correta. Seu principal alimento – a mandioca – chamada na carta de inhame, provinha da atividade do plantio:

Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens. Nem comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios, que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos.

A experiência civilizatória ocidental, já trazia a concepção de que o alimento não chegaria aos alimentandos sem esforço. Era preciso conhecer, organizar, plantar e colher. A comida, assim, representa uma manifestação da organização social, chave simbólica dos costumes, registro do modo de pensar a corporalidade no mundo, em qualquer que seja a sociedade. Os alimentos não são apenas comidos, mas também pensados. Comemos por necessidade vital e conforme o meio e a sociedade em que vivemos. Comidas têm histórias sociais, econômicas, simbólicas e geográficas. A transmissão de receitas, os níveis de produção, as técnicas de tratamento do solo, a circulação de produtos e a formação de mercados são variáveis importantes também dentro do estudo da alimentação.

Na longa duração, os alimentos proveram uma plataforma sobre a qual as civilizações puderam ser fundadas. Atuaram como ferramentas de organização espacial, ajudando a moldar e estruturar as sociedades, os espaços e as cidades que nascem com o processo de sedentarização e reclamaram uma nova forma de relação entre os seres humanos e a natureza: para a fixação em um determinado lugar é preciso garantir o domínio permanente do território.

Qualquer cultura discrimina o que se deve e o que não se deve comer para cada estágio do ciclo de vida ou estado do organismo de um determinado indivíduo. Diferentes grupos ou categorias elegem diferencialmente o que se pode ou não comer, ou discriminam o que é comido por eles e o que é comido pelos outros. Desta maneira, pode-se afirmar que os hábitos e os tabus alimentares também definem identidades e configuram formas de controle econômico e social.

Nesta tese, o alimento é objeto prioritário de análise em suas relações no território dominado. Isto envolve a escolha dos lugares de produção, o desenho e a ocupação; os meios urbano e rural onde se dão as trocas produtivas, a comercialização e o consumo; e nos espaços habitados, que envolve os hábitos, as tradições, as apropriações e transformações operadas no cotidiano.

O tema da alimentação, adquire um estatuto coletivo e é inserido na perspectiva mais ampliada dos grupos sociais, onde busca-se entender como as relações se deram ao longo do tempo, através de um estudo que chamamos de cartográfico, no sentido em que foi realizado um mapeamento de varredura dos mais variados aspectos relacionados à alimentação, em

documentos textuais e imagéticos do século XVII, em especial aqueles produzidos durante a ocupação holandesa na região Nordeste do Brasil. O presente, também devorado, alimenta-se do passado na busca de pistas, dados e memórias relacionadas às práticas alimentares e os modos de lidar com o alimento.

A hipótese da autora parte do pressuposto premente, comum e essencial a qualquer cidade: sua existência depende da possibilidade de satisfazer o provimento alimentar dos seus residentes e se implanta quando a produção gera um excedente quantitativo de produtos para além das necessidades de consumo imediato. Plantar o alimento, ao invés de coletá-lo na natureza, demanda a definição do espaço vital de forma mais permanente. Nesta tese buscamos investigar, no Brasil Colônia, no contexto da próspera capitania de Pernambuco, como os núcleos habitados “inventaram” a sua forma de enfrentar este pressuposto. Certos já de uma troca intercultural que colocou, numa cadeia de harmonias e choques, as várias culturas envolvidas no processo colonial, perguntamos sobre como se construíram as respostas e como encontrá-las nas bases informacionais que nos restaram daqueles tempos, incluindo as evidências materiais que chegam aos dias de hoje.

O excedente é, ao mesmo tempo, a possibilidade de existência da cidade — na medida em que seus moradores são consumidores e não necessariamente produtores agrícolas — e seu resultado — já que é a partir da cidade que a produção agrícola é impulsionada. Ali são concebidas e administradas as políticas que garantem, dentre muitos outros aspectos, a sobrevivência humana. Por outro lado, quando se fala em excedente, cabe pensar também no seu oposto. De fato, a fome é a verdadeira e maior ameaça à existência humana. Assim, é um tema sempre presente na superfície de tudo o que concerne à vida dos seres humanos e, nossa análise, por este motivo, demanda também tratá-la do ponto de vista das relações entre os grupos sociais e os espaços ou lugares por eles habitados em função do que lhes é mais caro: evitar a fome e garantir sua sobrevivência. No caso em tela, cabe expandir o campo das relações espaciais para além do perímetro urbano e nos encaminharmos para a ampla rede que se tece, no período colonial, com unidades rurais, em especial, os engenhos.

Nos prefácios às edições norte-americana e inglesa da Geopolítica da Fome (cuja primeira edição data de 1951) de Josué de Castro, respectivamente escritos por Pearl S. Buck e Lord Jonh Boyd Orr, observamos um pensamento comum: o provimento, a satisfação das necessidades alimentares de grupos humanos ou mesmo da humanidade é a principal condição para a paz e a fome é a mais perigosa das forças políticas. Neste sentido Lord John ilustra que:

Foi a fome que precipitou a Revolução Francesa. Uma multidão de mulheres dos cortiços de Paris marchou até a sede do Parlamento, bradando por pão. Os políticos fugiram. As mulheres, com suas hostes reforçadas pelos homens, rumaram para a Bastilha. A queda da Bastilha foi o golpe de morte contra o sistema feudal na França, iniciando uma nova era na política europeia. O movimento revolucionário dos anos famintos por volta de 1840 teve a mesma causa. O brado da turba “Cartista” da Inglaterra era “pão ou sangue”. (...) Hoje, embora tardiamente, já se começa a reconhecer a pior das consequências da miséria – constitui a causa fundamental da revolta dos povos asiáticos contra o domínio econômico das potências europeias, revolta que não poderá ser abafada por fuzis, enquanto aqueles povos acreditarem que a fome e a miséria de que sofrem são males desnecessários (CASTRO, 1965, p. 13).

Através da análise dessas variáveis, contrapostas à questão alimentar, buscar-se-á responder a algumas indagações: Como se coordenam o processo histórico de ocupação territorial e a demanda por alimento? Como se deu a “nova oferta de alimentos” à medida que a população de uma região crescia? Que fontes de alimento serviam de opção em períodos de fome e de que forma elas passaram a ser incorporadas na dieta regular de uma determinada população humana? Quais os alimentos que mais contribuíram para moldar o território e a sociedade colonial do recorte em estudo? Estes alimentos ainda são consumidos nos dias de hoje? De que forma?

Ao tentar responder estas perguntas, uma grande quantidade de questões surgiram e são discutidas na contemporaneidade. Desta forma procuramos tecer um estudo das relações que se estabelecem nos espaços macro e micro das comunidades humanas organizadas em forma de cidades, na longa duração.

A tese encontra ancoragem no percurso acadêmico da autora desde a graduação enquanto integrante do Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, do qual é participante desde 1998 e que investiga recortes paisagísticos através de histórias, vivências e processos de representação¹.

¹ O Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, registrado na base Lattes desde 1998 é coordenado pela Profa. Dra. Maria Angélica da Silva e sediado na Faculdade de Arquitetura da Universidade Federal de Alagoas (FAU-UFAL), ver <http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhorh/0004923271744434>. O Grupo contempla os estudos sobre o Brasil holandês e nesta linha a autora participou do projeto intitulado “Alagoas sob o Olhar Holandês: o natural x o edificado” com o financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Alagoas – FAPEAL, naquele momento, enquanto bolsista de aperfeiçoamento. O objetivo desta investigação foi entender a história da construção do território alagoano. Durante o período de 2003 a 2004, também com o apoio da FAPEAL, participou da pesquisa “Alagoas sob o olhar holandês: monumentos e caminhos”. Esta, buscou contribuir para os estudos das inscrições urbanas e arquitetônicas na escrita da história da construção do território nordestino, utilizando para isto, a imagética portuguesa e holandesa seiscentista, que constitui-se em um rico material sobre o período, realizando cruzamentos com fontes contemporâneas, em especial, as bases cartográficas. Estes estudos geraram uma reflexão que, formatada em um artigo, foi publicada no livro “O olhar holandês e o novo mundo”, denominando o capítulo 3: “Percurso urbano sob o olhar holandês: Marechal Deodoro, Penedo e Porto Calvo”, onde os detalhes da cartografia seiscentista foram cruzados com os relatos textuais do período, para construir a história urbana destas localidades (SILVA, 2011, p. 119 a 152).

Portanto, ora mantendo seus padrões de vida a despeito de todos os empecilhos, ora inovando e incorporando à dieta os sabores e propriedades de vegetais e carnes desconhecidos, o Brasil holandês que instalou-se na capitania de Pernambuco, demandava a adoção de um universo simbólico que passava pela mediação do olhar, do paladar e do estômago.

Postas estas questões gerais, com relação à estrutura da tese, a mesma é composta por 04 capítulos. No primeiro, buscou-se apresentar o recorte espacial da capitania de Pernambuco, a mais próspera do período na região Nordeste e também o quadro temporal da pesquisa, visto que nos foi legada uma farta base textual e imagética pelos portugueses e holandeses nos primeiros séculos. As urbes coloniais estabelecidas na Capitania foram analisadas a partir da experiência da autora com o estudo da documentação dos séculos XVI e XVII. A espacialização do alimento nos núcleos habitados apontou alguns elementos potenciais para o estudo da dinâmica colonial que trouxeram pistas concretas para o entendimento das relações entre o alimento e os povoados, vilas e cidades.

No segundo capítulo foi eleito um recorte espacial dentro da Capitania, representado por Recife. Partiu-se da análise do povoado fundado pelos portugueses, e na sequência observou-se a intervenção holandesa, que elegeu o local como sede do Brasil Holandês. Nele, fundou-se o jardim de Friburgo, a primeira área ajardinada na colônia portuguesa da América que, como se buscará mostrar, foi realizado essencialmente voltado para a subsistência. Neste contexto, é o primeiro jardim plantado nos trópicos, que já trouxe a questão da alimentação para o primeiro plano. Estava na chamada cidade Maurícia, idealizada por Maurício de Nassau e também representou a materialização dos registros sobre a natureza realizado neste período, o que ajudou a entender a contextura das relações e maneiras de pensar o alimento no contexto em análise.

Com a análise deste espaço, foi realizado um balanço importante sobre o tema da tese, visto que se tratou de uma iniciativa pioneira, e praticamente única, de se construir um espaço dedicado ao estudo e manejo da flora e fauna do Brasil no contexto seiscentista. Inserido em um espaço urbano já consolidado como cidade naquele período, o jardim já constituiria, por si só, uma amostra do que se comia e da importância atribuída a algumas espécies nativas para este fim. Contudo, para além disso, sua construção não estava separada de uma série de decisões tomadas em favor da proteção da natureza e da intenção de prover alimentos à população da área.

Inseria-se em uma proposta diferenciada da construção da experiência urbana nos trópicos, conduzida neste caso por Maurício de Nassau, e evocando um outro contexto cultural, relativo àquele dos Países Baixos no período em tela. Assim foi possível trazer novos dados sobre esta realização singular promovida pela sagacidade de Nassau, motivada pela observação da natureza nordestina, para além da monocultura do açúcar.

No terceiro capítulo, deu-se destaque à produção literária seiscentista que descreveu os aspectos da natureza do Novo Mundo. Do conjunto, destaca-se a *Historia Naturalis Brasiliae*, objeto de estudo da autora na dissertação do mestrado, mas também outros títulos que conformam a obra holandesa encabeçada pelo conde Maurício de Nassau e representou um esforço para o conhecimento, o registro e a classificação da flora e da fauna nos trópicos. Vale dizer que este material foi referência de um conjunto ampliado sobre a fauna e a flora nordestinas. Neste capítulo foram trabalhados, para além das fontes portuguesas, 5 conjuntos documentais, para além do *Historia naturalis Brasiliae: o Theatrum Rerum Naturalium Brasiliae*, o *Libri Principis*, a *Miscellanea Cleyeri*, o *Thierburch* e a obra de *Albert Eckhout*.

No quarto e último capítulo realizou-se um mapeamento no sentido mais ampliado, através da organização, potencialização e estabelecimento de relações de análise entre dois alimentos que foram largamente difundidos no território da Capitania e para além dela que teceram relações sociais, econômicas e simbólicas que repercutem até os dias de hoje: o açúcar e a mandioca. Identificou-se por exemplo, a importância da raiz, diretamente ligada à subsistência e que constituiu-se um alimento essencial na dieta dos povos nativos, rapidamente absorvida pelos colonizadores e pelos povos africanos escravizados. Da mandioca se produz a farinha, prioritária para a sobrevivência na colônia. Quanto ao açúcar, foi o alimento que representou o lucro para a empresa colonial e transformou a paisagem da região, interferindo diretamente no desenho do território e na dinâmica da produção alimentar. Ambos demandavam espaços de plantio e de processamento que foram extensamente descritos na documentação do período. Além disto, o engenho e a casa de farinha, onde a produção do alimento se especializa, se relacionam, tanto no que diz respeito às áreas ocupadas quanto ao impacto na construção do território, compreendendo os laços estreitos entre o ato de urbanização e estas duas produções agrícolas, até mesmo no compartilhamento de procederes tecnológicos.

Por fim, apresenta-se um balanço a respeito do que significou o alimento nos primórdios da Capitania de Pernambuco, quando tracionado por questões fundamentais como quem come, quem é comido (tratando-se do fenômeno da antropofagia) e quem passa fome, levando-se em

conta ideias propagadas pelo senso comum que reporta a colônia, e depois o país como venturoso, fértil e “abençoado por Deus”.

Em o meio desta obra alpestre e dura,
uma boca rompeu o Mar inchado,
que, na língua dos bárbaros escura,
Pernambuco de todos é chamado
De Para'na, que é Mar; Puca, rotura,
Feita com fúria desse Mar salgado,
Que, sem no derivar cometer mímica,
Cova do Mar se chama em nossa língua.

[Descrição do Recife de Pernambuco – Prosopopéia]
Bento Teixeira

1 NA ESCALA DAS FÉRTEIS PAISAGENS: IMAGENS, PALAVRAS E OLHARES SOBRE O LUGAR DO ALIMENTO NA CAPITANIA DE PERNAMBUCO

Sabe-se que os povoados, as vilas e cidades no Nordeste do Brasil, desempenharam o papel de articuladores da vida colonial em suas esferas política, social, econômica e ambiental, em inter-relação com o campo. Assim, cartografando os relatos, foram localizados lugares de produção ou relacionados ao alimento, tanto dentro, quanto fora dos limites urbanos. Mas, para além das fontes escritas usualmente consultadas optou-se por colocar à frente um vasto material iconográfico produzido nos séculos XVI e XVII. Os mapas, nos seus detalhes, foram revelando informações que, por falta de acesso direto ou da consulta a reproduções de boa qualidade, ficaram silenciosas durante um longo tempo, antes do desenvolvimento das ferramentas visuais da internet e que hoje podem auxiliar nos estudos que buscam compreender aspectos fundamentais da história do nordeste do Brasil como se buscará mostrar.

Para incursar sobre o tema da alimentação e os lugares urbanos no contexto do Brasil colonial, adotou-se como recorte espacial, o território relativo à capitania de Pernambuco, devido à sua importância aderida a, pelo menos, três fatores: destacar-se na produção de um alimento, o açúcar; ter sido o local do primeiro experimento no Brasil relativo à produção e estudo da fauna e da flora na colônia, com vistas ao provimento do núcleo urbano com autossuficiência alimentar e, por último, foi largamente referendada em um grande conjunto de fontes, privilegiadas para o estudo que se pretende realizar, qual seja o vínculo entre um lugar urbano e o tema da alimentação.

O registro que compreende o conjunto de fontes primárias que foi coletado e será consultado deveu-se a um conjunto de fatores como a importância, para aqueles colonizadores, do mapeamento de áreas produtoras de açúcar e, conseqüentemente, a necessidade de reconhecimento da terra recém conquistada. Além disso, por vezes lido nas entrelinhas, se destaca pela ênfase que concede à questão da subsistência. Compreender e estimular a capacidade de produção de alimentos era fundamental para a sobrevivência dos que ali chegavam, em especial sob a condição de guerra. Portanto, este material nos forneceu possibilidades de acesso às referências materiais relativas à temática do alimento no território, bem como evidências sociais e antropológicas de como os vários povos envolvidos no projeto colonial se portavam frente a estas demandas.

Fatos como a instalação de um jardim botânico no século XVII, com a possibilidade de ter sido o primeiro da América do Sul², bem como da implantação, mais de um século depois, do Jardim Botânico de Olinda ou Horto d’El Rey, coloca a Capitania em posição privilegiada em termos de estudos concernentes à história da sua formação territorial e das relações com as plantas. O horto foi instituído em 19 de novembro de 1798, sob determinação de Carta Régia e localizava-se na parte central da encosta da Sé de Olinda, em uma área correspondente a 9 hectares, hoje de propriedade particular, e denominada Sítio Manguinhos. No século XVII, o polígono correspondente ao futuro horto confundia-se com as cercas conventuais e os próprios quintais das casas, áreas conhecidamente destinadas ao plantio de alimentos e ao trato com animais para o consumo humano (RODRIGUES, 2006, p. 394).

Quanto aos estudos específicos de história urbana que serviram de suporte à pesquisa, o território da antiga Capitania tem sido objeto de investigação de diversos pesquisadores desde os estudos de José Luiz Mota Menezes³, que inclusive, pioneiramente, colocou a cartografia como fonte essencial de parte dos seus estudos. Contudo, nestes, o alimento não comparecia como temática a ser analisada com a questão do posicionamento, desenho e funcionamento dos núcleos habitados, como será a meta realizada nesta tese.

Sobre outras publicações atuais, vale destacar as do próprio Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem FAU/UFAL, cujas investigações geraram dissertações de mestrado, teses de doutoramento dentro da temática da história urbana e uso do material imagético colonial, inclusive a cartografia⁴. Dentro deste campo, destaca-se o livro “O Olhar holandês e o Novo Mundo”⁵, que apresenta um estudo da história urbana da Capitania de Pernambuco, sob

² Os primeiros jardins botânicos foram criados na Itália no século XVI, inicialmente em Pisa (1543); na sequência, em Pádua (1545); o terceiro, instalado na Holanda: Jardim Botânico de Leiden (1590) e o quarto, na França, o Jardim de Montpellier (1598). No século XVII foram consolidados os jardins de Oxford (1621), o de Amsterdã (1638), o segundo a ser instalado na Holanda; o de Edimburgo (c.1670) e o segundo da França – o Jardim Real de Plantas Medicinais de Paris, em 1640 (ALMEIDA, E.; CARNEIRO, A. R.; ALVES, M., 1999. p. 13). Na América do Sul, após o pioneiro Parque de Friburgo em Recife (1642), apenas 200 anos depois, surgiram outros jardins botânicos no continente (ROSA, 2012, p. 199 a 200).

³ José Luiz Mota Menezes é autor de 24 livros voltados para o estudo da história das construções e das mudanças urbanas de Pernambuco, dos quais podemos destacar o “Atlas Histórico e Cartográfico do Recife, publicado em 1988, onde realiza um estudo sobre a cidade do Recife a partir dos mapas, abarcando o período de 1631 a 1906. Mais recentemente, publicou “A cidade Maurícia” (2004) onde procurou reconstituir Olinda e a rede urbana de caminhos, rios e povoações da Capitania de Pernambuco através de infográficos realizados sobre os mapas seiscentistas holandeses.

⁴ Os estudos realizados por estes pesquisadores fazem parte das atividades, à época pouco frequentes, de eleger os mapas históricos como fontes de pesquisa para o entendimento do percurso de vilas e cidades. Porém, não guardam uma preocupação propriamente analítica do desenho e dos detalhes neles representados.

⁵ Cujo artigo da autora desta tese, “Percursos urbanos sob o olhar holandês: Marechal Deodoro, Penedo e Porto Calvo”, apresenta um estudo da história urbana destas localidades através da análise de detalhes da cartografia seiscentista. Ver SILVA (org.), 2011, p. 119 a 152.

diferentes enfoques, e o livro “A Invenção da Cidade” onde cada capítulo alimenta-se da cartografia histórica e outras fontes imagéticas e textuais primárias, para tratar sobre uma vila ou cidade do recorte territorial do Nordeste colonial.

1.1 O OLHAR VASTO PORTUGUÊS: MAPAS GERAIS DA CAPITANIA

Partindo do desenho do território para a realização deste estudo, sabe-se que no ano de 1534, Dom João III, rei de Portugal, instituiu o sistema de capitanias hereditárias⁶ com o intuito de ocupar e colonizar o Brasil, dividindo-o em 14 partes que foram doadas a seus súditos, das quais, duas prosperaram: a de São Vicente e a de Pernambuco. Esta última foi outorgada a Duarte Coelho Pereira em 10 de março de 1534. O donatário recebeu o título de Capitão e Governador das terras e chamou de “Nova Lusitânia” o território que se estendia entre o rio Igarauçu (foz do canal de Santa Cruz que separava a ilha de Itamaracá do continente) e a margem esquerda do rio São Francisco, bem como suas águas e ilhas. Neste sentido, é importante acompanhar as linhas demarcatórias, minuciosamente descritas na carta de doação das terras, abaixo transcrita:

Sessenta léguas de terra da costa do Brasil, as quais começarão no rio São Francisco, que é do Cabo de Santo Agostinho para o Sul, e acabarão no rio que cerca em redondo toda a Ilha de Itamaracá, ao qual ora novamente ponho nome de Rio Santa Cruz, e mando que assim se nomeie e chame daqui por diante e isto com tal declaração que ficará com o dito Duarte Coelho a terra do Sul (...), ficará assim mesmo com ele Duarte Coelho a metade do dito rio de Santa Cruz para a banda do Sul e assim entrará na dita terra e demarcação dela todo o dito Rio de São Francisco e a metade do Rio de Santa Cruz pela demarcação sobredita (...) (Carta de Doação, 10 de março de 1534. In COSTA, *ANAIS PERNAMBUCANOS*, Vol. I, 1951, p. 161-162).

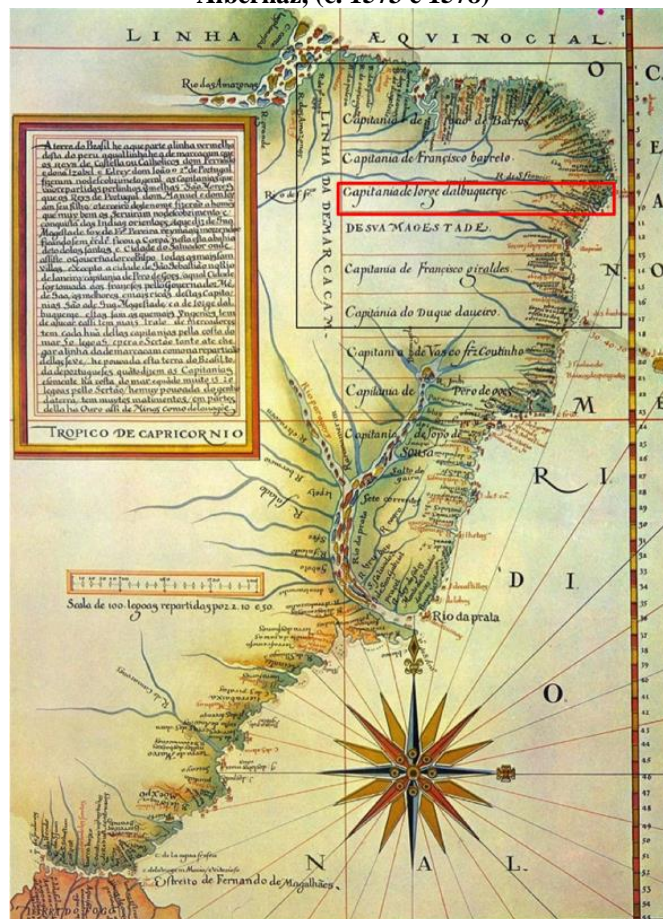
Mapas de época registram esta demarcação administrativa que, como se viu, acaba se adaptando aos acidentes geográficos locais. Segundo Frei Vicente do Salvador (1590-1627) na sua “História do Brasil”, um ano após a doação da Capitania de Pernambuco, Duarte Coelho desembarcou naquelas terras com um grupo de colonos e os materiais necessários para o início efetivo da ocupação do seu lote. Inicialmente, fundou a Vila dos Santos Cosme e Damião em 1535, a primeira de Pernambuco, à beira do rio Igarassu. Na sequência, fixou-se

⁶O sistema fora utilizado pelo governo português na Ilha da Madeira, em Cabo Verde, nos Açores e em São Tomé, nos idos de 1440. Na sua forma primária, as capitanias enquanto complexos políticos, jurídicos e institucionais, foram adotadas como recurso de povoamento e colonização pelo antigo império português em toda a zona atlântica de sua expansão e perduraram até 1770. Transplantadas para o Brasil, foram a primeira iniciativa metropolitana para a ocupação e transformação do solo brasileiro e se formalizou através das Cartas de Doação e Forais – os primeiros instrumentos de ordenação jurídica que regiam o sistema de capitanias hereditárias. No primeiro, o rei dava a posse do território e o direito do donatário de promover o povoamento. A Carta Foral, por sua vez, estipulava tributos e a distribuição dos lucros da produção das capitanias, definindo o que pertencia à Coroa e o que pertencia aos donatários (ABREU, 2009, p. 32 a 48).

em uma colina, construindo uma fortificação, uma capela e moradias para si e para os colonos: seria o embrião de Olinda, que viria a ser a sede da Nova Lusitânia e que foi elevada à vila em 1537. Em seguida surgiu o vilarejo do Recife, numa península coberta de mangues na foz do rio Capibaribe, dotada de um “excelente porto” (SALVADOR, 1954, p. 107).

Partindo para o entendimento do desenho inicial da Capitania, apresenta-se o mapa geral que compõe o “Roteiro de todos os sinais conhecidos, fundos, baixos, alturas, e derrotas, que ha na Costa do Brasil desde cabo de São Agostinho até o estreito de Fernão de Magalhães (1573-1578)”, de autoria do cartógrafo português Luís Teixeira Albernaz, e é considerada a mais detalhada representação do litoral da América portuguesa, datado da segunda metade dos Quinhentos (CINTRA, 2013, p. 15). Nesta carta são representadas as 12 capitanias, divididas em lotes com superfícies desiguais, cujas faixas demarcatórias partem de pontos da costa e são paralelas entre si. As linhas de divisa são marcadas horizontalmente a partir da região a leste, até a delimitação imposta pelo Tratado de Tordesilhas a oeste.

Imagem 1 – Quadro destacado em vermelho, relativo à demarcação do território da Capitania de Pernambuco, conforme convenção do Tratado de Tordesilhas datado de 1534 para a divisão territorial das capitanias hereditárias. In “Roteiro de Todos os Sinais que ha na Costa do Brasil”, Luís Teixeira Albernaz, (c. 1573 e 1578)



Fonte: PORTUGAL, 2000, p. 90

Inicialmente, Duarte Coelho apostou na extração de pau-brasil. Porém, logo em seguida, investiu os esforços na produção e exportação do açúcar, quando ocorreu a fundação dos primeiros engenhos na região. Portanto, aí estavam postos dois elementos essenciais para a articulação do território: as unidades produtoras do açúcar e os núcleos urbanos, como se verá, com toda a logística que os imbricava. O sucessor de Duarte Coelho, Jorge de Albuquerque, ampliou a área de ocupação portuguesa, atacando os grupos indígenas que se localizavam entre a várzea do rio Capibaribe e a foz do rio São Francisco⁷, e expandiu a produção de açúcar por toda a Capitania.

Para além dos documentos ditos administrativos, no processo de reconhecimento da colônia pernambucana, os relatos dos viajantes descreviam inúmeros aspectos da dinâmica do território conquistado e muitos deles eram sistematizados, especialmente quando resultado de alguma encomenda real, assemelhando-se a um relatório administrativo, como é o caso da “História da Província de Santa Cruz a que vulgarmente chamamos de Brasil” (1576), de Pero Magalhães de Gândavo; do “Tratado descritivo do Brasil” (1587), de Gabriel Soares de Souza e do “Livro que dá razão ao Estado do Brasil” (1616), de Diogo de Campos Moreno⁸. Estes documentos serão muito importantes porque partem da escala maior do território e nos permite esmiuçar os detalhes da ocupação das terras da capitania de Pernambuco.

Gabriel Soares de Sousa, por exemplo, estabeleceu-se na Bahia em 1569, e adquiriu engenhos de açúcar, deixando o Brasil em 1584. No proêmio do “Tratado Descritivo do Brasil” escreveu sua intenção com esta obra, onde já comparece o tema da alimentação:

Como todas as coisas têm fim, convém que tenham princípio, e como o de minha pretensão é **manifestar a grandeza, fertilidade** e outras grandes partes que tem a Bahia de Todos os Santos e demais Estados do Brasil (...) como se verá por este Tratado no tocante à cosmografia dele, **cuja terra é quase toda muito fértil, mui sadia, fresca e lavada de bons ares e regada de frescas e frias águas**. Pela qual costa tem muitos, mui seguros e granes portos, para nele entrarem grandes armadas, com muita facilidade, para as quais tem mais quantidade de madeira que nenhuma parte do mundo, e outros muitos aparelhos para se poderem fazer. **É esta província mui abastada de mantimentos de muita substância e menos trabalhosos que os de Espanha. Dão-se nela muitas carnes, assim naturais dela, como das de Portugal, e maravilhosos pescados;** onde se dão melhores algodões que em outra parte sabida, e **muitos açúcares tão bons como na ilha da Madeira**. Tem muito pau de que se fazem as tintas. Em

⁷ Ver CABRAL DE SOUZA, George. "Capitania de Pernambuco". In: BiblioAtlas - Biblioteca de Referências do Atlas Digital da América Lusa. Disponível em: http://lhs.unb.br/atlas/Capitania_de_Pernambuco, acessada em 30 mai. 2018.

⁸ As terras brasílicas já haviam recebido a visita de viajantes no início do século XVI, como Hans Staden, Jean de Léry, Fernão Cardim e José de Anchieta, que também descreveram aspectos da alimentação do Novo Mundo e serão utilizadas como referência.

algumas partes dela se dá trigo, cevada e vinho muito bom, e em todas todos os frutos e sementes de Espanha (...) (SOUSA, 1971, p. 39-40, grifos da autora).

Da mesma forma que Soares, Ambrósio Fernandes Brandão, cristão-novo, veio para o Brasil fugindo da inquisição, possivelmente no ano de 1583, quando se tornou dono de engenho e cobrador de dízimos para a igreja. Em sua obra, “Diálogos das Grandezas do Brasil” datada de 1618, descreve a capitania de Pernambuco:

Contém em si tôda a capitania cinquenta léguas de costa, que toma princípio de onde parte com a ilha de Tamaracá até o rio S. Francisco; e dentro nelas **há infinitos engenhos** de fazer açúcares, **muitas lavouras de mantimentos** de tôda a sorte, **criações sem conta de gado vacum, cabras, ovelhas, porcos, muitas aves** de bolateria e outras domésticas, **diversos gêneros de frutas, tudo em tanta copia que causa maravilha a quem o contempla e com curiosidade o nota** (BRANDÃO, 1956, p. 27 a 28, grifos da autora).

Portanto, a Capitania além de ser adequada para a produção de açúcar e farta em pau-brasil, também se destaca pelo quesito da fertilidade e produção alimentar. Outro ponto a ser avultado é o seu porto que servia para a acoragem dos grandes barcos que adentravam no mar calmo do porto de Recife de Olinda, como era chamado à época. Assim, configurava-se enquanto um ponto bastante estratégico que servia de apoio para as embarcações à vela que navegavam no Atlântico⁹.

Vinte e cinco anos após a publicação do tratado de Gabriel Soares, Diogo de Campo Moreno escreve, sob a solicitação do Rei Filipe II de Portugal, o “Livro que dá Rezão ao Estado do Brasil”. Este traz informações estatísticas, econômicas, militares e geográficas das capitâncias¹⁰ e faz-se acompanhar de um conjunto de mapas que inaugura o trabalho produzido por uma geração de cartógrafos reais. O autor do livro, Luís Teixeira Albernaz¹¹ destacou-se dentre a produção iconográfica portuguesa, pela quantidade e expressividade do registro da costa da Colônia, oferecendo informações relevantes no que tange à ocupação do território.

⁹ Segundo cálculos efetuados por Cortesão (2009), na época dos descobrimentos as viagens de Lisboa a Porto Seguro na Bahia poderiam durar 40 dias, enquanto que de Lisboa a um porto da mesma latitude na costa africana eram necessários 60 dias, tanto para ir como para voltar. Uma viagem de Lisboa a Mina, no Golfo de Guiné, tinha a mesma duração que de Lisboa ao Rio de Janeiro, localizado 25° de latitude mais ao sul. Em termos de duração de viagem, então, em condições climáticas similares, Portugal estava mais próximo do Brasil que do Golfo de Guiné, para as viagens à vela no período colonial. Os deslocamentos para a África também eram menos duradouros a partir do Brasil que a partir de Portugal.

¹⁰ Ver CORTESÃO, 1999.

¹¹ Luís Teixeira Albernaz inaugura o trabalho produzido por uma geração de cartógrafos reais que irá se destacar, dentre a produção iconográfica portuguesa, pela quantidade e expressividade de registro da costa brasileira, oferecendo informações relevantes para o acerca da organização das colônias no que tange à ocupação do território. Luís Teixeira recebeu carta de ofício de “mestre de fazer carta de marear” para as armadas reais no ano de 1564, sob o exame de Pedro Nunes, cosmógrafo-mor do Reino, na época de D. João III e conheceu o litoral do Brasil no período compreendido entre 1573 a 1578, durante o governo geral de Luis de Brito e Almeida, “que mandou ver e emendar a costa do Brasil” (GUEDES, 1999, p. 20).

Os mapas do “Livro que dá Reção ao Estado do Brasil” indicam a existência de portos, engenhos, povoações e as relações entre elas, mas também oferecem informações relevantes para o entendimento das questões que perpassam as dimensões do alimento. Se consideramos o tema do açúcar, Jaime Cortesão (2009) afirmou que nos mapas portugueses sobre o Brasil, configurou-se um sistema de classificação das imagens por ele denominadas de “cartografia do açúcar”, enfatizando a importância deste alimento cuja produção acontecia nos engenhos, salteados por praticamente toda a Capitania. Para além disto, a cartografia demandava o mapeamento de outros variados aspectos que davam conta das relações que se estabeleciam entre o alimento e o território cartografado.

Partindo para os relatos, Diogo de Campos Moreno em 1616 já destaca que o desenvolvimento econômico da capitania de Pernambuco devia-se a sua geografia, e enfatiza a larga produção açucareira que definiu o adensamento populacional do território. Assim, comenta que a capitania era "(...) a mais povoada de toda esta costa por quanto em seu districto moem asuquar noventa engenhos" (MORENO, 1616, p. 80).

Pero Magalhães de Gândavo em “História da Província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil” (1576) já reporta esta questão.

A segunda Capitania que adiante se segue, se chama Pernambuco: a qual conquistou Duarte Coelho, e edificou sua principal povoação em um alto à vista do mar, que está cinco léguas desta ilha de Itamaracá em altura de oito graus: chama-se Olinda, é uma das mais nobres e populosas vilas que há nestas partes. Cinco léguas pela terra dentro está outra povoação chamada Igarassu, que por outro nome se diz a Vila dos Cosmos. E além dos moradores que habitam estas Vilas **há outros muitos que pelos engenhos e fazendas estão espalhados** (...). E a causa principal dela ir sempre tanto avante no crescimento da gente, foi por residir continuamente nela o mesmo Capitão que a conquistou, e ser mais frequentada de navios deste Reino por estar mais perto dele que cada uma das outras que adiante se seguem” (GÂNDAVO, 1995, p. 58-59, grifo da autora).

Nesse eixo, os documentos cartográficos atingem sua expressão máxima com os cartógrafos descendentes de Luís Teixeira Albernaz¹², a começar pelos mapas que conformam o “Roteiro”¹³, de sua autoria.

¹² Durante muitas gerações, a família Albernaz contribuiu significativamente para a cartografia, como notáveis técnicos do seu tempo nesse setor. O precioso legado dos portugueses, alusivos aos séculos XVI e XVII, tem sido objeto de cuidadosos estudos, valendo ressaltar, aqui, a edição de Avelino Teixeira da Motta e Armando Cortesão, *Portugaliae Monumenta Cartographica*.

¹³ O Códice, tem 53 folhas de 157 x 223 mm, que incluem 13 mapas coloridos das quais 12 correspondem a vilas e cidades e uma carta geral, esta medindo 33,7 x 50,3 cm e o original encontra-se na Biblioteca da Ajuda, em Lisboa (COSTA, 1988 p. 4).

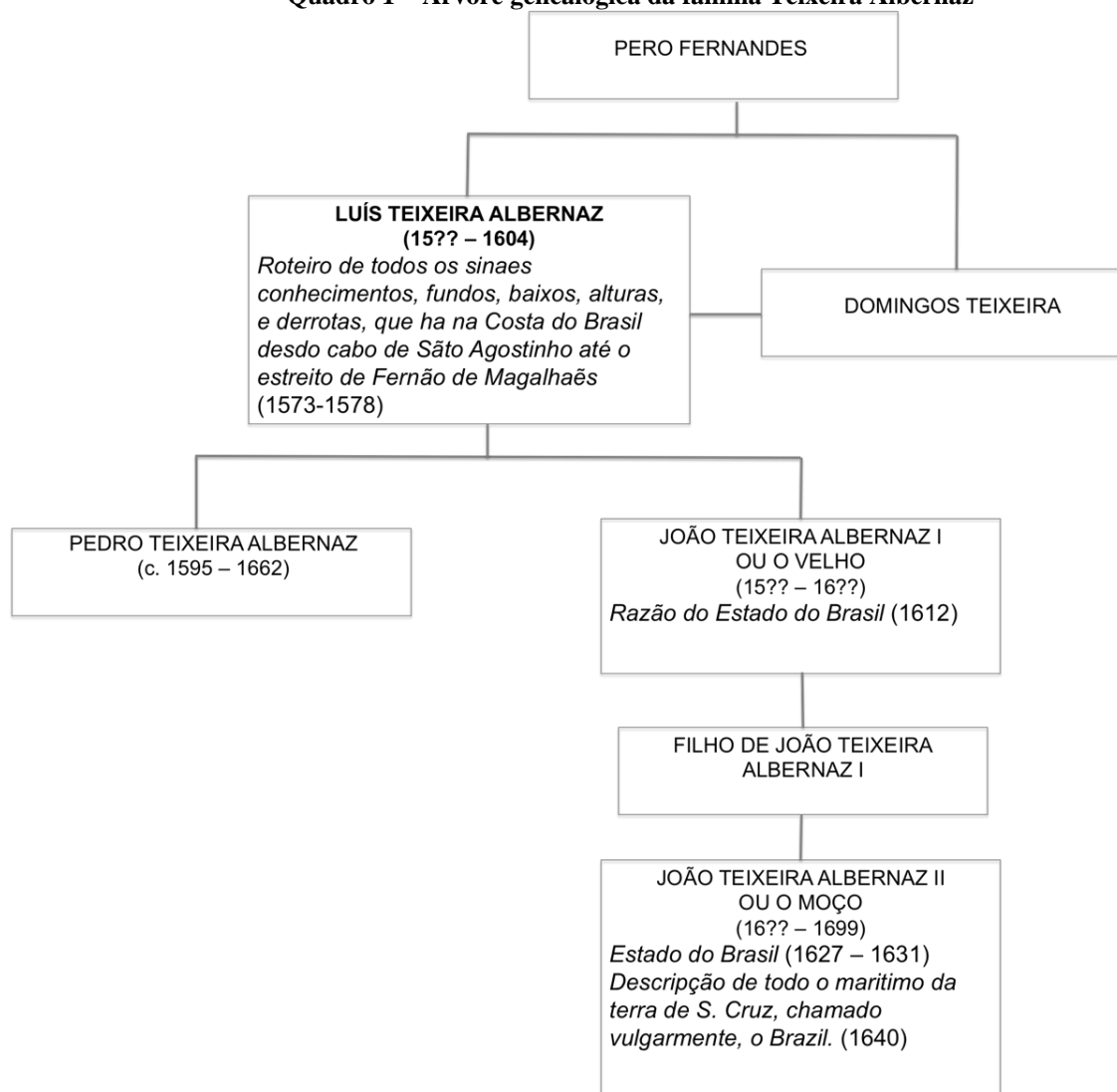
Imagem 2 – A vila de Olinda e o porto do Recife no final do século XVI, além da marcação das terras de engenhos e fazendas do códice “Roteiro de Todos os Sinais que ha na Costa do Brasil”, Luís Teixeira Albernaz, (c. 1573 e 1578)



Fonte: PORTUGAL, 2000, p. 92

Fazendo um parêntese, cabe colocar brevemente que a cartografia contemplada naquela época, comumente teve suas técnicas de ofício passadas de pai para filho, por isso existem diversas famílias de cartógrafos, como a dos Albernaz. Pelo menos 5 gerações, a partir de Pero Fernandes, pai de Luiz Teixeira Albernaz e do, também cartógrafo, Domingos Teixeira. Luiz Teixeira teve dois descendentes diretos, que aprenderam e trabalharam com o pai nas oficinas da família: Pedro Teixeira Albernaz e João Teixeira Albernaz I, também conhecido como “O Velho”. Os descendentes de Luiz Teixeira também foram responsáveis pela elaboração de mapas que retrataram o Brasil e a capitania de Pernambuco, suas vilas e cidades. Os mapas de João Teixeira Albernaz I, ilustraram o códice “Razão do Estado do Brasil” (1612), escrito pelo Sargento-mor Diogo de Campos Moreno.

Quadro 1 – Árvore genealógica da família Teixeira Albernaz



Fonte: AUTORA, 2018

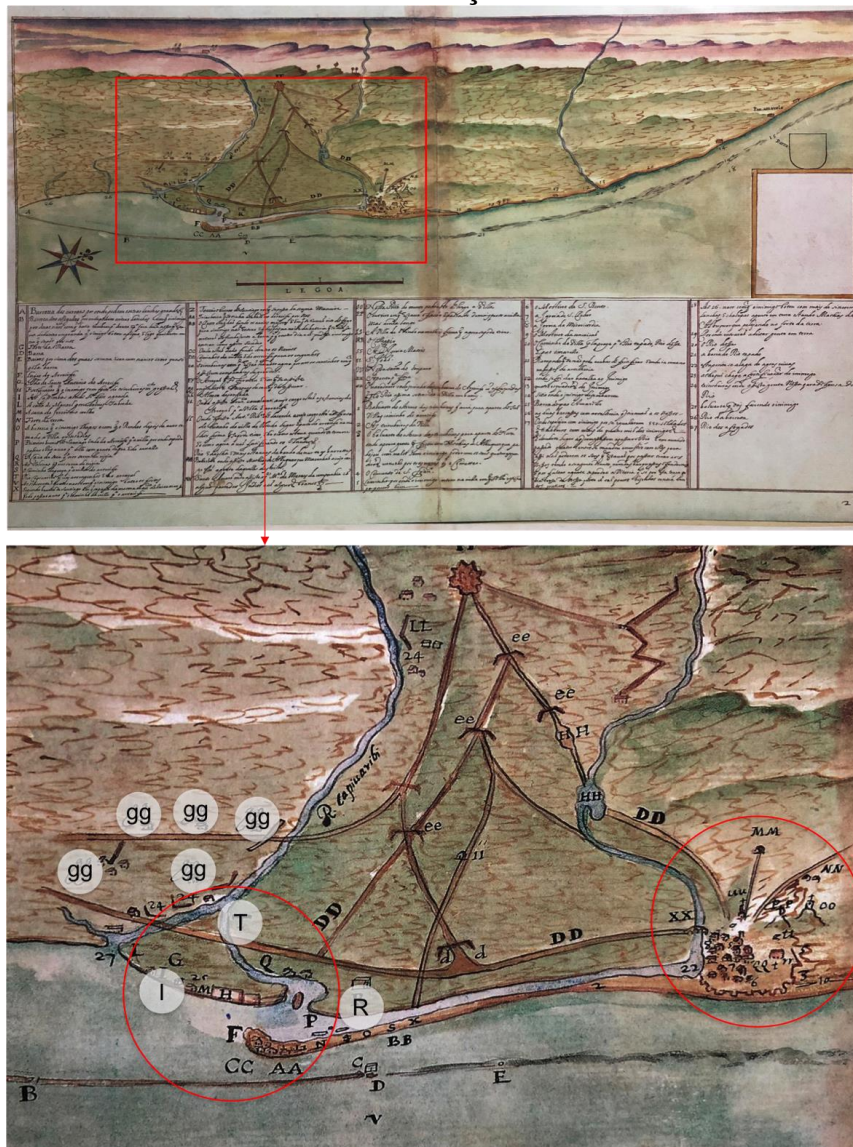
João Teixeira Albernaz II, bisneto de Luiz Teixeira, produziu dois atlas entre 1627 e 1631, sendo que o mais notável é o “Estado do Brasil”, onde constam 36 cartas coloridas. E é na própria legenda desta carta que já se encontra pelo menos a nomeação de elementos vinculados ao universo alimentar, listando a cana-de-açúcar, em primeiro lugar e na sequência: os abundantes frutos, gados, animais (aves, peixes, etc.) e a mandioca, atestando a terra fértil e abundante em produção de víveres:

(...) **terra fertilíssima** de **tão formosas canas de asucar** que se achão hoje plantadas de 30, 40. 50 annos; **tem muitas agoas para engenho** (...) **dos demais frutos da terra é abundante, e asi de gados, animaes, farinhas**, Pau Brasil e zimbo (CORTESÃO, 2009, p. 28).

Deste atlas, destacamos a carta do litoral de Pernambuco que mostra a região do Porto de Recife à esquerda e a Vila de Olinda, à direita. No mapa são demarcados os caminhos que

levam aos engenhos, as áreas habitadas e um extenso conteúdo textual que compõe a legenda, com a demarcação dos pontos notáveis da geografia, além das áreas agriculturáveis e engenhos. Destacam-se: I - as cacimbas por onde se faz agoada; R - as salinas; T - rio Capivaribe vai aos engenhos e ao arrayao e gg - engenhos e várzeas de cana-de-açúcar.

Imagem 3 – “Carta que mostra o litoral de Pernambuco entre a Barreta e Pau Amarelo” (fl.26), do “Atlas Estado do Brasil”, João Teixeira Albernaz II, 1631. I - as cacimbas por onde se faz agoada; R - as salinas; T - rio Capivaribe vai aos engenhos e ao arrayao e gg - engenhos e várzeas de cana-de-açúcar



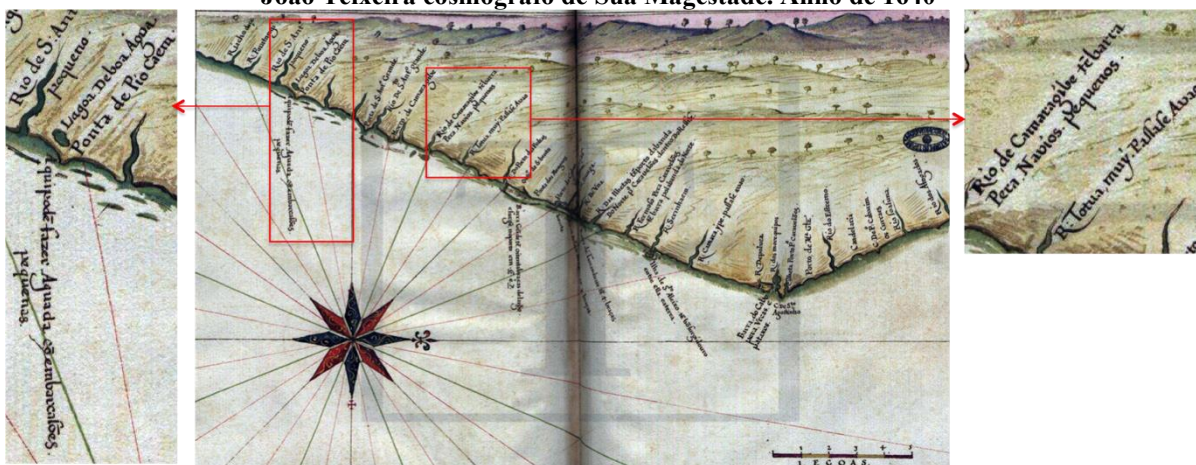
FONTE: OS MAPAS DO DESCOBRIMENTO, 2000, p. 26

Menos interessante que o exemplo anterior, mas igualmente valioso para uma análise, é o atlas de autoria de João Teixeira Albernaz II, datado de 1640, intitulado “Descrição de todo o maritimo da terra de S. Cruz, chamado vulgarmente, o Brazil. Feito por João Teixeira

cosmógrafo de Sua Magestade”, elaborado por em 1640¹⁴. Faz parte deste conjunto, uma carta geral do Brasil e 30 cartas parciais. Em todos esses atlas constam imagens de povoados, vilas e recortes territoriais e três deles retratam a capitania de Pernambuco.

Como o título do atlas já indica, no conjunto são apresentados os acidentes geográficos da costa oceânica – rios, portos, barras, baías, arrecifes – muitas vezes com a qualificação desses pontos. Porém, cabe destacar que estas informações comparecem no mapa mormente com a intenção de munir de informações os navegantes que aportavam nessas áreas para o carregamento do açúcar que era produzido nos engenhos localizados mais ao interior do território. Desta forma, observamos as descrições: “Aqui pode fazer a guarda das embarcações pequenas”, “Rio de Camaragibe tem barra para navios pequenos”. Algumas anotações no mapa nomeiam a presença de lugares habitados, através da indicação, por exemplo de “lugar de boa água”, ou seja, onde seria possível garantir a satisfação da necessidade de sua obtenção para o consumo, tão fundamental para a sobrevivência como as fontes de alimento.

Imagem 4 – Mapa sem título que indica os rios e outros corpos de água e os portos existentes em um recorte territorial da Capitania de Pernambuco, por João Teixeira Albarnaz II. Faz parte do Atlas intitulado “Descrição de todo o marítimo da terra de S. Cruz, chamado vulgarmente, o Brazil feito por João Teixeira cosmógrafo de Sua Magestade. Anno de 1640”



FONTE: Instituto dos Arquivos Nacionais/Torre do Tombo, de Lisboa

No século XVII a cartografia portuguesa é somada, e em muitos aspectos superada pela cartografia de origem holandesa, rica em detalhes e facilitada pelo panorama artístico e gráfico existente nos Países Baixos. Cabe lembrar também que o momento de transição ocorrido entre os séculos XVI e XVII, configuraram-se em uma passagem de uma “cultura de latitude” – de expansão marítima – para uma “cultura de longitude” – de expansão terrestre – onde as cartas

¹⁴ Logo em seguida, a partir da 2ª metade do século XVII e o primeiro quartel do século XVIII, a cartografia portuguesa declina, de forma que, deste período, são escassos os exemplares que descrevem o território brasileiro (CORTESÃO, 2009, p. 25).

náuticas, muito características da produção portuguesa quinhentista, deram lugar aos mapas que descreviam o território (CORTESÃO, 1984, p. 378).

No próximo conjunto de mapas que será abordado, assoma-se também o tema dos alimentos. Sabe-se que este não se liga apenas à subsistência direta mas também possui alto valor de troca representado pelo açúcar, que, por sua vez, motivará a presença dos holandeses nestas terras. Foi em 1630 que ocorreu a invasão mais duradoura e com maiores consequências, realizada pela Companhia Holandesa das Índias Ocidentais (WIC)¹⁵, uma empresa privada sediada em Amsterdã com capital formado pelo investimento de grandes acionistas e a partir disto, a proteção de informações sobre a colônia aumentou substancialmente.

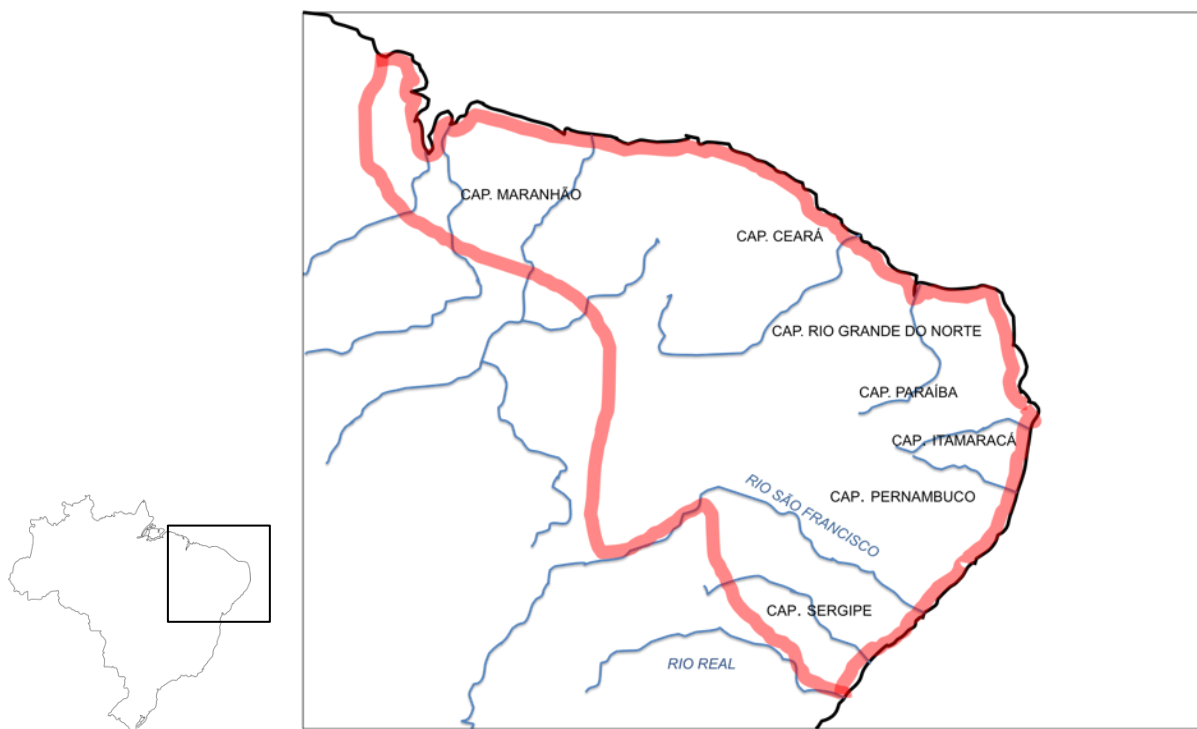
1.2 O OLHAR DETIDO HOLANDÊS: VENDENDO ATRAVÉS DA LUPA

A primeira invasão dos holandeses ao Brasil ocorreu na sede da colônia, na capitania da Bahia em 1624 e em seguida, os batavos ocuparam Pernambuco entre 1630 e 1654. Mas além disso, no escopo maior de navegação por todo o globo, a estratégia holandesa foi a de estabelecer entrepostos também no território africano. Dessa forma, logo invadiram as colônias de São Tomé e Angola garantindo a mão de obra para os engenhos de açúcar na região Nordeste. Assim, se estabeleceu uma ação conjunta entre as duas margens do Atlântico, o que favoreceu a dinâmica de trocas e intercâmbios de mercadorias.

As diversas tramas ocorridas em Pernambuco com a luta pelo Brasil cujo embate ocorreu entre a coroa hispânica e a Companhia das Índias Ocidentais estão circunscritas não “apenas numa história de Pernambuco ou do Brasil, mas na história do Atlântico sul” (NASCIMENTO, 2008: 22). Para este autor, a história do Brasil holandês, envolveu “três mundos: o espanhol, o português e, é claro, os Países Baixos” (2008, p. 22).

¹⁵ A partir de 1580, com a morte de D. Sebastião, a administração de Portugal foi anexada ao governo da Espanha resultando em uma monarquia dualista, fato que comprometeu as relações comerciais portuguesas com os Países Baixos. Assim, os holandeses foram despertados para o interesse pela expansão colonial e como decorrência surgiu a Companhia das Índias Ocidentais (MELLO, 1999, p.20). A Companhia Holandesa das Índias Ocidentais ou Companhia Neerlandesa das Índias Ocidentais (em holandês: West-Indische Compagnie ou WIC) portanto, foi uma organização privada de comércio externo, com caráter capitalista. Sobre este assunto ver Albuquerque (2014) e Mello (2010).

Imagem 5 – Mapa esquemático da extensão do domínio holandês em 1641, realizado com base na imagem “Nederlands-Brazillië” de H. Hettema jr. (ed.) - Groote Historische Schoolatlas ten gebruike bij het onderwijs in de vaderlandsche en algemene geschiedenis.



FONTE: AUTORA, 2018

Disponível em: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Nederlands-Brazilli%C3%AB.jpg#/media/File:Nederlands-Brazilli%C3%AB.jpg>, acessada em 01 de jun. 2018

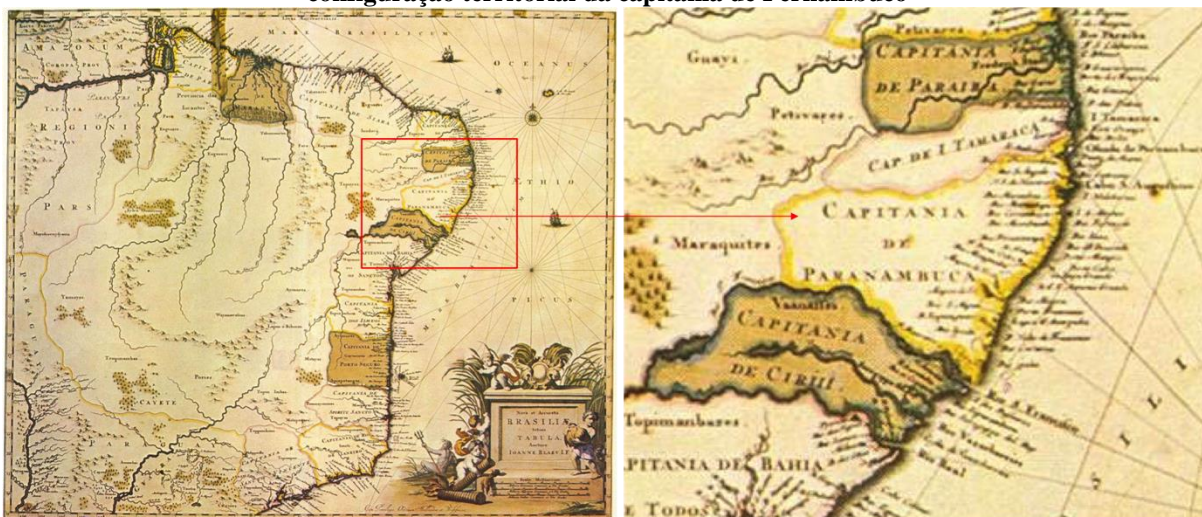
Em 1640 o Brasil holandês era reconhecido do Ceará ao rio São Francisco, chegando até a porção ocidental da Bahia. Abrangia, desta forma, os territórios onde hoje estão localizados os estados do Rio Grande do Norte, da Paraíba, de Pernambuco e de Alagoas. Em maio de 1641, ocorreu a ocupação de Sergipe e na outra margem do Atlântico, a conquista de São Paulo de Luanda, Benguela, as ilhas de São Tomé e Ano Bom, além do forte de Axim, na costa da Guiné. Na sequência, São Luís do Maranhão também foi anexado ao território holandês. Conforme afirmação de Evaldo Cabral de Mello, “garantiam-se assim o suprimento de gado de Sergipe, o tráfico de mão de obra escrava de Angola e o estabelecimento de uma base na costa leste-oeste que poderia servir também às operações contra o Caribe” (MELLO, 2010, p. 20).

Cerca de 150 anos depois, em um mapa datado de 1680, de autoria do cartógrafo holandês Joan Blaeu (1598 – 1673)¹⁶, apresenta-se um redesenho onde a capitania de

¹⁶ Considerado o mais influente cartógrafo holandês da história, atuou, a partir de 1638, no quadro da Companhia das Índias Holandesas (ver nota xx), o que favoreceu o acesso a inúmeros registros de muitos anos de viagens comerciais da Companhia (BROTON, 2017). Blaeu em suas afirmativas relacionava a geografia ao olho da história e dessa forma apresentou ao rei a perspectiva de que “os mapas permitem-nos contemplar em casa e diante de nossos olhos coisas que estão muito distantes (ALPERS, 1999, p. 159).

Pernambuco é apresentada com outra configuração, mais próxima do traçado concreto do território definido na divisão apresentada na carta de Teixeira Albernaz, agora com o seu contorno baseado em dados empíricos como o desenho do curso dos rios e outros elementos da geografia.

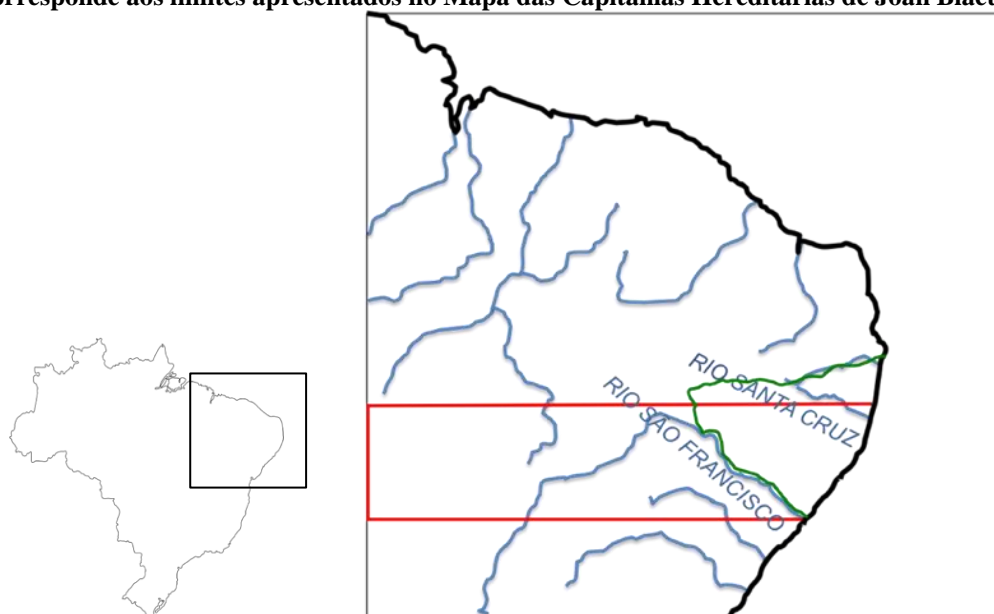
Imagem 6 – Mapa das Capitânicas Hereditárias de Joan Blaeu, 1680 e detalhe mostrando a configuração territorial da capitania de Pernambuco



FONTE: Acervo da Biblioteca Nacional

Disponível em: <http://bndigital.bn.br/acervo-digital/>, acessada em 28 dez. 2017

Imagem 7 – Infográfico esquemático indicando os limites da Capitania de Pernambuco a partir da comparação entre dois mapas do século XVII. A área contida na linha vermelha corresponde à “Carta do Brasil in Roteiro de Todos os Sinais que ha na Costa do Brasil” de Luís Teixeira Albernaz, 1568 e a linha verde corresponde aos limites apresentados no Mapa das Capitânicas Hereditárias de Joan Blaeu, 1680



FONTE: autora, 2018

A legenda do mapa, transcrita por Melba Ferreira da Costa, já destaca a capitania de Pernambuco pela presença dos engenhos de açúcar e de muitos “mantimentos” termo vem do

latim *manus* - manter e *tenere* - segurar, firmar; assim, significava ter à mão o alimento (CUNHA, 2010, p. 408). A palavra frequentemente ocorre nos textos do período relacionada principalmente à raiz da mandioca, mas também aos demais frutos e animais da terra:

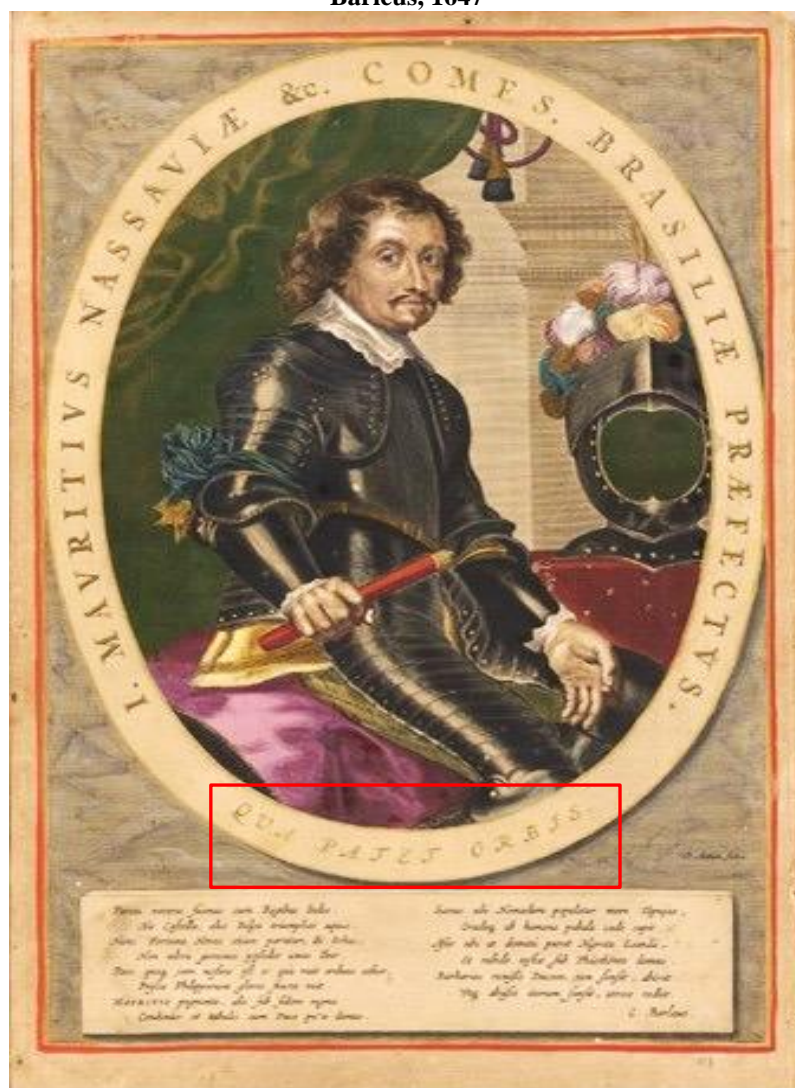
A Terra do Brasil é a que parte a linha vermelha desta do Peru a qual linha é a demarcação que os Reis de Castela os católicos dom Fernando e dona Isabel e el-Rei D. João o 20 de Portugal fizeram no descobrimento geral. (...) As melhores e mais ricas destas capitánias são a de sua Magestade e a de Jorge de Albuquerque (filho de Duarte Coelho). **Estas são as que mais engenhos tem de açúcar** e assim têm mais trato de mercadores. (...) É povoada esta terra do Brasil toda de portugueses quanto dizem as capitánias e somente à costa do mar e quando muito 15, 20 léguas pelo sertão é muito povoada do gentio **da terra tem muitos mantimentos** (...) (COSTA, 1988, p. 7 e 8, grifos da autora).

Dentro do capítulo holandês da história do Brasil, e daquele contexto, considera-se o maior expoente a figura do conde alemão João Maurício de Nassau-Siegen¹⁷. Administrador das terras conquistadas pela Companhia das Índias Ocidentais como se sabe, sua passagem por Pernambuco foi marcada por uma série de ações pioneiras.

Nassau trouxe consigo uma comitiva de cientistas e artistas que, pela primeira vez no Brasil, realizaram estudos sistemáticos sobre a natureza. O registro é considerado extraordinário, pelo grande apuro técnico, através de uma obra textual e iconográfica diferenciada do que fora visto e produzido até então. Foram descritos a paisagem, os habitantes daquelas terras, as ocupações urbanas e as atividades agrícolas. Nesta forma de agir parecia dar substrato ao seu lema “*Qua Patet Orbis*” (até onde o mundo se estende) motivava-o a ampliar o seu universo de interesses por todas as terras acessadas pela Companhia.

¹⁷ O Conde Maurício de Nassau, nasceu em 17 de junho de 1604, no castelo ancestral dos Nassau em Dilemburgo. Filho primogênito do conde João VII, iniciou seus estudos com a finalidade de principiar-se na cultura religiosa e humanista da época, requisitos necessários para se tornar um futuro general ou governador. Em 1637 foi contratado pela Companhia das Índias Ocidentais para administrar as terras conquistadas, e assim estabeleceu o Recife como a sede do Brasil holandês onde permaneceu até 1644 (BESSELMAR, 1982, p. 36).

Imagem 8 – Maurício de Nassau, em destaque o seu lema “Qua Patet Orbis”. Gravura do livro de Gaspar Barléus, 1647



FONTE: HERKENHOFF, 1999, p. 15

Uma outra importante ação do conde foi a encomenda a Gaspar Barléus de narrar as suas experiências, durante a sua estadia nas terras brasílicas, na obra que recebeu como título “História dos feitos recentemente praticados durante oito anos no Brasil”¹⁸. Nesta obra há vários destaques a se fazer quando a temática é a relação do território urbano e o alimento. Barléus não acompanhou os traslados da comitiva da Companhia das Índias Ocidentais, de

¹⁸ A obra *Rerum per Octennium in Brasilia Et alibi nuper gestarum, sub Praefectura Illustrissimi Comitis I. Maurittii Nassoviae, & Comitis, nunc Vesaliae Gubernatoris & Equitatus Foederatorum Belgii Ordd. Sub Auriaco Ductoris Historia* (História dos feitos recentemente praticados durante os 8 anos no Brasil e noutras partes sob o governo do ilustríssimo João Maurício, Conde de Nassau, ora Governador de Wesel, tenente-general de cavalaria das Províncias Unidas sob o Príncipe de Orange), foi realizada sob a encomenda de Maurício de Nassau, com o objetivo de registrar em um livro suas realizações no território da colônia. Barléus, sem ter viajando para o Brasil, valeu-se dos relatos produzidos pelos viajantes e deu voz a Nassau, tomando os romanos como modelo da conquista holandesa. Portanto, Nassau é apresentado pelo autor como o continuador de uma longa saga iniciada pelos povos greco-romanos (Ver MARANHÃO, 1935).

forma que o próprio autor admite ter “colhido de autores graves” as informações para narrar a História (BARLÉUS, 2005, p.42).

É a região numas partes vestida de matas, noutras plana e tapizada de pastagens e noutras ergue-se em colinas. **Chuvas frequentes regam-lhe a gleba feraz e sempre verdejante.** Por isso é mais para admirar que, **sendo-lhe tão fecundos os campos e tão salubre o clima**, tenha a sua gente caráter cruel e fero. **A principal riqueza é o açúcar** e o pau-brasil, próprio para tingir panos (BARLÉUS, 2005, p. 41, grifos da autora).q

O relato de Barléus refere-se especialmente às informações físicas do território: os limites da Capitania, as áreas povoadas, remetendo-se à nomeação e localização de rios, portos e engenhos, mas também oferecendo informações sobre o que se produzia em termos econômicos e alimentares nas terras sob o domínio holandês. Em uma passagem da obra de Barléus (1647), a Capitania é chamada de “teta do Brasil”:

Pernambuco alegra-se com a sucessão de montes e vales. **É feracíssimo de cana doce e de pau-brasil. Há também pastagens que nutrem copioso gado, de sorte que merece ser chamado a “teta do Brasil”**, designação que outrora os italianos deram à Campânia (BARLÉU, 2005, p. 62, grifo da autora).

Nos outros documentos do período acumulam-se indicações sobre a fertilidade da Capitania, a apresentação da relação dos produtos que a prática agrícola poderia fornecer e dados sobre as culturas que melhor se adaptavam a um determinado tipo de solo:

A Capitania é toda montanhosa, mas fértil, principalmente nos vales ou várzeas, ao longo dos rios. **Nos montes cultiva-se sobretudo a mandioca** e muitas outras plantas e frutos para o sustento, sendo que em muitos outeiros há **belos e ricos canaviais**, se bem que a maior parte destes e os de maior rendimento sejam os das várzeas (VAN DER DUSSEN, 1947, p. 30, grifos da autora).

Um outro autor é Johannes de Laet. Nomeado em 1621 a diretor da recém criada Companhia holandesa das Índias Ocidentais, embora não tenha vindo ao Brasil, se valeu de dados coletados por outros viajantes para ressaltar a sua fertilidade e o fato de ser propícia para a plantação de cana-de-açúcar, certamente uma informação importante para a WIC.

As terras dessa capitania (de Pernambuco) são na maior parte boas, havendo montanhas pouco elevadas e belas planícies, **muito férteis e apropriadas à plantação da cana-de-açúcar, cultivada ali em grande escala.** Há contudo muitos lugares montanhosos como Masurepe, Muribec, Jaboatão, Ipojuca, **onde a cana cresce nas encostas**, e melhor do que em algumas planícies, pois encontra um terreno muito fértil que não perde facilmente a umidade (LAET, 2004, p. 352, grifos da autora).

A fertilidade das terras da Capitania, portanto, foram fundamentais sob dois aspectos: em primeiro lugar, para o plantio da cana-de-açúcar e em segundo lugar, por possibilitar a sobrevivência alimentar da população que estava envolvida na produção açucareira. Assim, tal

produção demandou registros escritos e imagéticos passíveis de revelar dados acerca dos aspectos sobre o alimento e suas relações com o território, em especial nos lugares urbanos ou povoados.

Migrando para o universo das imagens, com o exame das fontes holandesas observa-se que as marcas da presença e da importância do alimento se mostram em variadas frentes, extrapolando o universo da cartografia. Por exemplo, Nassau, buscando identificar as terras conquistadas, criou um marco iconográfico e idealizou os brasões de cada jurisdição sob o domínio da Companhia, fazem surgir, com evidência, os frutos da terra.

Imagem 9 – Recortes dos brasões das 4 capitâneas conquistadas por Maurício de Nassau, presentes no mapa “*Brasilia Qua Parte Paret Belgis*” de George Marcgrave, 1647. Símbolos das 4 capitâneas conquistadas, em cima: Pernambuco e Itamaracá; e em baixo: Paraíba, e Rio Grande do Norte

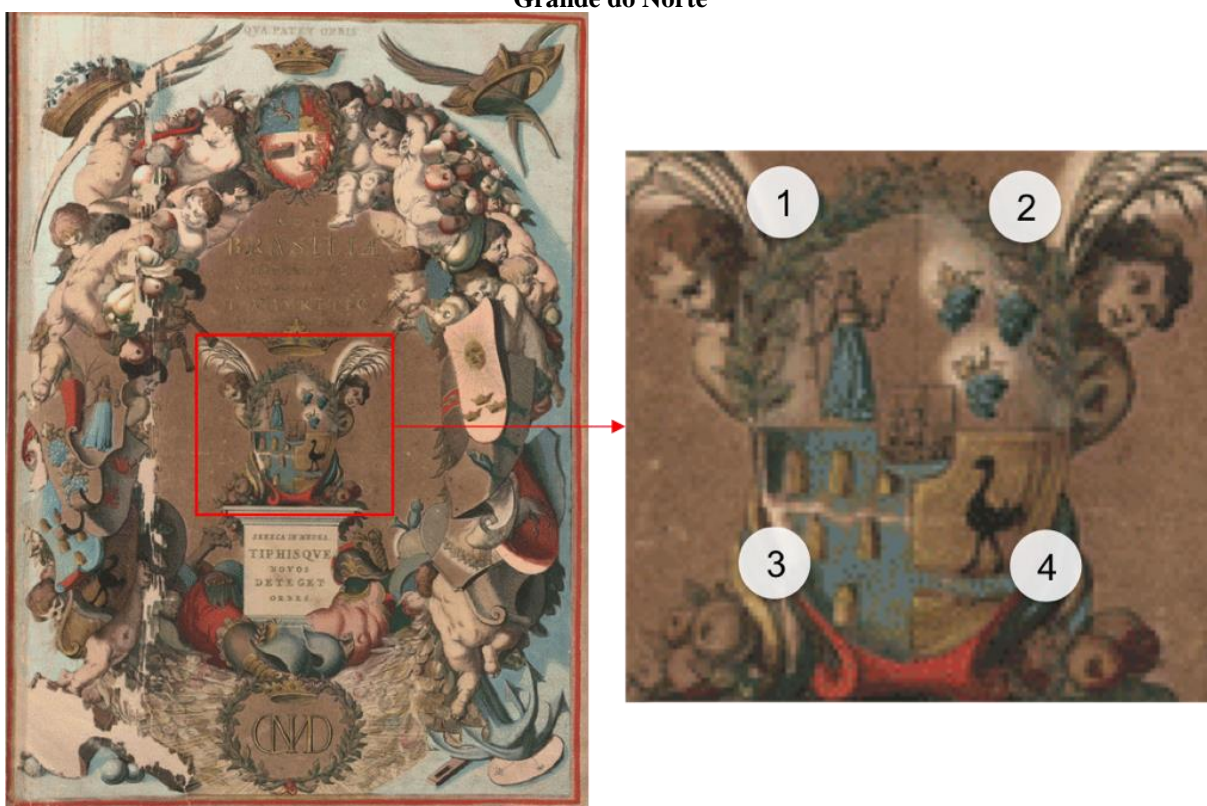


FONTE: <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b53053075x/f1.item.zoom>, acesso em 19 set. 2019

Os brasões também podem ser observados na parte central do frontispício da obra de Barléus, onde aparecem juntos e assim são descritos:

(...) Ele ideou para cada província o seu brasão próprio (...). A câmara de **Pernambuco** tinha por insígnias uma virgem mirando-se num espelho e como enlevada pela sua formosura, e **empunhando uma cana sacarina**, escrito o nome da cidade de Olinda. Com tal emblema significava-se a beleza e a riqueza da região. Receberam também os seus brasões próprios as outras câmaras de Pernambuco, a saber: **Iguaraçú, Serinhaém, Porto Calvo e Alagoas**. O de **Itamaracá** mostrava **um cacho de uvas**, porque nenhuma parte do Brasil os produzia tão belos e suculentos quanto a ilha de Itamaracá. O da **Paraíba** apresentava **as formas piramidais dos pães de açúcar**, ou porque, passando para nós essa província, foi aí maior o trabalho dos engenhos e o preço do açúcar. A província do **Rio Grande** tinha por armas um rio, em cujas margens pisava **uma ema, por ser ali maior a abundância dessa ave**. Estes brasões foram gravados em sinetes de prata por escultores batavos, e não em latão ou ferro para não os carcomer o azinhavre ou a ferrugem (BARLÉUS, 2005, p. 128, grifos da autora).

Imagem 10 – Os símbolos das 4 capitânicas conquistadas no frontispício da “História dos feitos recentemente praticados durante oito anos no Brasil”: 1) Pernambuco, 2) Itamaracá, 3) Paraíba, 4) Rio Grande do Norte



FONTE: BARLÉUS (1647) CD-ROM

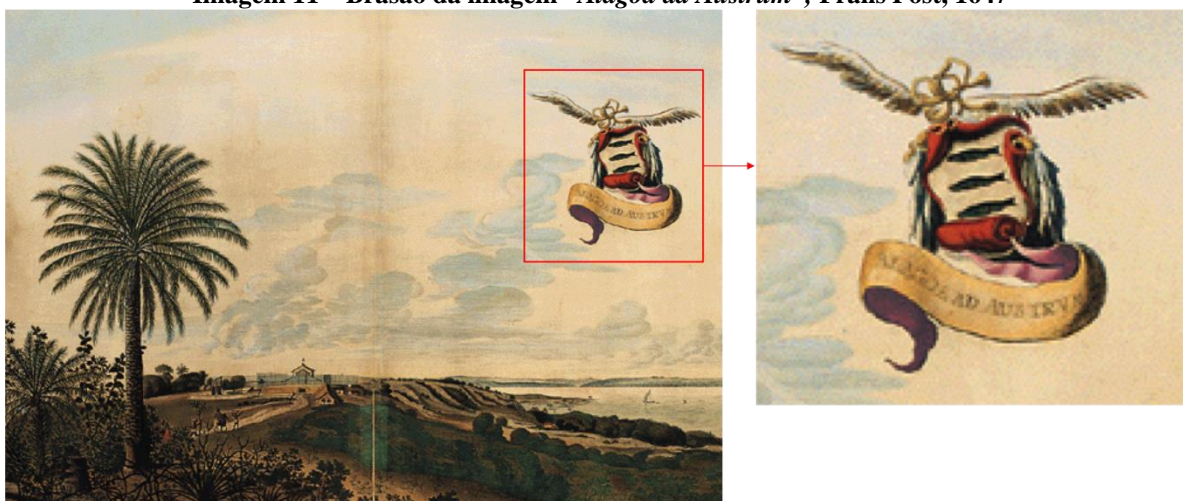
No brasão da jurisdição de Pernambuco, a virgem admirava-se no espelho, segurando a folha de cana-de-açúcar, e em Itamaracá havia a representação de cachos de uvas. Estas descrições foram ratificadas por Francisco de Brito Freire, um administrador colonial de origem portuguesa, que em sua obra “Nova Lusitânia” (1675)¹⁹, dialogou com Barléus: “uma linda

¹⁹ “Nova Lusitânia” guarda similaridade com a narrativa de Barléus onde o autor dá informações sobre os percursos que foram necessários à retomada portuguesa das áreas ocupadas pelos holandeses. Freire, foi nomeado almirante da esquadra da Companhia do Comércio do Brasil em 1653 e em 1654 teve a última vitória sobre a resistência holandesa em Pernambuco e assumiu a função de governador geral entre 1661 e 1664. A “Nova Lusitânia” informa sobre os percursos necessários à empreitada de reconquista do território, perpassando pelos aspectos bélicos e religiosos e também narrado e formatado conforme o modelo clássico da obra de Gaspar Barléus. O livro é considerado uma resposta ao tratado holandês que traz o lema nassoviano: *Qua Patet Orbis* (até onde o

donzela, suspendida da sua gentileza, com uma cana-de-açúcar na mão, denotando a formosura e fertilidade do país” (FREIRE, 2001, p. 258). Sobre Itamaracá, o mesmo autor descreve: “uns cachos de uvas, por haver nesta ilha as melhores em sabor e grandeza” (FREIRE, 2001, p. 259).

Além dos símbolos das capitanias, Nassau concedeu brasões também para Sergipe, representado por um sol brilhando sobre três coroas abertas e para Alagoas do Sul, que retoma a questão da subsistência, contendo três peixes, por saber-se que esta vila distinguia-se das demais pelos abundantes pescados.

Imagem 11 – Brasão da imagem “Alagoa ad Austrum”, Frans Post, 1647



FONTE: BARLÉUS (1647) CD-ROM

Alagoas do Sul, para além da piscicultura da lagoa, ainda oferecia uma grande variedade de outros gêneros alimentícios como observou José Antônio Gonsalves de Mello: "Pernambuco açucareiro abastecia-se nas Alagoas – do seu gado, das suas tainhas que viraram figuras heráldicas, da sua mandioca, do seu fumo, este sempre tão dependente da pecuária" (MELLO, 1981, p. 33)²⁰.

mundo se estenda). Brito Freire, então, imprime na capa a expressão escrita em latim: *Qua Non Patet Orbis* (até onde o mundo não se estenda), indicando a ousadia dos portugueses que, pioneiramente, se aventuraram a atravessar os limites do mundo definidos na antiga Grécia pelas colunas de Hércules. O autor português abre, portanto, o discurso de exaltação da conquista das terras brasílicas enquanto território lusitano (OLIVEIRA, 2018, p. 119).

²⁰ Sobre esta questão Curvello (2013, p. 4 a 5) realiza uma análise do panorama da vila de Alagoas do Sul, com vistas a traçar a dimensão do espaço demográfico, econômico e social no século XVII, onde corrobora a tese de José Ferreira de Azevedo que afirma que a primeira vocação econômica do território sul da capitania de Pernambuco era o fornecimento de gêneros alimentícios para a porção norte do território, especialmente farinha de mandioca, carne bovina e pescados.

Portanto, dos 6 brasões idealizados durante o Brasil holandês, 5 representam relação com a temática da alimentação, aspecto que continua a figurar em todo o registro científico e artístico promovido por Nassau que escolheria Recife para a sede do seu governo.

1.3 A CAPITANIA MIRADA EM SUAS PARTES: DESENHOS DO TERRITÓRIO, LUGARES DO ALIMENTO

Em praticamente todo o conjunto de relatos do período holandês, ressalta-se a importância da capitania de Pernambuco²¹:

Pernambuco é uma das maiores colônias do Brasil, pois tem de costa, entre a foz do S. Francisco e capitania de Itamaracá, 60 léguas. É propriedade do português Duarte de Albuquerque, em cujo nome a governava seu irmão Matias de Albuquerque, o qual viera para Olinda pouco antes de a tomarem os nossos (BARLÉUS, 2005, p. 40, grifo da autora).

A província é a principal, numa posição ameníssima e importante, entre o rio São Francisco e a ilha de Itamaracá. Essa palavra Pernambuco significa na língua dos índios *pedra furada*, a qual se vê perto da ilha de Itamaracá, banhada em baixo pelas águas (BARLÉUS, 2005, p. 127, grifo da autora).

A capitania de Pernambuco é a principal e a de maior população entre as quatro povoadas e tem os limites já referidos, tem cerca de 50 milhas ao longo da costa, sendo que esta corre desde o Rio São Francisco até o Cabo de Santo Agostinho em direção Sul-Sudeste e daí até Itamaracá, Sul-Norte (VAN DER DUSSEN, 1947, p. 26-28, grifo da autora).

(...) será conveniente que digamos um pouco da **situação e grandeza da capitania de Pernambuco. É realmente uma das maiores que se encontram em todo o Brasil** (...). Em suma, tanto pelos seus recursos e vantagens, como pela sua segurança, pode considerar-se a **Capitania de Pernambuco com o paraíso do Brasil e tão boa como um reino** (LAET, 1916, p. 56, grifos da autora).

Às inúmeras bases escritas holandesas, soma-se e destaca-se a cartografia, cuja expressão máxima é verificada em trabalhos realizados por Abraham Ortelius, Jodocus Hondius e Gerardus Mercator na primeira metade do século XVII com mapas contendo desde partes específicas do globo terrestre até planisférios. No grande conjunto da obra sobressaem os trabalhos de George Marcgrave²², Cornelis Bastiaanszoon Golijath e Johannes Vingboons que

²¹ Acerca do período estudado, cabe ressaltar a importância do trabalho de estudiosos que traduziram a documentação holandesa, com destaque para a contribuição do historiador pernambucano José Antônio Gonsalves de Mello. Parte desses relatos estão contidos na obra “Fontes para o Brasil Holandês – economia açucareira” (1981).

²² George Marcgrave nasceu em 20 de setembro de 1610, em Liebstad na Saxônia. cursou a universidade na Suíça e depois, medicina e astrologia em Leiden, onde realizou observações no *Hortus Botanicus*, um dos mais antigos jardins botânicos do mundo. Contava com vinte e seis anos de idade, em janeiro de 1638, quando foi convidado por Johannes de Laet, diretor da Companhia das Índias Ocidentais, para integrar a comitiva científica e militar do Conde João Maurício de Nassau. Marcgrave permaneceu no Brasil até 1644 onde atuou em diversas áreas, procurando experimentar e conhecer o Novo Mundo, onde colecionou, classificou, desenhou e descreveu muitos dos animais e plantas que pôde encontrar; como também o clima, os habitantes e os povos nativos. Partindo da colônia em 1644, enviado para a Angola pela Companhia das Índias Ocidentais, com a função de elaborar um mapa dos territórios holandeses na África ocidental, mas faleceu no mesmo ano em São Paulo de Luanda (MATSUURA,

retrataram as diversas regiões brasileiras sob possessão holandesa no período colonial.

As cartografias holandesas, diferente das portuguesas, apontam para a presença de superposições de técnicas de impressão ou de informações diversas inseridas, que transformam, por vezes, os mapas em pinturas e pinturas em mapas. Caracteriza-se, desta forma, um pacto entre a arte e a ciência da informação cartográfica que, até então, era percebida em uma relação inversa (SILVA, 2016, p. 43).

O Atlas Vingboons, por exemplo, composto por 33 mapas, retrata com atributos artísticos, mas de maneira documental e estratégica, o recém conquistado território. Assim, evidencia o alcance econômico da Companhia das Índias Ocidentais²³.

Os mapas chamam a atenção pela precisão e inclusão de detalhes que trazem, por exemplo, informações sobre a malha hidrográfica, as estradas que levavam aos engenhos e aos currais de gado. As pranchas aquareladas, algumas com mais de um metro de largura mostram o litoral brasileiro, parte do interior do continente, além dos arredores do Recife, e outros núcleos urbanos. Destaca-se pelo seu reconhecido valor, o Atlas Vingboons recebeu da Unesco o título de Memória do Mundo²⁴.

2010).

²³ O Atlas de sua autoria, compilado por volta de 1665 é considerado o ápice da cartografia holandesa no Brasil seiscentista. Até pouco tempo, acreditava-se que existiam apenas dois exemplares, um em Recife e o outro no Vaticano (ADONIAS, 1993, p. 53). Atualmente existe o conhecimento da existência material de cinco exemplares: nos Estados Unidos, no Canadá, na Biblioteca Nacional da França, na Biblioteca do Vaticano e um no Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico de Pernambuco – IAHGP.

²⁴ O Programa Memória do Mundo da UNESCO tem por objetivo identificar documentos ou conjuntos documentais que tenham valor como patrimônio cultural da humanidade cuja candidatura é indicada pela instituição detentora do acervo e inserida no Registro Internacional de Patrimônio Documental, a partir da aprovação por comitê internacional de especialistas. O Comitê Nacional do Brasil do Programa Memória do Mundo da UNESCO, foi criado em 2004, sob os auspícios do Ministério da Cultura, com o propósito de reconhecer acervos documentais de relevância para o Brasil. No caso do Atlas Vingboons, o Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano (IHGP), que o candidatou o referido conjunto documental que veio a receber o título de Memória do Mundo da Unesco em 2010 (BORTOLOTI, 2011). Disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/fsp/ciencia/fe1403201101.htm>. Acesso em 10 nov. 2017. Ver informações do Programa Memória do Mundo da Unesco, disponível em http://mow.arquivonacional.gov.br/images/pdf/MoWBrasil_pwp_2010.pdf. Acesso em 10 nov. 2017.

Imagem 12 – “Caerte Vande Haven van/ Pharnamobocqve Met de Stadt Mouritia/ 'T Dorp Reciffo Ende Byleggende Forten Met Alle/ Gelegentheeden van Dien: Int Jaer Anno 1639”, Johannes Vingboons



FONTE: BROMMER, 2011-2012, p. 144

Pode-se afirmar que alguns desses objetos visuais unem arte e ciência incorporando também, sobre a sua superfície, dados relativos à flora e à fauna, cenas de costumes, além de textos explicativos e retratos de vilas e povoados. Desta forma, tornam lugares e coisas distantes, visíveis e acessíveis para o conhecimento. Por outro lado, aproximaram tempos, trazendo hoje, aos nossos olhos, o que selecionaram para ser visto.

Os autores ou editores de mapas eram referidos como “descritores do mundo”, e seus mapas ou atlas como o mundo descrito. Embora o termo nunca tenha sido, ao que me consta, aplicado a uma pintura, há boas razões para sê-lo aqui. O objetivo dos pintores holandeses era captar, sobre uma superfície, uma grande quantidade de conhecimentos e informações sobre o mundo (ALPERS, 1999, p. 247).

Sobre este aspecto, Alpers (1999) demonstra o marcante aspecto descritivo, em contraste com a arte narrativa do material iconográfico italiano da Renascença. Embora considere que a ênfase na arte de descrever não seja de importância exclusiva, a autora mostra como ela é significativa, de modo que a intenção de informar contamina até os aspectos decorativos das cartas.

Analisando-se as imagens, é possível verificar e localizar, além de abundantes elementos da geografia, também aqueles relacionados com as ocupações e obras humanas

descritas nos relatos holandeses do período. Este é o caso do mapa intitulado *Brasilia Qua Parte Paret Belgis* (1643)²⁵ de autoria de George Marcgrave.

Imagem 13 – “Brasilia Qua Parte Paret Belgis” 1647



FONTE: Technische Universität Darmstadt, ULB 03051_480

²⁵ O mapa na sua versão mural possui grandes dimensões (163,7 x 102 cm), na escala aproximada de 1:2.600.000, abrangendo o território da costa brasileira do rio Ceará Mirim (Rio Grande do Norte) ao rio Vaza Barris (Sergipe) e costuma ser visto como o apogeu da cartografia produzida durante o período do Brasil holandês, sendo reputado como a mais perfeita representação geográfica do nosso país existente até o início do século XIX. Apesar de ter sido concluído em 1643, foi publicado apenas 4 anos depois, em 1647 pelo editor Joan Blaeu. O mapa de Marcgrave foi fragmentado em quatro cartas para ser publicado na obra de Gaspar Barleus, “História dos feitos recentemente praticados durante oito anos no Brasil e noutras partes sob o governo do ilustríssimo João Maurício Conde de Nassau, etc. ora governador de esel, Tentente-General de Cavalaria das Províncias-Unidas sob o Príncipe de Orange”: *Praefectura Paranambucae pars Meridionalis; Praefectura Paranambucae pars Borealis, una cum Praefectura de Itamaracã, Praefectura de Cirijj & Seregipe del Rey com Itâpúama e Praefecturae de Paraiba, et Rio Grande.*

Como o próprio nome da peça gráfica indica, trata-se de uma representação dos domínios do recém conquistado Brasil holandês²⁶. Ao longo da costa, o mapa nomeia centenas de lugares e também outros tantos no interior, geralmente ao longo de rios. A carta de Marcgrave é conhecida e tratada por estudiosos da cartografia histórica por seu caráter precursor, por sua precisão e riqueza de detalhes, abordando uma série de questões que extrapolam a geografia, a economia e a política em vigor no período. A profusão de informações que abarca, demandará uma análise mais profunda, de forma que será retomado em detalhes adiante.

Passamos agora a abordar a questão alimentar a partir das imagens produzidas sobre povoados e vilas, realizadas no período da ocupação holandesa da colônia, que para além dos mapas, configura-se em um enorme acervo que revela evidências a respeito da alimentação e de seus possíveis vínculos com a vida comunitária.

Esse material imagético permaneceu durante muitos anos distanciado dos pesquisadores, pois seus originais não eram facilmente acessados nos arquivos. Esta realidade se alterou, apenas nos anos mais recentes, quando o contato com as fontes foi facilitado através das ferramentas da internet e das políticas de democratização do acesso à informação. Assim, esse estudo foi favorecido pela disponibilização desses documentos, mas também pela tecnologia dos processos digitais que forneceram importantes instrumentos para a sua manipulação e análise.

O conjunto catalogado alcançou o total de 300 imagens das quais, 70% delas são relativas à região Nordeste, e 65% destas correspondem à capitania de Pernambuco. Desta forma, este conjunto oferece respaldo para o recorte do estudo, quando se colocam as fontes cartográficas em relevo. Sobre a origem das imagens do conjunto, 80% são holandesas, confirmando a proeminência da produção batava.

No processo de escolha dos mapas estudados baseou-se prioritariamente na qualidade das imagens, bem como o teor informacional do tema da alimentação expresso sobre suas situações urbanas. Assim, partiu-se das referências textuais dos relatos seiscentistas acompanhado de um movimento de mapeamento indiciário nas imagens, perfazendo sempre

²⁶ Sobre o título do mapa: “(...) até onde o mundo se estenda – certamente servia como estímulo para o trabalho de toda a missão que o acompanhava (Nassau), registrando, reunindo, coletando, representando e descrevendo o mundo visto. Incluído em um círculo de outros pintores e naturalistas, provavelmente compartilhava com eles ideias, materiais de trabalho e projetos” (SILVA, 2011, p. 88).

um caminho de mão-dupla. Nesse sentido palmilhou-se a busca pelo conhecimento através de um mecanismo de rastreamento dos sinais como foi tratado por Carlo Ginzburg (1990, p. 151) como uma atividade que remonta à ancestralidade humana "Por milênios o homem foi caçador. Durante inúmeras perseguições, ele aprendeu a reconstituir as formas e movimentos das presas invisíveis pelas pegadas na lama, ramos quebrados". O autor prossegue mostrando a longevidade desta forma de conhecimento, que posteriormente foi absorvida por diversos campos do saber, como a psicanálise e a história da arte. Neste sentido, rastreamos os sinais legados pelos holandeses e em seguida realizamos um movimento de *zoom* nos detalhes das imagens.

Para a definição dos lugares urbanos a serem analisados no contexto da capitania de Pernambuco, procedeu-se a leitura das fontes em busca de indicações para a delimitação do conjunto de povoações e vilas²⁷. A mesma listagem dos principais núcleos povoados foi encontrada em três obras que forneceram informações detalhadas e são consideradas importantes para a historiografia do período: Barléus, Van der Dussen e JohanNieuhof. Começando por Barléus, segundo seu relato, eram seis as comarcas que compunham o território da Capitania:

Compreende Pernambuco seis comarcas, das quais **Igaraçú** é a mais antiga, **Olinda** é a segunda e maior, **Serinhaém** a terceira, **Porto Calvo** a quarta, **Alagoas** a quinta e **a do rio São Francisco** a sexta, limite austral da província de Pernambuco. (BARLÉUS, 2005, p. 127 a 128, grifos da autora)

Em outra passagem do seu texto, Barléus cita os lugares mais densamente habitados, Na tradução, eles vêm denominados como “cidades” Igarassu, Olinda e Maurícia (Recife)²⁸, Ipojuca e Vila Formosa do Serinhaém, além de apresentar quatro povoações:

São cinco as cidades da província: **Igaraçú**, **Olinda**, **Maurícia**, que abrange Recife e uma cidade recente da ilha de Antônio Vaz, Bela **Ipojuca** e **Vila Formosa do Serinhaém**. As povoações são: **Muribeca**, **S. Lourenço**, **Santo Antônio**, **Santo Amaro** e outras do tamanho de vilas (BARLÉUS, 2005, p. 127 a 128, grifos da autora).

²⁷ Para a delimitação dos espaços urbanizados foram analisados oito relatos: **Joan de Laet** “Historia ou anais dos feitos da Companhia privilegiada das Índias Ocidentais, desde o começo ate o fim dos anos de 1636 (...)”; **Adriaen Verdonck** “Descrição das capitánias de Pernambuco, Itamaracá, Paraíba e Rio Grande. Memória apresentada ao conselho político do Brasil em 20 de maio de 1630” e “Breve discurso sobre os estado das quatro capitánias conquistadas, de Pernambuco, Itamaracá, Paraíba e Rio Grande, situadas na parte setentrional do Brasil” (1638); **Adriaen van der Dussen** “Relatório sobre o Estado das Capitánias conquistadas no Brasil (...)” de 1640; **João Blaer** “Diário da viagem do capitão João Blaer aos Palmares em 1645”; “Relatório sobre o Estado das Alagoas em outubro de 1643 (...)”; **Frei Manuel Calado** “O Valoroso Lucideno e o triunfo da liberdade” (1648); **Gaspar Barléus** “História dos feitos recentemente praticados durante os oito anos no Brasil” (1647) e **Joan Nieuhof** “Memorável viagem marítima e terrestre ao Brasil” (1682).

²⁸ Será tratada no capítulo seguinte, pela grande quantidade de informações e imagens que relacionam-se com o tema desta tese.

E, mais adiante, Barléus informa que “são **onze** as vilas e povoações habitadas por lusitanos” e cita cada uma delas, na sequência: **Olinda** “a primeira capital”; **Igaracu** “antes povoação do que vila, mais distante do litoral, em frente a Itamaracá e a 5 léguas de Olinda”; **Recife**; **Muribeca**²⁹ “mais no sertão e mais para o sul, a 5 léguas do Recife”, **Santo Antônio**³⁰ “a 7 ou 8 léguas do Recife, no sul, perto de Cabo de Santo Agostinho”; **São Miguel de Ipojuca** “muito populosa a 10 léguas do Recife (...) situada às margens do rio do mesmo nome”; **Serinhaém** “muito ampla e amena (...) dista 13 léguas do Recife”, **São Gonçalo do Una** “a 20 léguas do Recife”; **Porto Calvo** “a 25 léguas do Recife”, **Alagoas do Norte** a 40 léguas do Recife e **Alagoas do Sul** “distante quase outras tantas (léguas)”³¹ (BARLÉUS, 2005, p. 60 a 61). E, Johan Nieuhof em seu relatório datado de 1682, cita as mesmas localidades de Barléus, chamando-as de distritos:

A capitania de Pernambuco é das maiores e mais importantes do Brasil holandês. Divide-se ela em 11 distritos pequenos, habitados pelos portugueses a saber: a cidade de **Olinda, Igarassu, Recife, Muribeca, Santo Antônio, Ipojuca, Serinhaém, São Gonçalo de Una, Porto Calvo, Alagoas do Norte e Alagoas do Sul**, dentre as quais Olinda e Igarassu são as principais. Santo Antônio encontra-se aproximadamente a 7 ou 8 milhas ao sul do Recife, perto do cabo de Santo Agostinho (NIEUHOF, 1982, p. 38).

Van der Dussen (1640) também apresenta uma listagem das “cidades” e povoações da capitania de Pernambuco, onde separa Olinda de Marim de Olinda, considerando-as dois núcleos urbanos:

Na Capitania de Pernambuco há as seguintes cidades: **Vila Antiga de Igarassu, Vila de Marim de Olinda, Vila de Olinda, Maurícia**, que abrange o Recife e Antônio Vaz, **Vila Bela de Ipojuca, Vila Formosa de Sirinhaém**, ao todo 5 cidades e mais as povoações como sejam: **Muribeca, São Lourenço, Santo Antônio, Santo Amaro**, etc., na jurisdição de Olinda, **Una** na jurisdição de Sirinhaém, além das povoações de

²⁹ No ano de 1566, Duarte Coelho concedeu uma légua de terra a Gaspar Alves Purga e Dona Isabel Ferreira, para o cultivo de cana de açúcar e instalação de um engenho, o São João Batista, na região conhecida como Muribeca e também como o nome indígena de 'Yapoatan', em menção a uma árvore comum na região, usada para fabricar embarcações. Em 1573, as terras foram desmembradas e parte delas vendida a Fernão Soares. O povoado foi fundado a partir de 4 de Maio de 1593, por Bento Luiz Figueira, terceiro proprietário do Engenho São João Batista. O local foi palco da Batalha dos Guararapes em 1648, que aconteceu no monte com o mesmo nome, ocorrida contra os Holandeses em Pernambuco, passando a ser conhecida como Muribeca dos Guararapes. Só a partir de 1989, passou a ser chamada de Jaboatão dos Guararapes. No município de Jaboatão, localiza-se a igreja de Nossa Senhora dos Prazeres, construída em 1565, única igreja de Pernambuco cuja fachada é revestida em azulejo e é a primeira igreja da América a ser dedicada ao culto de Nossa Senhora – onde todos os anos é realizada uma das festas mais famosas, a Festa da Pitomba cujos primeiros registros datam de 1657. Ver: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/jaboatao-dos-guararapes/historico>, acesso em 23 set. 2019.

³⁰ A sede da vila do Cabo de Santo Agostinho era chamada de Santo Antônio do Cabo, ou simplesmente Santo Antônio, que equivale hoje à sede urbana da cidade do Cabo. A área retratada na cartografia era denominada de Vila da Conceição, que hoje em dia ainda é um pequeno núcleo do município.

³¹ A expressão Marin, Marim ou Mayr-y, segundo Loureiro (2008, p. 11 e 12), é uma apropriação do topônimo de uma aldeia indígena que havia na parte baixa do território, próximo ao mar, que significava “Água ou Rio dos Franceses”.

Porto Calvo, das Alagoas do Norte, das Alagoas do Sul, das quais algumas delas são como pequenas cidades" (DUSSEN, 1947 p. 141, grifos da autora).

A partir destes dados, foi possível elaborar um quadro com a indicação das principais povoações e vilas da capitania de Pernambuco (com suas mais correntes denominações iniciais e atuais) que foram citadas nas fontes seiscentistas adicionando-se informações sobre as épocas de instalação, fundação e elevação à condição de vila e/ou freguesia:

Quadro 2 – As vilas e povoações da capitania de Pernambuco até o século XVII, com seus respectivos anos de instalação, fundação e elevação à vila e/ou freguesia

ALDEAMENTOS, POVOAÇÕES E VILAS DA CAPITANIA DE PERNAMBUCO				
POVOADOS E VILAS/ (Nome atual)	INSTALAÇÃO DE FEITORIA ³²	FUNDAÇÃO POVOADO	ELEVAÇÃO À FREGUESIA	ELEVAÇÃO À VILA
OLINDA	-	ca. 1520	-	1537
IGARASSU	1516 - 1519	1535	1594	1564
RECIFE	-	1561	-	1771
MURIBECA (Jaboatão dos Guararapes)	-	1593	-	1873
SANTO ANTÔNIO DO CABO DE SANTO AGOSTINHO (Cabo)	-	ca. 1536	1593	1811
SÃO MIGUEL DE IPOJUCA (Ipojuca)	-	antes de 1550	-	1846
VILA FORMOSA DE SIRINHAEM (Sirinhaém)	1516 - 1526	antes de 1621	-	1627
SÃO GONÇALO DO UNA (Barreiros)	-	início de 1600	-	-
BOM SUCESSO DO PORTO CALVO (Porto Calvo)	-	ca. 1550	1617	1636
ALAGOAS DO NORTE (Santa Luzia do Norte)	-	ca. 1660	-	1830
SANTA MARIA MADALENA DA ALAGOA DO SUL OU ALAGOAS DO SUL (Marechal Deodoro)	-	ca. 1550	-	1636
PENEDO DO RIO SÃO FRANCISCO (Penedo)	-	antes de 1560	-	1636
SÃO LOURENÇO (São Lourenço da Mata)	-	antes de 1621	-	1805
SANTO AMARO (Pilar)	-	antes de 1640	-	-

FONTE: AUTORA, 2019, com base em diversos documentos e obras a constar: 1) site do IBGE disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br>, acesso em 23 set. 2019; MELLO, 1978; MELLO, 2004; ABREU, 2009; Atlas Digital da América Lusa disponível em <http://lhs.unb.br>, acesso em 23 set. 2019; BARLÉUS, 2005; NIEUHOF, 1998; DUSSEN, 1947

As quatorze localidades mais recorrentemente citadas estão pontuadas no mapa de Marcgrave “*Qua Parte Paret Belgis*” e foram localizadas imagens seiscentistas específicas de oito delas: **Olinda, Recife, Cabo de Santo Agostinho** (na área litorânea), **Serinhaém,**

³² As feitorias, comumente conhecidas como Feitorias da Fazenda Real, eram postos avançados do império colonial português, representando ao mesmo tempo os interesses político-militares e comerciais da Coroa. No Brasil as feitorias ficaram limitadas à extração do pau-brasil, às primeiras experiências com a cana-de-açúcar e também serviam de postos para afastar os contrabandistas franceses. As primeiras feitorias teriam sido instaladas pela expedição de Gaspar de Lemos, em 1501, todas no litoral, espalhadas no território de Pernambuco ao Rio de Janeiro. Outras teriam sido estabelecidas mais tarde pelos contratadores do pau-brasil e ainda existiam em 1534, quando a Coroa partilhou a terra entre os donatários. Nessa ocasião elas serviram de suporte inicial para algumas das capitanias, especialmente Pernambuco e São Vicente. Com a criação das capitanias e a instalação das Provedorias da Fazenda Real, as feitorias foram absorvidas por estas (RIO BRANCO, 1946, p. 91, 92 e 41).

Igarassu, Porto Calvo, Penedo e Alagoas do Sul, de forma que foram agrupadas para a realização de uma análise do conjunto, no âmbito das questões relacionadas ao alimento no território da capitania de Pernambuco. Procurou-se buscar e identificar os atributos que avalisam, no delinear da história, as relações tecidas no contexto do Nordeste colonial, a partir de 6 categorias gerais de análise: (1) **geografia**, (2) **culturas agrícolas específicas**, (3) **manejo de animais**, (4) **produção ou comercialização de alimentos**, (5) **obtenção de água**, (6) **processamento alimentar** (engenhos, moinhos, casas de farinha, salinas, quintais).

A questão da **geografia** pressupõe o mapeamento das áreas do terreno, o tipo de solo e outras características do sítio físico, como a altitude, a topografia e as áreas alagáveis próximas aos cursos d'água, fundamentais para a prática das atividades de subsistência e mesmo para o plantio de espécies com destinação comercial. Assim é possível entender as possibilidades de utilização de cada tipo de terreno para diferentes finalidades agrícolas.

Sobre a segunda, referente às **áreas destinadas ao plantio**, neste caso, encontramos referências explícitas à cana-de-açúcar, normalmente situada nos vales situados nas proximidades dos engenhos. Também foram encontradas referências a coqueirais e mandiocais.

Sobre a terceira, categoria, referente ao **manejo de animais**, verificou-se áreas de criação de gado – os currais – com pastos nas proximidades, bem como espaços para o processamento do couro em curtumes. Espaços para a criação de outros animais como viveiros e estábulos também foram destacados.

A quarta categoria diz respeito à **produção ou comercialização de alimentos** vinculados aos espaços urbanos, onde foram encontrados os seguintes itens: presença de mercados, açougues, jardins, hortas com o cultivo de vegetais e hortaliças diversas e pomares.

A quinta relaciona-se com a **obtenção de água** para o consumo humano ou dos animais, ou mesmo para as plantações, de forma que verificou-se a existência de chafarizes, fontes e cacimbas, sempre localizados nos perímetros urbanos, além de valas para a irrigação de lavouras nas áreas rurais.

Com relação à sexta categoria, que se refere aos **espaços de processamento de alimentos**, foram encontradas referências à existência de salinas, necessárias para a salga das carnes dos pescados e para a alimentação do gado. Outros elementos como os moinhos para o processamento de grãos e os engenhos de açúcar, também apresentaram-se nas imagens.

Assim, se a princípio a expectativa era de identificar dados pontuais e esparsos sobre o tema alimentar, ao contrário, foi possível observar a ocorrência de inúmeras informações espalhadas na superfície dos mapas e visualizadas em detalhes, cujos quantitativos de cada categoria são apresentados no quadro a seguir:

Quadro 3 – Categorias de análise extraídas de imagens das vilas relativas à Capitania de Pernambuco

CATEGORIAS	ESPECIFICAÇÕES	OCORRÊNCIAS
1 GEOGRAFIA	Mata	6
	Capoeira	1
	Pântano/ brejo	3
	Lugar baixo/ planícies alagáveis	5
	Lugares altos/ montes	4
	Não especificados	23
2 CULTURAS AGRÍCOLAS ESPECÍFICAS	Coqueirais	6
	Mandiocais	7
	Canaviais	7
3 MANEJO DE ANIMAIS	Pasto	15
	Curral	Inúmeros
	Curtume	2
	Viveiros/ estâbulos	5
4 PRODUÇÃO OU COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS	Jardins	2
	Horta	6
	Mercado	4
	Açougue	1
	Quintais	3
5 OBTENÇÃO DE ÁGUA	Fontes/ chafarizes/ cacimbas/ bicas	4
	Valas para irrigação	2
	Salinas	3
6. PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS	Moinhos	1
	Engenhos	Inúmeros

FONTE: AUTORA, 2019

Sobre as áreas agricultáveis em povoados e vilas, para além dos relatos, foram muito retratadas nas imagens de Olinda, Igarassu, Cabo de Santo Agostinho, Serinhaém, Porto Calvo, Penedo e Alagoas do Sul, além de Recife, que merecerá destaque no capítulo seguinte. As demais, apesar de não figurarem nos mapas e vistas, foram descritas nos relatos escritos onde foi possível encontrar referências às categorias de análise no que tange à temática do alimento, como será visto a seguir.

1.3.1. OLINDA

Antes da chegada dos holandeses, Olinda era o centro político-administrativo da Capitania³³ e logo recebeu o título de vila em 1537. O interessante neste caso é que, além das

³³ Neste período, Recife era o porto de Olinda, totalmente dependente em termos administrativos e, para aquele porto, o escoamento da produção açucareira fazia-se através da navegação com embarcações menores: “navega-

imagens, podemos contar com a descrição apresentada na sua Carta Foral³⁴ que estabelecia uma relação entre o traçado urbano, a partir das características topográficas do lugar, relacionando-as com as atividades produtivas ali desenvolvidas: moradias, pastos para a criação de gado, delimitação da área de rossio e demais terrenos com a indicação dos seus respectivos proprietários.

No ano de 1537 deu e doou o senhor governador a esta sua Vila de Olinda, para seu serviço e de todo o seu povo, moradores e povoadores, as cousas seguintes: Os assentos deste monte e fraldas dele, para casaria e vivendas dos ditos moradores e povoadores, os quais lhes dá livres, forros e isentos de todo o direito para sempre, e às **várzeas das vacas** e a de Beberibe e as que vão pelo caminho que vai para o passo do Governador e isto para os que não têm onde **pastem os seus gados e isto será nas campinas para passigo**, e as **reboleiras de matos para roças** a quem o concelho as arrendar, que estão das **campinas para o alagadiço e para os mangues**, com que confinam as terras dadas a Rodrigo Álvares e outras pessoas (PROJETO FORAL, 2000, grifos da autora).

Além da preocupação com os locais de cultivo de roças, os destinados às pastagens de gado e ao fornecimento de água, observa-se ainda a indicação da presença dos mangues que serviam para o fornecimento de alimento, lenha e madeira para a Vila, de forma que na Carta Foral se lê:

Todos os mangues ao redor desta Vila, que estão ao longo do rio Beberibe, assim para baixo como para cima, até onde tiver terra de arvoredo e roças ou fazendas pelo Senhor Governador, **todos os ditos mangues serão para serviço da dita Vila e povo**. E assim os rios dos Cedros e ilha e porto dos navios. (PROJETO FORAL, 2000, grifos da autora).

Cabe destacar também, um outro desdobramento das áreas de plantio e matas, que seria a de oferecer um conteúdo estético para os locais urbanos:

Da parte mais alta da cidade tinha-se uma linda vista, tanto para o sul como para o norte, quer para o lado do mar como para o de terra, em virtude da vegetação que circundava a cidade e que se **mantinha sempre verde** em função das estações (NIEUHOF, 1998, p. 46, grifo da autora).

se com chalupas, pequenas barcas ou botes e saveiros para Olinda, onde há um cais, no qual carrega-se e descarrega-se, e assim são transportadas todas as fazendas e mercadorias” (BAERS, 2004: 43).

³⁴ A carta foral, ou simplesmente foral, era um documento real, base do estabelecimento do município e sua instalação era um evento importante para a vila ou cidade, pois garantia terras públicas para o uso coletivo da comunidade. No Brasil, poucas vilas e cidades receberam a regência desta legislação, dentre elas, Olinda (RICIUPERO, 2016, p. 5).

edifícios e famosos templos, porque nela há o dos padres da Companhia de Jesus, o dos padres de S. Francisco, da ordem capucha da província de Santo Antonio, o mosteiro dos carmelitas, e o mosteiro de S. Bento com religiosos da mesma ordem (...) (BRANDÃO, 1956, p. 27 a 28, grifo da autora).

A presença dos edifícios religiosos, a exemplo da descrição de Brandão (1618), é notada por Baers (1630) que os cita, e destaca a existência de uma fonte no convento dos franciscanos, onde a população local costumava buscar água. Também observa-se a indicação da presença do açougue que foi possível pontuar na cartografia:

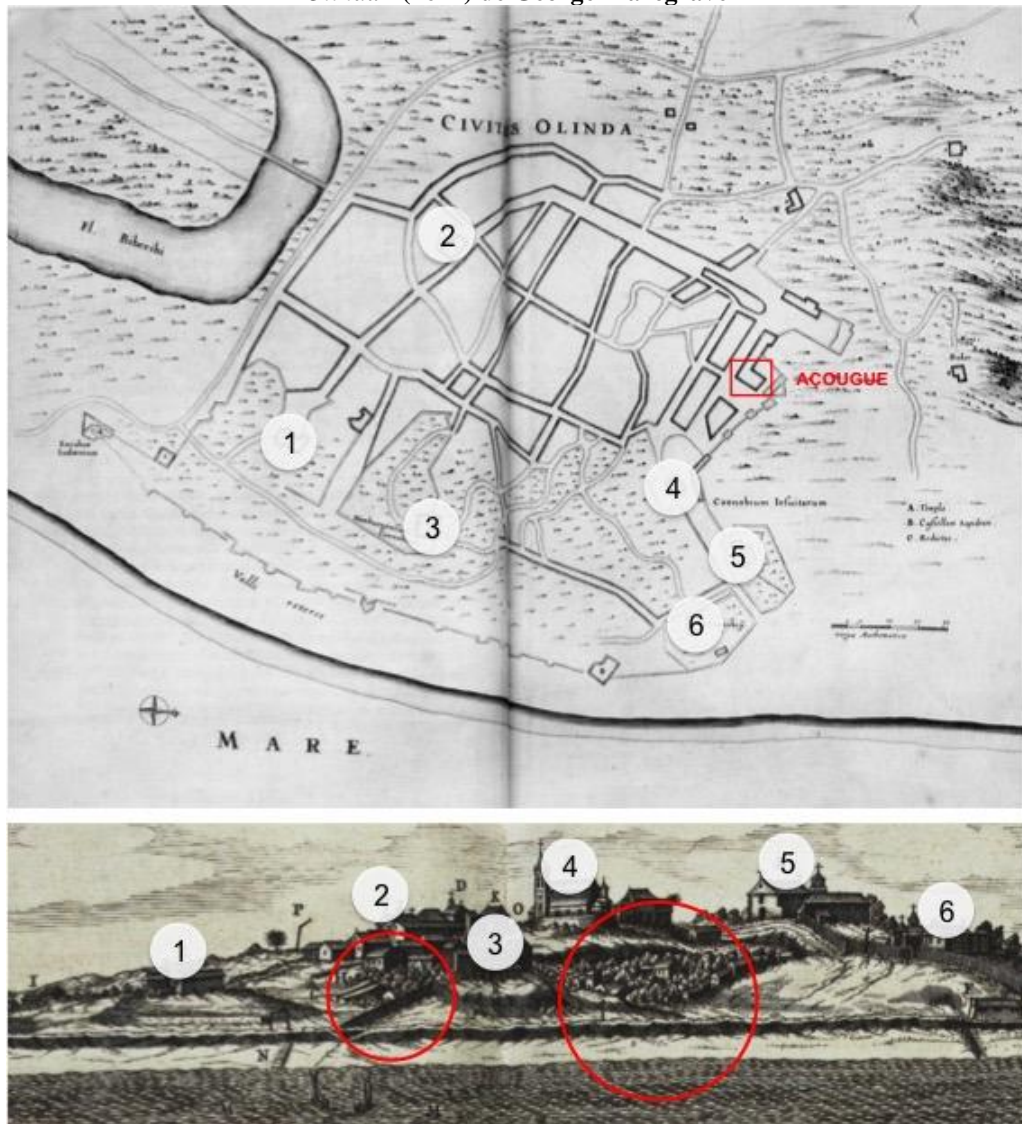
No extremo mais alto do monte acha-se o Convento dos Jesuítas (...); para o lado sul encontra-se o Convento dos Franciscanos, que tem um bonito pátio com uma **bela fonte onde o povo vai buscar água para beber**. Descendo o monte, a partir do Convento dos Jesuítas, depara-se novamente com uma eminência sobre a qual eleva-se a principal igreja paroquial do lugar, chamada Salvador, a Casa de Câmara, debaixo da qual acha-se o **açougue**. (...) e ali se encontra a outra igreja paroquial chamada igreja de S. Pedro (...). A cidade tem, como já disse, duas igrejas paroquiais, pois, enquanto que a principal é chamada Salvador, a outra tem o nome de S. Pedro; e possui cinco conventos: dos Jesuítas, dos Franciscanos, dos Carmelitas, dos Beneditinos, e o Convento das Freiras (...) (BAERS, 2004, p. 39-41, grifos da autora).

Sobre a questão específica do açougue, Silva (2019, 273) nos lembra que a palavra teria um significado diferente do que é adotado na atualidade. O termo deriva-se do árabe *as-suq* que quer dizer mercado ou feira. Segundo Carita (1999, p. 23) eram mercados cobertos, semelhantes às atuais feiras. A palavra também significava, segundo o dicionário de Raphael Bluteau “lugar de desordem, de vozerias, gritarias” (BLUTEAU, 1728, p. 22), que remete ao ambiente das feiras e mercados. Em Olinda, no local onde assinala-se o açougue, originou-se o Mercado da Ribeira, referendando portanto o significado conferido à época (ARGUS, 2013, P. 107).

As descrições do território também trazem informações sobre a localização dos edifícios religiosos, agora relacionando-os com a topografia do sítio, conforme é possível verificar no relato de Barléus e no perfil ou vista “Marin D’Olinda de Pernambuco” (Imagem 15):

Na parte mais alta, erguia-se o **convento dos jesuítas**, de construção elegante e rico de rendas, levantado por el-rei D. Sebastião. Era o primeiro que aparecia, com seu aspecto agradável, a quem vinha do mar alto. Ao lado dele, via-se outro – **o dos Capuchos**, e perto da costa o dos Domínicos. Na região superior da cidade, estava o **mosteiro de S. Bento**, protegido pela natureza e pela sua construção. Havia também uma igreja de freiras e mais outras. Tinha **duas matrizes: a de S. Salvador e a de S. Pedro**. Calculavam-se em 200 os moradores, fora eclesiásticos e escravos. Distribuíam-se em quatro companhias de número desigual, como se costuma. Eram mais ou menos duzentos os mais ricos (BARLÉUS, 2005, p. 60, grifos da autora).

Imagem 15 – Indicação das edificações religiosas numeradas: 1) Mosteiro de São Bento, 2) Matriz de São Pedro, 3) Convento dos Domingos, 4) Matriz de Salvador, 5) Convento dos Jesuítas, 6) Convento dos Capuchos. Circuladas em vermelho as áreas vegetadas das cercas conventuais. Acima mapa “*Civitas Olinda*” (1647) de George Marcgrave



FONTE: AUTORA, 2017, sobre as imagens, disponíveis em https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/32/AMH-7285-KB_Map_of_Olinda.jpg acesso em 18 de abr. 2017 e abaixo recorte da vista *Marin D' Olinda de Pernambuco*, autor anônimo. Fonte: Brommer e Heijer (2011, p. 248)

Cabe lembrar a função das cercas conventuais enquanto provedoras de alimento e água, conforme pode-se observar em Frei Antônio de Santa Maria Jaboatão, cuja obra trata da história da implantação da Ordem Franciscana no Brasil. O Frei menciona a existência de horta nos relatos sobre o convento de Ipojuca em Pernambuco e também no convento de São Francisco de Paraguaçu, situado na capitania da Bahia.

(...) pela parte de cima corre por huã levada, que se abriu, outra agoa encaminhada e trazida da parte de fora de huã pouca, que nasce ao pé do monte da Povoação da parte do Poente, com a qual se rega a **horta** (JABOATÃO, 1861, p. 481, grifo da autora).

Hoje apenas vem alguã [água], e pouco limpa por hum rêgo, que se fez pela terra, e só serve para o cultivo da **horta** (JABOATÃO, 1859, p. 541-542, grifo da autora).

A presença de água fazia-se imprescindível para diversos fins destinados ao uso e consumo humano (água doce e potável), bem como para a irrigação dos pomares e hortas e no caso do convento sanfranciscano de Olinda:

Além dos fins agrícolas, as crônicas reafirmaram que os mananciais eram essenciais por diversos motivos. Nos seus relatos, Jaboatão se preocupa em distinguir a função de cada fonte por ele assinalada, a que era própria para os afazeres da casa, para a ingestão e para o banho. Dentre as estruturas relacionadas à água, o cronista expõe a presença de poço, casa do poço, cisterna, fonte de água e lavatório. **Os poços foram apontados nas cercas dos conventos de Olinda (...). Como fonte de água potável, o cronista cita a implantação de uma cisterna ainda existente no convento de Olinda** (ALVES, 2017, p. 175, grifos da autora).

É possível pontuar estas cercas, bem como a fonte d'água de Olinda, na cartografia:

Imagem 16 – Mapa de Olinda intitulado no original “*Plattergrond van Olinda*”, de autoria de Johannes Vingboons (ca. 1665) com a marcação das cercas conventuais, com destaque para a cerca do convento sanfranciscano onde é possível observar a fonte de água



FONTE: REIS FILHO, 2000, p. 83

Na atualidade, pode-se ainda observar a fonte nos limites da cerca do convento seráfico.

Imagem 17 – Fotografia da face sul da bica de São Francisco



FONTE: ARGUS, 2013, p. 26

Além desta, existiam outras bicas ou fontes em Olinda que serviam ao abastecimento humano e ainda hoje, remanescem três que integram o conjunto arquitetônico, urbanístico e paisagístico da cidade, e estão inscritas nos Livros de Tombo de “Belas Artes, Histórico e Arqueológico, Etnográfico e Paisagístico” (1968): a Bica do Rosário, citada no Foral de Olinda; a dos Quatro Cantos (1602), também chamada de Fonte da Tabatinga e a de São Pedro (ca. 1550), todas reformadas pelo IPHAN em 2018 (ALBUQUERQUE, 2011, p. 19).

Nos documentos, com relação ao abastecimento de água, são identificados os termos bicas, fontes e chafarizes. As bicas, segundo o dicionário de Rafael Bluteau (1728) designam um “cano por onde desemboca água de fonte, chafariz, tanque”. As palavras fonte e chafariz, segundo o Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa de José Pedro Machado (1881), “fonte” vem do latim *fons*, *fontis*, nascente d`água. Já o verbete “fontanário” teria sido dicionarizado, pela primeira vez, em 1881, quando José Pedro Machado o indica como sinônimo de fonte e ainda diz tratar-se de uma coluna ou pilastra, denotando um aspecto construtivo que parece destacar a importância da infraestrutura da época, situada em lugar público, com torneira, da qual os habitantes do sítio extraem água para uso próprio.

Com relação a “chafariz”, Machado (1881) informa que foi registrada de forma escrita pela primeira vez em 1392. O termo deriva do árabe vulgar *s'ahrīj* – cisterna, bebedouro ou

fontanário com várias bicas, local do qual brota a água proveniente do solo, mina, fonte de água mineral, nascente de água. Em parques ou praças, o chafariz é frequentemente ornado com esculturas e com jatos de água.

Olinda também se destaca por um outra questão muito importante para esta tese. Trata-se de um dos núcleos urbanos onde se deparou com um consistente conjunto de dados sobre os seus quintais, compostos por elementos bastante variáveis e múltiplos usos, do deleite à produção de itens alimentares. Podiam conter pomares e hortas; com a criação de animais para o consumo doméstico, como aves (em “galinheiros”), porcos em currais e até caranguejos confinados para serem “cevados”; espaços para o processamento ou produção de alimentos com fornos; para o trato das roupas da casa e ainda podiam possuir fontes de água, como cacimbas. Nos quintais atuais que ainda existem no Nordeste, em especial em cidades do interior, é possível verificar a continuidade e permanência de todo este rol de funções.

O Mapa de Olinda de Vingboons³⁵ (Imagem 16), apresenta com riqueza de detalhes, os quintais, elementos urbanos que, neste caso, destacam-se na imagem pela grande quantidade de área que ocupa nos miolos dos quarteirões da Vila³⁶.

1.3.2 IGARASSU

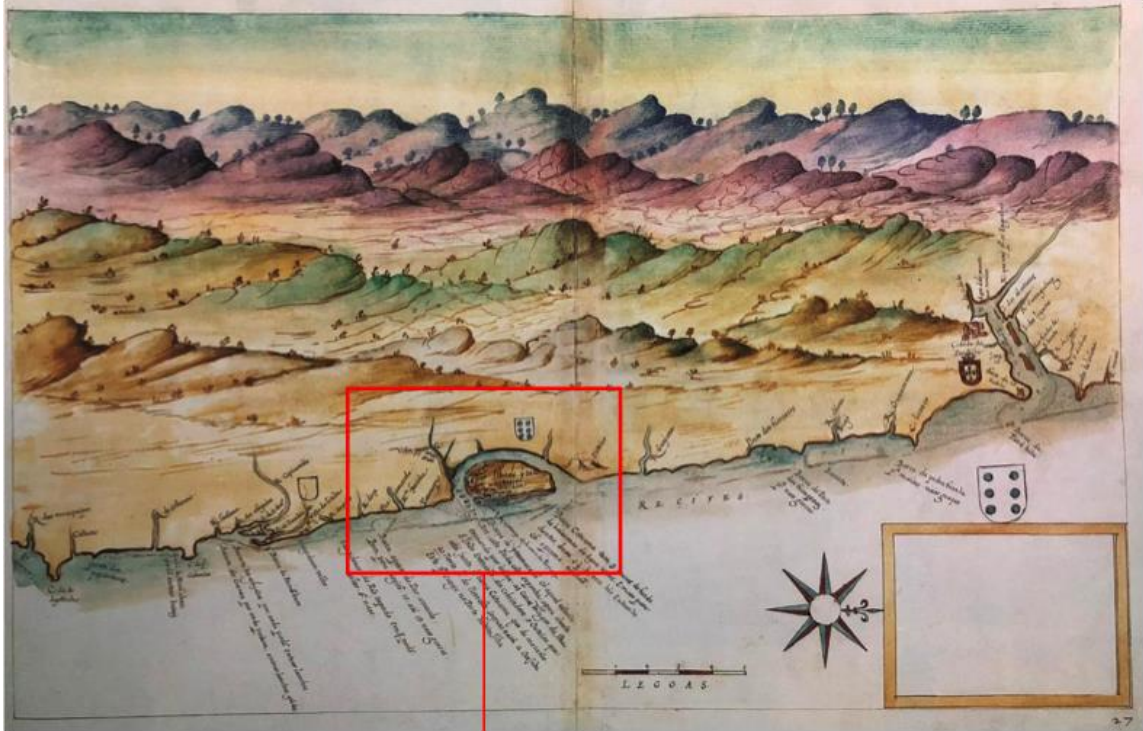
Tratando agora de uma outra nucleação urbana, Igarassu, conforme Barléus (2005, p. 61) seria “antes povoação do que vila, (...) mais distante do litoral, em frente a Itamaracá e a 5 léguas de Olinda”. As primeiras referências ao lugar citam uma feitoria instalada por Cristóvão Jacques em 1516, composta por algumas casas e armazéns (SANTOS, 2001, p. 72). No início da ocupação, a função dessas construções era guardar as toras de pau-brasil retiradas das matas, antes do embarque para o Velho Mundo. Com o crescimento do negócio da cana, posteriormente podem ter servido para o armazenamento do açúcar produzido nos engenhos próximos pois, em 1630, a vila contava com 8 unidades fabris, era muito próspera e possuía foros de paróquia (COSTA, vol. 1, 1951, p. 176).

³⁵ Johannes Vingboons nasceu em 1616, trabalhou como aprendiz com Hessel Gerritz e Willem Blaeu, que na época era cartógrafo-mor da Companhia das Índias Orientais. Segundo Loureiro (2012, p. 5), Vingboons fez uso dos levantamentos cartográficos de George Marcgrave e Cornelis Golijath.

³⁶ Loureiro (2008), em sua dissertação de mestrado, estudou os quintais de Olinda, onde pode comprovar que esses espaços, além de importante reserva vegetal urbana, configuravam-se, já no período colonial, como espaços de produção de alimento. Portanto, diretamente ligados à subsistência, contendo diversas espécies comestíveis e utilitárias.

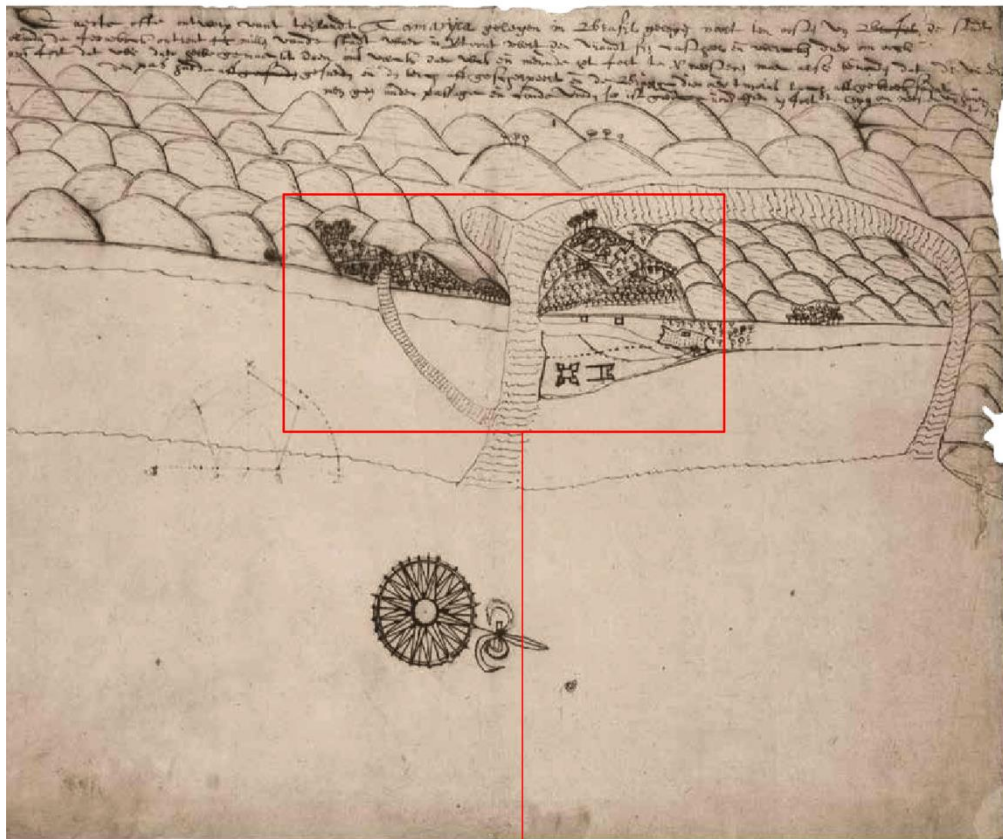
Do ponto de vista da cartografia, ela foi pouco contemplada com a produção de mapas. Na obra de Albernaz, Igarassu aparece apenas pontuada em um recorte do território próximo à Ilha de Itamaracá.

Imagem 18 – “Ilha de Itamaracá e trecho da costa da Paraíba e de Pernambuco” (fl.27), do “Atlas Estado do Brasil”, João Teixeira Albernaz II, 1631. Circulada em vermelho, a vila de Igarassu



Da mesma forma aparece em um mapa esquemático de origem holandesa de autor desconhecido, próximo à Ilha de Itamaracá, e sem apresentar muitos detalhes da configuração espacial do lugar. Se ampliarmos a imagem vemos que a vila é apresentada com as construções, a partir de desenhos esquemáticos dos edifícios religiosos contidos em uma densa massa vegetativa.

**Imagem 19 – “Caerte offer ontwerp vant teijlandt Tamarijica [...]” datado de 1631, autor desconhecido.
Em detalhe: 1. A Vila de Igarassu, 2. Vila de Conceição, Vila Velha (Itamaracá) e 3. Rio Igarassu**



FONTE: BROMMER e HEIJER, 2011, p. 218

Contudo, a vila foi retratada por Frans Post, artista que veio na comitiva de Nassau e que será posteriormente tratado nesta tese. Ele destaca a igreja matriz, uma pequena capela, com uma só porta e um óculo sobreposto. De um lado vê-se o convento franciscano, as edificações da vila e um pouco mais afastado, as ruínas de um grande edifício, *Ruinoeurbis*, de acordo com a respectiva legenda. Segundo os relatos de Jaboatão (1861, p. 325), as cercas do convento chegavam até o rio Igarassu onde havia um cais.

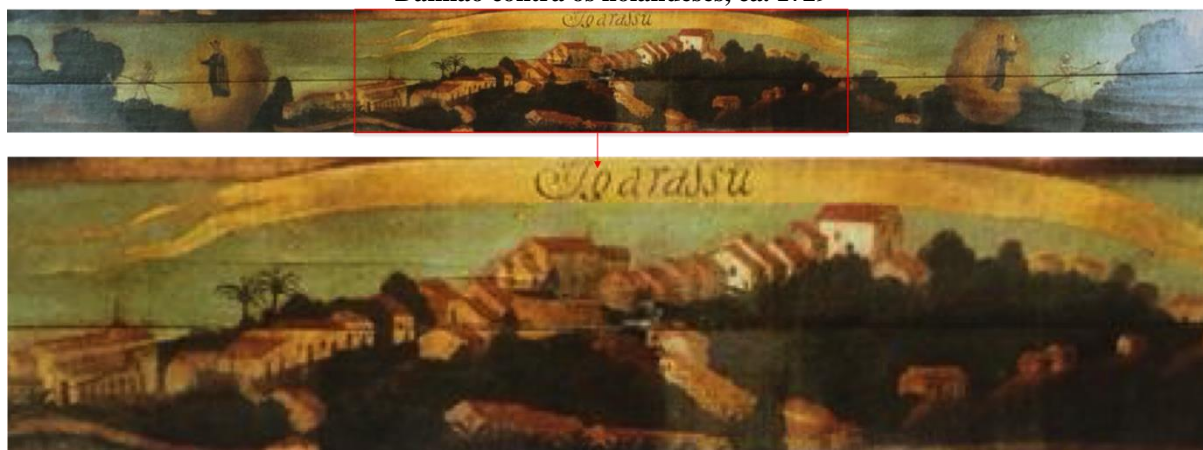
Imagem 20 – Gravura contida no livro de Barléus, “Garasv”, 1647, Frans Post



FONTE: http://objdigital.bn/acervodigital/div_obrasraras/barleus/index.htm. Acesso em 20 out. 2018

Existe ainda um painel de ex-voto que representa a vila de Igarassu. Nele verifica-se a implantação da vila em um terreno acidentado e é possível observar o arvoredo que circunda a nucleação urbana, provavelmente reportando-se a quintais e também entremeada em seu interior, compondo a cerca do convento franciscano.

Imagem 21 – Painel dos ex-votos que retrata a proteção dos santos gêmeos à igreja de São Cosme e Damião contra os holandeses, ca. 1729



FONTE: FONTE: REIS FILHO, 2000, p. 105

1.3.3 CABO DE SANTO AGOSTINHO

A próxima nucleação urbana é Cabo de Santo Agostinho, cujo início da sua ocupação pelos portugueses remonta aos primórdios da doação da Capitania a Duarte Coelho, com a fundação do então chamado Arraial do Cabo, na costa. Hoje o Arraial corresponde ao Cabo de Santo Agostinho propriamente dito, ou seja, o promontório rochoso que avança em direção ao mar e recorta a linha da costa. Por sua característica natural de região portuária e sua importância no contexto colonial, foi bastante fortificada e representada nas imagens, diferentemente do seu núcleo urbano, cujo povoamento data do início do século XVII. Mas já existem referências a engenhos no local desde o século XVI, na região localizada mais ao interior do continente. À época a povoação era denominada de Vila de Nazaré que ainda hoje se configura como uma pequena povoação.

Com relação aos mapas, destacamos a imagem holandesa intitulada “*Afbeeldinge vande Cabo s.t Augustin met haer forten*”, que mostra os aspectos geográficos do lugar. Vê-se grandes blocos verdes de vegetação que se estendem para o interior do continente. Muitos dos ícones que representam as árvores aparecem em conjuntos de dois, provavelmente fazendo referência à presença de matas na região. As estruturas fortificadas são mostradas com detalhes nesta imagem, como também os aspectos relacionados à função portuária do lugar.

Imagem 22 – “Afbeeldinge vande Cabo s.t Augustin met haer fortten”, 1656



FONTE: <https://www.raremaps.com/gallery/detail/17699/afbeeldinge-vande-cabo-st-augustin-met-haer-fortten-st-aug-jansson-commelyn>, acesso em 23 set. 2019

A fertilidade de suas terras é muito aclamada nas fontes textuais do período seiscentista, como podemos observar na “História do Brasil” (1627) de Frei Vicente do Salvador, o que suscitou a intenção de expulsar “os gentios inimigos” da região, como forma de garantir a manutenção dos terrenos férteis em segurança:

Vendo Duarte de Albuquerque Coelho a muita gente que acudia, assim de Portugal como das outras capitânicas, para povoarem a sua de Pernambuco e fazerem nela engenhos e fazendas, e que as terras do cabo, que os gentios inimigos tinham ocupadas, eram as mais férteis e melhores, determinou de lhas fazer despejar por guerra (SALVADOR, 1954, p. 170, grifo da autora).

A fertilidade do solo foi a impulsionadora da indústria açucareira no lugar, onde logo foram implantados dezenas de engenhos, conforme também escreveu Frei Vicente do Salvador:

E com isto foram fazendo seus canaviais e engenhos de açúcar com que enriqueceram muito, por a terra ser fertilíssima, e só um, que por isto se chamou João Pais do Cabo, chegou a fazer oito engenhos, que repartiu por oito filhos que teve e coube a cada um o seu de legítima (SALVADOR, 1954, p. 171, grifo da autora).

Verdonck na “Memória oferecida ao Senhor Presidente e mais senhores do Conselho desta cidade de Pernambuco (...)”, datada de 1630, também destaca a pujante produção de

açúcar nos engenhos da região do Cabo. Justamente por isso, ressalta a demanda pela agricultura de subsistência para atender aos moradores e trabalhadores, com destaque para a produção de farinha:

Não longe de Ipojuca está o Cabo de Santo Agostinho, onde existe um povoado chamado Santo Antônio do Cabo; nessa jurisdição **deve haver cerca de 20 engenhos ou mais, porque é uma grande extensão de terra. Há ali alguns engenhos excelentes, que fabricam muito e bom açúcar;** quanto a cereais, farinha, fumo gado e peixe quase nada vem dali, porquanto **os habitantes apenas plantam, fabricam, criam e pescam o necessário ao seu consumo, dedicando-se principalmente à cultura da cana;** todavia há ali alguns plantadores de mandioca que fazem farinha para vendê-la na mesma região aos moradores (MELLO, 1981, p. 38, grifos da autora).

Frans Post também realizou uma pintura da região do Cabo, contida na obra de Barléus onde, em primeiro plano, é possível observar a vegetação de mangue e de restinga, pequenas embarcações e na legenda consta uma inscrição relacionada à presença de pescadores, indicando a piscosidade do lugar.

Imagem 23 – Gravura contida no livro de Barléus, Cabo de St. Agostinho, 1647, Frans Post



FONTE: http://objdigital.bn/acervodigital/div_obrasraras/barleus/index.htm. Acesso em 20 out. 2018

1.3.4 SIRINHAÉM

Com relação a Sirinhaém, sua ocupação pelos colonizadores portugueses remonta ao ano de 1566, conquistada por Duarte Coelho em um embate com os índios que ali habitavam (COSTA, 1951, p. 35). A povoação surgiu em um sítio alto, mas próximo ao rio Sirinhaém e a pouca distância do mar. Na costa oceânica, havia um porto que acolhia navios de grande calado, sendo um dos sete portos marítimos mais importantes da capitania de Pernambuco³⁷.

A fertilidade das terras de Sirinhaém também é apontada em muitos relatos, conforme observa-se em Adriaen Verdonck (1630) que destaca a grande produção de açúcar nos engenhos da região, além de itens de subsistência:

Próximo a Una encontra-se Serinhaém, **pobre de gado porque os moradores ali se ocupam de preferência na cultura de canas**, de modo que na jurisdição do mesmo povoado há 12 ou 13 engenhos, que ordinariamente fazem grande quantidade de açúcar que se fabrica nesta terra; está a 2 milhas da praia e as barcas sobem o rio para carregar açúcar (...) **plantam muita mandioca, fumo e toda a casta de cereais e pegam muito peixe** (MELLO, 1981, p. 38, grifos da autora).

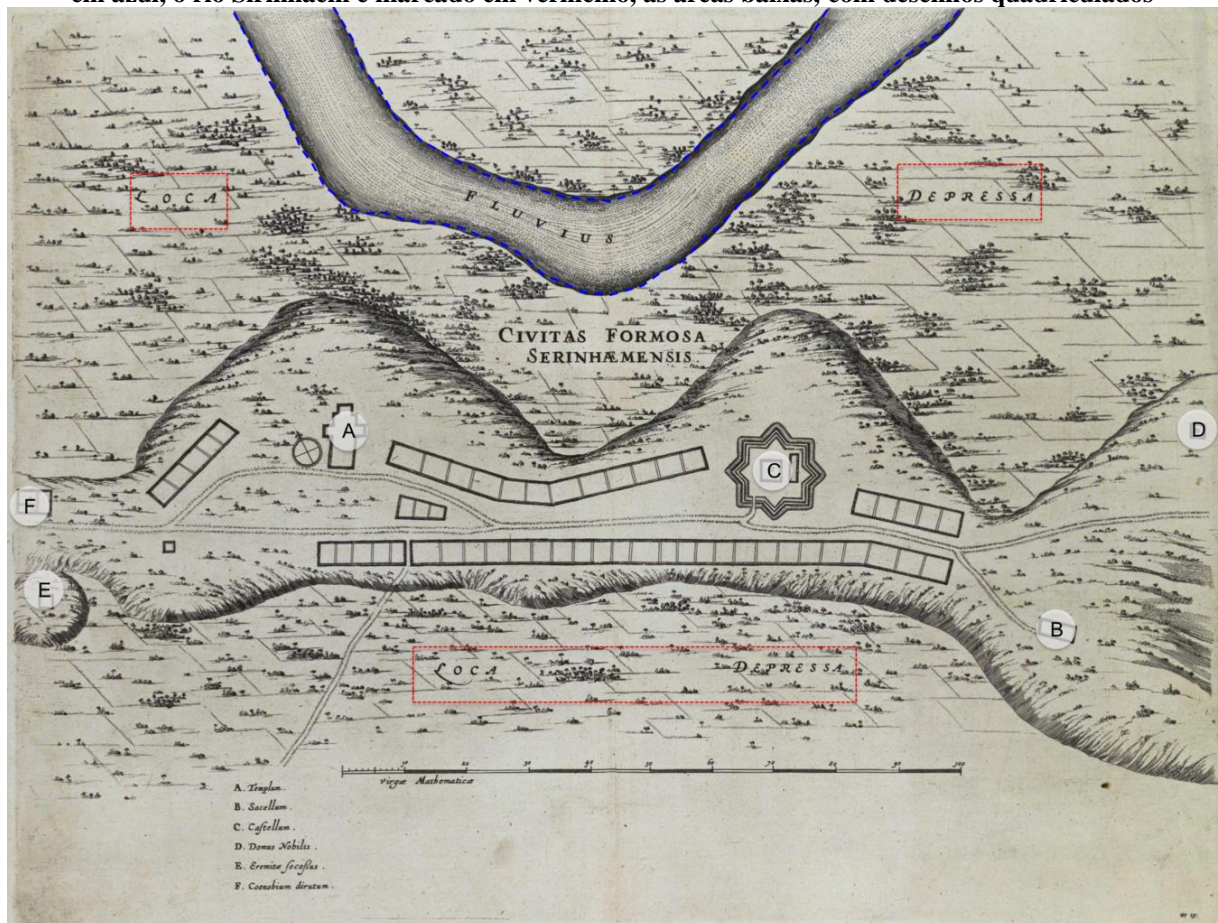
³⁷ Van der Dussen cita os portos a partir de sua localização, no sentido norte-sul, a começar pelo porto de Recife. Já Barléus cita os 7 portos marítimos destacados na descrição de Dussen, conforme as transcrições a seguir: “Os rios, ancoradouros e baías com boa disposição para abrigar navios, ao longo da costa de Pernambuco, são os seguintes: 1) o **Poço do Recife**, onde entram navios que demandam 17 ou 18 pés de profundidade, mas onde não gozam senão de pouco abrigo e só estão um pouco melhor do que em mar aberto e além disto não podem carregar ou descarregar senão com muito perigo e grande risco; 2) **mais para o interior do Recife**, com a maré alta, podem ingressar navios que demandam 13 ou 14 pés de profundidade, onde ficam em boas condições e podem ser carregados ou descarregados com facilidade; 3) o **Cabo de Santo Agostinho** conta com um ancoradouro de entrada estreita, perigosa e com arrecifes e não comporta senão navios que demandem 11 ou 12 pés, mas é suficientemente bom para iates e barcos costeiros que vão até lá carregar açúcar para transportá-lo para o Recife e aprovisionar o forte, a guarnição e os moradores do Cabo e Ipojuca; 4) **atrás das Ilha de Santo Aleixo** há um local para recolher os maiores navio, tanto para limpeza como para reparos, mas não tem senão essa utilidade; 5) **Barra Grande** é uma baía fechada por um arrecife, própria para recolher navios grandes e como tem mais de uma milha de extensão, pode abrigar um número vultoso deles. Está situada entre Porto Calvo e Una, tendo sido o local de desembarque das tropas do Conde Bagnolo, em seguida ao encontro do falecido Almirante-General Pater; 6) **Ponta de Jaraguá**, duas milhas ao Norte de Alagoas, é também uma baía situada atrás de arrecifes e onde navios grandes podem ficar abrigados, sendo que foi aí que Dom Luís de Rojas y Borja desembarcou a sua tropa; 7) **Porto dos Franceses**, uma milha e meia ao Sul de Alagoas, é razoavelmente profundo mas estreito. Aí os Capitães Vidal e Magalhães desembarcaram com a sua gente, isto é, cerca de 40 a 50 homens e ainda permanecem em atividade em terra; 8) **Coruripe** é uma bonita baía, onde navios grandes podem entrar para abrigar-se, sofrer limpeza ou reparo (VAN DER DUSSEN, 1947, p. 26 a 28, grifos da autora). E Barléus: “Tem os seguintes portos, surgiduros e enseadas para abrigo dos navios: o **Recife**, não só do lado exterior, onde há um ancoradouro cheio de perigos, como em mar aberto, mas também do lado interior, que, não proceloso, dá mais confiança; o **cabo de Santo Agostinho**, onde é menor a profundidade do mar e a entrada, assaz estreita, é impedida de escolhos; a **enseada da ilha de Santo Aleixo**, onde se abrigam os maiores vasos para reparos, não tendo ela outra utilidade; a **baía de barra Grande**, entre Una e Porto Calvo, na qual, se refugiou Bagnuolo e desembarcou a soldadesca, depois de ter travado batalha naval com o almirante Pater; o **porto de Jaraguá**, onde saltou em terra D. Luiz de Rojas e Borja; o **Porto do Francês** onde desceram os capitães Vidal e Magalhães; finalmente **Cururipe**, angra muito celebrada” (BARLÉUS, 2005, p. 127 a 128, grifos da autora).

Pereira da Costa, nos Anais Pernambucanos, destaca a fertilidade da região, a qualidade da água, inclusive a origem e significado da toponímia, que indicia a vocação pesqueira:

As terras de Serinhãem são de grande fertilidade, abundantes de excelente água potável, e de um clima ameno e saudável, e a cidade, situada à margem direita do rio do mesmo nome, dista apenas duas léguas do litoral. Serinhãem é um tẽmo de origem indígena, que, segundo Theodoro Sampaio, é corrutela de cirinhaen, bacia, vaso dos siris (COSTA, 1951, p. 12).

No desenho da implantação do núcleo urbano observa-se o arruado e as construções religiosas da vila marcadas com as letras A e F na parte mais elevada do sítio (Igreja de Nossa Senhora da Conceição e o Convento de Santo Antônio). Vê-se também o rio Sirinhaem além das inscrições *depressa loca*, demarcadas com linhas quadriculadas que possivelmente indicavam áreas baixas destinadas ao plantio da cana-de-açúcar.

Imagem 24 – Gravura contida no livro de Barléus, “*Civitas Formosa Serinhamensis*”, George Marcgrave, 1647. Segundo a legenda, letra A. Igreja Nossa Senhora da Conceição, B. Capela de São Roque, C. Fortificação, D. Casa de figura nobre, E. Igreja dos eremitas, F. Convento de Santo Antônio. Pontilhado em azul, o rio Sirinhaem e marcado em vermelho, as áreas baixas, com desenhos quadriculados



FONTE: http://objdigital.bn/acervodigital/div_obrasraras/barleus/index.htm. Acesso em 20 out. 2018

Imagem 25 – Gravura contida no livro de Barléus, Sirinhaém, 1647, Frans Post



FONTE: http://objdigital.bn/acervodigital/div_obrasraras/barleus/index.htm. Acesso em 20 out. 2018

1.3.5 IPOJUCA, SÃO GONÇALO DO UNA E SÃO LOURENÇO

Próximo ao Cabo e a Serinhaém, está São Miguel de Ipojuca, que segundo Verdonck, já não se destaca pela questão da agricultura de subsistência:

Perto de Serinhaém há um povoado de nome Ipojuca onde pode haver uns 600 habitantes em toda a jurisdição e muita gente rica, sendo um lugar muito agradável para morar-se; **nas cercanias há 13 ou 14 engenhos que fazem grande quantidade de açúcar; farinha, fumo e peixe vem pouco desse lugar porque disto não fazem alimento.** (...) A cidade de São Miguel de Ipojuca, está situada a cerca de 10 milhas para baixo do Recife, junto ao rio do mesmo nome, que desemboca no mar, do lado meridional do cabo de Santo Agostinho (Verdonck, 1981, p. 37-38, grifo da autora).

A descrição de Ipojuca por Verdonck é extremamente interessante e diferenciada no sentido da afirmativa explícita de que no lugar “não fazem alimento”. Assim entende-se que os produtos destinados a alimentação provavelmente eram obtidos nos lugares próximos: Cabo de Santo Agostinho e Serinhaém, o que aponta para a possibilidade de arranjos produtivos, organizados entre os núcleos urbanos.

Este fato nos leva também a supor que, por outro lado, a produção de itens alimentares, quando não existia em um determinado território, causava uma estranheza que demandava o relato, o que deveria ser a exceção, visto que para a sobrevivência nesses locais, se faziam necessárias ações contínuas voltadas à obtenção de outros tipos de produtos. Neste caso, a subsistência alimentar estava garantida através do gado de corte, da caça, do mariscar e da pesca, estes dois últimos bastante corriqueiros em um território tão abundante em cursos d'água e com lugares tão próximos ao mar.

Cabe destacar que em Ipojuca foi instalado, em 1606, um convento da ordem de São Francisco, denominado de Santo Antônio, assim como no caso de Serinhaém. A cerca do convento chegava até as margens do rio e também contava com “uma caza do poço”, utilizada para usos diversos, como por exemplo para a irrigação da horta que era cultivada na cerca:

Nesta mesma bayxa da parte do interior do muro no principio do alto, que começa a subir para o Convento está a **caza do poço**, que dá a agoa para a serventia commua, e ao lado deste pela parte de cima corre por huã levada, que se abrio, outra agoa encaminhada e trazida da parte de fora de huã pouca, que nasce ao pé do monte da Povoaçãõ da parte do Poente, com a qual se rega **a horta** junto ao poço na mesma bayxa. Aque se hade beber se vai buscar ao rio (JABOATÃO, 1861, p. 481, apud ALVES, 2017, p. 87, grifos da autora).

Quanto a São Gonçalo do Una, fica “a 20 léguas do Recife, com 5 engenhos” (BARLÉUS, 2005, p. 61). Seu núcleo urbano desenvolveu-se a partir de um aldeamento indígena, segundo relato de 1631, em Pereira da Costa:

O aldeamento vinha do princípio do século XVII e naturalmente fundado pelos padres franciscanos, coube então dirigi-lo por quatro anos o religioso F. Luis da Anunciação, perfeito conhecedor da língua dos índios, como narra Jaboatão; e segundo o padre Antônio Vieira, na sua Ânua da província do Brasil, a aldeia de Una existia já em 1625, dirigida por um sacerdote secular, passando então, a requerimento dos índios, à direção dos missionários jesuítas. (COSTA, v 3, 1951, p. p. 52 a 53).

Se o autor não menciona o tema do alimento, contudo, em documento de 1643, Johanes Van Walbeck (1643) diz que ali eram produzidos farinha, tabaco, gado e algodão a ponto de eventualmente serem exportados para Portugal:

Segue-se a Povoação de São Gonçalo do Una, com **dois engenhos e bom número de habitantes, que igualmente se ocupam da produção dos produtos acima referidos. Aqui – e igualmente em todos os lugares acima mencionados (farinha, tabaco e gado) – produz-se algodão, que também é de vez em quando exportado para Portugal** (WALBECK, 1633, p. 152, grifos da autora).

Verdonck vai além:

Não longe de Porto Calvo está situado um povoado de nome Uma (sic) em cujos arredores se encontra também **muito gado, e os moradores plantam muita mandioca**

e milho, como em todos os outros lugares já citados, também fumo, feijão, favas e outros cereais, pescam igualmente muito, e tudo trazem para vender aqui em Pernambuco. Nas vizinhanças ha 4 ou 5 engenhos que fazem algum açúcar; o povoado está a 3 milhas da praia e pode-se subir até ele com uma chalupa. (VERDONCK, 1981, p. 37, grifo da autora).

Segundo Bullestrat (1642), havia um armazém no local para guardar os víveres, fato que pode ser um indicativo da alta produtividade de itens de subsistência, grãos e cereais além dos pescados e do tabaco:

A 21 do mesmo mês parti de Serinhaém para Una. (...) **O armazém de víveres e de materiais do trem** foi por mim visitado e achado em ordem. (...) O comandante anunciou que os moradores desejam que o armazém, que foi levantado na praça em frente à igreja, seja mudado, para desimpedir o quadrilátero da praça. Incumbi-o, no caso dos moradores quererem contribuir com as despesas, de levá-lo no lugar que lhe indiquei, onde estará em maior segurança (BULLESTRAT, 1642, p. 157-158, grifo da autora).

A próxima povoação é São Lourenço, atualmente denominada de São Lourenço da Mata e também foi conhecida por São Lourenço de Tejucupapo, sobre a qual há poucas informações, possivelmente pelo seu reduzido tamanho. Segundo relatos contidos nos Anais Pernambucanos, no século XVII o local possuía apenas uma rua larga, quase uma praça, ladeada por casas simples, destacando-se ao final dela a Igreja de São Lourenço de Tejucupapo, de arquitetura jesuítica. Mesmo não se conhecendo com exatidão a data real de sua construção, os indícios existentes remontam a meados do século XVII, sabendo-se que em 1630 ela já existia. Ainda segundo Pereira da Costa, seria uma das mais antigas povoações de Pernambuco, ficando famosa pela resistência que seus moradores fizeram aos holandeses no ano de 1646.

Não sendo os moradores talvez mais que cem, recolheram-se com suas famílias, e toda a mais gente da povoação, com as armas, fazendas e mantimentos que a urgência do tempo lhes permitiu, em um meio reduto cercado de uma grossa paliçada de prevenção feita para semelhantes apertos (visto que anteriormente já os holandeses haviam por vezes invadido o lugar, sem vantagem), ficando de fora trinta patriotas dos mais robustos e intrépidos, comandados pelo mancebo: Mateus Fernandes, para perseguirem de emboscada o inimigo (COSTA, 1953, p. 54, grifo da autora).

A motivação para a tentativa de ocupação do lugar pelos holandeses foi a busca de alimentos. Esperavam encontrar a farinha de mandioca e o caju que as circunstâncias do momento haviam transformado em produtos pelo qual valia a pena arriscar-se em combate (COSTA, 1953, p. 55).

Sobre as três localidades não foram encontrados registros imagéticos, possivelmente pelo reduzido porte das povoações e pequeno número de habitantes.

1.3.6 PENEDO

Voltando-nos para a porção sul da capitania de Pernambuco, destaca-se a vila de São Francisco, hoje Penedo, localizada no extremo sul do território, cuja vocação produtiva estava mais voltada à criação de gado, além da própria necessidade de defesa do território, fato verificado por Nassau que mandou construir ali o Forte Maurício para proteger a região recém-dominada.

Uma imagem de Frans Post contida em Barléus, representa uma vista da povoação inicialmente habitada pelos portugueses, além de quatro ilhas marcadas com a letra D e descritas como “ameníssimas” na sua legenda, dando oferecendo pistas sobre as qualidades favoráveis para a implantação de culturas agrícolas.

Imagem 26 – Gravura contida no livro de Barléus, “*Castrum Maurity Ad Ripan Flumini S. Francisci*”, 1647, Frans Post

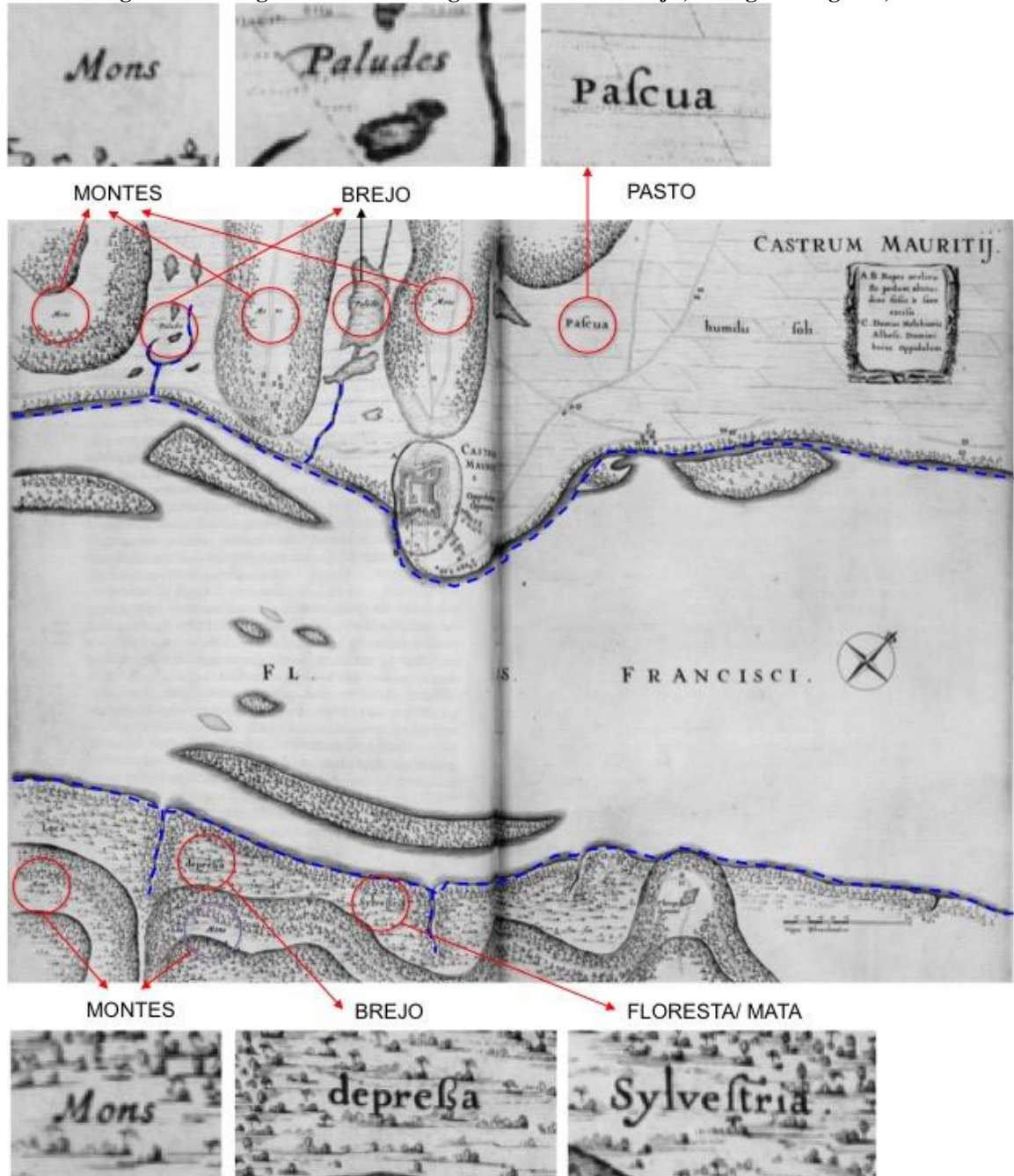


FONTE: http://objdigital.bn/acervodigital/div_obrasraras/barleus/index.htm. Acesso em 20 out. 2018

Também em Barléus, a carta “*Castrum Maurity*”, verificou-se inscrições e a demarcação de áreas relacionadas com questões geográficas, além de outras que refletem diretamente a questão do provimento alimentar: *paludes* – indicando regiões pantanosas, alagáveis, brejos; *pascua humilis foli* – pastos; *loca depressa* ou *plana* – lugares baixos,

planícies localizadas às margens ou próximas a cursos d'água; *mons* – montes, áreas com cotas mais altas no terreno; *sylvestria* ou *arbusta* – floresta, mata.

Imagem 27 – Infográfico sobre a imagem “Castrum Mauritiij”, George Marcgrave, 1647



FONTE: Disponível em: www.brasiliana.usp.br, acesso em 10 mar. 2016

Ainda na carta, próximo à vila há a indicação de rios, montes, brejos e lugares baixos; além de pastos e florestas, possibilitando inferir que havia uma setorização e marcação dos aspectos relacionados à geografia, que influenciavam diretamente na agricultura e na manutenção dos pastos para o gado. Sua presença confirma a vocação apontada nos relatos dos séculos XVI e XVII, que indica a existência de inúmeros currais, pousos e fazendas desde a

vila de Penedo até a divisa das capitanias de Pernambuco e Bahia com Minas Gerais, articulando o mercado interno de abastecimento de carne, couro e gado aos principais núcleos urbanos litorâneos.

A relação que se estabelecia entre a morada e os recursos hídricos, registrada no mapa, era essencial para que fossem satisfeitas as demandas cotidianas incluindo a manutenção dos complexos agrícolas, que refletem diretamente a relação com o provimento alimentar.

1.3.7 PORTO CALVO

Com relação à povoação de Porto Calvo, esta se tornou uma importante produtora de açúcar que era transportado para o porto de Olinda através dos caminhos terrestres e fluviais. Além do açúcar, a região contava igualmente com a produção de víveres:

Próximo a Alagoas ha um povoado denominado Porto Calvo que também conta poucos habitantes; na mesma região existe igualmente **muito gado, principal riqueza dos seus moradores que o trazem de ordinário para Pernambuco; plantam ali muito fumo, fazem bastante farinha e pegam muitos peixes, na maior parte tainhas, que trazidos para Pernambuco são logo vendidos; ainda nesta região existem 7 ou 8 engenhos alguns dos quais fazem um pouco de açúcar** (VERDONCK, 1981, p. 36, grifo da autora).

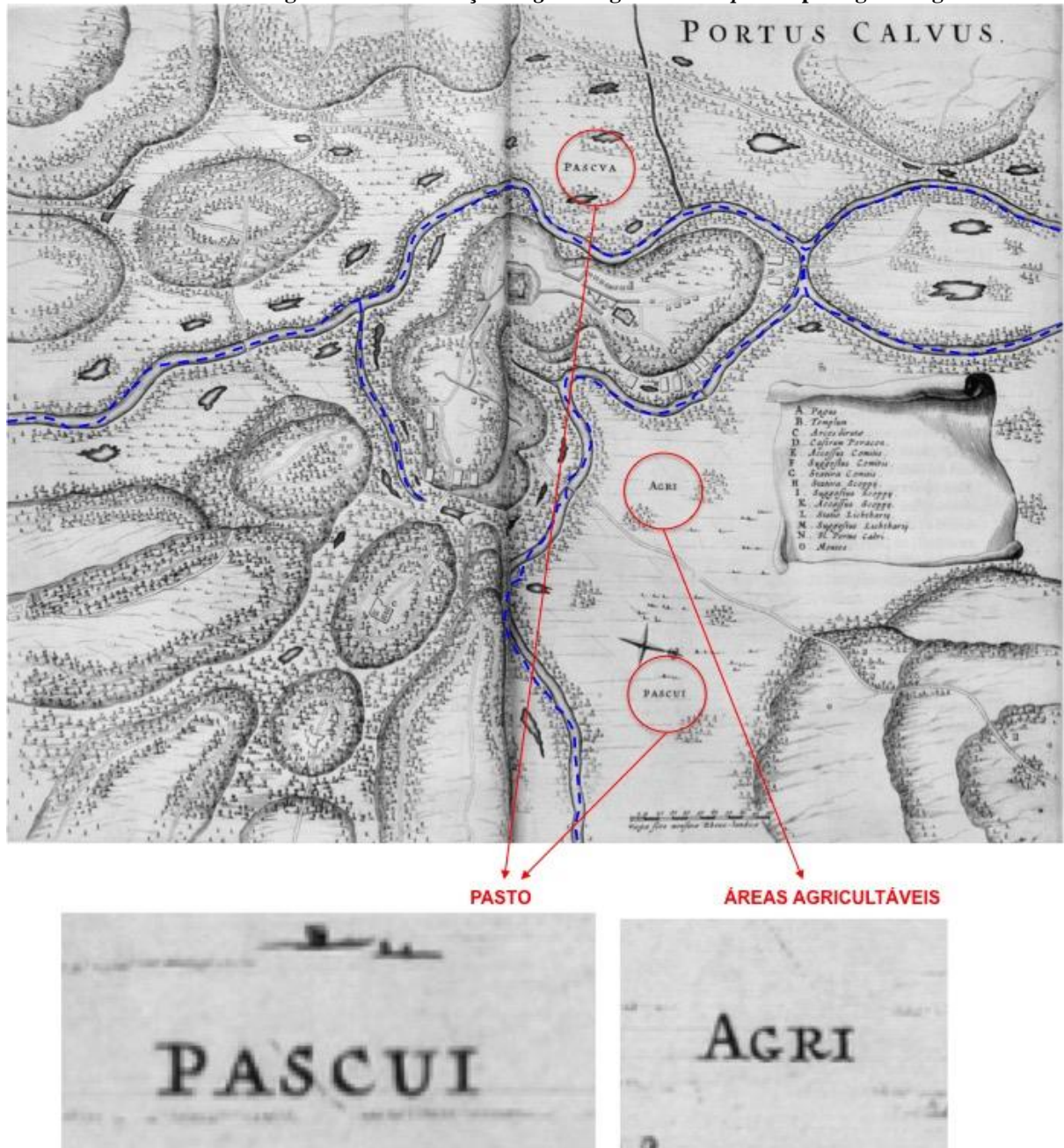
Na imagem “*Obsidio et Expugnatio Portus Calvus*”, integrante do livro de Barléus, observa-se todo o entorno que circundava o núcleo urbano de Porto Calvo, composto por massas vegetativas e áreas plantadas possivelmente com cana-de-açúcar e pasto.

Imagem 28 – Gravura contida no livro de Barléus, “*Obsidio et Expugnatio Portus Calvus*”, 1647, Frans Post



FONTE: http://objdigital.bn/acervodigital/div_obrasraras/barleus/index.htm. Acesso em 20 out. 2018

Imagem 29 – Infográfico sobre a imagem ‘Portus Calvus’, George Marcgrave, 1647. Em destaque, áreas assinaladas na imagem com as indicações: *agri* de agricultura e *pascui* pastagem de gado



FONTE: Disponível em: www.brasiliana.usp.br acesso em 10 mar. 2016

1.3.8 ALAGOAS DO SUL, ALAGOAS DO NORTE E SANTO AMARO

A próxima povoação localizada na porção sul da Capitania é Santa Maria Madalena da Lagoa do Sul ou Alagoas do Sul, atual Marechal Deodoro, às margens da Lagoa Manguaba. Destaca-se por ser uma região produtora de diversos itens alimentares, como é possível observar em diversos relatórios holandeses: “Nas Alagoas há (...) há ali ótimas terras e pescarias que bem podem abastecer todo o Brasil” (BULLESTRATE, (1641-1642), in MELLO, 1981, p. 171) e em Adriaen Verdonck:

Perto do rio de S. Francisco existe um lugar chamado Alagoas onde ha dois rios, um situado ao norte e outro ao sul; no mesmo lugar ha um povoado de poucos habitantes e nas imediações 5 ou 6 engenhos, mas fazem pouco açúcar e annos ha em que alguns não moem; ainda neste lugar existe grande quantidade de bois e vacas por causa do excelente pasto, de sorte que por este motivo os moradores possuem muito gado que é a sua principal riqueza e constitui a melhor mercadoria destas terras e com a qual mais se ganha devido à sua rápida multiplicação; o povoado está situado sobre ambos os rios e dista do mar umas cinco milhas. **Os moradores plantam ali grande quantidade de mandioca e a maior parte da farinha que vem para Pernambuco é desta procedência; outrossim planta-se neste lugar muito fumo e prepara-se considerável porção de carne seca que toda é trazida para aqui e prontamente vendida; além destes víveres produz a terra muitos outros gêneros alimentícios de que se nutrem os habitantes tanto de dentro como de fora da cidade;** os moradores desta região penso que são mais afeiçoadas aos holandesas do que a gente da sua nação, porque quase todos são criminosos e gente insubordinada (VERDONCK, 1630, In.: MELLO, 1981, p. 36, grifo da autora).

Segundo o próprio Maurício de Nassau no “Breve Discurso” de 1638, havia um destaque para a criação de gado na região, em terras propícias para a atividade pecuarista e outra questão a ser notada no relato é o fato da região abastecer a região norte da Capitania, tanto para servir como fonte de alimento, como para o trabalho nos engenhos:

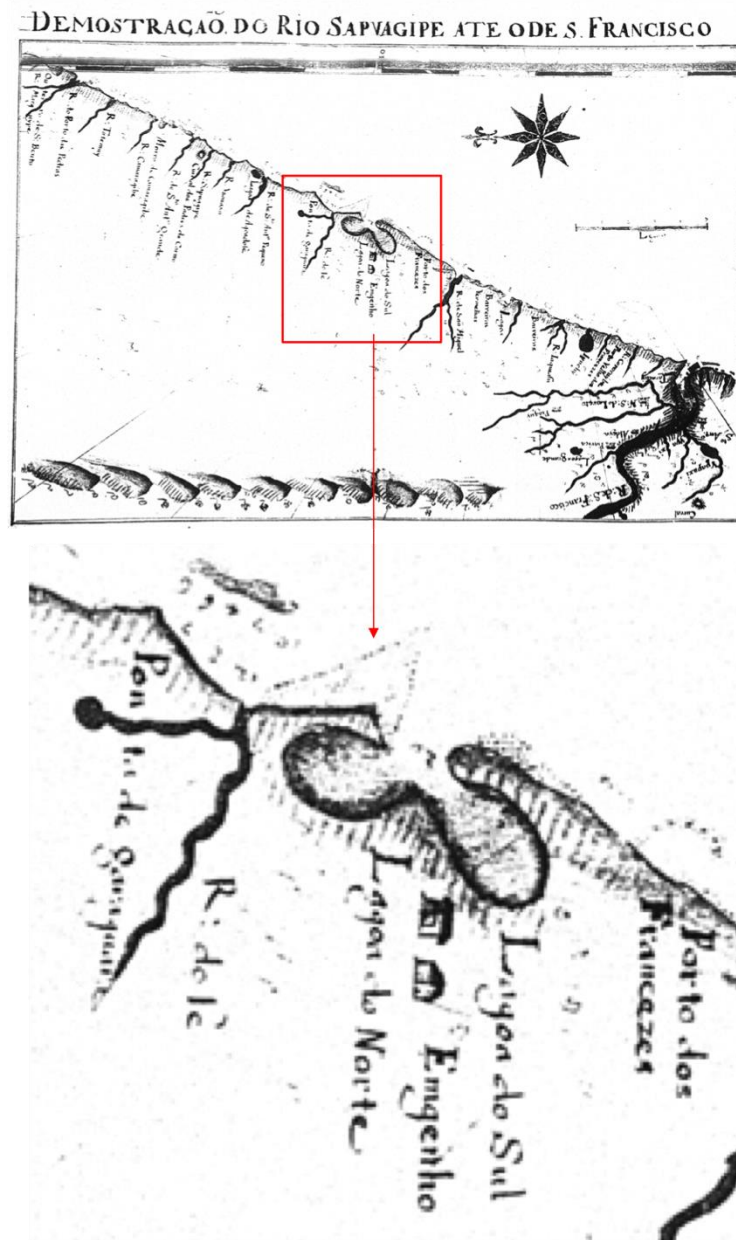
A principal atividade em que os moradores costumam empregar-se é a criação de toda a sorte de gado, sobretudo bois e vacas, que aí existem em grande quantidade e em numerosos currais, e é deste distrito que toda a parte setentrional do Brasil tira quase todo o gado de que necessita, tanto para o corte, como para o trabalho de engenhos e carros (NASSAU, in MELLO, 1981, p. 81).

A distinção pesqueira também foi destacada na obra de José Antônio Gonsalves de Mello (1981, p. 33), onde informa que as Alagoas abasteciam Pernambuco com gado, peixes, mandioca e fumo. A região era privilegiada, devido à presença das lagoas do Sul (Manguaba), onde localizava-se Santa Maria Madalena e do Norte (Mundaú), marcadas em mapa português de autoria dos Albernaz, datado da segunda metade do século XVII.

Sobre a questão da vocação da produção de víveres na região sul da Capitania, o relato de Adriaen Verdonck dá mais uma pista, quando informa que os itens chegavam a Pernambuco (referindo-se à capital) a partir de uma distância l de 6 milhas:

Ordinariamente vêm a Pernambuco todos os dias, por terra, de distâncias de 1 a 6 milhas, 350 a 400 mouros antes mais do que menos, todos bem carregados com comestíveis, a fim de vendê-los para os seus senhores, e isto além dos barcos que diariamente chegam ao Recife, de todos os lugares atrás mencionados e ainda de outros e que também trazem mantimentos [...]. na minha opinião devia haver na cidade de Pernambuco mais de 800 homens e bem 4000 ou mais mouros e ainda outras tantas mulheres e crianças (VERDONCK, 1981, p. 42, grifo da autora).

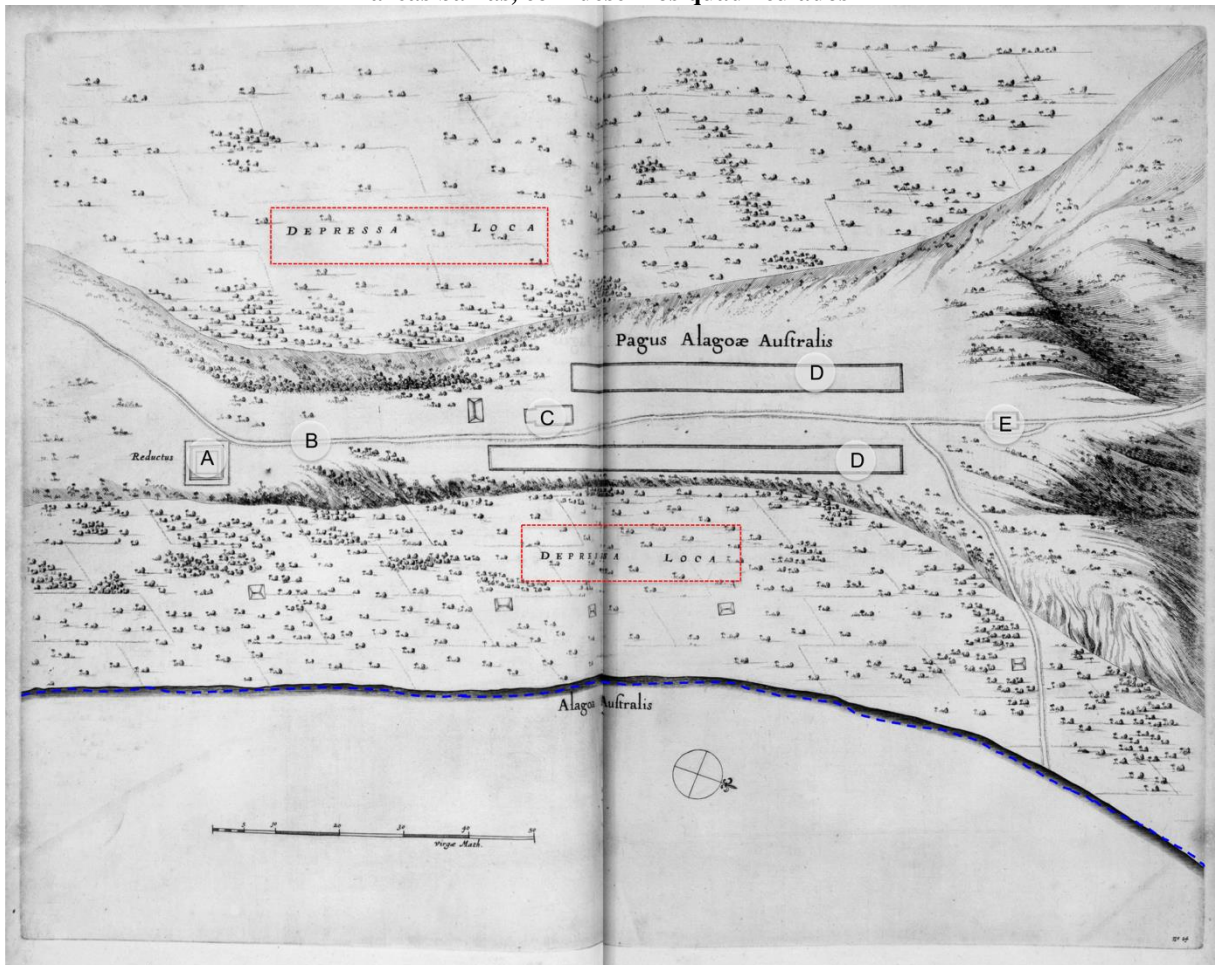
Imagem 30 – “Demonstração do Rio Sapvagipe ate o de S. Francisco” datado da segunda metade do século XVI, Albernaz E detalhe à direita mostrando as lagoas do Sul (Manguaba) e do Norte (Mundaú). Entre as inscrições o desenho e anotação de um engenho. Na imagem também há a indicação do Porto dos Franceses



FONTE: Acervo do Itamaraty, disponível em: <http://www.itamaraty.gov.br/pt-BR/diplomacia-cultural-mre/20381-acervo-historico-do-itamaraty>, acesso em 10 out. 2018

Sobre a configuração da Vila de Santa Maria Madalena da Lagoa do Sul, existe um mapa contido em Barléus, intitulada “*Pagus Alagoae Australis*”, que apresenta a implantação da povoação sobre um sítio elevado. Nela é possível observar o casario disposto em duas faixas paralelas, a presença de um reduto fortificado e as igrejas de Nossa Senhora da Conceição e Nossa Senhora do Rosário dos Pretos. As áreas baixas, assim como nas plantas “*Civitas Formosa Serinhamensis*” (Imagem 24) e *Castrum Mauriti* (Imagem 27), estão marcadas com a inscrição *depressa loca*.

Imagem 31 – Gravura contida no livro de Barléus, “*Pagus Alagoae Australis*”, George Marcgrave, 1647. Segundo a legenda, letra A. Reduto, B. Caminho, C. Igreja Matriz de Nossa Senhora da Conceição, D. Casario, E. Igreja do Rosário dos Pretos, a margem da Lagoa Manguaba e marcado em vermelho, as áreas baixas, com desenhos quadriculados



FONTE: http://objdigital.bn/acervodigital/div_obrasraras/barleus/index.htm. Acesso em 20 out. 2018

Além do mapa, existe uma vista da povoação, de autoria de Frans Post e também contida em Barléus, intitulada “*Alagoa ad Austrum*”. Na letra C da legenda da imagem, existe a inscrição *casa piscatorie* – casa de pescador, uma anotação incomum em outros mapas do mesmo autor, provavelmente como forma de reforçar a importância desta atividade no lugar. De todos os documentos imagéticos analisados, apenas no mapa “Cabo de Sto Agostinho” (Imagem 23), observou-se uma inscrição semelhante.

Imagem 32 – Gravura contida no livro de Barléus, “*Alagoa ad Austrum*”, 1647, Frans Post



FONTE: http://objdigital.bn/acervodigital/div_obrasraras/barleus/index.htm. Acesso em 20 out. 2018

Ainda na região das lagoas, destaca-se Santo Amaro, atual cidade do Pilar situada nas margens da lagoa Manguaba. O núcleo urbano surgiu a partir de um aldeamento indígena e também é descrita como uma terra fértil para a plantação de roçados:

À tarde dirigi-me a cavalo para a arruinada aldeia de Santo Amaro: verifiquei que a capela em parte está conservada, mas as palhoças dos brasileiros estão inteiramente arruinadas, pois que eles, com o seu capitão e com o consentimento de S. Excia., se tinham transferido para as vizinhanças do Engenho do Sr. Cloet na Alagoa do Norte; a aldeia de **Santo Amaro é bem situada e tem boas terras para a plantação de roçados e para tudo o mais necessário ao sustento dos brasileiros.** (BULLESTRAT, 1642, p. 178, grifo da autora).

Portanto, fechando a análise das principais povoações e vilas da capitania de Pernambuco, encontrou-se desenhos e inscrições que indicavam a localização de hortas, viveiros, quintais, açougues, armazéns e conventos, onde se sabe da existência das cercas, que além das funções ligadas a meditação e recreio dos frades, constituíam-se em extensas áreas produtivas. Fora dos núcleos urbanos foram registrados: engenhos, currais de gado, campos, campinas, salinas e moinhos.

Tratamos aqui dos treze núcleos urbanos da Capitania, onde foi possível verificar que, com base nos indícios localizados na iconografia encontrou-se expressões imagéticas e escritas relacionadas à questão do cultivo de alimentos e a criação de animais para o consumo humano. Estas eram questões a serem levadas em consideração para a escolha de um determinado território, quando se visava a implantação de um povoamento, a retomada da ocupação de uma povoação ou mesmo a instalação de um engenho de açúcar. No próximo capítulo, trataremos de Recife, a sede da Capitania que destaca-se tanto pela sua importância no contexto da ocupação holandesa, quanto no grande aparato de dados para o conhecimento e registro dos diversos aspectos da natureza e da temática do alimento, como será visto.

Do solo fez o senhor Deus brotar
toda sorte de árvores agradáveis à
vista e boas para alimento; e
também a árvore da vida no meio
do jardim e a árvore do
conhecimento do bem e do mal.

Gênesis, 2, 9.

2 DE RECIFE A MAURÍCIA, PAISAGEM URBANA DE TERRAS E ÁGUAS

De todas as povoações e vilas da capitania de Pernambuco, Recife é um caso que pode ser considerado à parte, dentro da dinâmica da formação de espaços urbanos coloniais, por ter sido escolhida para sediar a capital do governo da Companhia das Índias Ocidentais no Brasil, dirigido por Maurício de Nassau. O conde fez nascer uma nova cidade, organizada sob seu olhar e gosto.

Ainda em 1537 Recife era um pequeno povoado de pescadores, submetido ao controle da Vila de Olinda, onde existia um porto natural e as fortificações erguidas pelos portugueses para a defesa da região contra os ataques dos piratas e invasores. E, foi durante a permanência de Maurício de Nassau, comprometido com o objetivo de afirmar para a Europa a viabilidade daquele projeto colonizador, que se construiu uma nova cidade com reconhecida e pioneira mudança, redefinindo o povoado português.

Construir uma cidade em espaço colonial implicava não só o controle sobre a região, como também o conhecimento e a domesticação da natureza selvagem, de forma que as atitudes civilizatórias e urbanizadoras de Nassau, demandou incluir de forma inovadora espaços na cidade destinados especificamente aos estudos sobre a natureza, especialmente focados nas espécies úteis e que, como se verá, garantissem a subsistência alimentar nos trópicos.

Não diferente das outras localidades aqui abordadas, a história de Recife também cruza sobremaneira com a do açúcar com a função de porto. No século XVI, os portugueses escolheram o lugar estrategicamente, para servir ao comércio e escoamento da produção dos engenhos localizados no interior do território. Entremeadado por rios, estes que faziam as vezes de caminhos fluviais por onde o produto era transportado em pequenas embarcações até as proximidades do mar. No porto, protegido por arrecifes rochosos havia uma fenda e esta permitia a entrada de grandes embarcações que partiam abastecidas de açúcar para os mercados europeus. A base da palavra Recife, segundo o dicionário de Raphael Bluteau (1728) pode também ser justificada pelo latim *recipere* ou *receptus*, de receber, que posteriormente se modificou para Recife³⁸.

³⁸ Ambrósio Richosffer, um jovem alemão que se alistou na Companhia das Índias Ocidentais, onde passou a servir como soldado por dois anos em território brasileiro, registrou sua jornada em um diário de viagem onde

No ano de 1602, chegou ao Recife Diogo de Campos Moreno, incumbido pelo Governador Geral do Estado do Brasil, Dom Diogo de Meneses e Siqueira de realizar uma crônica da situação de Pernambuco, acrescida de estatísticas anuais de arrecadação das capitanias, desde Porto Seguro até o Rio Grande do Norte (RODRIGUES, 1979, p. 455). Segundo sua descrição à época, o núcleo urbano do Recife contava com cerca de apenas “oitenta vizinhos” e uma estrutura urbana precária.

Meia legoa ao sul desta villa (...) está o porto do Recife donde as embarcações entrao, e estão recolhidas ao abrigo de todos os ventos, tem este sitio em sua lingoa dava que quase se salgado **sua povoação de mais de oitenta vizinhos na qual se recolhem os asuquares, e fazendas que se carregão, e descarregão de toda a Capitania** (...) Recife, e assim crecendo a povoação por terra, é pello salgado ate o forte velho ho numero dos moradores, (...) pella natureza do sitio a se fazer hu lugar muy honrra do muy rendoso, e sustado com mui pouca custa (...) (MORENO (1612), 1955, p. 50, grifo da autora).

A Ilha de Antônio Vaz³⁹, região colocada na parte de trás da península, de quem olha do mar em direção ao continente, era praticamente desabitada e a construção mais vultuosa que existia no local era o Convento Franciscano de Santo Antônio, cuja construção data de 1608 (SILVA, 2002, p. 23).

No século XVI, segundo Pereira da Costa nos “Anais Pernambucanos”, constam dois trechos de documentos datados de novembro de 1657, onde a câmara do senado de Olinda concedeu uma área alagadiça da pensínsula do Recife, a algum interessado em prover melhorias e ali construir um armazém para a guarda de gêneros diversos.

Carta de aforamento perpétuo passada pela câmara do senado da vila de Olinda em favor de Antônio de Albuquerque, sua mulher, filhos e posteridade – dos salgados do Recife, mediante o foro de 20 mil reis anuais, **para os aterrar, e construir um passo com suficiência para depósito geral de todos os gêneros** em prejuízo da Fazenda Real – segundo o próprio termo do respectivo requerimento, despachado no dia 7 (COSTA, 1983, p. 112, grifo da autora).

Reunião, em vereação, da câmara de Olinda, na qual foi deferido um requerimento de Antônio de Albuquerque, em que solicitava o aforamento de um terreno situado nos salgados do Recife, bem como a necessária licença para aterrar e construir **um passo com suficiência para depósito geral de todos os gêneros** (COSTA, 1983, p. 109, grifo da autora).

relacionou o nome Recife: “(...) em virtude do costume de serem os navios recebidos entre os recifes de pedra e de areia para carregar e descarregar suas mercadorias” (RICHOSFFER (1629-1632), 1976 p. 82).

³⁹ A área citada no Foral de Olinda (12 de março de 1537) como Ilha do Porto dos Navios, também chamada de Ilha de André de Albuquerque (parte sul) ou Ilha de Marcos André (parte norte) ou, ainda, Ilha de Antônio Vaz, foi doada em data incerta pelo primeiro donatário de Pernambuco, Duarte Coelho a Jerônimo de Albuquerque, seu cunhado. Em 1593, parte de suas terras foi vendida por Antônia de Albuquerque, filha de Jerônimo de Albuquerque a um certo Cristóvão Paes Daltro, sem, no entanto especificar o uso a ser dado à propriedade. Por essa época não se encontram menções a moradias. Sabe-se que, ao norte, nas proximidades de onde hoje se encontra o palácio do governo, existia um pequeno estaleiro ou oficina para reparos e construção de barcos (CAVALCANTI, 1977).

Portanto, no final do século XVI e início do século XVII, partes da península do Recife já haviam sido aterradas, possivelmente áreas de mangue, e existiam ali armazéns que Frei Vicente do Salvador (1954, p. 58) os descreve como: “Passos de açúcar são lógeas (sic) grandes onde se recolhem os caixões até se embarcarem nos navios (...) o passo era um armazém de depósito de gêneros coloniais”.

Quanto ao material cartográfico, sobre esta área do Recife, contamos com uma carta anterior à presença dos holandeses, de autoria de Campos Moreno denominada “*Prespectiva de Pernaobuco como se mostra olhado do Mar desta villa até A Barretta*” (1609). Nela há a indicação da povoação de Recife onde se vê apenas duas ruas principais, paralelas à linha da costa e nove quadras, com poucas habitações. Na Ilha de Antônio Vaz avista-se o Convento de Santo Antônio e, ao norte da povoação, em frente à barra, o forte de São Jorge, construído em terra. O mapa também mostra a vila de Olinda à época, cercada por áreas vegetadas, bem como os espaços que circundam o convento e que se estendem pelo continente.

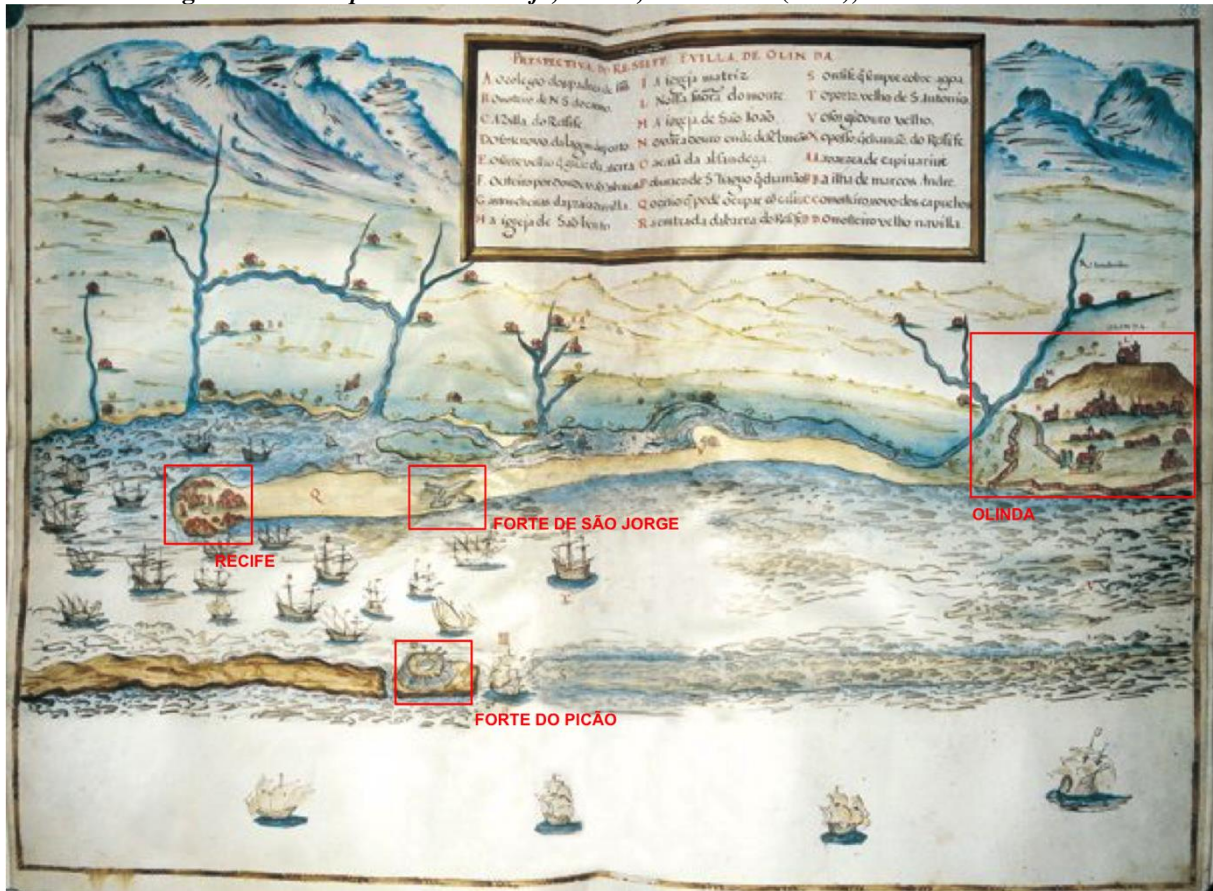
Imagem 33 – “*Prespectiva de Pernaobuco como se mostra olhado do Mar desta villa até A Barretta*” [Recife – 1609], de Diogo de Campos Moreno. Fonte: Detalhe do original manuscrito, que ilustra o código 'Relação das Praças Fortes do Brasil'



FONTE: Arquivo Nacional Torre do Tombo, Lisboa. Disponível em: <http://www.sudoestesp.com.br/file/colecao-imagens-periodo-colonial-pernanbuco/681/>, acesso em 03 out. 2019

Além desta primeira carta, há também o mapa “*Prespectiva do Ressifé, e Villa de Olinda*” (1612) de João Teixeira Albernaz I, o Recife ainda não apresenta muitas mudanças se o compararmos com a imagem de 1609. No primeiro plano vê-se o forte do Picão ou da Laje e a sua frente, na península, o Forte de São Jorge, ainda de terra. Não é possível ver a edificação do convento e Olinda aparece cercada pelo que seria uma paliçada extensa, junto ao mar. Em ambas as imagens, ainda não é possível observar indicações sobre o alimento no território.

Imagem 34 – “*Prespectiva. do Ressife, e Villa, de Olinda*” (1612), de João Texeira Albernaz I.



FONTE: Biblioteca Pública Municipal do Porto. Disponível em <http://www.sudoestsp.com.br/file/colecao-imagens-periodo-colonial-pernabuco/681/>, acesso em 03 out. 2019

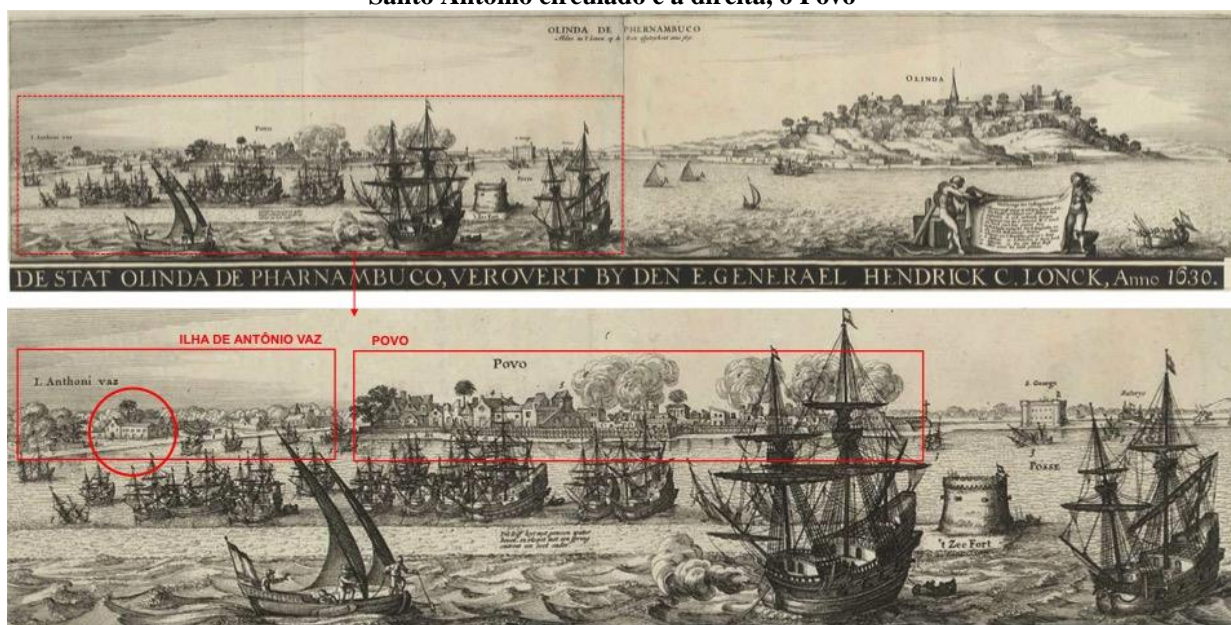
Após a invasão holandesa, um dos primeiros relatos que descrevem a povoação portuguesa é de autoria do já mencionado Ambrósio Richosffer, onde explica a configuração do território e a situação de Olinda que havia sido abandonada após o incêndio, causado pelos batavos. Com a destruição da vila, os moradores dali migraram para o “Povo ou Recife” e na seqüência, todo o material que poderia ser reaproveitado das construções desmanteladas, foram levados para o povoado portuário.

Depois disso, o Conselho e o Governador estiveram ocupados quase todo o mês discutindo se deviam ou não evacuar a cidade de Olinda; e, como a maioria fosse pelo seu abandono, começaram a transportar todos os materiais aproveitáveis para o Recife (LAET, 2004, p. 447).

A 17, começou-se a demolição dos edifícios da cidade de Olinda de Pernambuco, transportando-se mais tarde para o *Povo* o material aproveitável. A 24, a nossa gente que ali se achava retirou-se para a aldeia *Povo* ou Recife, destruindo antes tudo o que foi possível e pondo fogo à cidade em diversos pontos. Esta resolução foi motivada pelo fato de ser a cidade toda montanhosa e desigualmente edificada, sendo difícil de fortificar e exigir uma forte guarnição que podíamos empregar melhor aqui e em outros pontos (RICHOSFFER, 1897, p. 82).

Além dos mapas, o local era frequentemente referido nos documentos como – a aldeia, ou *dorp* – “Povo”. A sua paisagem nesta época está registrada na gravura “*Stat Olinda de Pharnambuco, veroverert bij den Generael Hendrick C. Lonck*” que mostra a conquista holandesa, e revela a área do Povo, e a Ilha de Antônio Vaz, com espessas edificações, onde é possível visualizar o edifício do Convento de Santo Antônio.

Imagem 35 – Mapa “*Stat Olinda de Pharnambuco, veroverert bij den Generael Hendrick C. Lonck, anno 1630*”. Abaixo no detalhe ampliado, no retângulo à esquerda, a Ilha de Antônio Vaz com o Convento de Santo Antônio circulado e à direita, o Povo



FONTE: Original do Rijksmuseum, disponível em https://www.europeana.eu/portal/pt/record/90402/RP_P_OB_78_197.html, acesso em 03 out. 2019

Johanes de Laet, tentou explicar a geografia do lugar em 1636, portanto, em um período anterior às intervenções urbanas operadas por Nassau. Também informa sobre a povoação do Recife, situada nas proximidades do porto, onde existiam fortificações e armazéns portugueses, necessários para a guarda das caixas de açúcar em primeira instância, para posterior envio em embarcações. Neste período, segundo Laet, após desocupação de Olinda, a região portuária era habitada por um grande número de pessoas:

Ao sul da cidade, entre o Rio Beberibe e o mar, **estende-se uma estreita península em cuja ponta está uma povoação chamada Recife**, onde fazem embarque e o desembarque de todas as mercadorias e **onde habitava muita gente**. Perto do meio dessa nesga de terra, que tem quase uma légua de extensão, **do lado do mar, está o Poço, no qual grandes navios podem ancorar, pois tem ordinariamente 18 a 19 pés d’água** (LAET, 2004, p. 350 a 351, grifos da autora).

Para melhor se compreender isso, convém saber que da Cidade de Olinda estende-se uma nesga de terra e comprida, na qual estão situados vários fortes, como se pode ver na planta, e na extremidade da mesma, **a aldeia, onde os portugueses antigamente tinham os seus armazéns, a qual chamavam “o Recife”** e os nossos o “Recife de

Terra” para diferenciar do Recife do mar, o qual, estando situado em frente ao outro, forma o porto (LAET, 2004, p. 689, grifo da autora).

Muitos elementos motivaram os holandeses a preferirem Recife em detrimento de Olinda ou Itamaracá, esta que já configurava-se enquanto Capitania no ano de 1534. Além da topografia baixa de Recife, Barléus cita a infraestrutura existente após a ocupação holandesa, quando já possuía fortificações, armazéns de mercadorias, além do fato da fertilidade e amenidade do lugar que contava ainda com a presença de madeira e poços que forneciam água potável e chega a comparar a sua situação com outro local aventado para ser a sede do Brasil holandês:

Em Recife encontravam-se **casas de gêneros**, arsenais, **armazéns de mercadorias**, e tudo isso se teria de construir em Itamaracá com grandes gastos. **Recife era localidade mais amena, fértil e fortificada, dando fácil acesso aos maiores navios, num porto cômodo e num excelente surgidouro. (...) Além disso, no Recife havia poços, que, em tempos de cerco, forneceriam água potável e bem assim existia lenha, ainda que mais cara.** Por essas razões, continuaram na sua antiga sede o Governador e os Conselheiros do Brasil (BARLÉUS, 2005, p. 54, grifos da autora).

No entanto, logo a superpopulação de Recife exigia que a área fosse expandida e, como a geografia da península não suportava tal crescimento, pensou-se na transferência da sede do Brasil holandês para a Ilha de Antônio Vaz, situada bem próxima da região do porto. Abaixo transcritos, trechos onde Ambrósio Rischosffer relata o aumento do número de habitações em Recife e de Nieuhof, onde aparecem as primeiras indicações sobre a possibilidade da expansão para a Ilha de Antônio Vaz, com resistência inicial dos diretores da WIC:

Sobre a ponta sul dessa ilhota os portugueses edificaram, a uma milha ao largo de Olinda, uma aldeia a que chamaram de “Povoação”, que significa povoado, e que veio a ser mais tarde o Recife. **Foi muito populoso, por longo tempo. (...) Quando foi de nosso primeiro desembarque lá encontramos mais de 200 casas. Esse número, entretanto, logo depois aumentou para mais de 2000** (RICHOSFFER, 1897, p. 82, grifo da autora).

É tal a importância em que se tem essa ilha (de Antônio Vaz), que já se chegou a propor a transferência para lá da sede do Brasil holandês. **Não concordaram, porém, com esse alvitre os diretores da Companhia**, alegando que a ilha ainda era então deserta, enquanto que no Recife já havia comércio estabelecido e bons edifícios à sua disposição. Além disso, **o lugar era muito mais aprazível, mais fértil**, melhor fortificado e seu porto muito conveniente para a navegação (NIEUHOF, 1998, p. 54, grifos da autora).

Portanto, as indicações, em relação à questão do alimento, são escassas até então. Apenas o termo “fértil” nos dá uma pista sobre a produtividade do território. Nesta época que antecede a chegada de Nassau à Recife, os holandeses já ocupavam a Ilha, movidos pela questão da segurança do território. Assim, a primeira intervenção foi o entrincheiramento do Convento, quando os religiosos foram obrigados a deixar a edificação. Segundo João Baers (1639): “O

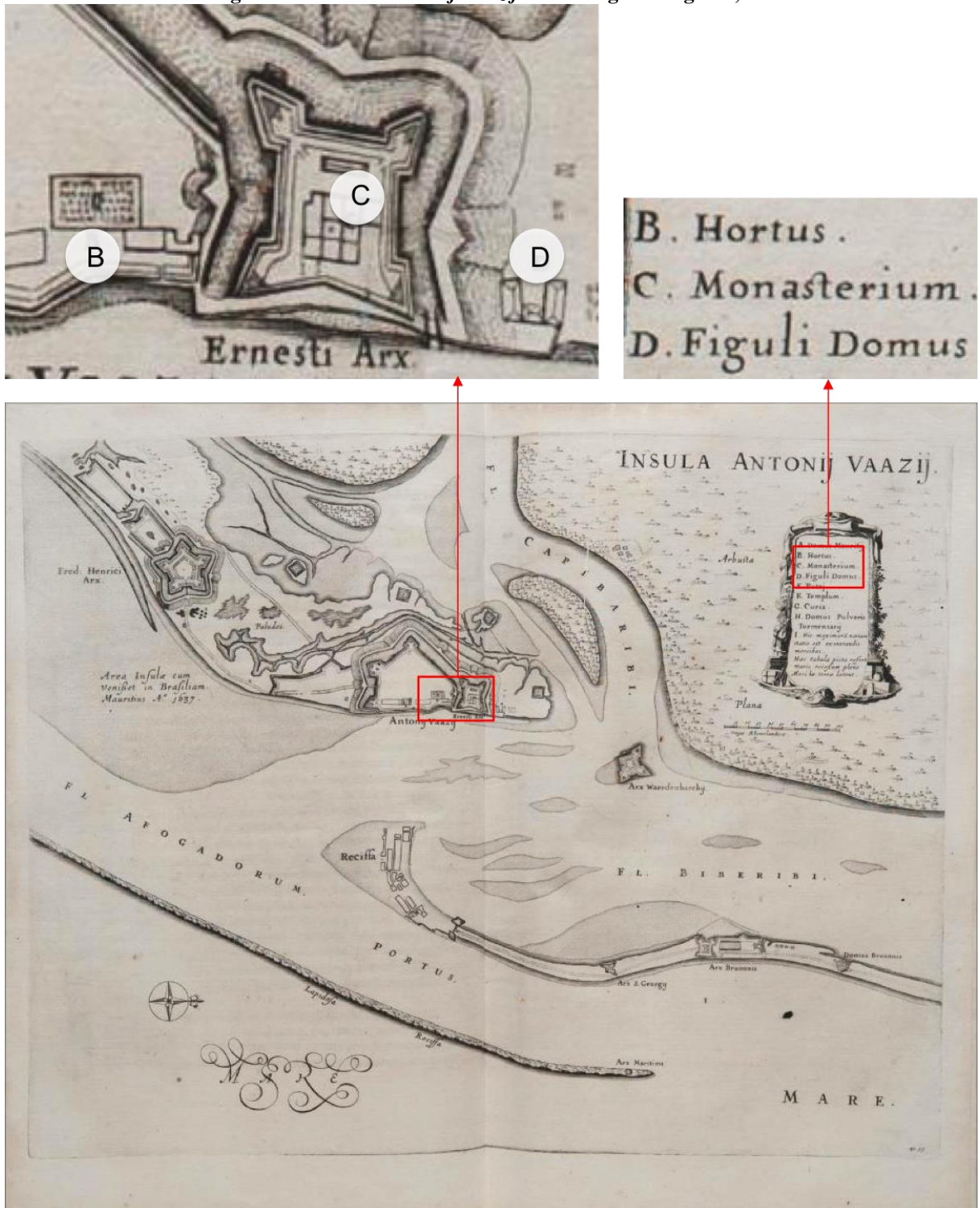
Convento de Santo Antônio, onde reside o tenente-coronel, ele como comandante do Recife e de Santo Antônio, acha-se também entrincheirado em volta, para impedir qualquer assalto ou a investida do inimigo” (BAERS, 2004, p. 29).

Como já comentado, a presença de um convento anuncia uma cerca e portanto a presença do alimento no território. Na sequência das ações para prover segurança, foi edificado o chamado Forte Ernesto, envolvendo a edificação religiosa de Santo Antônio. O lugar era privilegiado em função da visibilidade que proporcionava para o mar, além de possuir um amplo terreno relativo à área da sua cerca, garantindo, dessa forma, o acesso ao alimento no seu interior: “Sabe de sciencia própria que o Convento de Sto. Antônio do Recife é o único senhor possuidor da igreja, convento, **hortas e terrenos** compreendidos entre os dois braços do rio (...)” (Autos de Dr. Vicente Ferrer, 1902, p. 44 – 45, grifo da autora). Sobre a dimensão do terreno, Frei Jaboatão (1861) informa:

Da terra para o sitio, que foraõ **cincoenta e seis braços de testada**, começando na ponta da Ilha, que chamavaõ dos Navios, e he a mesma, em que está o Convento, com toda a largura de praya a praya, fez a data Marcos André em quatorze de Dezembro deste mesmo anno de 1606. Para se dar principio á obra se fez primeyro huã caza com seo Oratorio junto onde se fundou o Convento para a parte da Barreta (JABOATÃO, 1861, p. 438, grifo da autora).

Sobre o convento, encontra-se mais uma informação importante o mapa “*Insula Antonij Vaazij*”. Na área da Ilha, observa-se o Forte Ernesto envolvendo o Convento de Santo Antônio, e a legenda indica a inscrição “*hortus*”, na letra B, o que corresponde à existência de uma área destinada a plantação de alimentos, localizada à esquerda do Forte, no chamado *Groot Quartier* ou grande alojamento, uma trincheira fortificada que estava colocado entre o forte Frederico Henrique e Forte Ernesto.

Imagem 36 – “Insula Antonij Vaazij” de George Marcgrave, 1647



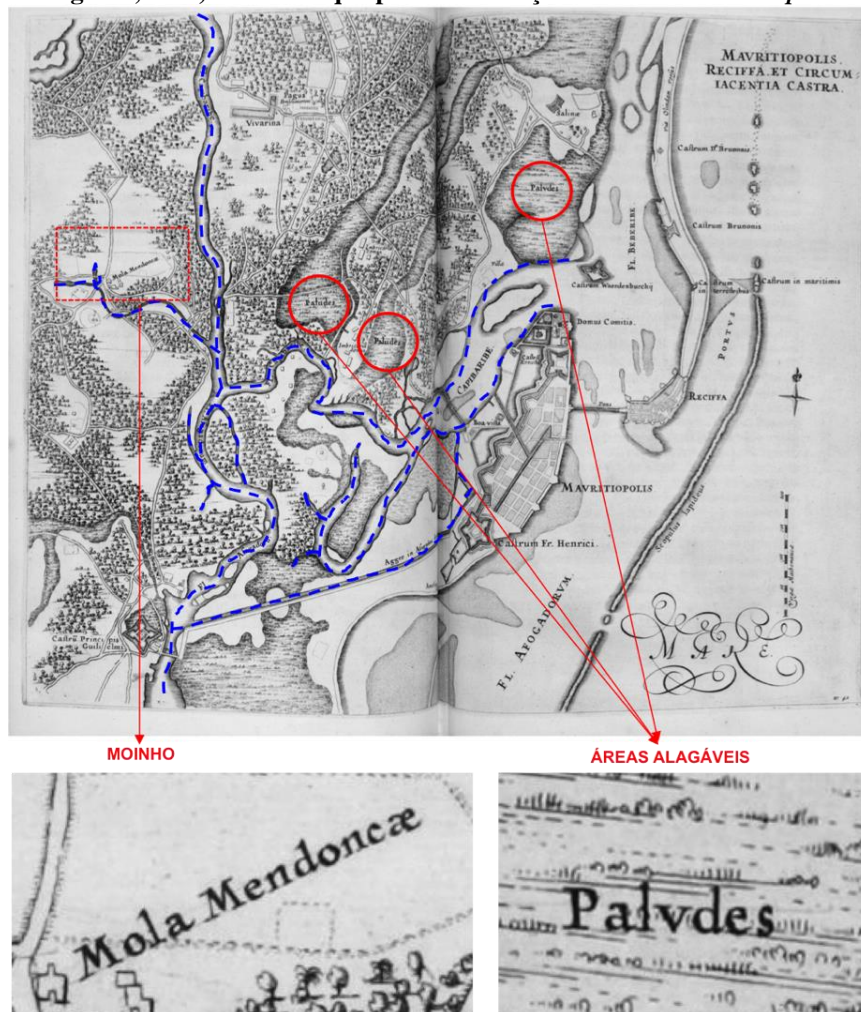
FONTE: Disponível em: www.brasiliana.usp.br, acesso em 10 mar. 2016

Constata-se que houve da parte dos holandeses, toda uma leitura do território para a posterior ocupação da Ilha. Vale ressaltar que a situação geográfica de Recife e da ilha de Antônio Vaz assemelha-se com a dos Países Baixos, estes últimos situados no delta formado entre os rios Reno, Mosa e Escalda, cujas ramificações, próximas à foz, percorriam os terrenos baixos e alagáveis em algumas épocas do ano. Além deste fato, ambas as regiões situavam-se

nas proximidades do mar que, em marés altas, invadia o território. Para combater estes fenômenos, no século XVII, os batavos dedicados a realizar intervenções que visavam recuperar terrenos baixos inundáveis para garantir a permanência nas terras, realizarão obras de contenção. Os solos drenados – inicialmente através de diques e canais, e posteriormente pelo bombeamento de água por meio de moinhos de vento – eram chamados de polders (PANZINI, 2013, p. 286 a 288).

O mapa “*Mauritiopolis Reciffa et circum iacentia castra*” (1647) de George Marcgrave apresenta inscrições que indicam a presença de um moinho marcado com a inscrição “*Mola Mendoncae*” que traduzido do latim, significa “Moinho do Mendonça” e no dicionário de Rafael Bluteau (1728) moleiro é “aquelle que governa hú moinho (...)”. Assim, as áreas alagáveis ou pântanos anotadas como “paludes” podem ser uma indicação de que naquela região foi realizada a prática da drenagem dos solos, ao modo dos Países Baixos.

Imagem 37 – Infográfico sobre a imagem “*Mauritiopolis Reciffa et circum iacentia castra*”, George Marcgrave, 1647, com destaque para as inscrições *Mola Mendoncae* e *paludes*



FONTE: Disponível em: www.brasiliana.usp.br, acesso em 10 mar. 2016

Também é possível visualizar no mapa “*Insula Antonij Vaazij*” (Imagem 36), a área da ilha como estava antes do ordenamento promovido por Maurício de Nassau, pouco ocupada, contando com escassas habitações. Apesar da resistência inicial da WIC, Maurício de Nassau levou a cabo seu projeto de expansão do Recife escolhendo inclusive a área para a instalação da sede do seu governo. Por este motivo, a ilha foi representada extensivamente nas imagens que serão usadas a seguir.

2.1 MAURÍCIA: DO AREAL À GEOMETRIA

A partir de 1637, com a chegada de Maurício de Nassau ao Recife, diversas operações urbanas foram planejadas para a área da Ilha de Antônio Vaz, até a instalação em 1639, da Cidade Maurícia, Mauriciópolis, ou *Maurits Stadt*, denominação acolhida pelo Supremo Conselho, que ficou vigente durante o período que se estendeu de 1638 a 1654.

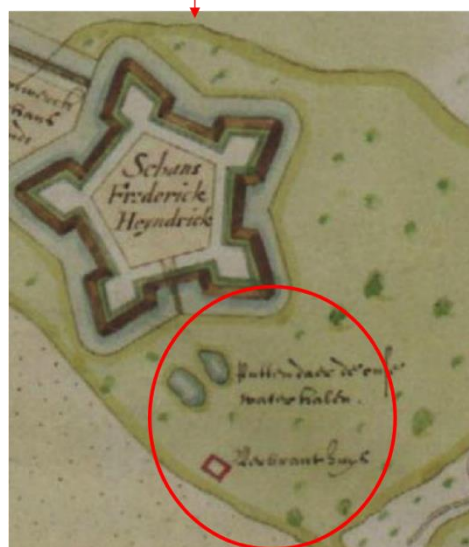
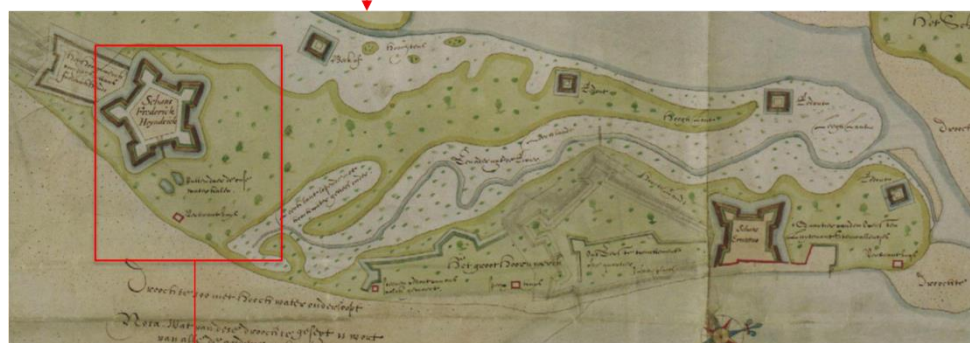
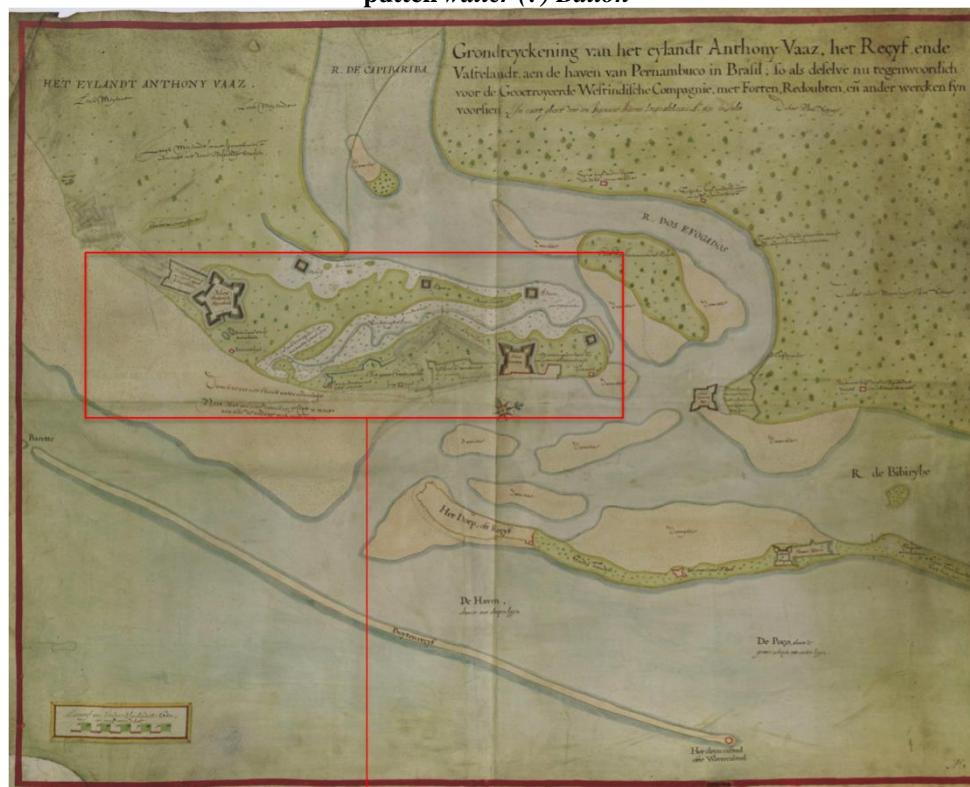
Na face leste desta ilha, o Conde Mauricio **lançou os fundamentos da cidade que, em sua homenagem, veio a se chamar Cidade Maurícia**. Contribuíram com materiais para a construção desta cidade as ruínas das igrejas e mosteiros de Olinda, transportadas para o Recife e daí para Mauricia (NIEUHOF, 1998, p. 27, grifo da autora).

Repartida em ruas, praças e canais, como as cidades, com belos edifícios, dotada de armazéns de mercadorias, já tem habitantes. **Foi-lhe dado o nome de Mauriciópole pela pública autoridade do Supremo Conselho**, dos escultetos e dos escabinos (BARLÉUS, 2005, p. 153, grifo da autora).

A ocupação da Ilha tornou-se imperativa pelo crescimento populacional, mas também pela questão premente do abastecimento de água. Nas proximidades do forte Frederico Henrique ou das Cinco Pontas, localizado ao sul da Ilha, estavam as cacimbas de Ambrósio Machado, possíveis fontes de água potável para a região.

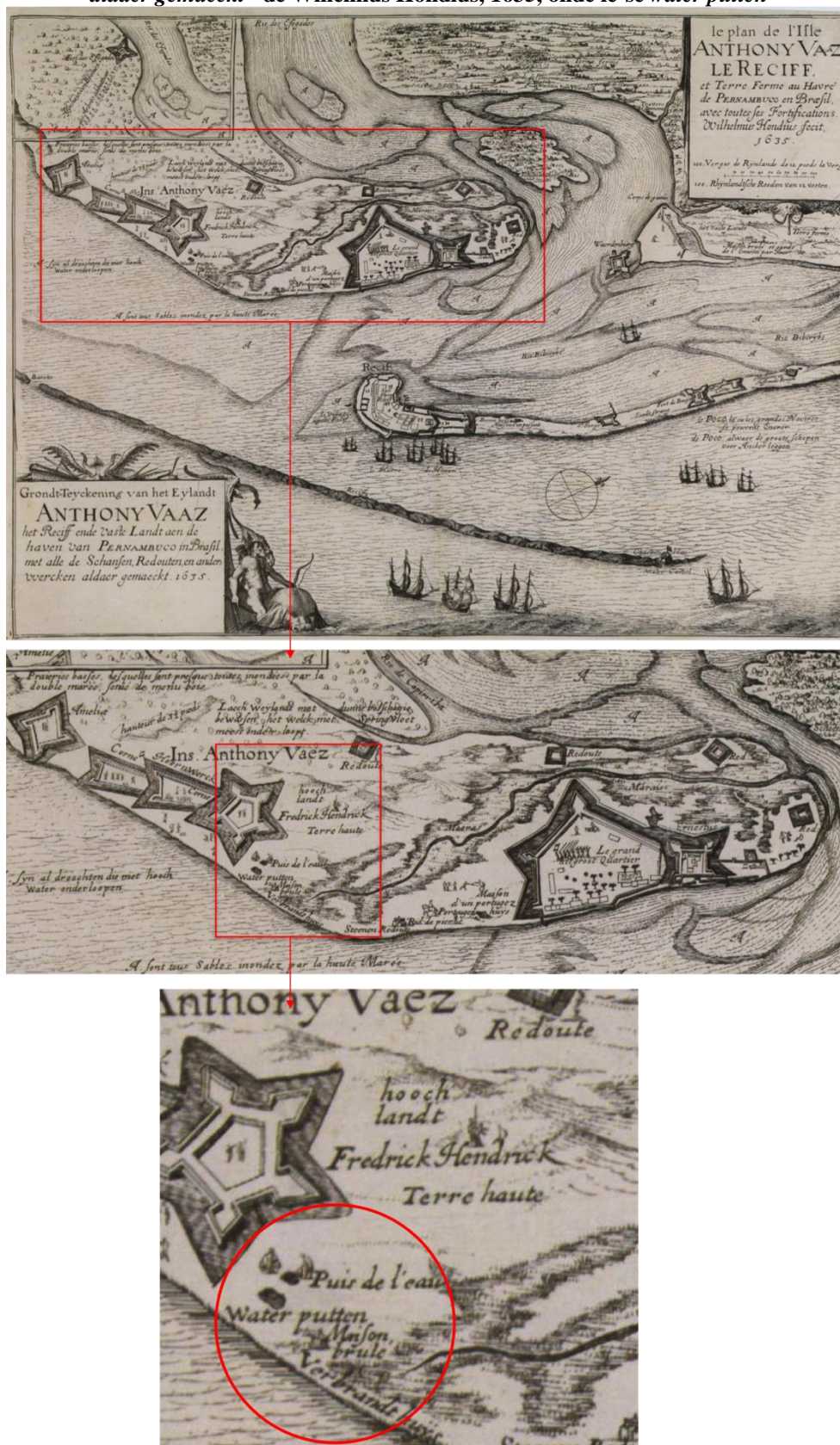
Verifica-se a localização das referidas cacimbas em dois mapas holandeses. O primeiro, datado de 1631 assinado por Andreas Drewisch (Imagem 38) e o segundo de 1635, de autoria de Wihelmus Hondius. Lê-se em ambos a inscrição *watter putten*, que significa água potável, nas proximidades do forte Frederico Henrique, confirmando a existência das referidas cacimbas.

Imagem 38 – Recorte ampliado do mapa “Grondt-teyckeningh van het Eylandt Antoni Vaaz het Recyf ende vastelant aende haven van Perambuco in Brasil Bongesaltensis”, Andreas Drewisch, 1631, onde lê-se putten watter (?) Ballon



FONTE: Disponível em: <http://www.atlasofmutualheritage.nl/nl/Kaart-Mauritsstad-Recife.8581#Nationaal-Archief/>, acesso em 09 out. 2019

Imagem 39 – Recorte ampliado do mapa “Grondt-Teyckening van het Eylandt Anthony Vaaz het Reciff ende vaste Landt aen de haven van Pernambuco in Brasil, met alle de Schansen, Redouten en ander vvercken aldaer gemaect” de Wihelmus Hondius, 1635, onde lê-se water putten



FONTE: Original do Arquivo de Haia, disponível em: <http://www.atlasofmutualheritage.nl/nl/Kaart-Mauritsstad-Recife.8581#Nationaal-Archief/>, acesso em 09 out. 2019

Para executar seu intento, Nassau contou com o arquiteto Pieter Post⁴⁰, responsável pelo projeto da nova cidade. Um mapa do Atlas Vingboons, datado de 1639 (Imagem 41), apresenta os planos para a Maurícia que tinha um traçado regular, um sistema de canais, pontes ligando a Ilha à península e ao continente, diques e fortificações com fossos, conjunto de elementos que guardava muitas semelhanças com o desenho urbano de Amsterdã no início do século XVII, guardadas as proporções (MENEZES, 1999, p. 89).

Imagem 40 – Mapa de Amsterdam, “Amstelodami Celeberrimi Hollandiae Emporii Delineatio Nova”, Johan Bleau, 1649



FONTE: ROEGHOLT, 2006, p. 49 e 50

Amsterdã surgiu aproximadamente no final do século XII, na foz do rio Amstel, como uma aldeia de pescadores, os quais já precisavam conter as águas e enchentes e assim, construíram casas adaptadas a tais circunstâncias, barragens e canais. Foi crescendo lentamente nas primeiras centenas de anos da sua ocupação e, por volta do século XVI contava com uma

⁴⁰ Alguns autores afirmam que Pieter Post não esteve no Brasil, porém José Antônio Gonsalves de Mello, realizando pesquisa nos arquivos dos Países Baixos, localizou no *Algemeen Rijksarchief*, em Haia, uma lista de compradores em um leilão de escravos realizado no Recife, datado de 5 de maio de 1639, com a indicação de que o “Senhor Pieter Janssen Post adquiriu dois escravos para seu serviço” (MELLO, 2004, p. 118).

população de cerca de 12.000 pessoas que multiplicou-se devido às riquezas advindas do comércio. Antes da primeira metade dos quinhentos, atingiu 40.000 habitantes. Nessa época já possuía um porto bem consolidado que se tornou um dos mais importantes do mundo durante o século de Ouro dos Países Baixos (século XVII), como resultado do seu desenvolvimento comercial (ROEGHOLT, 2006, p. 47).

Com o crescimento urbano, surgiu a necessidade de ordenamento da cidade que crescia sobre as águas dos rios e pântanos. Então, em 1607 um novo plano de expansão foi aprovado pelo governo municipal e executado no decorrer do século, onde coube a desapropriação de áreas para a construção de novos canais, fossos e muros. No final do século XVII, Amsterdã chegou a contar com 650 hectares de área e 200.000 habitantes, além de um porto com capacidade de receber mais de mil embarcações de uma só vez. Toda a sua pujança a transformou na capital financeira do mundo em meados do século XVIII (ROEGHOLT, 2006, p. 50).

Evidentemente, não podemos comparar as cidades de Maurícia e Amsterdã no século XVII, especialmente se pensarmos na extensão territorial, mas existem semelhanças notáveis com relação à geografia, entremeada por águas, e observável no plano de urbanização composto por quadras regulares além da adoção de outros princípios que nortearam a ampliação da cidade holandesa (MENEZES, 1999, p. 95).

As intervenções de Nassau em Maurícia foram descritas por Barléus, de fato, provavelmente ditadas pelo próprio:

Já surgia na ilha de Antônio Vaz a nova cidade de Maurícia. Entregando-se a esta ocupação, o Conde aterrara depressões, aplainara elevações, abriu praças, cingiria de fortificações a cidade. Para merecer esta simpatia dos cidadãos proveu abandonar outra vez Olinda, mais distante do porto, e ordenar em Maurícia a construção de casas novas (BARLÉUS, 2005, p. 321).

As primeiras impressões sobre a nova cidade também foram registradas por Frei Manuel Calado do Salvador, que escreveu “O Valeroso Lucideno e o Triunfo da Liberdade na restauração de Pernambuco”, obra publicada em Lisboa no ano de 1648⁴¹. Tendo convivido

⁴¹ Religioso de origem portuguesa que viveu durante cerca de 30 anos nas capitânicas da Bahia e de Pernambuco. No “Valeroso Lucideno” Frei Manuel Calado escreveu sobre sua experiência de vida no Brasil e que incluía descrições da cidade Maurícia. A obra foi publicada pela primeira vez em 1648, mas em pouco tempo a licença para comercialização foi suspensa, provavelmente por causa de brigas eclesiásticas. Vinte anos depois, recebeu uma nova licença. Seus escritos foram iluminados pela vivacidade das crônicas da guerra e da vida cotidiana, tocadas com alguns detalhes clássicos. A homenagem no título é a favor de João Fernandes Vieira, a principal figura portuguesa envolvida no movimento contra a presença holandesa em Pernambuco. Apesar desse tributo,

proximamente do conde, inclusive foi convidado por ele para morar em Maurícia, de forma que foi testemunha dos vários feitos de Nassau (MELLO, 1954, p. 23). Dessa forma, não deixou de chamar a atenção para o fato do conde ter acompanhado de perto e com muito “gosto” a construção de Maurícia:

(...) pois muitos mercadores, e portugueses faziam casas para morar na sua cidade nova, chamada Maurícia, que ele atualmente **com tanto gosto** estava edificando na ilha de Santo Antônio, a qual dividia do Recife o rio Capibaribe (CALADO, 2004, p. 110, grifo da autora).

Andava o Príncipe Conde de Nassau tão ocupado em fabricar a sua nova cidade, que para afervorar os moradores e fazerem casas, ele mesmo, com muita curiosidade, lhe andava deitando as medidas, e endireitando as ruas, para ficar a povoação mais vistosa, e lhe trouxe a entrar por o meio dela, por um dique, ou levada, a água do rio Capibaribe a entrar na barra, por o qual dique entravam canoas, bateis, e barcas para o serviço dos moradores por debaixo das pontes de madeira, com que atravessou em algumas partes este dique a modo da Holanda, de sorte que aquela ilha ficava toda rodeada de água (CALADO, 2004, p. 111, grifos da autora).

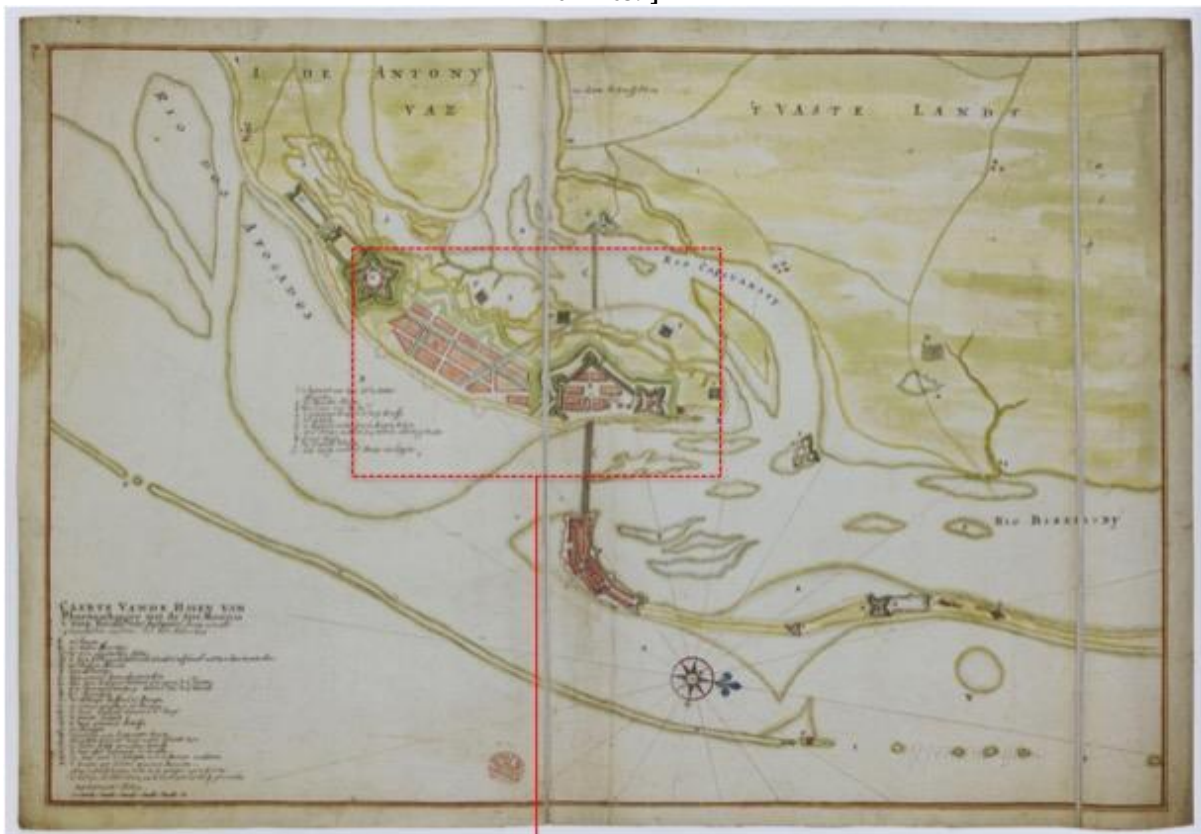
A partir do projeto, o conde incumbiu-se pessoalmente de cordear as ruas da Cidade Maurícia. Sua formação humanista o proveu conhecimentos de arquiteto e engenheiro, como concluiu José Luiz Mota Menezes remetendo-se à Alberti:

Melhoramentos urbanos traduzem filosofia e ação e nos mostram um estadista que soube bem se assessorar de técnicos, e, quando lhe faltavam, supria as falhas com sua formação de último dos humanistas, lembrando a definição de homem do Renascimento nos escritos de Leon Batista Alberti, com domínio das artes e da ciência, de que Leonardo da Vinci foi o maior expoente” (MENEZES, 1999, p. 95).

No plano da cidade Maurícia, observa-se um certo zoneamento já a partir da delimitação entre a área urbana e a área rural, vista no mapa de Cornelis Golijath (1648) (imagem 43). O centro administrativo estava concentrado ao lado do Forte Ernesto, na região do Groot Quartier e à esquerda deste havia uma área de expansão, formada por quarteirões alinhados, cujo limite era o Forte Frederico Henrique, posteriormente denominado Forte das Cinco Pontas.

Calado manteve um relacionamento amigável com Maurits, provavelmente por causa da tolerância religiosa deste último (SILVA e ALCIDES, 2003, p. 157).

Imagem 41 – Detalhe ampliado do mapa produzido pelo Ateliê Johanés Vingboons, de 1639, mostrando o plano urbanístico da Cidade Maurícia. “*Caerte Vande Haven van/ Pharnamobocqve Met de Stadt Mouritia/ 'T Dorp Recife Ende Byleggende Forten Met Alle/ Gelegenheeden van Dien: Int Jaer Anno 1639*”. [Mapa do Porto de Pernambuco com a Cidade Maurícia/ Vila de Recife e fortificações/ Detalhes da sua situação em 1639]



FONTE: Original do Instituto Arqueológico Histórico e Geográfico de Pernambuco

Ainda com relação aos feitos urbanos de Nassau, as pontes foram motivadas para o encurtamento das distâncias e também, segundo relatos de Nieuhof e Barléus, para assegurarem

a travessia de pessoas em pequenas embarcações, sempre sujeitas aos perigos das marés, e para facilitar e agilizar o transporte do açúcar, além de resguardá-lo de ser atingido pela água, quando se perdia o produto:

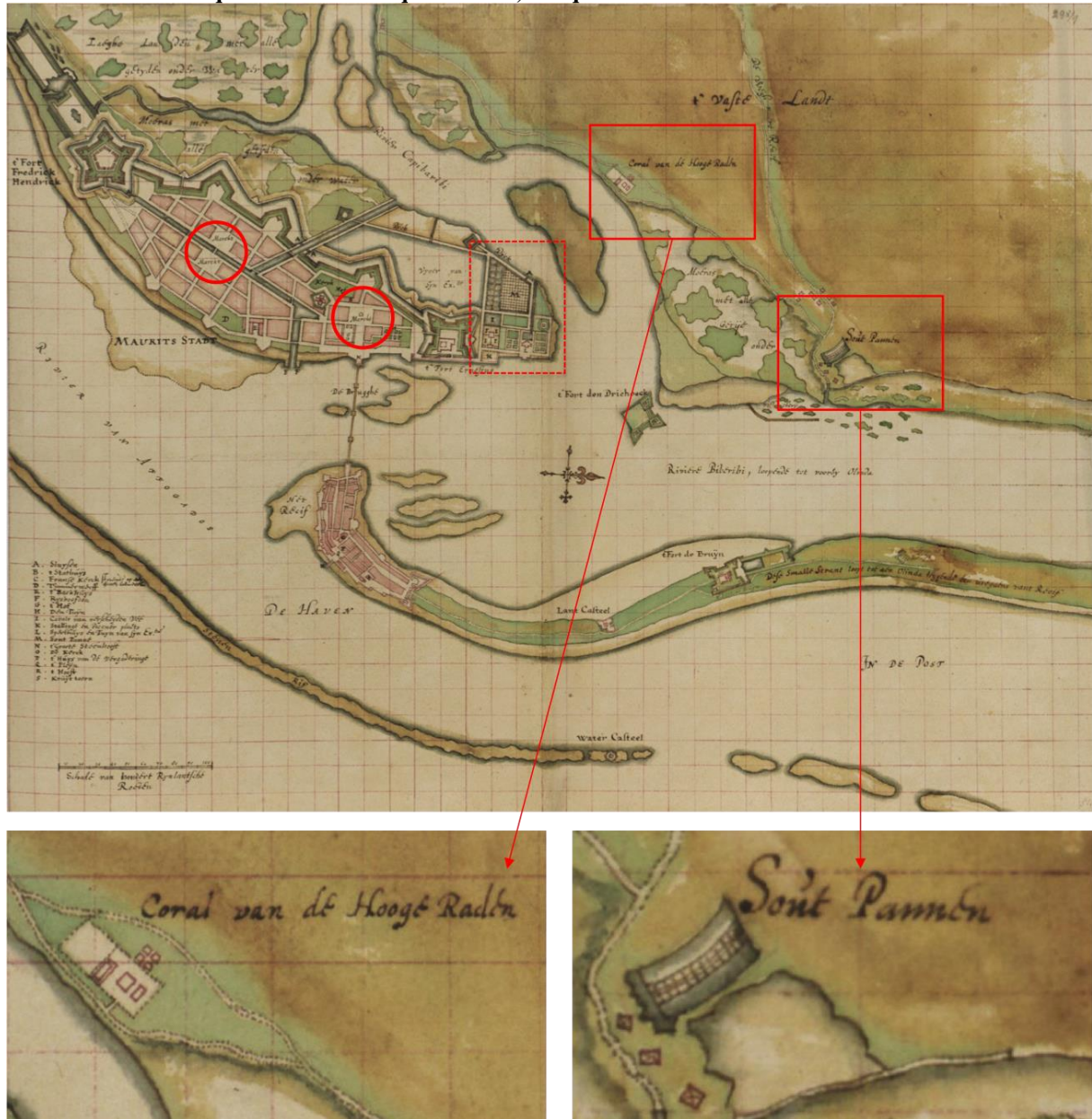
Quando a Ilha de Antônio Vaz foi ligada ao continente por uma ponte, viu-se a necessidade de ligá-la também ao Recife **a fim de facilitar o transporte do açúcar** que, até então, só podia ser para ali encaminhado na maré vazante, a menos que os comerciantes quisessem correr os riscos do transporte marítimo em pequenas embarcações (NIEUHOF, 1998, p. 28, grifo da autora).

(...) aconselhou a ligação da ilha ao Recife por meio de uma ponte, **facilitando o transporte do açúcar para a ilha**, pois este só se podia fazer durante o refluxo de maré e não sem dano, porque amiúde eram os carregamentos atingidos pela água e pelos respingos das ondas. Além disso, a passagem mediante barcos era perigosa, tendo eles mais de uma vez sossobrado, já pelo peso e o excesso das cargas, já pelo açoite dos ventos (...) (BARLÉUS, 2005, p. 155, grifo da autora).

Outro mapa muito semelhante ao que foi mostrado anteriormente, também datado de 1639, apresenta o desenho da sede administrativa e moradia do conde, na ponta da Ilha de Antônio Vaz e na confluência dos Rios Beberibe e Capibaribe. Destaca na Cidade Maurícia os espaços reservados aos mercados, dentro do novíssimo traçado urbano. Ainda sobre a questão da subsistência, na região continental é possível verificar a existência de um curral e uma grande área de produção de sal marinho, fundamental para a complementação nutricional do gado, para a salga da carne e do peixe que precisavam ser conservados, especialmente quando embarcados com destino aos mercados europeus, mas também para durarem nos episódios de guerra, quando a tarefa de obter o alimento fora dos aquartelamentos, era mais difícil.

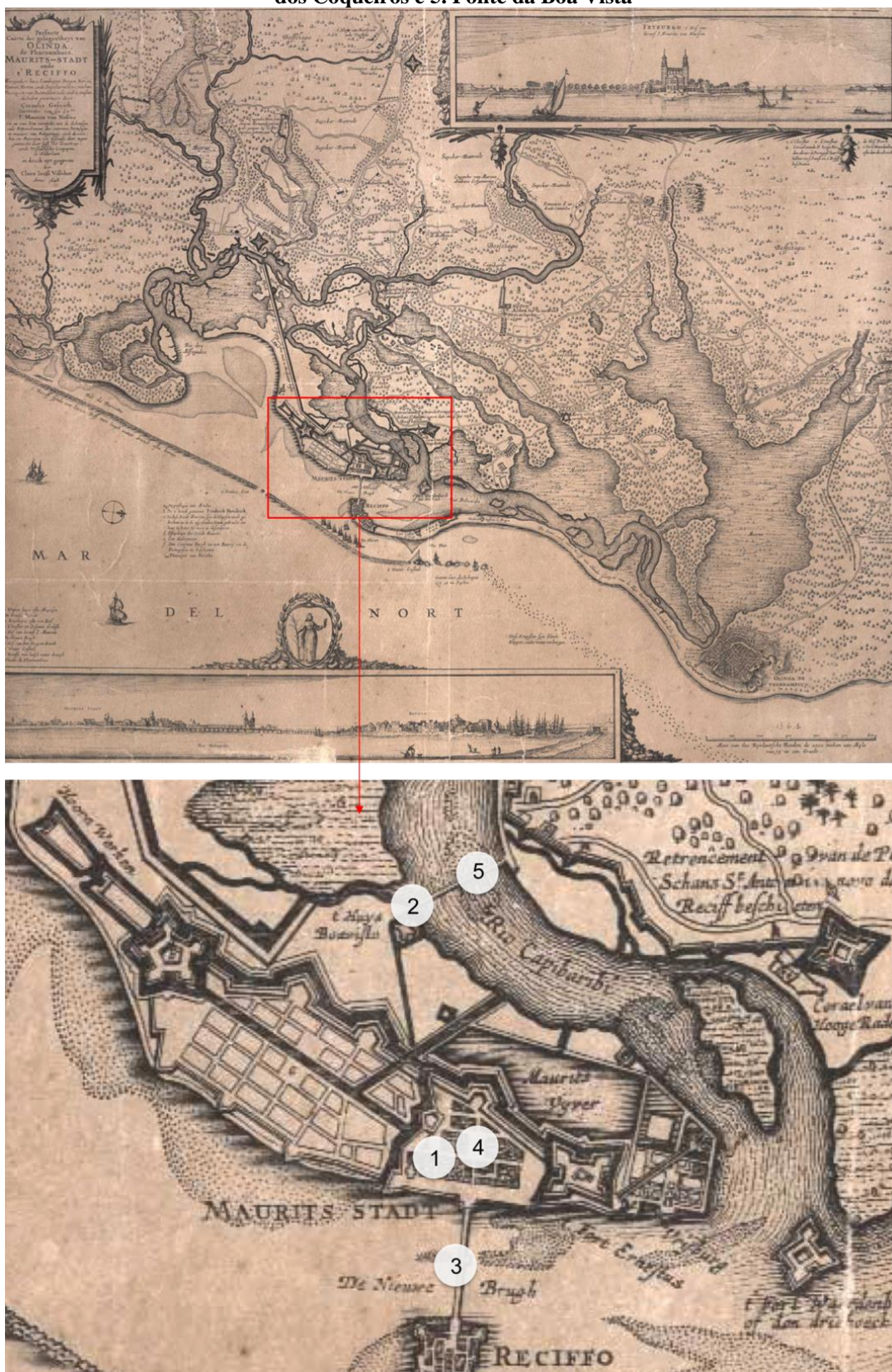
Para além do núcleo edificado, outras questões que relacionam a Cidade Maurícia com o alimento podem ser observadas com mais detalhes nos mapas. No continente há a inscrição de uma plantação, muito provavelmente de cana-de-açúcar, de propriedade de Maurício de Nassau, 3 currais de animais e a presença de áreas alagadiças ou pantanosas, férteis e propícias para alguns tipos de lavouras.

Imagem 42 – Detalhe ampliado do mapa “Caerte Vande Haven van Pharnambocque met Stat Mouritia t’Dorp Reciffo”, produzido pelo Ateliê Johaness Vingboons (1639), que apresenta o plano urbanístico da Cidade Maurícia, incluindo o Jardim de Friburgo (área retangular pontilhada). Os mercados estão situados nas áreas circuladas em vermelho o círculo à direita indica o Mercado Grande ou Terreiro dos Coqueiros. Nos destaques abaixo, à esquerda curral e à direita as salinas



Fonte: Arquivo de Haia

Imagem 43 – Detalhe ampliado do mapa do Recife, “Perfect Caerte der Gelegen theyt van Olinda de Pharnambuco Mauritsstadt ende t'Reciffo” de Cornelis Golijath (1648), que apresenta o desenho da Cidade Maurícia: 1. Residência de Maurício de Nassau; 2. Palácio da Boa Vista; 3. Ponte do Recife; 4. Terreiros dos Coqueiros e 5. Ponte da Boa Vista



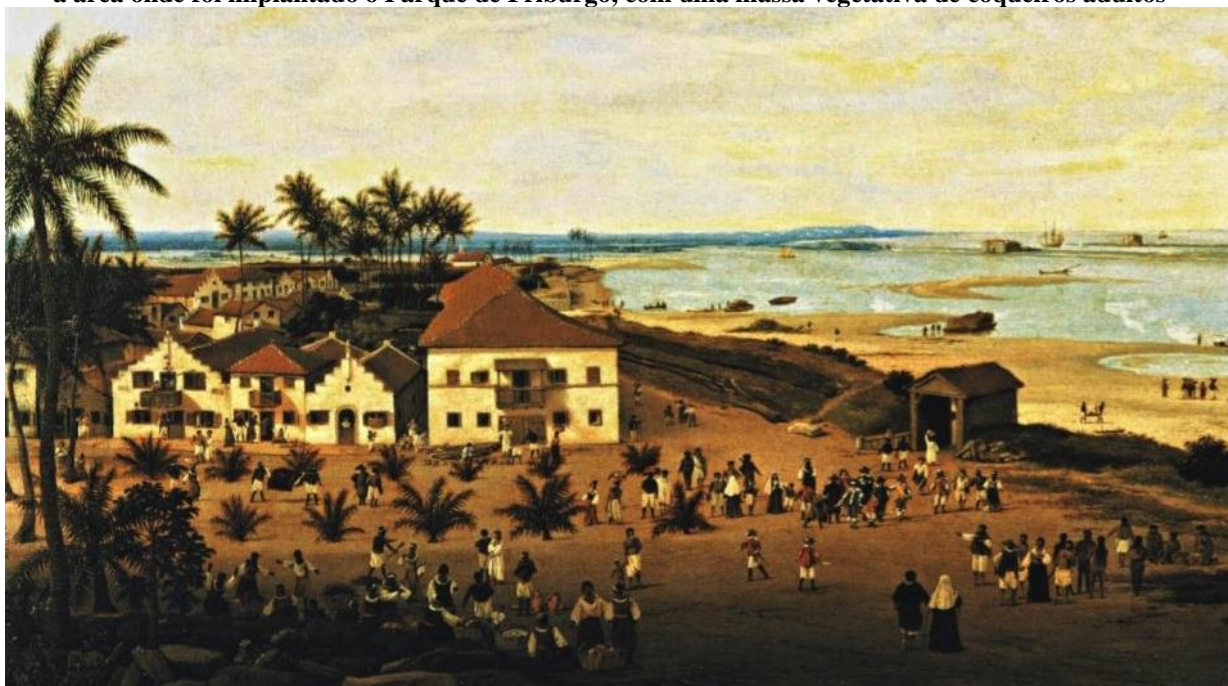
FONTE: http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_cartografia/cart535284/cart535284.jpg acesso em 20 out. 2017

Dentro do Groot Quartier, o traçado urbano desenvolveu-se em volta de um espaço onde a rua se alarga, conformando o desenho de uma praça, localizada no coração da cidade de Maurícia. A área foi denominada de “Terreiro dos Coqueiros” e apresentada em uma imagem de autoria de Frans Post. Como o próprio nome indica, a praça foi vegetada com coqueiros, espécie vegetal que também fornecia alimento e que na vista de Post podem ser observados ainda em pequena altura, indicando que haviam sido recentemente plantados e alinhados em duas fileiras.

Portanto, inclui no paisagismo da cidade uma planta cujo fruto é comestível, e assim, toda a área urbana e arredores está entremeada com a questão do alimento. Na mesma imagem avista-se ao fundo o terreno onde posteriormente Nassau edificou o Palácio de Friburgo, última habitação do Conde no Brasil, onde incluiu novos espécimes formando uma densa massa vegetal, como observa-se em uma vista de Frans Post, datada de 1647 (Imagem 44) e também na descrição de Barléus:

Alegre Nassau com este bom êxito de sua plantação, com esta benignidade de natureza, pois **aquele arvoredo já ocultava o Recife inteiro** a quem o olhasse de longe, pôs a mira no prazer de edificar ali o palácio e a residência do governador (BARLÉUS, 2005, p. 151, grifos da autora).

Imagem 44 – Cidade Maurícia, Frans Post, 163?. Em primeiro plano o Terreiro dos Coqueiros e ao fundo a área onde foi implantado o Parque de Friburgo, com uma massa vegetativa de coqueiros adultos



FONTE: MENEZES, 1999, p.99

Antes do Palácio de Friburgo, Nassau morou em duas outras residências localizadas na Ilha de Antônio Vaz. A primeira, era um casarão português, que já existia quando da sua

chegada à Capitania. Segundo Matsuura (2011, p. 64), localizava-se próximo ao Terreiro dos Coqueiros e era propriedade da WIC. A segunda e terceira morada do Conde, respectivamente Palácio da Boa Vista e Palácio de Friburgo, foram construídas por Nassau como parte do conjunto urbano.

Imagem 45 – Localização das 3 residências de Nassau em Pernambuco: 1. Primeira residência, 2. Boa Vista, 3. Friburgo. Detalhe do mapa *Caerte van de haven van Pharnambocquc*, 1650, Atelier Johannes Vingboons

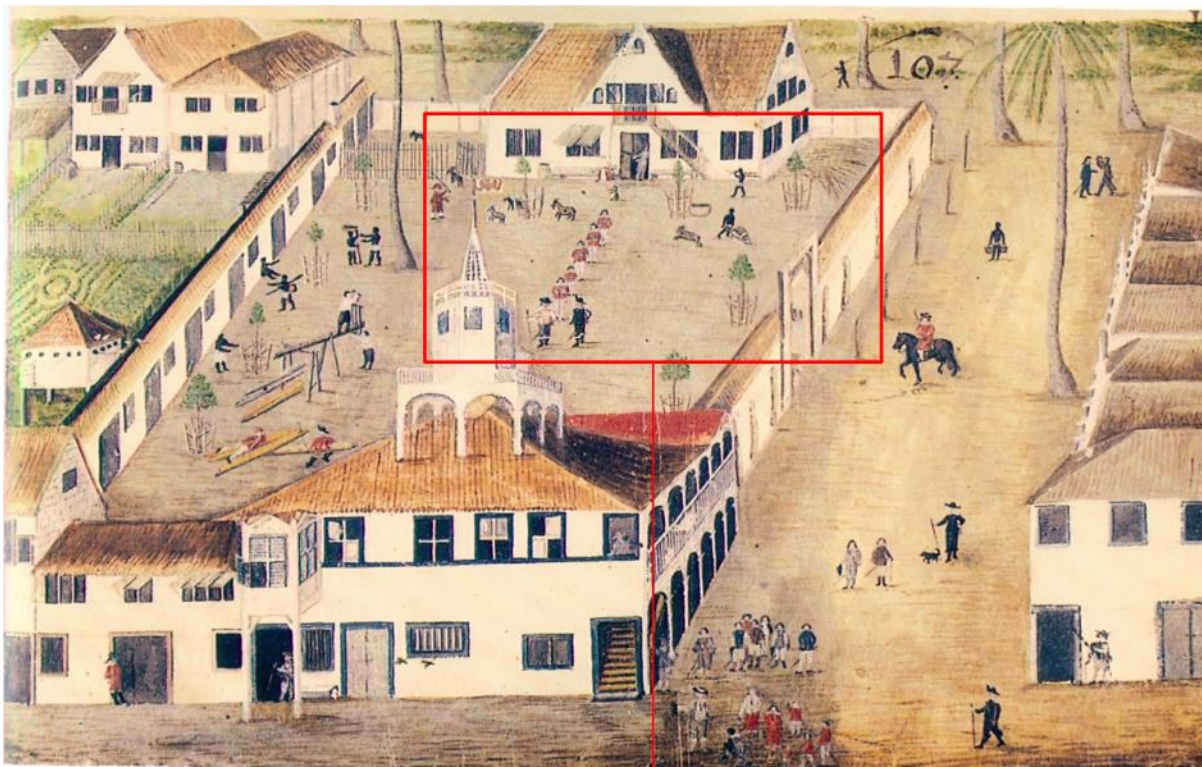


Fonte: National Archief/ Rijksmuseum. Disponível em: <http://www.atlasofmutualheritage.nl/nl/Kaart-haven-Pernambuco.6777>, acesso em 10 out. 2019

Sobre a primeira casa, próxima ao terreiro dos Coqueiros, existe um desenho de autoria de Zacharias Wagener⁴² (Imagem 46), que esteve no Recife durante 7 anos, 4 dos quais, a serviço do conde. Na imagem de Wagener, observa-se uma estrutura no telhado da residência, identificada por Matsuura (2010) como um observatório astronômico. Mas, para o tema que abordamos, cabe destacar a casa na sua parte posterior, onde comparece uma espécie de quintal. Observam-se possivelmente militares da WIC e escravos realizando atividades diversas. Um negro parece carregar um feixo de cana-de-açúcar, um outro segura uma espécie de arado, um deles cuida de uma pequena árvore e vê-se também uma área reservada à criação de caprinos.

⁴² O autor nasceu em 1614 em Dresden, era desenhista e cartógrafo e trabalhou com o editor Joan Blaeu em Amsterdã entre 1633 e 1634, quando foi enviado a Recife como soldado da Companhia das Índias Ocidentais em 1634, lá permanecendo até 1641, onde exerceu a função de escrivão de despachos e depois se tornou despenseiro de Nassau.

Imagem 46 – Residência de S. Excelência, “*Der Hof Sein Excellenz*”, Aquarela de Zacharias Wagener ca. 1634-1641



FONTE: BRASIL HOLANDÊS, vol. II, 1997, p. 199

A sua segunda residência, o Palácio da Boa Vista, foi construído para servir como “casa de recreio”, ficava situada a poente da *Mauritstadt* e à margem do rio Capibaribe. e, apesar de não existir uma planta ou alguma imagem do projeto, tanto Nieuhof quanto Barléus fazem referência à existência de jardins e lagos na propriedade:

Bem ao pé da ponte que franqueia o Rio Capibaribe da Cidade Maurícia ao continente, o Conde Mauricio mandou construir uma agradabilíssima residência de verão a que os portugueses dominaram “Boa Vista”. **Era rodeada de aprazíveis jardins e lagos de peixes que também serviam de baluarte para a defesa da ilha de Antônio Vaz e da Cidade de Maurícia** (NIEUHOF, 1998, p. 31, grifo da autora).

Não se cansou Nassau de ser útil á Companhia, mas, de infatigável atividade, mandou construir, para aumentar os rendimentos da ponte do Beberibe, uma outra no sítio onde se atravessa o Capibaribe, afim de que, num ir e vir contínuo e desembaraçado, transitassem os habitantes do continente para a ilha e desta para o Recife. (...) Apressando-se as obras, ficou ela terminada dentro de sete semanas. As estacas, apertadas com cintas de pau e enterradas profundamente por meio de martelões, eram de bibaraba, madeira imputrescível de perpétua duração. O comprimento da ponte é de 86 varas geométricas. **Fica-lhe sobranceiro o palácio da Boa Vista, muito aprazível alegrado também por jardins e piscinas** (BARLÉUS, 2005, p. 157, grifo da autora).

Se não foi encontrada a planta, contudo há imagem do volume que se apresenta em dois pavimentos, com quatro torres menores em cada uma das suas extremidades e um torreão central que conferia ao edifício uma aparência de casa fortificada (imagem 47). Em relato de Barléus sobre a rotina de Nassau neste lugar, destaca-se a menção sobre o que lhe abastecia a mesa, com a indicação de que ele comia os peixes e aves do Brasil:

Dizia-se que a mãe Natureza apresentava ali todos os encantos que aprazem aos mortais e **todos os atrativos de uma vida mais tranquila. Em nenhuma outra parte encontravam os mais ocupados prazeres iguais aos dali.** Naquele remanso, descansava Nassau, rodeado pela vista das suas construções e longe da pátria e das terras de tantos condes e príncipes seus parentes, gozando da felicidade que achara no ultramar (...). **Via Coridões e Filis de narizes chatos, lábios grossos, mamas pendentes, conduzindo armamentos e rebanhos diversos dos europeus. Outros gêneros de aves, outros gêneros de peixes abasteciam-lhe as mesas, quando jantava.** Enfim, meditando, encerrava dentro do âmbito da Boa Vista_o múltiplo benefício do céu, da terra e do ar, a República, o inimigo, os índios, os holandeses, as conveniências e proveitos das Províncias Unidas (BARLÉUS, 2005, p.157, grifos da autora)⁴³.

Na imagem do Palácio da Boa Vista de Frans Post, ele é representado de forma imponente às margens do Capibaribe onde se reflete a sua fachada. Está localizado de forma estratégica junto à ponte também denominada de Boa Vista que fazia a ligação entre a Ilha e o continente. Ao fundo do lado esquerdo, é possível avistar o complexo do jardim e palácio de Friburgo, com uma densa massa vegetal de coqueiros.

⁴³ E é sobre os jardins deste palácio que se encontram belas descrições que aliam a vegetação e o prazer com o usufruto da paisagem natural e na narrativa surgem acompanhados de narrativas classicizantes. Povoam os jardins, Coridões e Filis que remetem aos personagens pastores de rebanhos das *Éclogas* de Virgílio e dos *Idílios* de Teócritos, em um resgate dos clássicos, como vemos também em outras passagens do texto de Barléus (BARLÉUS, 2005, p. 412, nota 241).

Imagem 47 – Palácio da Boa Vista, gravura de Frans Post, 1647



FONTE: HERKENHOFF, 1999, p. 101

Ampliando-se o emblema, por trás da faixa que leva o nome da propriedade, há um cordão com frutas variadas e folhagens, mais um possível indicativo da existência de plantações de espécies vegetais alimentícia naquele espaço.

Imagem 48 – Detalhe do emblema contido na imagem Palácio da Boa Vista, gravura de Frans Post, 1647



FONTE: HERKENHOFF, 1999, p. 101

O último lugar de morada de Nassau em Recife foi o Palácio de Friburgo, também conhecido como Palácio das Torres. Foram batizados por Nassau com o nome de *Vrijburg* (*vrij*-liberdade, *burg*-cidade) que Barléus traduziu como: “O palácio por ele construído chama-se Friburgo, isto é, cidadela da liberdade” (BARLÉUS, 2004, p. 151-152)⁴⁴.

A construção foi orientada para o leste, com planta em forma de “U”, diante da qual havia uma escadaria e um pátio com área frontal murada e arredondada, de frente para a antiga zona portuária do Recife e para o oceano Atlântico, com a parte posterior voltada para o oeste, na foz do rio Capibaribe. Possuía duas torres altas, quadrangulares, ligadas por uma passarela coberta. Em uma delas foi implantado um observatório astronômico e a outra era utilizada como farol para os navegantes, podendo ser avistado a longas distâncias.

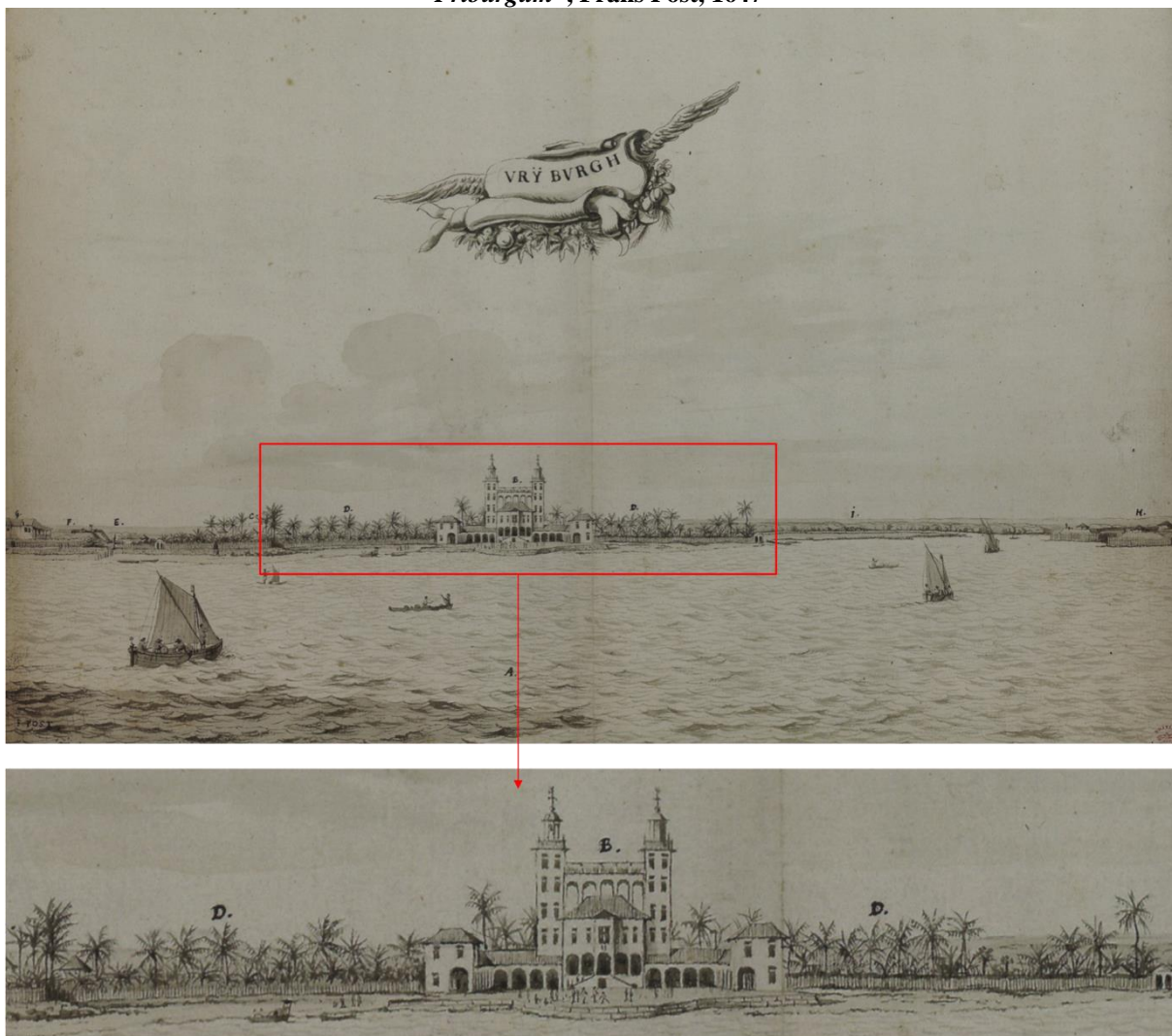
Imagem 49 – Gravura do Palácio de Friburgo, autor e ano desconhecidos



FONTE: Original do Arquivo de Haia, BROMMER, 2020, p. 140

⁴⁴ O próprio termo cidadela, palavra derivada do italiano *citadella*, era empregado para designar um espaço protegido e estratégico dentro de uma situação urbana, também um local de reunião dos defensores de uma causa ou doutrina. No dicionário Raphael Bluteau, cidadela corresponde a uma fortificação: “Citadella. He um forte de quatro, ou cinco ângulos, fabricado junto da praça, ou dentro dela para a dominar, entrear, & bater, sendo necessário. Destas, Citadellas, ou Castellos, huns são Reais, outros Dodrantais, outros Dimidiatos, outros Quadrantais, & outros Intermedios” (BLUTEAU, 1728).

Imagem 50 – Vista do Parque de Friburgo, com destaque para o Palácio envolto por coqueiros.
 “Friburgum”, Frans Post, 1647



FONTE: HERKENHOFF, 1999, p. 266

Pode-se afirmar que as construções da Boa Vista e de Friburgo, denotavam claramente o desejo de Nassau de permanência no Recife. De outra maneira é difícil explicar por que incorreu nas despesas vultosas para a construção de duas residências imponentes, onde fazia questão de promover encontros festivos, especialmente no Palácio de Friburgo onde nas “merendas” deveriam ser servidos pratos preparados com o que havia disponível na despensa e no complexo da área do jardim.

Também ali fez uma **casa de prazer**, que lhe custou muitos cruzados (...), com algumas casas de jogos, e entretenimentos, aonde iam as damas, e seus afeiçoados a passar as festas no verão, e a ter seus regalos, e **fazer suas merendas, e beberetes, como se usa na Holanda, com seus acordes instrumentos; e o gosto do Príncipe era que todos fossem ver suas curiosidades**, e ele mesmo por regalo as andava mostrando, e para viver com mais alegria deixou as casas aonde morava, e se mudou para o seu jardim com a maior parte dos seus criados (CALADO, 2004, p. 111, grifos da autora).

Nessa passagem de Manoel Calado, vê-se que Nassau procurava manter as tradições cortesãs da Holanda nos trópicos, e dentre as quais estavam os costumes relativos às refeições. Segundo Evaldo Cabral de Mello (2006), a corte nassoviana ocupava grande quantidade de lugares às mesas do palácio. Em primeiro lugar estavam as pessoas que trabalhavam em contato direto com Nassau ou os convidados ilustres ou de passagem, que sentavam na mesa principal. Em segundo lugar, estavam aqueles que ocupavam-se do serviço doméstico. Dessa forma, diariamente a WIC deveria mandar à cozinha uma grande quantidade de itens alimentícios:

(...) 45 quilos de carne verde, ou 22,5 quilos de carne salgada e 22,5 quilos de verde; nove a onze quilos de toucinho, 5,5 quilos de manteiga, quatro galinhas e pombos, dois litros de vinho espanhol e dois de francês, quatro litros de cerveja, 1,5 litro de azeite, quatro litros de vinagre, catorze pãezinhos brancos — sendo que, “para cada uma das mesas, tantos pãezinhos quantas pessoas houver, exceto a mesa de Sua Excelência, onde haverá pão e bebida sem conta certa” —, três litros de aveia, cinco de ervilha, doze de carne de fumeiro. A falta de alusão ao peixe é compreensível: o palácio se abastecia nos seus viveiros (MELLO, 2006, p. 34).

Esse volume diário de alimentos nos chama a atenção porque deveria demandar uma grande quantidade de processos e uma dinâmica para a sua obtenção que só seria possível com uma grande quantidade de serviços e recursos materiais disponíveis. Além da corte e dos funcionários de prestígio, Nassau alimentava as suas custas cerca de oitenta africanos que trabalhavam no estábulo e demais instalações do parque, além de dez turcos que faziam a manutenção do jardim (MELLO, 2006, p. 35).

Sobre os turcos serem apontados como os jardineiros de Friburgo, a razão deve residir no trato das tulipas, originárias da Turquia que durante o século XVI pertencia ao Império Otomano. Acredita-se que seu cultivo nos Países Baixos iniciou-se em 1593, quando Charles de l'Écluse ou Clusius, botânico flamengo e criador do jardim botânico de Leiden, levou mudas de tulipa de Constantinopla – atual Istambul, para plantar em seu jardim e conseguiu adaptá-las às ásperas condições climáticas na Holanda. No começo do século XVII, a flor já era muito usada na decoração de jardins e tornou-se um símbolo reconhecido do país que chega até os dias atuais (SCHAMA, 1988, p. 351).

Cabe agora, finalmente adentrar no jardim no Jardim do Palácio de Nassau. *Vrijburg* ou Friburgo foi construído entre 1639 e 1642. Representou uma experiência ímpar na história dos jardins botânicos na América, não só pelo seu pioneirismo enquanto atividade paisagística, mas também, por estar contida em um contexto de guerra, de exploração e destruição, na luta para

produzir açúcar que demandava a devastação das matas e florestas ⁴⁵. Foi largamente mencionado nos relatos e nas imagens holandesas, como por exemplo o mapa *Caerte van de haven van Pharnambocquc* de Johannes Vingboons.

De fato, Nassau fazia ecoar nas terras tropicais, elementos apreciados pela cultura batava desde a Idade Média. Ao construir um jardim no espaço urbano de Recife, enfrentou um movimento duplo de aproximação e controle da vasta natureza tropical. Segundo Paul Zumthor, os neerlandeses não colocavam a cidade e o campo em situações opostas (ZUMTHOR, 1989, p. 52).

Mesmo os registros imagéticos e a apreensão do conhecimento calcado nas ciências naturais eram, ainda que indiretamente, induzidos pela necessidade de cartografar e conhecer o território, conquanto o esforço compendiador de espécies, registro do conhecimento dos povos que aqui já viviam, e outros, traziam enorme e indiscutível vantagem militar aos holandeses, porque *nam et ipsa scientia potestas est*, ou conhecimento é poder, segundo o pensamento de Francis Bacon que influencia a história “mapeada” holandesa.

Portanto, natural que todas as intervenções nassovianas tenham sido gravadas, nos campos material e imaterial, umas mais e outras menos, pelos matizes bélicos, porque o júbilo de qualquer conquista é rapidamente sucedido pelos riscos de manutenção do território. Sobre este aspecto, segue o conhecimento da antiguidade clássica contida no Antigo Testamento da Bíblia Cristã que segundo Deuteronômio 20, 19-20:

Quando sitiarem uma cidade por um longo período, lutando contra ela para conquistá-la, não destruam as árvores dessa cidade a golpes de machado, pois vocês poderão comer as suas frutas. Não as derrubem. Por acaso as árvores são gente, para que vocês as siquem? Entretanto, poderão derrubar as árvores que vocês sabem que não são frutíferas, para utilizá-las em obras que ajudem o cerco, até que caia a cidade que está em guerra contra vocês.

Dessa forma, Nassau tece sua estratégia de permanência no controle sociopolítico das terras sob seu jugo com a sensibilidade de preservação das espécies vegetais que eram

⁴⁵ Mesmo com esta iniciativa, apenas no final do século XVIII a Coroa portuguesa emitiu instruções para a implantação de jardins botânicos no país, os quais deveria sediar-se em Olinda, Ouro Preto, São Paulo, Goiás, Salvador e Belém, sendo este o primeiro realmente a ser estabelecido no país. Por meio de uma Carta Régia, D. Maria I, no ano de 1796, ordenou a implantação de um jardim botânico em Belém. Tal documento foi dirigido ao então governador da Capitania do Pará, D. Francisco Inocêncio de Sousa Coutinho, que apenas em 1798 executou a ordem real, criando assim o Jardim Botânico de Belém do Pará (SEGAWA, 1996, p. 109-114 e DEAN, 1996, p. 141-145).

conhecidas como fontes de alimento, como forma de garantir não só a passagem sazonal de estações de escassez, mas também a falta advinda da guerra, frequentemente nascida do estabelecimento de sítios bélicos:

Não obstante, ao Conde aprouve furtar aos olhos aquele terreno desnudo, sombreando-o com uma plantação de árvores, não só para não ficar exposto às ofensas do inimigo, mas ainda para os cidadãos e soldados, durante as quadras ásperas, delas tirarem o alimento e o refrigério dos frutos, encontrando também ali os habitantes um abrigo seguro. Realmente, houve uma ocasião em que, não se podendo entrar no Recife por causa do rio, trezentos cidadãos, passando além deste para colherem laranjas, foram quase exterminados, e aprenderam tardiamente a necessidade de seu abastecimento doméstico. Por conseguinte, Nassau, para não pesar ao tesouro e para prover ao bem público, adquiriu a sua custa aquele terreno, **transformando-o num lugar ameno e útil tanto à sua saúde e segurança como à dos seus**” (BARLÉUS, 2005, p. 150, grifos da autora).

Se retomarmos a Prosopopéia de Bento Teixeira, na descrição da capital holandesa da conquista – Recife – as indicações geográficas do termo “Pernambuco” são comparadas aos órgãos destinados ao ato de alimentar-se: uma “boca que rompe o mar” e uma “cova do mar que se chama língua” (ver p. 31).

A boca e a língua são os primeiros órgãos fisiológicos responsáveis pelo sentido do paladar. Sabor, deriva do latim “sapere” que significa “ter gosto; exalar um cheiro, um odor; perceber pelo sentido do gosto; fig., ter inteligência, juízo; conhecer alguma coisa, conhecer, compreender, saber”, o que remete ao *concepto* de sabor ao processo de apreensão da essência das coisas, seja pela experiência gustativa, seja pelo esforço intelectual.

A etimologia demonstra que sabor e saber são irmãos gêmeos do mesmo impulso atávico dos seres humanos em seu empenho civilizatório: sobreviver para se reproduzir e prosperar. Mesmo no relato bíblico, a preponderância e a posição altaneira do homem têm relação direta com o alimento (Gn 1:26), o que demonstra que Bento Teixeira não relacionou o aparato gustativo humano à descrição de Recife por mero acaso; há, sim, uma dominância arquetípica no discurso descritivo.

Com efeito, não bastasse a filogenia, que impele a todos no momento radical do nascimento a deflagração do primeiro processo de inspiração e expiração, seguido do primeiro choro, que é interpretado como exigência inadiável e insuperável da superação da fome de sua progénie, e da subsequente primeira mamada, onde o primeiro laço socioafetivo brota e passa a reger a psiquê do alimentado, o alimento reina absoluto também na ontogenia, no caso em tela, adereçando e atribuindo poder aos brasões oficiais, apontando semioses culturais

definidoras de comunidades, aportando carga simbólica a rituais religiosos (Mt 26:26), enfim, pautando a marcha humana.

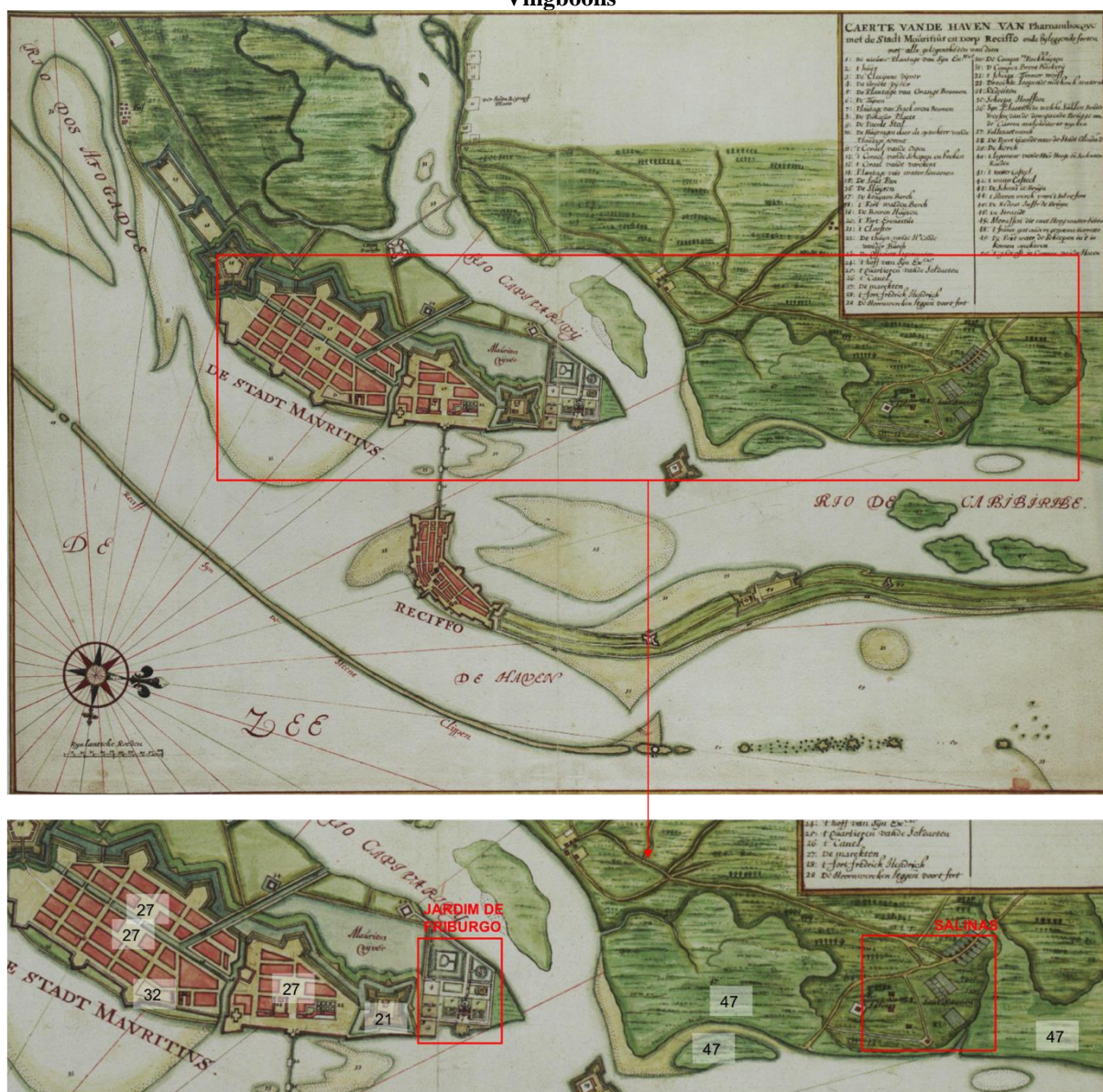
Portando, não por acaso, o alimento carrega o valor simbólico incomensurável de vida e renovação e, por isso mesmo, irrompe barreiras temporais, culturais, religiosas para ganhar status de maiúsculo veículo sógnico da possibilidade de futuro viável e próspero do indivíduo ou grupo de indivíduos. E um jardim de alimentos celebra estes valores.

No contexto da nova cidade, a idealização do jardim e palácio começou com a escolha do terreno por Maurício de Nassau que, após estudá-lo, o adquiriu em 1639, dois anos após a sua chegada ao Recife. Estrategicamente situada, a área era “rodeada de água por todos os lados”. Era um local de depósito fluvial, normalmente fértil e produtivo, a depender do tratamento dado ao solo. No entanto, Barléus (2005, p. 150) o descreve como “uma planície sáfara, inculta, despida de arvoredo e arbustos, que, por estar desaproveitada, cobria-se de mata”. Nesta descrição, talvez Barléus tivesse a intenção de acentuar ainda mais, o feito transformador da obra do conde no local.

No mapa “*Caerte van de haven van Pharnambocque*” (1650) (Imagem 51), elaborado pelo Ateliê Johaness Vingboons, observa-se o local de implantação do jardim na cidade Maurícia e, para além dele, se apresenta uma extensa legenda com 50 itens, dos quais foi possível localizar pelo menos 14 inscrições que guardam relação com o alimento no território:

- 1 *De nieuwe Plantage Sijn Excellentie* (a nova plantação de S. Excelência);
- 9 *De Paerde Stal* (estábulo);
- 11 *'t Corael vande Ossen* (o curral de van de Ossen);
- 12 *'t Corael vande schapen en bocken* (o curral das ovelhas e do gado);
- 13 *'t Corael vande varckens* (o curral de van de Varckens);
- 21 *'t Clooster* (o Convento Franciscano);
- 27 *De marckten* (Mercado);
- 47 *Motrassen die met Hoog watter bedeckt syn* (áreas alagadiças, pantanosas, que ficam cobertas com água nas marés altas).

Imagem 51 – “Caerte van de haven van Pharnambocque met de Stadt Mouritius en Dorp Reciffo ende bijleggende forten met alle gelegtheden van dien” [Mapa do Porto de Pernambuco/ Com a Cidade Maurícia e a Villa do Recife e seus fortes/ Com todos os detalhes da sua situação], 1650, Atelier Johannes Vingboons

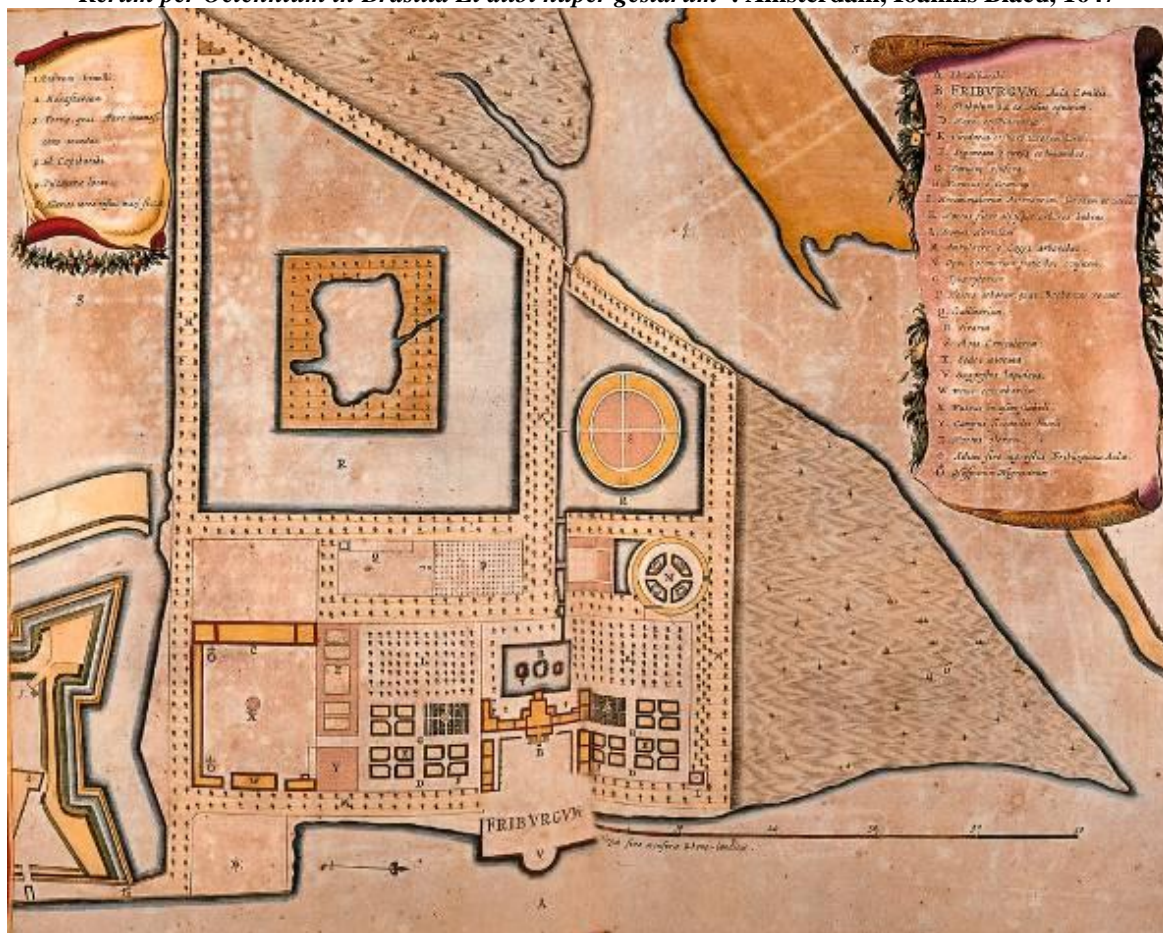


FONTE: National Archief/ Rijksmuseum. Disponível em: <http://www.atlasofmutualheritage.nl/nl/Kaart-haven-Pernambuco.6777>, acesso em 10 out. 2019

2.2 FRIBURGO: PALÁCIO E JARDIM DE VÍVERES

A organização do Jardim de Friburgo que ocupa as laterais e toda a extensão do fundo do palácio, pode ser vista na imagem *Friburgum* (Imagem 52), onde observam-se áreas com diferentes funções, delimitando espaços reservados ao plantio de espécies vegetais diversas, áreas com massas d’água que serviam aos criatórios de peixes além de criações de outros animais, aves e mamíferos.

Imagem 52 – “Friburgum”, George Marcgrave. Gravura em cobre extraída do livro de Gaspar Barléu, “*Rerum per Octennium in Brasília Et alibi nuper gestarum*”. Amsterdam, Ioannis Blaeu, 1647



FONTE: Biblioteca Nacional, Rio de Janeiro

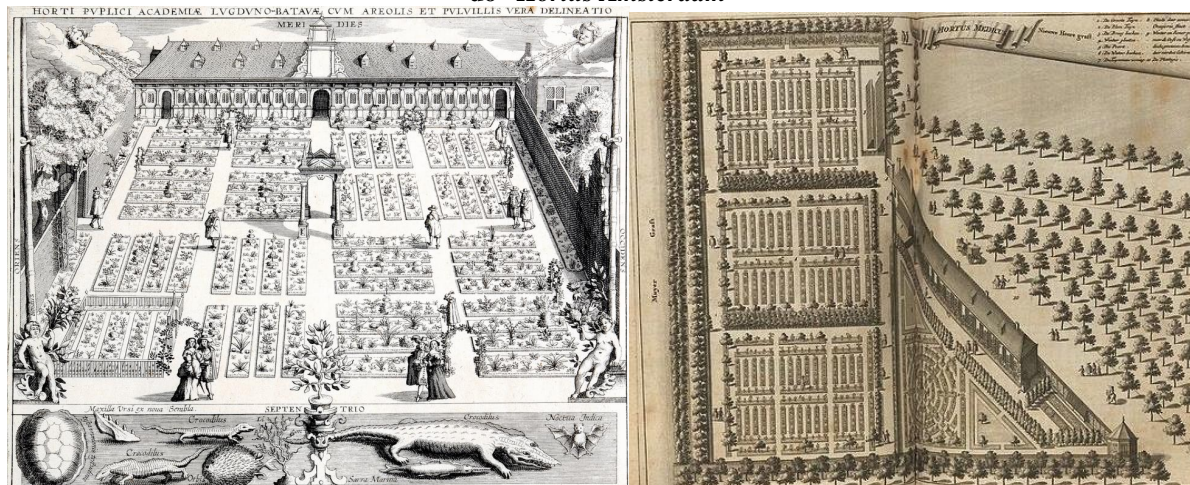
Uma das principais características observáveis no jardim de Friburgo é a geometrização. Sobre esta questão, a tomada de consciência do controle da natureza iniciada no período do Renascimento, e impulsionada com os Descobrimentos, intensifica-se ao longo dos séculos XVII e XVIII. A humanidade entende a si mesma como força modificadora e controladora da natureza e busca enquadrá-la dentro de um sistema de referências que a torne inteligível, uniformizada e compreensível para a mente humana (CAPEL, 2002, p. 236).

É neste contexto que a regularidade domina o desenho dos jardins e consagra o triunfo da arte e do artifício sobre a natureza, representando o ápice do conhecimento botânico e estético da época, e refletindo a técnica, a imaginação e a criatividade humana⁴⁶.

⁴⁶ O jardim francês é a forma máxima da expressão humana geometrizada, à qual está submetida à natureza na cidade. A mensagem de que a natureza está subjugada pela arte é expressa através do desenho de jardins. A remoção de terras, as obras hidráulicas e os desafios aos climas, através das “orangeries” ou estufas, entre outros trabalhos, mostram de forma eminente o poder do homem (CAPEL, 2002, p. 254).

Seguindo as características do período, no século XVII foram implantados nos Países Baixos dois jardins de cunho científico: o *Hortus Botanicus de Leiden* (1610) e o *Hortus Amsterdam* (1638), no centro da cidade, onde a Companhia das Índias Ocidentais desempenhou um papel preponderante no incremento dos conjuntos vegetais que foram coletadas em suas possessões na África, Ásia e nas Américas (PANZINI, 2013, p. 273).

Imagem 53 – À esquerda, “*Hortus Botanicus Leiden*”, Gravura de Jan Cornelisz. 1610. E à direita, planta do “*Hortus Amsterdam*”



FONTE: https://www.wikiwand.com/en/Hortus_Botanicus_Leiden acesso 17 dez. 2019 e <https://onh.nl/verhaal/groen-en-rust-in-de-hortus-botanicus>, acesso em 21 out. 2019

Se observarmos o desenho dos jardins, vê-se em ambos a disposição preponderante em quadrantes que são divididos em parcelas menores, com caminhos ortogonais que se cruzam. Por sua vez, a implantação de áreas com características semelhantes aos da matriz holandesa foram realizadas pelos batavos nos territórios coloniais e havia a troca de espécimes que é comprovada através de relatos do período que apontam para a existência de jardins, além do Brasil, no Cabo, em Malabar, no Ceilão e em Java (STANDAGE, 2009, p. 77).

Esses jardins pareciam mais ambiciosos que aqueles estabelecidos na Europa durante o século XVI, cujas finalidades eram sobretudo medicinais, tendo como intenção aclimatar novas e velhas espécies além de produzir sementes e mudas. Era necessário introduzir plantas europeias nas regiões em que os colonizadores chegavam e levar novas espécies vegetais de um continente para o outro e assim foram também responsáveis pela transferência de germoplasma⁴⁷ (HEYWOOD, 1987). Assim enfrentava-se os desafios das diferenças climáticas

⁴⁷ Coleção de recursos genéticos de uma determinada espécie que podem ser armazenadas em forma de sementes, ou simplesmente tecidos das plantas.

e as distâncias que significavam um problema para a sobrevivência das plantas durante as longas travessias (FELIPPE, 2008, p. 23).

Como exemplo, as plantas levadas para o “*Hortus Botanicus Amsterdam*” pela Companhia das Índias foram documentadas por Johannes Commelin (1629-1692) e seu sobrinho Caspar Commelin Jr. (1667-1731) na obra intitulada de “*Horti medici amstelodamensis*”, composta em dois volumes (1697-1701). Há registros de que Lineu utilizou essas imagens para obter informações sobre as plantas tropicais, de forma que tornou-se material de referência essencial para os interessados em plantas exóticas na Europa também foi empregada por outros estudiosos da botânica nos séculos XVII e XVIII (ROSA, 2012, p. 199 a 200).

O frontispício do “*Horti medici*” (Imagem 54) apresenta a figura da Flora, deusa ninfa da mitologia romana, segurando o brasão de armas de Amsterdã, cercado pela personificação da Europa, América, Ásia e África, oferecendo seus presentes botânicos, que são distribuídos ao público em segundo plano. América está representada por uma figura feminina, com os seios desnudos, um cocar de penas sobre a cabeça, segurando uma cesta de palha que contém folhagens e flores. Na parte de baixo da imagem, figura em um vaso o abacaxi, espécie nativa do Brasil. Compondo uma alegoria acerca da importância do jardim em um período em que as cores e sabores do Novo Mundo alcançavam territórios para além do Oceano Atlântico, compartilhando sua beleza e utilidade.

O Horto de Amsterdã, portanto, guarda estreita relação com a atitude nassoviana de implantação do Jardim de Friburgo em Recife, que permitia que o projeto do Conde cujo mote já aqui referido “*Qua Patet Orbis*” – até onde o mundo se estenda – fosse colocado em prática. A fauna e a flora tropical estavam sendo investigadas na Europa, a partir da transferência de espécies transportadas de diversas partes do globo que ali poderiam ser observadas *in loco* (SILVA, 2004, p. 205).

Imagem 54 – Imagem do frontispício do “*Horti Medici Amstelodamensis*” edição de 1697-1701 de autoria de Johannes Commelin



Disponível em: <https://www.rct.uk/collection/1057108/horti-medici-amstelodamensis-rariorum-vol-1>. Acesso em 21 out. 2019

Sobre a planta do complexo do Jardim de Nassau, uma legenda indica as principais áreas com suas funções e respectivas espécies vegetais ali implantadas.

Imagem 55 – Indicação das áreas do Jardim, segundo a legenda de *Friburgum* (1647), George Marcgrave. Gravura em cobre extraída do livro de Gaspar Barléu, “*Rerum per Octennium in Brasília Et alibi nuper gestarum*”. Amsterdam, Ioannis Blaeu, 1647



FONTE: Biblioteca Nacional, Rio de Janeiro

Quadro 4 – Legenda do Jardim de Friburgo

ORDEM	LATIM ⁴⁸	TRADUÇÃO
A	<i>Fl. Bibaribe</i>	Rio Beberibe
B	<i>Friburgum Aula Comitum</i>	espaço para o séquito de friburgo
C	<i>Stabulum 24 ex ordine equorum</i>	estábulo com capacidade para 24 cavalos
D	<i>Norti cc Plantaria</i>	canteiros com ervas
E	<i>Viridaria et herbaceorum horti</i>	horto com arbustos e ervas
F	<i>Sepimenta e citrys et limonibus</i>	sebes de limoeiros e cítricos
G	<i>Porticus vitifera</i>	pérgola para videiras
H	<i>Porticus e Granatis</i>	pérgola de romãs
I	<i>Hortus malorum Aurantiorum, limonum et citreorum</i>	plantação de cítricos e laranjeiras contra a doença do escorbuto
K	<i>Hortus ficus aljasque arbóreas habens</i>	horto com ficus e outras árvores
L	<i>Domus Hortulani</i>	casa do hortelão
M	<i>Ambulacra e Cocys arboribus</i>	alamedas para passeio com árvores de cocos
N	<i>Opus coronarium fruticibus consitum</i>	espaço circular murado provido de arbustos
O	<i>Sphzristerium</i>	campo para jogo com bola
P	<i>Hortus arborum quas Bachovens vocant</i>	hortos com árvores denominadas bananas
Q	<i>Gallinarium</i>	galinheiro
R	<i>Vivaria</i>	açude para peixes
S	<i>Mons Coniculatorum</i>	monte para coelhos
T	<i>Sades olorina</i>	ilha dos cisnes
V	<i>Suggestus lapideus</i>	muralha de pedra
W	<i>Vetus columbariu</i>	antigo pombal
X	<i>Puteus in usun stabuli</i>	fosso murado usado como estábulo
Y	<i>Campus sicandis listeis</i>	campo para secagem
Z	<i>Puteus in usun stabuli</i>	horto de verduras
+	<i>Auditus sive ingressus Friburgiane Aule</i>	acesso à praça de friburgo
♀	<i>Hospitium nigritarum</i>	acomodações dos negros
1	<i>Castrum Ernesti</i>	Forte Ernesto
2	<i>Monasterium</i>	Mosteiro
3	<i>Terre quas mare intumescens inundat</i>	terras inundadas na maré alta
4	<i>Fl. Capibaribi</i>	rio Capibaribe
5	<i>Piscatorie locus</i>	áreas de pesca
6	<i>Alluvies terrae refluo marj e secca</i>	terras deixadas secas no refluxo da maré

FONTE: Atualizada a partir de SILVA e ALCIDES, 2003, p. 162

Na planta, destacam-se os coqueiros, dispostos em canteiros e distribuídos em linhas duplas perspontadas. Seguem uma medida modular que conforma um tipo de moldura no jardim. As fileiras também aparecem nos eixos vertical e horizontal e essas alamedas, segundo os relatos escritos, foram formadas por um número que varia de relato para relato, no entanto foram contabilizados 643 unidades, número bastante próximo do que foi descrito por Barléus. Houve o transplante de coqueiros adultos de outras localidades do território, fato relatado por Barléus com detalhes:

Surgiam, em lindos renques, **700 coqueiros**, estes mais altos, aqueles mais baixos, elevando uns o caule a 50 pés, outros a 40, outros a 30, antes de atingirem a separação das palmas. **Sendo opinião geral que não se poderiam eles transplantar, mandou o Conde buscá-los a distância de três ou quatro milhas**, em carros de quatro rodas, desarraigando-os com jeito e transportando-os para a ilha, em pontões lançados através

⁴⁸ Sobre a nomenclatura em latim, alguns nomes empregados na legenda como *hortus* e *viridarium* eram amplamente empregadas desde a antiguidade. *Hortus* (horta), na antiguidade designava qualquer composição verde formal, tanto utilitária, quanto ornamental. A partir do período medieval, passou a designar um jardim voltado para cultivos específicos: espécies floríferas, medicinais e hortaliças. O termo *herbarium* por sua vez, fazia referência às pequenas hortas onde eram cultivadas as ervas para uso farmacêutico e culinário (PANZINI, 2013, p. 184 e 670).

dos rios. **Acolheu a terra amiga as mudas, transplantadas não só com trabalho, mas também com engenho**, e tal fecundidade comunicou aquelas árvores anosas, que, contra a expectativa de todos, logo no primeiro ano do transplante, elas, em maravilhosa avidez de produzir, **deram frutos copiosíssimos**. Já eram septuagenárias e octogenárias e pro isso diminuíram a fé do antigo provérbio: “árvores velhas não são de mudar”. Foi cousa extraordinária ter cada uma delas dado frutos que valiam oito rixdales (BARLÉUS, 2005, p.150, grifos da autora).

Marcgrave descreveu, com riqueza de detalhes, a maneira de plantar e transplantar a espécie, fatos, como relata no fragmento abaixo, observados e anotados por ele, talvez no próprio jardim:

Falarei agora sôbre o modo de plantar e transplantar; **(tudo conforme minha observação)**; não escreverei cousa alguma que não tenha visto e observado. O fruto inteiro ou a noz com casca, enterrada levemente sob a terra ou somente lançado sobre a terra, germina, no espaço de sete meses; do germe da planta é transplantada, depois de um ano; depois de sete anos, finalmente, dá as premissas dos frutos. O modo de germinação é o seguinte: confiada à terra a noz com a casca, dos pequenos orifícios procede um germe filamentoso, tendo origem da água contida na noz; aquela água foi antes congelada numa substância esponjosa, alvíssima, constituindo a figura de uma noz para que daí procedesse o germe. O germe, quando brota, se acha coberto de um tecido como de cânhamo com três ou quatro folhas, unidas a si apertadamente, sem caule; ainda que chegue a seis, oito ou dez pés de altura somente consta de folhas e caules. Os “fetos” são transplantados ou não. Se quisermos transplantá-los, devemos fazê-lo, no primeiro ou segundo ano de sua idade, no mês de junho ou julho; podem também ser transplantados mais antigos, isto é, de quatro ou cinco anos, mas perece a maior parte. **Vi toda via ser transplantado uns grandes, isto é de vinte e quatro ou mais anos com bom resultado, no ano de 1640, em Maurícia, sendo empregado neste trabalho cêrca de trezentos homens** (MARCGRAVE, 1942, p. 139 e 140).

O coqueiro foi introduzido no Brasil ainda nos idos dos quinhentos e sua climatização foi muito bem sucedida no nordeste brasileiro. No litoral da Índia, o coqueiro era a base imemorial de um complexo econômico e ecológico, sendo utilizado como material de construção civil e até naval, como nas Maldivas. Da casca, a população fazia cuias de beber, consumiam-se-lhe a água e o miolo, e fabricava-se o "copra", o azeite para os alimentos e para a iluminação. Dele também se tiravam aguardente, vinagre e açúcar. Seu óleo tinha valor medicinal como laxativo e no combate ao reumatismo (MENDES, 1886, v. I, p. 172 a 178).

Herdeiro da tamareira, por séculos foi considerada a árvores da vida do Éden (SILVA & ALCIDES, 2003, p. 166). Sobre a sua vinda para o Novo Mundo, alguns pesquisadores defendem que o coqueiro foi trazido pelos clérigos da Companhia de Jesus enquanto outros argumentam que a sua introdução se deveu a Garcia D'Ávila, administrador colonial português, fundador do maior latifúndio do mundo à época, cuja sede localizava-se na Praia do Forte na Bahia. Assim, para demarcar suas terras plantou coqueiros no litoral que hoje é denominado de Costa dos Coqueiros (SIQUEIRA, 2002, s/p). Já Harri Lorenzi, pesquisador do Instituto

Plantarum, defende que quando os colonizadores chegaram às áreas tropicais da África e da América, já encontraram coqueiros nas faixas litorâneas⁴⁹.

As primeiras referências escritas desta espécie no Brasil encontram-se no “Tratado Descritivo do Brasil”, de Gabriel Soares de Souza que em 1587, diz: “As palmeiras que dão os cocos se dão bem na Bahia, melhor que na Índia, porque metendo um coco debaixo da terra, a palmeira que dele nasce dá coco em cinco e seis anos, e na Índia não dão, estas plantas, frutos em vinte anos” (SOUSA, 1971 p. 197).

É a partir dessa informação que alguns pesquisadores atribuem à atividade latifundiária de Garcia D’Ávila, a sua disseminação inicial em terras brasileiras e Luiz Alberto Siqueira afirma que a espécie foi introduzido pela primeira vez no Brasil em 1553, no território da Bahia, sendo procedente das ilhas de Cabo Verde. A origem remota desse material seria a Índia ou Sri Lanka de onde cocos teriam sido introduzidos em Moçambique (SIQUEIRA, 2002, s/p).

Voltando para o zoneamento do jardim, conforme a indicação da legenda (Quadro 4) dos lados direito e esquerdo do palácio, havia áreas destinadas a plantações diversas com fruteiras e pérgolas, canteiros com ervas e outras espécies arbustivas. Mais além situava-se o estábulo com capacidade para 24 cavalos, um pombal e área reservada aos escravos. Entre este bloco e os canteiros à esquerda do palácio, havia uma plantação de oliveiras. A casa do hortelão ou jardineiro localizava-se na ponta direita do complexo do jardim, de frente para o Rio Beberibe.

Na parte de trás desses blocos imediatamente colocados ao lado da construção, duas áreas, uma à direita com árvores frutíferas de grande porte e do lado esquerdo, plantação de frutas cítricas e laranjas. Na região imediatamente posterior ao palácio, havia um pequeno lago artificial com peixes e cisnes. Outras criações de animais localizavam-se também na parte de trás da área: viveiros de peixes, um monte para a criação de coelhos, além de um espaço para aves diversas. Nas proximidades dessa área havia um espaço para jogos com bolas e plantação de bananeiras.

Os canteiros eram subdivididos em compartimentos menores e cada um deles recebia um cultivo particular. Portanto, acredita-se que na legenda do Jardim estão elencadas apenas as espécies consideradas prioritárias ou simbólicas que necessitavam de destaque. Além disso, são

⁴⁹ Ver <https://reinometaphyta.wordpress.com/2012/06/20/coqueiro-da-bahia-cocos-nucifera/> acesso em 04 abr. 2020.

inúmeros os relatos dos diferentes tipos de espécies presentes em Friburgo, que configuravam-se como uma amostra do que os homens comiam.

Depois do coqueiral, havia um lugar destinado a 252 laranjeiras, além de 600, que, reunidas graciosamente umas às outras, serviam de cerca e deliciavam os sentidos com a cor, o sabor e o perfume dos frutos. Havia 58 pés de limões grandes, 80 de limões doces, 80 romanzeiras e 66 figueiras. Alem destas, viam-se árvores desconhecidas em nossa terra: mamoeiros, jenipapeiros, mangabeiras, cabaceiras, cajueiros, uvalheiras, palmeiras, pitangueiras, romeiras, araticuns jamacarús, pacobeiras ou bananeiras. Viam-se ainda tamarindeiros, castanheiros, tamareiros ou cariotas, vinhas carregadas de três em três meses, ervas, arbustus, legumes, plantas rasteiras, ornamentais e medicinais. È tal a natureza das ditas árvores que, durante o ano inteiro, ostentam flores, frutos maduros junto com os verdes, como se uma só e mesma árvore estivesse vivendo, em várias de suas partes, a puerícia, a adolescência e a virilidade, ao mesmo tempo herbescente, adolescente e adulta. (BARLÉUS, 2005, p. 151, grifo da autora)

Outra estratégia comum era a colocação de girais ou pérgolas de madeira para a ramagem de algumas espécies frutíferas, no caso de Friburgo, as videiras e romãs, ambas com fortes significados e conhecidas desde a antiguidade clássica. As romãs são consideradas símbolos da fertilidade e da fecundidade pela quantidade de sementes que carrega⁵⁰.

Várias das espécies plantadas no jardim, podiam ter uso prático. É o caso dos laranjais e outras frutíferas cítricas que possuíam grande aplicação medicinal, já que evitava o escorbuto que acometia os navegantes nos longos cruzamentos marítimos. A laranja era ainda um emblema vivo da família de Orange, da qual João Maurício de Nassau descendia (SILVA & ALCIDES, 2003, p. 163).

O jardim portanto, também incorporou espécimes exóticas advindas de outras parte do globo, onde os holandeses expandiam suas possessões, fato este que podemos comprovar no relato de Nieuhof (1998, p. 24) que afirmou que no jardim do Conde podia-se encontrar “todas as variedades de plantas, frutas, flores e verduras que a Europa, a África ou ambas as Índias podem proporcionar”⁵¹. Desta forma, Nassau exibia o seu poderio, apresentando espécies

⁵⁰ Com relação à etimologia da palavra, do inglês, o termo “*pomegranate*”, deriva do latim, sendo constituído de dois termos: “*pomum*” que significa maçã e “*granatus*”, com sementes. Do hebraico, a palavra “*rimon*” (romã), significa “sino”. Em Roma, a fruta era chamada de “*mala granata*” ou “*mala romana*”, que significavam, respectivamente, “fruto de grãos” ou “fruto romano”. Do espanhol, a palavra “*granada*” significa romã. Ver Dicionário dos símbolos disponível em: <https://www.dicionariodesimbolos.com.br/roma/> acesso em 27 fev. 2020.

⁵¹ A companhia de comércio holandesa havia instalado colônias ou entrepostos comerciais em Malabar, que hoje corresponde à parte sul da costa da Índia, incluindo Cochim; Ceilão, atual Sri-Lanka; Bengal, região da costa leste da Índia onde hoje se situa Calcutá; Sião, atual Tailândia; Malaca, hoje cidade de Malaka na atual Malásia; Sumatra; Batávia, atualmente chamada de Jacarta; Ilhas Molucas, que fazem parte do arquipélago da Indonésia; Formosa, hoje é Taiwan e Japão. Porém, a maioria dos espécimes ali presentes provinha da América do Sul e da costa oeste da África, ou, melhor dizendo, das áreas em que a WIC mantinha o domínio comercial. Sobre a história e comércio da Companhia das Índias Ocidentais, ver ALBUQUERQUE, 2014 e GAASTRA, 2002.

desconhecidas e advindas dos mais longínquos territórios sobre os quais a WIC exercia seu domínio.

Na parte da ilha que fica entre os rios Capibaribe e Beberibe e entre o forte Ernesto e o forte triangular *Waerdenburgh*, encontravam-se **os já citados jardins do Conde Maurício, providos de todas as variedades de plantas, frutas, flores e verduras que a Europa, a África ou ambas as Índias poderiam proporcionar**. Havia lá cerca de 700 coqueiros de todos os tamanhos; alguns deles com 30, 40 e 50 pés de altura, que estavam a cerca de 3 e 4 milhas, deram frutos já no primeiro ano. Viam-se nesses jardins cerca de 50 limoeiros, 18 cidreiras, 80 romeiras e 66 figueiras (NIEUHOF, 1998, p. 30, grifo da autora).

Nesta Ilha de Antônio Vaz existia não só o palácio, mas também o Museu do Conde, para o qual traziam as naus vindas da Índia Oriental ou da Ocidental, da África e de outras regiões, animais exóticos, plantas, alfaias dos bárbaros, trajes e armas, para espetáculo mais deleitoso e raro proporcionado ao Conde (BARLÉUS, 2005, p. 158, grifo da autora).

Ainda em Barléus, observam-se indícios da atuação direta de Nassau nos estudos da natureza em seu jardim, onde o autor o compara ao imperador romano Diocleciano (a. C. 284-305), lembrado na literatura como exemplo que dava aos prédios públicos e também conhecido pela sua paixão por jardins (BERKEL-EBELING, 2018, p. 454).

Quando se livrava das preocupações de governar o estado, dedicava-se o conde ao estudo da natureza; passado o estrondo da guerra, **cuidava dos planos militares neste ambiente pacífico**. A obra avançou com celeridade, causando prazer e admiração a todos que a vissem concluir. Foi este o mesmo recreio do imperador Diocleciano, quando ele próprio o organizava, dedicando-se à arboricultura e jardinagem (BARLEUS, 2005, p. 210).

Com relação à água doce, esta era represada nos reservatórios do jardim, garantindo o abastecimento de água potável que podia ser acessada com facilidade, fato reforçado por Nieuhof e Barléus, que também chamam a atenção para o abastecimento de pescado:

A escassez de água potável, no Recife, no que a ilha é tão abundante, pode ser remediada pelo Rio Beberibe; **a propósito, vários reservatórios já haviam sido instalados no Recife, para seu abastecimento**. Durante a guerra com os portugueses, foi-nos dado apreciar as grandes vantagens que podíamos tirar dessa ilha, pois, dadas as suas naturais condições de segurança, ainda aumentadas pelas fortificações ali construídas, se tornava possível, em qualquer emergência, operar, para lá, uma retirada estratégica. Ademais, a manutenção da ilha em nosso poder era indispensável porque era lá que o Recife **se abastecia de pescado** e toda a sorte de virtualhas. (NIEUHOF, 1998, p. 54, grifos da autora)

Não deixarei de dizer também que **no parque existem poços distantes dos rios três varas das nossas ou pouco mais. Rodeados de águas salgadas, abastecem os moderadores com abundância de águas doces**, ou porque a grande firmeza do solo não permite que penetrem as águas salgadas, ou porque estas, filtrando-se através da terra, perdem a salsugem, ou porque estes poços brotam de lençol mais profundo que o leito dos dois rios. **São eles de grandíssima utilidade, porque não se podem buscar fora águas doces em razão de estarem rodeadas de inimigos** (BARLÉUS, 2005, p. 151 e 152, grifos da autora).

Contém esse mesmo parque três piscinas amplíssimas, providas de todo o gênero de peixes, conforto valiosíssimo para a população, quando falta mantimento. No primeiro trimestre após serem cavados esses viveiros, foi tão copiosa a pescaria, que três lanchas mal bastavam para o **transporte dos peixes**, além daqueles que a liberalidade do Conde cedeu aos soldados. Há outros viveiros ainda nos limites do parque, mesmo no rio, fechados por cercas, os quais fornecem larga cópia de peixe, na maré ascendente. **Mais de uma vez já aconteceu que uma só pesca rendeu aos donos cem florins, lucro bastante avultado** (BARLÉUS, 2005, p. 152, grifos da autora).

Em frente à casa havia um bateria de mármore que se elevava do rio em degraus e sobre a qual estavam montados 10 canhões para a defesa do estuário. A 2 ou 3 pés da corrente, viam-se **grandes tanques d'água doce no jardim**, não obstante a do rio, em toda a redondeza, ser inteiramente salgada. Além desses, havia diversos viveiros repletos de todas as qualidades de peixes (BARLÉUS, 2005, p. 158, grifo da autora).

Frei Manoel Calado também citou as diferentes espécies animais que poderiam ser encontradas no Jardim, dando além disso, indícios acerca da disposição gastronômica de Nassau que parecia provar e apreciar as aves, mamíferos, peixes e até répteis que lhes eram oferecidos como presente pelos moradores da região:

Também ali trazia **todas as castas de aves, e animais que pôde achar**, e como os moradores da terra lhe conheceram a condição e o apetite, cada um lhe trazia a ave, ou animal esquisito que podia achar no sertão, ali trazia os papagaios, as araras, os jacis, os Canindé, os jabotis, mutuns, as **galinhas de Guiné, os patos, os cisnes, os pavões, os perus, e galinhas grande número, tantas pomba, que não se podia contar**, ali tinha os tigres, a onça a suçuarana, o tamanduá, o bugio, o quati, o saguim, **o apeteá, as cabras do Cabo Verde, os carneiros de Angola, a cutia, a paca, a anta, o porco javali grande, multidão de coelhos**, e finalmente **não havia coisa curiosa no Brasil que ali não tivesse, porque os moradores lh'as mandavam de boa vontade_(...)**" (CALADO, 2004, p. 111 e 112, grifos da autora).

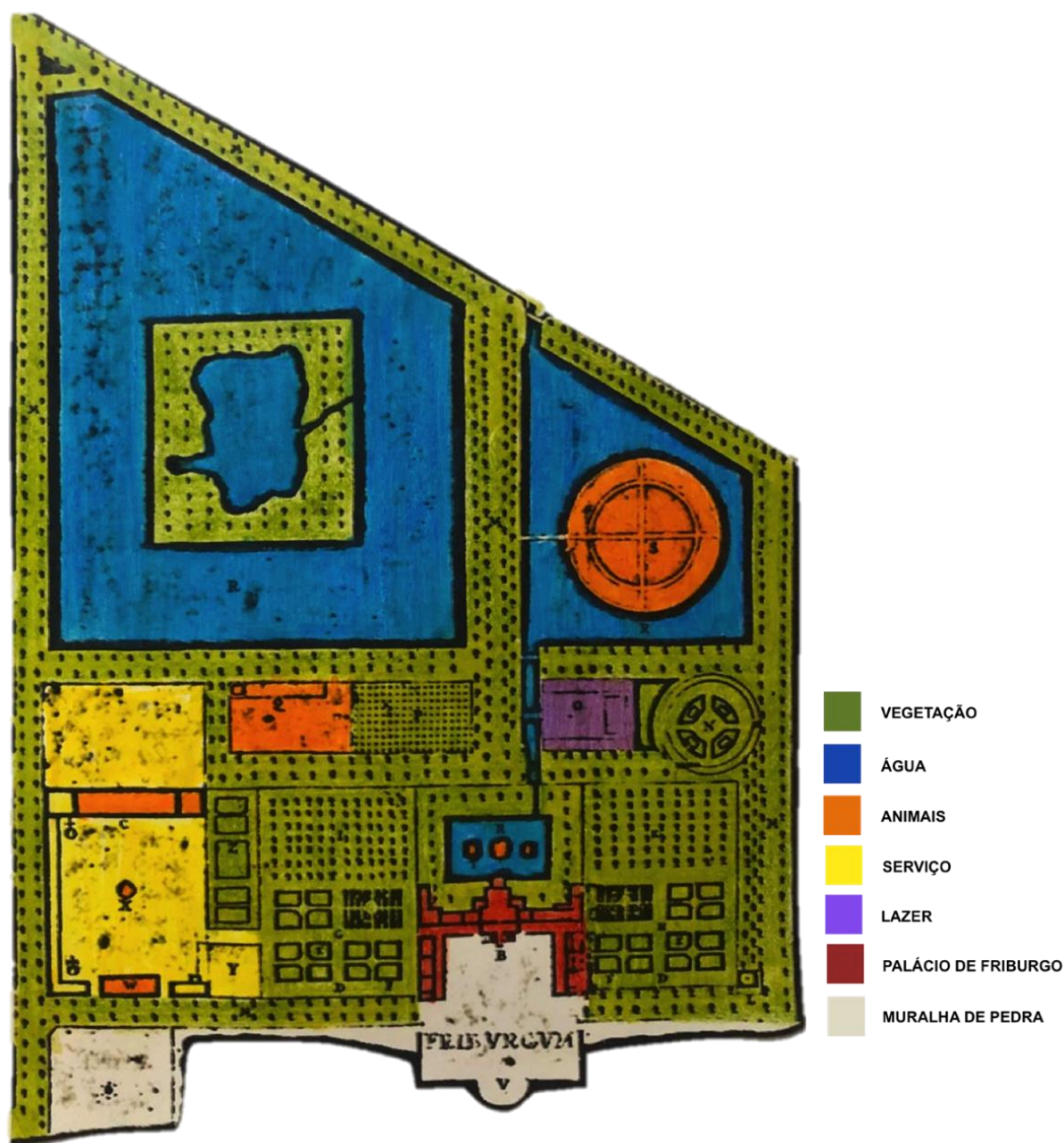
Dos vinte e oito animais citados na relação de Calado, vinte e um possuíam uso alimentício e dezenove são nativos, o que indica que além das espécies vegetais, os animais – não só os peixes dos açudes de Friburgo – também estavam ali para servir como alimento⁵². O Frei também atesta a boa vontade da população que presenteava o conde com uma grande variedade de animais que passavam a compor a coleção viva do jardim de Friburgo.

Contudo, cabe destacar ainda, além das atividades de pesca já citadas, a prática da caça. O espaço reservado aos coelhos, com forma circular e delimitada por fossos contendo água, segundo Silva (2004, p. 211) guardava semelhanças com estruturas utilizadas na Idade Média para a captura desses animais, cuja carne era muito apreciada nos banquetes.

⁵² Do total das espécies, vinte e três foram descritas por George Marcgrave na *Historia naturalis brasiliae*, obra que será objeto de análise do próximo capítulo.

Portanto, fazendo um balanço a partir da análise da planta e da legenda de *Friburgum*, entende-se que o terreno foi dividido em setores, onde as plantações de espécies vegetais correspondem a mais de 50% da área total. Os açudes ou viveiros de peixes ocupam cerca de 30% e as criações de animais – mamíferos e aves – ocupam 6 % do terreno. Uma área de 15% do total, refere-se ao setor de serviço e inclui a senzala e os pátios próximos à ela. Já a área de contemplação e ócio ocupa 3% da área total, informando sobre a presença de um campo para jogos com bolas.

Imagem 56 – infográfico sobre a planta do Parque de Friburgo. “*Friburgum*”, George Marcgrave, 1647



FONTE: Realizado pela autora, 2020

Cabe porém, em toda esta análise, salientar a grande função de abastecimento do jardim. Foi contabilizada uma área de 85% do terreno reservado à subsistência, o que comprova a intenção do Conde Maurício de Nassau em garantir o suprimento das necessidades alimentares da população civil e militar de Recife e Maurícia, especialmente em ocasiões de batalhas onde seria mais difícil obtê-lo nos arrabaldes longínquos.

A segurança do lugar estendia-se para além da garantia de abrigo. O terreno mesmo sendo adquirido às expensas de Nassau, poderia funcionar como um “celeiro” urbano vivo, fornecendo alimento e água para os “cidadãos e soldados, durante as quadras ásperas” que poderiam ser causadas por fenômenos naturais como a enchente relatada em Barléus, ou mesmo por situações de combate mercê das características da ocupação holandesa no Brasil, onde imperava a necessidade de proteção da terra recém-senhoreada.

O lugar ainda reunia várias finalidades servindo como horto botânico, área de lazer, zoológico, museu e “centro de pesquisas científicas”, o que colaborou para o registro inédito das espécies contidas nos ecossistemas nordestinos. Esta ação dialoga com a formação humanista do conde, que buscou apreender e entender o contexto em que a empresa colonizadora ocorria.

Para uma melhor visualização do palácio e jardim, foram realizadas perspectivas virtuais com base nas imagens seiscentistas que mostram a disposição dos canteiros, das massas d’água e edificações ali contidas:

Imagem 57 – Perspectivas do palácio e jardim de Friburgo







FONTE: Elaborado por Bruna Galindo, sob orientação da autora, 2020.

Na atualidade, o terreno onde se localizava-se o Parque de Friburgo corresponde à Praça da República no bairro de Santo Antônio. Realizando-se uma sobreposição da planta do século XVII do complexo com uma imagem aérea do local, é possível visualizar a dimensão que o mesmo ocupava e além disso, chama a atenção o fato de que dois eixos de vias ainda correspondem ao seu traçado urbanístico original:

Imagem 58 – Infográfico realizado através da sobreposição da planta do Parque de Friburgo sobre imagem aérea atual do Google Earth. As edificações assinaladas na imagem atual, são: 1 – Teatro Santa Isabel, 2 – Palácio das Princesas, 3 – Convento e Igreja de Santo Antônio



FONTE: Acervo do Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem

Possivelmente foi nesse espaço ajardinado e na edificação que correspondia a uma área de cerca de seis hectares que os artistas e cientistas de Nassau realizaram as suas pesquisas e registros dos aspectos do Novo Mundo que nos foram legadas e que nos ajudam a entender os aspectos relacionados com a alimentação, inclusive para além dos estudos específicos sobre a Capitania de Pernambuco. Abre-se aqui a oportunidade de visitar relatos sobre a flora e a fauna nordestinas, segundo Teixeira (1999) levada a cabo enquanto os ecossistemas locais apresentavam-se relativamente intactos. A cana-de-açúcar, desde o século XVI já demandava a derrubada das matas para o plantio, atitude que não retrocedeu ao longo do tempo. Deste modo, revisitar este conjunto, datado do início da ocupação extensiva e intensiva do território do nordeste do Brasil, permite reconhecer a biodiversidade que, dentre outros aspectos relevantes, garantiu a base alimentar dos habitantes daquelas terras.

Por todas as suas qualidades e serventias, nos relatos era sempre altamente recomendado que o Jardim fosse defendido e mantido sob o poder dos holandeses em caso de guerra, o que dá àquele espaço de produção e de deleite, também as características de uma “máquina de guerra”. Quando da partida de Nassau para a Europa, o mesmo enviou um apelo endereçado ao Conselho responsável pela administração do Brasil, onde escreveu:

“Entre outras cousas recomendarei a Vossas Nobrezas o jardim de Vrijburg e os viveiros situados nas proximidades, não por causa do meu particular interesse, mas porque em tempo de penúria se pode tirar daí uma notável quantidade de provisões, ao passo que em outras ocasiões foi necessário procurá-la alhures com grande perigo e perda de gente.” (“Memória e Instrução de João Maurício... [1644]”, In MELLO, 2004, p. 399, grifo da autora).

Esta declaração de Nassau, no entanto, não foi suficiente para garantir a preservação de suas criações. Logo no primeiro ano da rebelião dos luso-brasileiros contra o domínio neerlandês, em 1646, o jardim foi desmantelado pelas próprias tropas holandesas, pois os estábulos, as senzalas e a vegetação densa localizavam-se justamente na linha de tiro do Forte Ernesto. De acordo com Nieuhof (1998, p. 209), o argumento foi que essas estruturas atrapalhavam a defesa da *Mauritsstad* dos ataques dos portugueses, assim foram arrasados, mas tomou-se o cuidado, porém, de se estragar “o menor possível o prédio residencial” preservando-se, assim, o palácio⁵³. Rouloux Baro, na “História das últimas lutas no Brasil entre holandeses e portugueses e relação da viagem ao país dos tapuias” (1651), confirma a descrição de Nieuhof:

O grande e incomparável pomar, que o Conde Maurício mandara plantar e encher de árvores frutíferas, procuradas em setecentas ou oitocentas léguas do território, feitas vir da África e das Índias Orientais, **foi inteiramente arruinado, assim como grandes cavaliças e agradáveis pavilhões, construídos no centro e nas extremidades das aléias e nos cantos do pomar. Também foi destruído o jardim, admirável pela grande variedade de flores em todas as estações.** A parte principal do edifício, que esteve prestes a ser arrasada, permaneceu intacta, e julgou-se mais adequado ali estabelecer um corpo de guarda, do que perdê-la (...) (BARO, 1651, p. 56 e 57, grifo da autora).

Outra descrição importante sobre o jardim, foi deixada pelo Frei Manuel Calado, convidado de Nassau, o visitara pessoalmente:

(...), e no meio daquele areal estéril, e infrutuoso plantou um jardim, e todas **as castas de árvores de fruto que se dão no Brasil, e ainda muitas que lhe vinham de diferentes partes, e a força de muita outra terra frutífera,** trazida de fora em barcas rasteiras, e muita soma de esterco, fez o sítio tão bem acondicionado como a melhor terra frutífera; pôs neste jardim **dois mil coqueiros,** trazendo-os ali de outros lugares, porque os pedia aos moradores, e eles lh’os mandavam trazer carros, e deles fez umas

⁵³ O Palácio foi destinado à residência dos governadores até o ano de 1782, quando ruiu. Depois de remodelado, serviu também de Erário público. O prédio foi demolido em 1840, na administração do presidente Francisco do Rego Barros, que mandou erguer o atual palácio do governo. (COSTA, 1952, p. 150-157 e MELLO, 2006, s/p)

carreiras compridas, e vistosas, a modo da alameda de Aranjués, e por outras partes muitos parreirais, e tabuleiros da hortalíça, e de flores (CALADO, 2004, p. 111).

Com todas as características de cidade, à semelhança das europeias, a cultura urbana implantada no Recife holandês foi resumida por Evaldo Cabral (2006), que assim apresentou as suas feições:

“Gilberto Freyre já advertira que, entre nós, a cultura urbana fora um dom da dominação batava. Sobrados de quatro andares. Palácios de rei. Pontes. Canais. Jardim botânico. Jardim zoológico. Observatório. Igrejas da religião de Calvino. Sinagoga. Muito judeu. Estrangeiros das procedências mais diversas. Prostitutas. Lojas, armazéns, oficinas. Indústrias urbanas. Todas as condições para uma urbanização intensamente vertical. Fora esta a primeira grande aventura de liberdade, o primeiro grande contato com o mundo, com a Europa nova — burguesa e industrial —, que tivera a colônia portuguesa da América, até então conservada em virgindade quase absoluta” (CABRAL, 2006, s/p).

Se comparadas às outras capitais do Brasil nos seiscentos, era a única caracterizada pela “liberdade de circulação por meio de pontes e ruas pavimentadas e traçadas regularmente (...), mercados e praças bem plantadas” (SMITH, Apud MELLO, 2006). À esses fatores, soma-se a importância da presença do jardim, que serve também de espaço de lazer e incrementa a sua paisagem.

Nassau partiu do Brasil, levando um pouco de tudo o que o encantou, em uma esquadra contendo treze naus que transportava uma carga avaliada em 2,6 milhões de florins, e somente sua mudança lotou duas embarcações. Com ele seguiram:

(...) barris de conchas e seixos do cabo de Santo Agostinho, sete botijas de farinha de mandioca, 34 dentes de elefante, toros de jacarandá, pranchas de pau-santo e pau-violeta, e **uma centena de barriletes de frutas confeitadas, inclusive certamente de abacaxi, que Nassau reputava “a melhor fruta que há em todo o Brasil”, segundo escreverá a Luís XIV.** (A Companhia empregava, aliás, um confeitiro exclusivamente ocupado na preparação de doces com que mimosear autoridades e particulares da metrópole, tal o sucesso que eles conheciam por lá.) Por fim, Nassau levou consigo vários dos seus cavalos pernambucanos, tendo chegado a possuir trinta, que, segundo Calado, não lhe teriam custado um ceitel, sendo presentes dos colonos a quem gabara as montarias ou demonstrara desejo de adquiri-las. Ele estimava em especial os animais procedentes de Sirinhaém, tanto assim que os escolhera para decorar o brasão de armas do distrito; e seguramente os incluíra entre aqueles com que, durante seu governo, presenteara o príncipe de Orange, a quem obsequiara também com papagaios e veados-mateiros (MELLO, 2006, p. 122, grifo da autora).

Uma outra ponte que o jardim fornece é a que liga conhecimento e sabores. As primeiras acepções do verbo *sapere* são todas ligadas ao paladar: o substantivo *saporis* (sabor), aliás, surgiu como derivado de *sapere* (saber). Em latim o saber propriamente dito, ligado ao intelecto e ao conhecimento, nasceu mais tarde por extensão figurada⁵⁴. Em Bluteau, saber é “ter o sabor

⁵⁴ Segundo a datação do dicionário Houaiss, saber com o sentido de conhecer é palavra existente em português

– sabe-me a doce, a azedo; sabe-me bem, ou mal”. Em Cunha (2010) o verbete sabor direciona para saber que é descrito como “ter conhecimento, ciência, informação ou notícia. Ter sabor, agradar ao paladar, do latim *sapere*”.

No caso do adjetivo *sapiens* (sábio), sua primeira acepção é “que tem bom paladar, que é conhecedor ou entendedor”. No verbete *sapientia* (sapiência, sabedoria), o elo fica ainda mais claro: “Bom paladar (para conhecer a bondade dos alimentos); aptidão, habilidade, capacidade, instrução; razão, bom senso”. Uma relação que às vezes parece alcançar o status de axioma é a que diz que “conhecimento (saber) é liberdade”. Do ponto de vista renascentista e humanista, pode-se aventar a hipótese da relação entre liberdade e conhecimento.

Assim, o nome do jardim e palácio *Vrijburg* ou Friburgo parece indicar também a intenção do Conde de Nassau de estudar, experimentar e registrar, revelando sua busca pelo conhecimento que significava vencer as batalhas e guerras mas também garantir a disponibilidade e provisão de alimento, ou seja, não só a própria conquista e manutenção do território⁵⁵.

desde a “primeira infância da língua”, já no sentido de sabor, surge em meados do século XVI.

⁵⁵ Voltamos a mencionar o Século de Ouro Holandês, onde desfrutou-se de relativa liberdade. Politicamente, por volta de 1581, a Holanda tornou-se independente do império espanhol. A República era uma confederação de 7 províncias que tinham seus próprios representantes e gozavam de grande autonomia. A República como um todo oferecia liberdade política, econômica, de pensamento e de religião sem precedentes na história ocidental. Essa liberdade atraiu refugiados de várias partes da Europa que ali encontraram asilo, principalmente intelectuais, cientistas e artistas, além de desenvolver o comércio e trazer grande prosperidade (MELLO, 2006, p. 37).

E toda verdadeira interpretação da
natureza se cumpre com
instâncias e experimentos
oportunos e adequados, onde os
sentidos julgam somente o
experimento e o experimento
julga a natureza e a própria coisa.

[*Novum Organum*]
Francis Bacon

3 NA ESCALA DO DETALHE: VENDENDO E DEGUSTANDO PLANTAS E ANIMAIS

Depois de percorrer a cidade Maurícia, em especial o jardim de Friburgo, passamos a palmilhar as coleções que catalogaram os recursos naturais do Brasil, produzidas pelos holandeses. Elas revelam a atitude acurada dos mesmos, mas também denunciam o deslumbramento pela diversidade desse território. Nos interstícios do que seria sua destinação principal, coletar dados que garantissem o sucesso da empresa açucareira comandada pela WIC, surgem os registros de fragmentos de cenas do cotidiano e preciosas informações, acerca das práticas alimentares.

No campo da história das mentalidades, ressalta-se a importância dessas obras enquanto fontes riquíssimas sobre hábitos e costumes, mas também cabe comentar a qualidade artística quando se trata dos registros pictóricos. O conjunto abarca mais de mil desenhos sobre a história natural, produzidos a partir de diversas técnicas pelos naturalistas e artistas da comitiva de Nassau no Brasil (ALBERTIN, 2019, p. 251- 253).

As obras inscrevem-se em um período da cultura holandesa marcada pela busca da fidelidade ao real, levando a arte e a ciência a criarem novas ferramentas para o alcance desta meta. Num contexto onde o microscópio, a luneta, a câmera escura estão sendo potencializados, a obsessão pelo registro leva os pintores a engajarem-se na produção de trabalhos bastante detalhados. Alpers enfatiza especialmente a necessidade da obra pictórica holandesa ser analisada a partir dos parâmetros estéticos de seus próprios discursos e valores, empenhados numa reprodução descritiva exata da realidade e assim conclui que haveria “uma espécie de língua, e portanto um meio de aquisição de conhecimento do mundo” (ALPERS, 1999, p. 204).

Os estudos que serão apresentados neste capítulo buscarão argumentos no sentido de demonstrar como se tratou da produção de informações pioneiras acerca da natureza e da cultura do Novo Mundo, nas mais variadas perspectivas. No que tange aos aspectos naturais, suas páginas nos devolve à memória um Brasil ainda quase intocado na sua megabiodiversidade, além de preciosas informações sobre os aspectos relacionados aos modos de alimentar naquele período.

Cabe lembrar, que as obras produzidas sob os auspícios de Nassau, inscrevem-se no contexto inaugural de registro e classificação das espécies naturais que estava ocorrendo na Europa. Apenas um século antes, com o intuito de difundir o conhecimento sobre novas

espécies encontradas fora do ambiente europeu, verificou-se um movimento maior nos estudos botânicos sendo publicadas duas obras ilustradas uma de autoria de Garcia d’Orta⁵⁶ em Goa e o de Monardes⁵⁷ em Sevilha. Neste período, com base em pesquisas empíricas, surgiram as primeiras intenções classificatórias sistematizadas da fisiologia vegetal, que demandava olhar cuidadoso e fiel ao objeto observado, tentando extrair dele todas as características físicas possíveis de serem captadas, como observa-se nas ilustrações de Garcia D’Orta (CARNEIRO, 2002, p. 22):

Imagem 59 – Pimenta Negra, e Cravo-da-Índia, ilustrações dos “Coloquios dos simples e drogas e cousas medicinaes da India” de Garcia d’Orta



FONTE: Disponível em: http://www.vidasufonon.pt/garcia_da_orta.htm, acesso em 03 ago. 2019

No século XVII, esta busca fiel intensificou-se e havia um movimento em torno da procura por um método universal de investigação que possibilitasse conciliar os saberes disponíveis com o novo apelo de verificação empírica, ou seja, um novo enfoque metodológico que faz surgir a ciência moderna com a observação da própria natureza. É nessa observação e experiência que se encontrariam os verdadeiros fundamentos do conhecimento. A produção científica decorrente desse período, ainda que notável pela identificação de inúmeras espécies

⁵⁶ Garcia D’Orta é considerado um dos precursores da ciência moderna e pioneiro da medicina tropical e farmacognosia, nasceu em Alentejo. Em 1534, talvez temendo os primeiros sinais repressivos da Inquisição, partiu para a Índia na nau do capitão-mor Martim Afonso de Sousa a quem dedicou mais tarde os *Colóquios*. Ver a página do Instituto Português do Livro e das Bibliotecas na internet: <http://ipbl.pt> acesso em 11 ago. 2019.

⁵⁷ Nicolás Monardes nasceu em Sevilha no ano de 1493 e morreu na mesma cidade em 1588. Estudou em Alcalá, onde se formou em medicina em 1533. Publicou várias obras e seu livro mais importante foi *Dos libros el uno que trata de todas as cosas que traen de nuestras Indias Occidentales que siervem al uso de la Medicina* (1565). Ver a página da Universidade de Valença: <http://www.uv.es/IHCD/Farmacologia/biomonardes.html>, acesso em 17 out. 2019.

novas, de um modo geral, subordinava-se ao caráter utilitarista: priorizando os valores medicinal e alimentício.

3.1 O ALIMENTO NOS REGISTROS PRECURSORES PORTUGUESES

Quanto ao contexto do Brasil Colonial, os registros sobre o Novo Mundo anteriores aos holandeses advêm de textos deixados por europeus de diversas nacionalidades que visitaram o território, a citar a própria carta de Pero Vaz de Caminha, os relatos de Pero Lopes de Sousa, Hans Staden, Manuel da Nóbrega, José de Anchieta, André Thevet, Jean de Léry, Pero Magalhães de Gândavo, Frei Vicente de Salvador, Gabriel Soares de Sousa, Ambrósio Fernandes Brandão, Ivo d'Evreux, Fernão Cardim, Claude d'Abeville, Frei Cristóvão de Lisboa, Simão de Vasconcelos e outros. Os diários e relatos produzidos por estes configuram-se em um rico acervo sobre esta época e, cada qual a seu modo, descrevem costumes das populações nativas, hábitos alimentares, fauna e flora, dentre outros aspectos considerados importantes ou meramente curiosos para os olhares europeus.

Sobre os autores quinhentistas, Hans Staden relatou suas viagens realizadas entre 1547 e 1555 em “Duas viagens ao Brasil”⁵⁸, onde descreve usos e costumes dos tupinambás, nos quais a fauna e a flora também têm destaque. Staden cita, entre outras plantas, o genipapo, o algodão, o milho e a batata-doce. O padre jesuíta José de Anchieta, em suas cartas, descreveu com detalhes animais que puderam ser reconhecíveis pelas informações dadas. Pero de Magalhães Gândavo, em 1567, descreveu várias plantas e animais na sua “História da Província de Santa Cruz”.

Este conjunto será retomado ao longo do trabalho de uma maneira geral, porém será dado maior destaque ao Gabriel Soares de Sousa (1540-1592) e ao Frei Cristóvão de Lisboa (1583-1652)⁵⁹ que fornecem descrições mais detalhadas e informações com pretensões mais precisas e científicas para o entendimento da flora e da fauna do Novo Mundo.

Iniciaremos com o “Tratado descritivo do Brasil” (1587) de Gabriel Soares de Sousa que é considerado por muitos autores o primeiro livro que descreveu a natureza textualmente

⁵⁸ Originalmente a obra de Hans Staden é denominada “História Verdica e descrição de uma terra de selvagens, nus e cruéis comedores de seres humanos, situada no Novo Mundo da América, desconhecida antes e depois de Jesus Cristo nas terras de Hessen até os dois últimos anos, visto que Hans Staden, de Homberg, em Hessen, a conheceu por experiência própria, e que agora traz a público com essa impressão”.

⁵⁹ Gabriel Soares de Sousa chegou ao Brasil em 1565 onde se tornou senhor de engenho no estado da Bahia; e a de Frei Cristóvão de Lisboa, missionário da ordem franciscana e natural de Portugal que chegou ao Maranhão em 1624, retornando ao seu país de origem em 1635 (MARQUES, 1996, p. 325).

com grande aproximação e fidelidade ao observado, ainda que pontuada por elementos do fantástico, como por exemplo, o caso onde o autor descreve um monstro marinho⁶⁰.

Na primeira parte da obra, à qual chamou de “Roteiro Geral da Costa Brasileira”, descreveu o território costeiro, explicitando o anseio por extrair o máximo proveito econômico dos recursos naturais da terra para a empresa portuguesa da conquista. Começa a sua descrição pela região da bacia do rio Amazonas, denominado pelos nativos de “Mar Doce” e segue até o rio da Prata. Nesta parte do “Tratado”, descreve com minúcias o território tropical, com sua vegetação, relevos acidentados, rochas, lagoas, rios, etc.

Sua conclamação prevê que nesse reino seria possível edificar “um grande império, o qual com pouca despesa” (SOUSA, 1971, p. 39). A celebração das qualidades dos produtos da terra dita o tom do roteirista daí por diante:

É esta província **muito abastada de mantimentos de muita substância** e menos trabalhos que os de Espanha. **Dão-se nela muitas carnes, assim naturais dela, como das de Portugal, e maravilhosos pescados;** onde se dão melhores algodões que em outra parte sabida, **e muitos açúcares tão bons como na ilha da Madeira** (SOUSA, 1971, p. 40, grifos da autora).

Tem muito pau de que se fazem as tintas. **Em algumas partes dela se dá trigo, cevada e vinho muito bom e, em todas, todos os frutos e sementes da Espanha, do que haverá muita qualidade,** se Sua Majestade mandar prover nisso com muita instância e no descobrimento dos metais que nesta terra há (SOUSA, 1971, p. 40, grifo da autora).

Assim, na segunda parte do “Tratado”, subsequente ao “Roteiro”, tendo por subtítulo “Memorial e declaração das grandezas da Bahia de Todos os Santos, de sua fertilidade e das notáveis partes que tem”, o autor perseguirá seu objetivo e descreverá as potencialidades oferecidas pela natureza onde dedica 113 dos 196 capítulos para descrever as espécies da fauna

⁶⁰ No capítulo 15 – Dos mamíferos marinhos e dos peixes do mar, camarões, etc, item 127. Que trata dos homens marinhos: “Não há dúvida senão que se encontram na Bahia e nos recôncavos dela muitos homens marinhos, a que os índios chamam pela sua língua upupiara, os quais andam pelo rio de água doce pelo tempo do verão, onde fazem muito dano aos índios pescadores e mariscadores que andam em jangada, onde os tomam, e aos que andam pela borda da água, metidos nela; a uns e outros apanham, e metem-nos debaixo da água, onde os afogam; os quais saem à terra com a maré vazia afogados e mordidos na boca, narizes e na sua natura; e dizem outros índios pescadores que viram tomar estes mortos que viram sobre água uma cabeça de homem lançar um braço fora dela e levar o morto; e os que isso viram se recolheram fugindo à terra assombrados, do que ficaram tão atemorizados que não quiseram tornar a pescar daí a muitos dias; o que também aconteceu a alguns negros de Guiné; os quais fantasmas ou homens marinhos mataram por vezes cinco índios meus; e já aconteceu tomar um monstro destes dois índios pescadores de uma jangada e levarem um, e salvar-se outro tão assombrado que esteve para morrer; e alguns morrem disto. E um mestre-de-açúcar do meu engenho afirmou que olhando da janela do engenho que está sobre o rio, e que gritavam umas negras, uma noite, que estavam lavando umas fôrmas de açúcar, viu um vulto maior que um homem à borda da água, mas que se lançou logo nela; ao qual mestre-de-açúcar as negras disseram que aquele fantasma vinha para pegar nelas, e que aquele era o homem marinho, as quais estiveram assombradas muitos dias; e destes acontecimentos acontecem muitos no verão, que no inverno não falta nunca nenhum negro” (SOUSA, 1971, p. 277).

e da flora⁶¹. Nos demais capítulos, trata dos aspectos etnográficos das gentes do Brasil contendo descrições de seus modos de viver e alimentar-se. Aborda 108 espécies botânicas com utilidade alimentícia e 136 espécies da fauna, incluindo aves, peixes, mamíferos, anfíbios e répteis.

Nessas descrições dos animais e vegetais com utilidade na alimentação, observa-se a aproximação com a população nativa para a obtenção dos conhecimentos dos produtos da terra, sua denominação, bem como a forma de consumir as espécies, dando pistas de que o mesmo as provou: “Tatuaçu (...) matam-nos os índios em armadilhas onde caem; tiram-lhes o corpo inteiro fora destas armas, que estendidas são tamanhas como uma adarga; **cuja carne é muito gorda e saborosa, assim cozida como assada**” (SOUSA, 1971, p. 251, grifo da autora).

As frutas, aparecem como elementos indispensáveis na alimentação dos colonizadores, pois enriqueciam o conjunto de víveres disponíveis. Considerando que a maioria era nova para os olhos europeus e, muitas vezes, em um primeiro momento, não agradavam pelo sabor. Esse é o caso do maracujá:

“uma flor branca muito formosa e grande que cheira muito bem, donde nascem umas frutas como laranjas pequenas, muito lisas por fora; a casca é da grossura da das laranjas de cor verde-clara, e tudo o que tem dentro se come, que além de ter bom cheiro tem suave sabor (...) **enquanto não é bem madura, é muito azeda** (...)” (SOUSA, 1971, p. 178, grifo da autora).

A importância da experiência já é salientada nos relatos, que trazem não apenas informações sobre a aparência dos gêneros alimentícios, mas também detalhavam seus usos e sabores. Para isso, utilizavam-se de analogias com os sabores e formas dos animais e plantas que já se conhecia, construindo paralelos muitas vezes inusitados. Na descrição do mamão, Gabriel Soares precisa utilizar uma acrobacia de comparações com espécies conhecidas dos europeus:

De Pernambuco vieram à Bahia as sementes de uma fruta que chamam mamões. São **tamanhos de feijão e cor aos pêros camoeses, e têm muito bom cheiro** quando são de vez, nas árvores. E em casa acabam de amadurecer e **quando são maduros se fazem moles como o melão e para se comerem cortam-se em talhadas como maçã e tira-se-lhes as pevides que são crespas e pretas como as de pimenta da Índia**, e o que se come é da cor e brandura do melão e o sabor é doce e muito gostoso (SOUSA, 1971, p. 190).

Para as frutas, são dedicadas longas descrições sempre acompanhadas pelo apontamento de seus usos e preparos. No caso do caju, Gabriel Soares cita que encontram-se nos quintais e nas roças e destaca a sua utilização para conservas: “(...) os cajus silvestres travam junto do

⁶¹ Contagem realizada pela autora.

olho que se lhes bota fora, mas os que **se criam nas roças e nos quintais** comem-se todos sem terem que lançar fora por não travarem. **Fazem-se estes cajus de conserva, que é muito suave (...)**” (SOUSA, 1971, p. 166, grifos da autora).

Outras espécies são citadas para o preparo de conservas. A estas, acrescentava-se o açúcar, enriquecendo-as do ponto de vista gustativo e calórico, com sacarose abundante, substância esta que é rapidamente absorvida pelo organismo e convertida em energia, sendo também uma fonte de bem-estar (MINTZ, 2010, p. 121). Esse bem-estar pode ser constatado nas descrições sobre as qualidades do abacaxi, onde Soares de Sousa afirma que “(...) desta fruta se faz muita conserva, aparada da casca, a qual é muito formosa e saborosa, e não tem a quentura e umidade de quando se come em fresco (...)” (SOUSA, 1971, p. 181).

As descrições são também permeadas por comparações com estruturas conhecidas do mundo europeu. No caso do abacaxi, o autor confronta a espécie com a cidra, as alcachofras, a erva-babosa e o melão:

“É uma fruta do tamanho de uma cidra grande, mas mais comprida; **tem olho da feição das alcachofras**, e o corpo lavrado como alcachofra molar, e com uma ponta e bico em cada sinal das pencas, mas é todo maciço; e muitos (...) lançam o olho e ao pé do fruto muitos outros tamanhos como alcachofras. A erva em que se criam (...) **é da feição da que em Portugal chamam erva-babosa**, mas não são tão grossas; a qual erva (...) espiga cada ano no meio como cardo, e lança um grelo da mesma maneira, e em cima dele lhe nasce o fruto, tamanho como alcachofra, muito vermelho, o qual assim como vai crescendo, vai perdendo a cor e fazendo-se verde; e como vai amadurecendo, se vai fazendo amarelo acataçolado de verde, **e como é maduro conhece-se pelo cheiro, como o melão**” (SOUSA, 1971, p. 200-201, grifos da autora).

Nas descrições sobre a apreciação alimentar de animais, Sousa dá pistas de ter provado e os compara com outras espécies conhecidas dos europeus. No caso das tainhas, denominadas paratis pelos nativos, explicita que eram muito consumidas nos engenhos e nas viagens marítimas:

(...) E começemos logo do principal, que são as tainhas, a que os índios chamam paratis, do que há infinidade delas na Bahia; **com as quais secas se mantêm os engenhos e a gente dos navios do Reino**, de que fazem malotagem para o mar. Estas tainhas se tomam em redes, porque andam sempre em cardumes; (...) **e são estas tainhas, nem mais nem menos como as da Espanha, mas muito mais gostosas e gordas**, (...) as tomam os índios com umas redinhas de mão, que chamam puças, que vão atadas numa vara arcada (...) (SOUSA, 1971, p. 284-285, grifos da autora).

Arabori é outro peixe de arribação, **da feição das savelhas de Lisboa**, e assim cheias de espinhas, **as quais salpresas arremedam às sardinhas de Portugal no sabor**, e tomam-se em redes (SOUSA, 1971, p. 285, grifos da autora).

O segundo autor que destacamos foi Frei Cristóvão de Lisboa⁶². Ele permaneceu por onze anos no Maranhão, onde desenvolveu atividade missionária e durante seus deslocamentos observou junto aos nativos, as espécies zoológicas e botânicas. Recolheu os testemunhos pioneiros da sua investigação para preparar a obra que o consagrou como o primeiro naturalista da Amazônia, a chamada “História dos animais e árvores do Maranhão”⁶³, escrita presumivelmente entre 1624 e 1627 (AMORIM, 2011, p. 402).

Segundo contagem realizada, a obra apresenta 101 peixes, 66 aves e 52 vegetais, dos quais 49 das espécies da flora são comestíveis e 113 da fauna, perfazendo um total de 74% de espécies retratadas com importância para fins alimentícios. Além das descrições textuais, a obra contém um total de 248 imagens (algumas espécies em duplicidade) de animais e plantas do então recém criado, Estado do Maranhão. Quanto à procedência das espécies, em 98% das descrições o autor refere-se às nativas, demonstrando que o seu olhar estava detido sobre a novidade. Sabe-se também que a circulação de plantas exóticas intensificou-se tempos mais tarde naquela região (LINHARES, 2018, p. 18).

Na obra, as espécies da flora e da fauna vêm acompanhadas com o nome, tal qual era designado localmente, uma pequena descrição, e na maioria das vezes aborda-se o seu uso pelos habitantes locais. Apresenta também uma imagem uma imagem da espécie.

Sobre os aspectos alimentares, as frutas merecem destaque. São atribuídas utilidades medicinais às espécies e narra-se outros usos como para a preparação de tinturas, e produção de artefatos. Há também descrições acerca da preparação de bebidas fermentadas como se vê no caso do ananás ou abacaxi e do o jenipapo:

O ananás é a melhor fruta desta terra, quando está maduro, e cheira de muito longe e he amarelo como cera e tem um olho em riba dele, que em o botando no chão logo pega e se come todo papelia (sic) e parece comer açúcar, **e se pode tirar do sumo dele um jarro cheio; esta água é muito soberana para a dor de pedra e corta muito e limpa o corpo, e também serve para matar lombrigas**; e tem tanta força que se uma mulher prenhe o comer verde logo há-de morrer; e tem grande quantidade pelos matos e ao longo dos rios e **se ele fora passado pelo alambique fora muito bom e soberano**;

⁶² “Clérigo de mais elevada hierarquia e apurada formação intelectual a pisar aquele pedaço de mundo, até então: bacharel em Artes e doutor em Filosofia, Custódio de uma futura província, Comissário com poderes de inquisição, posto que Visitador e Qualificador do Santo Ofício” (SEVERIM, *In LISBOA*, 1967, p. 11).

⁶³ O manuscrito “História dos Animais e Árvores do Maranhão” encontra-se no Arquivo Histórico Ultramarino de Lisboa. Trata-se de um fôlo de 198 folhas que foi encontrado em um alfarrabista de Lisboa e adquirido pelo Estado, em 1934. Em 1967, a obra foi impressa e a ela foram anexados estudos e notas de Jaime Walter e o prefácio de Alberto Iria (PEIXOTO & ESCUDEIRO, 2002, p. 125)

a flor é azul e vem pegada ao ananás quando ele é pequeno (LISBOA, 1967, p. 105, grifos da autora).

Genipapo é árvore da grossura de um homem, e é pau muito direito que serve para fazer caixas de arcabuzes e colheres e remos iscovenas (sic) de canoa, e as folhas são da compridão de um palmo comprido, a flor é branca, a fruta é tamanha como uma grande laranja e é boa para comer quando é madura; e os negros o têm em muita estima para se tingirem, que o seu verdadeiro vestido por amor do sol e serve também para mezinhas para a boubas, que se algum branco se tingem com ele pode-se ter por certo de o trazer nove dias pintado feito um diabo (LISBOA, 1967, p. 107, grifos da autora).

A classificação das espécies da natureza adotada no livro também pode ser explicada a partir desse momento de transição operado ainda no início do século XVII. Obedecia-se a critérios utilitários ou aristotélicos, que respondiam aos interesses da peleteria, tinturaria, culinária, medicina, entre outros, e também à conveniência da semelhança que era ditada através da observação (AVILA-PIRES, 1992). Assim, o peixe-boi é o primeiro ‘peixe’ citado na obra, sabidamente conhecido hoje como uma espécie mamífera, bem como o morcego, também mamífero, que figura no conjunto dos pássaros arrolados na “História” do Frei Cristóvão de Lisboa.

Frei Cristóvão de Lisboa procura ressaltar detalhes de desenho, relacionando a descrição narrada textualmente com a imagem. É notória a acuidade da caracterização e observação da espécie, como no caso do amendoim e do peixe-boi ou *guaragua*, segundo a denominação indígena:

Mindoim são tamanhas como azeitonas mas esta fruta é melhor; e é muito quente e vem na terra e de uma vem proveito mais de um cento; ele tem as folhas de tamanho que são aqui ointados, e as flores são amarelas cor de ouro, e a casca é parda, e alguns têm dois miolos em cada vagem; eles têm esta virtude que servem para quem tiver braço quebrado, pisando os verdes e pondo-os em riba da quebradura solda muito bem (LISBOA, 1967, p. 100).

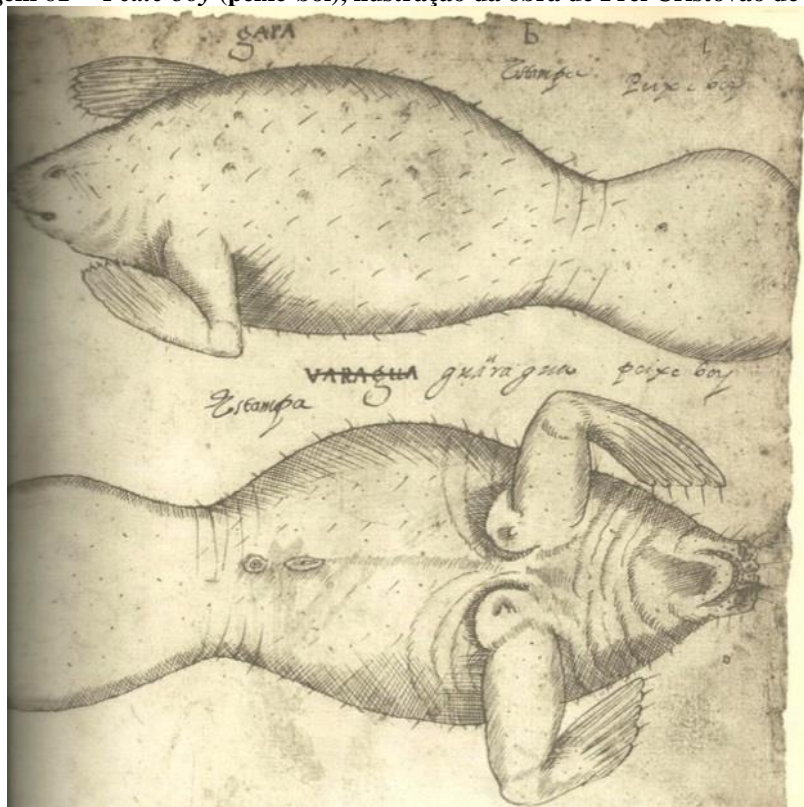
Guragua é a **vaca do mar**, é da compridão de dez ou doze palmos, é grosso como uma vaca; é pardo cor de cinza, tem as tripas e a frescura como uma vaca e cria seus filhos de leite e tem as mamas debaixo dos braços; **o macho tem a natureza tamanha como de cavalo** e da própria forma; o rabo **tudo é gordura de que se faz manteiga que é boa para frigar e para candeia e há algum tamanho que dá dez ou onze arrobas e seis ou sete camadas de manteiga**; não se bota nada fora, tudo se come até as tripas e a pele serve para fazer sola; fazem o seu acoitamento no mar perto da costa e no mês de março vão aos lagos e rios de água doce comer ervas e folhas; houve ano que se matariam trezentos peixes mais ou ele tem duas pedras no ouvido do tamanho de um botão engrossado e tem duas pequenas pegadas e as pequenas servem para o ar e as grandes servem para a dor de pedra, coisa experimentada em França; e vos quero contar o que vi fazer a este peixe: vi matar uma fêmea e esfolarem-na e botarem a pele em terra à borda de água; e quando foi ao outro dia, indo buscar água, acharam o filho em riba da pele deitado e tomaram-no (LISBOA, 1967, p. 37, grifos da autora).

Imagem 60 – *Mendoym* (amendoim), Frei Cristóvão de Lisboa, página da obra “História dos Animais e Árvores do Maranhão”



FONTE: <https://www.eclecticaleiloes.com/pt/auction/lot/id/21123>, acesso em 19 out. 2019

Imagem 61 – *Peixe-boy* (peixe-boi), ilustração da obra de Frei Cristóvão de Lisboa



FONTE: Disponível em: <https://www.revistamenu.com.br/2016/08/29/artistas-europeus-foram-pioneiros-em-retratar-produtos-nativos/>, acesso em 19 jul. 2018

Cabe destacar que durante muito tempo o livro foi visto como de pouco valor por autores como José Honório Rodrigues (1979, p. 90) e Jaime Walter que na apresentação da edição de 1967, afirmou:

(...) o livro não representa, de fato, uma Historia dos animaes, e arvores do Maranhão, como explicitamente se diz no frontispício. **Antes parece não passar de um borrão, ou livro de apontamentos**, onde duas ou mais pessoas tivessem deixado fixados os desenhos e os conhecimentos que tinham adquirido pela longa observação e pelo tempo, ou por atento estudo dos assuntos em que foram chamadas a intervir e do qual então se partiria para uma outra obra de mais largo fôlego (LISBOA, 1967, p. 9, grifo da autora).

O livro ainda suscitou questões relacionadas à qualidade das gravuras nele contidas. Porém, o uso das imagens, indubitavelmente muitas vezes inacabadas ou retocadas, com características de esboços, para além dos textos, é o que distingue a obra de Frei Cristóvão das demais narrações de missionários e cronistas que observaram e descreveram a natureza nas primeiras décadas dos Seiscentos. E, acima de tudo, preserva uma narrativa visual que expressa um olhar sobre a natureza, já em trânsito, do período renascentista ao moderno, impulsionado pela disseminação dos livros impressos, como bem colocou Chartier (1998, p. 14).

Porém, o esforço e a antecipação do Frei Cristóvão de Lisboa, primeiro missionário naturalista brasileiro, especialmente por suas descrições estarem contidas dentro da tradição que retratava e descrevia as espécies a partir da mistura das utilidades e proveitos, se antecipou em algumas décadas à produção batava, no esforço da sistematização de um estudo da natureza brasileira, posição endossada por Gilberto Freyre:

Há apologistas da obra, na verdade notável, de Piso e Marcgrave, no Brasil, que se estremam a considerá-la a primeira verdadeiramente científica realizada por europeus no Brasil e até lamentam a pobreza de ciência dos portugueses e dos próprios espanhóis, em face do saber dos europeus do Norte empenhados também em obras de colonização dos trópicos. Tais apologistas pecam pelo sentido apenas oficial ou acadêmico que, sendo o mais nobre, quando se trata da consagração do esforço de conservar ou preservar o saber científico, de sistematizar-lhe a gramática, de resguardar-lhe a pureza, nem sempre é o melhor (...) Essas bases foram lançadas principalmente por Garcia de Orta, no Oriente, e por Acosta, Sahagun e frei Cristóvão de Lisboa, na América tropical, em antecipação a outros europeus que se vêm entregando desde o século XVII ao estudo científico dos trópicos” (FREYRE, 1959, p. 12).

3.2 OBSERVANDO EXCESSIVAMENTE IMAGENS, PALAVRAS E OLHARES SOBE O ALIMENTO

Deixando a obra do primeiro missionário naturalista do Brasil e nos movendo para a documentação produzida sob os auspícios de Maurício de Nassau, como já foi dito, trataremos de um conjunto de obras de grande importância foram separados e organizados em 3 blocos de relatos pictóricos que retratam aspectos relacionados com a questão alimentar. O primeiro bloco é formado pelo conjunto de 4 obras: o *Theatrum Rerum Naturalium Brasiliae*, o *Libri Principis*, o *Thierburch* e a *Miscellanea Cleyerie*; O segundo refere-se não mais a narrativas escritas, mas aborda a obra pictórica de Albert Eckhout⁶⁴; e o terceiro bloco, composto pelos textos de Piso e Marcgrave que configuram a *Historia Naturalis Brasiliae* e destaca-se por ser considerado o mais abrangente e detalhado registro da história natural do Brasil até o começo do século XIX.

Suas descrições foram utilizadas para estudos comparativos e de classificação das espécies por Carl von Linné, em edições do *Systema Naturae* (FREEDBERG, 1999: 202). Composta de descrições minuciosas dos elementos naturais ali representados, hoje as ilustrações e descrições da fauna e da flora tornaram-se testemunhos importantes de espécies atualmente desaparecidas ou em vias de extinção. As obras serão apresentadas no sentido de um mapeamento e cruzamento das informações sobre o alimento no Brasil holandês.

Embora se saiba da importância da obra de Frans Post inclusive no quesito da apresentação da flora e fauna com repercussões alimentares, para efeito da organização da pesquisa e considerando o farto material já disponível com a consulta às obras aqui arroladas, optou-se por restringir a análise ao próximo capítulo, onde a arquitetura é convocada. Post também foi empregado nos dois capítulos anteriores, como subsídio às análises urbanas.

3.2.1 4 CONJUNTOS ILUSTRADOS

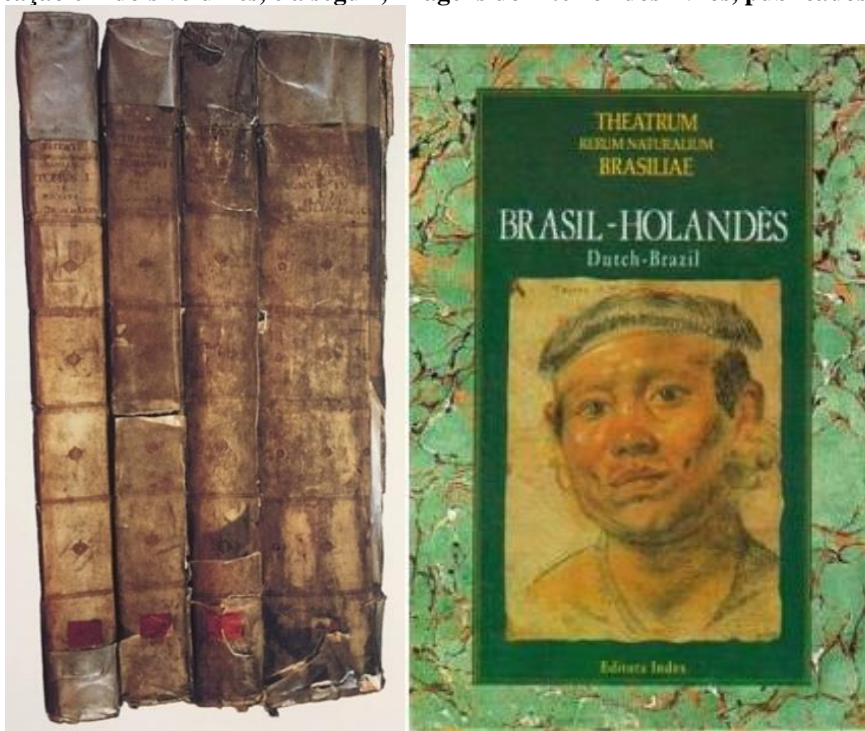
O *Theatrum Rerum Naturalium Brasiliae* compreende quatro volumes originalmente compostos por aquarelas e pinturas em óleo sobre papel. Foi organizado em 1652, por Christian Mentzel, médico da corte do Eleitor de Brandemburgo, Frederico-Guilherme, a pedido do Conde Maurício de Nassau, que catalogou e separou o material trazido do Brasil em quatro volumes – *Icones Aquatilium*, *Icones Volatilium*, *Icones Animalium*, *Icones Vegetabilium* –

⁶⁴ Os 4 primeiros conjuntos foram publicados entre 1993 a 1997 pela editora Index, com o apoio da Petrobrás, em uma coleção chamada Brasil holandês e também está disponível no site da Biblioteca da Jagelônica, em <https://jbc.bj.uj.edu.pl/dlibra/>, acesso em 04 out. 2019.

compostos por 419 imagens elaboradas com diferentes técnicas de desenho e pintura atribuídas a Albert Eckhout e Zacharias Wagener (TEIXEIRA, 1993, p. 23).

Depois de organizados, os volumes da obra foram doados para a biblioteca do Eleitor, em Berlim de onde foram retirados apenas durante a Segunda Guerra Mundial e transferidos para a Silésia, à época, território alemão e atualmente incorporado à Polônia. Portanto de forma que conheceram uma longa e arriscada jornada até serem encontrados e disponibilizados para o público atual. Em 1977, o acervo foi localizado por Peter Whitehead e Martin Boeseman na Biblioteca Jaguelônica, na Cracóvia. Mas, apenas em 1992, esse material original foi fotografado e um ano depois, publicado com o apoio da Petrobrás, sob a organização de Dante Martins Teixeira, Ernest van den Boogaart e Rebecca Parker Brienen à partir de um projeto financiado pela Petrobrás (TEIXEIRA, 1993, p. 7).

Imagem 62 – À esquerda acima, imagem da coleção original (1652), à direita, fotografia da capa da publicação em dois volumes, e à seguir, imagens do interior dos livros, publicados no Brasil





FONTE: FERRÃO & SOARES, 1993, s/p

A segunda coleção que será abordada aqui foi publicada com a denominação de “Manuais” ou *Libri Principis*, – “Livro do Príncipe”, por ter sido manuseado pessoalmente por Maurício de Nassau que realizou anotações sobre o texto. Segundo Petronella Albertin (1985, p. 251), a caligrafia encontrada nas páginas destes livros é a ele atribuída. Diferentemente dos demais conjuntos, Nassau parecia escolher o que havia de mais exótico para comentar e assim escreveu suas observações acerca do peixe voador e um pinto de quatro patas⁶⁵.

Os comentários de Nassau, na obra, referiam-se via de regra aos aspectos físicos do animal desenhado, começando pelo seu tamanho e seu porte em termos comparativos, por

⁶⁵ Sobre o pinto de quatro patas, Nassau informa: “um pinto monstruoso que, no ano de 1640 no Brasil, saiu andando do ovo em quatro patas conforme pode se ver aqui. Foram observados mais desse tipo em vários outros lugares” (*Libri Principis*, 1995, vol.II, p. 45). A mesma “espécie” foi descrita por Marcgrave (1942, p. 291) como um “frango monstruoso”. Segundo Dante Teixeira (1995, tomo III, p. 140), esta passagem refere-se a um caso teratológico, ou seja, de desenvolvimento anormal ou com malformações congênitas, que ocorre em muitas espécies de aves e, notícias desta natureza, atraía a atenção nos séculos XVI e XVII (TEIXEIRA, 1995, tomo III, p. 140).

exemplo: o sagüi “não é maior que o pulso de uma senhora” (*Libri Principis*, 1995, vol.I, p. 19); a galinha d’água “é tão grande quanto as européias” (*Libri Principis*, 1995, vol.I, p. 94).

O *Libri Principis*, contém cerca de 158 desenhos em aquarela, cuja autoria é provavelmente de George Marcgrave e de Zacharias Wagener, conforme explica Brienem (2007, p. 279). Este material foi levado para a Europa no formato de dois livros já encadernados que também foram oferecidos a Frederico-Guilherme em 1652, juntamente com o *Theatrum Rerum* (TEIXEIRA, 1995, vol. 3, p. 139).

Imagem 63 – Acima, imagem dos volumes da publicação original do “*Libri Principis*” (1633-1644) e à seguir imagem dos 05 volumes da publicação brasileira da obra.



FONTE: Biblioteca Jaguelônica, disponível em <https://jbc.bj.uj.edu.pl>, acesso em 19 jul. 2018 e TEIXEIRA, 1995

A terceira coleção de imagens é o *Thierbuch* que possui 139 folhas e 110 imagens de autoria de Zacharias Wagener que acompanhou Nassau em várias campanhas militares. Nessas ocasiões, coletou material e produziu desenhos aquarelados de plantas, frutos e animais (TEIXEIRA, 1997, p. 15).

Zacharias Wagener, no *Thierbuch*, também não deixou de anotar os atributos monstruosos ou fatos estranhos relativos ao que observou. Descreveu os perigos apresentados, por exemplo, pela lagartixa. Neste relato é interessante notar que Wagener, ao modo de outros integrantes da comitiva de Nassau, frequentemente incorporou as informações que obtinha da população local, discriminando a fonte:

É certo, e **muitos velhos portugueses também o contavam**, que esse lagarto sabe aproximar-se da casa de uma grávida. No momento em que a mulher espera um parto feliz, o citado animalejo acerca-se o mais possível da parturiente, escondendo-se na cama ou debaixo dela, esperando o tempo e a hora das dores do parto. Então, o tantas vezes citado verme dirige-se o mais próximo possível para a parturiente, corre sobre o seu ventre e – rapidamente e meio amedrontado – procura sugar-lhe o sangue. A mulher não sofre o menor mal caso seja mordida ou de qualquer modo ofendida por esse pernicioso verme, mas está fadada a morrer se apenas uma única gota de sangue for sugada (WAGENER, Apud TEIXEIRA, 1997: 158, grifo da autora).

Desde 1738, o *Thierbuch* encontra-se no *Kupferstichkabinett* (gabinete de gravuras) em Dresden na Alemanha, com difícil acesso. Apenas em 1989 é que o conjunto foi acessado e sua reprodução disponibilizada ao grande público (PINTO, s/ ano, p. 1 e TEIXEIRA, 1997, p. 13).

Imagem 64 – Imagem da capa do *Thierbuch* publicado pela editora Index em 1997, volume II da coleção de 3 livros e imagem do interior do livro, apresentando a *pacoba* ou banana. Não foi possível localizar imagens da publicação original, nem tão pouco a publicação de 1961

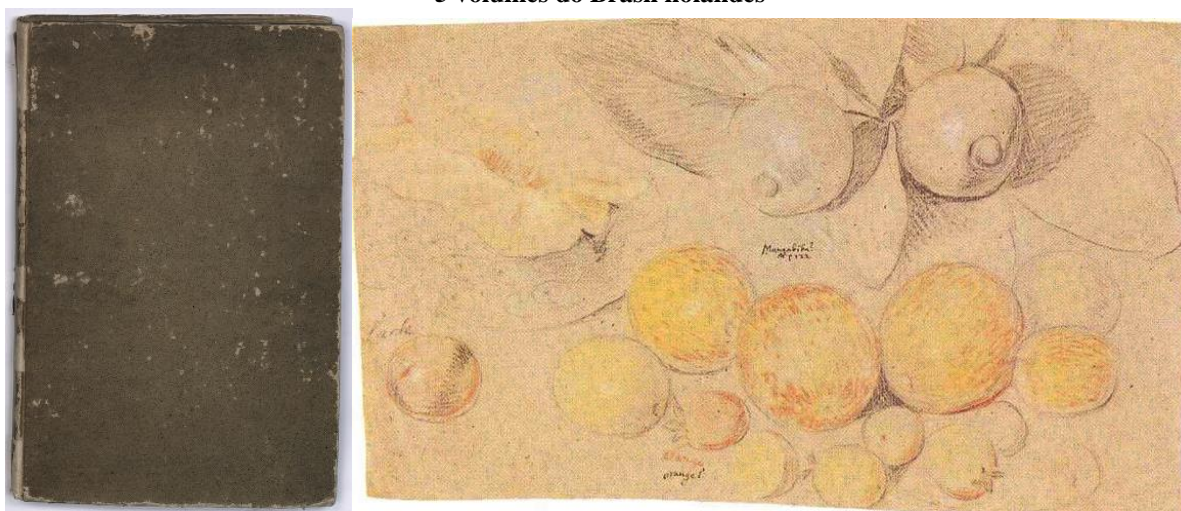


FONTE: TEIXEIRA, 1997, p. 97

A quarta coleção corresponde à *Miscellanea Cleyeri* que, no original trata-se de uma encadernação composta por pinturas a óleo e crayons, atribuídas a Albert Eckhout, com

ilustrações sobre as Índias Orientais e África, que ficaram de posse de Christian Mentzel. Dante Teixeira (1995) informa que este material foi enviado a Mentzel por Andreas Cleyer de Kassel, que comandou uma feitoria holandesa no Japão. Acredita-se que este volume fez parte do seu espólio até 1757, quando foi adquirido pela Biblioteca Real da Alemanha (TEIXEIRA, 1995, vol. 3, p. 104 e 105).

Imagem 65 – Imagem da capa do volume original da *Miscellanea Cleyeri* e página interna com o desenho da mangaba. A parte do material correspondente ao Brasil, foi publicada em 1995 no tomo I da coleção de 5 volumes do Brasil holandês



FONTE: TEIXEIRA, 1995 e Biblioteca Jaguelônica, disponível em: <https://jbc.bj.uj.edu.pl>, acesso em 19 jul. 2018

Comparando Zacharias Wagener à Marcgrave e Piso e até mesmo a Eckhout, sua obra, um volume contendo 130 fólios além de imagens e textos sobre animais e vegetais; 8 figuras humanas da população brasileira e cenas do cotidiano, foi considerada durante um certo tempo, artisticamente inferior por alguns estudiosos da sua obra, possivelmente por assemelhar-se com o corpo de um diário pessoal de viagem (SANTOS, 2009, p. 1144).

Não se sabe se Zacharias Wagener recebeu instrução formal acerca de desenho e pintura. Para Santos (2009, p. 1147), suas imagens são representações menos rebuscadas que integram o corpo de um diário de viagem pessoal, e por isso “se constituem como registros mais sinceros e realistas, diferente das suntuosas telas produzidas por Eckhout (...)”, cuja finalidade inicial era decorar as paredes do palácio de Friburgo, como será visto mais adiante.

Contudo, há de se destacar a qualidade descritiva dos desenhos de Zacharias Wagener que além de serem detalhados a partir da observação das espécies da fauna e da flora, trazem também importantes informações para o entendimento de aspectos da sociedade do Novo Mundo.

De fato, todas as imagens foram produzidas a partir dos estudos realizados *in loco* pela comitiva de artistas e naturalistas do Conde de Nassau. Assim, são matéria de ciência e de produção do conhecimento a partir da observação meticulosa da natureza, que procuraram registrar, como afirmou Dante Teixeira (1995, p. 12), as “espécies relevantes ao projeto colonial”, o que incluía, obviamente, as que apresentavam utilidade alimentar.

Em um contexto em que o interesse pelo conhecimento empírico do mundo crescia vigorosamente, em especial, dentre os autores citados, Albert Eckhout e George Marcgrave foram treinados para transformar sua observação do mundo em registros visuais eloquentes. Além do mais, quando colocados à mostra no mundo europeu, estes desenhos, ao possibilitarem a ampliação do conhecimento sobre o Novo Mundo, serviam como uma estratégia diplomática para Nassau expressar o seu compromisso com conhecimento, retomando seu lema “*Qua Patet Orbis*”. Além disso, servia como prova de eficiência de sua gestão enquanto governador-geral da colônia no Brasil.

3.2.2 *HISTORIA NATURALIS BRASILIAE*

Após a apresentação dos quatro conjuntos ilustrados, a citar o *Theatrum Rerum*, o *Libri Pincipis*, o *Thierburch* e a *Miscellanea Cleyerie*, trataremos da *Historia Naturalis* que merece um capítulo à parte dentro dos estudos dos aspectos da alimentação no contexto da capitania de Pernambuco. Como já foi dito, é a maior referência sobre a fauna e flora até o século XIX (SCHAEFFER, 1976, p. 8).

No caso do Brasil há de se considerar, por exemplo, que só dois séculos depois da publicação da *Historia Naturalis* é que aportaram nessas terras no ano de 1817, os naturalistas Johann Baptist von Spix e Carl Friedrich Philipp von Martius⁶⁶. Nesta época D. João VI, regente do reino unido de Portugal, Brasil e Algarve, tratou de desenvolver estudos culturais e científicos na colônia.

Os planos expedicionários incluíram em seu roteiro a região nordeste do Brasil e acompanhados de artistas e assistentes, os pesquisadores partiram para a aventura científica que durou três anos. Durante os quatro mil quilômetros percorridos de norte a sul e os 6.500

⁶⁶ A *Historia naturalis Brasiliae* tornou-se uma referência básica nas pesquisas relativas ao tema da zoologia e da botânica, já no contexto das grandes catalogações da história natural, sendo utilizada inclusive por Carl Lineu no *Systema Naturae*, publicado quase um século depois, em 1735, como umas das fontes para a construção da taxonomia por ele proposta. Lineu chegou a designar uma árvore como *Pisonia* e homenageou Marcgrave criando a família *Marcgraviaceae*, cujo gênero *Marcgravia* é muito disseminado no Brasil. Ver: MATSUURA, 2010 p. 50; FREEDBERG, 1999, p. 192-217 e TEIXEIRA, 1995, p. 89.

quilômetros de leste a oeste, Spix e Martius coletaram dezenas de milhares de amostras de plantas, animais e artefatos que foram utilizados para a produção da obra (CORRÊA, 1997, p. 149).

O levantamento da flora e da fauna americanas realizado por Spix e Martius é muitas vezes considerado pioneiro. Contudo, o próprio Carl von Martius, proferindo palestras em Munique, nos idos de 1850, chamou a atenção para a importância para a obra de Marcgrave e seu estudo das espécies vegetais nativas do Brasil⁶⁷ (MATSURA, 2010 p. 50).

Os botânicos e taxonomistas que buscaram identificar as espécies de plantas descritas na *Historia Naturalis* contaram também com o herbário coletado por Margrave durante sua estada em Pernambuco. Na volta para o Brasil, já que Marcgrave partira em missão para a África, Nassau levou consigo dois baús que incluíam os manuscritos da *Historia*, as ilustrações de história natural, um herbário, alguns animais empalhados, sementes, frutas, raízes, insetos e alguns livros (MOULIN, 1986, vol. 1, p. 27). Este material daria origem ao livro e à coleção de exsicatas que encontra-se no Museu Botânico da Universidade de Copenhague (173 pranchas) e em Oxford (10 pranchas). As pranchas do herbário de Copenhague foram reunidas em um livro medindo 44x28x14cm, com o título original *Herbarium vivum brasiliense plantarum et fructorum a viro clarissimo Dno. Georgio Marcgravio de Liebstadt Misnic. German: in Brasilicana insula singular studio collectorum et asservatorum* (MOULIN, 1986, vol. 1, p. 28 e 35).

⁶⁷ Os trabalhos botânicos de Marcgrave e Piso foram ainda estudados por outros botânicos: Aublet no século XVIII; Peckolt e Velloso no século XIX; Luetzelburg, Pio Correa e Hoehne, no século XX, além do trabalho de Alberto Sampaio de 1942, nos comentários botânicos da edição brasileira da obra de Marcgrave e finalmente de Bento José Pickel em 1949. No trabalho de Moulin et al. (1986), do qual o Prof. Dárdano de Andrade é um dos principais autores, identificou-se todas as exsicatas do herbário marcgraviano (PICKEL, 2008, p. 5).

Imagem 66 – Fotografia do volume encadernado do Herbário de Marcgrave



FONTE: Disponível em: <https://www.researchgate.net/figure/Bound-book-herbarium-the-Marcgrave-herbarium-collected-by-Georg-Marcgrave-in-the-Dutch>, acesso em 18 jul. 2018

Na atualidade, há pesquisadores que consideram que a figura científica de maior proeminência dentre os membros da comitiva artística e científica de Nassau, tenha sido George Marcgrave⁶⁸ e, apenas recentemente, as consequências dos seus estudos e análises foram mais evidenciados pela pesquisa histórica. Diversos especialistas brasileiros e estrangeiros, atuantes em áreas como a astronomia, a botânica, a zoologia, etc, têm se debruçado sobre as investigações empreendidas por ele no século XVII⁶⁹.

O segundo autor da obra, Willem Pies, cujo nome latinizou-se em Guilherme Piso, nasceu em Leiden, no ano de 1611, estudou medicina em sua terra natal, porém, posteriormente transferiu-se para Caen, na Normandia, onde concluiu o curso em 1633, indo trabalhar como médico em Amsterdam⁷⁰. Quatro anos mais tarde, contando com vinte e quatro anos de idade, foi encaminhado à capitania de Pernambuco na condição de médico do Conde de Nassau,

⁶⁸ Segundo Peter Whitehead, Marcgrave entregou ao Conde de Nassau suas anotações realizadas no Brasil, antes de partir para a África, em especial as anotações da *Historia Naturalis Brasiliae*. Deixou como espólio um herbário, vários manuscritos e desenhos de história natural, observações anotadas a partir de estudos astronômicos além de alguns pequenos animais empalhados, sementes, raízes e frutas secas além de uma coleção de insetos (WHITEHEAD, 1979: 432-433).

⁶⁹ Em 2010 foi organizado um Simpósio internacional de Ciência e Tecnologia, em comemoração aos 400 anos de nascimento do cientista, com o título: George Marcgrave 400 anos: A ciência unindo Velho e Novo Mundos. O projeto, idealizado pelo Centro Cultural Brasil-Alemanha - CCBA, contou com as parcerias do Instituto Max Planck de História das Ciências, da Fundação Joaquim Nabuco - Fundaj, da Universidade Federal Rural de Pernambuco - UFRPE, da Secretaria de Ciência, Tecnologia e Desenvolvimento Econômico da Prefeitura do Recife e do Museu de Astronomia e Ciências Afins - Mast/MCT, do Rio de Janeiro. Em 2017 o CCBA lançou o Prêmio George Marcgrave de biodiversidade e desenvolvimento socioambiental. Ver <http://www.pe.anpuh.org/informativo/> e <http://www.ccba.org.br/noticias/>, acessos em 20 de julho de 2018.

⁷⁰ Piso regressou à Holanda em março de 1645, matriculando-se novamente na Universidade de Leiden, com a intenção de se atualizar na matéria médica e chegou a assumir o cargo de reitor da Faculdade de Medicina de Amsterdam. Faleceu em novembro de 1678, um ano antes de Maurício de Nassau, aos sessenta e sete anos de idade (ROSAS, 1999, p. 53).

substituindo o primeiro médico do príncipe, Willem van Milaenen, que morreu ao chegar ao Brasil⁷¹. Na condição que ocupou, ficou incumbido de chefiar a primeira expedição enviada para investigar o sertão brasílico (GALINDO, 2004, p. 93).

Guilherme Piso colecionou plantas e animais, descreveu as doenças do mundo tropical, estudou a terapia utilizada pelos indígenas, através de investigações e experimentos diversos, sendo responsável por importantes descobertas no campo da medicina, como bem assinalou Juliano Moreira, comentando o seu livro:

Esta obra, evidentemente magistral, reexamina com afinco, evidência, a cada perquisição, excelências novas, e, porisso, ainda é hoje uma das mais lídimas glórias da literatura médica holandesa (...). Descreveu a ipeca e sua qualidade emeto-catártica, das quais já se utilizavam os aborígenes muito antes do célebre médico Adriano Helvetius, avô do notável filósofo francês Cláudio Adriano Heltevius, haver recebido de Luís XIV mil luíses de ouro, títulos e honrarias, por haver descoberto aquelas mesmas virtudes terapêuticas. (...) Mostrou a ação terapêutica do côco andaçú, do tipi, do sassafrás, da japecanga, da capeba ou pariparoba, do jaborandi. (...) Não se limitou o cientista holandês ao exame da flora brasileira; em sua obra lê-se o primeiro relato sobre o bicho do pé, o melhor modo de o observar, que era por meio do megascópio por certo um microscópio simples e a maneira então, ainda muito depois, usada de extrair o animáculo (MOREIRA, Apud TAUNAY, In PISO, 1948, p. 214).

Além de Moreira, Alfredo Maria Adriano d'Escragnolle Taynay⁷², confirma que Piso obteve informações sobre as espécies da natureza do Novo Mundo com os indígenas:

Jacta-se, a cada passo, de haver procurado e com o maior empenho, apropriar-se dos segredos dos índios do Brasil em matéria terapêutica. Tinham estes autóctones extraordinária ciência das virtudes dos símplices, conheciam mil e um segredos da natureza, preciosos para a arte hipocrática. Ninguém menosprezasse tais conhecimentos sob pena de cair em grave erronia (TAUNAY, In PISO, 1948, p. 222).

Se o alimento é pensado para manter o corpo, quando este mesmo corpo adoece é também o próprio alimento que o sara. Assim, ao lado dos aspectos alimentares é recorrente a utilização das espécies como remédio. Neste caso, está presente em todo o relato de Guilherme Piso, a confirmar o foco principal da sua investigação e registro. As qualidades apontadas nas plantas são as mais diversas possíveis, dentre elas: “curam as úlceras, inflamações, erisipela”;

⁷¹ Após a morte de seu médico particular, a primeira solicitação feita pelo Conde ao Conselho dos XIX foi de lhe mandarem um médico competente, chegando ao Brasil Guilherme Piso, três meses depois. Segundo a mesma carta em que solicita novo médico experimentado, Nassau informava que não havia no Brasil um único médico holandês, mas apenas “*um ou dois cirurgiões práticos sem qualificação para intervenções mais complicadas*” (MOULIN, 1986, p. 15).

⁷² A biografia de Guilherme Piso coube a Affonso d'Escragnolle Taunay, membro da Academia Brasileira de Ciências e Diretor do Museu Paulista. O volume também apresenta comentários de Fernando São Paulo, professor da Faculdade de Medicina da Bahia; de Olivério Pinto, então professor da Faculdade Nacional de Medicina da Universidade do Instituto Oswaldo Cruz do Rio de Janeiro; de J. de Sampaio Ferraz, diretor aposentado do Serviço Meteorológico Brasileiro. As únicas edições da obra no Brasil, foram, portanto, altamente comentadas, o que auxiliou na tarefa de platizar as informações de maneira mais apropriada. Hoje, encontram-se disponibilizadas ao público através de plataformas digitais. Ver <https://archive.org/details/marcgrave>, acessada em 15 out. 2019.

“servem para tirar manchas do corpo”, “servem contra doenças da pele”, “possuem utilidade para serem aplicadas em queimaduras”, “contra a febre”, “contra o tenesmo”, “curam as feridas”, “têm utilidade como antídoto contra envenenamento”, “desobstruem as vísceras”, “detêm as menstruações de curso excessivo e as fluxões virulentas dos genitais”, “movem os intestinos e provoca vômitos”, “expulsam do ventre as lombrigas”, “movem as urinas”, “servem contra as doenças articulares”, “servem contra as disenterias”, dentre outras que poderiam ser enumeradas aqui.

Com a qualificação de “frio” ou “quente” para as plantas, Piso demonstra que estavam fundamentados na teoria humoralista sistematizada por Galeno, a qual era bastante difundida nos seiscentos. Com origens que remontam a Hipócrates, considera a constituição do homem determinada pela presença de quatro humores fundamentais que, por sua vez, correspondem aos quatro elementos básicos da composição do Universo (fogo, ar, água e terra)⁷³. Marcgrave utiliza a mesma forma de descrever as qualidades curativas das plantas, como observamos na ipecacuanha conhecida atualmente dentre outras denominações por ipecacuanha: “(...) nova ou seca aperta a língua pelo seu amargo; pelo que penso deve ser quente em segundo grau e seca” (MARCGRAVE, 1942, P. 17).

A primeira edição da *Historia Naturalis Brasiliae* data de 1648 e foi impressa em Amsterdã, no formato 38cm x 35cm pela gráfica e editora da família Elzevier que operou entre 1580 e 1713,⁷⁴ em um único volume *in-folio*, aberto por uma folha de rosto ilustrada por Theodor Matham⁷⁵. Reuniu 429 ilustrações de autoria dos artistas da comitiva de Nassau e algumas xilogravuras do próprio Marcgrave. Os originais da obra encontram-se na biblioteca Albertina, em Viena (LEÃO FILHO, 1945:139). É a partir do seu frontispício, cujas funções

⁷³ A doença sobreviveria quando houvesse um desequilíbrio entre esses humores que são: bílis preta (melancolia), bílis amarela, fleuma e sangue. Conforme o predomínio de um destes na constituição dos indivíduos, ter-se-iam quatro tipos de temperamentos: melancólico, colérico, fleumático e sanguíneo. Esses, por sua vez, determinariam as características psicossomáticas do sujeito, sua condição orgânica, bem como seus estados psíquicos. Resumidamente, a cura da doença seria possível através da correção desses desequilíbrios, consistindo em administrar medicamentos com atributos contrários às doenças. Por exemplo, um medicamento com qualidades quentes para doenças com características frias (MASSIMI, 2001, p. 627).

⁷⁴ Ver história da editora em <https://www.elsevier.com/connect/a-tale-of-fonts-illuminates-the-history-of-the-house-of-elzevier>, acesso em 20 de julho de 2018.

⁷⁵ Theodor Matham, o autor do frontispício, nasceu em Harlem no ano de 1589 e era o filho mais novo do famoso gravador Jacob Matham. Após trabalhar neste ofício por algum tempo, mudou-se para a Itália para estudar na escola de Cornelius Bloemaert e, juntamente com ele, esculpiu as estátuas do Palazzo Giustiniani em Roma. Em seu retorno para a Holanda, gravou uma grande variedade de chapas, principalmente retratos, normalmente assinando suas obras com as iniciais T. M. Com a adição dos termos *fecit* ou *sculpsit* (SPOONER, 1873, p. 533 e BRYAN, 1816, p. 34).

principais seria a de recepcionar a obra, informar sobre o conteúdo e atrair o leitor é que podemos começar a analisar as evidências da alimentação⁷⁶.

De fato, já a partir da imagem ricamente decorada que compõe o frontispício da *Historia Naturalis* é possível identificar inúmeras camadas e elementos que aludem à diversidade, à fertilidade da natureza do Novo Mundo e aliando-os à Antiguidade Clássica. Cumpria assim o seu papel, em especial com a expansão da imprensa, que era resumir para o leitor o que ele encontraria na obra e ao mesmo tempo aguçar a sua curiosidade, ressaltando aspectos maravilhosos e alegóricos. Neste sentido, uma parte significativa dos animais e vegetais contidos na obra figuram na página de abertura e permitem a sua identificação, pela qualidade dos desenhos e detalhes.

A cena, montada em perspectiva, formada por uma sequência de troncos de árvores encimadas por folhagens e frutos diversos, são postas em ambos os lados da figura e conduzem a vista do observador. No primeiro plano, figuram em ambos os lados da imagem, dois personagens nativos. A figura masculina à esquerda segura instrumentos de guerra ou caça, enquanto que a feminina à direita carrega em uma das mãos um cacho de cajus e na outra, um ramo de cana-de-açúcar, mostrando claramente a divisão de tarefas nas sociedades nativas da América, onde aos homens cabia as atividades de caça e às mulheres, a colheita. Aos moldes de Adão e Eva, as figuras remetem ao Éden bíblico e estão colocadas às portas do paraíso tropical, do qual nem a cobra está ausente, serpenteando em uma árvore, mais especificamente em uma palmácea.

Ainda em primeiro plano, no centro da imagem e na parte superior, está colocado o título do livro, emoldurado por alegorias diversas. Na parte inferior da imagem, destaca-se uma figura da mitologia clássica que segura uma cornucópia de onde extravasam profusamente diversas espécies de animais aquáticos e é possível que seja a representação de Poseidon ou a própria personificação das águas psicosas do Novo Mundo. Há também a presença de uma

⁷⁶ Na edição de 1942, os comentários foram realizados pelo professor Alberto José de Sampaio, antigo chefe de sessão do Museu Nacional. Contém ainda uma biografia de Piso, de Affonso de E. Taunay. Com relação à zoologia, os comentários foram realizados por Paulo Sawaya, então professor na Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras da Universidade de São Paulo; pelo professor Olivério Pinto, então diretor do Departamento de Zoologia do Estado de São Paulo e por Frederico Lane, antigo assistente do Museu Paulista. O capítulo de etnografia coube à professora Heloísa Alberto Torres, na época diretora do Museu Nacional e finalmente, a revisão sobre a linguística, coube ao Dr.º Plínio M. da Silva Ayrosa, autor do *Diccionario Portuguese-Brasiliiano e Brasiliiano-Portuguez* (1934). O segundo volume, de autoria de Guilherme Piso, foi publicado em 1948, também em edição comemorativa do Museu Paulista, cuja tradução coube ao professor Alexandre Correia, seguida do texto original em latim e de comentários e notas sobre a obra.

Imagem 68 – 1. Zabucajo – sapucaia (*Lecythis pisonis*); 2. Inaia guacuiba – coqueiro (*Cocos nucifera* L.); 3. Nana – abacaxi (*Ananas sativus*); 4. Iacuacanga – cana do brejo (*Costus spiralis*); 5. Acaju – caju (*Anacardium occidentale*); 6. Mandihoca – mandioca (*Manihot suculenta*) e 7. Cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*). Recortes do frontispício da *Historia Naturalis Brasiliae* por Theodor Matham, 1648, Coleção Ruy Souza e Silva



FONTE: HERKENHOFF, 1999, p. 201

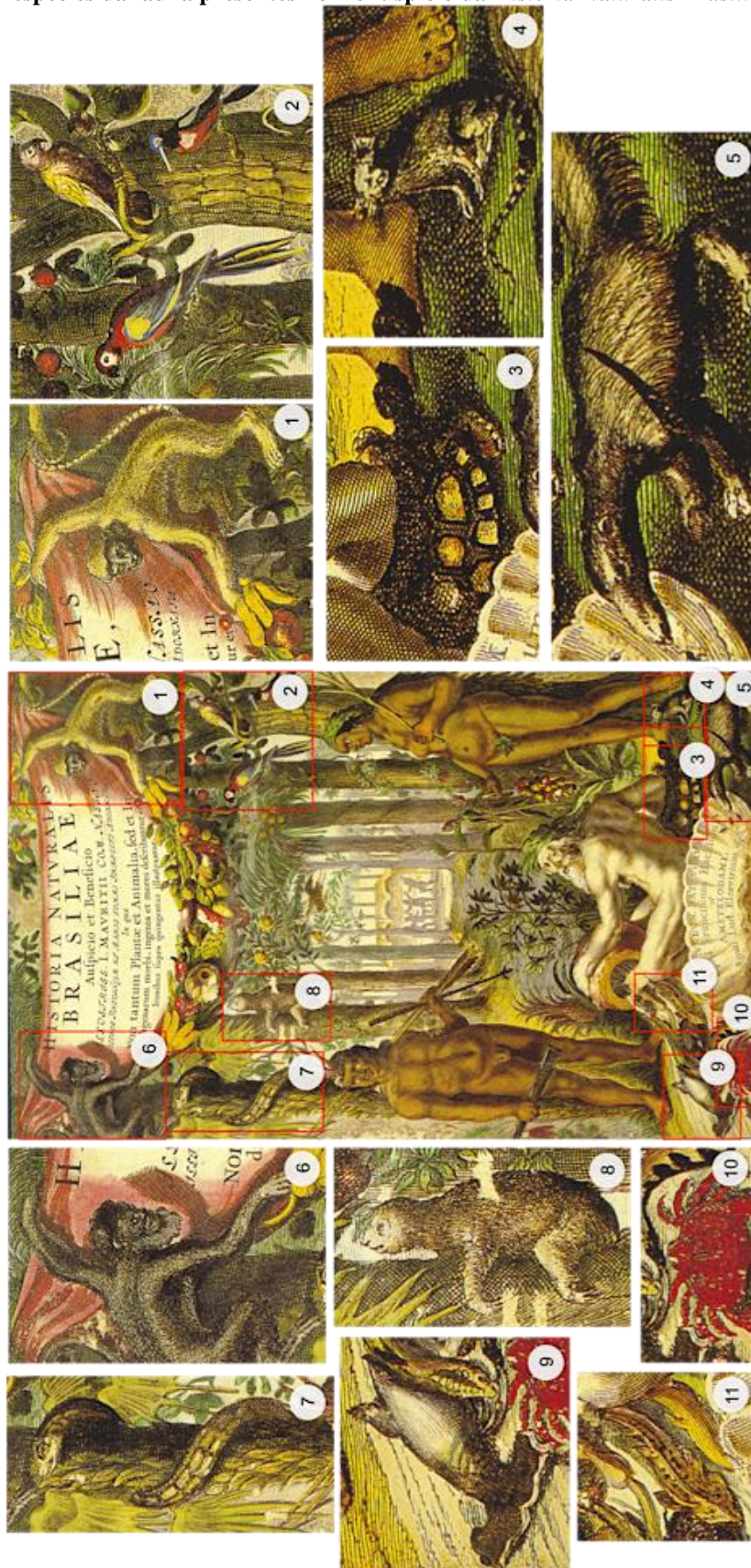
Imagem 69 – De cima para baixo, comparação entre recortes de ilustrações presentes no frontispício da *Historia Naturalis Brasiliae* por Theodor Matham, 1648. Coluna da direita, recortes das imagens correspondentes que ilustram o interior do livro



FONTE: elaborado pela autora, 2019

Com relação aos animais, observamos aves, mamíferos, peixes, crustáceos, e répteis. Muitos podem ser identificados pelo detalhamento do desenho e permitem a comparação com as gravuras que compõem a obra.

Imagem 70 – 1. *Guariba*; 2. Aves; 3. *Jurura*; 4. *Cagui*; 5. *Tamanduá-Guaçu*; 6. *Certopiteco barbado*; 7. Espécie de cobra; 8. *Ai* ou *Preguiça*; 9. *Tubarão*; 10. *Guajá*; 11. *Puraquê*. Recortes das espécies da fauna presentes no frontispício da *Historia Naturalis Brasiliae*.



FONTE: HERKENHOFF, 1999, p. 201

Imagem 71 – De cima para baixo: 1. *Guariba*; 2. *Aves*; 3. *Jurura*; 4. *Cagui*; 5. *Tamanduá-Guaçu*; 6. *Certopiteco barbado*; 7. Espécie de cobra; 8. *Ai* ou *Preguiça*; 9. *Tubarão*; 10. *Guajá*; 11. *Puraquê*. Recortes das espécies da fauna presentes no frontispício da *Historia naturalis Brasiliae* e ilustrações do próprio livro, 1648



FONTE: HERKENHOFF, 1999, p. 201

Ao adentrar no livro, verifica-se que a obra é composta por doze partes, sendo a contribuição de Piso as quatro iniciais: a primeira sobre o ar, água e topografia do Brasil, *De aere, aquis & locis*, onde ele faz descrições gerais acerca da colônia e do clima, registrando também alguns cuidados locais para a manutenção da saúde; a segunda sobre as doenças endêmicas, *De morbis endemiis*, dividida em vinte e dois capítulos, onde o autor descreve uma doença específica em cada tópico. A terceira versa sobre os venenos e seus antídotos, *De venenatis et antidotis*, onde aborda as mordidas e picadas de animais venenosos e o modo de tratá-las; e a quarta sobre plantas medicinais, *De facultatibus simplicium*, dividido em cento e quatro capítulos, onde fala do efeito dos remédios caseiros de origem vegetal e descreve as espécies⁷⁷.

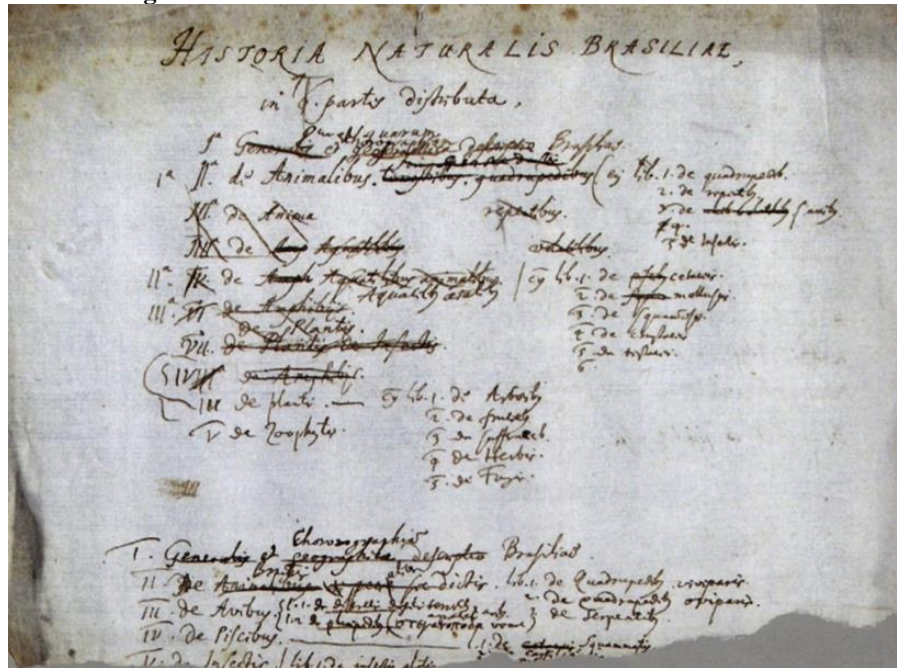
Marcgrave escreveu os sete capítulos seguintes com grandes e valiosas seções sobre plantas – ervas, arbustos e árvores, nos três primeiros livros; no quarto sobre os peixes, no quinto sobre os pássaros, no sexto sobre os quadrúpedes e serpentes e no sétimo sobre os insetos. O oitavo capítulo ou “livro” do total de doze, é de autoria de Johannes de Laet⁷⁸ que já complementou as informações a partir do acesso a vários documentos e fontes do Brasil holandês, visto que não esteve aqui⁷⁹.

⁷⁷ Três décadas depois dos estudos de Sampaio e Correia, Dárdano Andrade de Lima, botânico do Instituto de Pesquisas Agropecuárias (IPA), da Secretaria de Agricultura de Pernambuco, publicou, em 1986, as identificações dos espécimes. O trabalho foi desenvolvido em parceria com os botânicos dinamarqueses: Anne Flox Maule, Troels Myndel Pederson e Knud Rahn e gerou uma publicação. Na sequência de estudiosos botânicos da obra, Dom Bento José Pickel, um dos monges fundadores da tradicional Escola de Agricultura e Veterinária, então localizada no Mosteiro de São Bento em Olinda, Pernambuco, foi autor de dois trabalhos: “A Flora do Nordeste do Brasil segundo Piso e Macgrave no Século XVII”, e “Piso e Macgrave na Botânica Brasileira”, o primeiro publicado em 1949 na revista “Flora”, e o segundo em 1960. Além desses estudos, não se localizou nenhuma pesquisa detalhada sobre as espécies de plantas, nomes locais e usos tradicionais no Brasil do século XVII até que Medeiros e Albuquerque (2014) analisaram as plantas alimentares na *Historia* e as compararam com o uso atual, sem contudo fazer uma revisão precisa das ilustrações e descrições contidas na *Historia Naturalis* original.

⁷⁸ De Laet, um dos diretores da Companhia das Índias Ocidentais, foi o responsável pela edição da obra composta por anotações de Guilherme Piso e Marcgrave, estas últimas em grande parte criptografadas, visto que o naturalista alemão, possivelmente, temia ver seus trabalhos roubados e publicados. A organização realizada por De Laet ainda incorporou referências etnográficas e linguísticas de José de Anchieta e do ex-jesuíta Manoel de Moraes. Também coletou relatos de outros viajantes não diretamente relacionados à expedição de Maurício de Nassau, como Willem Glimmer (1580-1626) e Elias Herckmans (1596-1644) (MATSUURA, 2014, p. 160).

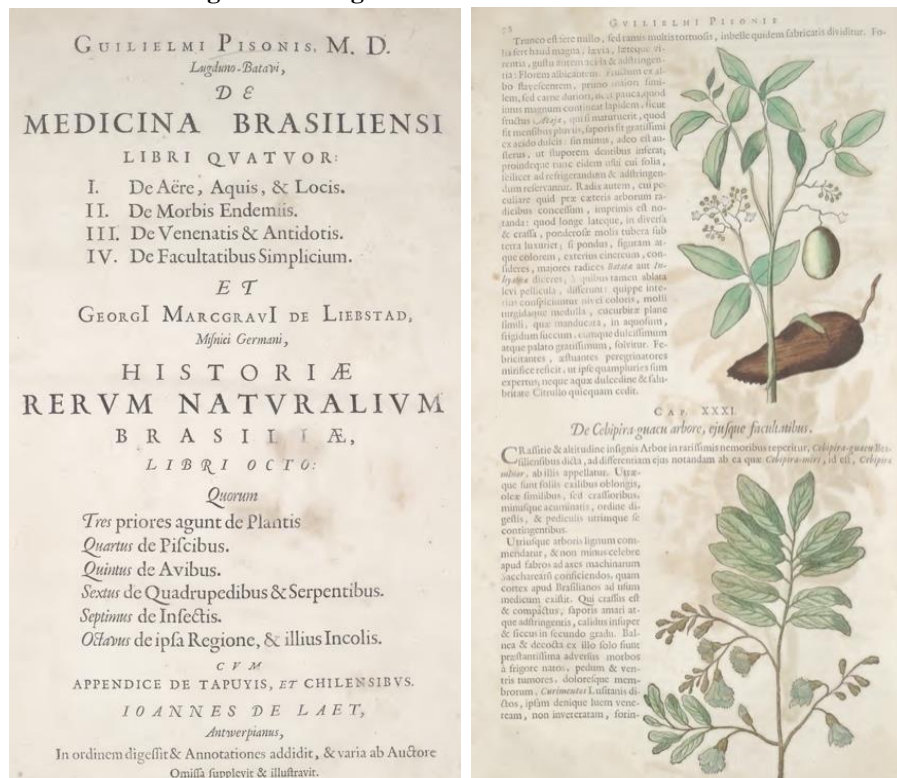
⁷⁹ No ano de 1658, Guilherme Piso promoveu uma segunda edição da obra, também impressa em Amsterdã, nas oficinas Elzevier, alegando imperfeições na primeira e criticando De Laet. Modificou o título para: *De Indiae Utriusque re Naturali et Medicæ. Libri quatuordecim. Amstelodami apud Ludovicum et Danielen Elzevirium*. Esta obra compreende seis capítulos ou “livros” do próprio Piso, reunidos sob o subtítulo *Historia Naturalis et Medicæ Indiae Occidentalis*; dois livros de George Marcgrave: *Tractatus Topographicus et Metereologicus Brasiliae, cum Observatione Eclipsis Solaris* e o segundo, *Commentarius de Brasiliensis ac Chilensis Índole ac Lingua*; seis livros de Jacobi Bonti: *Historia Naturalis et Medicæ Indiae Orientalis* e o último livro, também de autoria de Piso, um estudo sobre a *Mantissa aromática* que lhe valeu o título de “médico mui supersticioso” pelo holandês Dr^o. Swaring. Neste capítulo Piso trata do uso medicinal de certas plantas, dedicando longas sessões ao cacau – chocolate (PISO, 1948, p. 215). Esta edição também é aberta por uma folha de rosto de provável autoria de Theodor Matham e os originais encontram-se na biblioteca Albertina em Viena. Apenas no século XIX aconteceu a edição brasileira da obra, publicada em dois volumes. No primeiro, intitulado *História Natural do Brasil* (1942), foram

Imagem 72 – Rascunho do índice da *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: Acervo do Algemeen Rijksarchief, Leiden. Imagem cedida por Fábio de Souza, bibliotecário da Sociedade Numismática Brasileira

Imagem 73 – Páginas da *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: Disponíveis em: <https://archive.org/details/marcgrave>, acesso em 03 jun. 2018

traduzidos os textos de Marcgrave, para o português, pelo Monsenhor José Procópio de Magalhães, então professor do Seminário Central do Ipiranga, da Arquidiocese de São Paulo. A obra foi editada pelo Museu Paulista, em comemoração ao cinquentenário da fundação da Imprensa Oficial do Estado de São Paulo (LEÃO FILHO, 1945, p.139).

O registro sobre as espécies com utilidade na alimentação permeia ou motiva a produção de grande parte da obra holandesa seiscentista, como se buscará demonstrar. Desde os tempos mais remotos da história do gênero humano, o ato de comer esteve associado a múltiplos significados que transcenderam a mera satisfação de uma necessidade fisiológica. As espécies que serviam como alimento, registradas no Brasil pelos neerlandeses, foram avaliadas quanto a seus sabores, aromas, texturas, valores nutritivos e conveniência para a saúde ou a economia. Verifica-se, porém, uma tendência de valorização das espécies que possuíam fins medicinais e alimentícios, conclusão a que chega também Dante Teixeira (2004, p. 249): “(...) a mentalidade da época privilegiava animais e plantas de maior porte ou possuidores de alguma característica notável, bem como aqueles utilizados na medicina ou alimentação”.

A expressividade da utilização alimentar já fora verificada no âmbito da dissertação de mestrado da autora, já citada. Assim, foi possível verificar que do total de 368 espécies vegetais arroladas na obra, constatou-se que em 33% é explicitado o uso das espécies como alimento (ALCIDES, 2005, p. 149).

Quadro 5 – Quantitativos de espécies vegetais na *Historia Naturalis*

CAPÍTULOS		AUTOR	Número total	Espécies com menção ao uso na alimentação
IV	Que trata das faculdades dos símplices	Piso	89	26
I	Das ervas	Marcgrave	279	105
II	Das árvores			
III	Das plantas frutíferas e arbustos			
TOTAIS			368	131

FONTE: elaborado pela autora

Nas partes dedicadas aos animais, não tratadas na dissertação mencionada, Marcgrave cita um total de 300 espécies que ele divide em peixes e crustáceos; aves; quadrúpedes e serpentes⁸⁰; onde 131 são descritas como alimentícia, o que corresponde a 37% do conjunto, número superior às espécies vegetais, porém, próximo. No ‘Livro IV’ ele trata dos peixes, onde inclui também os crustáceos, abordando um total de 136 espécies, das quais 93 têm uso alimentício⁸¹. No ‘Livro V’ sobre as aves, onde são arroladas 105 tipos diferentes e 20 são utilizadas como alimento. O Livro VI é dedicado aos quadrúpedes e serpentes, contando com a descrição de 59 espécies, das quais 18 são utilizadas na alimentação. Piso não reservou um

⁸⁰ Excluiu-se dessa análise os insetos descritos na última sessão dedicada aos animais, onde arrola um total de 54 espécies, e como seria de esperar, pela própria dieta ocidental que raramente utiliza algum inseto como item alimentar.

⁸¹ O maior número de espécies descritas correspondem às aves e em seguida aos peixes. Se levarmos em consideração que Marcgrave descreveu os peixes e crustáceos conjuntamente em um único livro, este número supera os das aves. Este fato levou alguns estudiosos de sua vida e obra a considerá-lo o mais antigo ictiólogo do Brasil. É também no Livro IV que ocorrem a maior parte das ilustrações, 105, do total de 189.

capítulo para tratar dos animais, citando-os apenas no livro terceiro, denominado: “Que trata dos venenos e dos seus antídotos”.

Quadro 6 – Quantitativos de espécies animais na *Historia Naturalis* por George Marcgrave

CAPÍTULOS			Número total	Espécies com uso na alimentação
IV	Peixes do Brasil	peixes	103	83
		crustáceos	33	10
V	Aves	aves	105	20
VI	Quadrúpedes e serpentes	mamíferos	40	12
		répteis	19	6
TOTALIS			300	131

FONTE: elaborado pela autora

Na obra, as espécies vegetais e animais nativas foram apresentadas com seus nomes vernaculares, porém espécies anteriormente introduzidas pelos portugueses, ou mesmo advindas de outras possessões holandesas, também constam na *Historia Naturalis*, bem como nos demais registros realizados durante o governo de Nassau.

O livro é ricamente ilustrado e segundo a literatura existente, as imagens foram feitas por meio de xilogravura⁸² ou gravura em madeira, apesar dos zoológicos Whitehead e Boeseman (1989, p. 30) manifestarem certa dúvida quanto a esta técnica, concluindo que são “de fatura muito tosca”. Joppien (1979, p. 318) também considera as imagens de baixa qualidade e imprecisas, afirmando inclusive, que para os padrões da época, algumas xilogravuras são de qualidade “miserável”. Porém, Freedberg (1999, p. 211-212), historiador da arte, declara que com a publicação da *Historia Naturalis Brasiliae*, a Holanda superou todas as nações europeias no valor científico e artístico de suas ilustrações da natureza, confirmando a qualidade pictórica e descritiva dos desenhos nela contidos.

Cabe lembrar que até fins do século XIX e início do século XX, os naturalistas e cientistas que percorriam os territórios registrando as espécies da natureza, não possuíam muitos recursos além da própria observação e do desenho. Os esboços eram realizados no próprio ambiente onde estavam e depois, em seus estúdios e laboratórios, produziam as pranchas acrescentando mais detalhes.

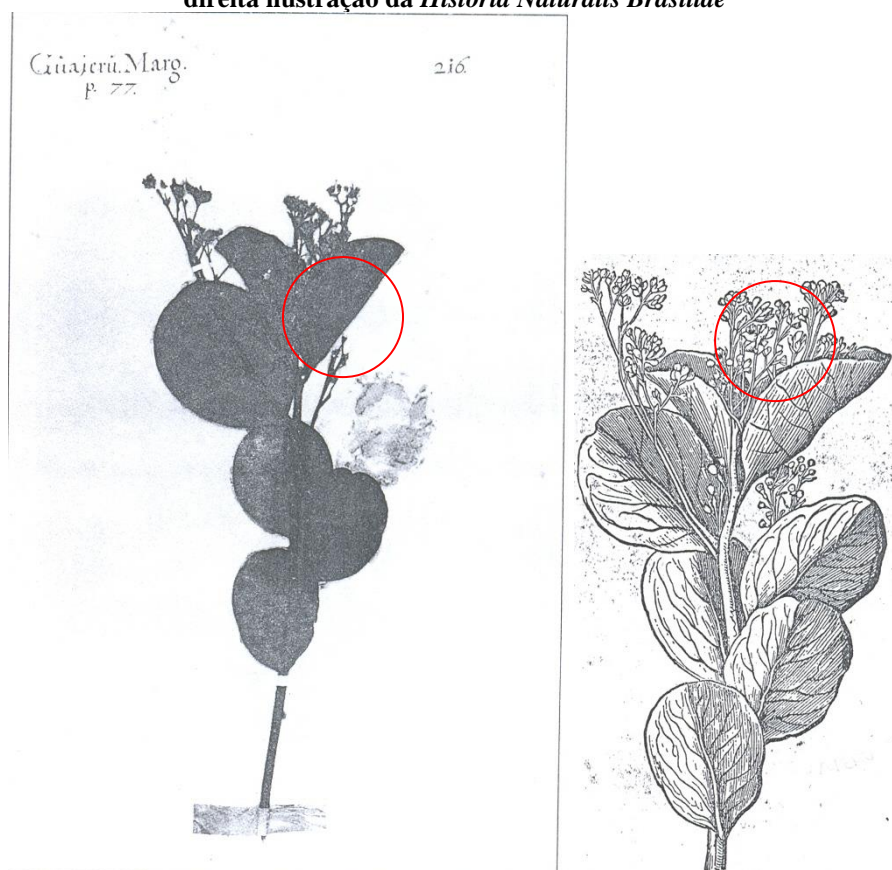
Sobre a questão da autoria das imagens da *Historia Naturalis*, nas descrições de Marcgrave compiladas por Johannes de Laet, como explicado anteriormente, observa-se referências a este como autor das imagens, com a indicação que os desenhos foram realizados com base nas exsicatas coletadas por Marcgrave: “Laet desenhou a planta a partir de plantas

⁸² Gravura sobre papel ou tecido, feita a partir de uma matriz entalhada que gera múltiplos.

secas colhidas por Marcgrave” (MARCGRAVE, 1942, p. 77) ou, no caso de outra espécie, “Laet desenhou a figura desta planta, por meio de plantas secas conservadas por Marcgrave” (MARCGRAVE, 1942, p. 80).

Um desses casos em que se afirma ter sido Laet o autor do desenho realizado a partir de plantas secas de Marcgrave é o do *guaieru ou guajeru* (*Chrysobalanus icaco* L.) cuja semelhança entre a exsicata e o desenho contido na *Historia Naturalis* é grande, diferindo apenas na ausência de uma folha que provavelmente se soltou da exsicata como atesta a mancha mais escura no papel que serve como base para a mesma (ALCIDES, 2005, p. 99).

Imagem 74 – À esquerda exsicata n.º 10 (*Chrysobalanus icaco* L.) do *Herbarium Vivum Brasiliense* e à direita ilustração da *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: ANDRADE-LIMA, 1986, p. 17 e MARCGRAVE, 1942, p. 77

Ainda sobre a autoria das ilustrações, no relato de Marcgrave, existem passagens escritas provavelmente por Johanes Laet, em que indica-se Piso como autor das imagens: “Várias coisas acerca da árvore e da resina se encontram em Guilherme Piso, ao qual devemos esta imagem” (MARCGRAVE, 1942, p. 101). Em outra passagem, o próprio Piso afirma: “(...) quando foi possível por uma indefessa observação, no exercício das minhas funções, eu mesmo

coligi e lhe indiquei as aplicações; examinei as entranhas da terra e dos animais e enfim dos próprios homens⁸³; desenhei ao vivo as figuras das espécies” (PISO, 1948, p. XVI).

Partindo para a análise da descrição morfológica das espécies, esta segue uma lógica que vai do geral para o particular. Com relação às plantas, por exemplo, tanto Piso, quanto Marcgrave iniciam suas exposições falando da aparência da espécie, como por exemplo, a altura da árvore, quando era este o caso, descrevendo em seguida as folhas, as flores e os frutos. Ambos utilizaram-se de termos que ainda hoje pertencem à linguagem botânica, como por exemplo: râmulos, folíolos, axila, flósculos, cáudice, nódulos, entre outros (ALCIDES, 2005, p. 97).

Sobre as maneiras de lidar com os produtos alimentares advindos da fauna e da flora, disponíveis na colônia, a obra holandesa descreve detalhes que incluem, no caso dos vegetais dados sobre o plantio, indicando muitas vezes o tipo de solo e os lugares onde as espécies ocorriam, bem como as formas de preparar o alimento. Assim estas descrições revelam uma grande quantidade de informações no campo da cultura e das mentalidades⁸⁴.

Com relação ao tipo do solo ou a qualificação da região geográfica onde uma espécie vegetal ocorria, este tipo de informação foi encontrado em 23% do total de espécies contidas no livro. Em algumas descrições os autores indicaram os tipos do local em que as mesmas foram coletadas, como por exemplo, no litoral⁸⁵; nos bosques e florestas⁸⁶; em lugares úmidos⁸⁷; em lugares áridos⁸⁸; em lugares elevados⁸⁹ e nos campos⁹⁰, sugerindo a amplitude do território

⁸³ Este trecho também aponta para a possibilidade da realização de dissecações humanas por Piso, mostrando assim que experimentar, se aproximar, abrir e sentir eram os meios através dos quais estes homens entendiam o que era o “fazer ciência”.

⁸⁴ Na verdade, percebe-se um duplo movimento dos colonizadores batavos em busca de conhecer as formas e sabores do alimento disponível e consumido no Novo Mundo, o que os aproximou dos saberes indígenas, buscando reproduzir e disseminar especialmente aquelas que consideraram úteis, mas também o de pressionar a colônia para que fornecesse mais aprovisionamento para um contingente populacional de soldados e civis que crescia gradativamente, em ritmo desproporcional à produção de subsistência, em primeira instância pela demanda do açúcar no mercado externo, que significava o lucro da empresa colonizadora.

⁸⁵ “litoral árido”; “arredores da praia do mar”; “lugares marítimos e arenosos, raramente encontrada no interior”; “lugares arenosos marítimos”.

⁸⁶ “bosques apartados e densos”; “bosques umbrosos”; “bosques viridentos”; “vastas florestas”; “florestas”; “selvas”; “lugares silvestres”; “bosques altíssimos”.

⁸⁷ “lugares inundados periodicamente”; “pastos úmidos”; “prados úmidos”; “lugares úmidos e quentes”; “junto às margens das águas”; “lugares úmidos e paludosos”; “terreno pingue e úmido”.

⁸⁸ “terreno estéril e arenoso”; “lugares pedregosos e quentes”; “solo arenoso e esgotado”; “terrenos ressequidos” “lugares arenosos e áridos”.

⁸⁹ “regiões frias, planas e montanhosas”; “lugares montanhosos”; “montes e colinas irrigados”.

⁹⁰ “campos cultivados”; “campos assoalhados”; “lugares assoalhados”.

percorrido para o estudo publicado na *Historia Naturalis*, bem como a grande variedade de espécies da natureza acessadas e descritas na obra.

Em alguns casos ou autores indicam que a espécie é encontrada “em raríssimos bosques” sugerindo que a mesma era incomum nos idos dos seiscentos. É o caso da *cebipiraguacu* (*Bowdichia virgiloides* H.B.K.), conhecida atualmente pelo nome vulgar de sucupira-preta. Em casos mais recorrentes indica-se que a espécie podia ser encontrada facilmente: “em qualquer solo”, “em qualquer terreno”, “ruas e estradas”, apontando para a sua disponibilidade e acessibilidade no território.

Sobre a localização geográfica das espécies vegetais, a grande maioria delas foi situada pelos autores em Pernambuco, comprovando que nesta antiga capitania colheu-se a maior parte dos exemplares. Cita-se nos “arredores de Olinda”, “junto do rio Capibaribe”, na “Ilha de Antônio Vaz”, no “promontório de Santo Agostinho”, em “Alagoas”, na “Alagoa del Sul e Alagoa Grande” e nas “margens do Rio São Francisco”, conforme quadro:

Quadro 7 – Espécies vegetais alimentícias e indicações de onde ocorriam

Denominação indígena (Piso e Marcgrave) Espécies alimentícias	Localização indicada nos Textos
ACARICOBÁ	Todas as regiões: “vê-se a cada passo, lagos e pântanos”
ACAYAIBA OU ACAIUIBA	Prefeitura de Pernambuco
AGUAXIMA	Em quase todas as regiões, Olinda
QANDA	Litoral
ANDIRA IBAIRIBA OU ANDIRA IBIARIBA	Bosques da Prefeitura de Pernambuco
ANHUIBA	Vastíssimos e remotos bosques
CAMBUI	Prefeitura de Pernambuco, Cercanias de Olinda
GUAIERU OU GUAJERU	Todas as regiões, bosques
GUETICOROJA OU GUITITOROBA	Ilha de Antônio Vaz, promontório de Santo Agostinho
IAMACARU	Litoral árido
IANIPABA	Margem do rio Mboacica, Margens do rio São Francisco
IBIRAPITANGA	Alagoas - abundante
IITICUCU	Bosques, “a cada passo”
MAMOEIRA FÊMEA	Quintais
MAMOEIRA MACHO	Por toda parte
MANDIHOCA OU MANDIIBA	Todas as regiões
MANGAIBA OU MANGABIBA	Pernambuco, arredores de Olinda, junto ao rio São Francisco
MURECI	Prefeitura de Pernambuco
MURUCUJA	Bosques afastados
NHANDI	Cercanias de Olinda
PINDAIBA	Promontório de Olinda
TACOMAREE	Nas margens dos rios: Cuinhaia, Pirapana, Javapoata, Capibarimir, Caracunhaia, Paraíba, Ipojuca
TAPIA	Prefeitura de Pernambuco, Olinda
TATAIIBA	Bosques
VIBA	Prefeitura de Pernambuco
VUBAE	Margens dos rios: Cuinhaia, Pirapana, Javapoata, Caracunhaia, Paraíba, Ipojuca
ZABUCAJO	Bosques
ZAMOUNA	Sertões remotíssimos

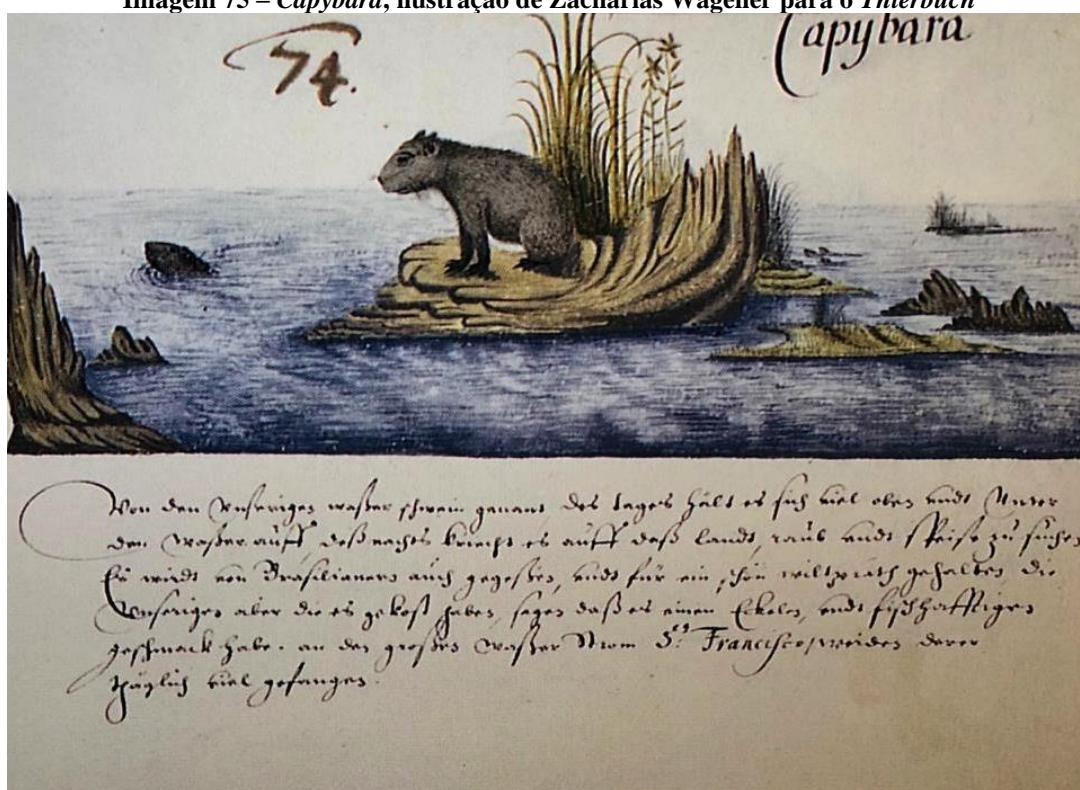
FONTE: elaborado pela autora

Realizando-se uma comparação com Zacharias Wagners, vê-se que ele fez poucas referências sobre a localização geográfica das espécies, talvez por tê-las nas proximidades da

Ilha de Antônio Vaz, local onde permaneceu como funcionário direto do conde de Nassau, que, como foi dito anteriormente, assumiu a função de despenseiro no Palácio de Friburgo. Em um dos poucos casos onde o faz, já mostra um local distante da Ilha, quando refere-se à *capybara* (capivara):

É chamado pelos nossos de porco-d'água; passa o dia sobre a água ou imerso nela, subindo à terra durante a noite em busca do que comer. Também é comida pelos brasileiros, que têm-na em conta de boa caça; porém, aqueles dos nossos que a experimentaram dizem que têm um gosto enjoativo de peixe. Todos os dias capturam-se muitas delas no **grande Rio S. Francisco** (WAGENER, In. TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 133, grifo da autora).

Imagem 75 – *Capybara*, ilustração de Zacharias Wagener para o *Thierbuch*



FONTE: TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 133

As formas e possibilidades de cultivo das espécies vegetais também foram tratadas pelos autores, indicando que os registros iam além da apresentação das características observáveis no vegetal. Menciona-se: “lugares cultivados”, “prefere o cultivado e de clima frio”, “nos jardins do interior as plantas crescem se regadas”, “quando o terreno é estrumado produz bom resultado”, “terra pingue, bem estucada e lavrada, à sombra das árvores”.

Muitas espécies foram descritas como hortícolas, possivelmente observadas até no parque de Friburgo. Os autores da *Historia naturalis* indicam diretamente 8 espécies para hortas e jardins.

Quadro 8 – Espécies vegetais da *Historia aturalis* com indicações de ocorrências em hortas e jardins

Denominação indígena	Nome científico	Nome vulgar	Descrição
ALCAEA	<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.	Quiabo	Cultiva-se nos jardins
CARA	<i>Cará inambi Brasiliensis</i>	Cará	Cultivadas em hortas
CARAGUATA	<i>Caraguatá Brasiliensis</i>	Erva babosa	Cerca para jardins
GUAIABA OU GUAYABA	<i>Psidium guajava</i> L.	Goiabeira	Introduzida nas hortas
IBIPITANGA	<i>Stenocalix micheli</i>	Pitangueia	Cultivada nas hortas dos portugueses e holandeses
IETICA	<i>Ipomoea batatas</i> L.	Batata doce	Cultivada em hortas
UIBA	<i>Arundo donax</i>	Cana brava	Cultivada nas hortas

FONTE: elaborado pela autora

A ibipitanga ou pitanga (*Stenocalyx michelii*), espécie nativa, tem o nome vindo do tupi *ybapytang* que significa fruto vermelho – *ybá*, fruto e *pytang* – vermelho, numa referência à cor mais comum do fruto (NAVARRO, 2013).

Marcgrave também inseriu no “Pequeno Dicionário dos nomes e verbos da língua dos Brasileiros principalmente comuns” que está anexado ao final dos seus relatos na *Historia Naturalis Brasiliae*, onde consta o termo *pitanga* com o significado de criança, portanto *Ibipitanga* poderia significar pequeno fruto vermelho (MARCGRAVE, 1942, p. 276).

Outrora somente silvestre, cultivada nas hortas dos portugueses e holandeses, deve com razão ser classificada entre as cerejas e as ameixas. Estas frutas são célebres e constituem não só um atrativo de sobremesa, como também costumam ser proveitosas aos doentes, pois, refazem admiravelmente o estômago debilitado, combatem a flatulência e tiram a náusea do estômago. Trazem também alívio ao peito, se forem tomadas com um pouco de açúcar (PISO, 1948, p. 132).

Imagem 76 – *Ibipitanga* ou pitanga ilustração da *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: Disponível em <https://archive.org/details/marcgrave>, acesso em 03 jun. 2018

Sobre a goiabeira, nativa do Brasil, segundo Navarro (2013), o nome provém do tupi *cayhab* que significa "o que tem sementes aglomeradas". Piso diz que a espécie é facilmente multiplicável e por suas características estéticas, pode ser usada como uma árvore ornamental nos jardins:

Deixou de ser silvestre, pois, introduzida nas hortas por indústria dos chacareiros, desenvolve-se em plantas numerosas e se multiplica de modo que nada mais freqüentemente se encontra; porque os grãos dos frutos, ingeridos pelas aves e animais e depois dejectados pelo ventre com os excrementos, germina muito bem e viça imenso mesmo em terrenos arenosos e pobres. **Digna árvore, sem dúvida, de ser levada para a Europa, para ornamentar os jardins dos ricos e dos príncipes** (PISO, 1948, p. 84 e 85, grifo da autora).

Mas também menciona plantas introduzidas nos trópicos, é o caso das “canas silvestres ou do Reino”, como eram conhecidas as *uibas*, das quais era possível obter e ingerir o suco doce *in natura*, como ainda hoje é vendida em carrinhos ambulantes que circulam em ruas centrais de cidades do Nordeste, com pequenas engrenagens de prensa para a obtenção do caldo. Piso escreve um capítulo sobre esta planta dizendo:

Nasce aqui uma “Cana” que dizem ter sido introduzida de Portugal antigamente. **Cultiva-se já nas hortas**, e foi desconhecida dos indígenas noutra tempo. Ostenta verdor muito escuro e fica mais alta que a cana de açúcar, sendo-lhe, de resto, mui semelhante. Possui raiz muito grande, amarelado-claro, nodosa, pesada, como raiz da China (PISO, 1948, p. 109, grifo da autora).

Com relação aos preparos culinários dos alimentos descritos, o emprego se dava de diversas formas: cozido, fresco, grelhado, cru, como tempero, com açúcar, frito, em saladas, como mingau e como bebida. Em algumas passagens os autores descrevem com riqueza de detalhes o modo de preparo do fruto, explicando por vezes até como descascá-los: Marcgrave trata desta forma a ambaiba (*Cecropia pachystachya*):

As flores se apresentam deste modo: no pequeno pedículo do tronco superior, onde se acham as folhas, nascem quatro ou cinco, juntamente pendentes, à maneira da salsicha, uns corpos cilíndricos, do comprimento de seis, sete, ou nove dedos e da largura de um dedo humano, ocos e formados como que os fios de algodão, moles; exteriormente, porém dotados de uns bagos de cor escura como as flores do nosso trigo; cobrindo estes, **aqueles bagos crescem (...) são tirados como dentes e comidos** (MARCGRAVE, 1942, p. 92, grifo da autora).

E a *belingela* (*Solanum melongena*):

No centro, dez estames cilíndricos, de cor lútea, rodeiam um branco; a seguir vem o fruto, como uma flor entre cinco folhas, do tamanho de um pomo silvestre ou do fruto da colocíntida e às vezes um pouco maior; é redondo, liso, lustroso, branco na parte exterior, mas com muitas estrias verdes; algumas vezes, também exteriormente é parcialmente de cor verde purpúrea e se torna amarelo quando o fruto está maduro. Interiormente a polpa é branca, contendo muitas sementes como o Sêsamo; nascem dois ou três mutuamente justapostos, cada qual em pedículo próprio. **Come-se este fruto cozido com óleo e pimenta e tem o sabor do limão** (MARCGRAVE, 1942, p. 24, grifo da autora).

Mas, na maior parte das descrições dos modos de preparar as espécies vegetais para utilização na alimentação, eles são divididos em dois: cozidos ou frescos. Sobre a utilização na

forma de saladas, dentre outras espécies, citam a *acaricoba* (*Hydrocotyle umbellata* L.): “(...) nas mesas servem-nas como saladas” (PISO, 1948, p. 102).

Imagem 77 – *Acaricoba* (*Hydrocotyle umbellata* L.):, ilustração da *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: Disponível em <https://archive.org/details/marcgrave>, acesso em 03 jun. 2018

Menciona-se a acetosa (*Talinum racemosum* L. Rohrb), muito conhecida hoje com o nome vulgar de caruru ou brêdo:

Caule cilíndrico, verde, suculento; folhas oblongas, lisas, sólidas e suculentas como a de portulaca. Na sumidade do caule emerge um outro caule triangular, do tamanho quase de um palmo, em cuja extremidade têm râmulos triangulares, de que nascem muitas flores púrpuras carregadas, formadas por cinco folhas da mesma cor que o suco das cerejas vermelhas. **Tem uma agradável acidez; é empregado com utilidade nas saladas** (MARGRAVE, 1942, p. 23, grifo da autora).

O brêdo é ainda hoje utilizado na dieta alimentar do Nordeste, porém é considerada uma PANC – planta alimentícia não convencional, em muitas regiões do país (KINUPP, 2014, p. 54). Consumido em especial durante o período da Semana Santa para acompanhar o peixe, é utilizado refogado com o incremento do leite de coco: “caruru é um brêdo mucilaginoso, fitolacéa, que era esmagado e acompanhava ou guisado de peixe ou crustáceos. A mais antiga forma é visível na tradução de Theodoro Sampaio, *caa-reru*, a comida de folhas, de ervas” (CASCUDO, 2011, p. 150).

Mas, resumidamente, por não ser o foco do estudo, como se alimentavam os holandeses e os portugueses no século XVII? Na Holanda, havia larga utilização da manteiga e outros laticínios e segundo Paul Zumthor (1989, p. 94-96), os neerlandeses eram os maiores consumidores de legumes da Europa, cuja dieta compunha-se de ervilhas, feijões, repolhos, cenouras, nabos, rábanos e pepinos. Era grande também o consumo de pães feitos de farinha de centeio, cevada, trigo sarraceno, aveia e até farinha de favas. Contudo, as próprias terras eram pobres em cereais, precisando importá-los, de modo que o pão branco de trigo era consumido

apenas pela população mais abastada, fato que era extensivo à Europa. Com relação às frutas, era comum o consumo de ameixas e maçãs, uvas passas, limões e laranjas incorporadas aos preparos das carnes e cozidos e também consumidas cruas. Como bebida destacam-se a cerveja, o leite e o vinho⁹¹. Em Portugal, segundo Braga (2020, p. 30), consumia-se também muita carne:

(...) de vaca, vitela, carneiro, cordeiro, cabrito, porco, javali, coelho, láparo, lebre, veado, gamo, além de aves de capoeira e de caça, entre as quais se contam galinha, frango, frangão, ganso, perdiz, perdigoto, galinhola, narceja, capão, pato, além, pombo, rola, tordo, codorniz e tarambola (BRAGA, 2010, p. 30).

Antes de chegar ao território do Novo Mundo, porém, os futuros colonizadores precisavam enfrentar a dieta naval. Tanto no caso português, quanto holandês, se dispunham para a tripulação uma versão parecida da dieta continental, porém, adaptada às condições de resistência e durabilidade que segundo Câmara Cascudo (2011, p. 320) atendia menos à nutrição e mais à manutenção da vida e era composta por:

Carne-seca, salgada, peixes em salmoura, guardados em barril, algum vinho para oficiais ou repartimento nos momentos de exaltação, preparativos de combate ou prêmio de coragem na refrega; vinagre, sal, cebola ou alho, condimentadores, e o biscoito, conduto essencial e único. Nas raras vezes em que traziam pão, este abalorecia com certa rapidez, fazendo-se intragável. Ausência de frutas, legumes e doces. O biscoito era fundamental (CASCUDO, 2011, p. 320).

Ainda que se recorresse à pesca e ao abate de animais embarcados, a dieta a bordo centrava-se no consumo de biscoito que era uma espécie de pão cozido, pelo menos duas vezes, para assim aumentar o seu tempo de conservação (DOMINGUES, 1988, p. 20).

Com relação à água doce, esta era ainda mais decisiva e por isso havia um fiscal responsável pela sua distribuição que era chamado de “fiel da aguada”, título e função que ainda é mantido pela Marinha do Brasil (CASCUDO, 2011, p. 321). Em média, cada tripulante recebia por dia 1,5 litro de água, que diminuía à medida do arrefecimento das reservas, de forma que a sede era uma constante à bordo, e a situação piorava já que havia a necessidade de consumo dos gêneros conservados em sal. A restrição de água implicava também em péssimas condições de higiene à bordo, o que causava doenças variadas e por fim, o escorbuto, ocasionado pela carência vitamínica cuja prevenção através da ingestão de frutas, apenas tardiamente se tornou conhecida e praticada (DOMINGUES, 1988, p. 23).

⁹¹ A cerveja acompanhava usualmente as refeições, fraca na mesa do pobre, de melhor qualidade nas mesas abastadas, era mais acessível que o vinho e lhe era também preferida. O gosto pelos vinhos importados e as aguardentes, porém, encontrava-se então em franca expansão e ambos eram consumidos açucarados nas tabernas (ZUMTHOR, 1989, p. 98).

A travessia, portanto, já era uma preparação para as auguras causadas tanto pela dificuldade de acessar o alimento, quanto pela tarefa de inserção dos novos produtos alimentares que os trópicos ofereciam. Não restava outra estratégia a não ser aproximar-se do universo dos nativos e entender como a alimentação era praticada. Na *Historia Naturalis* este fato é correntemente verificado, como por exemplo no caso do caju: “Os indígenas mais apreciam a castanha para alimento do que este fruto, do qual extraem um vinho” (MARCGRAVE, 1942, p. 94) e “a bebida ordinária dos indígenas é a água fria das fontes ou rios⁹²; esta se encontra aqui muito boa e clara; não faz mal, posto que é usada em alta escala; o que se verifica sobretudo se é da fonte” (MARCGRAVE, 1942, p. 273).

Partindo para entender o conteúdo das coleções holandesas da natureza seiscentista, é possível imaginar os desafios dos naturalistas e cientistas perante aquelas terras com tamanha diversidade de plantas e animais e o desejo enfrentado por eles de, para além de selecionar e reunir informações sobre o que deveria constar nos livros, de encontrar os argumentos descritivos que fizessem aquele material exótico ser compreendido pelo leitor daqui e de além mar. Um dos recursos foi a comparação, usando inclusive elementos que estavam fora do reino vegetal e animal. Segundo Alpers, a necessidade de comunicar o exótico por meio de analogias, fazia também por diferenciações. Na obra holandesa seiscentista: “Sente-se uma pressão constante para fazer distinções, retratar cada coisa – seja uma pessoa, uma flor ou um tipo de comportamento – de modo a torná-la conhecida. Mas, ao lado dessa necessidade de definir, há também afrouxamento das fronteiras” (ALPERS, 1999, p. 41).

Na busca pela legibilidade do novo, o uso de relações tanto métricas, quanto formais, foi recorrente. Sobre este fato, podemos citar o caso da descrição do abacaxi, onde foi necessário inclusive sair do reino vegetal para melhor explicá-lo. Comparou-se o miolo do fruto com uma estrutura arquitetônica – a coluna: “(...) a parte central, que fica, depois de dividido em partes, como se fosse uma coluneta quadrada” (MARCGRAVE, 1942, p. 33). Neste caso, talvez tenha havido uma dificuldade de compreensão visto que o miolo é de seção circular.

Zacharias Wagener, no *Thierbuch* para descrever o *Pajáquú ape* ou *Trjangel Fisch*, recorre ao formato do seu corpo, triangular e sua pele ao dorso de uma faca:

Tenho visto inúmeras vezes peixes dessa espécie, mas nunca de tamanho superior ao que mostra esta figura; são perfeitamente triangulares e completamente chatos na face ventral; possuem uma espécie de pele dura, grossa como o dorso de uma faca e são

⁹² A água doce era denominada de *uh-ete* (*uh* – beber e *ete* – verdadeiro), pelos nativos (LÉRY, 1980, p. 133).

pendurados apenas como enfeites. (WAGENER, In. TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 34).

Imagem 78 – *Pajaguí ape* ou *Trjangel Fisch*, ilustração de Zacharias Wagener para o *Thierbuch*



FONTE: TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 117

Também é comum observarmos comparações com plantas europeias no que tange às formas e aos contornos da folha, das flores, frutos e sementes. Nessas analogias uma fruta pode ser comparada com outra, assim como o pedículo de uma flor pode ser comparado com um estômago humano, conforme verifica-se nos trechos abaixo, referentes, respectivamente às espécies: caruru ou brêdo (*Amaranthus viridis viridis*), inimboy (*Inimboy brasiliensibus*), e *ambuyaembo* (*Aristolochia labiosa*)⁹³:

Na sumidade acham-se umas folhinhas verdes, **congestas em espiga, como em “Blitum”**; daí vem **uma semente mínima, como a semente da papoula menor**, redonda (...). Esta erva se cozinha como verdura, do mesmo modo que a acelga; é de bom sabor e facilmente amolece, quando se põe para cozinhar (MARCGRAVE, 1942, p. 13, grifos da autora).

A seguir vem **o fruto amarelo pálido, do tamanho da cereja**, incluso em folículo, **como o fruto de nosso alquenge**, isto é, pentagonal, cônico (...) (MARCGRAVE, 1942, p. 12, grifos da autora).

O pedículo da flor é curvo, do comprimento de um palmo, verde, estriado, representando **o orifício direito ou interno do ventrículo (estômago) humano, chamado piloro**; na outra extremidade, possui (sic) uma protuberância do comprimento de quatro dedos, **com a figura de um pescoço de cisne levantado** (...). No sentido longitudinal, aquela protuberância é aberta em cima ou fendida; a este pequeno ventre se ajunta em cima ou se assenta uma tênue membrana arredondada, tendo o duplo da largura da Imperial, com **inúmeras veias vermelhas, que dão a ideia do fígado humano, assentado sobre o ventre** (MARCGRAVE, 1942, p. 13, grifos da

⁹³ Identificação dos nomes científicos das espécies através por Pickel (2008).

autora).

Imagem 79 – À esquerda, ilustração botânica da *Arislochia labiosa*, Martius, *Nova genera et species plantarum Brasiliensium*, vol. 1: t. 49 (1824)



FONTE:

antillustrations.org/illustration.php?id_illustration=28777&SID=0&mobile=0&code_category_taxon=9&size=1. Acesso em 20 de julho de 2018. E à direita, a mesma espécie por Marcgrave na *Historia naturalis*. Disponível em: <https://archive.org/details/marcgrave>, acesso em 03 jun. 2018

Uma outra questão muito recorrente tanto nas descrições de Piso quanto de Marcgrave é a utilização de analogias que serviam inclusive para descobrir e indicar as virtudes medicinais das plantas. Como exemplo deste fato podemos citar o caju do qual Piso descreve que “(...) são oleosas e cálidas no segundo grau e imitam a forma de rins de lebres” (PISO, 1948, p. 76). E Marcgrave:

A castanha, como disse, **tem a figura de um rim de ovelha**, coberta por uma casca cinzenta, grossa, esponjosa por dentro, contendo óleo acre e mordaz, de sorte que aplicado embora levemente à pele queima como fogo; por isso se alguém desacomodado esmagá-lo com os dentes logo a língua e os lábios ficarão queimados, causando viva dor. **Também o núcleo tem figura de rim**; é branco, coberto de uma cutícula amarela, que deve ser separada; assado tem excelente sabor, superior ao da castanha. Podem ser conservados íntegros por alguns anos; são queimados para extração do óleo; depois são socados com martelo, e são comidos, tendo-se antes extraído o núcleo (MARCGRAVE, 1942, p. 24, grifos da autora).

Da mesma maneira, para descrever os animais ignorados pelos europeus foi preciso buscar semelhanças e analogias com outros já conhecidos. Wagener, por exemplo, denomina de coelho o desenho que realiza de dois pequenos roedores conhecidos como porquinhos da índia (*Cavia porcellus*). Esta espécie é muito semelhante aos chamados preás que ainda hoje constituem-se como alimento em regiões do sertão alagoano.

São animaizinhos graciosos, parecidos com **pequenos coelhos**, chamados pelos holandeses de porquinhos-do-além-mar. São abrigados usualmente em recintos fechados; correm embaixo das mesas e à volta dos bancos, catando tudo o que sirva para seu sustento; dão altos gritos e, por fim, depois de mortos, constituem bom petisco (WAGENER, In. TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 138, grifo da autora)

Imagem 80 – Coelho, ilustração de Zacharias Wagener para o *Thierbuch*



FONTE: TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 139

A experimentação sinestésica foi outro fator utilizado pelos autores, como observa-se em Marcgrave quando descreve a *Araticu ponhe* (*Artocarpus altilis*) ou vulgarmente, fruta-pão, o autor deixa evidente as impressões que se descortinavam diante dos seus sentidos e que seus detalhes precisavam ser comunicados e traduzidos em palavras e imagens:

(...) o fruto amadurece principalmente em dezembro e janeiro. Não serve para se comer, senão depois de caído; assemelha-se então a um polme (...). Quando este fruto cai é mole e pode ser descascado com os dedos, **como queijo podre**. Contém uma polpa amarelada, composta como que de várias pirâmides, mesclada de vários filamentos e muitos núcleos ou sementes. A polpa, quanto ao odor, **não dá mal a idéia da massa de pão fermentada com mescla de mel**; tem o sabor de um pouco acre e ácido (**desagradável para mim**) mas é agradável o cheiro (MARCGRAVE, 1942, p. 94, grifos da autora).

Imagem 81 – Araticu ponhe (*Artocarpus altilis* L.); ilustração da *Historia naturalis Brasiliae*



FONTE: Disponível em: <https://archive.org/details/marcgrave>, acesso em 03 jun. 2018

Para descrever as espécies da fauna, também recorreu-se ao uso de comparações com elementos conhecidos do mundo europeu que extrapolavam o reino animal. Uma espécie de arraia, por exemplo, foi comparada ao “relho do arado e uma espécie de lagosta, a um “pincel de pintores”: *Jabebirete* (*Dasyalis gymnura*): Tamanho que Ajerebá tendo a figura do relho do arado, sobressaindo dos lados” (MARCGRAVE, 1942, p. 175) e *Potiquiquiya*: Cada uma (pernas) tem uma unha curva, aguda, coberta de muitos pelos amarelados, como um pincel de pintores” (MARCGRAVE, 1942, p. 185).

Imagem 82 – À esquerda, *jabebirete* e à direita, *potiquiquiya*: ilustração da *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: Disponível em: <https://archive.org/details/marcgrave>, acessada em 28 jun. 2018

Para apreender o sabor do alimento, era necessário provar, experimentar, o que é facilmente comprovado com a grande quantidade de afirmações dos autores sobre terem consumido o alimento em questão, conforme observa-se nos trechos abaixo:

Abacatuia (Argyryosus vomer): A carne é de bom sabor e várias vezes **a comi** (MARCGRAVE, 1942, p. 161, grifo da autora).

Cucuri (Scoliodon terrae-novae): **Muitas vezes a comi** (MARCGRAVE, 1942, p. 164, grifo da autora).

Muturaque: É de bom sabor, **muitas vezes o comi** (MARCGRAVE, 1942, p. 169, grifo da autora)

Cuandu (Coendou prehensilis): (...) a carne deste animal é boa e deliciosa; **muitas vezes eu a comi** e os habitantes do país muito a estimam (MARCGRAVE, 1942, p. 233, grifo da autora).

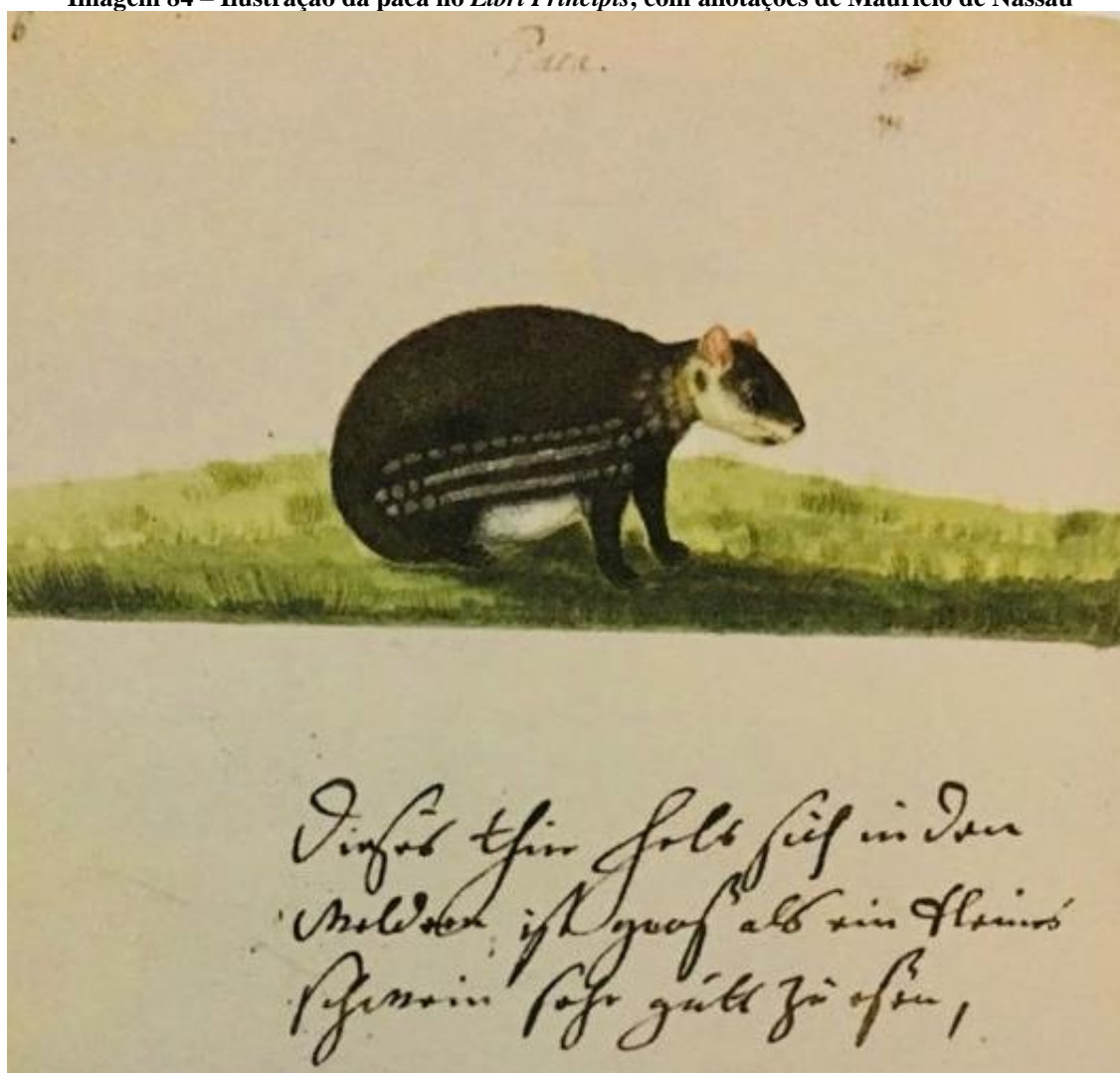
Imagem 83 – Cuandu, ilustração da *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: Disponível em: <https://archive.org/details/marcgrave>, acesso em 28 jun. 2018

Algumas espécies destacavam-se no conjunto e foram descritas, tanto animais quanto vegetais como “muito bons de comer”, revelando que foram vistos, tocados, sentidos e apreciados gustativamente: “o preá, que tem o tamanho de um leitão, é muito bom de comer” (*Libri Principis*, 1995, vol.I, p. 30); igualmente, o tatu “é **muito bom de comer e tem o gosto similar ao de uma galinha**” (*Libri Principis*, 1995, vol.I, p. 32) e sobre a paca: “Este animal vive nas florestas. Possui o tamanho de um leitão. **Muito bom de comer**” (*Libri Principis*, 1995, vol.II, p. 30).

Imagem 84 – Ilustração da paca no *Libri Principis*, com anotações de Maurício de Nassau



FONTE: *Libri Principis*, 1995, vol.I, p. 30

Mas há outras descrições que parecem tocar as fímbrias do improvável. O peixe voador era uma figura recorrente nos relatos dos europeus sobre o Novo Mundo, e assim descrito por Nassau: “pode voar fora d’água enquanto as suas asas parecem molhadas. Possui o tamanho de um arenque. Voa para fora d’água em várias centenas, frequentemente caindo dentro dos barcos” (*Libri Principis*, 1995, vol.I, p. 147).

Em Marcgrave também é possível encontrar uma descrição deste animal que onde finaliza dizendo que a espécie tem bom sabor quando cozida. Então, até os animais considerados de certa maneira “estranhos” também foram testados para servirem como alimento:

Voa acima das águas como andorinha, numa extensão de um tiro de espingarda, isto é, até que fiquem enxutas as asas e de novo mergulham para humedecer as asas e voar. Este peixe recebeu da natureza as asas para que possa salvar-se porque grande multidão de Dourados o persegue. **Muitas vezes vi voar milhares, deles no oceano, na linha**

Um outro exemplo é a descrição do peixe-gato por Zacharias Wagener, na qual o autor deixa evidente sua função de despenseiro de Friburgo: “São diariamente apanhados em grande quantidade e trazidos para venda. (...) Têm um sabor delicioso, agradável e adocicado, motivo pelo qual todas as tardes mando levá-los para Sua Excelência” (WAGENER apud TEIXEIRA, 1997, p. 41). Ainda com relação aos peixes, a lógica dos preparos culinários consistia em servi-los temperados com sal, pimenta, limão e azeite.

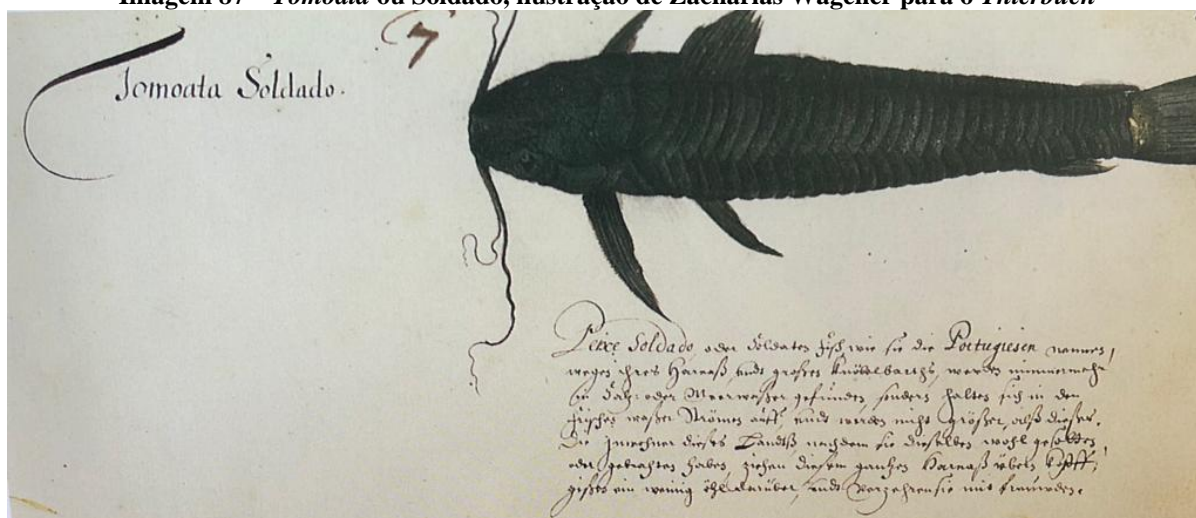
Tajasica (*Gobius brasiliensis*): Peixe do comprimento de oito ou nove dedos, de corpo achatado e piramidal, afinando-se em direção à cauda. A cabeça é um tanto grossa e achatada; os olhos salientes e pretos com um circulozinho áureo; a boca sem dentes. (...) Este peixe costuma ocultar-se na areia e por isso pode ser apanhado com os pés, quando os colocamos sobre a areia onde se acha. **Cozido ou assado tem bom sabor e se assemelha ao post dos holandeses, possuindo uma carne branca e friável** (MARCGRAVE, 1942, p. 144).

E a Piaba (*Leporinus copelandi*): **É um peixinho do tamanho do nosso Eldrize** (...) do comprimento de dois ou três dedos (...). É pescado este peixinho, em todas águas doces, correntes no Brasil e sempre luta contra a corrente. **Os brasileiros o envolvem em folhas de árvores, e o guardam na cinza, colocando-o por cima do fogo; preparado desta maneira é comido, sendo o seu sabor não desprezível. Muitas vezes eu o comi** (MARCGRAVE, 1942, p. 170, grifos da autora).

Nas descrições de Zacharias Wagener, também é possível observar preparos semelhantes, como no caso do peixe chamado de *tomoata* ou *soldado*:

“Soldatenfisch” ou peixe-soldado, como o chamam os portugueses por causa de sua couraça e grandes barbelas. São sempre encontrados em abundância na água salgada, vivendo em particular nas correntes frias, e nunca excede em tamanho a este (da figura). **Os habitantes desta terra, depois de cozinhá-los ou assá-los, tiram-lhes toda a couraça, despejam em cima um pouco de azeite e comem-nos com prazer.** (WAGENER, In. TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 35, grifo da autora).

Imagem 87 – Tomoata ou Soldado, ilustração de Zacharias Wagener para o Thierbuch



FONTE: TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 117

Além dos mamíferos e peixes há também referências para as aves. Neste caso, um animal trazido para o Brasil, as galinhas africanas, eram muito apreciadas:

(...) estas galinhas são trazidas em grande quantidade da África para o Brasil, onde procriam e se multiplicam à larga e podem ser criadas com pouca coisa. Depois de bem preparadas, pode-se muito bem apresentá-las a mesa dos reis e dos príncipes por causa de sua carne delicada (WAGENER, In. TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 72).

Imagem 88 – Galinha Africana, Zacharias Wagener, *Thierbuch*



FONTE: TEIXEIRA, 1997, Volume II, p. 72

Há de se fazer um destaque especial ao mutum ou mutum-de-alagoas (*Mitu mitu*), espécie nativa, de grande porte, cuja ocorrência geográfica se dava no Nordeste, sobretudo na Mata Atlântica alagoana⁹⁴. Sua denominação indígena era *mitu*, em referência ao som que a ave emitia, mais tarde latinizado e aproveitado na nomenclatura científica.

Marcgrave descreveu com riqueza de detalhes um mutum mantido vivo em cativeiro, provavelmente no Jardim de Friburgo. Foi com base nessa descrição que Linnaeus, em 1766, o batizou cientificamente de *Crax mitu*. Apesar disso, a espécie permaneceu por quase 200 anos como um táxon de validade incerta e muitos autores argumentavam que esta espécie não existia

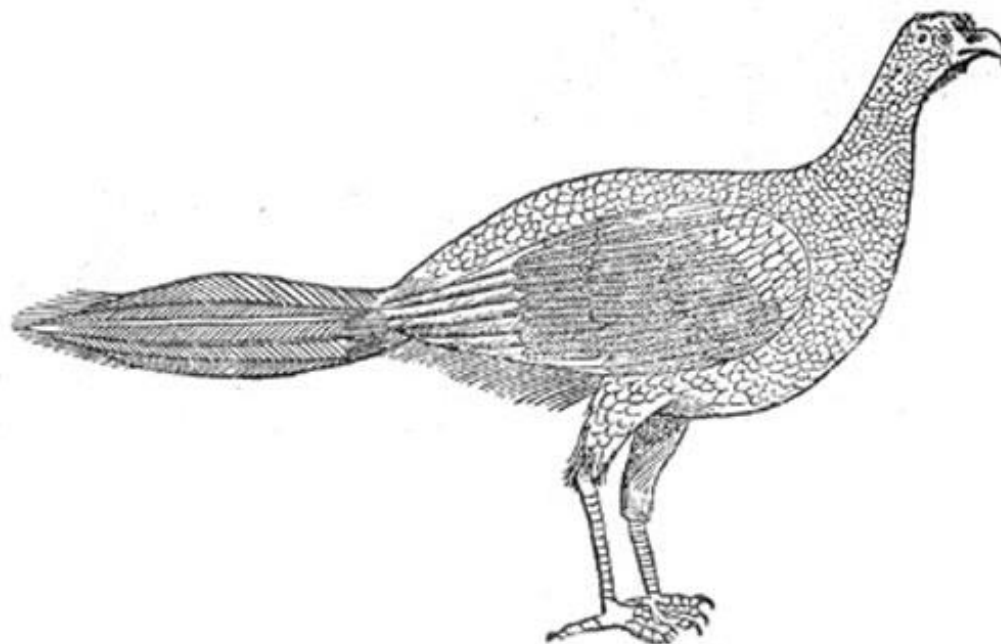
⁹⁴ “Muito pouco se sabe sobre sua distribuição e os registros fidedignos provêm apenas do estado de Alagoas, embora seja altamente provável que possa ter ocorrido também em Pernambuco. Alguns autores sugerem uma distribuição ainda mais ampla, nas florestas abaixo de 400 metros desde o Rio Grande do Norte até o sul de Alagoas, mas essas afirmações carecem de base documental” (SILVEIRA, 2008, p. 17).

originalmente no Nordeste brasileiro, sendo o exemplar figurado por Marcgrave um mutum bastante comum, conhecido como mutum-cavalo (*Pauxi tuberosa*) (SILVEIRA, 2008, p. 18).

A ave assim chamada pelos brasílicos pertence ao gênero Faisões e são um pouco maior do que o galo. O comprimento do corpo, do pescoço ao início da cauda, mede dez dedos; o pescoço, do comprimento de seis dedos, e coberto inteiramente de penas pretas, exceto no ventre e debaixo do anus, onde a cor é bruna, quase como a perdiz. São mais finas as penas do pescoço, cabeça e peito, rivalizando em beleza com veludo de seda; no alto da cabeça acham-se penas pretas superpostas e deitadas, de modo a não serem quase notadas por quem ignora sua existência, mas que se levantam como uma crista quando a ave está enfurecida. O bico é notável, não grosso, curvo, quase do comprimento de dedo e meio, sendo a parte inferior pequena e a superior quase quatro vezes maior. Sua cor é de encarnado carregado, embranquecendo-se na ponta; as pernas são semelhantes às da galinha, medindo dez dedos de comprimento, isto é, quatro dos pés ao joelho e seis para cima, e têm a cor preta. Os dedos são como os da galinha, sendo entre si ligados por uma membrana da origem até a primeira falange, como acontece com algumas outras aves. A cauda é longa como a do pavão e sempre a move para um lado, chamando kit, kit, como aqueles. A cabeça bem configurada é do tamanho da do pato; o pescoço mede mais ou menos seis dedos de comprimento; os olhos são grandes bem visíveis, pretos e junto dos ouvidos, encontra-se uma mancha de pele branca como a da galinha, **esta ave se amansa facilmente**; gosta de se assentar em lugar alto como o pavão e sobe também às árvores. **Sua carne é boa** (MARCGRAVE, 1942, P. 195, grifos da autora).

Sobre o *Mitu*, também consta uma imagem no Libri Princips, muito semelhante com a ilustração da *Historia Naturalis*, com a anotação “Algo maior que um Peru”.

Imagem 89 – Mutum, Marcgrave, *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: Disponível em: <https://archive.org/details/marcgrave>, acesso em 28 jun. 2018

Na década de 1970 foram encontrados os últimos exemplares da espécie na natureza e então, o criador Pedro Nardelli capturou três mutuns (um macho e duas fêmeas) e os levou para o seu criatório localizado no Rio de Janeiro. Ali ele conseguiu a sua reprodução em cativeiro. Chegou a um número de cem aves que estão sendo gradualmente soltas na natureza, processo iniciado em 2019 e monitorado pelo Instituto de Preservação da Mata Atlântica (SILVEIRA, 2008, p. 26). Portanto, através do registro holandês, contrapondo-o a um exemplar vivo encontrado na natureza, foi possível identificar a espécie com exatidão e na sequência, promover ações que reverteram o processo de extinção, já consolidado.

Imagem 91 – Mutum-de-Alagoas, reserva de Mata Atlântica da Usina Utinga Leão, Rio Largo – AL



FONTE: Fotografias gentilmente cedidas por Ruben Montenegro Wanderley Filho, 2020

Além dos dados já descritos com relação à alimentação, os textos científicos de Piso e Marcgrave e os termos dos relatórios endereçados à WIC pelas autoridades coloniais, também revelaram uma preocupação com a divulgação dos perigos, utilidades e curiosidades naturais, humanas, vegetais ou animais, cujo conhecimento importava à sobrevivência no mundo colonial.

Neste sentido, de todas as espécies, com relação à dupla utilização, como alimento e remédio, destaca-se o tubérculo conhecido atualmente como batata doce e descrito nos relatos pelo nome indígena de *ieticucu* ou *ietica* (*Ipomoea batatas*). Segundo a literatura etnobotânica, a raiz é empregada em preparações diversas: uma bebida cuja base é a batata fresca, ralada com água e que deve ser administrada em jejum como medicação depurativa, isto é, para “afinar” e “limpar” o sangue, deixando a pele com aspecto sadio; outra é a fécula retirada artesanalmente da raiz, em forma de pó acinzentado e ainda com parte da resina, conhecido localmente como goma de batata (RIBEIRO, 2014, p. 925). Segue descrição dos usos medicinais em Marcgrave e Piso:

É dado o pó da raiz no vinho ou caldo, (...) com infusão em vinho 3 x por noite; de manhã coa-se e toma o líquido com açúcar ou mel. Outro uso. Espremem-se raízes bem novas, tiradas as cascas, com um pano; deixa-se assentar o líquido, algumas horas; põe-se depois para secar, na sombra (denominam *tapiora*); (...) Faz-se também da raiz nova uma conserva com açúcar, de delicado sabor, da qual se dá, na quantidade de uma ou duas colheres, a pessoas delicadas que sentem aversão aos purgativos. Esta raiz tem a virtude de purgar os humores flegmáticos e serosos, bem como a bÍlis. É proveitosa contra hidropsia e falta de apetite (MARCGRAVE, 1942, p. 41).

Consideram-na cálida em primeiro grau e seca em segundo. Purga brandamente e sem fazer mal; mas como actua sobretudo sobre os humores viscosos e crassos, necessita de um veículo e estímulo em lugar de um correctivo. O pó misturado só com vinho é útil, na dose de uma a duas dracmas e mais; e também a sua fécula, como mostrei acima nas observações sobre as doenças. As muitas confeições e conservas que se fazem, tanto da flor como da raiz, não só têm bom sabor, mas são laxativas e aperientes brandos (PISO, 1948, p. 105).

Com relação à *Acaricoba*, suas principais qualidades curativas estão nas raízes que segundo Piso (1948, p. 101): “Corrigem as obstruções do fígado e dos rins e a intempérie cálida, e tão eficazmente, que não lhe prefiro nenhum outro remédio. A *aguaxima* (*piper sidaefolium*) servia contra venenos e queimaduras (PISO, 1948, p. 116), o *Agutiguepo-obi*, segundo Marcgrave (1942, p. 53): “A raiz socada serve de remédio contra úlceras, as quais purifica e enche de carne”, e com relação à *Anda* e a *Araça-iba*:

(...) as castanhas (dentro do fruto) purgam a bÍlis e a pituíba, servindo para toda idade e sexo, até para as mulheres grávidas. Pode-se preparar com elas, adicionando-lhes um pouco de açúcar, semente de anis e cinamomo, umas pastilhas agradáveis para os que

sentem aversão aos purgantes; a dose deve ser de duas castanhas (MARCGRAVE, 1942, p. 111).

O cozimento da raiz com água é um remédio maravilhoso contra disenteria. (...) Fruto de bom sabor, adocicado e um pouco adstringente. Seu fruto misturado com açúcar constitui uma conserva semelhante na cor, sabor e propriedades à conserva dos marmelos, chamada vulgarmente marmelada (MARCGRAVE, 1942, p. 29).

Da mesma forma que muitos alimentos tinham propriedades curativas, outros representavam perigos para a saúde. Nas descrições sobre os animais, em oito casos, Marcgrave explicita que a espécie não serve para ser consumida, conforme observa-se nos trechos a seguir: *Uamajacu ape* (*Lactophys tricornis*): “A carne deste grande peixe cozida foi comida por vinte homens que logo se sentiram mal, e só depois de vários dias, se reestabeleram a poder de antídotos” (MARCGRAVE, 1942, p. 143). Sobre o Puraquê (*Electrophorus electricus*): “Sua carne não serve para se comer, afirmando os pescadores que, se alguém o come, fica por três horas atordoado e depois volta a si” (MARCGRAVE, 1942, p. 152)⁹⁶.

A partir de todas essas descrições das espécies é possível compreender que o próprio processo colonial veio alterar as formas do consumo dos alimentos, incluindo os modos de preparo. No caso dos holandeses na capitania de Pernambuco, conhecer os produtos disponíveis significava julgá-los e classificá-los quanto aos aspectos relacionados, por exemplo, à atração ou à repulsa, que determinam as suas escolhas e apresenta-se como delimitador e revelador dos aspectos da estrutura da vida cotidiana e das suas questões sociais, culturais, econômicas e geográficas. Os alimentos foram experimentados, classificados e julgados sob aspectos variados, uns muito apreciados, outros não. Enfatizou-se os que possuíam características medicinais e identificou-se os que envenenavam, além de se salientar os altamente produtivos ou necessários para a manutenção da conquista e do território e da empresa colonizadora. A dieta equacionava, portanto, no plano político, a viabilidade da colônia e servia de palco mediador para as decisões de cunho ora prático, ora simbólico, ou ambos, simultaneamente.

De forma que, se por um lado, o alimento nutria os corpos, por outro lado, os olhos informando a mente, despertavam asco no caso de animais de aspecto estranho, como por exemplo “a carne dos caranguejos peludos que os moradores lusos, os índios e os escravos ingeriam sem receio” (TEIXEIRA, 1997, p. 56). Outras vezes, abrindo o apetite quando o

⁹⁶ Os nomes científicos dos animais aqui citados são os que constam nas notas dos comentadores da *Historia naturalis*.

alimento lembrava experiências européias apreciadas, como na descrição do *Mundubi* (Amendoim):

Raiz não é longa, mole, contorcida, filamentososa; onde nascem folículos de flor branca griséia, do formato de uma abóbora mínima, oblongos, do tamanho de “Myrobalanus”, frágeis; cada um contém em si dois núcleos, vestidos de uma película purpúrea, carregada de polpa branca por dentro, oleaginosa, do sabor da pistacha; servem para se comer cozidos e são apresentados como sobremesa (MARCGRAVE, 1942, p. 37).

Nos escritos de Piso, observamos com frequência a descrição de espécies vegetais que apenas seriam comestíveis para os “bárbaros” ou para os animais. Como exemplo podemos citar a copaíba (*Copaifera officinalis*): “Os macacos apreciam imenso essas frutas. Os índios comem chupando-lhe o suco e rejeitando-lhe a casca” (PISO, 1948, p. 65). Ainda podemos citar a aninga (*Montrichardia linifera*): “A nós nos é quase inútil, mas é comestível para os bárbaros, à falta de melhor alimento” (PISO, 1948, p. 115) e a *albara* (*Canna glauca*): “A raiz, tuberosa e suculenta, é comida pelos negros, e todos os naturais sem discrepância (...)” (PISO, 1948, p. 128).

Imagem 92 – Albara, ilustração da *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: Disponível em: <https://archive.org/details/marcgrave>, acesso em 03 jun. 2018

Alguns elementos da natureza também foram “classificados” quanto aos seus consumidores. Este é o caso do jacaré: “A carne é semelhante a do peixe, nem tem mais sangue do que eles, em pequena quantidade, os negros comem esta carne” (MARCGRAVE, 1942, p. 242).

Muitos dos alimentos nativos foram considerados como extraordinários para a conquista portuguesa e batava e alcançaram, por este motivo, o status representantes máximos do catálogo da natureza apresentada na colônia. Nestes casos, normalmente uma multiplicidade de qualidades os destacavam dos demais, envolvendo uma infinidade de elementos e de associações capazes de expressar e consolidar sua posição – os atributos ornamentais, as aplicações medicinais, o aroma e o sabor dos frutos, a adaptação ao cultivo e, conseqüentemente, sua rentabilidade.

Assim, muitas espécies naturais foram aclamadas e significaram a própria “imagem” idílica da conquista. É o caso, por exemplo, da mandioca, da cana-de-açúcar, do abacaxi, do caju e do coqueiro. Este último, chamava a atenção do Conde de Nassau que o disseminou na cidade Maurícia, conforme visto.

A primeira espécie vegetal que trataremos aqui é o abacaxi também citado nos relatos como *nana* ou *ananas* (*Ananas comosus* (L.) Merrill), uma planta da família das bromeliáceas. O nome abacaxi é oriundo da junção dos termos tupis *i'bá* – fruto – e *ká'ti* – recendente, que exala cheiro agradável e intenso (FERREIRA, 1986, p. 2). Com relação ao termo ananás, este deriva do tupi antigo naná e foi documentado em português na primeira metade do século XVI (NAVARRO, 2013, p. 326).

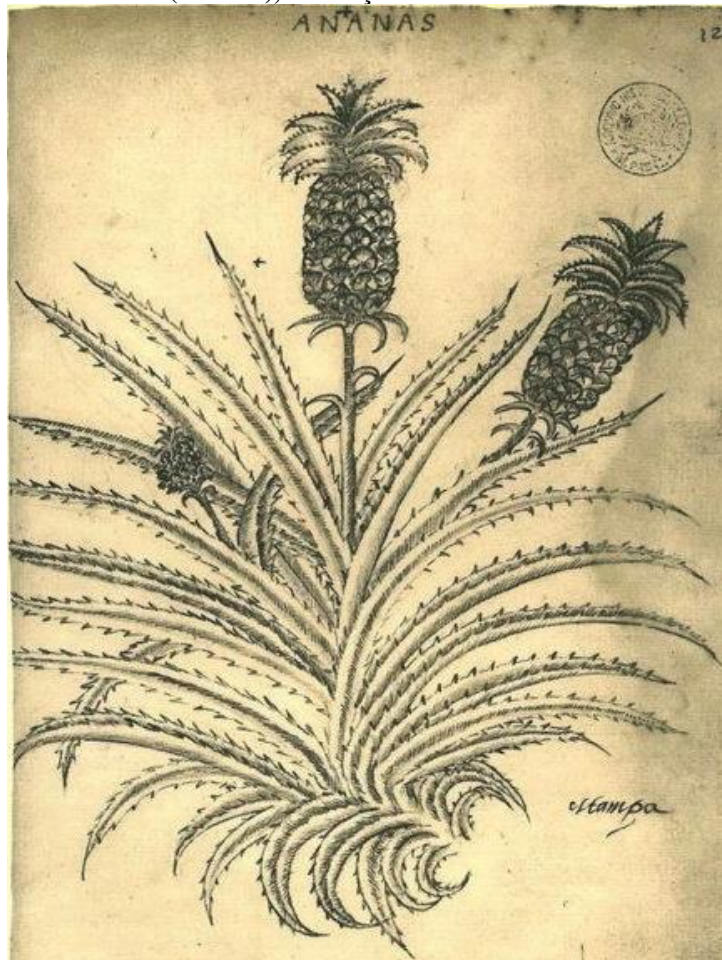
A fruta é formada por um conglomerado de cerca de 100 frutos individuais comprimidos para formar um todo, rica de perfume, sabor e de vitaminas, especialmente A e C. Plantando sua coroa verde no solo, ou mesmo um dos seus brotos individuais, ela prospera, especialmente no clima tropical (LAWS, 2013, p. 14).

Por todas as suas características, Pio Corrêa, no seu “Dicionário das Plantas Úteis do Brasil e das Plantas Exóticas Cultivadas”, defende que o abacaxi foi uma das primeiras espécies a ser levada para os continentes asiático, africano e europeu. Jean Baptiste Du Tertre o chamou de “rei dos frutos” na “*Histoire générale des Antilles habitées par les français*” (1667), designando-o como “o mais belo fruto e o melhor de todos os que existem sobre a terra” (FERRÃO, 2005, p. 69).

Com relação aos escritos portugueses, destaca-se o de Frei Cristóvão de Lisboa que referiu-se ao abacaxi como “(...) a melhor fruta desta terra quando está maduro, cheira de muito longe e é amarelo como cera e tem um olho em cima que em o colocando no chão logo pega e se come todo” (LISBOA, 1967, p. 56). Na obra, figura a imagem da fruta em uma touceira

contendo várias frutificações. Possivelmente seriam muitas plantas umas sobre as outras, assim como é possível observar na natureza de forma espontânea. Porém, quando plantadas ordenadamente, devido ao espaçamento entre os brotos, observa-se apenas uma fruta por touceira, motivo que levou alguns comentadores do frei a duvidar da fidelidade do desenho e que ali dominava a subjetividade do autor.

Imagem 93 – *Ananas* (abacaxi), ilustração da obra de Frei Cristóvão de Lisboa



FONTE: disponível em: <https://www.revistamenu.com.br/2016/08/29/artistas-europeus-foram-pioneiros-em-retratar-produtos-nativos/>, acesso em 19 jul. 2018

Gabriel Soares de Sousa no “Tratado Descritivo do Brasil” (1587) inicia seu discurso sobre o abacaxi colocando-o em lugar de destaque sobre as outras frutas que descreveu. Faz analogias com outros vegetais com relação à forma do fruto, comparando-o à cidra, à alcachofra e à erva babosa, elevando o seu cheiro ao dos melões. Explica longamente como tratar o abacaxi para ser comido e transformado em bebida e fornece ainda informações sobre aspectos medicinais da espécie:

Não foi descuido deixar os ananases para este lugar por esquecimento; mas mas deixamo-los para ele, porque, se lhe déramos o primeiro, que é o seu, não se puseram os olhos nas frutas declaradas no capítulo atrás; e para o pormos só, pois se lhe não

podia dar companhia conveniente a seus merecimentos. Ananás é uma fruta do tamanho de uma cidra grande, mas mais comprida; tem olho da feição das alcachofras, e o corpo lavrado como alcachofra molar, e com uma ponta e bico em cada sinal das pencas, mas é todo maciço; e muitos ananases lançam o olho e ao pé do fruto muitos outros tamanhos como alcachofras. A erva em que se criam os ananases é da feição da que em Portugal chamam erva-babosa, e tem as folhas armadas, e do tamanho da erva-babosa, mas não são tão grossas; a qual erva ou ananaseiro espiga cada ano no meio como cardo, e lança um grelo da mesma maneira, e em cima dele lhe nasce o fruto, tamanho como alcachofra, muito vermelho, o qual assim como vai crescendo, vai perdendo a cor e fazendo-se verde; e como vai amadurecendo, se vai fazendo amarelo acataçolado de verde, e como é maduro conhece-se pelo cheiro, como o melão. (...) Para se comerem os ananases hão de se aparar muito bem, lançando-lhes a casca toda fora, e a ponta de junto do olho, por não ser tão doce, e, depois de aparado este fruto, o cortam em talhadas redondas, como de laranja, ou ao comprido, ficando-lhe o grelo que tem dentro, que vai correndo do pé até o olho; e quando se corta fica o prato cheio do sumo que dele sai, e o que se lhe come é da cor dos gomos de laranja, e alguns há de cor mais amarela; e desfaz-se tudo em sumo na boca, como o gomo de laranja, mas é muito mais sumarento; o sabor dos ananases é muito doce, e tão suave que **nenhuma fruta da Espanha lhe chega na formosura, no sabor e no cheiro**; porque uns cheiram a melão muito fino, outros a camoesas; mas no cheiro e no sabor, não há quem se saiba afirmar em nada, porque ora sabe e cheira a uma coisa, ora a outra. **A natureza deste fruto é quente e úmida**, e muito danosa para quem tem ferida ou chaga aberta; os quais ananases sendo verdes são proveitosos para curar chagas com eles, cujo sumo come todo o câncer e a carne podre, do que se aproveita o gentio; e com tanta maneira como esta fruta, que alimpam com as suas cascas a ferrugem das espadas e facas, e tiram com elas as nódoas da roupa ao lavar; de cujo sumo, quando são maduras, os índios fazem vinho, com que se embebedam; para o que os colhem mal maduros, para ser mais azedo, do qual vinho todos os mestiços e muitos portugueses são mui afeiçoados. Desta fruta se faz muita conserva, aparada da casca, a qual é muito formosa e saborosa, e não tem a quentura e umidade de quando se come em fresco (SOUSA, 1971, p. 200-202, grifos da autora).

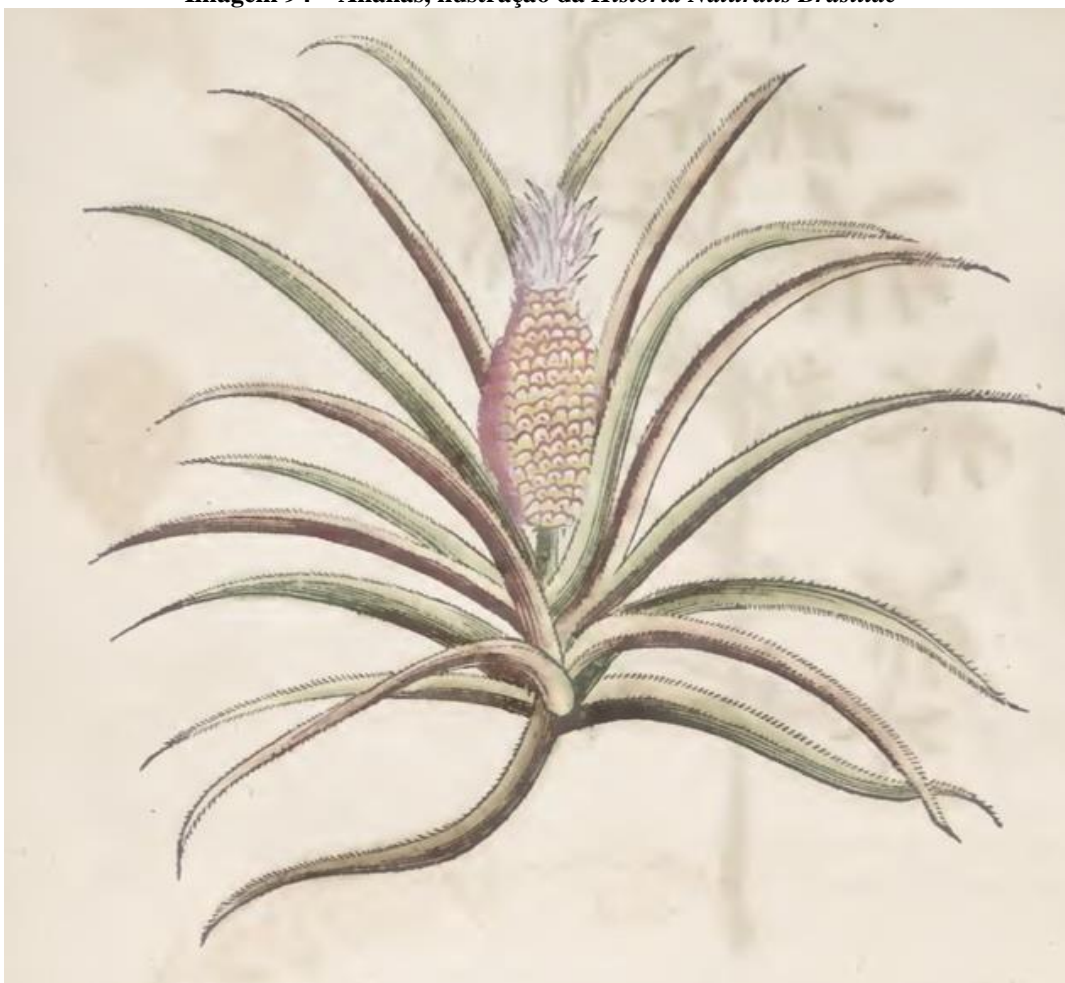
Com relação aos relatos holandeses, sobre o abacaxi, Piso o descreve como “(...) sem dúvida o melhor fruto hortense do Brasil, prazer e ornato das sobremesas, quer cru, quer preparado com açúcar” (PISO, 1948, p. 98). O ananás também era fermentado para a feitura de licores. Johan Nieuhof afirma que “o licor *nanâi*” “deriva seu nome da excelente fruta denominada Nana ou Ananas (...) a bebida mais forte dos nativos” (NIEUHOF, 1998, p. 342).

Mas é em Marcgrave que se observam detalhadas informações sobre os mais diversos aspectos da planta como suas características físicas, o plantio e as formas de preparar e consumir o alimento. Vale-se de inúmeras figuras para tecer as relações comparativas, e assim apresentar aos europeus as diversas sensações vividas na apreciação do fruto.

De uma raiz procedem quinze ou mais fôlhas do Aloés, do comprimento de dois ou três dedos, de largura (onde é maior) de um dedo ou de dedo e meio, em direção à extremidade tornam-se um pouco mais estreitas e acuminadas, grossas, de um verde carregado, guarnecidas de dentinhos no bordo, semelhantes aos dentes do Lúcio. No meio delas brota um capítulo, semelhante ao fruto da alcachofra (Cinara), composta de folíolos agudos, da cor carregada do cinábrio; com o decorrer do tempo, aumenta, com a figura (aspecto) de Strobilo e enquanto cresce, brotam, entre as fôlhas, umas florzinhas cerúleas, formadas cada uma de três folíolos. As fôlhas grandes desta planta, na parte interna, onde está depositado o fruto, têm uma côr vermelha viva. O fruto maduro atinge o tamanho de um melão maior comum, de figura oval, formada

externamente por protuberâncias, semelhantes ao umbigo humano; estas protuberâncias são de cor amarela, mas nas orlas é encarnada; cada um possui, no meio, um folíolo triangular, dentado, griséu. O fruto é de suavíssimo odor, de agradabilíssimo sabor, como os morangos, muitíssimo succulento. Tira-se a casca, divide-se o fruto em partes no sentido longitudinal e depois se come, sendo também muito apreciada a parte central, que fica, depois de dividido em partes, como se fosse uma coluneta quadrada; possui, no meio, uma medula dura, que se lança fora com a pastinaca; o fruto contém os grãos da semente. O fruto maduro tem sobre si uma planta mais nova, que é arrancada e lançada à terra, sem raiz (não existe raiz); no ano seguinte ela dá fruto. Cada planta só dá um fruto e uma só vez, no espaço de um ano. O fruto dá nova planta, que sendo lançada à terra, tira-se a antiga por ser inútil (MARCGRAVE, 194, p. 33).

Imagem 94 – Ananas, ilustração da *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: Disponível em: <https://archive.org/details/marcgrave>, acesso em 03 jun. 2018

Para além dos aspectos descritivos, Marcgrave oferece dados a respeito do seu uso alimentício e também medicinal:

Deste fruto tira-se o suco que misturado com água é dado aos doentes, entre os indígenas, como fazemos uso do hidromel; também se tempera com açúcar e se deixa conservar. O ananás amadurecido pela força do calor não é bom; chama-se entre os indígenas Nana cacaba; nos meses de dezembro e janeiro, tem-se grande abundância dele. Existe também o Nana brava; isto é, silvestre, cujo fruto de notável tamanho de uma cidra, oval, formado por partes cilíndricas quadrangulares, na extremidade por pirâmides quadradas, que podem ser separadas umas das outras; são de cor amarela, quando maduras. São osos estes frutos como o osso da cabeça dos bezeros, a que damos o nome de Den Mitzahn; contém inúmeros grânulos ovais amarelos-pálidos,

maiores do que a semente da papoula maior, suaves impregnados de um dulcíssimo orvalho como mel. Cada corpo cilíndrico, separado, se lança à boca, expremendo-se com os dedos e são absorvidos os grânulos com o mel; é de agradabilíssimo sabor; o fruto também se divide transversalmente em talhadas (MARCGRAVE, 1942, p.34).

Em Zacharias Wagener, a ilustração detalhada, mostra uma seção circular da fruta do lado esquerdo e o desenho do abacaxi inteiro, seguido da descrição: “Na verdade é um belo fruto de gosto agradável, sobretudo se for cortado como deve; porém é muito quente, sendo por isso pouco saudável, quando dele se faz uso diário. Cresce baixo como a alcachofra” (WAGENER, In. TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 105).

Imagem 95 – Ananas, Zacharias Wagener, Thierbuch



FONTE: TEIXEIRA, 1997, Volume II, p. 105

Desde os primeiros tempos da colônia portuguesa, a espécie figura nos relatos. Seu fascínio se expande pela Europa, onde fazem diversos experimentos buscando fazê-lo frutificar. Sua importância estende-se pelo século XVII e pode ser notada na tela que retrata John Rose, jardineiro do rei inglês Carlos II (1630-1685), no ano de 1675, oferecendo um abacaxi ao rei.

Imagem 96 – “Presente Real” Hendrick Danckerts, 1675



FONTE: LAWS, 2013, p. 14

Mas, para além do abacaxi está outra espécie nativa, o caju (*Anacardium occidentale*). O primeiro registro, segundo Mauro Mota (2011, p. 21) data de 1558 na obra de André Thevet em “As Singularidades da França Antártica” onde afirma-se que o caju seria semelhante a um ovo de pato (THEVET, 1944, p. 364). Em 1576, na “História da Província de Santa Cruz”, Pero Magalhães de Gândavo descreve a espécie com mais detalhes: “A esta fruta chamamos caju; tem muito sumo, e come-se pela calma para refrescar, porque é ela por sua natureza muito fria, e de maravilha faz mal, ainda que se desmande nela”. Gândavo também tratou da castanha que segundo ele, possuía uma “casca amargosa” mas seu miolo assado é “muito doce e mais gostoso que a amêndoa”, referindo-se à espécie portuguesa⁹⁷.

O nome deriva do tupi-guarani *akaîu* ou *aca-iu* e segundo alguns estudiosos da língua, possui o significado de ano, uma vez que os indígenas contavam a idade a cada safra. É com este significado que comparece no “Pequeno Dicionário dos nomes e verbos da língua dos Brasileiros principalmente comuns” (MARGRAVE, 1942, p. 276).

De fato, a palavra caju ainda é utilizada nas regiões Norte e Nordeste do Brasil com este sentido: “quantos caju você tem?” ou “de caju em caju” – de ano em ano – porque o cajueiro frutifica apenas uma vez ao ano e era uma prática comum dos índios guardar uma castanha a cada frutificação para assim contar a idade (NAVARRO, 2013, P. 21). Pois, Nieuhof (1998, p. 337) menciona que “depois de fevereiro não se encontra um só fruto nos cajueiros de Pernambuco”. Segundo Piso (1948, p. 66): “Com ele contam a idade a seu modo, porque êste

⁹⁷ Ver HUE, 2009, p. 28.

fruto é produzido só uma vez ao ano, nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro, desaparecendo depois (...)”. Este fato também é descrito por Marcgrave (1942, p. 94): “Os indígenas contam os anos de idade pelas castanhas do cajú, guardando uma a cada ano; denominam também a castanha *Acaguacaya*, *Acajuti* e *Itimaboera*”.

Para outros, o significado da palavra seria “noz que se produz” (AGOSTINI-COSTA et al., 2006, p. 36). Com relação ao nome científico, *anacardium*, do latim *aaá* – voltado para cima – e *kardia* – coração, o que remete à própria forma do pseudofruto que conhecemos como o caju, propriamente dito (FARIA, 2001, p. 17).

Sobre o significado tupi “noz que se produz”, de fato a castanha é o verdadeiro fruto e muito apreciado pelos indígenas e os europeus, como informou Piso:

Amadurecida a castanha, com o óleo que contém dentro, torna-se sensivelmente mais fraca, perdendo este em máxima parte a sua virtude; a princípio cáustico e ácido, desagradável e nocivo aos dentes e ao paladar, é, de ordinário, uma vez cozida ao sol e embebida do orvalho matutino, mui agradável e uma guloseima para os nossos europeus (PISO, 1948, p. 66).

Imagem 97 – Caju, ilustração da *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: Disponível em: <https://archive.org/details/marcgrave>, acesso em 03 jun. 2018

Ainda segundo Guilherme Piso, os indígenas conheciam o caju há muitos séculos e chega a comparar a espécie com o carvalho, considerada uma das referências arbóreas mais nobres do mundo, utilizada desde a antiguidade na feitura de barris para envelhecer bebidas alcóolicas, além de servir também, para a construção de embarcações. Piso menciona ainda o fato do caju ter sido motivo de guerras entre os primeiros habitantes do Brasil:

Para os índios, não menos que para os arcádios outrora o carvalho, tanto este fruto como a castanha a ele aderente, e que lhe nasce na extremidade, são, desde já muitos séculos, de utilidade para a vida. **As guerras frequentemente suscitadas, como de costume, entre eles, o foram em parte por mor desta fruta.** Pois, os vencedores, armados os seus acampamentos, permanecem por tanto tempo de posse do lugar expugnado, até terem comido todas as frutas das árvores (PISO, 1948, p. 66, grifo da autora).

Imagem 98 – Cajueiro, ilustração da *Historia Naturalis Brasiliae*



FONTE: Disponível em: <https://archive.org/details/marcgrave>, acesso em 03 jun. 2018

É de se supor que a quantidade de relatos sobre a espécie deve ter sido suscitada pela importância que os gentios conferiam a ela. Servaes Carpentier, Conselheiro Político e governador da Paraíba entre 1634 e 1635, descreve o que a capitania sob sua governança, então recentemente conquistada pelos holandeses, poderia fornecer “cajus em tal quantidade que não se pode dar consumo, pois as matas estão cheias deles e os índios fazem deles, na estação, um vinho com que se embebedam” (CARPENTIER, 2004, p. 43).

Marcgrave e Zacharias Wagener descreveram a fabricação da bebida a partir do caju:

Socam os frutos no almofariz e coam o caldo; às vezes também os espremem com as mãos e deixam assentar; o caldo torna-se branco como o leite, vindo a ficar mais pálido, depois de alguns dias **é de sabor adstringente forte e inebriante** (MARCGRAVE, 1942, p. 94, grifo da autora).

Os brasileiros colhem grande quantidade destes pomos, **espremem-nos e fazem uma admirável bebida que chamam de vinho de caju**, deixam-na repousar uns três ou quatro dias e depois, sentados à volta, folgam, cantam, e pulam, fazendo tanto uso dela

que ficam ali estendidos (WAGENER, In. TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 102, grifo da autora).

Pelas suas características de sazonalidade, frutificando apenas entre dezembro e janeiro, como visto na descrição de Piso, o fruto chegava como motivo de conflitos entre os índios, é também relatado em Nieuhof: sendo nômades e coletores, acampavam “entre as árvores [na estação da frutificação] e a menos que o inimigo os expulsem daí”, não se afastavam enquanto não consumissem “toda a fruta da região” (NIEUHOF, 1998, p. 337).

É possível que as guerras que se davam entre as tribos por motivo dos cajus tenham relação com o preparo das bebidas. Ainda sobre a disputa dos cajueiros, Piso (1948, p. 277) relatava: “As guerras que são provocadas frequentemente entre eles, em parte se fazem por amor deste fruto. Pois, os vencedores acampados permanecem como donos da posição expugnada até consumirem todo o fruto desta árvore”.

A importância da espécie para os índios foi reconhecida também por Maurício de Nassau em 1641, quando o Conde expediu uma proibição, deliberada pelo Alto Conselho, datada de 11 de julho de 1641, que diz:

“[...] resolveu-se tornar pública a proibição de que **nenhum senhor de engenho, queimadores de cal, oleiros, fabricantes de cerveja** (“brouwers”) ou quem quer que seja, **permita-se derrubar algum cajueiro**” seria multado em “cem florins por cada árvore, visto que o seu fruto é um importante sustento dos índios” (DAGELIJKSCHE NOTULE apud MELLO, 2000, p. 137, grifos da autora).

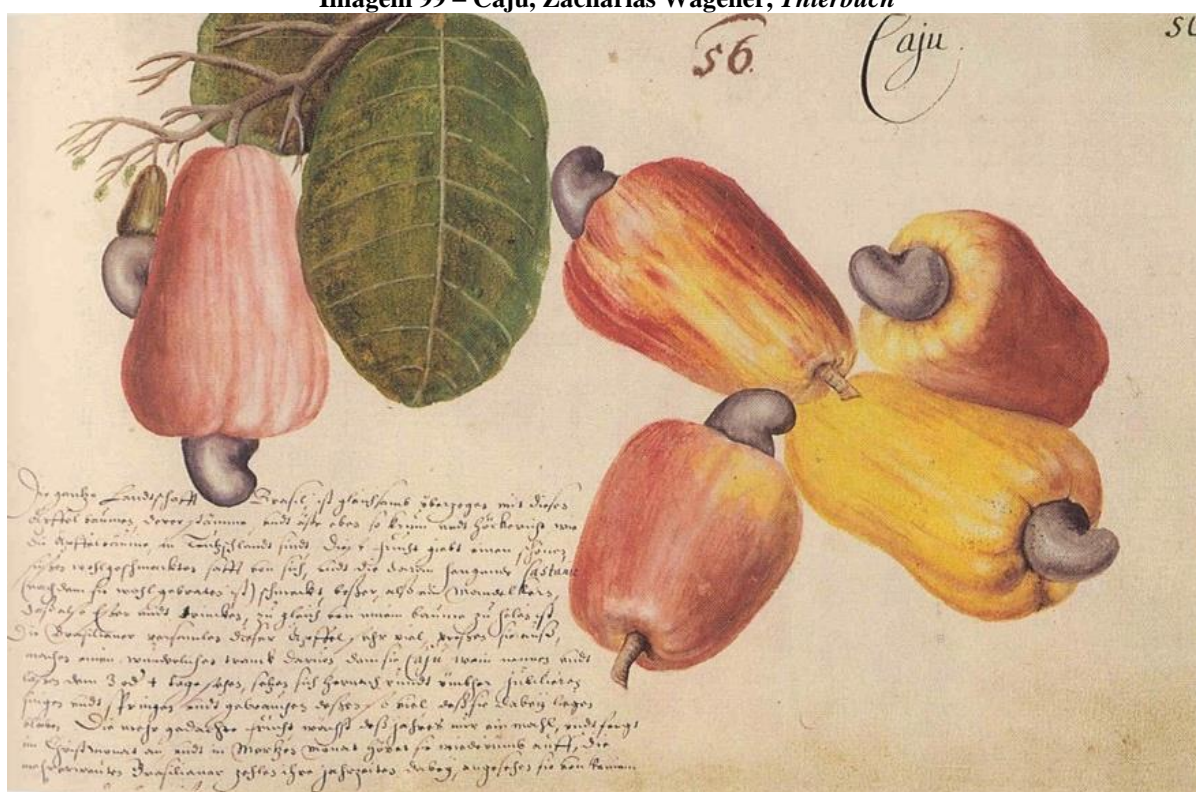
Quanto ao preparo, o pseudofruto, ou seja, o caju que é comparado às maçãs, pode ocorrer de diversas maneiras:

A substância interior é esponjosa e cheia de um líquido mui saboroso, mas sem grãos nem células as sementes. **É avidamente procurada, tanto crua como cozida e preparada. Também a condimentam com açúcar os portugueses e os nossos. O vinho que desta maçã expremem os indígenas é excelente;** nem há dúvida que dura prolongadamente e pode conservar-se em bom estado e esplendido, por vários anos, desde que tenha cessado de fermentar. Velho embriaga mais depressa que novo, não menos que a Cícera na Europa; embora adstringente, move intensamente as urinas, como experimentei em mim e em outros. **Dele também se extrai e prepara uma água destilada e ótimo vinagre o qual, recebido em pequenos vasos de barro, costuma fazer as vezes do vinagre** (PISO, 1948, p. 67, grifos da autora).

Piso finaliza sua descrição falando da importância desta espécie e ensejando, por este motivo, que ela pudesse ocorrer em mais regiões do Brasil: (...) o Acaju, sem contestação a principal árvore das árvores do Brasil. Oxalá a natureza a fizesse crescer igualmente nos sertões e nas montanhas remotas e florestas do Brasil, como nos lugares mais vizinhos do mar” (PISO, 1948, p. 67). Por último, a descrição da espécie por Zacharias Wagener:

Todo o Brasil, por assim dizer, é coberto dessa árvore frutífera, cujo tronco e galhos são curvos e arqueados como os da macieira da Alemanha. Esse fruto ressuma um fino suco adocicado e saboroso e a castanha que nele se prende, depois de bem assada, é mais gostosa que a noz da amêndoa, **de modo que se tira assim de uma árvore o que comer e beber**. Os brasileiros colhem grandes quantidades destes pomos, esprememos e fazem uma admirável bebida que chamam vinho de caju, deixam-na repousar uns três ou quatro dias e depois, sentados à volta, folgam, cantam e pulam, fazendo tanto uso dela que ficam ali estendidos. O fruto, tantas vezes citado, dá apenas uma vez por ano, começando em dezembro e acabando no fim do mês de março. Os brasileiros muitas vezes citados, contam os períodos anuais por ele (WAGENER, In. TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 102, grifo da autora).

Imagem 99 – Caju, Zacharias Wagener, *Thierbuch*



FONTE: TEIXEIRA, 1997, Volume II, p. 103

O abacaxi e o caju foram descritos também quanto aos seus usos medicinais no trato de várias doenças, e mesmo na manutenção das boas condições do corpo. Na descrição do caju. Diz Piso (1948, p. 66): “Quente do terceiro ao quarto grau, se aplica às úlceras cancerosas e malignas. Expele os linquens, a sarna, os vermes dos pés chamados bichos, e outras afecções da cute. Bom para as mulheres que sofrem de suspensão menstrual”.

A terceira espécie muito recorrente nos relatos e nas imagens é o *inajaguacuiba* ou *inaia guacuiba* (*Cocos nucifera*), o popular coqueiro. Segundo Navarro (2013), o nome é formado por *ini'yá*, "fruto de fios", através da junção dos termos *inim* que significa rede de dormir e *ybá*, fruta, numa referência à utilização de suas fibras para se produzir redes de dormir. Com relação ao nome “coco”, segundo Laws (2013, p. 52) a palavra originalmente significava bicho-papão,

e com a qual a expedição de Vasco da Gama designou esse fruto devido a sua semelhança com a cara do monstro.

Já no século XVII, frei Vicente do Salvador na sua *História do Brasil* (1590-1627) informa: “cultivam-se palmeiras de cocos grandes, colhem-se muitos, principalmente à vista do mar, mas só os comem e lhes bebem a água de dentro, sem os mais proveitos que tiram na Índia” (SALVADOR, 1954, p. 32). Pois, de fato, todas as partes podem ser aproveitadas. É possível utilizar a fibra do coco para fins diversos, como por exemplo para o plantio, com a finalidade de reter a umidade do solo, das palhas ou folhas cobrem-se as casas, fazem-se cestas e vassouras e a madeira é utilizada para diversos fins, além dos usos alimentares das sementes e frutos.

Quando vão construir uma casa, levantam primeiro os esteiros e escoras, estendem sobre eles um ripado sobre o qual armam o telhado, **coberto de telhas ou de folhas de coqueiro** (BALEUS, 2005, p.352, grifo da autora).

Esta árvore é de crescer lento. **As folhas servem principalmente para cobrir as casas e fazer cestas** (PISO, 1948, p. 71, grifo da autora).

Da casca da noz fabricam-se excelentes copos (MARCGRABE, 1942, p. 140, grifo da autora).

O coqueiro ou cocoeiro como denominado na *Historia Naturalis*, foi descrito por Piso por Piso e Marcgrave e chamou a atenção dos autores principalmente pela sua beleza e pela possibilidade de ser transplantado:

Tanto a palmeira macho como a fêmea é dactilífera; não longe do litoral, nas propriedades dos holandeses e portugueses, se cultivava sobretudo o Cocero cultivado tanto para ornato como pelas suas utilidades; e costumam transplantá-los com felicidade embora adulto, em qualquer tempo do ano, para terrenos áridos e pobres (PISO, 1948, p. 70).

É interessante observar a diversidade de estruturas às quais Marcgrave recorre para explicar espécies, como no caso do coqueiro. Chega a comparar suas palmas aos mantos das mulheres e asas:

Cada folha do arbusto ainda novo é íntegra, não dividida em asas, como nos velhos, mas dobrada como **os mantos das mulheres na Alemanha**. Com o decurso do tempo, divide-se espontaneamente e formam-se asas; a árvore adquire caule, debaixo da túnica de que se acha cingida, em baixo. Quando o germe brota da noz, logo, por todo o tegumento grosso, lança raízes filamentosas, amarelas, que perfuram o tegumento de um e outro lado e saem para fora (o comprimento é de um pé ou mais e a grossura se iguala a da minhoca), enterrando-se depois na terra; passado certo tempo, a noz é consumida pela podridão (...) (MARCGRABE, 1942, p. 139 e 140, grifo da autora).

Com relação à alimentação, Marcgrave explica o uso da água, dos cachos de cocos imaturos e da carne da fruta:

Esta árvore contém, no alto, uma medula (...). Esta medula é alvíssima, marchetada de pontinhos, como poros; **suculenta, de sabor doce, melhor do que as melhores nozes; pode-se comê-la crua, simplesmente, ou então com óleo e vinagre; pode-se também cozinhá-la** (MARCGRAVE, 1942, p. 139, grifos da autora).

Estando madura a noz, o núcleo é da grossura de duas terças partes do dedo; é alvíssimo, repleto de um suco lácteo, do sabor das melhores avelãs. (...) Quando a noz está, porém, em meio termo, isto é, quando a casca começa a amarelar, a cavidade se acha **repleta de uma água agradabilíssima** para se tornar (...) é doce, fria e clara. Quando se encontra abundância desta água, o núcleo está mole é agradável; logo para se **fazer uso da água, escolhe-se o tempo da imperfeita madureza**; para se comer o núcleo, espera-se o tempo de perfeita madureza; a água serve para nutrição do núcleo. **Do núcleo maduro se extrai um leite, com o qual se cozinha arroz para iguaria.** (MARCGRAVE, 1942, p. 139 e 140, grifos da autora).

(...) De tais flósculos provêm **os frutos, de forma e tamanho de azeitonas, a princípio verdes, amargos e não comestíveis; logo depois, quando maduros, escuros e doces**, no mês de fevereiro. Embora de nenhum préstimo para os nossos, os gentios os têm em conta de guloseima, tanto crus como preparados, e lhes chamam Tirade (PISO, 1948, p. 71).

A palmeira é uma árvore de grande estima e valor desde a Antiguidade, nas regiões do Egito, Palestina e Arábia, onde sua nomenclatura se remetia à tamareira. Na história cristã existem várias passagens que fazem alusão às palmeiras, que já era considerada símbolo de beleza e de graça. Jericó era conhecida pelo nome de ‘cidade das palmeiras’ (Dt 34.3 – 2 Cr 2S.15 – cp. com Jz 1.16 – 3.13); quando Jesus entrou em Jerusalém, o povo foi ao seu encontro com palmas (Jo 12.13); Cantares de Salomão (7.7) referem-se à sua elevada estatura; o salmo 92 (12,14) alude à sua verdura, fertilidade, e duração.

Concluindo a análise do conjunto de livros selecionados com destaque para a *Historia Naturalis*, trouxeram subsídios textuais e imagéticos para o entendimento de um rico conjunto de frutos da terra. As plantas encontradas no território, por exemplo, foram reconhecidas como o bem mais precioso da conquista territorial, tanto por servir como alimento como para significar lucros para a empresa colonial. Nas descrições encontradas na obra, podemos confirmar a maior ou menor importância de algumas espécies para a alimentação. Para as mais importantes, os autores reservaram textos mais longos e detalhados.

Sobre a nomenclatura utilizada para nomear as espécies, merece destaque o fato de que na grande maioria dos aproveitou-se a designação ameríndia, cuja cultura já era tão antiga quanto a do velho mundo.

Não é recente o pensamento de que nomear é ato que manifesta domínio. Não por acaso, a mitologia bíblica aponta um dos primeiros registros da soberania do homem sobre a exterioridade: nomear a natureza (Gênesis 2:19-20). Com a atribuição de nome, vem também a apropriação do objeto nomeado, tal como se dá com posses, prole, novas descobertas etc. Todavia, não foi este o caso, tanto no que tange aos relatos portugueses quanto holandeses.

Em um balanço realizado entre a *Historia Naturalis* e o Jardim de Friburgo, partindo dos dados contidos nos relatos de Gaspar Barléus e Frei Manoel Calado, foi possível elaborar um quadro das espécies vegetais e animais que existiam no Jardim, se as mesmas foram descritas por Piso e/ou Marcgrave, bem como se foi conferido uso alimentar às mesmas. Com relação às espécies da flora, foi possível identificar 21 tipos diferentes no jardim, além de referências gerais a grupos (ervas, arbustos, legumes, plantas rasteiras, medicinais e ornamentais). Do total, 11 são exóticas e 10 nativas e 13 são descritas na *Historia Naturalis*, na maior parte as nativas e todas possuíam uso na alimentação.

Quadro 9 – Espécies vegetais relacionadas ao Jardim de Friburgo

ESPÉCIE PROVÁVEL (NOME CIENTÍFICO)	EXÓTICA	NATIVA	HNB	ALIMENTAÇÃO
Coqueiros (<i>Cocos nucifera</i> L.)				
Laranjeiras				
Limões grandes [Limão siciliano] (<i>Citrus limon</i> L.)				
Limões doces [Lima doce] (<i>Citrus limettioides</i> T.)				
Romanzeiras (<i>Punica granatum</i> L.)				
Figueiras (<i>Ficus carica</i> L.)				
Mamoeiros (<i>Carica papaya</i> L.)				
Jenipapeiros (<i>Genipa americana</i> L.)				
Mangabeiras (<i>Hancornia speciosa</i> Gomes)				
Cabaceiras [Coité] (<i>Crescentia cujete</i> L.)				
Cajueiros (<i>Anacardium occidentale</i> L.)				
Uvaieiras [Ubaia] (<i>Eugenia uvalha</i> Camb.)				
Palmeiras (<i>Arecaceae</i>)				
Pitangueiras (<i>Eugenia uniflora</i> L.)				
Araticuns (<i>Annonaceae</i>)				
Jamacarus [Mandacaru] (<i>Cereus jamacaru</i>)				
Pacobeiras ou bananeiras (<i>Musa</i> sp.)				
Tamarindeiros [Tâmara azeda] (<i>Tamarindus indica</i> L.)				
Castanheira [castanha portuguesa] (<i>Castanea sativa</i>)				
Tamareiras (<i>Phoenix dactylifera</i> L.)				
Vinhas (<i>Vitis</i> sp.)				
TOTAIS	11	10	13	21

FONTE: elaborado pela autora

Com relação aos animais do Jardim, foram listadas 28 espécies, sendo 15 mamíferos, 12 aves e um réptil. Do total, 9 são exóticas e 19 nativas e 23 foram descritas na *Historia naturalis* e 22 utilizadas na alimentação.

Quadro 10 – Espécies animais relacionadas ao Jardim de Friburgo

ESPÉCIE PROVÁVEL (NOME CIENTÍFICO)	EXÓTICA	NATIVA	HNB	ALIMENTAÇÃO
Papagaio				
Arara				
Jacu (<i>Penelope obscura</i>)				
Canindés				
Jabuti (<i>Geochelone carbonaria</i>)				
Mutuns (<i>Mitu mitu</i>)				
Galinha da Guiné				
Pato				
Cisne				
Pavão				
Peru				
Galinha				
Pombo				
Tigre (<i>Panthera tigris</i>)				
Onça (<i>Panthera onca</i>)				
Suçarana (<i>Puma concolor</i>)				
Tamadua [T. Bandeira] (<i>Myrmecophaga tridactyla</i>)				
Bugio (<i>Alouatta belzebul</i>)				
Quati (<i>Nasua nasua</i> L.)				
Sagui (<i>Callithrix jacchus</i>)				
Apereá [Preá] (<i>Cavia aperea</i>)				
Cabra (<i>Cabra aegagrus</i>)				
Carneiro				
Cotia (<i>Dasyprocta aguti</i> ou <i>Dasyprocta prymnolopha</i>)				
Paca (<i>Agouti paca</i> ou <i>Cuniculus Paca</i>)				
Anta (<i>Tapirus terrestris</i>)				
Porco Javali [Caititu] (<i>Pecara tajacu</i>)				
Coelho [Coelho tapeti] (<i>Sylvilagus brasiliensis</i>)				
TOTAIS	9	19	23	22

FONTE: elaborado pela autora

O fato da grande maioria das espécies nativas, vegetais e animais, presentes no Jardim de Friburgo serem nativas, é mais uma evidência de que os exemplares ali existentes deveriam ter servido de fonte para os primeiros tratados neerlandeses sobre a história natural do Brasil, como é o caso da *Historia Naturalis Brasiliae*, assim como acontecia nos jardins e hortos botânicos europeus dos seiscentos.

3.2.3 PARA APRECIAR E QUASE DEGUSTAR: O ALIMENTO NAS TELAS DE ALBERT ECKHOUT

O impacto das espécies da flora foi tão significativo que serviram como motivo para as telas de Albert Eckhout⁹⁸ e Frans Post, artistas da comitiva de Maurício de Nassau. Acerca do

⁹⁸ Sobre Albert Eckhout, pouco se sabe sobre a sua vida antes de sua viagem ao Recife, em 1637. Não há registro exato de seu nascimento, porém alguns dos seus biógrafos afirmam que ele nasceu por volta de 1607 e faleceu em 1665. Também são desconhecidas outras pinturas que ele tenha produzido antes de sua vinda ao Brasil. Apesar da falta de fontes, pesquisas recentes estabeleceram alguns fatos sobre o pintor: nasceu em Groningen, no norte dos Países Baixos, mudou-se ainda na juventude para a cidade de Amersfoort, onde foi aluno do pintor e arquiteto Jacob van Campen, que o teria apresentado ao conde João Maurício o qual convidou para acompanhá-lo ao nordeste do Brasil, onde sua tarefa, a julgar pela produção que chega aos dias de hoje, seria retratar a fauna, a flora e os tipos humanos do Novo Mundo (BRIENEN, 2002, p. 53). No Brasil, onde permaneceu de 1637 a 1644, o artista produziu um conjunto de algumas centenas de desenhos e estudos a óleo da flora e da fauna nativas, originados da observação direta de espécimes vivos encontrados em suas excursões pelo território brasileiro. Este

primeiro, o conjunto de sua obra soma 21 telas que correspondem a 12 naturezas-mortas com frutas e vegetais tropicais ou cultivados em solo brasileiro, oito retratos etnográficos em quatro pares⁹⁹ e o grande painel “Dança dos Tapuias”. Todos hoje pertencem ao Museu Nacional da Dinamarca em Copenhague¹⁰⁰.

O conjunto é apontado como uma obra que evidencia um senso de observação e um intenso exercício de síntese, guiada pelo projeto e ideal de conquista e dominação de Maurício de Nassau, em relação às diversidades das culturas presentes no Novo Mundo. As imagens etnográficas, colocam-se, possivelmente, como o mais antigo conjunto de representações pictóricas deste tipo não só do Brasil, mas da América do Sul.

Como se vê Albert Eckhout consagra, em boa parte de sua produção orientada pelas coisas e demais achados do Novo Mundo, o gênero artístico emergente e que ganhou status de independência de outros gêneros à sua época: a natureza-morta, muito embora a retratação empírica de objetos inanimados remonte ao período homérico da história. Quanto à denominação, o termo natureza-morta conforme Schneider (2009, p. 23), surgiu na Holanda no século XVII, nos inventários de obras de arte. A expressão competiu ainda durante algum tempo com ‘natureza imóvel’ nos idos do século XVIII.

material também foi doado por Nassau a Frederico-Guilherme em 1652, posteriormente agrupados por Christian Menzel no *Theatrum Rerum Naturalium Brasiliae* e *Miscellanea Cleyeri* (TEIXEIRA, 1995, Tomo I, p. 59).

⁹⁹ *Homem Tapuia* (1643) e *Mulher Tapuia* (1641); *Homem Tupi* (1643) e *Mulher Tupi* (1641); *Homem Mulato* (s.d) e *Mulher Mameluca* (1641) e *Homem Negro* e *Mulher Negra*, ambos de 1641.

¹⁰⁰ O conjunto pictórico de Albert Eckhout tem sido estudado no âmbito de várias questões, gerando inclusive, diversas publicações como a que resultou do Simpósio Internacional “Albert Eckhout volta ao Brasil 1644-2002” e reuniu diversos artigos de especialistas na sua obra. Em 2010, foi publicado o *catalogue raisonné* do artista (BRIENEN, 2010).

Imagem 100 – As doze naturezas-mortas de Albert Eckhout



FONTE: Elaborado pela autora e imagens de BRIENEN, 2010

Imagem 101 – Imagens etnográficas de Eckhout. De cima para baixo, em pares: Homem e Mulher Tapuyas; Índio e índia Tupis; Mulato e Mameluca; Homem e Mulher Africanos



FONTE: Elaborado pela autora e imagens de BRIENEN, 2010

Imagem 102 – Dança Tapuya, Eckhout



FONTE: BRIENEN, 2010 p. 166-167

Para a análise da questão do alimento, o conjunto mais representativo refere-se às imagens onde apresenta arranjos pictóricos com as espécies da flora. Nestas telas a precisão descritiva do traço selecionou as peculiaridades de um universo material novo a ser pesquisado, classificado e aproveitado, conferindo, como se verá, relevância às espécies naturais utilizadas para fins alimentares.

É também interessante observar que Eckhout, em quatro telas, destaca apenas uma espécie vegetal a ser exposta. Nestes casos, a representação é bastante minuciosa. Nelas o artista expõe o interior dos frutos e/ou vegetais, cortados no sentido longitudinal, apresentando assim a textura de suas superfícies internas e, pelo posicionamento das mesmas, deixa que ocorra uma simultaneidade de diversos pontos de vista do mesmo elemento temático. Este é o caso do coco, da cabaça, da mandioca e da sapucaia onde é possível verificar que as representações se equivalem em vários aspectos: na proporção dada às cenas das naturezas-mortas, divididas em três faixas – base/superfície, a fruta ou vegetal em diversos ângulos e posições e o céu “acizentado”, característico também de Frans Post.

Imagem 103 – Da esquerda para a direita e de cima para baixo: natureza-morta com cocos, natureza-morta com cabaça, mandioca e sapucaia

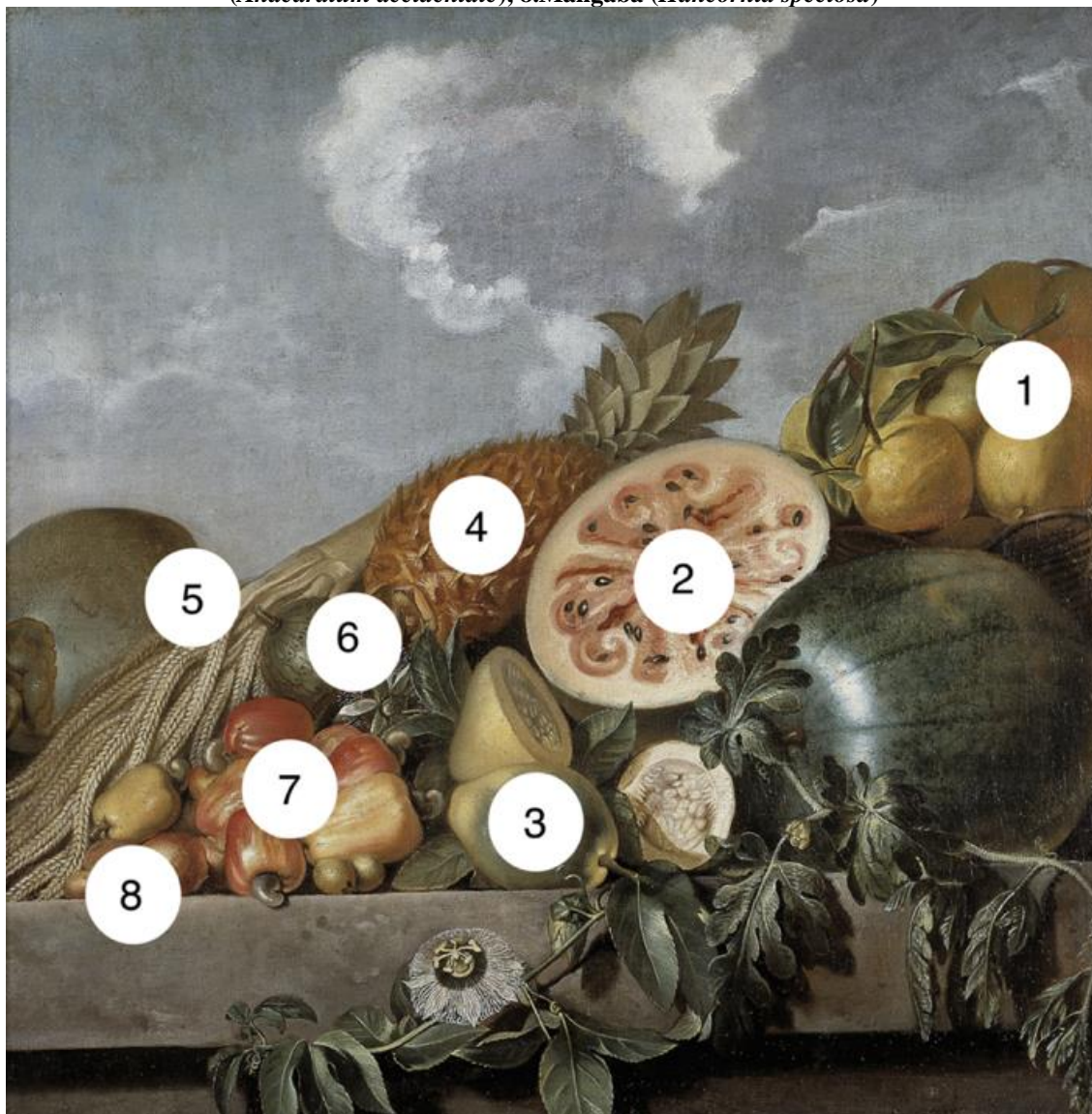


FONTE: BRIENEN, 2010, p. 175, 183, 179 e 15 respectivamente

No conjunto da obra de Albert Eckhout, as espécies animais e vegetais são desenhadas com tanta riqueza de detalhes que é possível identificá-las: trata-se de 52 espécies no total¹⁰¹. Destas, 33 estão contidas na *Historia Naturalis* e em 26 são citados usos alimentares, o que demonstra a relação entre as produções artísticas e científicas realizadas durante o governo de Nassau, pois evidencia-se um cuidadoso trabalho de pesquisa na reprodução dos espécimes tropicais, mas também, de teor propagandístico ao cumprirem seus papéis como documentos visuais que publicizaram a região governada pelo conde diante de seus pares políticos europeus.

¹⁰¹ Dante Teixeira, juntamente com Elly de Vries (2004, p. 64 a 107), realizou um estudo pormenorizado dos detalhes observados nas telas de Eckhout, onde foram identificados os elementos da natureza. A conclusão dos autores é de que o conjunto da obra é notável na quantidade de detalhes presentes na representação das espécies animais e vegetais, figuras humanas e paisagens do Brasil, o que permitiu a identificação das mesmas e assim os cruzamentos com as informações relacionadas à alimentação no período.

Imagem 104 – Exemplo da identificação das espécies por tela de Albert Eckhout. 1. Laranja (*Citrus sinensis*), 2. Melancia (*Citrullus lanatus*), 3. Maracujá (*Passiflora alata*), 4. Abacaxi (*Ananas comosus*), 5. Flor e fruto do coqueiro (*Cocos nucifera*) Inajaguacuiba, 6. Araça (*Anona cf. squamosa*), 7. Caju (*Anacardium occidentale*), 8. Mangaba (*Hancornia speciosa*)



FONTE: BRIENEN, 2010, p. 173, adaptado pela autora

Em algumas telas atrai a atenção, a existência de correspondências entre detalhes representados pelo artista e comentários de Marcgrave. Por exemplo, sobre as maneiras adequadas de cortar o abacaxi, ou mesmo o maracujá. Nas composições das naturezas-mortas observa-se a ausência dos animais nativos, muito apreciados por sua beleza, utilidade, ou mesmo pelo sabor de sua carne. Em nenhuma delas o artista inseriu peixes, aves ou animais silvestres, procedimento frequente em semelhantes representações. Às frutas, às hortaliças e aos legumes do Brasil coube o papel de representar a fartura local.

Passando para a coleção de retratos etnográficos, os trabalhos de Eckhout têm uma particularidade importante que os descola do que era praticado na Europa. Até então, as

imagens de populações nativas eram realizadas por artistas que guiavam-se pelas descrições e memória de viajantes e imprimiam em seus desenhos traços da cultura europeia renascentista. Depois de Eckhout, apenas a partir do século XVIII os artistas tiveram como prática o desenho *in loco* e com rigor realista (BELUZZO, 1995, p. 67).

Nota-se, também, que Eckhout supostamente deveria seguir as convenções renascentistas na representação do ser humano: corpos perfeitos, harmoniosos de acordo com o classicismo. Não é, contudo, o que aparecem nesses quadros cujas figuras fogem aos cânones matemáticos da beleza e assim é de se supor que estas grandes telas chocaram o público europeu. Somente no final do século XVIII representações naturalistas de indígenas e animais tornaram-se mais comuns. Neste sentido, pode-se dizer que Albert Eckhout foi um precursor dos registros etnográficos das expedições científicas.

Nestas telas, diferente da coleção das 12 naturezas-mortas, ocorre a presença de vegetais e de animais. Em 6 delas são reportadas 7 espécies animais, das quais 3 foram descritas na *Historia Naturalis* com uso na alimentação: o porquinho da índia, *cavia cobaya* (MARCGRAVE, 1942, p. 224) – Mameluca; a sucuri, *boi guacu* (MARCGRAVE, 1942, p. 239) – Homem Tapuya e o caranguejo, *uca una* (MARCGRAVE, 1942, p. 184) – Homem Tupinambá.

Na tela da Mameluca (Imagem 103), a natureza é apresentada como o próprio estereótipo da miscigenação racial. Estão presentes elementos nativos e europeus vistos a partir da própria vestimenta e dos adereços representados. Com relação às espécies vegetais, em primeiro plano, vê-se a mamona (*Ricinus communis*), espécie introduzida; uma helicônia tipicamente tropical (*Heliconia psittacorum*) e o frondoso e frutífero cajueiro, onde em uma mesma árvore surge a frutificação em duas cores, amarelo e vermelho, fato que é raro, mas possível ocorrer de forma natural no meio ambiente, fruto do cruzamento entre heterozigotos¹⁰².

A espécie animal apresentada na Mameluca, apesar de conhecida como “porquinho da índia” é originária da América do Sul. Seu nome indígena, *cavia cobaya* foi latinizado e passou a designar o campo ou objeto de pesquisas científicas (NAVARRO, 2013, p. 439). Na descrição de Marcgrave, nos chama a atenção o fato do destaque para a facilidade de domesticação da

¹⁰² Informação obtida através de entrevistas realizadas com o biólogo Laert Baracho Wanderley e com o agrônomo Alberto Fonseca.

espécie, demonstrando que o mesmo deve tê-lo observado em cativeiro, possivelmente no Jardim de Friburgo.

Espécie de coelho, com a pele diversicolor igual em tamanho aos nossos coelhos novos; sua cabeça é muito semelhante à do arganaz; os olhos são pretos; as orelhas, arredondadas; a boca, semelhante à do Aguti; as pernas são mais curtas; os pés têm quatro dedos. Seus cabelos são moles e a pele marchetada de várias manchas brancas, pretas e vermelhas; **domesticam-se de maneira que chegam a pedir o alimento grunhindo. Sua carne serve para se comer. A palavra cavia dos indígenas aplica-se a todos os ratos silvestres, ratos do mato como dizem os portugueses** (MARCGRAVE, 1942, p. 224, grifo da autora).

Imagem 105 – Mameluca, Eckhout, 1641. Detalhe: Porquinho da índia (*Cavia porcellus*)



FONTE: BRIENEN, 2010, p. 163

Já o quadro Homem Tapuya, neste é apresentado inteiramente nu. Os holandeses adotaram a palavra “Tapuia” para designar os indígenas ferozes. Possivelmente, os Tapuias de Eckhout fossem os Tarairiu, aliados dos holandeses na guerra contra os portugueses (BOOGART, 2002, p. 33). A paisagem é agreste e selvagem e mostra uma espécie de cobra sucuri que é descrita como alimento na *Historia Naturalis*: “Esta serpente é chamada pelos

indígenas boi guacu isto é grande; vi uma que engoliu uma cabra inteira. Estas serpentes não são venenosas e sua carne serve para se comer” (MARCGRAVE, 1942, p. 239)

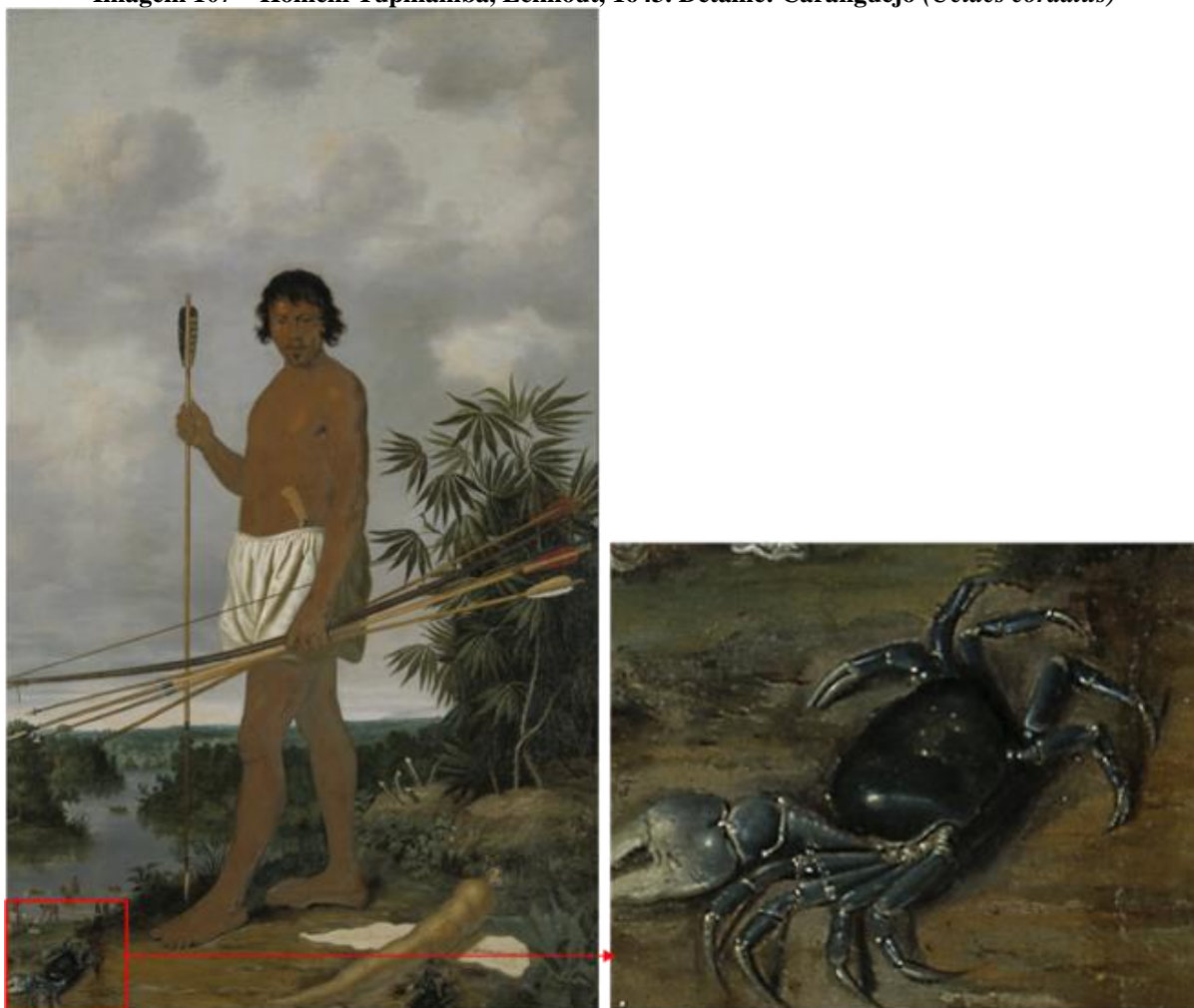
Imagem 106 – Homem Tapuya, Eckhout, 1641. Detalhe: Sucuri (*Eunectes marinus*)



FONTE: BRIENEN, 2010, p. 153

O Homem Tupinambá é apresentado junto com a mandioca e, conforme os relatos da época, era visto pelo europeu como amigável e disposto a viver como “civilizado”, isto é, mais integrados às atividades coloniais. Na tela a mandioca é apresentada em três situações: com as estacas recentemente plantadas em uma “cova”, a planta crescida e a raiz, retirada da terra. A solução em termos de composição foi colocá-la cortada longitudinalmente, numa perspectiva que valorizou a superfície e a sua coloração e aspecto interno. O animal que figura na tela é o caranguejo, possivelmente em alusão ao litoral, área de maior predominância das tribos tupis, além do fato de que os caranguejos eram coletados e serviam como alimento. A representação do índio nesta tela evidencia os sinais de sua integração ao projeto colonial holandês.

Imagem 107 – Homem Tupinambá, Eckhout, 1643. Detalhe: Caranguejo (*Ucides cordatus*)



FONTE: BRIENEN, 2010, p. 157

Por último, a Dança Tapuia (Imagem 106) mostra oito índios dançando, observados por duas índias. As grandes dimensões da tela não eram comuns para este tipo de temática. E não foi sem razão que as espécies vegetais retratadas são o caju e o coqueiro. Como dito anteriormente, os povos nativos tinham grande apreço pelos cajus. Já o coqueiro, espécie introduzida, possivelmente figura na tela como forma de agradar ao conde de Nassau.

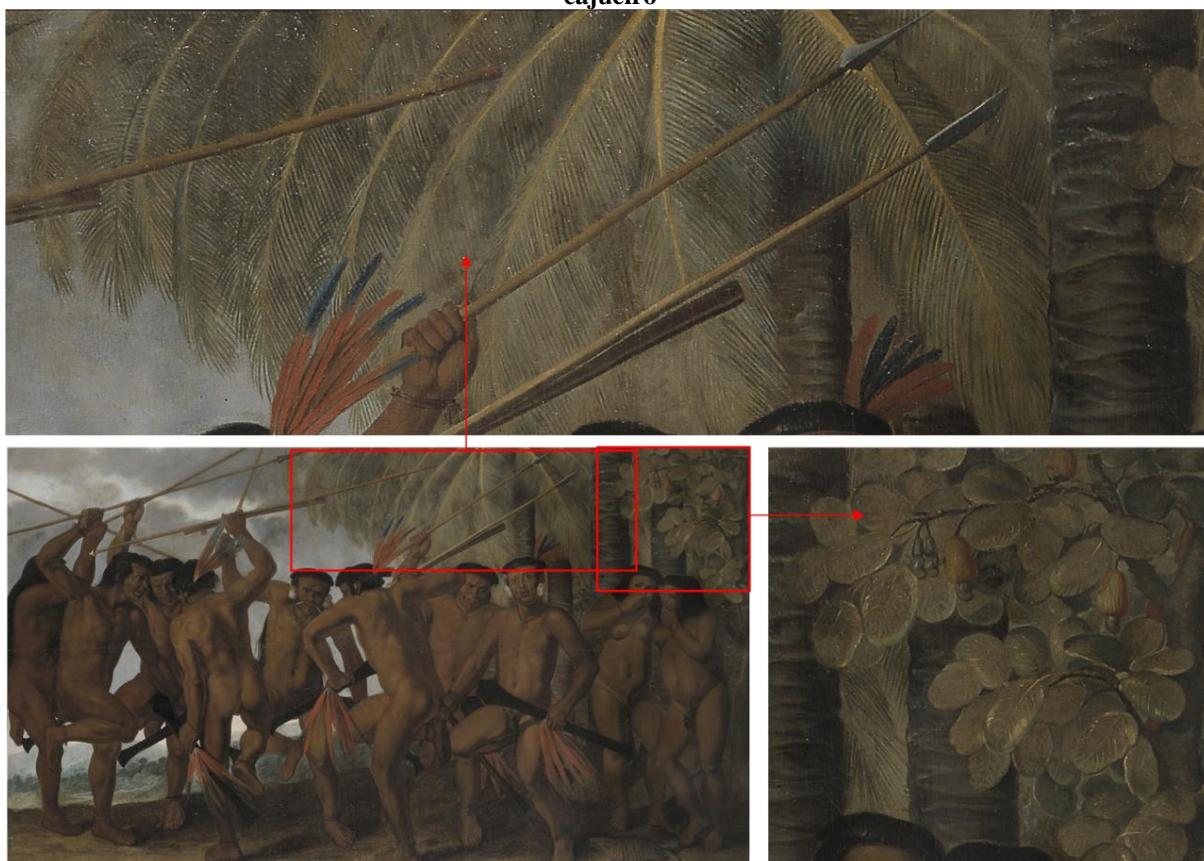
O único animal se apresenta na grande tela é o tatu que Marcgrave afirma que chegou a possuir alguns exemplares como bicho de estimação. São descritos 3 tatus, todos usados apreciados na alimentação.

(...) Tive alguns machos, cujo membro genital era saliente, medindo quatro dedos de comprimento e tendo a grossura de um dedo medíocre. Têm às vezes o corpo obeso e se alimentam de batatas, melões, várias raízes, causando muito dano às plantações; gostam de cavar a terra. Sua carne serve para se comer; é preferível porém a espécie que vem em seguida. Bebem muito e devoram coelhinhos, aves mortas e outras cousas. **Podem ser facilmente apanhados por cãesinhos, como entre nós os coelhos (...).**

Tatu-ete é menor do que o antecedente (...) a carne desta espécie é a mais apreciada de todas pelo seu sabor.

Tatu Apara outra espécie de tatu, igua ao precedente em tamanho (...). Uma vez fiz a dissecação de um destes animais (...). Quando esse animal se encolhe em forma de bola, dificilmente pode ser desenrolado, embora por um homem fortíssimo. **A carne deste animal cozida e frita com manteiga é de bom sabor e preferível à carne dos coelhos; sempre, porém, é preferível a carne da segunda espécie** (MARCGRAVE, 1948, p. 231 e 232, grifos da autora).

Imagem 108 – Dança dos Tapuya, Eckhout, 1643. Detalhes: em cima, coqueiro e na lateral direita, cajueiro



FONTE: BRIENEN, 2010, p. 166

Imagem 109 – Dança dos Tapuya, Eckhout, 1643. Detalhe: Tatu (*Tolypeutes matacus*)



FONTE: BRIENEN, 2010, p. 166

Sobre a função de tais imagens, as fontes aventam a possibilidade de terem sido realizadas para compor a decoração do salão principal do Palácio Friburgo. As telas diferenciam-se do restante do material produzido pelos demais artistas, pela riqueza de detalhes e pelo tamanho, cujas medidas dos retratos e naturezas-mortas, variam entre 85 x 85 cm e 93 x 93 cm, mais um fato que reforça a sua possível função de obras decorativas (BRIENEN, 2002, p. 53).

Pesquisadores acreditam que a imagem vinda a público recentemente no catálogo *Grote Atlas van de West-Indische Compagnie*, publicado pela Universidade de Utrecht em 2011, trata-se de um croqui com a distribuição dos quadros em uma parede, possivelmente de um salão no interior do Palácio de Friburgo, onde deveriam estar afixadas as telas de Eckhout.

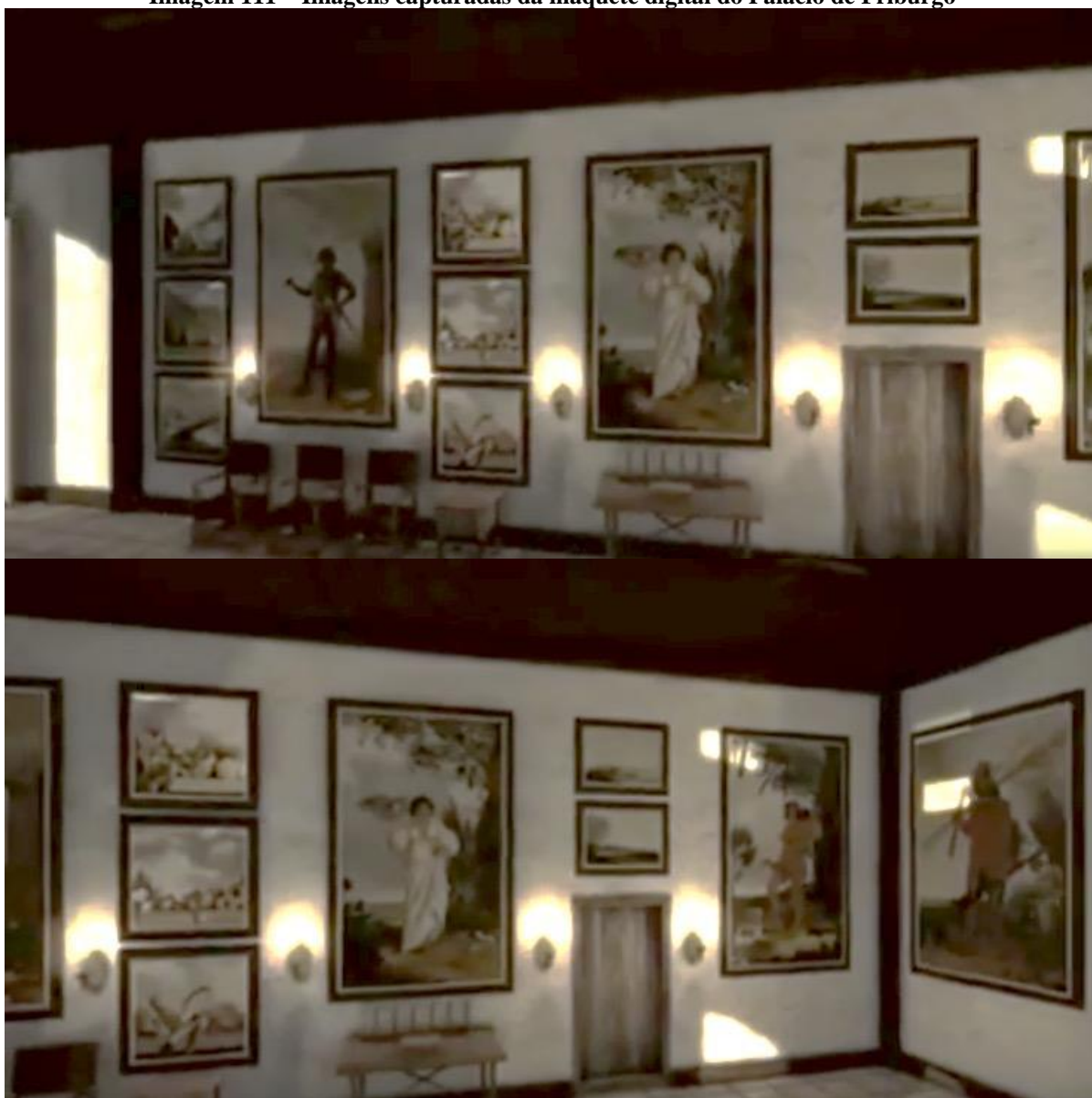
Imagem 110 – Croqui para a disposição das telas de Eckhout no interior do Palácio de Friburgo. 1640



Fonte: BROMMER, 2010, p. 253

Através do financiamento e apoio do Itaú Cultural, entre 2013 e 2015 foi desenvolvido um projeto que elaborou uma maquete virtual ao Palácio de Friburgo, e pode-se observar o ambiente interno com a reprodução do ambiente interno mostrando a suposta distribuição dos quadros nas paredes.

Imagem 111 – Imagens capturadas da maquete digital do Palácio de Friburgo



FONTE: Imagens captadas de vídeo. Itaú Cultural, disponível em: <https://www.itaucultural.org.br/espaco-olavo-setubal/visitas-virtuais> acesso em 14 mar. 2020.

Imagem 112 – Natureza-morta, Eckhout e arranjo de frutas naturais



FONTE: BRIENEN, 2010, p. 176, e arranjo de frutas elaborado pela autora

Às vistas do que foi defendido nesse esforço científico, as composições com frutas e vegetação de Albert Eckhout ganham significativa relevância, conquanto seu esforço para retratar objetos que interessavam a Nassau. Legaram às gerações futuras um rico acervo sobre como os holandeses percebiam as microdescobertas trazidas ao conhecimento científico dentro do processo de ocupação, notadamente em relação aos alimentos que os causaram deleite e apreciação. Eckhout retratava os objetos da natureza em suas miudezas e microscopia, quase como se espera encontrar nos compêndios de anatomia.

Cada qual considera bárbaro ou selvagem o que não se pratica em sua terra.

[Ensaio]
Michel Eyquem de Montaigne

4 O ALIMENTO SOB DEMANDAS ARQUITETÔNICAS: O ENGENHO E A CASA DE FARINHA

Cabe agora atentarmos para os dois principais produtos alimentícios que surgem como ícones do período em tela: a cana-de-açúcar e a mandioca. O açúcar, principal produto alimentício voltado ao comércio, significava o lucro para a empresa colonizadora, enquanto que a mandioca era necessária para a subsistência humana. Ambas, cada uma com seus motivos, foram indispensáveis para a conquista do território nos tempos coloniais. Sobre elas, assim resumizou Barléus, localizando-as geograficamente:

As regiões próximas do rio são planas; as mais distantes, entrecortadas de montes e de vales são notáveis pela sua completa amenidade. Aquelas produzem cana-de-açúcar, estas, mandioca. Constitui o açúcar uma das delícias para o estrangeiro, e a mandioca é um alimento para os naturais (BARLÉUS. 2005, p. 101)

Além dos relatos de época, estudiosos atuais como Gilberto Freyre, Luís da Câmara Cascudo, Josué de Castro e Manuel Diégues Júnior, corroboram a importância destas duas espécies alimentares em suas obras para o Nordeste brasileiro¹⁰³. Freyre diz que “sem açúcar não se compreende o homem do nordeste” e Cascudo, em “História da Alimentação no Brasil”, destaca um capítulo para a mandioca, “Rainha do Brasil”¹⁰⁴. São estes dois alimentos que serão apreciados neste capítulo, em primeiro plano.

Depois desta extensa jornada, entre relatos, mapas, obras artísticas e listagens de flora e fauna, sempre atravessados pelo viés da alimentação, torna-se claro que os dois alimentos se destacam dentro do contexto da capitania de Pernambuco e certamente para além dela. A cana, provedora do cobiçado açúcar e a mandioca em suas variações, o alimento-mãe dos habitantes das terras brasílicas.

Para esta nova investida, serão retomados alguns mapas portugueses e holandeses e analisada a obra de um outro artista, Frans Janszoon Post (1612 -1680) já mencionado e

¹⁰³ Gilberto Freyre e Câmara Cascudo destacaram-se pela elaboração de reflexões acerca da cultura e da identidade nordestina, legando importantes contribuições para a compreensão histórica das manifestações culturais. Considerados precursores da antropologia histórica no Brasil. Os comportamentos populares descritos e analisados nas obras dos autores, unem o passado e o presente, semelhante à concepção braudeliana de *longue durée* (CAVIGNAC, 2010, p. 63).

¹⁰⁴ Os escritos de Freyre e Cascudo sobre a alimentação inauguram um campo de investigações no Brasil redescoberto pela academia somente tempos depois, com a História das Mentalidades. Para além de ter se dado a abertura interdisciplinar para o estudo de novos temas, ampliou-se também o emprego de novas ferramentas metodológicas, como, dentre múltiplos aspectos a análise indiciária da imagem e a observação *in loco* dos fenômenos da vida material, a partir da reconstrução de aspectos do particular e do cotidiano na formação de uma sociedade.

utilizado em algumas partes desta tese (LAGO, 2006, p. 9). Nascido em Haarlem, era pintor, desenhista e gravador, e veio para o Brasil com junto com a comitiva do conde de Nassau em 1637, contando na época com 24 anos de idade e encarregado de documentar as cenas da conquista, incluindo aspectos da geografia, da arquitetura militar e civil, das batalhas navais e terrestres e das povoações humanas, em especial os engenhos de açúcar.

4.1 O OURO BRANCO, TERRITÓRIOS E ENGRENAGENS

E ainda assim, sempre doce, e vencedor
de amarguras, vai a dar gosto ao paladar dos seus
inimigos nos banquetes, saúde nas mesinhas dos
enfermos, e grandes lucros ao senhor do engenho,
e aos lavradores que o perseguiram, e aos
mercadores que o compraram e o levaram
degredado, nos portos, e muito maiores
emolumentos à fazenda real nas alfândegas.

[*Cultura e opulência do Brasil*]
André João Antonil

O açúcar é um alimento antigo, conhecido há cerca de 6 mil anos a. C. Sua obtenção nunca foi uma tarefa simples, apesar de ser alcançado também através de outras variedades de plantas, inclusive substituído pelo mel e por açúcares derivados de outros vegetais. A palavra açúcar tem sua origem no sânscrito *sarkara* ou *sakkar* que significa “grãos de areia” ou “pedra moída”, semelhante ao aspecto do açúcar quando preparado, e através do árabe *as-sukkar*. Na língua portuguesa a palavra derivou do latim *succarum* (CUNHA, 2010, p. 10).

A espécie cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) teve sua origem no Sudeste Asiático onde foi cultivada desde a Antiguidade. No entanto, dela faziam uma bebida e a partir desta, medicamentos. Antes de atingir o Norte da Europa, percorreu o continente africano e existem referências de que chegou à península ibérica por volta do ano 900, porém seu fabrico ainda era voltado para fins medicinais e usado no máximo como condimento. Talvez por este motivo os gregos e romanos o chamavam de “sal índica” (FERRÃO, 2005, p. 29).

A mudança de escala de consumo do açúcar da cana, de remédio para produto alimentício, iniciou-se com o cultivo na Ilha da Madeira, a partir da primeira metade do século XV, através dos portugueses. Nesta época ensaiaram-se inovações tecnológicas que levaram às fábricas já denominadas de engenhos e o açúcar era então conhecido como “ouro branco” (VIEIRA, 2007, p. 1). Sobre a cana, contamos com essa descrição de Piso:

Descoberta por uns homens do campo, nas Ilhas Afortunadas, trouxeram-na para cá; mas, pelo seu delicioso suco, passando como de mão em mão, veio a ser cultivada e tornar-se doméstica, proporcionando a quase todo o género humano a utilidade, que apenas prometia quando silvestre. De modo que **este dom celeste**, sob muitos aspectos preferível ao mel ático, foi concedido sobretudo a estas regiões encerrado em caniços alongados (PISO, 1948, p. 57, grifo da autora).

A espécie vegetal cana-de-açúcar mereceu destaque nas descrições imagéticas e textuais produzidas sobre a capitania de Pernambuco. Guilherme Piso, em sua descrição, menciona, as “Ilhas Afortunadas” e em seguida traz a denominação indígena “viba”:

(...) exabunda num suco doce. É mui parecida com a cana silvestre pelo aspecto externo; salvo que às vezes se distingue por maior número de nós, sobretudo quando menos favorecida pela intempérie das estações e do solo. Pois conforme mais espaçados ou numerosos os nós, assim prenunciam ao agricultor messe mais feliz ou infeliz. (...) Esta cana, **chamada viba pelos índios**, viça menos nos montes e colinas, embora irrigados, do que nos prados glebosos e pingues, como se pode ver nos **campos da Prefeitura Pernambucana, de máxima fertilidade e planura** (PISO, 1948, p. 57, grifos da autora)

Marcgrave inicia a sua descrição falando dos seus aspectos descritivos:

A cor da cana é verde, tendendo ao amarelo; junto ao nó de uma parte a cor é clara; de outra, amarela como se rodeassem o nó dois anéis um amarelo, outro branco; este nó sobressai, sendo dotado de cor branca ou preta; a medula da cana é sólida suculenta, doce, branca (MARCGRABE, 1942, p. 82).

O autor trata ainda do processo de plantação e comenta que “no espaço de dez ou doze meses, a cana adquire um justo tamanho, conforme a natureza do solo, tornando-se apta para a fabricação do açúcar” (MARCGRABE, 1942, p. 83).

Zacharias Wagener intitula a prancha onde a denomina “Cana da Çuquere”, cita e explica a maneira de plantar e as diversas fases do preparo do açúcar no engenho. Ao final do texto, expõe sua impressão sobre o processo onde diz que se dava “à custa de grande calor”, referindo-se provavelmente às fornalhas abastecidas com madeira e fogo, ao próprio sol dos trópicos ao qual eram submetidos os trabalhadores da lavoura e até à queima da cana antes da colheita.

A “Zuckerrohr” ou “Zuckerschilf” é cheia de suco doce em seu interior; por fora apresenta muitos nós ou articulações e é plantada duas vezes por ano, ou seja nos meses de agosto e janeiro, da seguinte maneira: fazem-se ao longo do campo compridas fileiras com um palmo de altura a partir do solo, tantas quanto comporte o terreno, de modo a sempre deixar entre duas delas um espaço de meia braça. Em seguida, a cana-de-açúcar é plantada aos pedaços, no tamanho aqui desenhado, umas seguidas das outras, ao longo da parte alta das fileiras, de forma a que os pedaços alcancem uns aos outros e se toquem e, em seguida, são de novo totalmente cobertos de terra. Ao final de oito, dez ou doze meses, depois de chegar a época própria estando a cana-de-açúcar grande o suficiente, é cortada, levada para o engenho, sendo o seu suco espremido, fervido em amplos tachos para o preparo do açúcar, sob fogo alto e **à custa de grande calor e muita fadiga** (WAGENER, Apud TEIXEIRA, 1997: 112, grifo da autora).

Imagem 113 – Cana de Çuquere, ilustração de Zacharias Wagener para o Thierbuch



FONTE: TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 113

A cana-de-açúcar é classificada como uma espécie de gramínea perene alta, com caules robustos e fibrosos articulados em uma distância variável, de acordo com o tamanho da planta, em média um palmo. Possui folhas compridas e finas que partem dos nós ou articulações e possuem as bordas cortantes. Estas, acompanham o caule e variam de um número de 6 a 12. Quando a espécie atinge a maturação, ocorre o florescimento, e as flores assemelham-se a flechas e possuem a cor levemente rosada (PEREIRA, 1966, p. 12).

Quando se fala de território e alimento, o cultivo da cana nos interessa por diversos aspectos, por cobrir extensas áreas de vale, eliminando a vegetação local, por requerer complexas estruturas espaciais denominadas engenhos, e por demandar, próximo deles e da cidade, um conjunto de caminhos de terra e água, interligando os próprios engenhos e os lugares urbanos que finalmente desembocam nos portos. Assim, eles próprios foram os motivadores de núcleos de povoamento, gerando vilas e cidades¹⁰⁵.

Porém, foi apenas com a expansão ultramarina e a instalação dos engenhos no Novo Mundo que o açúcar conheceu o seu apogeu enquanto produto alimentício de exportação, mas

¹⁰⁵ Este é o tema da tese de Bianca Machado Muniz, intitulada “O engenho de açúcar e a construção do território alagoano nas regiões de Alagoas do Sul e Porto Calvo” e de Pedriane Barbosa Souza Dantas “Os engenhos na formação territorial de Sergipe”, ambas doutorandas do Programa de Doutorado Cidades da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo e integrantes do Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem (FAU/UFAL).

também inserindo-se nos hábitos alimentares locais, conforme Gilberto Freyre (2007, p. 13) “debaixo dos cajueiros, à sombra dos coqueiros, com o canavial sempre ao lado a lhe fornecer açúcar em abundância”. Embora voltado para o mercado externo, o açúcar interferiu nas formas de alimentar na colônia, gerando práticas que chegam aos dias de hoje, vinculadas não apenas à cozinha, mas também aos hábitos, ofícios e celebrações das populações. E assim, o açúcar, este alimento tão essencial e básico, regeu e rege a história econômica, social e política do Brasil, em especial no Nordeste e foi o responsável por transformar a colônia em um empreendimento viável.

Apenas três décadas depois do início do processo de colonização, teve início o estabelecimento de fábricas para o processamento da cana-de-açúcar. Geograficamente, isto se deu de forma especial ao longo da costa brasileira que apresentava as melhores condições para a sua produção¹⁰⁶. Assim, os engenhos desempenharam papel fundamental na construção do território. Apesar de ser uma atividade ligada ao mundo rural, na condição de principal atividade econômica, demandava ligações com as vilas e cidades, ainda pequenas e esparsas, onde em geral ficavam os armazéns e portos.

Porém, o crescimento da produção do açúcar foi acompanhada pelo fortalecimento do processo de escravidão, que desde 1580 já estava bem consolidado como principal fonte de força de trabalho na colônia.

Os portugueses já haviam feito uso de cativos africanos em seu próprio país e nas colônias de açúcar do Atlântico, Madeira e São Tomé, portanto sentiam mais segurança na lida com aqueles trabalhadores (BETHEL, 2004, p. 353). A cana sombreia-se com a violência da escravidão que surge registrada nas fontes, com destaque para André João Antonil no capítulo IX – “Como há de haver o senhor do engenho com seus escravos”: “(...) O Brasil é o inferno dos negros” (ANTONIL, 2011, p. 131).

¹⁰⁶ “A temperatura ideal de solo para o brotamento dos toletes da cana-de-açúcar é de 32° a 38°C (Celsius). Para um crescimento ideal, forte e vigoroso que garanta alta produção e rendimentos de açúcar, a temperatura média durante o dia deve ser entre 22° a 30° C. A temperatura mínima para o ótimo desenvolvimento vegetativo deve ser de aproximadamente 20° C. Abaixo disso, a produção é prejudicada. Quanto à umidade do solo, um suprimento adequado de água é essencial para o crescimento da cana. As necessidades hídricas da cana-de-açúcar vão de 1.500 a 2.500 milímetros, que devem ser distribuídos de maneira uniforme durante o período de desenvolvimento vegetativo, conforme dados da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO). Entretanto, estudos recentes têm mostrado que a quantidade de água necessária para a cultura atingir seu máximo potencial é em torno de 1.200 a 1.300 milímetros.” (Ver Agência Embrapa de Informação Tecnológica, disponível em http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-deacucar/arvore/CONTAG01_10_711200516716.html, acesso em 16 jul. 2018.)

Castigar com ímpeto, com ânimo vingativo, por mão própria e com **instrumentos terríveis e chegar talvez aos pobres com fogo ou lacre ardente**, ou marcá-los na cara, não seria para se sofrer entre bárbaros, muito menos entre cristãos católicos. E bem é que saibam que isto lhes há de valer, porque, de outra sorte, fugirão por uma vez para algum mocambo no mato, e **se forem apanhados, poderá ser que se matem a si mesmos**, antes que o senhor chegue a açoutá-los ou que algum seu parente tome à sua conta a vingança, ou com feitiço, ou com veneno. Negar-lhes totalmente os seus folguedos, que são o único alívio do seu cativo, é querê-los desconsolados e melancólicos, de pouca vida e saúde. (...) Ver que os senhores têm cuidado de dar alguma coisa dos sobejos da mesa aos seus filhos pequenos é acusa de que os escravos os sirvam de boa vontade e que se alegrem de lhes multiplicar servos e servas. Pelo contrário, **algumas escravas procuram de propósito aborto, só para que não cheguem os filhos de suas entranhas a padecer o que elas padecem** (ANTONIL, 2011, p. 130, grifos da autora).

Sobre o local e a data da instalação do primeiro engenho de açúcar no Brasil, há divergências entre os autores. Padre Simão de Vasconcelos (1845, p. 41) defende que a Capitania de São Vicente “foi a primeira que teve plantas de cana-de-açúcar (...) onde se fabricou o primeiro açúcar do Brasil”. Segundo o autor, as primeiras mudas do vegetal, provenientes da Ilha da Madeira, chegaram ao território brasileiro através de Martim Afonso de Souza, em 1532 e o mesmo colonizador foi o responsável pela instalação do primeiro engenho de açúcar da colônia, denominado São Jorge, em São Vicente¹⁰⁷.

Varnhagen (1851, p. 92), diz que existe um alvará datado de 1516, referente à construção de um engenho, possivelmente na Ilha de Itamaracá, informação que também é encontrada em alguns autores contemporâneos como Manuel Correia de Andrade (2007, p. 15), que confirma Varnhagen. A introdução teria sido realizada pelo navegador português Cristóvão Jacques, em 1516, quando a região ainda era uma feitoria. Nesta época, a produção açucareira do Brasil ainda era tímida, mas, se expandiu cada vez mais e alcançou grande desenvolvimento, chegando ao seu apogeu entre o período de 1600 a 1700, quando se tornou o maior produtor de açúcar do mundo (VARNHAGEN, 1851, p. 92).

Foi na faixa de terra próxima ao litoral, portanto, que se instalaram e se disseminaram os engenhos de açúcar no período colonial, onde também surgiram os primeiros povoados e vilas e onde a sociedade deste período tomou forma, envolvida, de um jeito ou de outro, direta ou indiretamente, nos negócios da produção açucareira. Esta, por sua vez, demandava a criação de gado para o transporte da mercadoria nos trechos de terra, as embarcações para o escoamento fluvial e marítimo do produto, o mercado de trabalhadores – escravos negros ou índios – dentre outras atividades e agentes, que davam suporte ao próspero negócio. Assim, se formava uma

¹⁰⁷ Este engenho posteriormente foi adquirido pelo alemão Erasmo Esquert e passou a ser conhecido como São Jorge dos Erasmos. Ver ANDREATTA, 1999, p. 28-41.

rede de demandas que favorecia o rápido crescimento da produção, estimulando também a disseminação dos núcleos fabris.

Nas várias descrições deixadas pelos observadores do Brasil, estão incluídas estimativas do número de fábricas de açúcar em cada capitania. Esses dados são muito variáveis, mas a partir deles é possível entender a tendência de crescimento da produção açucareira no território. Pero de Magalhães de Gândavo (1995, p. 4 a 13) em 1576 informou um número total de 60 engenhos no Brasil, sendo que destes, 23 situavam-se em Pernambuco. No relato de Padre Fernão Cardim (2009, p. 329) datado de 1583, o número de engenhos na região era de 66, ou seja, o triplo da quantidade indicada por Gândavo, apenas 8 anos antes¹⁰⁸. Com relação ao território global da colônia, Cardim afirma que totalizava 115 unidades. Já Diogo de Campos Moreno (1955, p. 56), em 1612, relata a ocorrência de 192 no Brasil e 90 engenhos em Pernambuco, ou seja, a metade das unidades fabris de todo o território. A partir desses números é possível perceber a pujança da produção açucareira na capitania de Pernambuco, em comparação a outros lugares no Brasil¹⁰⁹.

Quadro 11 – Número de engenhos por capitania a partir dos relatos quinhentistas de Pero Magalhães de Gândavo e Fernão Cardim e seiscentistas de Diogo de Campos Moreno e Pedro Cadena de Vilhasanti

FONTE: elaborado pela autora

NÚMERO DE ENGENHOS (1576 a 1629)					
	Autores	Gândavo	F. Cardim	C. Moreno	P. C. Vilhasanti
		1576	1583	1612	1629
	Itamaracá	1	-	10	18
	Pernambuco	23	66	90	150
	Bahia	18	36	50	80
	Ilhéus	8	3	5	4
	Porto Seguro	5	1	1	-
CAPITANIAS	Espírito Santo	1	6	8	8
	São Vicente	4	-	-	2
	Rio de Janeiro	-	3	14	60
	Sergipe	-	-	1	-
	Paraíba	-	-	12	24
	Rio Grande	-	-	1	-
	BRASIL	60	115	192	350

Van der Dussen separa por localidade o número de engenhos, informando a quantidade de 121 em Pernambuco nos anos de 1640, sendo que destes, 87 estavam aptos para a moagem da cana, conforme o quadro 12.

¹⁰⁸ Ver Capítulo 3 de CARDIM, 2009, p. 228 a 371.

¹⁰⁹ Stuart Schwartz (2004, p. 343) produziu um quadro com o levantamento do número de engenhos no Brasil a partir dos relatos históricos, indicando a tendência de crescimento da indústria açucareira nos séculos XVI e XVII. Os dados por ele levantados foram revisados um a um para a construção do quadro do número de engenhos por capitanias entre o período de 1576 a 1629.

Quadro 12 – Engenhos da capitania de Pernambuco em 1640, separados por localidades, conforme relato de Van der Dussen in.: MELLO, 1981: 142-163

ENGENHOS DA CAPITANIA DE PERNAMBUCO – 1640		
Localidades	Quantidade de engenhos	Prontos para moer
Freguesia de Ipojuca	14	
Freguesia de Santo Antônio do Cabo	16	
Freguesia de Santo Amaro do Jaboatão	9	
Freguesia de Muribeca	10	60
Freguesia da Várzea do Una	21	
Freguesia de São Lourenço	8	
Jurisdição de Igarassu	10	8
Jurisdição de Sirinhaém	17	10
Jurisdição de Porto Calvo	10	5
Jurisdição das Alagoas	6	4
TOTAL	121	87

FONTE: Elaborado pela autora

Existem ainda outras duas relações de quantificação de engenhos no território da colônia. A primeira, de autoria de José Israel da Costa e datada de 1636, lista os engenhos de Pernambuco, Itamaracá e Paraíba¹¹⁰. Nesta relação, o autor enumera 137 engenhos nas referidas capitanias e ainda oferece informações quanto à produção de açúcar em arrobas por ano. A segunda relação está contida no relatório de Pedro Cadena de Vilhasanti¹¹¹, datado de 1629, que indica a existência de 350 engenhos de açúcar no Brasil e 150 engenhos em Pernambuco – quase o dobro que o indicado por Campos Moreno em 1612.

O século XVII assinala, certamente, o apogeu do regime de fabrico nos engenhos, marcada também pelo início da dominação holandesa na colônia. A iconografia produzida neste período por Marcgrave – os mapas – e por Frans Post – as pinturas de paisagem – constiuem-se enquanto uma base fundamental para o entendimento deste crescimento do ponto de vista da ocupação do território.

Os mapas anteriores de Albernaz¹¹² e outros que o seguem, ainda no século XVII, se inscrevem, como foi visto, na “cartografia do açúcar”. Cortesão, em suas análises, constatou

¹¹⁰ Esta relação foi publicada por José Antônio Gonsalves de Mello em *Fontes para a história do Brasil holandês*, vol. 1, 2004, p. 28 a 32.

¹¹¹ Capitão da armada portuguesa que em 1624 chegou a Salvador com soldados e armas para combater os holandeses. Foi nomeado em 25 de junho de 1627 para comandar a Capitania da Paraíba, mas não chegou a assumir o cargo. Seu relato “Descripción de la provincia del Brasil”, foi publicado por Frédéric Mauro em *Le Brésil au XVII siècle*, 1963, pp. 167-191. Sobre a biografia de Pedro Cadena ver <http://brasilhis.usal.es/en/node/1735>, acesso em 29 mai. 2018.

¹¹² Durante cinco ou seis gerações, a família Albernaz contribuiu significativamente para a cartografia, como notáveis técnicos do seu tempo nesse setor. O precioso legado dos portugueses, alusivos aos séculos XVI e XVII, tem sido objeto cuidadosos estudos, valendo ressaltar, aqui, a edição de Avelino Teixeira da Motta e Armando Cortesão, *Portugaliae Monumenta Cartographica*, onde se podem encontrar desenhos, informações biográficas e bibliográficas.

que grande parte dos mapas produzidos não serviam apenas para representar a costa brasileira, mas também para pontuar os engenhos de açúcar no território, ou seja, haveria uma preocupação específica com as condições de definição das áreas de produção e pontos de escoamento do produto¹¹³.

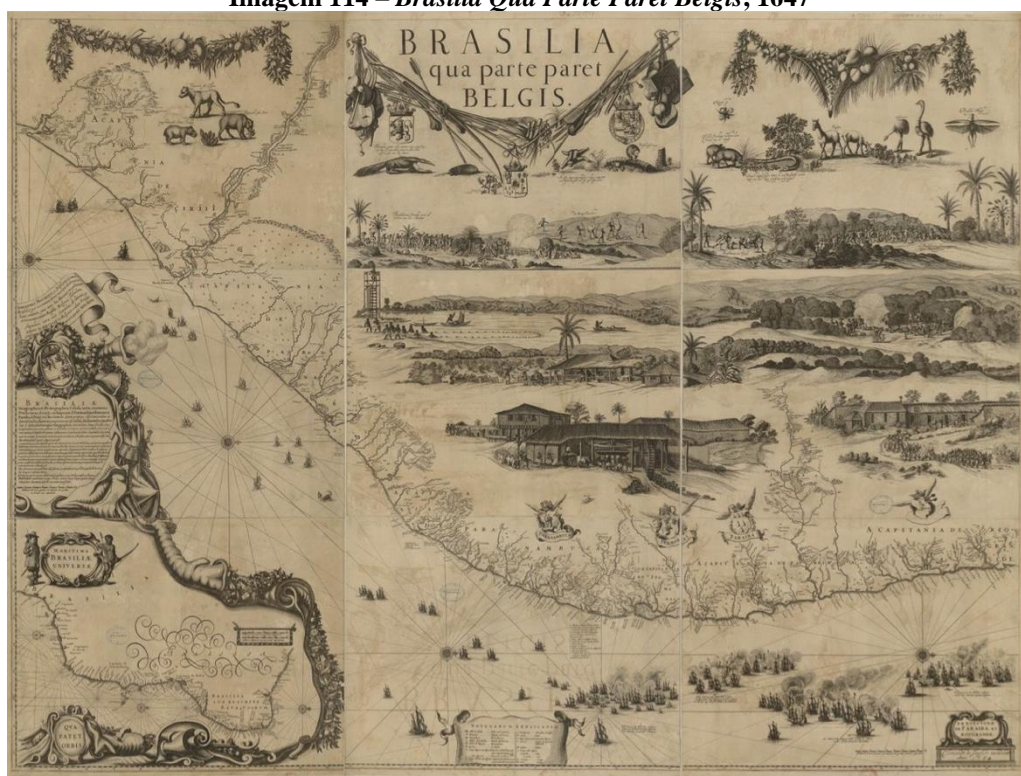
Para adentrarmos na análise das imagens relacionadas aos lugares habitados e em especial aos engenhos de açúcar, iremos subdividi-la em dois conjuntos: as ilustrações de autoria de Frans Post, onde constam cenas do universo da região ocupada pelos holandeses e retornaremos à cartografia de Marcgrave que, no caso do *Brasilia Qua Parte Paret Belgis*¹¹⁴ é acompanhada por uma grande legenda, além de conter inúmeras informações textuais, com uma descrição dos aspectos da natureza do nordeste do Brasil, dos habitantes e do território propriamente dito.

O mesmo mapa de Marcgrave apresenta-se foi também dividido em 4 partes, para ser apresentado na obra de Barléus, com as seguintes denominações: *Præfectura de Ciríũũ vel Seregipe del Rey cum Itâpuáma* (1), *Præfectura Paranambucæ pars Meridionalis* (2), *Præfecturæ Paranambucæ pars Borealis, una cum Præfectura de Itâmaracâ* (3) e *Præfecturæ de Paraiba, et Rio Grande* (4) dos quais os mapas 2 e 3 representam o território da Capitania de Pernambuco, localizando os principais portos e outros pontos notáveis que são pontuados e nomeados.

¹¹³ O empreendimento brasileiro de Jaime Cortesão foi coroado pela referida *História do Brasil nos velhos mapas*, a obra parcialmente póstuma que constituiu a principal síntese da investigação que o historiador português desenvolveu sobre a história da cartografia do Brasil e as bases geopolíticas da formação territorial brasileira, durante os anos do seu exílio neste país. Trabalho editado com a chancela do Ministério das Relações Exteriores do Brasil (Rio de Janeiro, 2 vols., 1957-1971).

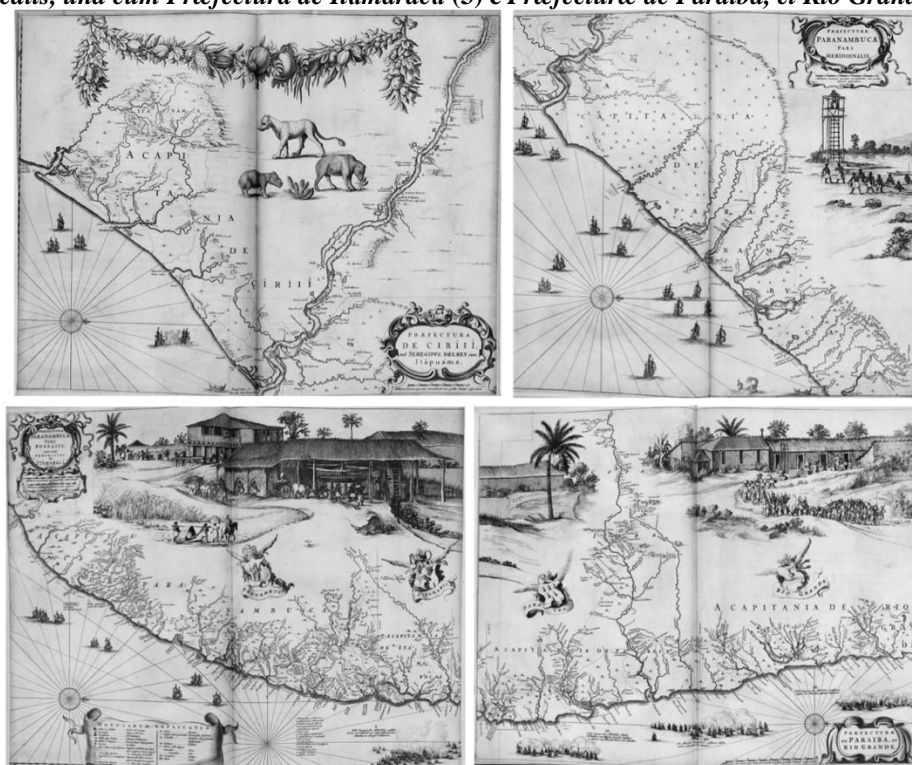
¹¹⁴ O mesmo mapa foi dividido em 4 partes, para ser apresentado na obra de Barléus, com as seguintes denominações: *Præfectura de Ciríũũ vel Seregipe del Rey cum Itâpuáma* (1), *Præfectura Paranambucæ pars Meridionalis* (2), *Præfecturæ Paranambucæ pars Borealis, una cum Præfectura de Itâmaracâ* (3) e *Præfecturæ de Paraiba, et Rio Grande* (4) dos quais os mapas 2 e 3 representam o território da Capitania de Pernambuco e seus pontos conhecidos, localizados e nomeados nas imagens.

Imagem 114 – Brasilia Qua Parte Paret Belgis, 1647



FONTE: Technische Universität Darmstadt, ULB 03051_480

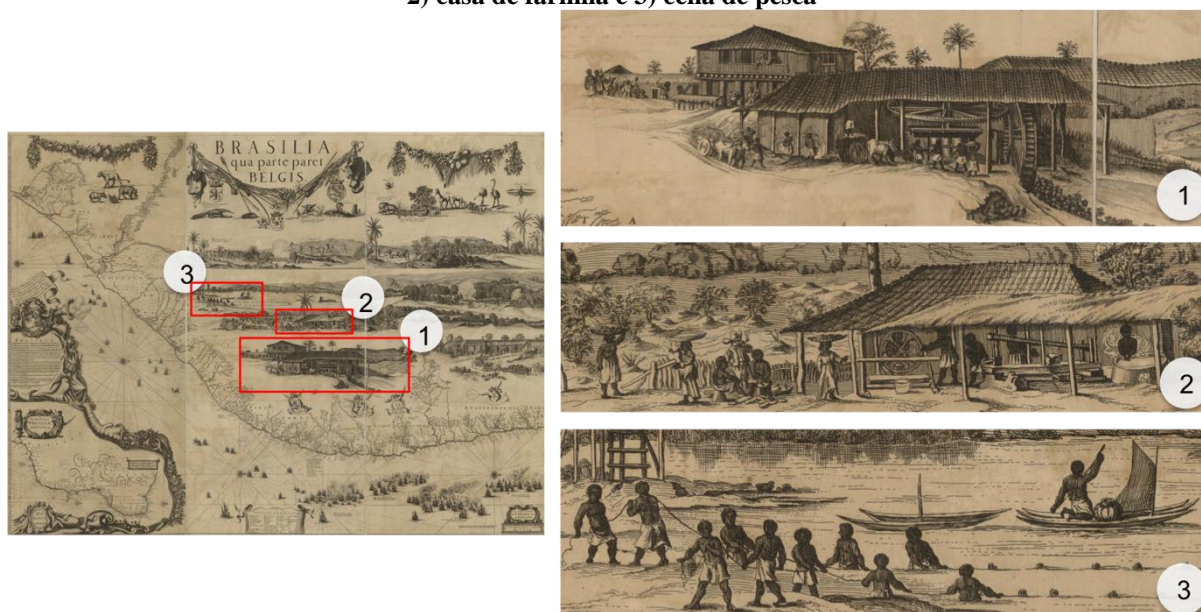
Imagem 115 – De cima para baixo e da esquerda para a direita: *Præfectura de Cirüü vel Seregipe del Rey cum Itâpuáma* (1), *Præfectura Paranambucæ pars Meridionalis* (2), *Præfecturæ Paranambucæ pars Borealis, una cum Præfectura de Itâmaracâ* (3) e *Præfecturæ de Paraíba, et Rio Grande* (4)



FONTE: Disponível em <https://www.brasilianaiconografica.art.br/obras/searchAll/marcgraf> acesso em 14 mar. 2020

Tratando-se da parte ilustrativa, diversas imagens são posicionadas na área central do mapa, região que corresponde ao interior do continente, e são de autoria de Frans Post¹¹⁵. No caso do alimento, é possível destacar partes como a que representa a imagem de um engenho de açúcar em funcionamento, um complexo de produção de farinha, contendo a plantação da espécie vegetal e “casa” onde eram desenvolvidas as etapas fabris – as chamadas “casas de farinha” e um agrupamento humano praticando a pesca com uma rede de arrasto, atividade que é verificada na região até os dias atuais.

Imagem 116 – *Brasilia qua parte paret Belgis*, George Marcgrave, 1647 e detalhes: 1) engenho de açúcar, 2) casa de farinha e 3) cena de pesca



FONTE: Recortes elaborados pela autora. Imagem disponível em HERKENHOFF, 1999, p. 82-83

Além desses elementos, outras gravuras retratam as frutas tropicais e animais exóticos que ocupam o primeiro plano e relacionam-se com aqueles descritos na *Historia naturalis*. Os mesmos motivos básicos aqui desenhado por Post repetem-se em suas telas que são verdadeiros mosaicos contendo elementos da natureza, edifícios e figuras humanas.

Iniciando-se a espacialização dos dados sobre o alimento no território, no mapa, *Brasilia Qua Parte Paret Belgis*¹¹⁶ (1643) Marcgrave adota um código de representação para transmitir

¹¹⁵ Para Daniel de Souza Leão (2019, p. 57) as cenas de Frans Post seriam a reelaboração em estúdio de observações de campo que eram apenas “o primeiro passo numa complexa cadeia de procedimentos que supunha a reorganização daqueles mesmos elementos percebidos num arranjo final”.

¹¹⁶ Este mapa tem sido estudado com profundidade por diversos pesquisadores, como por exemplo Levy Pereira que realizou o georreferenciamento das informações geográficas e pode assim comprovar a excelência técnica e precisão do trabalho de Marcgrave, confirmando e contrapondo-se aos escritos de Jaime Cortesão. Com formação e engenharia aeronáutica, Levy Pereira é também pesquisador da cartografia histórica do Brasil holandês, e criou a ferramenta “Atlas Digital da América Lusa”, disponibilizado ao público através da internet em 2011, onde decodificou o mapa de Marcgrave. Os pontos assinalados no mapa de 1647 foram georreferenciados e sobrepostos aos mapas e fotografias aéreas do Programa Google Earth. Ver o sítio do projeto em: <http://lhs.unb.br/atlas> e ver

um considerável volume de informações, além de lançar mão de ícones para figurar montanhas, rios, alagadiços e outros acidentes geográficos e elementos da paisagem humana como cidades, povoações, fortalezas, currais, aldeias indígenas etc.

O autor também diferenciou os tipos de vegetação encontrados no Brasil distinguindo “mato” (florestas) de “campinas”, o que fornece informações acerca das relações com a questão e o lugar do alimento no território, dando indícios de aspectos como por exemplo, as áreas mais férteis ou mais propícias para o plantio de determinadas espécies, a partir das características dos sítios e solos. No mapa há também a indicação da localização de currais de gado, salinas e fontes de água, e prioritariamente, dos engenhos de açúcar, razão principal do interesse econômico da Companhia das Índias Ocidentais, que possivelmente motivou a intenção primordial para a sua execução.

No mapa constam 1.088 topônimos, com destaque para os engenhos, que são diferenciados em três e totalizam 144 unidades – *engenho d’água com igreja, engenho d’água sem igreja e engenho de bois* – os currais, as áreas plantadas – *campinas* – os caminhos, e os núcleos habitados.

Sobre a tipologia dos engenhos, havia basicamente dois tipos: os que moíam com bois, também chamados de trapiches, e os que moíam com água. Neste caso, o mapa de Marcgrave aponta um número de 90 engenhos d’água, e de 54 engenhos de bois.

Alguns moem com bois, a estes chamam trapiches, fazem menos açúcar que os outros: mas a maior parte dos engenhos do Brasil moem com água. Cada engenho destes um por outro, faz três mil arrobas cada ano, nesta Capitania se faz mais açúcar que nas outras, por que houve ano que passaram de cinquenta arrobas, ainda que o rendimento deles não é certo, são segundo as novidades e os tempos que se oferecem (GÂNDAVO, 1995, p. 4).

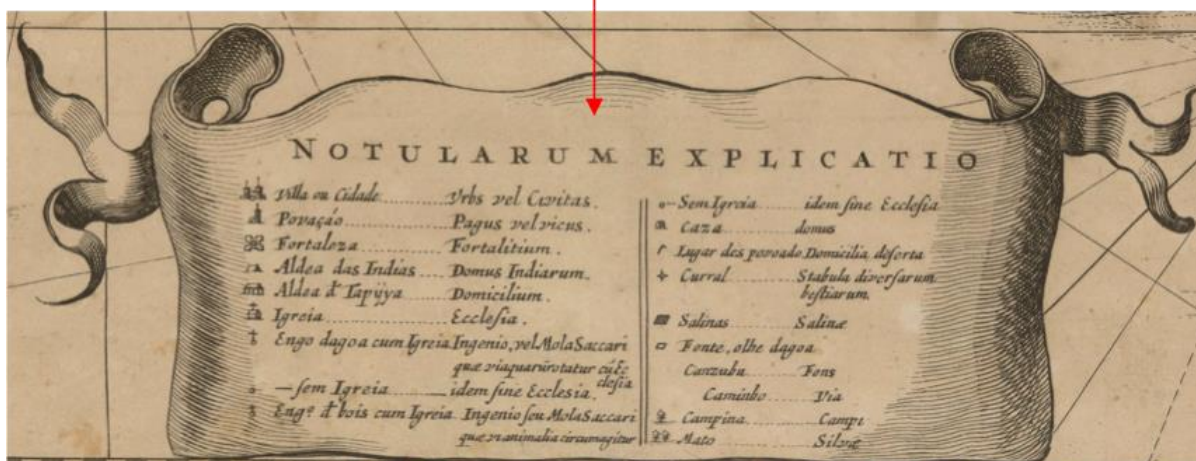
Marcgrave na *Historia Naturalis* descreve a diferença entre os dois tipos de engenhos ou “máquina de moagem”, trazendo os nomes com os quais era conhecida tanto pelos indígenas, quanto pelos portugueses:

A máquina de moagem, chamada Engenho pelos portugueses, *Ibira babaca* e *Ibira pararanga*, pelos indígenas, se divide em duas categorias, umas movidas por bois, outras por queda d’água; sendo esta chamada Engenho d’agoa e aquela Eng de boys

LEVY, Pereira & CINTRA, Jorge Pimentel. A precisão e a longitude de origem do mapa *Brasilia Qua Paret Belgis*, de Georg Marcgrave. Sociedade Brasileira de Cartografia, Rio de Janeiro. Disponível em: <http://www.cartografia.org.br/> acesso em 16 out. 2017. O Atlas é um portal desenvolvido pelo Laboratório de História Social (LHS) da Universidade de Brasília, usando tecnologia do Ministério do Meio Ambiente, o software I3GEO.

(MARCGRAVE, 1942, p. 82).

Imagem 117 – *Brasilia Qua Parte Paret Belgis* com destaque para a sua legenda. George Marcgrave, 1647



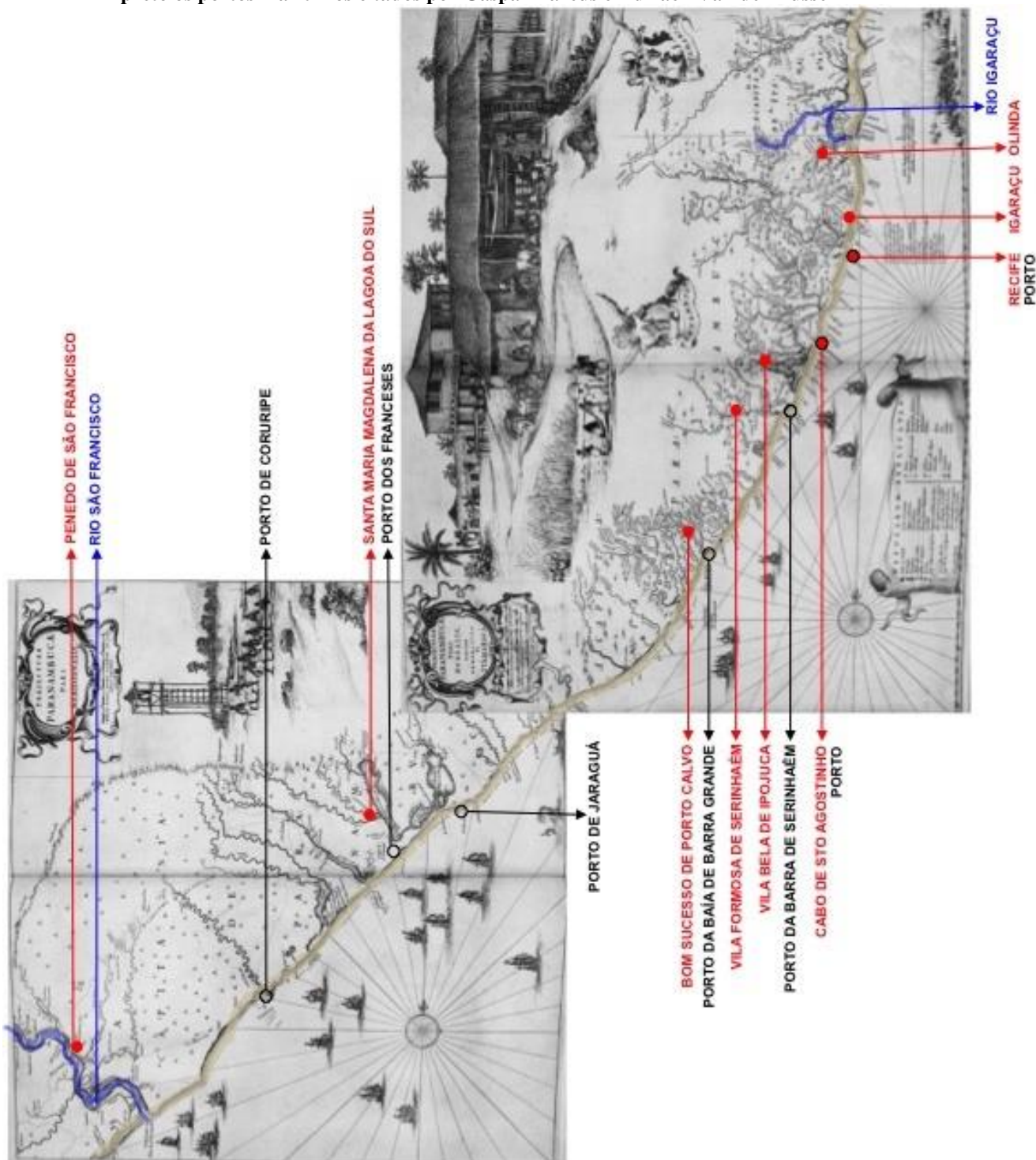
FONTE: Disponível em <http://gallica.bnf.fr/>, acesso em 16 out. 2017

Quadro 13 – Tabela elaborada pela autora, com base em informações de Levy Pereira (2013)

ÍCONES	ÍCONES MAPA	TRANSCRIÇÃO	Nº.
	<i>Villa ou Cidade</i> <i>Urbs vel Civitas.</i>	VILA OU CIDADE	11
	<i>Povoação</i> <i>Pagus vel vicus.</i>	POVOAÇÃO	19
	<i>Fortaleza</i> <i>Fortalium.</i>	FORTALEZA	17
	<i>Igreja.</i> <i>Ecclesia</i>	IGREJA	26
	<i>Aldeia das Indias</i> <i>Domus Indiarum</i>	ALDEIAS DE ÍNDIOS	21
	<i>Aldeia d' Tapijya</i> <i>Domicilium Tapijyarum.</i>	ALDEIAS TAPUIAS	3
	<i>Eng.º d'agoa cum Igreja.</i> <i>Ingenio vel Mola Sacchari</i> <i>que vi aquaru rotatur, cui Ecclē:</i> <i>ia.</i>	ENGENHO D'ÁGUA COM IGREJA	78
	<i>sem Igreja.</i> <i>idem sine Ecclesia.</i>	ENGENHO D'ÁGUA SEM IGREJA	12
	<i>Eng.º d' bois cum Igreja.</i> <i>Ingenio seu Mola Sacchari</i> <i>que vi animalu circumagitur.</i>	ENGENHO DE BOIS	54
	<i>Casa</i> <i>Domus.</i>	CASA	322
	<i>Lugar des povoado.</i> <i>Domicilia deserta.</i>	LUGAR DESPOVOADO	2
	<i>Curral</i> <i>Stabula diversarum</i> <i>bestiarum.</i>	CURRAL	123
	<i>Salinas</i> <i>Salinis.</i>	SALINAS	4
	<i>Fonte, olho d'agoa</i> <i>Canziba</i> <i>Fons.</i>	FORTE, OLHO D'ÁGUA OU CACIMBA	15
	<i>Caminho</i> <i>Via.</i>	CAMINHO	-
	<i>Campina</i> <i>Campina</i>	CAMPINA	143
	<i>Mato</i> <i>Sylva.</i>	MATO	75
		CRUZEIRO	7
		MARCO LIMITE ENTRE CAPITANIAS	3
		BOQUEIRÃO	6
		PONTE	3
		ARRECIFES OU BAIXIO	4
		BAIA OU ENSEADA	7
		CABO OU PONTA	23
		PORTO	31
		RIO	627
		LAGOA	71
		LAGOA FLUVIAL	97
		ILHA	54
		MORRO, MONTANHA OU DUNAS	154

FONTE: Disponível em http://lhs.unb.br/wiki_files/Levy_georreferenciamento.pdf, acesso em 23 set. 2019

Imagem 118 – Infográfico sobre os mapas de George Marcgrave que representam o território pernambucano no século XVII intitulados: *Praefectura Paranambuca Pars Meridionalis* (esquerda) e *Praefectura Paranambuca pars Borealis* (direita), ambos datados de 1647. Em azul os limites da capitania: ao sul o Rio São Francisco e ao norte o Rio Igarassu. Em vermelho, os principais núcleos habitados e em preto os portos marítimos citados por Gaspar Baréus e Adriaen Van der Dussen



FONTE: Disponível em <http://www.brasiliana.usp.br/>, acesso em 18 fev. 2017

Comprova-se, através da localização dos engenhos no mapa, que os mesmos concentravam-se na faixa de terra contígua ao litoral, onde havia abundância de fontes de água e rios navegáveis que facilitava o escoamento da produção para os portos marítimos dos núcleos

urbanos; e terreno úmido e muito fértil – o massapê, mais escuro e argiloso, cujo nome é uma junção de “massa” e “pé”, devido à propriedade desta terra aderir firmemente ao pé de quem anda sobre ela (CUNHA, 2010, p. 414).

É também na região costeira que Marcgrave localiza a maior concentração das “campinas”, onde contabiliza-se o número de 143 inscrições no mapa, o que nos dá a indicação das áreas mais férteis e produtivas onde era possível obter a cana-de-açúcar, além de também servirem como pastagens para o gado.

Sabe-se que a produção do açúcar demanda, genericamente falando, duas áreas: as lavouras canavieiras – produtoras da matéria-prima – o conjunto – processadoras da cana para a fabricação do açúcar. Assim, nem todo engenho continha uma plantação de cana-de-açúcar própria, porém, esta deveria estar próxima da unidade de processamento, já que a cana estraga em cerca de dois dias se não for moída, portanto, assim que era queimada e retirada do solo, deveria seguir para os engenhos para a extração do suco que seria transformado em açúcar. Dessa forma, a cana poderia ser adquirida de produtores, fazendeiros que situavam-se nas proximidades, sistema que perdura até os dias atuais, nas usinas de açúcar. No relato de Antonil (2011, p. 83), datado do início do século XVIII e que será melhor analisado adiante, comprova-se este fato: “Dos senhores dependem os lavradores que têm partidos arrendados em terras do mesmo engenho”. No mapa de Marcgrave, observa-se a indicação de uma grande quantidade de casas espalhadas pelo território, possivelmente casas de fazendas que também mantinham relações com os engenhos, haja vista os caminhos pontilhados no território que ligam estes elementos entre si.

Os caminhos também fazem a ligação entre os engenhos, povoações e currais, estes últimos apresentados em grande quantidade na imagem. Para a produção açucareira, mesmo os engenhos movidos à água, necessitavam do gado por exemplo, para o transporte da produção das lavouras para as moendas nos carros de bois.

Stuart Schwartz (1999, p. 14) estima que numa temporada de moagem, em um pequeno engenho, eram necessários no mínimo 30 cabeças de gado que precisavam ser substituídos frequentemente devido ao alto índice de mortandade, já que eram muito demandados. Além de força de trabalho para a moagem e o transporte, os bois forneciam couro que era curtido em espaços denominados de curtumes, sebo para as engrenagens e o alimento, em forma sobretudo de carne e do leite.

Quanto à produção do açúcar, como já citado, compreendia uma complexa e extensa quantidade de processos e fases. Dessa forma, o conjunto fabril denominado engenho era formado por uma série de estruturas: arquitetônicas, naturais e humanas.

A sua implantação impetrava uma área que fosse capaz de abrigar todo o complexo produtivo e as demandas para cada uma das suas fases. Assim, dentre muitos outros elementos, implicava também na proximidade com áreas de mata para o abastecimento dos fornos com lenha, mas não só isso. A Mata Atlântica, certamente beneficiou os europeus colonizadores na difícil tarefa de abastecer com alimentos os engenhos, inclusive com práticas relativas às atividades de caça. A coleta de espécies com propriedades fitoterápicas, há muito conhecidas dos nativos, como visto nos relatos, também era favorecida com a proximidade desses ecossistemas. Este é o caso também dos mangues, além dos mariscos e caranguejos, proviam também madeiras para usos diversos no engenho e o barro era utilizado na purgação do açúcar, portanto, era desejável tê-lo nas suas cercanias:

Há-se porém de advertir que nem toda a lenha é boa para se fazer decoada, porque nem os paus fortes, nem a lenha seca servem para isso. E a razão é porque os paus fortes fazem mais carvão do que cinza, e a lenha miúda dá pouca cinza e sem força. A melhor é a dos mangues-brancos e de paus-moles, a saber, a de cajueiros, aroeiras e gameleiras. (ANTONIL, 2011, p. 145, grifo da autora)

Os matos dão as madeiras e a lenha para as fornalhas. **Os mangues dão caibros e marisco.** E os apicus (que são as coroas que faz o mar entre si e a terra firme e as cobre de maré) dão o barro, para purgar o açúcar nas formas e para a olaria, que na opinião de alguns se não escusa nos engenhos reais. (ANTONIL, 2011, p. 122, grifo da autora)

Para além dos escravos africanos, havia um grande número de outros trabalhadores. A necessidade do processamento da cana no campo, significava que cada engenho deveria ter total autonomia de realização de todos os seus processos, aglutinando um grande número de pessoas, podendo ser considerados verdadeiras “cidades”, como muitos autores de época e historiadores dos séculos seguintes, descreveram em seus textos.

Na descrição de Ambrósio Fernandes Brandão¹¹⁷, é possível visualizar a complexidade e a dimensão de um engenho:

Devia possuir grandes canaviais, lenha abundante e próxima, escravaria numerosa, boiada capaz, aparelhos diversos, moendas, cobres, formas, casas de purgar, alambique; devia ter pessoal adestrado, pois a matéria prima passava por diversos processos antes de ser entregue ao consumo; daí certa divisão muito imperfeita de trabalho, sobretudo certa divisão de produção. (...) É necessário que tenha 50 peças de escravos de serviço bons, 15 ou 20 juntas de bois com seus carros necessários

¹¹⁷ um senhor de engenho de origem portuguesa que viveu na Paraíba entre os séculos XVI e XVII, e escreveu os “Diálogos das Grandezas do Brasil” (1618).

aparelhados, cobres bastantes e bem concertados, oficiais bons, muita lenha, formaria, grande quantidade de dinheiro, além de serem muito liberais em darem a particulares dádivas de muita importância (BRANDÃO, 1956, p. 38).

Exigia não apenas uma grande força de trabalho agrícola para o plantio e a colheita da cana, como também: administradores, carpinteiros, ferreiros, pedreiros e técnicos que entendessem a complexidade da fabricação do açúcar, para a obtenção de maior qualidade do produto final. É o que mostra um relato de época, deixado por Cuthbert Pudsey, um oficial inglês que serviu às tropas holandesas, em seu “Diário de uma estada no Brasil”, escrito entre 1629 e 1640 e na sequência, relato de Frei Manoel Calado que afirmou que a quantidade de engenhos e sua produção na capitania de Pernambuco era suficiente para encher entre oitenta e noventa embarcações de grande porte por ano, as quais aportavam constantemente no porto de Recife.

Agora, inventaram os engenhos. Seus escravos devem plantar e cortar sua cana, que só necessita ser plantada uma vez a cada sete anos. Fundidores para fundir suas caldeiras. Pedreiros para fazer os fornos. Carpinteiros para fazer os baús. Outros apressam-se a erguer igrejas. Em cada engenho uma capela, uma escola, um padre, um barbeiro, um ferreiro, um sapateiro, um carpinteiro, um marceneiro, um oleiro, um alfaiate, e todos os outros artifícios necessários. Pois cada engenho é como um Estado em si mesmo, e o senhor do engenho justiceiro e juiz em si mesmo (PUDSEY, 2000, p. 25).

Pernambuco tem cento e cinquenta engenhos de açúcar e cada um deles já mister ao menos vinte e cinco pessoas, entre brancos e negros, para moer, assim dos oficiais que fazem o açúcar, como escravos que servem nas fornalhas, metem cana nos engenhos e cortam e a carretam; e cortam e combóiam a lenha necessária e muitos carros e bois que servem neste ministério. E quem deitar bem a conta conhecerá a multidão de gente que se ocupa nos engenhos e lavradores de cana e quantos se podem ocupar na guerra e plantar mantimentos não moendo os engenhos (CALADO, 1648: 648).

De todos os relatos sobre a complexidade dos engenhos e a tessitura das relações produtivas em território colonial, destaca-se os do jesuíta italiano André João Antonil que viveu no Brasil entre os séculos XVII e XVIII, uma personalidade muito preocupada com questões de economia e que se dedicou bastante a tentar entender a realidade da colônia a partir desse ponto de vista. Em “Cultura e Opulência do Brasil por suas drogas e minas”, publicado em 1711 na cidade de Lisboa, como o próprio título indica, Antonil intentava apresentar, literalmente, os “caminhos do ouro”, e dessa forma, incomodou determinados setores da administração portuguesa que entendeu que as informações contidas no livro poderiam servir a interesses que não eram os seus. O conhecimento, portanto, seria uma forma de devassar estruturas de poder pré-existentes¹¹⁸.

¹¹⁸ Segundo Afonso d’Escragnole Taunay no estudo bibliográfico de Antonil e sua obra: “livro famoso, inacessível, aureolado pela perseguição colonial de que foi vítima, pela raridade extrema de sua edição princeps,

Com relação às drogas, termo colocado no título da sua obra, Antonil referia-se aos produtos vegetais tabaco e cana-de-açúcar, tratando muito detidamente da produção do açúcar, com um apanhado completo das condições que regiam a sua indústria.

Desde a escolha da terra, o plantio e a limpeza das plantações de canas, as variedades da espécie, as pragas, o corte e a condução para o engenho, até a montagem da casa de máquinas, movida a água, ensinava como deveria ser feita a moagem e de quantas pessoas necessita a moenda. Chega a detalhar uma lista das melhores madeiras a serem empregadas para a construção do engenho, o que era necessário ao aparelhamento das fornalhas e a melhor lenha, como deveriam ser as caldeiras e cobres e de quanta gente seria necessário para manter o bom funcionamento do engenho.

Na sequência, descreve de forma minuciosa os processos de limpar e purificar o caldo nas caldeiras, até passar para os tachos, do modo de cozer o melaço, da passagem do açúcar para as formas, da casa de purgar, de todas as manipulações que o açúcar sofria até a conferência do peso, repartição e encaixotamento. Trata dos tipos de açúcar, que separadamente se encaixam, a marca das caixas e os modos de sua condução ao trapiche, lembrando providências para que se poupe a boiada do engenho e se examine as condições da venda do gênero e os seus preços. Ele inicia seu tratado com uma verdadeira reverência à obra humana destas oficinas denominadas engenhos.

Quem chamou às oficinas, em que se fabrica o açúcar, engenhos, acertou verdadeiramente no nome. Porque quem quer que as vê, e considera com a reflexão que merecem, é obrigado a confessar que são um dos principais partos e invenções do engenho humano, o qual, como pequena porção do Divino, sempre se mostra, no seu modo de obrar, admirável (ANTONIL, 2011, p. 77)

Antonil elenca os trabalhadores necessários ao funcionamento de um engenho, complementando a lista de Pudsey. Um fato que merece destaque em seu relato é a necessária relação que o engenho estabelecia com a urbe.

Servem ao senhor de engenho em vários ofícios, além dos escravos de enxada e fouce, que têm nas fazendas e na moenda, e fora os mulatos e mulatas, negros e negras de casa ou ocupados em outras partes; barqueiros, canoeiros, calafates, carapinas, carreiros, oleiros, vaqueiros, pastores e pescadores. Tem mais cada senhor destes, necessariamente, um mestre de açúcar, um banqueiro, e um contrabanqueiro, um purgador, **um caixeiro no engenho, e outro na cidade**, feitores nos partidos, e roças, um feitor-mor do engenho: e para o espiritual, um sacerdote seu capelão; e cada qual destes oficiais tem soldada (ANTONIL, 2011, p. 83, grifo da autora).

e acima de tudo, cheio de grandes méritos pela abundância, riqueza e sinceridade dos informes” (TAUNAY, In: ANTONIL, 2011, P. 18).

A própria existência de capelas nos conjuntos fabris, denota a função do engenho de prover tudo o que era necessário aos seus moradores. Este fato devia ser de grande importância visto que, por exemplo Marcgrave no *Brasilia Qua Parte Paret Belgis* pontua um total de 78 engenhos d'água com igreja e 12 engenhos d'água sem igreja. E, conforme explica Antonil (2011, p.94): “Tem, pois, o capelão obrigação de dizer missa na capela do engenho nos domingos e dias-santos, ficando-lhe livre a aplicação das missas nos outros dias da semana por quem quiser”.

Cerca de um século depois de Antonil, em meados do século XIX, Adolfo de Varnhagen, na “História Geral do Brasil”, trata do açúcar e descreve o engenho como uma grande povoação, abordando a sua estrutura física e sua população e enfatizando a necessidade de produção de mantimentos:

Um engenho por si é ainda hoje equivalente a uma grande povoação, e representa não só muitos braços, como **as necessárias terras de canaviais, de mato, de pasto e de mantimentos**. Com efeito, além da casa do engenho, da de moradia, senzalas e enfermarias, havia que contar com uns cem colonos ou escravos, para trabalharem umas mil e **duzentas tarefas de massapé (a novecentas braças quadradas por tarefa)**, além dos pastos, cercas, vasilhames, utensílios, ferro e cobre, juntas de bois, e outros animais (VARNHAGEN, 1851, p.128, grifos da autora).

Varnhagen cita a tarefa como unidade de medida e sua equivalência em braças, muito utilizada pelos agricultores, especialmente em regiões do interior do nordeste brasileiro. Segundo Silva (2016, p. 70), a tarefa ou cubação de terras consiste em uma antiga técnica de medição de áreas de lavouras ou de pastagem, utilizada pelos agricultores brasileiros desde o século XVI. Para medir o terreno utilizava-se uma corda de comprimento linear em braças. A tarefa antiga equivalia a um terreno de 55 metros de comprimento por 55 metros de largura, ou seja, 3.025 metros quadrados. Cabe ressaltar que a medida variou ao longo do tempo e também em diferentes regiões.

Já Piso (1942, p. 59) informa outra medida e relaciona a produção de cana de uma porção de terra que era possível processar em um intervalo de 24 horas no engenho, em uma relação direta entre o espaço necessário à produção e tempo de processamento da cana-de-açúcar. A etimologia do termo também remete a um trabalho que deve ser concluído em um determinado prazo e que, algumas vezes, é imposto por castigo. Deriva do árabe *tárah* – lançar, arrojado, impor (CUNHA, 2002, p. 623).

Os cilindros e as pranchas pelos quais corre o suco expremido, bem como o conduto por onde cai, devem lavar-se duas vezes no **espaço de vinte e quatro horas ou uma tarefa**. Tarefa é o espaço de terra, cuja quadra tem cerca de vinte e quatro passos

e produz tantas canas quantas podem moer um dia natural (PISO, 1942, p. 59, grifos da autora).

Sobre o processo de produção do açúcar no engenho, narra Marcgrave:

O caldo espremido cai numa canoa de madeira, colocada por baixo, chamada Coche; daí por meio de um canal corre para uma grande caldeira, não muito longe do engenho. Sobre aquela caldeira acha-se um tablado alto, qual está colocado uma outra canoa de madeira, para a qual da parte inferior sobe o caldo por meio de uns vasos; enfim é transportado para a cozinha e lançado às caldeiras. O caldo doce nem um só dia pode durar, sem ficar azedo, por isso, uma vez espremido logo deve ser fervido, porque não se pode fazer açúcar do caldo azedo; deixado por dois dias torna-se um vinagre forte (MARCGRAVE, 1942, p. 83).

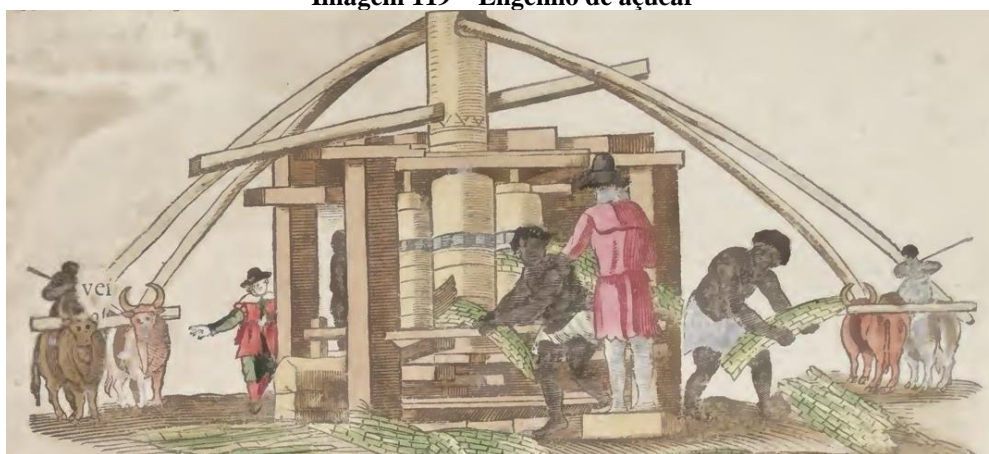
Piso também explica com riqueza de detalhes o processo de preparo do açúcar e dos sub-produtos da cana, como por exemplo o melaço e a rapadura, primordiais para a alimentação dos escravos e descreve através de uma imagem o processo de moagem em um engenho composto por cilindros verticais e movido a bois.

As moendas se firmam em três pesadíssimos cilindros feitos de madeira fortíssima e circundados de círculos de ferro. A cana, continuamente metida entre os cilindros e esmagada pela apertada compressão deles, que se entretocam, escorre um licor dulcíssimo. As moendas movidas à água não precisam de trabalho animal, sendo postas a girar pela força do líquido, trazido por um canal muito longo, cai impetuoso no alto das canoas superiores de uma roda de enorme grandeza. Mas embora assim a moagem se acelere e produza mais açúcar (...), o trabalho destes porém espreme a cana mais perfeita e completamente.

(...)

Demais, esse licor, que depois se transformará em açúcar, apenas dura cerca de vinte e quatro horas e logo azeda, ficando então de todo impróprio para o fazer; mas, fervendo-se bastante, produz bom vinagre (PISO, 1948, p. 59).

Imagem 119 – Engenho de açúcar



FONTE: PISO, 1948, p. 58

Da cana surgem, a partir deste processo, vários produtos: uma espuma chamada *cagassa* que serve de comida e bebida aos animais e o suco ou caldo, que depois de cozido e coado fornecia alimento aos escravos (PISO, 1948, p. 59). Este suco, misturado com água transforma-se num vinho chamado *garapa*, muito consumido pelos “naturais” e “ainda podem fazer, com

o primeiro licor, o vinho sacarino, a cachaça, o vinagre, o mel cozido e o próprio açúcar” (PISO, 1948, p. 59).

No dicionário de Raphael Bluteau (1728) cachaça é o “vinho das borras. No Brasil, aguardente do mel, ou **borras do mellaço**”. No Dicionário da Língua Brasileira por Luiz Maria da Silva Pinto “*caciiça* – aguardente, que fazem de mel, ou **das fezes do mellaço**”. Câmara Cascudo em sua obra “Prelúdio da Cachaça” (2014, p. 7) informa que o nome poderia ter tido origem na Espanha para designar uma espécie de aguardente obtida com as borras, ou seja, os resíduos das pisas de uvas no lagar. Assim, podemos afirmar que o termo cachaça deriva de cagassa uma aproximação com fezes que provém segundo Rezende (2005) “*faex* ou *faecis* – resíduo, borra (do vinho ou azeite), sedimento. Tártaro. Molho espesso. Refugo, impureza, fezes, excremento”, com um começo já marginalizado desde o nome, rejeito de um subproduto da cana, uma espuma que não tinha mais serventia.

Segundo André João Antonil (2011, p. 44) a cachaça era a “(...) espuma grossa que se tira das caldeiras na primeira fervura do caldo de cana durante o processo de evaporação.” O fato é que Câmara Cascudo (2014, p. 7) afirma que a palavra praticamente não foi usada em Portugal, existindo somente no Brasil para nomear a bebida destilada obtida do caldo ou melaço da cana-de-açúcar.

4.2 CONTEMPLANDO PAISAGENS DE AÇÚCAR: FRANS POST

Mas, a análise dos engenhos pode sair da escala da fábrica ou do olhar detido nos canaviais e a visão ser ampliada rumo ao horizonte contemplando o engenho seiscentista na paisagem. Esta atitude só é possível graças a um acervo de pinturas e gravuras legado por um artista da comitiva nassoviana: Frans Post¹¹⁹.

Recentemente, em 2009, foi publicado o *catalogue raisonné* de Frans Post organizados por Pedro e Bia Corrêa do Lago, que abriu um enorme horizonte para estudos mais embasados sobre o artista bem como possibilitou um manejo mais detalhado da temática do engenho na capitania de Pernambuco. O catálogo é o mais completo levantamento da obra do artista,

¹¹⁹ Pouco se conhece sobre sua produção artística antes de sua chegada a Pernambuco que se deu em 1637, desembarcando juntamente com a comitiva de Nassau, contando com 25 anos de idade. Da mesma forma, suas informações biográficas também são praticamente desconhecidas. Sabe-se que nasceu em Haarlem, em 1612, filho de um pintor de vitrais. Assim como no caso de Eckhout, não há registros sobre seu treinamento como artista. Possivelmente, a indicação de seu nome para compor a comitiva de Nassau tenha sido feita por seu irmão Pieter Post, arquiteto conhecido de Nassau que trabalhou no projeto da residência do Conde em Haia

publicado no Brasil, onde toda a sua conhecida produção é apresentada em mais de 400 imagens.

A partir do catálogo compreende-se que o conjunto da obra de Frans Post, constitui-se de 155 telas a óleo e 57 desenhos que retratam o Brasil. Dentre estas 212 imagens, 45 (cerca de 20% do total) possuem o engenho como temática e 43 representações mostram a ambiência do complexo de uma forma geral. Em 3 imagens, a escala do moinho ou engenho propriamente dito é aumentada, revelando detalhes do maquinário e demais aspectos que se relacionam com a produção de açúcar. Portanto, há um acréscimo razoável do material conhecido nos dias de hoje, além da qualidade de reprodução deste material. Acredita-se que Frans Post percorreu várias regiões açucareiras sob domínio dos holandeses, a contar pela grande quantidade de imagens e representações que executou.

É comum os estudiosos da arte ao tratarem das obras de Frans Post, considerá-las cópia fiel da realidade. Sobre este fato, Vieira (2019, p. 55) comenta que deve-se a uma comparação com o que era praticado à época na escola de Haarlem. Porém, havia uma idealização e organização mais complexa que dispunha os elementos na representação, além da própria relação entre o pintor e seu contratante, o governador da colônia, Maurício de Nassau¹²⁰. Poder-se-ia falar neste caso, de “estratégias visuais” (VIEIRA, 2029, p. 92). Um exemplo desta tentativa de “orquestrar a fidelidade ao real” e tais estratégias podem ser encontradas na análise de imagens referentes a Igarassu (TACIANA, In: SILVA, 2019, p. 366 a 367).

As paisagens com engenhos do Brasil holandês se tornaram portadoras de uma visibilidade que, reinventadas em sua condição de pintura por pressupostos “realistas” e fotográficos, transformou a terra em paisagem; tornou aquelas terras que fixaram o europeu nos trópicos brasileiros, através do fértil massapê, na Paisagem do Nordeste (VIEIRA, 2019, p. 54).

¹²⁰ Pouco se conhecia sobre a sua biografia e eram escassas as análises sobre sua obra. Contudo, estas lacunas têm sido preenchidas com produções recentes, entre as quais se destaca o livro “Frans Post e a paisagem da Nova Holanda” de Daniel de Souza Leão Vieira. Contudo, o acesso tardio a esta obra, já no final da tese, impediu um diálogo mais profundo com seus conteúdos.

Imagem 120 – Parte do conjunto que representa pinturas de paisagens de Frans Post, retratando os complexos dos engenhos de cana-de-açúcar



FONTE: LAGO, 2006

Para uma análise mais detida sobre a representação dos complexos de produção de açúcar, foi selecionada uma parte do conjunto da obra de Frans Post. Dentre elas, quatro pinturas foram decompostas e seus detalhes aumentados para melhor visualização das estruturas edificadas e da implantação do engenho no terreno. Além das pinturas que representam os complexos, serão apresentadas as três gravuras que se detêm na fábrica propriamente dita, onde é possível identificar seus elementos constitutivos.

Nas pinturas em que coloca os engenhos na paisagem, de um modo geral, as cenas são montadas em camadas. No primeiro plano, observa-se um certo emolduramento formado pela vegetação além de várias espécies animais. Frans Post também lançou mão da utilização de espécies vegetais reconhecidas como alimentares como o coqueiro, a palmeira pindoba, a bananeira, o mandacaru, o abacaxi, o caju, a melancia, o maracujá, a cabaça, o mamoeiro, a fruta-pão bem como animais como a onça, a capivara, a anta, a preguiça, o tatu, o porco-do-mato, inúmeras espécies de aves, insetos e lagartos, o tamanduá-bandeira, o jacaré e a sucuri

que ocorre em muitas telas distintas. A inserção desses elementos, revela-se enquanto resultado de uma atenção de Frans Post à fauna, quanto à flora que possivelmente tornava as suas paisagens ainda mais atraentes para os europeus. Das espécies vegetais, as palmáceas, em especial o coqueiro, é retratado em grande número de imagens, talvez pelas razões já mencionadas quando as espécie foram analisadas no capítulo acerca do jardim de Friburgo.

Um exemplo bastante ilustrativo é o da imagem intitulada “Engenho” onde o autor insere uma infinidade de animais e espécies vegetais, das quais é possível identificar coqueiros e outras palmeiras, mamoeiro, muitas aves, tatu, tamanduá, jacaré e macacos (Imagem 118).

Imagem 121 – “Engenho” de Frans Post

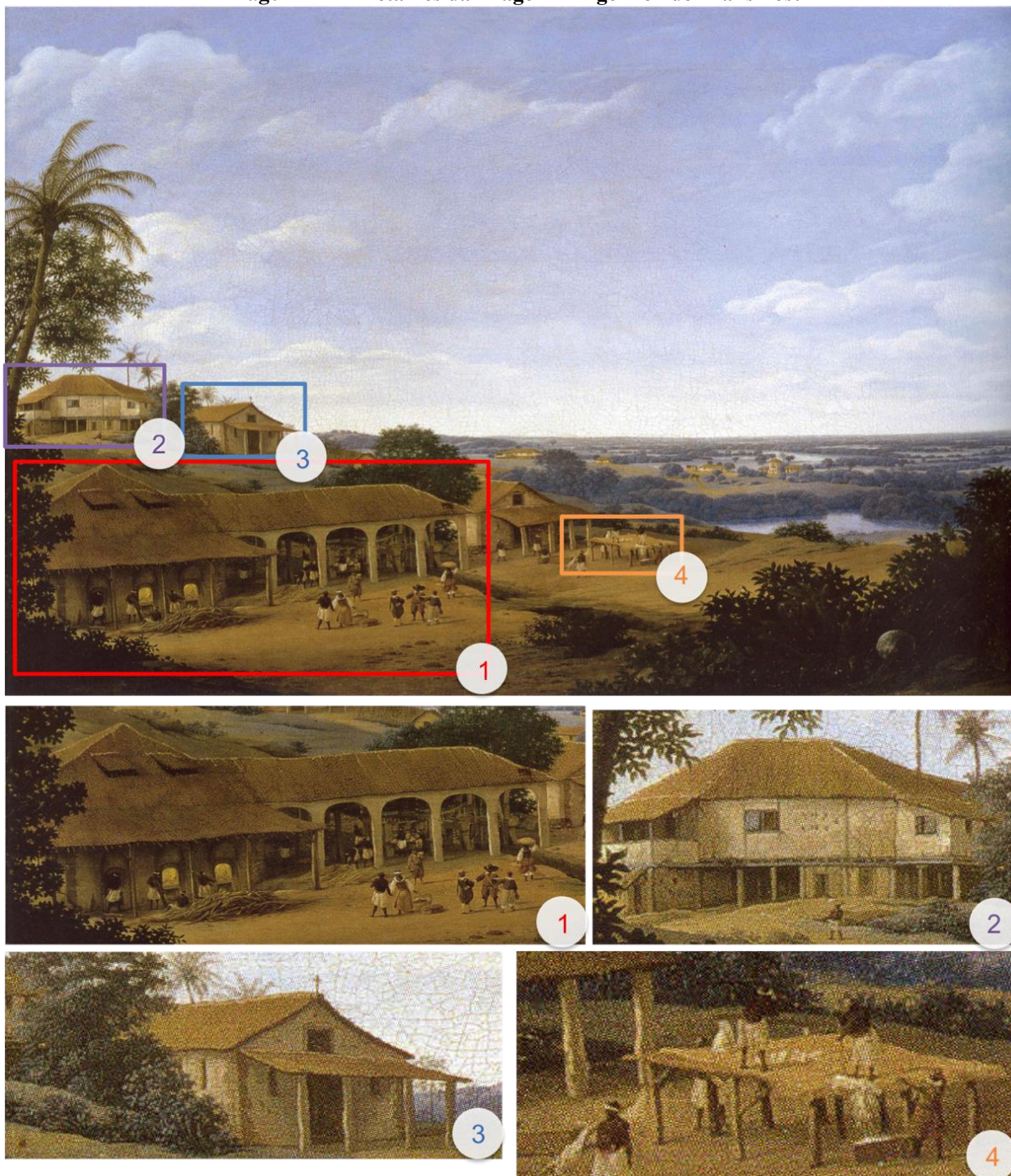


FONTE: LAGO, 2006, p. 210

Na sequência da análise, numa segunda camada, da obra de Frans Post, é possível identificar com clareza, graças à precisão dos detalhes, a disposição dos vários edifícios e estruturas necessárias à produção do açúcar, nos diferentes planos do terreno. A casa-grande (2) e a capela (3) sempre são mostradas em áreas elevadas, enquanto que a fábrica ou moenda (1) e outras estruturas como a fornalha, normalmente incorporada ao próprio edifício da moagem e o balcão de secagem sem cobertura (4), figuram em um plano mais baixo. Próximo ao balcão de secagem e à moenda, em algumas imagens observa-se uma construção de menor vulto, possivelmente a casa de purgar o açúcar. Aspectos cotidianos também são evidenciados, como o uso do carro de boi, essencial para o transporte da cana-de-açúcar das lavouras para o engenho, as pessoas no trabalho ou caminhando, a venda ou troca de produtos, entre outros.

Nesta camada é possível identificar também elementos arquitetônicos como a casa-grande com a senzala, normalmente colocada em uma de suas laterais, ou no pavimento térreo, sob os alpendres e piso principal da casa-grande; além de outras casas esparsas.

Imagem 122 – Detalhes da imagem “Engenho” de Frans Post



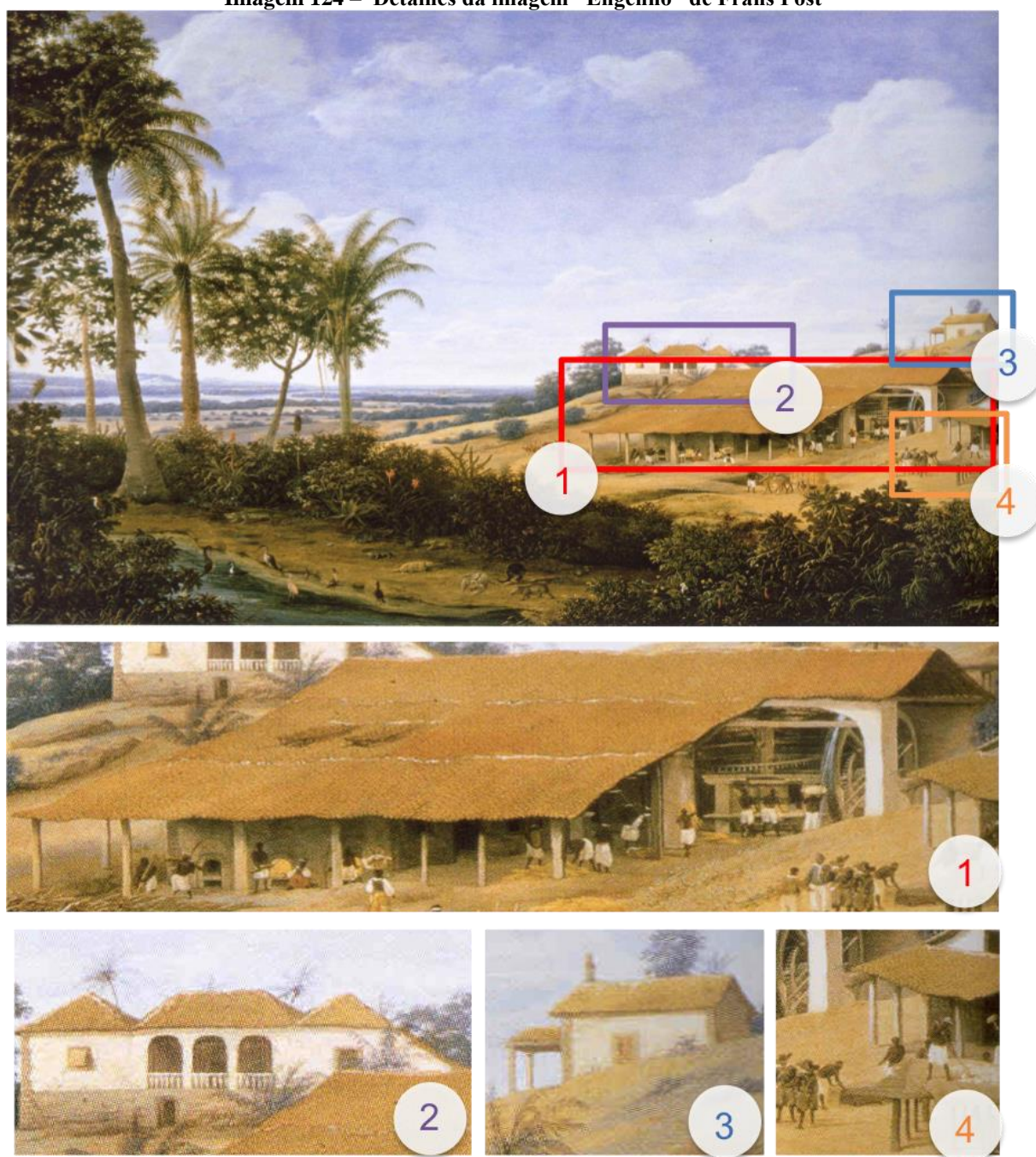
FONTE: LAGO, 2006, p. 188

Imagem 123 – Detalhes da imagem “Engenho” de Frans Post



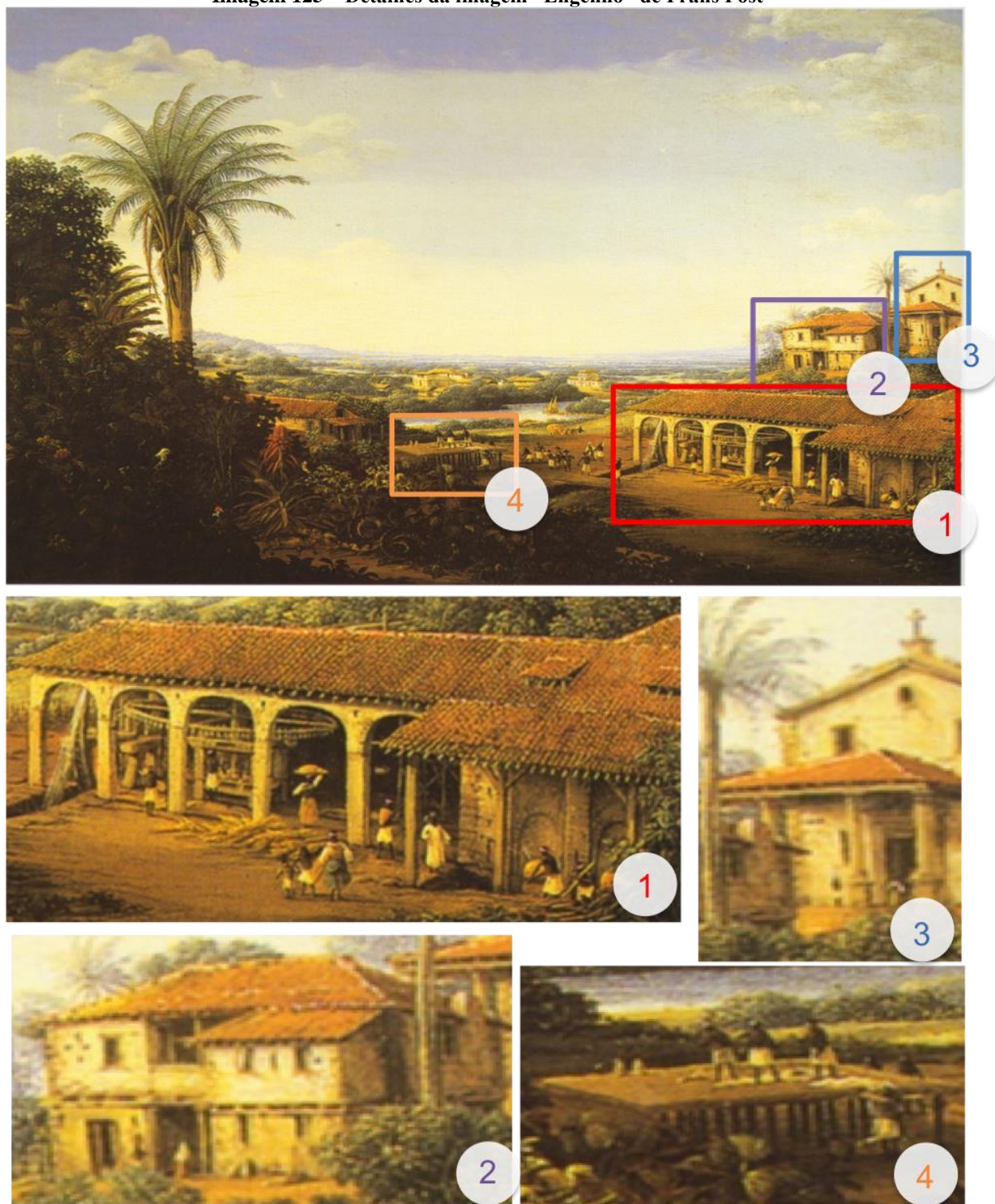
FONTE: LAGO, 2006, p. 206

Imagem 124 – Detalhes da imagem “Engenho” de Frans Post



FONTE: LAGO, 2006, p. 212

Imagem 125 – Detalhes da imagem “Engenho” de Frans Post

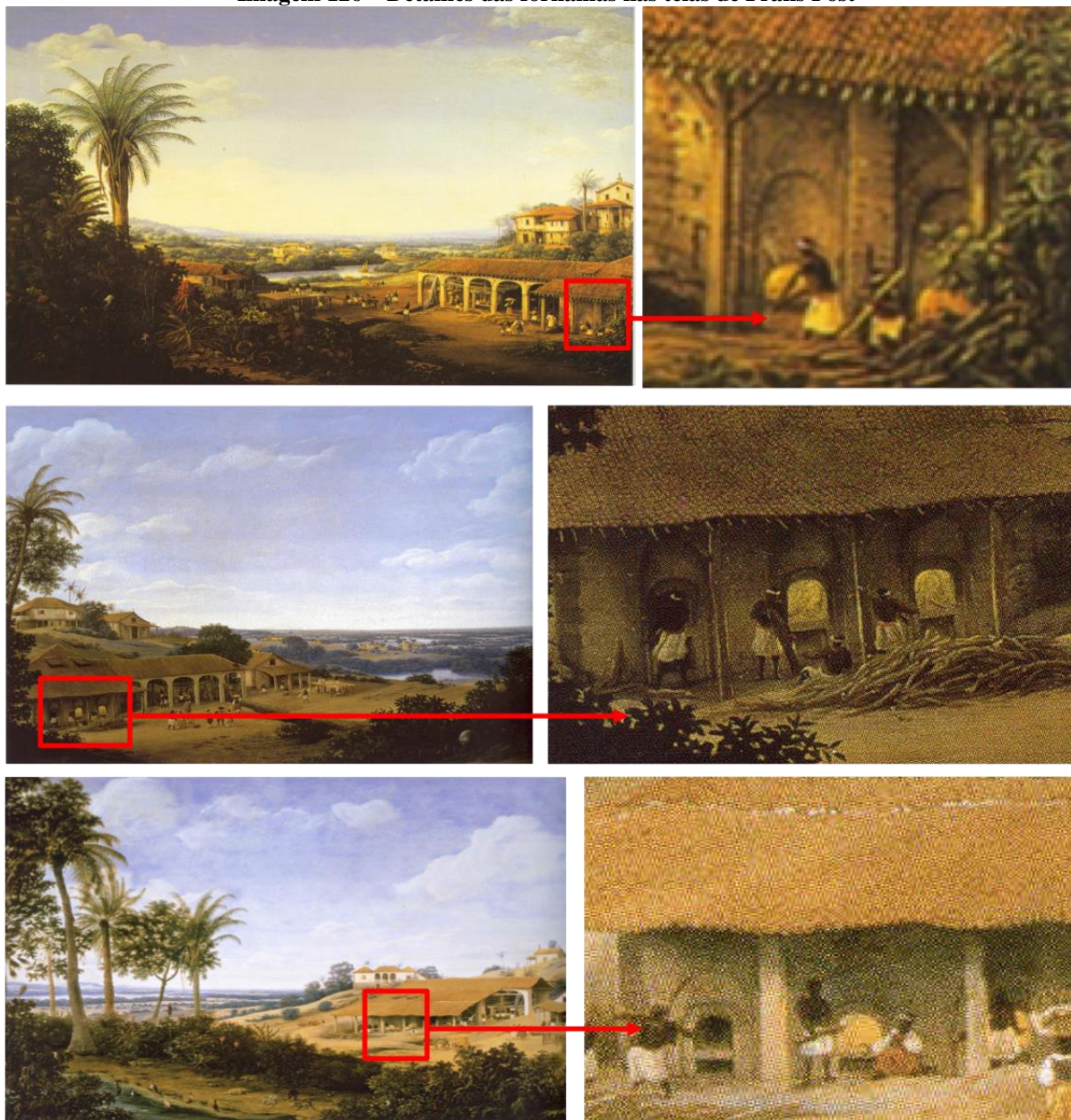


FONTE: LAGO, 2006, p. 214

Duas dessas etapas, o cozimento e a purga, não são propriamente mostradas, mas representadas por seus espaços construídos. A casa das caldeiras, onde é feito o melaço, é posicionada geralmente ao lado da casa da moenda, com um alpendre ou terraço em um dos

lados. Em algumas imagens é possível ver pequenas aberturas na alvenaria por onde os escravos alimentam o fogo das fornalhas.

Imagem 126 – Detalhes das fornalhas nas telas de Frans Post



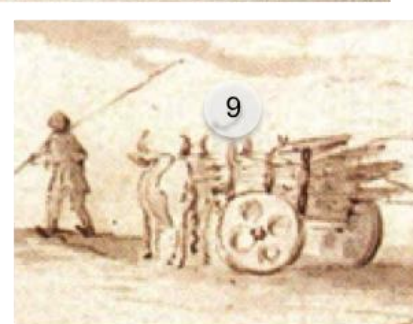
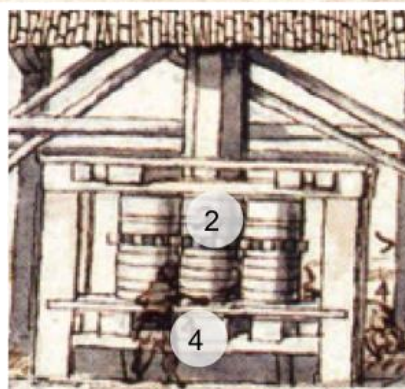
FONTE: LAGO, 2006, p. 214, 188 e 212

Nas gravuras, Post detalhou os diferentes tipos de moendas: os movidos a bois e os movidos à água. Na primeira imagem analisada, escreveu uma legenda com as fases de preparo do açúcar e estas foram apontadas na imagem através da numeração:

Anotações das figuras e do trabalho no engenho e como o engenho é movido pela força dos bois. 1 é a casa de açúcar para onde é levado/ 2 são as rodas das prensas, onde a cana passa duas vezes/ 3 são os negros que impulsionam os bois/ 4 são os negros que enfiam a cana, e há um de cada um dos lados/ 5 são as negras que levam a cana espremida/ 6 também é uma negra que tira a água que corre pelo cano nº 10 para a casa

da caldeira/ 7 lá fica toda a cana que deve ser prensada/ 8 é o fogão onde o fogo deve arder embaixo das klareiras/ 9 um carro com madeira/ 10 uma calha/ 11 um negro mexendo o caldeirão (FONTE: LAGO, 2006, p. 379).

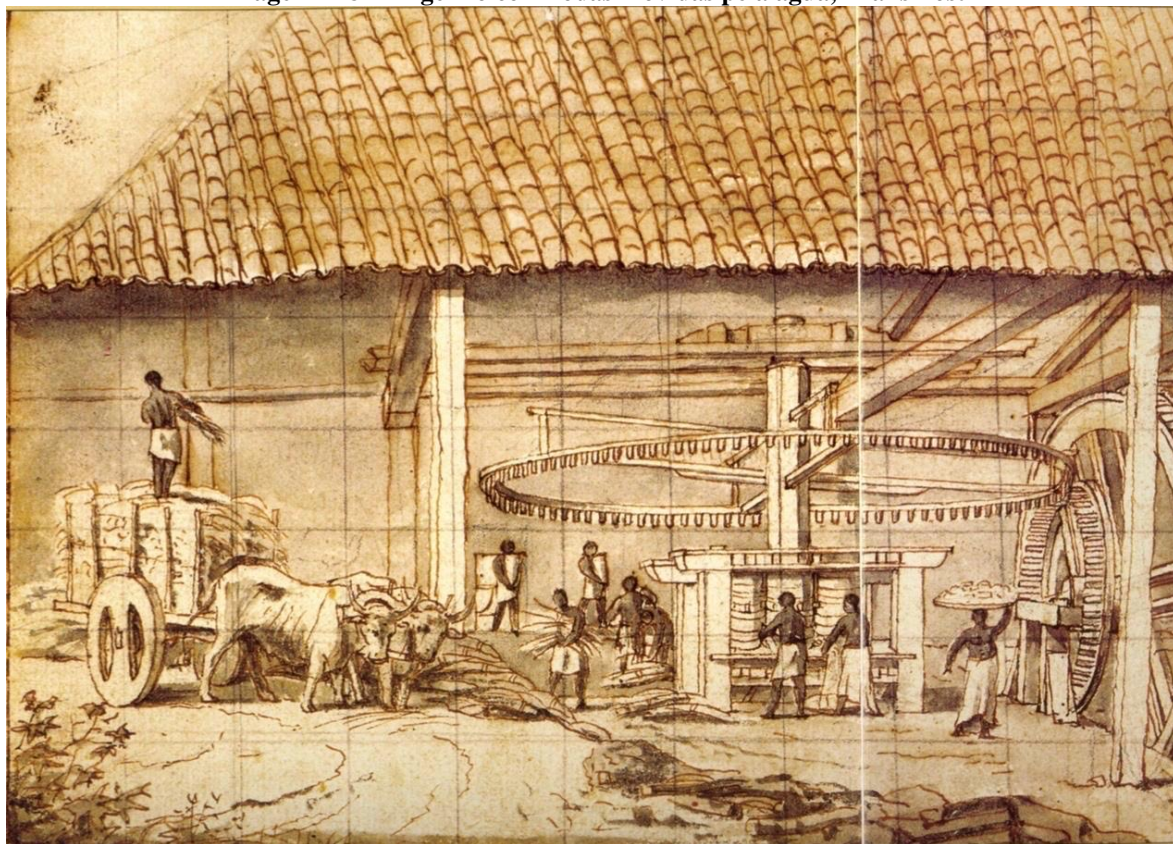
Imagem 127 – Engenho de duas rodas movido por bois Frans Post



FONTE: Elaborado pela autora. LAGO, 2006, p. 379

Em outra gravura, a escala é ainda mais ampliada. Nesta o autor não escreveu uma legenda, mas os detalhes da estrutura de madeira do engenho destacam-se, como também a dinâmica do trabalho dos escravo nas diversas fases/ etapas produtivas.

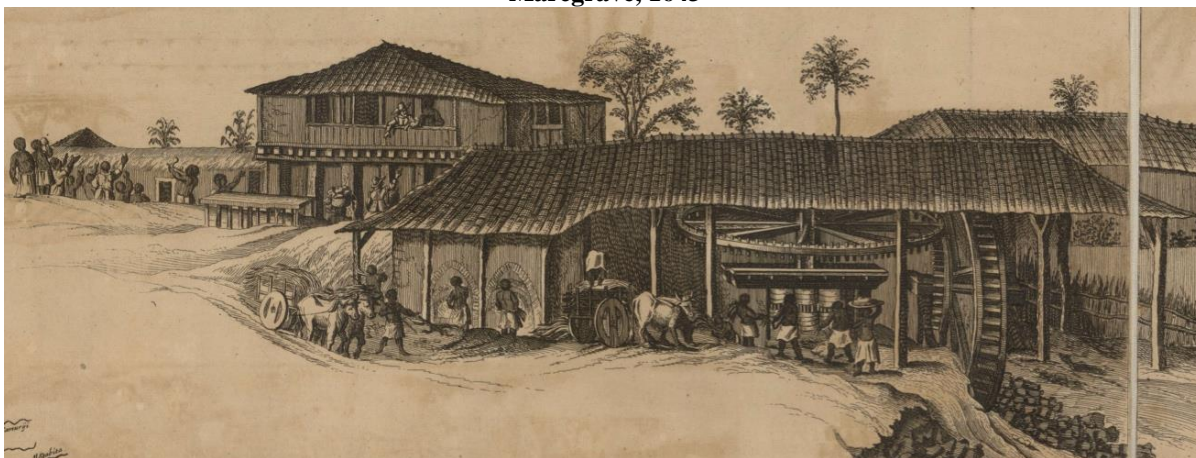
Imagem 128 – Engenho com rodas movidas pela água, Frans Post



FONTE: LAGO, 2006, p. 188

A última gravura, foi realizada por Frans Post para compor o mapa de Marcgrave onde identifica-se as edificações da fábrica, a casa-grande e a senzala. Pode-se também ver em detalhes, por exemplo, as engrenagens da moenda, além das etapas da produção.

Imagem 129 – Detalhe do mapa *Brasiliae Geographica et Hydrographica Tabula Nova [...]*, Georg Marcgrave, 1643



FONTE: HERKENHOFF, 1999: 252

4.3 VIRANDO FARINHA: A MANDIOCA E SUA CASA

Como se viu, uma espécie vegetal era largamente utilizada pelos povos nativos da colônia portuguesa na América: a mandioca (*Manihot utilissima*). Ela merece destaque absoluto até os dias de hoje nas práticas alimentares em todo o território a ponto de ser denominada. A “Rainha do Brasil”, título conferido por Câmara Cascudo em seu livro “História da Alimentação no Brasil” (CASCUDO, 2004, p. 90). E como a cana, também demandará uma estrutura arquitetônica e espacial para a sua transformação: a casa de farinha.

A mandioca exerceu papel fundamental para que o povoamento ocorresse, tanto que todos os cronistas dos primeiros séculos da colonização a citaram e foram unânimes em associá-la ao pão, chamando-a de “pão da terra” ou “pão dos trópicos”. Isso se deveu a dois motivos: o primeiro, por ser a mandioca o alimento básico e sempre presente nas refeições das populações autóctones, o que levou os colonizadores a concederem-lhe, na hierarquia dos alimentos, o lugar de distinção que atribuíam ao pão. Em segundo lugar, pela forma como os índios processavam a mandioca, transformando-a em uma espécie de farinha com a qual se faziam bolos, pães e biscoitos.

Na religião cristã, o pão simboliza o corpo de Cristo no famoso episódio da Última Ceia. Nesse ínterim, partir o pão simboliza o sacramento cristão, ou seja, a partilha, o Cristo Eucarístico e a Comunhão. A relação da mandioca com o pão, por si só, demonstra a sua importância naquele contexto, onde o pensamento cristão acompanhava a conquista portuguesa da colônia. O pão está presente em várias culturas em todo o mundo e no contexto cristão, não somente um alimento para o corpo, sobretudo um alimento espiritual e, por isso simboliza a manutenção da vida, a prosperidade, o sacrifício.

Se do ponto de vista da religião cristã o pão pode receber extensa carga simbólica, co caso da mandioca sua origem é explicada através de uma lenda que influenciou a escolha e a apropriação do termo indígena *Manihot* para o nome científico da mesma:

Diz a lenda que a filha de um poderoso chefe indígena foi viver em uma velha cabana distante, ao ser expulsa de sua tribo por ter engravidado misteriosamente. Essa índia deu à luz uma linda menina muito alva que se chamou Mani. A notícia do nascimento se espalhou por todas as aldeias e fez o grande chefe esquecer suas dores, seus rancores e cruzar os rios para ver sua filha. Ao completar três anos, Mani morreu de forma também misteriosa. A mãe enterrou a filha perto da cabana em que vivia e sobre ela derramou seu pranto por horas. Com os olhos cansados e cheios de lágrimas, a índia viu brotar de lá uma planta. As pessoas vieram ver a planta miraculosa que mostrava raízes grossas e brancas. Desde essa época a mandioca tornou-se um alimento para os índios (mandi = Mani, nome da criança; oca = casa) (RIBEIRO, 2009, p. 24-26).

Logo, os portugueses precisaram aprender com os índios a utilizar as raízes da mandioca de onde obtinham produtos diversificados: virava farinha e vários outros alimentos e ainda era o ingrediente de uma bebida fermentada, o “vinho da mandioca” ou o *cauim*. Assim, o vegetal, tão caro para a sobrevivência nos trópicos, foi rapidamente incorporado à dieta dos colonos.

Como já mencionado, a primeira referência à mandioca está na carta que Pero Vaz de Caminha enviou a Portugal quando do “descobrimento” do Novo Mundo em 1500:

Eles não lavram nem criam. Nem há aqui boi ou vaca, cabra, ovelha ou galinha, ou qualquer outro animal que esteja acostumado ao viver do homem. **E não comem senão deste inhame**, de que aqui há muito, e dessas sementes e frutos que a terra e as árvores de si deitam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legumes comemos (CAMINHA, 2019, p. 42, grifo da autora).

O “inhame”, uma raiz de origem africana, era conhecida pelos portugueses e já possuía grande importância alimentícia mas só posteriormente foi introduzida no Brasil. Portanto podemos deduzir que o cronista possivelmente se referia à mandioca.

O amerígena possuía vasto complexo cultural alimentar que fora erguido ao longo dos séculos. Assim, no período da chegada dos colonizadores, a partir dos relatos, as fontes proteicas incorporavam uma infinidade de peixes, carnes de caça e mariscos, mas, a principal fonte de carboidratos era a mandioca. No primeiro século de colonização, com relação aos documentos portugueses, a descrição de Pero Magalhães de Gândavo no “Tratado da Terra do Brasil” (1576) oferece informações pormenorizadas:

O que lá se como em lugar de pão é **farinha de pau**, esta se faz da raiz de uma planta que se chama mandioca, a qual é como inhame. E tanto que se tira embaixo da terra, estas curtindo-se em água, três quatro dias e depois de curtida pisam-na ou ralam-na muito bem, espremem-na daquele sumo de tal maneira que fique bem escorrida, porque é aquela água que sai dela tão peçonhenta que qualquer pessoa ou animal que a beber logo naquele instante morre (GÂNDAVO, 1995, p. 19, grifo da autora).

Gabriel Soares de Sousa, assim como Gândavo, compara a espécie aos inhames, porém a sua descrição é bem mais detalhada. No “Tratado descritivo do Brasil”, explica as características físicas do vegetal, a forma e época de plantar, o caldo venenoso que deve ser extraído da mesma e os produtos alimentícios produzidos a partir da raiz.

Mandioca é uma raiz da feição dos inhames e batatas (...) a folha é de feição e da brandura da parra, mas tem a cor do verde mais escura; os pés dessas folhas são compridos e vermelhos, como os das mesmas das parreiras. Planta-se a mandioca em covas redondas como melões, muito bem cavadas, e em cada cova se metem três quatro pauzinhos da rama, de palmo cada um, e não entram pela terra mais que dois dedos, os quais paus quebram à mão, ou os cortam com faca ao tempo que os plantam, porque em fresco deitam leite pelo corte, de onde nascem e se geram as raízes; e fazem-se essas plantadas mui ordenadas seis palmos de uma cova à outra. (...) A grandura da raiz e da

rama da mandioca é conforme a terra em que a plantam, e a criação que tem; mas, ordinariamente, é a rama mais alta que um homem, (...) e tão grossas como a perna de um homem; querem-se as roças da mandioca limpas de erva, até que tenha disposição para criar boa raiz (SOUSA, 1971, p. 172).

Frei Vicente do Salvador (1954, p. 17), no século XVII escreveu: “o ordinário e principal mantimento do Brasil é o que se faz da mandioca” e também registrou a forma como era preparada para a alimentação: “cozem a mesma farinha mexendo-a na bacia como confeitos, e esta se torram bem, dura mais que os beijus” (SALVADOR, 1954, p. 17).

Seu conhecimento é ampliado e continuado a partir dos relatos holandeses. Barléus inicia a sua descrição da espécie relacionando-a diretamente com a farinha, discorre acerca do seu aspecto físico e encerra explicando que a mesma é o pão para os portugueses, índios e “até” para os soldados da Companhia, destacando assim, a que ponto chegara a disseminação do seu uso alimentício:

O alimento dos naturais é farinha, frutos vários e hortaliças. Preparam aquela com as raízes da mandioca. Esta apresenta ramos de nove folhas alternas, semelhantes ao cinco-em-rama ou pentafilão, à maneira de dedos. Não dá flores nem sementes. O caule lenhoso deita varas lenhosas. Em montezinhos de terra de 3 ou 4 pés de diâmetro, metem-se três ou quatro pedaços destas varas, deixando-se fora da terra até o meio. Formam-se e distribuem-se esses montinhos por espaçossíssimos campos. Estas varas lançam raízes debaixo do solo, das quais nascem e se multiplicam ramificações subterrâneas e radiciformes, da grossura de um braço e às vezes de um côvado de comprimento conforme a qualidade do terreno. As raízes que os holandeses chamam doces, posto de grossura diferente da mandioca, brotam, fora da terra, em 2 ou 3 rebentos, os quais, tornando-se lenhosos no oitavo, décimo ou duodécimo mês, servem de semente. A mandioca difere das nossas plantas só nisto: nada sai do fruto da mandioca para a sua propagação, e nas nossas o fruto é que gera as sementes, pelas quais se reproduzem. **É a mandioca um alimento bastante forte e mais agradável do que o pão para os portugueses, índios e negros e até para os nossos soldados** (BARLÉUS, 2005, p. 137, grifos da autora).

Piso a descreveu como natural do Brasil, apresentando-a a partir de seu nome *Mandihoca*. Segundo ele, naquela altura já era também conhecida por *Hiucca* pelos habitantes da Angola e das “outras Índias”, visto que os portugueses a introduziram na África. Descreveu o tipo de solo que a mandioca necessita para se desenvolver como sendo em “terra pouco glebosa ou irrigada, e antes seca, árida e montanhosa e acumulada em montículos, como os das toupeiras” (PISO, 1948, p. 61), afirmando ainda que nascia indistintamente em qualquer região do Brasil. Quanto à sua aparência, recorre à cenoura para melhor se fazer entender.

Apresentam folhas elegantes, expandindo-se em forma de estrela. O caule recto, nodoso, raro excedente à estatura de um homem. A grossura varia conforme a fecundidade do solo e a tempérie do clima. Produz uma flor pequena e a semente semelhante a do rícino americano, mas truncada. O mais podemos conhecer pela figura da própria planta. Produz um fruto subterrâneo, a saber **a raiz comestível chamada Mandihoca**, não diferente da cenoura, que contém um sucolácteo, do qual fica muito

entumecida, depois que arrebetam os grelos, nascidos entre-nós e do caule (PISO, 1948, p. 61, grifo da autora).

Ainda quanto ao plantio, nos dias atuais na região Nordeste, observa-se a prática de organizar montículos de terra, onde são colocadas as mudas. A estas pequenas elevações construídas com enxada, denomina-se “covas”, palavra de origem latina *cóvus* que significa oco, buraco ou cava (CUNHA, 2020, P. 186). A palavra cova também pode ser explicada através de ‘socava’ da qual deriva ‘caverna’, do latim *sub*, “abaixo”, mais *cavus* (FARIA, 2001). Os montículos também recebem a renominação de *matumbos*, neste caso, de origem africana, da língua Quibundo *ma'tumo*, descrita por Cunha (2010, p. 415) como “a grande e alta cova aberta nos terrenos baixos e úmidos onde se planta mandioca, elevação de terra entre sulcos”. Interessante notar que o autor se remete especificamente à mandioca também introduzida na África. Rafael Bluteau (1728) também definiu a palavra *matumbo* como “monte de terra elevada, em que se metem os pauzinhos de que nasce a mandioca, aliás cova de mandioca”.

A palavra cova também é utilizada para denominar a abertura, mais ou menos ampla e profunda feita na terra, para o enterramento de cadáveres ou de corpos mortos de animais. As covas – diferentemente dos túmulos, jazigos, sepulturas ou mauzóleus, que são mais cuidados – são marcadas com um pequeno monte de terra. É possível, portanto, que a denominação de “cova de mandioca” aluda a este elemento, cotidiano do Nordeste. Assim, remete-se também à lenda fundadora do mito indígena, onde a raiz alimentícia é o próprio corpo morto e enterrado.

Zacharias Wagener na prancha onde retrata a mandioca, fornece o desenho da espécie e uma descrição textual, com uma raiz cortada no sentido longitudinal, mas além disto, mostra a espécie plantada no montículo de areia e as manivas colocadas em uma cova.

Esta planta tem recebido dos habitantes, ultimamente, muitos e variados nomes. Cresce, cheia de rebentos, até oito ou dez pés de altura. **Em uma covazinha redonda**, planta-se a princípio um pequeno pauzinho com quatro ou cinco nós e cerca de palmo e meio de comprimento, chamado maniva. Cresce no curso de seis, oito dez ou doze meses, conforme as condições do lugar; mais tarde, quando maduras são arrancadas do solo, encontrando-se às vezes raízes com o comprimento e a grossura de um braço, as quais devem ser despojadas de fina casca, bem lavadas e moídas em um moinho acionado por duas pessoas feito especialmente para esse fim. Depois de extraído o suco, que é muito venenoso, o restante é levado a um bom fogo para secar, dentro de um grande tacho, fabricando-se assim **uma farinha que ora é branca, ora é cinza, com o grão pardacento de aspecto próximo ao de nossa sêmola, e muitos milhares de pessoas devem se utilizar desta raiz moída em vez de pão**. Antes de ser moída, a tantas vezes citada raiz é venenosa ao extremo, de maneira que qualquer pessoa que tenha dela comido ou saboreado apenas uma onça terá apenas algumas horas de vida, ao passo que o gado, ainda que coma a mesma quantidade, nada sofre, ficando pelo contrário mais gordo (WAGENER, Apud TEIXEIRA, 1997: 110, grifos da autora).

Imagem 130 – Mandioca, ilustração de Zacharias Wagener para o *Thierbuch*



FONTE: TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 110

Por sua importância, a raiz serviu inclusive de inspiração a Albert Eckhout que, como dito anteriormente, a registrou isolada em uma de suas telas, com suas partes didaticamente expostas, que de fato, passa a comunicar de forma bem mais realista e eloquente, a aparência da planta.

Imagem 131 – Mandioca, por Albert Eckhout, 1644



FONTE: ALBERT ECKHOUT VOLTA AO BRASIL 1644-2002, 2002, p. 185

Porém, a mandioca não agradou unanimemente a todos os paladares. No próprio texto de Zacharias Wagener observamos uma certa resignação com relação à qualidade da farinha da mandioca que “ora era pardacenta”. Pierre Moreau foi ainda mais enfático e em relato da sua estada no Brasil holandês, entre os anos de 1644 e 1648, chegou a afirmar que a mandioca é alimento nocivo para a saúde: “Esta [farinha de mandioca] causa aos europeus, quando se

alimentam sempre dela, o mesmo efeito: ataca e ofende o estômago e, com o decorrer do tempo, corrompe o sangue, muda a cor e debilita os nervos” (MOREAU, 1976, p. 46).

Como já se prenunciou na afirmativa de Barléus anteriormente apresentada, as comidas da colônia e os novos modos de alimentar, não foram igualmente assimilados por portugueses e holandeses. Para os últimos, a tarefa de incorporar o uso dos novos alimentos, foi mais árdua do que para os portugueses, ficando reféns e vítimas de sua capacidade de produzir alimento para o sustento de sua população¹²¹. Sobre essa questão, o “Relatório sobre o estado das Alagoas em outubro de 1643” de Johannes Van Walbeeck e Henrique Moucheron deixa clara a diferença que houve na aceitação da nova dieta encontrada na colônia. Na visão dos holandeses, os portugueses se contentavam com pouco:

Os moradores portugueses, tanto os simples lavradores quanto também os senhores de engenho, estão afeitos comumente a viver de água, farinha, um pouco de bacalhau ou **qualquer comida vulgar**, de modo que em alguns engenhos não há vinho por muito tempo; os nossos compatriotas, porém, não se contentam somente com tomar à mesa um trago de cerveja ou de vinho, mas gostam também de reunir, às vezes, os seus amigos, do que resulta que as despesas de manutenção são muito desiguais: **onde um pode subsistir o outro se arruina**. Seria, pois, muito desejável que os da nação holandesa se aproximassem um pouco mais da sobriedade dos moradores portugueses do Brasil, com o que se tornariam mais aptos para povoar as terras. Mas dificilmente se pode alterar as qualidades naturais, e só a necessidade os força muitas vezes a essa abstinência, de que a não ser assim não querem saber (WALBEECK, 2004, p. 133-134, grifos da autora).

Por outro lado, há de se considerar as diferenças culturais entre os dois povos e a tão propagada flexibilidade dos portugueses perante novas circunstâncias culturais. Barléus também não deixou de citar que a farinha de mandioca era preterida pelos que tinham maior poder aquisitivo, que buscavam o trigo para se alimentar. Porém, como não era possível ser produzida nas terras tropicais, sempre faltava ou alcançava altos preços.

Os menos abastados alimentam-se com esta farinha, assim como **os mais ricos se alimentam de trigo** que costuma importar-se de Portugal e de outras partes (BARLEUS, 2005, p. 72, grifo da autora).

Em razão da importância simbólica e prestigiosa do uso do trigo e de sua relevância nas dietas européias, a comparação entre o consumo de ambas as farinhas como elementos de um modo de ser colonial, despontou inevitavelmente. Gilberto Freyre (2006, p. 121) apregoou a “vitória do complexo indígena da mandioca sobre o trigo: tornou-se a base do regime alimentar

¹²¹ Sobre este assunto ver a dissertação de mestrado de Claude G. Papavero intitulada *Mantimentos e víveres: o domínio colonial holandês no Brasil*, 2002.

do colonizador”. Mas de fato, como se viu, foi uma vitória a contragosto por parte dos holandeses.

Preocupado com a subsistência das populações, lançou medidas protecionistas para as culturas de subsistência. Entre elas, destacava-se o cultivo da mandioca. O conde reforçou a obrigação do plantio da espécie através de decretos, obrigando os senhores de engenho e todos os lavradores disponíveis a plantar quantidades estipuladas de covas de mandioca por escravo possuído e a fornecer duas vezes por ano uma certa ração. Por sua importância, cabe reproduzir o texto completo. Mas, um importante fato a salientar é que Nassau atentou para a sua importância. E não apenas isso: viu a necessidade de obrigar o plantio da mesma.

Ativamente **cuidou ainda Maurício do abastecimento de farinha de mandioca**, que é no país o sustento mais comum. A todos e a cada um dos senhores de engenho foi imposta por um edito a obrigação de plantar mandioca e a quantidade em que deviam fazê-lo, cominando-se para os desobedientes pena de desterro, de cárcere ou pecuniária. Muitas vezes, faltando o mantimento vindo da Europa, remediou a mandioca à míngua dele. Entretanto, quanto mais necessária se tornava, tanto menor era a sua abundância. Assim, em mais de uma ocasião, deliberou Nassau sobre os meios de se obter para a soldadesca das guarnições quantidade suficiente dela. (...). Portanto, ouvindo o parecer de outros sobre este assunto, baixou as seguintes determinações concernentes à distribuição da farinha:

I. Em cada comarca, dever-se-á arrolar a extensão de terra que cada um possui, afim de se fixar para o proprietário a obrigação de plantar mandioca, proporcionalmente a essa extensão.

II. Ninguém será isento desta obrigação.

III. Ao proprietário será permitido repartir esta cultura, entre vários lavradores, ainda mesmo empregando militares, ou confiá-la a quem quiser.

IV. Anualmente aprovarão os escabinos, cada um em sua comarca, esta repartição dos trabalhos.

V. Faça cada um a referida plantação e forneça a farinha fixada pelo escabino.

VI. Será perpétua e invariável essa medida, ainda mesmo vendidas as terras.

VII. Ficarão, porém, isentas deste ônus as terras estéreis e desabitadas, pois não há intenção de se exigirem dos súditos serviços gravosos.

VIII. Se, pela ausência do proprietário, parecer iníqua a exigência da cultura da mandioca e do preparo da farinha, tomarão este cuidado os escabinos, ordenando-lhe a execução a rendeiros.

IX. Trimestralmente, em Março, Julho, Setembro e Dezembro, entregará cada um a respectiva medida de farinha.

X. Duas vezes por ano, em Janeiro e Julho, taxará o Supremo Conselho o preço da farinha, e compra-la-á a dinheiro à vista.

XI. Cada produtor a transportará para o lugar que lhe for designado nas comarcas respectivas.

XII. Os agentes do fisco pagarão as despesas do transporte.

XIII. O Supremo Conselho exigirá, não do rendeiro das terras, mas do próprio dono, a medida de farinha a que está obrigado. Se ele não o fizer, o Conselho suprirá a falta com farinha de trigo, tirando-se o preço dos bens do proprietário ou condenando o contumaz à prisão.

XIV. Caberá o mesmo direito ao dono contra o seu rendeiro, mas só na qualidade de querelante, e não na de juiz. (...)

XV. Cada proprietário terá de declarar ao Supremo Conselho, antes do fim de Janeiro, a quantidade de mandioca que é obrigado a plantar e a medida de farinha que lhe compete fornecer, para saber ao certo o Conselho qual a provisão de mantimentos para o exército.

XVI. Feita a distribuição do trabalho do plantio, as câmaras chamando os donos de terras, indicar-lhes-ão a medida de farinha exigida de cada um pela autoridade pública, medida que passará invariável e perpétua a filhos e netos.

XVII. Será tudo isso lançado em registros públicos, afim de que deles constem as obrigações prestadas ou não por cada um e as penas nas quais houver incorrido. Tendo rememorado os trabalhos e cuidados de Nassau, recordemos também as honras que mereceu. (BARLÉUS, 2005, p. 163)

Com todo o cabedal humano, de escravos a técnicos, a provisão alimentar diária em um engenho de açúcar demandava a existência das roças de mantimentos. Apesar de poucos registros escritos e iconográficos, é possível prever que em todos os conjuntos fabris existia uma casa de farinha. Conforme a indústria açucareira se desenvolveu, o campo se ajustou ao seu produto principal e às suas necessidades e a mandioca estava ligada diretamente ao abastecimento dos engenhos. Portanto, as roças foram de fundamental importância para subsistência e a própria existência dos núcleos fabris, como também dos povoados, vilas e cidades.

Toda a escravaria (que nos maiores engenhos passa o número de cento e cinquenta e duzentas peças, contando as dos partidos) quer mantimentos e farda, medicamentos, enfermaria e enfermeiro; e **para isso, são necessárias roças de muitas mil covas de mandioca** (ANTONIL, 2011, p. 83, grifo da autora).

De fato, toda esta crescente população sofreu com a crise do abastecimento alimentar que se transformou num dos grandes problemas enfrentados pela WIC. Nassau tentou equacioná-la ao instigar, sem sucesso, a obrigatoriedade de produção desse tubérculo nos engenhos do Brasil holandês.

Cabe o destaque de que, quando partiu do Brasil para a Europa em 22 de maio de 1644, dentre muitas lembranças e produtos que levou consigo, estavam sete botijas contendo a desprezada farinha de mandioca (CABRAL, 2006, p. 122).

Atentando-nos para o termo “roça”, é muito comum o encontrar nos relatos do período colonial, tanto associado ao plantio da mandioca, quanto ao ato de “limpar” o terreno. Apreende-se, em muitos relatos, que o termo roçar significava preparar a terra com a retirada da cobertura vegetal preexistente, incluindo o corte das árvores, a queimada da madeira remanescente do processo, bem como a remoção de outras espécies vegetais existentes no local, para o posterior plantio de uma determinada lavoura. Contudo, nas narrativas das fontes primárias, surge essencialmente vinculada ao plantio de mandioca. Segundo o dicionário de Raphael Bluteau (1728), a roça era designada como:

Porção de mato, que sendo alta se corta, ou queyma. (...) O cortar, & arrancar as ervas nocivas. Vid. Roçadura. (...) Roça no Brasil, **he a horta ou quinta, em que se semea**

mandioca, chamão-se assim as quintas do Brasil, porque são em terras, em que se roçou o mato, queymando, cortando, & arrancando as árvores. (...) Roçadura, O roçar o mato (grifos da autora).

No século XVII, Roulou (1651) e Nieuhof (1682), descrevem a forma de plantio da mandioca e ambos associam o termo roça, especificamente à espécie vegetal. Observa-se a descrição de todo o ritual de plantio, os nomes indígena, português e flamengo fornecidos às roças e aos montes de terra ou covas. Ambos os autores reforçam o fato da necessidade da realização da limpeza do terreno para a plantação da mandioca e ainda explicam, geograficamente, o terreno ideal para plantio – em montanhas e lugares secos.

Para o seu plantio, **abatam o mato**, tanto no morro como nas planuras, por meio de queimadas, e depois preparam o solo. Essas plantações são denominadas, pelos brasileiros **Co**, pelos portugueses **Roça ou Chokas** e pelos nossos **Rossen**. As plantações desenvolvem-se em montículos como os que fazem as toupeiras; a eles chamam os portugueses **Monte de Terra Cavada**, e os brasileiros **Cujo**. Esses pequenos cômoros distanciam-se cerca de dois pés e meio um do outro e têm mais ou menos três pés de circunferência por meio de altura, de maneira que as águas pluviais se escoam facilmente. Em cada um desses montículos, plantam-se, geralmente, três hastes de mandioca, de 9 ou 10 polegadas de comprimento, ou mesmo de um pé, sem folhas. Essas hastes logo brotam e dão novas folhas, produzindo, finalmente, outras raízes que podem ser transplantadas, porque, tão logo são desenterradas, apodrecem e cheiram mal. Cerca de 10 dias depois de fincadas no chão, essas hastes produzem tantos novos ramos quantos nós têm. (...) **As plantações precisam ser capinadas** três ou quatro vezes ao ano, pois o mato cresce em abundância no mandiocal (NIEUHOF, 1998, p. 283 e 284, grifos da autora).

Elas gostam das montanhas e lugares secos, querem ser transplantadas no verão com o tempo seco e nos campos abertos ao sol, e, se possível, nos declives das pequenas montanhas, onde **os tapuias costumam fazer os seus roçados, que os portugueses chamam choças, para fazer escoar as águas do céu, depois de ter cortado todas as árvores vizinhas**, a fim de prover de ar as canas nodosas da mandioca. Colocam-se os paus desprovidos de folhas um pé dentro da terra, ficando o meio pé que resta com o seu nó do lado de fora; este irá brotar novas folhas e o que está dentro produzirá raízes (BARO, 1651, p. 135, grifos da autora).

Navarro (2013, p. 516), no seu “Dicionário de tupi antigo” informa duas denominações para o termo roça. *Ko*, para designar a lavoura, roça ou campo semeado e *ybapa'ara* para o ato de roçar, ou limpar o terreno para o plantio. Portanto, roçar o mato, ou seja, retirar a vegetação nativa para colocar em ação o processo colonial, era uma atividade que requeria uma certa constância nos férteis ecossistemas brasileiros, diferentemente do que acontecia em terras europeias. A descrição de Barleus também reforça o vínculo entre roça e mandioca:

Das raízes desta fabricam uma farinha, que lhes serve de trigo e de pão. **Os portugueses chamam "roça"** aos campos que a dão, e aos agricultores designam com o nome de "lavradores" e de "roceiros" (BARLÉUS, 2005, p. 72).

Se em geral, na bibliografia sobre o Brasil colonial, as roças normalmente estavam ligadas à mandioca, porém, também foram encontradas indicações do cultivo de algodão,

amendoim, anil, arroz, café, feijão, pimenta, milho, tabaco, urucum além de frutas e legumes diversos, sempre atreladas à produção de mantimentos. Gabriel Soares de Sousa (1587) ao longo do seu “Tratado”, elenca uma diversificada lista de tubérculos, cereais, legumes que ocorriam nas roças em terras brasileiras: favas, feijões, abóboras, amendoim, pimenta, caju, banana, mamão mangabá, cajá, maracujá, abacaxi, dentre outros. Outro fato notável no relato de Sousa (1587) é a repetição do termo mantimento, associado ao termo roça, o que reforça o vínculo entre este tipo de lavoura e a relação com o alimento:

Esta ilha dos Frades é de um João Nogueira, lavrador, o qual está de assento nela com seis ou sete lavradores, que nela têm da sua mão, onde têm suas granjearias de **roças de mantimentos**, com criações de vacas e porcos (SOUSA, 1938, p. 144, grifo da autora).

(...) a boca deste rio, fora da barra dele, está uma ilha que chamam Cajaíba, que será de uma légua de comprido e meia de largo, onde estão assentados dez ou doze moradores, que nela têm bons canaviais e **roças de mantimentos** (SOUSA, 1938, p. 153, grifo da autora).

E virando da boca de Jaguaripe para cima, daí a duas léguas, é a terra mui fraca, que não serve senão para vacas e **roças de mantimentos** (SOUSA, 1938, p. 157, grifo da autora).

Na barra deste rio tem uma **roça com mantimentos**, e gente com que se granjeia. Este rio é muito provido de pescado, marisco e muita caça, e frutas silvestres (SOUSA, 1938, p. 160, grifo da autora).

Além de estarem ligadas às grandes propriedades de terras dos engenhos, as roças também ocorriam nos arredores dos aglomerados urbanos, com a função de prover alimento e correspondiam, na tradição urbanística portuguesa, algumas vezes são relacionadas aos rossios e baldios. No entanto, segundo Raphael Bluteau (1728) rossio é área periférica e ligada a atividade de serviço e comércio, enquanto que baldio é terreno não lavrado ou cultivado.

Este fato também pode ser comprovado na descrição em Gabriel Soares de Sousa, quando trata da cidade de Salvador, compara as roças aos casais de Portugal:

A terra que esta cidade tem, uma e duas léguas à roda, **está quase toda ocupada com roças, que são como os casais de Portugal**, onde se lavram muitos mantimentos, frutas e hortaliças, de onde se remedeia toda a gente da cidade que o não tem de sua lavra, a cuja praça se vai vender, do que está sempre mui provida, e o mais do tempo o está do pão, que se faz das farinhas que levam do reino a vender ordinariamente à Bahia (...) (SOUSA, 1938, p. 139, grifo da autora).

De acordo com o Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa (2009), o termo “casal” refere-se a um povoado pequeno; lugarejo; pequena propriedade; pequena gleba cercada, fora do foro ou pelos arredores. Roça é descrita como:

Ação ou efeito de roçar, roçadura; terreno em que se faz a roçada; terreno com muito mato; mato crescido, geralmente em terreno acidentado; terreno de lavoura, grande ou pequeno; sementeira cultivada entre o mato ou em terreno de roçada; pequena propriedade agrícola onde se cultivam frutas, hortaliças e alguns cereais; **região além**

dos limites das cidades na qual se praticam, em maior ou menor escala, atividades agrícolas e pecuárias; a zona rural ou campo". A etimologia da palavra, segundo o mesmo dicionário, é um regressivo do verbo roçar, que designa o ato de romper, ou seja, limpar um campo de mato e ervas (grifo da autora).

Outro trecho de Gabriel Soares onde trata de Olinda, confirma a existência de roças, para além dos territórios dos engenhos, em lugares mais afastados:

Esta vila de Olinda terá setecentos vizinhos, pouco mais ou menos, mas tem muitos mais no seu termo, porque em cada um destes engenhos vivem vinte e trinta vizinhos, fora os que vivem nas roças, **afastados deles, que é muita gente** (SOUSA, 1938, p. 58, grifo da autora).

Marcelo Oliveira publicou, recentemente, um estudo onde realiza uma caracterização histórica dos tecidos verdes dos assentamentos coloniais, chegando a entender a roça propriamente dita como uma categoria tipológica de produção e construção da paisagem que perdura desde o período colonial do Brasil. O autor constrói uma definição do termo, relacionado ao Novo Mundo e à atitude dos íncolas perante o trato com a natureza e a plantação de suas lavouras, distinguindo-a totalmente das casas campo ou chácaras portuguesas (OLIVEIRA, 2012, p. 757 a 760). Portanto, concluiu-se que o termo roça é brasileiro e está relacionado às lavouras de mantimentos, mais especificamente às lavouras de mandioca do período colonial, e da mesma forma, liga-se ao ato de limpar o terreno ou "roçar", necessária ao cultivo da mandioca.

Com relação aos cultivos urbanos, provavelmente se encontrava plantio de mandioca ou de macaxeira¹²², não apenas nos baldios, mas possivelmente nos quintais, fato observado até os dias atuais (LOUREIRO, 2008, p. 182).

Dentro dos engenhos, mas também nas povoações, vilas e cidades, encontram-se as casas de farinha. O termo casa nem sempre teve o mesmo significado que tem hoje. No dicionário de Rafael Bluteau (1712) é edifício: "Casa. Morada de casas, edifício em que vive uma família com seus móveis e alfaias, amparada das injúrias do tempo. (...) Casa. Peça ou parte do edifício. Aposento etc"¹²³.

¹²² Normalmente a palavra mandioca é empregada de forma genérica às diferentes espécies da raiz desta família botânica. Porém, segundo a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), existem cerca de 250 variedades da espécie mas, correntemente, diferencia-se em dois tipos: mandioca – contém ácido cianídrico que a torna tóxica e macaxeira podem ser utilizadas na alimentação sem tratamento prévio, conhecida também como mandioca-mansa em oposição à mandioca-brava. Ver <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura> acesso em 19 mar. 2020.

¹²³ O dicionário de Antônio de Moraes Silva, editado em 1789 e em 1813, repete o verbete de Bluteau referente à casa, sem substanciais modificações. Aliás, em sua primeira edição o autor reconhece que reformou e acrescentou verbetes ao dicionário do padre Bluteau.

Se voltarmos à etimologia do termo *mandioca* na sua lenda fundadora, a casa já aparece como espaço primordial onde a espécie brotou, a partir do corpo de uma mulher, que também pode ser entendido como morada do espírito. Além disto, o próprio nome da espécie incorpora o termo ‘oca’. Mas de fato, a otimização do uso da mandioca demanda sua transformação em farinha.

Este processamento pelos indígenas não deveria requerer uma casa propriamente dita, apesar dos relatos dos processos serem bastante semelhantes com os praticados nas ditas casas. Como por exemplo o “tipiti”, uma espécie de cilindro oco trançado, onde a massa da mandioca ralada era depositada e espremida, em contraste com a prensa de madeira, era feito de folhas de coqueiros ou outras palmeiras. Uma imagem holandesa datada de 1624¹²⁴, mostra o complexo e depurado processo de refinamento da mandioca realizada pelos povos nativos – o plantio (1), a lavagem (2), a ralagem (3), a prensagem (4), até o cozimento da farinha no tacho (5). Este é provavelmente o registro mais antigo do procedimento conhecido nos dias de hoje.

¹²⁴ A imagem “Pernambuco” foi publicada na Holanda no livro *Reys-boeck van het rijcke Brasilien*, em português “Livro de viagem ao reino do Brasil”, de autor desconhecido, ilustrado com gravuras que mostram diversas vilas e cidades do Brasil, naquele momento. Em seus aspectos geográficos, a gravura é excessivamente esquemática, mostrando a barra de entrada do Recife praticamente no limite da área urbana de Olinda. Ver <http://www.sudoestesp.com.br/file/colecao-imagens-periodo-colonial-pernambuco/681/> acesso em 21 mar. 2020.

Imagem 132 – Pernambuco, autor desconhecido, 1614



FONTE: Disponível em <http://www.sudoestesp.com.br/file/colecao-imagens-periodo-colonial-pernambuco/681/> acesso em 21 mar. 2020

Para além desta imagem, destacam-se sobretudo as que foram produzidas por Frans Post, que são raras – uma pintura e uma gravura que ilustra o mapa de Marcgrave – e mais um desenho de Guilherme Piso.

Na pintura de Post, o ambiente é essencialmente rural. A vegetação posta em primeiro plano e composta de um coqueiro e uma massa vegetativa que assemelha-se a uma plantação de mandioca. No Catálogo Raisonné de Pedro e Bia Corrêa do Lago, a imagem equivocadamente é denominada “Engenho” e descrita como: “Primeiro engenho de açúcar completo da obra pintada de Frans Post (...)” (LAGO, 2006, p. 128).

Imagem 133 – *Casa de Farinha*, por Frans Post, 1651



LAGO, 2006, p. 128

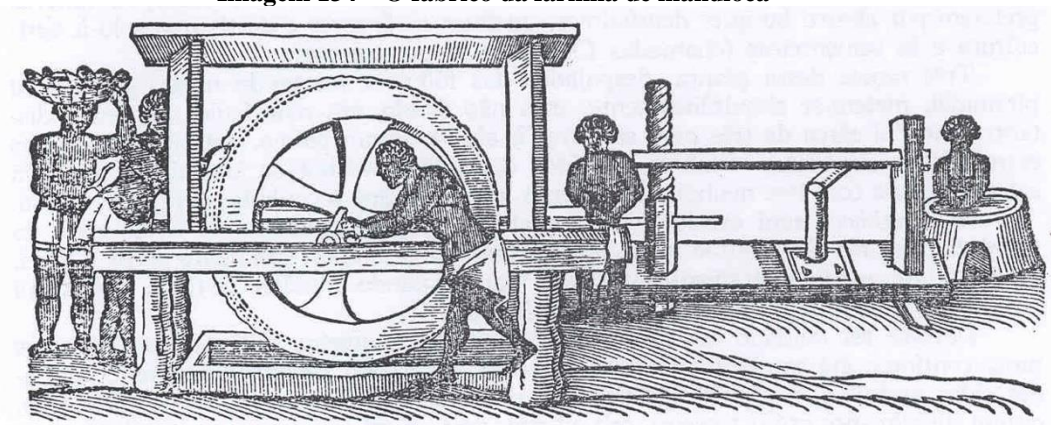
Por sua vez, os relatos de Piso e Marcgrave, classificam de maneira clara e minuciosa os processos de fabrico e os produtos obtidos que, como se verá, rebata na imagem de Frans Post.

Arrancadas da terra, as raízes mal duram o espaço de três dias, mesmo bem guardadas em celeiro. Limpas e despojadas da casca tenuíssima que as envolve, levam-se a um moinho de mão, cuja figura daremos a seguir, movido por dois homens, e são moídas por umas pontas de ferro, recebendo um cocho a farinha das raízes trituradas. (...) As raspas em seguida se lançam num lagar ou prelo que, com sua grande pressão, lhes expreme o líquido supérfluo e nocivo, tornando-se secas e sem nenhuma umidade. Depois se coam numa peneira chamada Urupeba, e são logo lançadas num recipiente, alguidar de barro ou cobre, posto ao fogo e agitado um pouco até cozerem. Semi-cozidas e ainda moles, são comestíveis e se chamam Farinha relada, isto é, farinha cozida não dessecada. O mais restante e que se quer guardar misturam, em fogo mais ou menos intenso, à vontade, e secam bem. Pois, essa farinha, quanto mais seca e cozida, tanto mais durável é (PISO, 1948, p. 61).

A raiz extraída e descascada com uma faca, da casca (cutícula) exterior, que facilmente pode ser raspada; em seguida e lavada em água pura. Depois é submetida pela mão a uma roda, que mede de diâmetro quatro ou cinco pés, preparada para êsse fim, tendo, uma superfície convexa, armada e de uma lâmina aguda de cobre com muitos furinhos. Esta roda é movida por dois homens e assim rala a raiz e as raspas caem num depósito sotoposto. Esta roda chama-se Ibecem babaca, na língua dos indígenas e em português Roda de farinha. Os indígenas, como têm poucos aparelhos, raspam essa raiz descascada com um ralo, gastando longo tempo e muito esforço. O depósito, que recebe as raspas, chama-se Mieecaba na linguagem dos indígenas e coche de ralar Mandioca, em português. Assim ralada e moída esta raiz é lançada a um saco, feito de cascas de árvores, preparado como cesto, tendo uma largura de cerca de quatro dedos, de figura cilíndrica; na linguagem dos indígenas, chama-se Tiamicaba, pelos indígenas e prensa, pelos portugueses. Esprema-se então o suco até que estas raspas tenham perdido toda a humidade. Este suco chama-se Manipoera pelos indígenas e ‘Agoa de Mandioca’ pelos portugueses. Depois de espremida raspagem é lançada a um crivo chamado Urupema, pelos indígenas e Ioeira pelos portugueses. Depois de joeirada, é lançada essa raspagem a um vaso redondo, largo, raso, feito de argila ou cobre, que é colocado num defumador como uma caldeira; lança-se fogo por baixo e agita-se com uma pá até que fique seco o conteúdo. Chama-se este vaso, em que se seca a farinha Vimovipaba, na linguagem indígena e Forno de Farinha, em português. A pá é chamada pelos indígenas, Vipucuitaba (MARCGRABE, 1942, p. 66).

Os registros escritos de Piso e Marcgrave na *Historia naturalis Brasiliae*, são acompanhados de um desenho seguinte. Nele, pode-se ver as etapas de produção simplificadas e adensadas no espaço.

Imagem 134 – O fabrico da farinha de mandioca



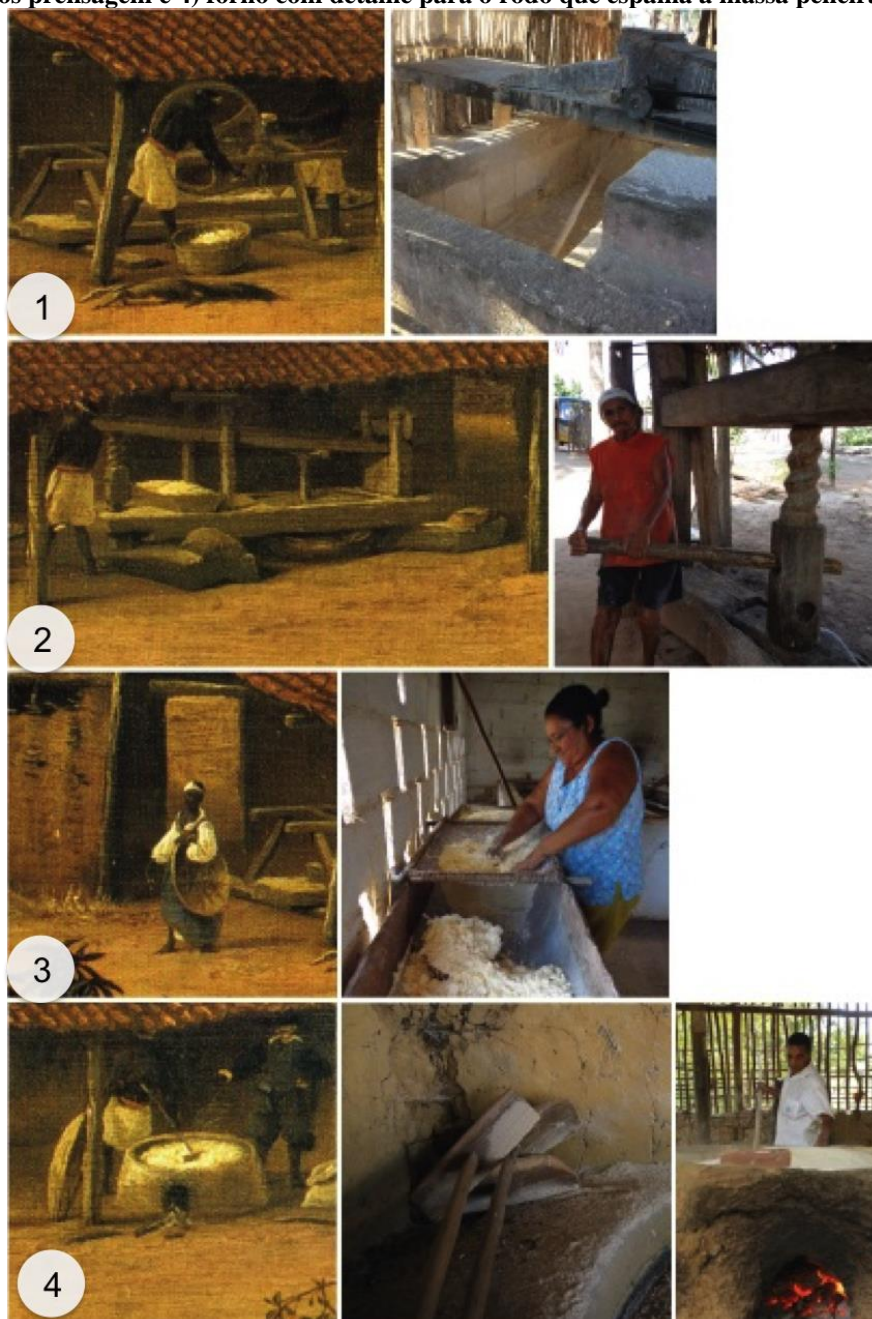
FONTE: PISO, 1948, p. 62

Segundo Marcgrave, seriam as seguintes, as etapas de produção da farinha após a colheita, retirada da casca da raiz e lavagem: ralagem (1), prensagem da massa ralada (2), peneiramento (3), cozimento para a completa secagem no forno (4).

É interessante notar que, contrapondo as fontes do século XVII aos processos praticados nas casas de farinha que ainda podem ser encontradas em pequenas cidades nordestinas, encontramos provas da manutenção de vários aspectos da produção que se mantiveram ao longo

do tempo. Segue um esquema que relaciona cada etapa na pintura de Frans Post com o que foi encontrado em campo ¹²⁵.

Imagem 135 – Detalhes da imagem de Frans Post contrastadas com fotos atuais de casas de farinha: 1) ralagem da mandioca no ralador ou caititu; 2) prensagem da massa; 3) peneiração da massa após prensagem e 4) forno com detalhe para o rodo que espalha a massa peneirada.



FONTE: Imagens da direita, acervo do Grupo de Pesquisa Estudos da Paisagem, 2015, Coruripe, Alagoas, Brasil. Imagens da esquerda, recortes da imagem *Casa de Farinha*, por Frans Post, 1651. In: LAGO, 2006, p. 128. Montagem apresentada inicialmente em SILVA et al, 2019.

¹²⁵ Sobre este assunto ver artigo de SILVA, et al, **Memórias palatáveis: práticas e saberes na produção da farinha de mandioca em Alagoas, Brasil**. 2019. Disponível em <http://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/issue/view/30>. Acesso em 20 mar. 2020.

A transformação da mandioca em farinha, considerando as etapas envolvidas atestam a sua relevância na alimentação, mas também esses espaços coletivos de trabalho e sociabilidade que perduram na paisagem de pequenas cidades do interior, espalhadas por todo o Brasil, variando em poucos aspectos dos modelos primitivos.

Sobre os produtos da “casa de farinha”, como o próprio nome diz, o principal é a própria farinha de mandioca, que Câmara Cascudo ser “o primeiro conduto alimentar brasileiro pela extensão e como continuidade nacional” (CASCUDO, 2011, p. 96).

A farinha do radical latino *far*, é genérico de cereais, moídos, pilados, triturados. De sua importância etnográfica revelam os vocábulos **farto**, **fartura**, repleto ou abundância de farinha. O próprio “farnel”, a provisão, provinha de *farinariu*, farinária, a bolsa de farinha. *Homo nostrae farinae*, poeta Pérsio, significando a igualdade de condição social pela unidade alimentar (CASCUDO, 2011, p. 39, grifo da autora).

O próprio vocábulo farinha, portanto, já revela a importância deste alimento, principal subproduto da mandioca, ainda hoje consumido intensamente na culinária brasileira, participando como fonte importante de carboidratos na dieta, recorrentemente citado nos relatos seiscentistas.

O alimento mais comum entre os brasileiros é a farinha de mandioca a que chamam *Vi* e da qual já nos ocupamos largamente. Além disso alimentam-se de diversos animais e aves selvagens, caranguejos, frutas e ervas. A carne, quer seja cozida ou assada, consomem-na quase crua. Cozinham em panelas de barro, por eles mesmo fabricadas, às quais dão o nome de *Kamu* (NIEUHOF, 1682, p. 302).

É coerente afirmar, portanto, diante dessas questões, que os colonizadores tiveram que mudar, em boa parte, o seu esquema alimentar e a farinha de mandioca passou a constituir a base de sua alimentação. A rápida adoção da espécie vegetal pelos portugueses, configurou-se em vantagem sobre os holandeses em sua adaptação na colônia. Assim, apesar das inúmeras restrições, a mandioca se firmou como o alimento também entre os colonizadores.

Sabe-se que na forma de farinha, granulada e assada, a utilização da raiz da mandioca amplia-se enormemente, pois sua durabilidade passa a se estender por diversos meses. Além disso, seu carregamento é facilitado durante as longas jornadas que eram comuns no cotidiano das tribos indígenas que praticavam a itinerância, bem como entre todos que, para explorar as terras e para realizar a conquista, se moviam em longos percursos levando consigo o farnel de viagem.

A guerra também era fator de utilização da farinha que por isso chegou a ser conhecida como farinha de guerra. Esta era uma variedade que possuía uma granulometria mais robusta,

mais seca, dura e resistente para as viagens pelas florestas e sertões. Este tipo de farinha é descrito em diversos relatos, como por exemplo em Frei Vicente do Salvador: “(...) se torram bem, dura mais que os beijus, por isso é chamada farinha de guerra, porque os índios a levam, quando vão à guerra (...), e os marinheiros fazem dela sua malotagem daqui para o Reino” (SALVADOR, 1954, p. 61).

Marcgrave (1942, p. 67-68) registrou uma grande diversidade dos produtos obtidos através das raízes e as técnicas de cada preparo, classificando os produtos obtidos.

Quadro 14 – Descrição dos preparos da mandioca por Marcgrave na *Historia Naturalis*

O DERIVADO	CONDIÇÃO DA RAIZ	PREPARO
VITINGA (I) FARINA RELADA (P) VIECACOATINGA (I)	um tanto mole	
VIATA ou VICICA (I) FARINHA DE GUERRA ou FARINHA SECA (P) TIPIOCA, TIPIACA, TIPIABICA ou TIPIOCUI (I)	um pouco seca totalmente seca	Bêju – “espécie de bolo” Tipiacica – “bolos longos e finos” Papa Marmelada de mandioca – preparo português, com adição de arroz e açúcar
MANIOPERA (I) ou SUCO DA MANDIOCA TIPIRATÍ (I) FARINHA DE MANDIOCA CRUA (P) MANDIOPUBA ou MANIOPUBA (I) MANDIOCA MOLE (P)	cortada em finos palitos, é seca ao sol e depois reduzida a pó. crua inteira ou socada é lançada na água.	“pão delicadíssimo, alvíssimo” Miapeatã – tipo de biscoito que tem grande durabilidade e é levado nas viagens. Come-se assada na cinza Vipuba ou Viabiruru – farinha mole e um tanto seca, semelhante ao miolo do pão de trigo fresco. Os portugueses chamam de farinha fresca ou farinha d’água. Viapuã ou Miapeteca – bolas feitas com a viapuba, secas ao sol.
CARIMÃ (I)	<i>Mandiopuba</i> seca ao fogo	Caarimaciu – pó finíssimo e alvíssimo que é obtido da <i>mandiopuba</i> seca ralada Mingau – <i>caarimaciu</i> fervido na água Minguipitinga – o mingau de <i>caarimaciu</i> acrescido de pimento, ervas, lagostins, peixe ou carne cozida. Mingaupomonga – amido ou glúten, quando o <i>caarimaciu</i> é reduzido ao estado de polme. Da farinha denominada <i>Mingaupomonga</i> , misturada com água, manteiga e açúcar, prepara-se um bolo “delicioso que se come quente”.
TINÃ ou MIXACURUBA (I)	Mandioca crua e limpa, dividido em pequenas partes e após secagem, expremida com as mãos.	
AIPIMACAXERA (mandioca mansa)		Cavimacaxera – bebida alvacenta como leite desnatado, servida morna. Caon caraxu – a raiz é mastigada pelas mulheres para se tornar um polme e depois de cozida em água constitui esta bebida.
MANICOBA (Folhas da mandioca)		Socadas e cozidas com mistura de óleo ou manteiga servem para alimento.

FONTE: elaborado pela autora

Além de alimento sólido, a mandioca também oferecia matéria prima para uma das bebidas mais importantes para os nativos e cujo conhecimento de preparo foi bastante difundido

nos relatos. O ‘vinho’¹²⁶ de mandioca – chamado de *cauim*¹²⁷ – era preparado de duas formas, a partir da raiz mastigada ou socada, sendo depois cozida, como conta Marcgrave:

Do primeiro modo, as velhas mastigam as raízes picadas de Aipimacaxera, depois a cospem na panela e a denominam suco de Caraçu. Em seguida deitam-lhe água e aquecem em fogo lento, movendo continuamente a panela; espremendo depois separam o licor que denominam Cavicaracu (...) a mesma raiz nova, bem limpa, é dividida socada e fervida, tornando-se uma bebida branca como o leite desnatado; é tomada morna. Seu sabor é agradável, um pouco ácido; dão-lhe o nome de Cacimacaxera. Ambas estas bebidas são designadas pelo nome genérico de Aipij (MARCGRAVE, 1942, p. 274).

No início do século XVII, o holandês Jodocus Hondius, considerado um dos maiores gravadores de sua época, publicou um atlas onde consta uma carta denominada *America*. Na busca de pista sobre hábitos alimentares, nos deparamos com a cena de costumes que aparece em maior escala: uma comemoração de índios tupinambás, com o preparo e o consumo do cauim. Verifica-se uma grande quantidade de gestos e camadas de ações que mostram o processo de preparo da bebida pelas mulheres e de consumo pelos homens. Ou seja, a alimentação e tudo o que ela significava, representava uma novidade a ser destacada nas imagens do Novo Mundo à ponto de ser descrita na legenda do mapa, conforme tradução de Teixeira (2008, p. 110):

Modo de preparar e tomar a bebida entre os [nativos] americanos no Brasil, onde as virgens – logo depois que mastigam as raízes – cospem-nas, em seguida cozinhando-as em potes e oferecendo-as aos homens para que eles bebam. Essas bebidas especiais são consideradas deliciosas entre eles (TEIXEIRA, 2008, P. 110).

¹²⁶ Segundo Jonhson (1989, p. 34), do latim *vinum* e do grego *oinos*. Há inúmeras lendas sobre onde teria começado a produção de vinhos e a primeira delas está no Velho Testamento. O capítulo 9 do Gênesis diz que Noé, após ter desembarcado os animais, plantou um vinhedo do qual fez vinho, bebeu e se embriagou. Também é associado à fartura e subsistência como complemento essencial ao pão nas refeições diárias.

¹²⁷ O nome cauim era dado às bebidas indígenas feitas da fermentação da mandioca, mas também do milho ou caju. São as mulheres as responsáveis por mastigar a massa de um dos três produtos, prioritariamente era utilizada a mandioca cozida e devolvê-la para potes de cerâmica, aonde ficam por alguns dias. As enzimas presentes na saliva fermentam o conteúdo dos potes e os transformam numa bebida leve, com pouco teor alcoólico, quase uma cerveja. A embriaguez resultante das cauinagens incomodava os colonizadores vindos, em sua maioria, do mundo católico. Segundo eles, este tipo de comportamento era um incentivo a “pecados graves” como a luxúria e a antropofagia, conforme também é possível verificar nas cartas de José de Anchieta. O nome vem do tupi, *kaũf*. (NAVARRO, 2013, p. 225)

Imagem 136 – Detalhes que mostram as ilustrações do mapa *America*, Judocus Hondius, 1606. O grupo de figuras masculinas à esquerda, seguram as cuias de onde sorvem o cauim e à direita, 5 mulheres produzem a bebida mastigando e cuspidando a mandioca em uma grande bacia. No centro da imagem, a mistura fermentada é cozida



FONTE: MICELI, 2002, p. 96

O cauim não era a única bebida produzida através da mastigação e incorporação da saliva¹²⁸. Outros povos descobriram essa técnica de fermentação e a usaram para fazer bebidas alcoólicas em diferentes épocas. Os japoneses, por exemplo, faziam o saquê desta maneira até

¹²⁸ Nossa saliva possui uma enzima – a ptialina – que pode reverter o processo de formação do amido, transformando-o novamente em açúcar. Assim, ao mascar amiláceos como a mandioca ou o milho as leveduras úteis são atraídas e colocadas a seu serviço para o processo de fermentação. (FERNANDES, 2004, p. 53).

o século V a.C.¹²⁹

Buscando outras fontes, chegamos à constatação que os europeus ficaram estarecidos ao conhecer o processo de elaboração do cauim, pelo fato da massa de mandioca ser mastigada pelas mulheres e depois, cuspidas nos jarros para posterior fermentação. Sobretudo, em 1556, o viajante francês Jean de Léry (1534-1611) no seu livro “Viagem à terra do Brasil”, editado em 1578 em La Rochelle, na França, escreveu:

Às pessoas que, em vista do que disse acima acerca da mastigação das raízes no preparo da bebida, enjoem e engulhem, lembro o modo pelo qual entre nós se fabrica o vinho. Pois se tivermos em vista que nos lugares onde crescem os bons vinhedos os vinhateiros, no tempo da vindima, metem-se dentro das tinas e das cubas e com os lindos pés, às vezes calçados de sapatões, machucam as uvas e ainda as enxovalham na lagariça, veremos que nesse mister se passam muitas coisas talvez menos aprazíveis do que a mastigação das mulheres americanas. Pode-se dizer que o vinho ao azedar e fermentar lança fora de si toda a impureza; em verdade o cauim também se purga (LÉRY, 1980, p. 133).

Num primeiro momento, Jean de Léry e seus companheiros de viagem tentaram fabricar uma espécie de cauim sem a parte da fermentação da saliva. A experiência no entanto, não deu certo e com o passar do tempo, eles se acostumaram com a bebida indígena e foi nesse contexto, após refletir como era feito o vinho europeu, que escreveu a passagem acima.

No que nos diz respeito, ao chegarmos a esse país procuramos evitar a mastigação no preparo do cauim e fazê-lo de modo mais limpo. Por isso pilamos raízes de aipim e mandioca com milho, mas, para dizer a verdade, a experiência não provou bem. Pouco a pouco nos habituamos a beber o cauim da outra espécie embora não o fizéssemos comumente (...) (LÉRY, 1980, p. 133).

Descrita, portanto, desde os primeiros anos de colonização do Brasil, o cauim foi juntamente com o fermentado de caju, a bebida mais recorrente na documentação. Tanto que em alguns relatos são as duas únicas variedades descritas como base para as beberagens locais, a exemplo do redigido por Adriaen van der Dussen.

Para além dessas frutas e raízes, George Marcgrave e Piso também descrevem outros tipos de bebida. Citam a ietica ou batata doce e o sumo do coqueiro além do arroz, que, assim como a mandioca, a batata e o milho, eram fermentados através da mastigação:

Das raízes de Mandioca, Patáta, de milho turco, arroz que, mastigadas, são cuspidas com a saliva, se fazem também outras bebidas. Guarda-se o esputo em vasos por tanto tempo até que ferva e expulse as impurezas. Estes vinhos, mais cedo ou mais tarde,

¹²⁹ THE OTAKU EXCEPTION.. SAKE: A MILENAR BEBIDA JAPONESA CATEGORIAS CULTURA TRADICIONAL, SABORES DO JAPÃO. 2018. Disponível em: <<http://theotakuexception.com/sake-bebida-tradicional-japonesa/>>. Acesso em: 8 maio 2018.

vêm a fermentar, conforme a natureza dos sucos espremidos destas plantas e destes frutos, se são mais doces, ácidos ou amargos (PISO, 1948, p. 50).

A grande versatilidade da mandioca apontada em tantos relatos datados desde os primeiros tempos da colônia, segundo Câmara Cascudo (2011, p. 101) a fizeram merecer o título de alimento universal do Brasil: “*Universale brasiliensium alimentum*, proclamara Marcgrave. Fraca, incompleta, irregular, defeituosa, subalterna, inferior, com tantos títulos no seu libelo acusatório, a mandioca, rainha do Brasil, continua inabalável no seu trono...”.

Cabe lembrar a obra de Fernand Braudel, autor e pesquisador pertencente à segunda Geração da *Ecole des Annales* que escreveu um relevante trabalho da historiografia do período, no que se refere à questão alimentar. Dedicou um capítulo inteiro aos gêneros alimentícios: trigo, arroz e milho, enquanto essenciais para os povos de todo o globo. Mas sobre a mandioca, numa visão etnocêntrica Braudel “só serviu de base, na América, a culturas primitivas e regularmente medíocres” (BRAUDEL, 1995, p. 139).

5 À GUIZA DE CONCLUSÃO, A FERTILIDADE SOMBREADA: MASTIGANDO O OUTRO, A TERRA, O CARANGUEJO, A FOME

Depois de todo este percurso de investigação que salienta as terras férteis e produtivas da capitania de Pernambuco, um outro tema se capilariza lentamente e traz nuances a este sistema aparentemente equilibrado entre a produção do açúcar, as matas plenas de uma diversidade de plantas e animais comestíveis, e a disponibilidade das raízes de mandioca, prontas a se transformarem numa série de iguarias: a fome.

Muitos relatos confirmam esta questão, onde trataram dos alimentos, mas também das doenças e da fome: “Havendo míngua de mantimento, foram obrigados por um édito todos quantos se utilizavam do trabalho dos negros a plantarem anualmente mandioca, na quadra costumada, isto é, em Janeiro e Agosto” (BARLÉUS, 2005, p. 70).

Nos engenhos, por exemplo, a falta de nutrientes era a causa de variadas doenças, como por exemplo as chamadas hidropisias, termo usado como sinônimo de edemas causados pela retenção de líquido nos corpos, como foi descrita por Guilherme Piso.

Sendo muitas as doenças nesta região do Novo Mundo, comuns a nós e aos europeus, julgo dever referir entre as principais a chamada pelos latinos água intercutânea, que ataca sobretudo as crianças e os jovens. Àquelas a víscera da sanguificação é atingida, além de outras causas concorrentes, pela criação não apropriada e pelos impedimentos à transpiração; a estes, pela intemperança no viver e pelas águas palustres (PISO, 1948, p. 29).

Em “Cultura e Opulência” de Antonil, escrita um século depois da retirada dos holandeses de Pernambuco, observa-se um panorama da alimentação dos escravos à sua época, possivelmente não muito diferente do que ocorria no Brasil holandês. A situação em geral era de fome, e assim a alimentação era composta basicamente de mandioca e de caranguejos, quando estavam próximos aos manguezais, no litoral:

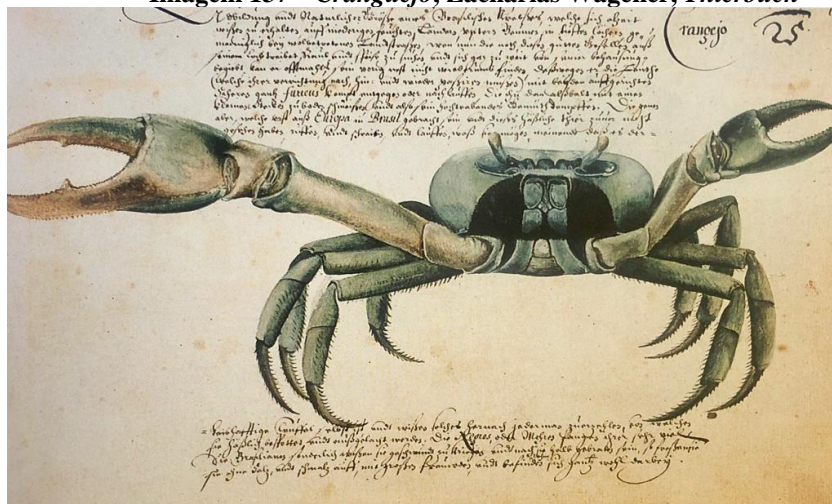
Costumam alguns senhores dar aos escravos um dia em cada semana, para plantarem para si, mandando algumas vezes com eles o feitor, para que se não descuidem; e isto serve para que não padeçam fome nem cerquem cada dia a casa de seu senhor, pedindo-lhe a ração de farinha. Porém, não lhes dar farinha, nem dia para a plantarem, e querer que sirvam de sol a sol no partido, de dia, e de noite com pouco descanso no engenho, como se admitirá no tribunal de Deus sem castigo? Se o negar a esmola a quem com grave necessidade a pede é nega-la a Cristo Senhor nosso, como Ele o diz no Evangelho, que será negar o sustento e o vestido ao seu escravo? E que razão dará de si quem dá serafina e seda e outras galas, as que são ocasião de sua perdição, e depois nega quatro ou cinco varas de algodão e outras poucas de pano da serra, a quem se derrete em suor para o servir e apenas tem tempo para buscar **uma raiz e um caranguejo para comer?** (ANTONIL, 2011, p 109, grifo da autora)

Os claros, ou última escuma das meladuras, que, como temos dito, servem para a garapa dos negros, se lhes repartem alternadamente por esta ordem. No fim de uma tarefa, se dão aos que assistem na casa das caldeiras e nas fornalhas; no fim de outra tarefa, se dão às escravas que trabalham na casa da moenda; e depois desta, se dão aos que buscam **caranguejos e mariscos**, para se repartirem, e aos barqueiros que trazem a cana e a lenha ao engenho. E sempre se repete a distribuição com a mesma ordem, para que todos os que sentem o peso do trabalho cheguem também a ter o seu pote, que é a medida com que se reparte este seu desejado néctar e ambrosia (ANTONIL, 2011, p. 157, grifo da autora).

Os holandeses aderiram com alguma relutância ao consumo dos caranguejos nativos e assim, colocavam resistência para incluí-los em sua dieta por vários motivos, segundo os comentários dos cronistas: o aspecto pouco familiar das espécies encontradas no Brasil, a repugnante procedência dos manguezais lamacentos, a abundância do provimento, ou o fato de ser consumo predileto das camadas mais pobres da população e dos escravos negros. Dizia Nieuhof: “O caranguejo de rio que abunda nos terrenos ribeirinhos e nos pantanais serve de alimento aos brasileiros e negros. Alguns de nossos patrícios também o apreciam” (NIEUHOF, 1998, p. 74). Zacharias Wagener também descreveu o estranhamento holandês perante o aspecto inusitado dos caranguejos:

Cranguejo: “Desenho em tamanho natural de um caranguejo do Brasil, que é sempre encontrado nas terras baixas em águas mais largas dentro de buracos fundos comumente situados perto dos caminhos (...) com as duas tesouras erguidas e de forma ameaçadora, vai em direção às pessoas que ali são levadas por suas ocupações ou corre atrás delas. Estas, então, logo deitam-nos em terra com um pequeno cacete, restando sua arrogância. **Porém aqueles que residem há pouco tempo no Brasil, recém chegados da Europa e que não tiveram antes ocasião de ver estes repulsivos animais, chamam, gritam e correm, como se pensassem serem (estes bichos) o próprio diabo em pessoa.** E contam tal caso a toda a gente, que os despedem com escárnio e risadas. Os negros pegam (os caranguejos) em quantidade. Os brasileiros em particular, sabem agarrá-los com presteza; e após assá-los um pouco, comem-nos sem sal nem gordura, deliciando-se e dando-se muito bem com isso (WAGENER, In. TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 57, grifo da autora).

Imagem 137 – Cranguejo, Zacharias Wagener, Thierbuch



FONTE: TEIXEIRA, 1997, Volume II, p. 57

Em Zacharias Wagener observa-se uma dicotomia no discurso. Uma hora o caranguejo é um “velho amigo”, possivelmente pelo fato de ser tão abundante e comum, além de ser fonte de proteína e aplacador da fome. Em outro momento, afirma que o animal é o “próprio diabo em pessoa” e “repulsivos” especialmente para os recém-chegados que não estão habituados a eles.

Piso, por sua vez, parecia atribuir o consumo dos caranguejos apenas aos mais pobres, indicando talvez uma certa desvalorização social desse recurso alimentar – e da atividade do mariscar – na colônia holandesa. Referia-se à grande quantidade de caranguejos palustres *Guanhumi*, que deixavam seus antros à tardinha: “Tanto os bárbaros como os soldados gostam de caçá-los ao entardecer. E por serem de carne tão boa dão sustento suficiente à cortes inteiras” (PISO, 1948, p. 187). Um outro tipo de caranguejo dos mangues foi descrito por Marcgrave e além de servir como alimento, era também utilizado como remédio.

O corpo tende a uma forma quadrada e quase não tem o tamanho de uma avelã grande; os olhos são salientes, um tanto grandes e podem ser ocultados. As pernas são em número de oito; o braço esquerdo é o maior; não é porém grosso; as tenazes dos braços são tênues e longas, iguais, sem dentes; o braço direito é muito tênue. A concha é de cor hepática; o restante do corpo com as pernas é de um amarelo carregado um tanto pálido. **Serve para se comer e com ele curam os indígenas a doença chamada Miá.** (MARCGRAVE, 1942, p. 185)

Apesar do preconceito e da repulsa, não só os caranguejos, mas alguns outros alimentos, poderiam ser aproveitados para o caso de haver alguma escassez, como uma segunda opção para a sobrevivência. Estes casos são observados principalmente em Marcgrave. Desta forma o autor cita a chamada *agutiguepo-obi*: “assada e cozida serve de alimento em tempo de penúria” (MARCGRAVE, 1942, p. 53) e *a aninga iba (Montrichardia linifera)*: “Nasce no alto, entre as folhas um julus formado de muitos outros quase quadrados; come-se este fruto em caso de necessidade” (MARCGRAVE, 1942, p. 106).

Neste aspecto, uma espécie destaca-se das demais por ser bastante recorrente em toda a região litorânea do Nordeste. É a chamada *Perexxil (Blutaparon portulacoides)*, muito conhecida hoje como beldroega. No relato de Marcgrave nota-se claramente a ênfase na maior adaptabilidade portuguesa quanto à utilização da espécie:

É planta suculenta; as folhas e os curtos ramos cortados e cozidos com um pouco de vinagre podem ser temperados e conservados como salmoura, para serem comidos com carne ou peixe. Têm ótimo sabor e são muito estimados pelos portugueses. (MARCGRAVE, 1942, p. 14).

Wagner no *Thierbuch* também oferece uma descrição da espécie e a forma de temperá-la, e a sua resistência para incluir a espécie na alimentação:

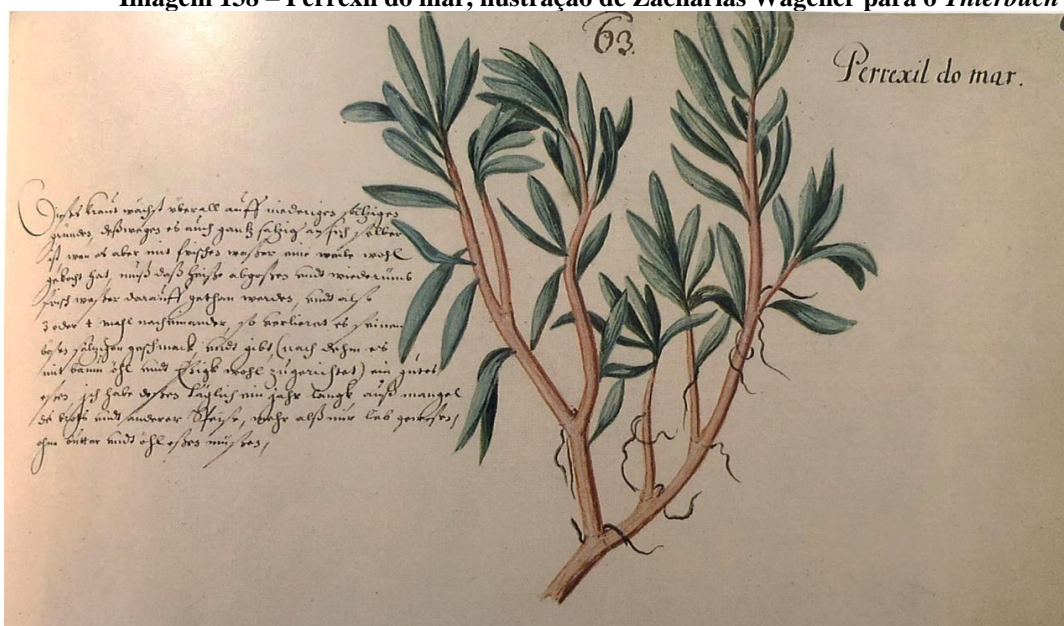
Cresce esta erva por toda parte nas terras baixas e salgadas, motivo pelo qual ela mesmo é salgada. Porém, quando a fazemos cozinhar durante bom tempo em água doce, deve-se jogar a água quente fora para cozinhá-la de novo em água doce e assim três ou quatro vezes, perdendo, desta forma, seu mau gosto de sal, dando um bom petisco depois de bem temperada com azeite de oliva e vinagre. **À falta de pão e de outro alimento, durante um ano inteiro fui obrigado, mais do que desejava, a comê-la diariamente, sem manteiga nem azeite** (WAGENER, In. TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 116, grifo da autora).

Recentemente foi encontrado o relato de um militar que serviu à WIC no Brasil durante o período de 1644 a 1654, Peter Hansen Hajstrup. No texto, ele usualmente comenta acerca da situação de escassez de alimentos entre os soldados e em um desses casos, recorreu-se ao perrexil:

A 22 do dito, recebemos ração ou sustento para uma semana: uma libra e meia de bacalhau, uma libra de farinha de trigo, uma caneca de azeite de palma e uma caneca de vinagre. Com isso nós deveríamos [nos] contentar durante nove semanas. Por esse motivo, muita gente passou para o inimigo e muitos morreram. Entretanto, **nos arranjamos nos campos com perrexil do mar e outras ervas e plantas**. Também os cavalos, cachorros, gatos e ratazanas foram a nossa melhor comida. (HAJSTRUP, 2016, p. 61, grifo da autora)

Apesar de muito comum em toda a região litorânea do Nordeste, esta espécie caiu em desuso enquanto espécie comestível, de forma que hoje é considerada uma planta alimentícia não convencional. A mesma foi catalogada por Valdely Kinupp (2014, p. 54-55) na obra “Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil”.

Imagem 138 – Perrexil do mar, ilustração de Zacharias Wagner para o *Thierbuch*



FONTE: TEIXEIRA (Org.), v. II 1997, p. 117

A falta do alimento em termos de ofertas e águas piscosas se avizinha também de um outro tema que preenche por demais a imagem de nação que se remete ao mundo colonial para que não seja abordado aqui. Trata-se de quando o corpo do humano torna-se, alimento para outro ser humano, pela antropofagia ou canibalismo.

Insaciáveis comedores de carne que habitam as margens mais extremas da sociedade ocidental, até o fim do século XV o termo canibal manteve inalterado seu próprio significado clássico. Mas, ao encerrar-se o século XV, a extraordinária descoberta dos selvagens do Novo Mundo amplia, de maneira aparentemente ilimitada, tanto as possibilidades das descobertas geográficas, quanto o número dos selvagens, habitantes das novas, imensas fronteiras da cultura e do leque de práticas do comensalismo humano.

Aqui cabe fazermos uma distinção entre as palavras canibalismo e antropofagia. A palavra canibal deriva do Arawak *caniba*, corruptela de *cariba*, termo pelo qual os nativos das Pequenas Antilhas, se autodesignavam, e que significava ousado ou corajoso (LETRINGANT, 1997, p. 3). Na fase pré-colombiana, em inúmeros relatos de viajantes, o canibal era designado como cinocéfalo¹³⁰, possivelmente por causa das raízes verbais das palavras canibal e cão, do latim *canis*, como descrito no Diário de Bartolomeu de Las Casas, datado de 1492 e também no “Livro das Maravilhas” de Marco Polo no século XIII, onde descreveu os habitantes da ilha de Angamã como cinocéfalos:

É uma ilha muito grande sem lei nem rei, **os habitantes vivem como animais selvagens**. Temos a apontar uma estranha visão desta gente. **Nesta ilha, os homens têm cabeça e dentes de cão**, e sua cara parece-se com a dos mastins. São muito cruéis e comem quantos possam apanhar e que não sejam da sua tribo (POLO, 1999, p. 282, grifos da autora).

Neste caso, a prática antropofágica, carregada de simbolismos é um ato de digestão da alteridade cultural, que antes da descoberta e do contato com os índios Tupis, era entendida como uma ação meramente selvagem.

Mas, com o extraordinário encontro com o Novo Mundo, inicia-se uma nova perspectiva de visão da imagem do canibalismo. Lestringant (1997) explica a mudança da imagem do canibal na Europa, que não é mais apenas o predador sem consciência e sem ideal que no caso da escassez de víveres, come seu semelhante. Os relatos dos cronistas e visitantes

¹³⁰ A figura do cinocéfalo existe desde a antiguidade. Na mitologia egípcia era representada por Anúbis que possuía corpo de um homem e a cabeça de um chacal, animal que possui o hábito de desenterrar ossos. Paradoxalmente, o deus An'úbis era o guarda dos túmulos e patrono do embalsamento (CÉSAR, 2009, p. 45).

das terras do Novo Mundo fornecem as pistas iniciais para a reformulação da ideia. É o que consta no relato de Claude d'Abbeville escrito em 1614:

Não é prazer propriamente que as leva [as mulheres] a comer tais petiscos, nem o apetite sensual, pois de muitos ouvi dizer que não raro a vomitam depois de comer, por não ser o seu estômago capaz de digerir a carne humana; fazem-no só para vingar a morte de seus antepassados e saciar o ódio invencível e diabólico que votam a seus inimigos (Abbeville, 1975, p. 233).

É assim que, no final do século XVIII, surge o termo antropofagia – *anthropos* “homem” e *phagein* “comer” (CUNHA, 2010, P. 46) – cujo sentido etimológico ultrapassa aquele que relaciona a prática canibal a um comportamento unicamente predatório e assim, não dava conta de explicar os rituais descritos pelos viajantes do Novo Mundo, que também se farão conhecidos pelo episódio da captura do bispo dom Pedro Fernandes de Sardinha que foi morto e comido por eles na região sul da costa da Capitania de Pernambuco.

Sobre o ritual antropofágico dos índios Tupis, os relatos de André Thevet¹³¹ na obra “Singularidades da França Antártica” (1558), Jean de Léry¹³² em “Viagem à terra do Brasil” (1576) e de Hans Staden – caso singular, já que foi capturado e viveu entre os Tupinambás – que escreveu a “A verdadeira história dos selvagens” (1557). Esses relatos fornecem um rico panorama da prática da antropofagia indígena, em alguns casos, oferecendo imagens dos atos relacionados ao processo.

André Thevet, apesar da repugnância que as práticas lhe causaram, descreveu com minúcias o tema do ritual antropofágico e constatou que se tratava de uma atividade humana estruturada por um sentido, onde a vingança aparece como a chave:

Trazido em triunfo à aldeia, o prisioneiro recebe um tratamento especial: alimentado das melhores comidas que se pudesse encontrar, ei-lo engordado como um capão engaiolado. Uma mulher que é, em geral, a filha de quem o detém prisioneiro lhe é ofertada para servi-lo na cama ou de outra maneira. Seus movimentos lhe são deixados livres, pelo menos até a véspera do massacre (...). Durante as semanas, às vezes anos, de um cativo quase confortável, apenas os colares de conchas em forma de rosário que ele leva ao pescoço e que lhe são retirados ao longo dos meses, a cada lua nova, lembram ao prisioneiro a data fatal. Afora o uso desse colar-calendário, às vezes substituído por uma corda com nós que evoca o quipu do Império Inca, nada em sua maneira de viver o distingue dos seus vencedores. A noite que antecede o massacre passa-se em comemorações e libações, às quais ele se associa cantando seus feitos sobre esses vencedores de um dia e profetizando a pronta vingança que, por sua vez, os devorará. O prisioneiro, a que é proposta a liberdade responde com desdém. Se ele consegue salvar a própria vida, torna-se dessa maneira um escravo. Entretanto a

¹³¹ Frade Franciscano que esteve no Brasil entre 1555 e 1556, fazendo parte da expedição comandada por Villegaignon, que tinha o objetivo de fundar uma colônia no novo Mundo.

¹³² Religioso francês que esteve no Brasil durante o período de 1551 a 1553, onde colheu notas e observações sobre o Novo Mundo. Seus escritos só foram publicados duas décadas após seu regresso para a França, provavelmente porque não era esta a sua intenção (LÉRY, 1980, p. 19).

cerimônia está sendo preparada. O senhor do prisioneiro voa os amigos para um cahoin solene. Bebe-se à maneira alemã, cada um entornando o mais que puder dessa bebida de miulho gordo, para a qual a saliva das mulheres servira de fermento. Amarrada e garroteada graças a uma corda de algoão, que dois acólitos mantém à distância, a vítima desafia a assembleia de dez ou doze mil que em breve **irá repartir sua carne, distribuída em porções infinitesimais**. Eis, então, que sem vão sofrimento ele é simplesmente abatido como um leitão (THEVET, 1944, p. 40, grifo da autora).

“Repartir a carne” remete-nos ao sacramento da Eucaristia cristã que também será utilizada por Jean de Léry, que assim como Thevet, descreve detalhadamente aspectos dos modos de viver dos Tupis e também sistematiza a sua explicação do ritual antropofágico através da vingança: “Embora todos confessem que essa carne humana é maravilhosamente boa e delicada, eles a devoram mais por vingança do que por gosto” (LÉRY, 1980, p. 220).

Nas aldeias indígenas do Brasil, quando do sacrifício de prisioneiros, da mesma maneira que nos templos da nova religião reformada, quando os fiéis estão reunidos à volta da mesa e que o pão e o vinho passam de mão em mão, o sangue não é mais sangue, mas um signo; a carne não é mais carne, mas uma metonímia da carne. A partir desse momento, a antropofagia dos Tupinambás torna-se senão aceitável, no mínimo compreensível. Tal como a Eucaristia calvinista significa o Dom de Cristo aos fiéis, o canibalismo Tupinambá significa uma extrema vingança. Ele passa a esvaziar-se de sua substância (LÉRY, 1980, p. 220).

Na “Verdadeira História dos Selvagens”, o autor da obra, o alemão Hans Staden viveu em cativo por nove meses na aldeia do cacique Cunhambebe. No ano de 1553, sua embarcação naufragou em Itanhaém, litoral de São Paulo e o mesmo foi apanhado pelos índios. Ele mesmo participou de uma expedição de canoa até Bertioga para a captura de inimigos dos seus captores. Na ocasião, mortos e feridos foram devorados no campo de batalha e durante a retirada, os cativos foram levados para a aldeia para que as mulheres pudessem participar do ritual antropofágico (STADEN, 1998, p. 15). Com base na sua obra, é possível entender detalhadamente como se dava o processo. Os rituais de captura, de construção da afinidade do prisioneiro com a sociedade captora, e de execução através do mecanismo da vingança Tupi, mostram a complexa elaboração simbólica do ato.

Segundo este autor, no ritual, a vítima nunca era morta na mesma hora que chegava à aldeia. A preparação para sua degustação podia levar dias e até meses. Na chegada, o inimigo era levado para uma cabana só com mulheres e crianças. Elas o agrediam e cantavam canções de vingança. Depois, penas eram coladas ao seu corpo e suas sobrancelhas eram raspadas. Amarrado no centro da aldeia, ele tinha à sua volta uma roda com todos os índios, que cantavam e dançavam por horas. A partir daí, o prisioneiro era tratado como rei. Davam-lhe uma mulher para servi-lo. Se ela tivesse um filho dessa relação, os índios o criariam até a idade adulta – para então dar-lhe o mesmo destino do pai. A tribo convidava amigos de outras aldeias para

participar do banquete. O ritual em si começava quando as vasilhas estavam cheias de cauim e todos os convivas estavam presentes. O prisioneiro participava da farra da taba, que atravessava a noite com danças e bebida farta. Enquanto isso, em uma das cabanas, era pendurado o tacape que daria o golpe fatal no cativo.

No dia seguinte, os índios construía uma cabana só para o inimigo morrer. Lá, ele passaria a noite bem vigiado. De madrugada, os algozes entravam na cabana para cantar e dançar em sua volta até o nascer do Sol. Então, eles derrubavam a cabana e faziam uma fogueira a dois passos dele. O cacique pegava o tacape e golpeava o prisioneiro na nuca. As mulheres levavam o morto para o fogo, raspavam-lhe toda a pele e tapavam-lhe o ânus com um pau, para que nada escapasse por ali.

Depois da raspagem, um dos homens da tribo fazia as vezes de açougueiro: cortava as pernas do defunto acima dos joelhos e os braços rente ao tronco. Chegavam, então, as mulheres que pegavam um pedaço cada uma e corriam com eles em volta das cabanas, cantando e gritando – era o ponto alto da festa, quando toda a tribo entrava em êxtase. Então chegava a hora de assar a carne e reparti-la entre os convidados. Os miúdos, assim como a cabeça, eram dados às mulheres, que preparavam com eles uma sopa, servida só a elas e às crianças.

Segundo suas descrições, o sacrifício honrava vítima e carrasco. Este último era o único que não comia a carne do morto. Entrava em jejum e após a reclusão adotava um novo nome. O acúmulo de nomes era sinal de bravura que indicava o número de inimigos abatidos. Grandes guerreiros possuíam até 100 nomes. Comer o inimigo era afirmar potência. A prática antropofágica exprimia a força do predador em sua capacidade máxima e significava ainda absorver a bravura e a coragem do guerreiro.

Imagem 139 – Ilustrações da obra de Hans Staden por Theodor de Bry



FONTE: STADEN, 1999, p. 105

Na temática da antropofagia, em umas das telas do conjunto etnográfico de Albert Eckhout, a Mulher Tapuya é representada em uma nudez parcial, com um cão aos seus pés, muito possivelmente apresentando o vínculo entre o *canis* e o *canibal*, como anotado por Frank Lestringant e citado anteriormente. As espécies vegetais presentes na imagem são nativas: a canafístula, a aninga e o maracujazeiro. Na *Historia Naturalis*, são reportadas com uso alimentício as duas últimas e a aninga (*Montrichardia linifera*): “Nasce no alto, entre as folhas um julus formado de muitos outros quase quadrados; come-se este fruto em caso de necessidade” (MARCGRAVE, 1942, p. 23).

O que mais chama a atenção na tela são as partes de corpos humanos que a índia carrega. No interior de uma cesta de fibras vegetais uma perna, e na mão direita ela leva uma mão humana, em alusão explícita à prática dos nativos desta etnia.

Imagem 140 – Mulher Tapuya, Eckhout, 1641

FONTE: BRIENEN, 2010, p. 88

A relação entre valor nutritivo e os valores simbólicos é, portanto, um mecanismo que responde à complexidade das hierarquias sociais e a reforça. Quanto mais o rito alimentar assume esta configuração intrincada, tanto mais carrega-se de valores simbólicos dificilmente subordináveis ao valor nutritivo. O condicionamento que recebemos deste retículo simbólico oculta e condiciona as escolhas alimentares, ao ponto que os alimentos e as práticas alimentares, diferentes das nossas preferências culturalmente dadas, podem provocar um tal desgosto, de outra forma não compreensível. O próprio "choque cultural" do explorador, do etnólogo, do missionário ou do colonizador, enfim do "estrangeiro", em face de uma desconhecida (no sentido de não reconhecida) etiqueta, transforma a diferente prática alimentar em um signo de

"barbarização", de ausência de civilização ou, pior ainda, faz dela o signo privilegiado da ausência de humanidade.

Portanto, embora esta tese tenha trafegado sobremaneira em dados quantitativos e evidências trazidas pelas fontes primárias, encaminhar as conclusões finais a partir da antropofagia e da fome significa, de alguma forma, quebra no discurso que percorre todas as págnas anteriores recorrentemente afirmando acerca de sua fertilidade exacerbada, de uma diversidade intensa e, finalmente dos ares de paraíso que se extrai das narrativas e imagens.

Ao longo do século XX, a questão alimentar foi amplamente pesquisada no âmbito dos estudos históricos brasileiros e foram produzidas obras de grande densidade por Câmara Cascudo, Gilberto Freyre, Sérgio Buarque de Holanda e Josué de Castro que evidenciaram, para além das riquezas das tradições e inovações da culinária brasileira, as dificuldades de acesso aos alimentos ao longo do tempo¹³³.

Sob o aspecto da carência de alimentos, a fome foi o principal objeto de pesquisa de Josué de Castro, pernambucano nascido em Recife no ano de 1908, no bairro de Madalena¹³⁴. Era contra a afirmação que condicionava a fome às condições físicas e/ou climáticas do ambiente, argumentava que se deviam mais aos fatores socioculturais e às estruturas econômicas impostas no período colonial, do que simplesmente aos aspectos de natureza geográfica, pois em um país de extensão continental "(...) e com sua infinita variedade de quadros climato-botânicos, seria possível produzir alimentos suficientes para nutrir

¹³³ No período de atividade dos autores acima citados, vários textos e relatos produzidos durante a dominação do Brasil pelos holandeses, foram editados e publicados em português: em 1940 houve a edição do livro de Barleus, "O Brasil holandês sob o conde João Maurício de Nassau (...)". Dois anos depois foi publicado "O Valeroso Lucideno e o triunfo da liberdade" de Frei Manoel Calado, contemporâneo de Barleus. Outra obra do século XVII que também foi divulgada no Brasil, no ano de 1942 é a de Joan Nieuhof intitulada "Memorável viagem marítima e terrestre ao Brasil" e, ainda, nos anos de 1942 e 1948, a "Historia naturalis Brasiliae", em duas partes, respectivamente os textos de George Marcgrave e de Guilherme Piso. Todas essas publicações são um indicativo do interesse de uma geração de pesquisadores que se debruçaram sobre as obras holandesas produzidas durante o século XVII, a partir das traduções publicadas na década de 1940, que, a partir dos exames destes materiais, confirmaram seu caráter científico e informativo.

¹³⁴ Filho de Manoel Apolônio de Castro e de Josepha Carneiro de Castro, o pai de Josué saiu de Cabaceiras, cidade localizada no sertão paraibano, fugindo das agruras sofridas em decorrência da grande seca de 1877. Era proprietário de terras e mercador de gado e de leite. Já sua mãe, Josepha Carneiro, também conhecida como "Dona Moça", era filha adotiva de donos de engenho na zona da mata pernambucana e tornou-se professora em Recife (CAMPOS, 2004, 137). Formado em medicina na cidade do Rio de Janeiro, volta em 1929 para a sua cidade natal, onde inicia a sua carreira profissional. Lá desenvolveu seus trabalhos de pesquisa iniciais que relacionavam a alimentação à habitação, em diversos bairros operários da capital pernambucana.

racionalmente uma população várias vezes igual ao seu atual efetivo humano” (CASTRO, 1984, p. 58).

Nessa direção, afirma que no Nordeste açucareiro a manifestação da fome é permanente e assim, chocante, por não poder ser explicado por razões naturais, pois nesta região “as condições tanto do solo quanto do clima, sempre foram as mais propícias ao cultivo certo e rendoso de uma infinidade de produtos alimentares” (CASTRO, 1984, p. 114). O autor aponta que o plantio da cana-de-açúcar foi uma maneira de esgotar a fertilidade do solo e denuncia que o sistema de exploração imposto pela monocultura latifundiária destruiu florestas, escravizou os homens e a terra, e, ao lado dos lucros dos senhores de engenho foi um dos principais fatores promotores da fome na região. “Este regime agrícola monocultor e latifundiário arrasta as populações locais a um nível de vida terrivelmente baixo” (CASTRO, 1984, p. 172).

Na relação entre monocultura, miséria e fome, o autor destaca que houve resistência, e, nesse sentido aponta a oposição dos escravos negros à monocultura, como mais produtiva que a do índio:

Como povo de tradição agrícola, de tipo de agricultura de sustentação, o negro reagia contra a monocultura de forma mais produtiva do que o índio. Desobedecendo às ordens do senhor e plantando às escondidas seu roçadinho de mandioca, de batata-doce, de feijão e de milho. Sujando aqui, acolá, o verde monótono dos canaviais com manchas diferentes de outras culturas. Benditas manchas salvadoras da monotonia alimentar da região. Que o negro nunca perdeu esse instinto policultor, esse amor à terra e às plantações, apesar da brutalidade com que fora arrastado de sua terra, com todas as suas raízes culturais violentamente arrancadas, é o que podemos verificar através do estudo da organização econômico-social dos quilombos, dos núcleos de negros fugidos e escondidos no mato (CASTRO, 1984, p. 133).

Sobre a alimentação do escravo negro nos engenhos, a dieta era, em geral, miserável pobre e escassa. Talvez devido a isso, há um registro persistente da ingestão de bocados de terra. Alguns escravos comeriam barro para completar a alimentação e este costume persiste ao longo do tempo. Sobre isso escreve Josué de Castro (1936), falando das crianças dos engenhos do Nordeste:

Não é senão a fome parcial de cálcio que leva muitas crianças a comerem terra e cal das paredes. Hábito que o organismo impõe como um reflexo de defesa e não como um simples vício adquirido como se pensou durante muito tempo e pensam ainda hoje os menos avisados. Nos tempos coloniais, os viajantes estrangeiros notaram com muita frequência este hábito nas crianças dos engenhos do Nordeste e atribuíam ao contato íntimo dos meninos brancos com os moleques pervertidos que lhes transmitiam o vício africano. Um dos que assim pensaram foi Henry Koster em 1817. E no entanto esses pobres moleques caluniados quando comiam seus bolãozinhos de barro estavam apenas a corrigir instintivamente a alimentação incompleta que a monocultura da cana-de-açúcar impunha à população dos engenhos. Estavam a merecer em lugar de reprimendas elogios pela presteza com que se medicavam; ou merecer mais ainda um

bom copo de leite diário que os tiraria desse “vício”, com muito mais presteza do que as horríveis máscaras de flandres que lhes eram afiveladas às carinhas negras, como mordaga em boca de cachorro mordedor ou ladrão, ou os intermináveis castigos de dias e dias a fio pendurados dentro de um enorme balaio até que largassem o vício abominável. (apud MOURA, 2013, p. 25)

Ao ato de ingerir terra ou barro é dado o nome de geofagia que, durante muito tempo, foi identificada como um fato anormal e classificada em um guia padrão de referências para psiquiatras (Manual de Estatística e Diagnóstico de Transtornos Mentais – DSMI, na sigla em inglês), como um transtorno de alimentação em que o ser humano consome elementos que não são considerados alimentos como cinza de cigarro e tinta de parede.

Só muito recentemente, pesquisadores da Tufts University em Massachusetts, resolveram analisar a questão da geofagia, por desconfiarem que a classificação como um ato anormal poderia ser refutada, visto que o comportamento pode ser observado em animais de diversas espécies e em sociedades humanas de diferentes culturas. Dessa forma, indicou-se a possibilidade de ser um processo adaptativo e que faz bem, de alguma forma, para o organismo que ingere a matéria. Assim, Philip T. B. Starks e Brittany L. Slabach concluíram em 2009 que o comportamento é um tipo de adaptação com a finalidade de suprir minerais vitais além de desativar toxinas de alimentos e ambientes, da mesma forma como o carvão ativado é utilizado na contemporaneidade (STARKS, 2009). Portanto, um hábito de sobrevivência para a espécie animal em épocas de escassez de alimentos tradicionais convencionais. Em “Geografia da Fome”, Josué de Castro se antecipa aos pesquisadores americanos ao afirmar a geofagia como esta forma de alimentação complementar:

Hábito que ao nosso ver traduz quase sempre um tipo de fome específica, não sendo mais que a reação do organismo, buscando no barro do solo os elementos minerais de que se sente desfalcado. Principalmente o ferro que existe sob a forma de hidróxido de ferro, no barro vermelho das terras tropicais, nos cacos de moringas e nos pedacinhos de tijolos com que se empanturram a gosto os comedores de terra das várias regiões do mundo. Regiões todas elas de fome crônica em elementos minerais. (CASTRO, 1984, p. 74)

Movendo-nos para a literatura, o alagoano Jorge de Lima, no seu livro “Calunga” escrito em 1934, apresenta a vida de Lula Bernardo, protagonista que volta da cidade grande para sua terra natal. Em uma determinada passagem do livro, Lula rende-se perante a impossibilidade de ver melhores condições de vida, cedendo ao mesmo vício anômalo de comer terra, que assolava os habitantes do lugar, em uma ação inconsciente (SILVA, 1991, p. 5): “Derrotado, cede a si mesmo à força vegetal. Usa a terra como alimento e abandona-se definitivamente nas águas da lagoa onde o Calunga, redemoinho funesto, concede-lhe o repouso final.”

(...) Lula não podia ouvir mais tanta desgraça, fechou-se no quarto, abatido como um naufragado. Bebeu cachaça, bebeu, bebeu, até esquecer a porca vida. A maleita veio mesmo com o homem dormindo. Devia ter sido a maleita. Pela manhã viu a moringa quebrada e tinha a boca suja de barro. Havia comido caco de quartinha dormindo. Afastou aquele pesadelo. Não estaria tão decaído assim. Era o álcool que o estava fazendo inconsciente. No dia seguinte, porém, sem álcool e sem sezões, o desejo de comer qualquer coisa que não era alimento atacou o homem.

(...)

E era mesmo, o desejo de comer terra continuava a governar Lula. Um dia viu um pedacinho de massapê cozido em cima de sua mesa, que nem guloseima que se põe na carteira de menino pra fazer surpresa. O seu vício já estava descoberto, os viciados de casa procuravam satisfazer o novo iniciado; eram até bons: ofereciam-lhe veneno menos tóxico (LIMA (1934), 1997, p.69).

Gilberto Freyre também registra em “Nordeste” o hábito de comer terra, neste caso relacionando-o à manifestação de doenças:

(...) Mais velho que ele é o Nordeste de árvores gordas, de sombras profundas, de bois pachorrentos, de gente vagarosa e às vezes arredondada quase em sanchos-panças pelo mel do engenho, pelo peixe cozido com pirão, pelo trabalho parado e sempre o mesmo, pela opilação, pela aguardente, pela garapa de cana, pelo feijão de coco, pelos vermes, pela erisipela, pelo ócio, pelas doenças que fazem a pessoa inchar, pelo próprio mal de comer terra. (FREYRE, 1989, p. 41)

Na “Geografia da Fome”, novamente a relação entre o território e a alimentação é evidente e o autor fala que escapam às carências proteicas os habitantes que vivem nas proximidades das praias e mangues que também podem ser encontrados nos deltas dos rios e nas proximidades das lagoas muito comum na região da antiga capitania de Pernambuco como um todo, especialmente nas terras baixas do litoral nordestino.

Escapam às carências dessa natureza, pela obtenção de proteínas completas no seu regime, os habitantes das praias que vivem à beira-mar ou à beira dos mangues, nos deltas dos rios e nas lagoas que existem em relativa abundância nestas terras baixas do litoral nordestino. Lançando mão dos recursos da fauna aquática — dos peixes, dos siris, dos caranguejos, das ostras, dos mariscos, dos camarões, dos pitus e dos sururus que infestam águas salgadas ou doces, o homem do litoral dispõe de muito melhor teor de proteína em sua dieta do que o que vive distante das águas, nas terras mais enxutas onde o mar verde dos canaviais inunda toda a paisagem com o seu manto ondulante de vegetação. Vivem os habitantes destas áreas aluvionais dos mangues ou das lagoas nordestinas numa estrita dependência da fauna da lama, identificados com o ciclo do caranguejo, do marisco ou do sururu (CASTRO, 1984, p. 136).

A ligação entre o mangue e Josué de Castro inicia-se na infância. Seria um exagero afirmar que o geógrafo e médico tenha nascido no mangue, mas isso quase se verificou, segundo o relato autobiográfico na obra “Homens e caranguejos” (1967):

Nasci (no Recife) numa rua que tinha o nome ilustre de Joaquim Nabuco, o grande abolicionista dos escravos, nos tempos do Império. (...) A casa em que nasci tinha ao lado um grande viveiro de peixes, de caranguejos e de siris. Se não nasci mesmo dentro do viveiro, como os caranguejos, já com dois anos estava dentro dele. Escorreguei um

dia no barro de suas margens e fui retirado de dentro de suas águas meio afogado. Daí em diante, mergulhar nas águas do mangue tornou-se um hábito. Mudei-me depois para outro bairro mais perto do rio. Bem ao lado da casa começava a zona compacta dos mocambos, das choças de palha e de barro, amontoadas umas por cima das outras num enovelado de ruelas, numa anarquia desesperadora. As casas entrando por dentro da maré, a maré invadindo as casas. Os braços do rio passando pelo meio da rua e a lama envolvendo tudo (CASTRO, 2001, p. 14).

Ele confessa que logo cedo entrou em contato com a fome nos alagados, nos mangues do Capibaribe e nos bairros miseráveis do Recife.

Esta é que foi a minha Sorbonne: a lama dos mangues do Recife, fervilhando de caranguejos e povoada de seres humanos feitos de carne de caranguejo, pensando e sentindo como caranguejo. Seres anfíbios habitantes da terra e da água, meio homens e meio bichos. Alimentados na infância com caldo de caranguejo: este leite de lama. Seres humanos que faziam assim irmãos de leite dos caranguejos. Que aprendiam a engatinhar e a andar com os caranguejos da lama, de se terem enlambuzado com o caldo grosso da lama dos mangues e de se terem impregnado do seu cheiro de terra podre e de maresia, nunca mais se podiam libertar desta crosta de lama que os tornava tão parecidos com os caranguejos, seus irmãos, com suas duras carapaças também enlambuzadas de lama (CASTRO, 2001, p. 12).

Ainda nos dias de hoje, muitos sobrevivem dos ciclos dos caranguejos e mariscos nas cidades, como é o caso de Recife e Maceió. Em 1937, na obra “Documentário do Nordeste”, Castro descreveu o ciclo do caranguejo, onde lançou a metáfora homem-caranguejo, morador da cidade vindos de áreas de fome:

Sobre o “ciclo do caranguejo” já nos ocupamos longamente noutro trabalho de nossa autoria — Documentário do Nordeste — e aí mostramos como deste crustáceo depende a vida de milhares de famílias que vivem atoladas nas margens da cidade do Recife. Também o “ciclo do marisco” é uma realidade social nos dias atuais. Até hoje, quem disponha de pachorra para rondar as margens do Capibaribe, nos arredores do Recife, verá nas marés-baixas, quando ficam descobertas as coroas de areia e lodo, um verdadeiro exército de gente pobre desenterrando mariscos para sua alimentação. É um verdadeiro formigueiro humano arrancando da lama a sua subsistência. Em Alagoas vivem as populações pobres de extensa área do estado o seu ciclo do sururu. (CASTRO, 1968, p. 137)

(...) os mangues eram uma verdadeira terra de promessa que atraía homens vindos de outras áreas de mais fome ainda. Da área das secas e da área da monocultura da cana-de-açúcar, onde a indústria açucareira esmagava, com a mesma indiferença, a cana e o homem: reduzindo tudo a bagaço (CASTRO, 1968 p. 24).

No Recife, nos mangues do Capibaribe, desenvolveu-se até os dias de hoje uma verdadeira cidade de mocambos que cresce em seguida a cada seca com os novos casebres levantados no charco por levadas de retirantes. A maior parte dos que descem do sertão acossados pelo flagelo aí fica vivendo uma vida de inadaptados e vencidos, num regime de carência que é uma continuação do martírio, da fome no sertão.

Na década de 1990, quase vinte anos após a morte de Josué de Castro, veio à tona o resultado de uma nova leitura da sua obra que ocorre no âmbito do chamado Movimento Mangue, ou *Manguebeat*, em Recife. O termo é uma junção da palavra ‘mangue’ com a palavra ‘beat’ do inglês, que significa batida, mas também se remete às linguagens dos códigos binários utilizados na informática. O movimento foi fortemente inspirado no texto “O ciclo do caranguejo” onde a ideia da lama como meio sujo mas regenerador que encontramos na obra do geógrafo, por exemplo, vai servir como uma analogia entre a relação de Recife, cidade decadente e as suas novas impulsões criadoras.

Os mangues do Capibaribe são o paraíso do caranguejo. Se a terra foi feita pro homem, com tudo para bem servi-lo, também o mangue foi feito especialmente pro caranguejo. Tudo aí, é, foi ou está para ser caranguejo, inclusive a lama e o homem que vivem nela. A lama misturada com urina, excremento e outros resíduos que a maré traz, quando ainda não é caranguejo, vai ser. O caranguejo nasce nela e vive dela. Cresce comendo lama, engordando com as porcarias dela, fazendo com lama a carinha branca de suas patas e a geleia esverdeada de suas vísceras pegajosas. Por outro lado o povo daí vive de pegar caranguejo, chupar-lhe as patas, comer e lambe os seus cascos até que fiquem limpos como um copo. E com a sua carne feita de lama fazer a carne do seu corpo e a carne do corpo de seus filhos. São cem mil indivíduos, cem mil cidadãos feitos de carne de caranguejo. O que o organismo rejeita, volta como detrito, para a lama do mangue, para virar caranguejo outra vez. (CASTRO, 1968, p. 32)

Os principais idealizadores do movimento, Chico Science e Fred Zero Quatro que escreveram o manifesto “Caranguejos com cérebro”.¹³⁵ A partir daí, o movimento se estabeleceu como um dos grandes acontecimentos da música brasileira, marcando a década de 1990. O manifesto, dividido em três partes, trata do “Mangue, enquanto conceito”, “Manguetown, a cidade” e “Mangue, a cena”. O mangue é tratado como símbolo de fertilidade, um dos “ecossistemas mais produtivos do mundo”. Seus estuários são berçários de espécies comerciais importantes para a alimentação humana.

A segunda analogia se dá com a cidade de Recife, tratada no manifesto como “(ex) cidade Maurícia”, construída numa área cortada por muitos rios e canais, os quais foram aterrados de maneira desordenada após a expulsão dos holandeses no século XVII, o que levou a uma destruição quase completa dos manguezais. O cerne do movimento é, portanto, uma metáfora para a diversidade cultural e ambiental e uma crítica ao crescimento desordenado da cidade que causa a miséria e o caos urbano:

Emergência! Um choque rápido ou o Recife morre de infarto! Não é preciso ser médico para saber que a maneira mais simples de parar o coração de um sujeito é obstruindo as suas veias. O modo mais rápido, também, de infartar e esvaziar a alma de uma cidade

¹³⁵ Manifesto completo disponível no site <http://urbania4.org/2011/12/14/caranguejos-com-cerebro/> Acesso em: 15 mar. 2019

como o Recife é matar os seus rios e aterrar os seus estuários. O que fazer para não afundar na depressão crônica que paralisa os cidadãos? Como devolver o ânimo, deslobotomizar e recarregar as baterias da cidade? Simples! Basta injetar um pouco de energia na lama e estimular o que ainda resta de fertilidade nas veias do Recife.

(...)

Hoje, Os mangueboys e manguegirls são indivíduos interessados em hip-hop, colapso da modernidade, Caos, ataques de predadores marítimos (principalmente tubarões), moda, Jackson do Pandeiro, **Josué de Castro**, rádio, sexo não-virtual, sabotagem, música de rua, conflitos étnicos, midiotia, Malcom Maclaren, Os Simpsons e todos os avanços da química aplicados no terreno da alteração e expansão da consciência (grifo da autora).

Nos versos a seguir extraídos da música “Manguetown” de Chico Science, fica clara a insatisfação do grupo com a situação precária de Recife na década de 1990, denunciada por Josué de Castro em sua obra.

Estou enfiado na lama
 É um bairro sujo
 Onde os urubus têm casas
 E eu não tenho asas
 Mas estou aqui em minha casa
 Onde os urubus têm asas
 Vou pintando segurando as paredes do mangue do meu quintal
 Manguetown
 Andando por entre os becos
 Andando em coletivos
 Ninguém foge ao cheiro sujo
 Da lama da Manguetown

Portanto, da fartura à escassez, a cidade e a alimentação constituem, na longa duração, a gênese e o esteio sobre o qual se funda e perdura a própria civilização. Todo o esforço despendido ao longo desta abordagem criativa e científica gravita em torno dessa díade: a cidade como meio de garantia de alimento, e o alimento como maná da cidade. Cabe realçar que os elementos essenciais da narrativa descritiva subsistem até os dias de hoje: o homem em busca de sua sobrevivência.

REFERÊNCIAS

ABREU, Capistrano de. **Capítulos da história colonial** [online]. Rio de Janeiro: Centro Edelstein de Pesquisa Social, 2009.

_____. “Capítulos da história colonial” In.: **Revista do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano**. V. 65. Recife: 1905 a 1906.

ADONIAS, Isa. **Mapa – Imagens da Formação Territorial Brasileira**. Rio de Janeiro: Fundação Emílio Odebrecht Ed., 1993.

AGOSTINI-COSTA T.S; FARIA J.P; NAVES R.R; VIEIRA R.F. **Frutas Nativas da Região Centro Oeste do Brasil**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2006. p.136-153.

AGOSTINHO, Santo. **A natureza do bem/ O castigo e o perdão dos pecados/ O batismo das crianças**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

ALBERNAZ, Luís Teixeira. **Roteiro de todos os sinaes, conhecimento, fundos, baixos, alturas, e derrotas, que há na costa do Brasil desde o Cabo de Santo Agostinho até o estreito de Magalhães, de Luís Teixeira Albernaz**. Edição fac-similada do manuscrito da Biblioteca da Ajuda (1582-1585). Leitura, introdução e notas de Melba Ferreira da Costa. Lisboa: Tagol, 1988.

ALBERTIN, Petronella J. “Arte e Ciência no Brasil Holandês *Theatri Rerum Naturalium Brasiliae*: um estudo dos desenhos”. In: **Revista Brasileira de Zoologia**, n. 3 (5), p. 249-326, São Paulo, 1985. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbzool/v3n5/v3n5a01.pdf>, acesso em 04 out. 2019.

ALBUQUERQUE, Marcos & LUCENA, Veleda. “Sinagoga Kahal Zur Israel retornando à vida do Recife”. **Revista de Arqueologia Americana**, n. 22, p. 63-79, 2003. Disponível em www.jstor.org/stable/, acesso em 15 set. 2019.

ALBUQUERQUE, Marcos. “Subsídios ao estudo arqueológico dos primeiros contatos entre portugueses e os indígenas da tradição tupiguarani no Nordeste do Brasil. In **CLIO – Revista do curso de mestrado em História**. Recife: UFPE, n. 5, p. 105-116, 1982.

ALBUQUERQUE, Roberto Chancon de. **A revolução holandesa: origens e projeção oceânica**. São Paulo: Perspectiva, 2014.

ALBUQUERQUE, Vânia Avelar. **Conservação e Restauração das Bicas Públicas de Olinda – São Pedro, Quatro Cantos e Rosário – Sistema Colonial de Abastecimento de Água**.

Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo – PPGAU-AU/ FAUFBA), Salvador, 2011.

ALCIDES, Melissa Mota. **Historia naturalis Brasiliae: um estudo do registro botânico holandês seiscentista**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente – PRODEMA/ UFAL), Maceió, 2005.

_____. “Percurso urbano sob o olhar holandês: Marechal Deodoro, Penedo e Porto Calvo”. In: SILVA, Maria Angélica da (Org.). **O olhar holandês e o novo mundo**. P. 119 a 152. Maceió: Edufal, 2011.

ALMEIDA, E.; CARNEIRO, A. R.; ALVES, M. “Aspectos da História dos Jardins Botânicos no Mundo e no Brasil - uma Abordagem sobre o Jardim Botânico do Recife – PE”. **Paisagem e Ambiente**, n. 12, p. 9-28, 10 dez. 1999.

ALMEIDA, Argus Vasconcelos de *et al.* **Olinda: uma história por trás das estórias**. Recife: CEPE, 2013.

ALPERS, Svetlana. **A arte de descrever: A arte holandesa no século XVII**. São Paulo: Edusp Ed., 1999.

ALVES, Náide. **Patrimônio invisível: as cercas dos conventos franciscanos do Nordeste Brasileiro**. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) Dinâmicas do Espaço Habitado Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2017.

AMORIM, Maria Adelina de Figueiredo Batista. **A missão franciscana no estado do Grão-Pará e Maranhão (1622-1750): Agentes, estruturas e dinâmica**. Tese (Doutoramento em História, especialidade: História e Cultura do Brasil) Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras, Departamento de História, Lisboa, 2011.

ANDRADE, Manuel Correia de. “Apresentação – A civilização Açucareira”. In: QUINTAS, Fátima (org.). **A Civilização do Açúcar**. Recife: SEBRAE / Fundação Gilberto Freyre, 2007.

ANDREATTA, Margarida Davina. “Engenho São Jorge dos Erasmos: Prospecção Arqueológica, Histórica e Industrial”. In: **Revista USP**, n. 41, p. 28-41, março/maio, São Paulo: 1999.

ANTONIL, André João. **Cultura e Opulência no Brasil por suas drogas e minas**. Brasília: Senado Federal, 2011.

AVILA-PIRES, F. D. “Mamíferos descritos na Poranduba maranhense de frei Francisco dos Prazeres”. In **Revista Brasileira de Zoologia**, v. 9, p. 203- 213, 1992.

BAERS, Padre João. **Olinda conquistada**. Recife: CEPE, 2004.^[1]_[2]

BARLÉUS, Gaspar. **O Brasil Holandês sob o Conde João Maurício de Nassau: História dos feitos recentemente praticados durante oito anos no Brasil e noutras partes sob o governo do ilustríssimo João Maurício Conde de Nassau, etc. ora governador de esel, Tentente-General de Cavalaria das Províncias-Unidas sob o Príncipe de Orange**. Brasília: Edições do Senado Federal. 2005.

_____. **História do Brasil sob o governo de Maurício de Nassau, 1636-1644**. Tradução do original, notas e prefácio de Blanche T. Van Berckel-Ebeling Koning; tradução do inglês Henry Widener. Recife: CEPE, 2018.

BARO, Rouloux. **História das últimas lutas no Brasil entre holandeses e portugueses e relação da viagem ao país dos Tapuias, 1651**. Disponível em: www.liber.ufpe.br acesso em 20 mar 2016.

BARROS, Maria Sylvia Carvalho & TARTAGLIA, José Carlos. “A política de alimentação e nutrição no Brasil: Breve histórico, avaliação e perspectivas”. In: **Revista Alimentação e Nutrição**, v. 14, n. 1, p. 117 a 129, Araraquara, 2003. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/49600105_A_POLITICA_DE_ALIMENTACAO_E_NUTRICAO_NO_BRASIL_BREVE_HISTORICO_AVALIACAO_E_PERSPECTIVAS acesso em 15 jul. 2019.

BASSO, Rafaela. “O lugar da alimentação nos estudos históricos da escola dos Annales”. In: **Revista História Helikon**. V.2, n. 3, p. 50 – 63, 1º semestre. Curitiba: 2015.

BELUZZO, Ana Maria de Moraes. **The Voyager’s Brazil**. São Paulo: Metalivros Ed., 1995.

BERG, Thiago José. **Território, cultura e regionalismo: aspectos geográficos em símbolos estaduais**. Dissertação de Mestrado. Rio Claro: Unesp – Universidade Estadual Paulista, 2009.

BERKEL-EBELING, Blanche T. Van. Barléu: **História do Brasil sob o governo de Maurício de Nassau (1636-1644)**. Recife: CEPE, 2018.

BESSELAR, José Van den. **Maurício de Nassau, esse desconhecido**. Rio de Janeiro: FAPERJ Ed., 1982.

BETHELL, Leslie (Org.) **História da América Latina: América Latina Colonial**. Vol. II. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo; Brasília: Fundação Alexandre de Gusmão, 2004.

BLUTEAU, Raphael. **Vocabulário português e latino: áulico, anatômico, architectonico (...)**. Coimbra: Casa impressora Collégio das Artes da Companhia de Jesus, 1728. Disponível em: <http://dicionarios.bbm.usp/pt/dicionario/edicao/1>, acesso em 22 mar. 2017.

BOESEMANN, Martin. “A atribuição do Theatrum a Albert Eckhout”. In: VRIES, Elly de (Org.). **Albert Eckhout volta ao Brasil 1644-2002: Simpósio internacional de especialistas**, p. 141 a 143, Recife, 2002.

BOOGAART, Ernst van den. “A Dança dos Tapuias de Eckhout: A humanidade de aliados infernais”. In: VRIES, Elly de (Org.). **Albert Eckhout volta ao Brasil 1644-2002: Simpósio internacional de especialistas**, p. 141 a 143, Recife, 2002.

_____. “Morrer e viver em Fernando de Noronha 1630-1654”. In: **Viver e Morrer no Brasil holandês**. Recife: Fundaj, Ed. Massangana, 2007.

BOOGAART, Ernst van den. **A well-governed colony: Frans Post’s illustrations in Caspar Barlaeus’s History of Dutch Brazil**. *Rijksmuseum Bulletin* 59, 3 (2011): 236-71.

BORTOLOTTI, Marcelo. “Mapa do Brasil Holandês pode virar livro.” **Folha de São Paulo, Caderno Ciência**, São Paulo, 14 mar. 2011. Disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/fsp/ciencia/fe1403201101.htm> acesso em 10 nov. 2017.

BOXER, Charles. **Os holandeses no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1961.

_____. **O império marítimo português 1415-1825**. Tradução de Anna Olga de Barros Barreto. São Paulo: Companhia das letras, 2002.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. **Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar alimentos (séculos XVI-XXI)**. São Paulo: Senac, 2010.

BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. **Diálogos das grandezas do Brasil**. Salvador: Livraria Progresso Editora. 1956.

BRAUDEL, Fernand Braudel. **Civilização material, economia e capitalismo (séculos XV – XVIII)**. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

BRIENEN, Rebecca Parker. “As naturezas-mortas de Albert Eckhout e o ciclo de pinturas para o palácio de ‘Vrijburg’.” In: **Albert Eckhout Eckhout volta ao Brasil 1644-2002: catálogo da mostra**. São Paulo: Pinacoteca do Estado de São Paulo, 2002.

_____. “From Brazil to Europe: The zoological drawings of Albert Eckhout and George

Marcgraf.” In: Enenkel, K. & Smith, P. (Orgs.). **Early Modern Zoology. The Construction of Animals in Science, Literature and the Visual Arts**. Leiden: Brill, 2007, pp.273-314.

_____. **Albert Eckhout: Visões do Paraíso Selvagem – obra completa**. Rio de Janeiro: Capivara, 2010.

BROMMER, Bea & DEN HEIJER, Henk. **Grote Atlas van de West-Indische Compagnie: Comprehensive Atlas of the Dutch West India Company (2 vols.)**. Utrecht: Universiteit Utrecht, Nationaal Archief, 2010.

BROTTON, Jerry. **Uma história do mundo em doze mapas**. São Paulo: Editora Jorge Zahar, 2017.

BRYAN Michael. **Biographical and critical dictionary os painters and engravers**. Vol. II London: Carpenter, 1816.

BUENO, Beatriz Piccolotto Siqueira. **Caminhos da história da urbanização no Brasil-colônia** (Dossiê). In: Anais do Museu Paulista. São Paulo. N. Sér. v.20. n.1. p. 11-40. jan.- jun. 2012.

CABRAL DE SOUZA, George. "Capitania de Pernambuco". In: **BiblioAtlas - Biblioteca de Referências do Atlas Digital da América Lusa**. Disponível em: http://lhs.unb.br/atlas/Capitania_de_Pernambuco. Data de acesso: 30 de maio de 2018.

CALADO, Frei Manuel. **O Valoroso Lucideno e o triunfo da liberdade (1648)**. Recife: CEPE, 2004.

CAMINHA, Pero Vaz de (1451-1501). **A carta de Pero Vaz de Caminha**. Petrópolis: Vozes, 2019.

CAMPOS, R. R. de. **A dimensão populacional na obra de Josué de Castro**. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em Geografia da Universidade Estadual Paulista (UNESP), São Paulo, 2004.

CANTO, João Baptista de Moraes. “Representação da avifauna nos brasões, bandeiras e hinos dos estados e de municípios brasileiros”. In: **Atualidades Ornitológicas** Vol. 202, 2018: 67-81. Disponível em http://www.ao.com.br/download/AO202_67.pdf acesso em 16 set. 2019.

CAPEL, Horácio. **La Morfologia de las Ciudades: Sociedad, cultura y paisaje urbano**. Barcelona: dicione del Serbal, 2002.

CARDIM, Fernão. **Tratados da Terra e Gente do Brasil**. São Paulo: Editora Hedra, 2009.

CARITA, Helder. **Lisboa manuelina e a formação de modelos urbanísticos da época moderna, 1495-1521**. Lisboa: Horizonte, 1999.

CARNEIRO, Henrique. **Amores e sonhos da flora: afrodisíacos e alucinógenos na botânica e na farmácia**. São Paulo: Editora Xamã, 2002.

CAROLAN, Michael. **The sociology of food and agriculture**. London; New York: Routledge, 2012.

CARPENTIER, Servaes. “Relatório sobre a Capitania da Paraíba em 1635, pelo Sr. Dr. Servaes Carpentier, Conselheiro Político e Diretor da mesma Capitania”. In: MELLO, José Antonio Gonsalves de (org.). **Fontes para a história do Brasil Holandês**. Volume II. 2ª edição. Recife: Companhia Editora de Pernambuco, 2004.

CARVALHO, M.C.; LUZ, M. T. **Simbolismo sobre “natural” na alimentação**. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 16, n. 1, pp. 147-154, 2011.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

_____. **Prelúdio da Cachaça**. São Paulo: Global, 2014.

_____. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Global, 2015.

CASTRO, Josué de. **Geopolítica da Fome: Ensaio sobre os problemas da alimentação e de população**. 1º volume. São Paulo: Editora Brasiliense, 1965.

_____. **Documentário do Nordeste**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1968.

_____. **Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Edições. Antares, 1984.

_____. **Homens e Caranguejos**. Rio de Janeiro: Civilização brasileira, 2001.

CAVALCANTI, Vanildo Bezerra. **Recife do Corpo Santo**. Recife: Prefeitura Municipal do Recife/ Secretaria de Educação e Cultura/ Conselho Municipal de Cultura, 1977.

CAVIGNAC, J. A. e OLIVEIRA, L. A. “História e etnografia nativas da alimentação no Brasil: Notas biográficas a respeito de um antropólogo provinciano.” **Imburana – revista do Núcleo**

Câmara Cascudo de Estudos Norte-Rio-Grandenses/UFRN, Rio Grande do Norte, n. 2, p. 63 a 75, nov. 2010.

CÉSAR, Marina Buffa. **O Escaravelho-Coração nas práticas e rituais funerários do Antigo Egito**. Dissertação (Mestrado em Arqueologia), Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2009.

CHARTIER, R. **A aventura do livro: do leitor ao navegador**. Tradução Reginaldo Carmello Corrêa de Moraes. São Paulo: UNESP e Imprensa Oficial, 1998.

CINTRA, Jorge Pimentel. “Reconstruindo o Mapa das Capitânicas Hereditárias”. In: **Anais do Museu Paulista**. São Paulo. N. Sér. v.21. n.2. p. 11-45. jul.- dez. 2013.

CLAVAL, Paul. **A Geografia Cultural**. Florianópolis: UFSC, 2007.

CORÇÃO, Mariana. “A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo”. In.: **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 50, v. 25, 2012.

CORDEIRO, J. P. L. **O Engenho São Jorge dos Erasmos**. São Paulo, Nacional, 1945.

CORRÊA, Margarida Maria da Silva. **Da construção do olhar europeu sobre o novo mundo ao (re)descobrimto do reino tropical**. Dissertação (Mestrado em História das Sociedades Agrárias), Faculdade de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 1997.

CORRÊA, Pio. **Dicionário das Plantas Úteis do Brasil e das Plantas Exóticas Cultivadas**, 5 vols. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1926-1978.

CORTESÃO, Jaime. **Alexandre de Gusmão e o Tratado de Madrid**. Lisboa: Livros Horizonte, 1984.

_____. **História do Brasil nos Velhos Mapas**. Tomo I e Tomo II. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 2009.

CORTESÃO, Armando e MOTA, A. Teixeira da. **Estudo cartográfico que acompanha a edição do Livro utilizada neste artigo (sem paginação): Rezão do Estado do Brasil (c. 1616)**. Lisboa: Edições João Sá da Costa, 1999. Edição fac-similada do Códice da Biblioteca Pública do Porto.

COSTA, Francisco Augusto Pereira da. **Anais Pernambucanos (1493-1590)**. Vol. I. Recife: Arquivo Público Estadual, 1951.

_____. **Anais Pernambucanos (1635-1665)**. Vol. III. Recife: Arquivo Público Estadual, 1951.

_____. **Anais Pernambucanos (1666-1700)**. Vol IV. Recife: Arquivo Público Estadual de Pernambuco, 1952.

_____. **Anais Pernambucanos (1701-1790)**. Vol V. Recife: Arquivo Público Estadual de Pernambuco, 1953.

COSTA, Melba Ferreira da. **Roteiro de todos os sinais, conhecimentos, fundos, baixos, alturas, e derrotas que há na costa do Brasil desde o cabo de Santo Agostinho até ao estreito de Fernão de Magalhães**. Lisboa: Tagol, 1988. (Edição Fac-Similada do manuscrito da Biblioteca da Ajuda).

CUNHA, Antônio Geraldo da. **Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa**. Rio de Janeiro: Lexikon, 2010.

CURVELLO, Arthur Almeida Santos de Carvalho. “Governança e cotidiano administrativo na América Portuguesa: O caso de Alagoas do Sul (1668-1680)”. **Anais do XXVII Simpósio Nacional de História: Conhecimento histórico e diálogo social**. Natal, 2013, p. 1 a 16. Disponível em http://www.snh2013.anpuh.org/resources/anais/27/1364485318_ARQUIVO_GovernancaeCotidianoAdministrativo.pdf, acesso em 08 fev. 2020.

DAGELIJKSCHE Notulen der Hooge Raden in Brazilië (Livro de atas do Alto Conselho do Brasil) de 11 de julho de 1641. In: MELLO, José Antônio Gonsalves de. **Fontes para a história do Brasil holandês: a economia açucareira**, vol. I. Recife: Companhia editora de Pernambuco – CEPE, 2004.

DALBY, Andrew. **Sabores perigosos: a história das especiarias**. São Paulo: Senac, 2010.

DEAN, Warren. **A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

DOMINGUES, Francisco Contente. “Colombo e a Política de Sigilo na Historiografia Portuguesa.” In: **Revista Mare Liberum**. Vol. I, p. 105 a 116. Lisboa, 1992. Disponível em: <http://www.iict.pt/imagens/232.pdf> acesso em 07 jul. 2018.

DOMINGUES, Francisco Contente & GUERREIRO, Inácio. “A vida a bordo na carreira da Índia: século XVI”. In: **Separata da Revista da Universidade de Coimbra**, vol. XXXIV. Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical, 1988.

DUMAS, Alexandre. **O Grande Dicionário de Culinária**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

FAO. **The state of food and agriculture – Leveraging food systems for inclusive rural transformation**. Roma, 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-I7658e.pdf> acesso em 04 dez. 2017..

FARIA, Ernesto. **Vocabulário Latino**. Belo Horizonte: Livraria Garnier, 2001.

FELIPPE, Gil Martins & PENTEADO, Zaidan Lilian. **Do Éden ao Éden: jardins botânicos e a aventura das plantas**. São Paulo: SENAC, 2008.

FERNANDES, JOÃO AZEVEDO. **Selvagens bebedeiras: álcool, embriagues e contatos culturais no Brasil Colonial**. Tese (Doutoramento em História) – Pós-graduação em História da Universidade Federal Fluminense/ UFF, Niterói, 2004.

FERLINI, Vera. **Terra, trabalho e poder: o mundo dos engenhos no Nordeste colonial**. Bauru; SP: EDUSC, 2003.

FERNANDÉZ, E. H. Rum. In: VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas Alcoólicas – Ciência e Tecnologia**. Vol 1, p. 317-329. São Paulo: Editora Blucher, 2010.

FERRÃO, Cristina & SOARES, José Paulo Monteiro. **Theatrum Rerum Naturalium Brasiliae, Brasil-Holandês; Dutch-Brazil (Icones Aquatiliu/ Icones Volatiliu)**. 2 Vol. Rio de Janeiro: Índex, 1993.

FERRÃO, José E. Mendes. **A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses**. Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical, 2005.

FERRARE, Josemary Omena Passos. **A Cidade de Marechal Deodoro: do projeto colonizador português à imagem do “Lugar Colonial”**. Maceió: Edufal, 2014.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo dicionário da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

FLANDRIN, Jean Louis & MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRAZÃO, Diva. **Josué de Castro: Médico e pesquisador brasileiro**. 2016. Disponível em: https://www.ebiografia.com/josue_de_castro/ acesso em 04 fev. 2019.

FREEDBERG, David. “Ciência, comércio e arte: tópicos negligenciados na junção da história com a história da arte”. In: HERKENHOFF, Paulo. **O Brasil e os Holandeses**. Rio de Janeiro: GMT Ed., LTDA. 1999, p. 192-217.

FREIRE, Francisco de Brito. **Nova Lusitânia, História da Guerra Brasílica**. São Paulo: Editora Beca, 2001.

FREIXA, Dolores & CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2015.

FREYRE, Gilberto. **Nordeste**. 6 ed. Rio de Janeiro: Record, 1989.

_____. **A propósito de frades**. Salvador: Publicações da Universidade da Bahia, 1959. FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**. Recife: Global, 2003.

_____. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Global, 2007.

_____. **Casa Grande e Senzala**. São Paulo: Global, 2013.

_____. **Sobrados e Mucambos**. São Paulo: Global, 2015.

GALINDO, Marcos. “Maurício, o Brasileiro”. In: CATÁLOGO DA EXPOSIÇÃO: **Eu, Maurício, os espelhos de Nassau**. MONTES, Maria Lúcia; MENEZES, José Luiz Mota & GALINDO, Marcos (orgs.). Recife: Instituto Cultural Bandepe, 2004.

GAASTRA, Femme. **The Dutch East India Company**. Zutphen: Walburg Pers, 2002.

GÂNDAVO, Pero Magalhães de. **Tratado da terra do Brasil. História da Província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil, 1576**. Leonardo Dantas Silva (Org.). Recife: Fundaj, Massangana, 1995.

GESTEIRA, Heloisa Meireles. “A América portuguesa e a circulação de plantas (séculos XVI – XVIII)”. In: KURY, Lorelai (Org.). **Usos e circulação de plantas no Brasil (séculos XVI – XIX)**, p. 12 – 51, Rio de Janeiro: Andrea Jakobso, 2013.

GINZBURG, Carlo. **Mitos, emblemas e sinais**. São Paulo: Companhia das letras, 1990.

GRAHAM, Richard. **Alimentar a Cidade: Das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860)**. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

GUEDES, Max Justo. “A Cartografia Holandesa do Brasil”. In: HERKENHOFF, Paulo (org.). **O Brasil e os Holandeses**. Rio de Janeiro: GMT Ed., LTDA. 1999, p. 64 a 85.

GUIMARÃES, Manuel. **À Mesa com a História**. Sintra: Corales, 2001.

HAJSTRUP, Peter Hansen. **Viagem ao Brasil (1644-1654)**. Recife: CEPE, 2016.

HENRIQUE, Wendel. **O direito à natureza na cidade**. Salvador: Edufba, 2009.

HERCKMANS, Elias. “Descrição geral sobre a capitania da Paraíba”. In: MELLO, José Antonio Gonsalves de (org.). **Fontes para a história do Brasil Holandês**. Volume II. 2a edição. Recife: Companhia Editora de Pernambuco, 2004.

HERKENHOFF, Paulo (ORG.). **O Brasil e os Holandeses 1630-1654**. Rio de Janeiro: GMT Editores, Instituto Cultural Banco Santos, 1999.

HEYNEMANN, Cláudia Beatriz. “Jardins Botânicos”, In: **O Arquivo Nacional e a História Luso-Brasileira**. 2018. Disponível em:
http://historiacolonial.arquivonacional.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=3182&Itemid=352, acesso em 04 out. 2019.

HEYWOOD, V.H. “The changing role of the botanic garden”. In: BRAMWELL, D. et al (ed.) **Botanic Gardens and the World Conservation Strategy**. London: Academic Press, 1987. p. 3 - 18.

JABOATÃO, Frei Antonio de Santa Maria. **Novo Orbe Seráfico Brasílico ou Chronica dos Frades Menores da Província do Brasil**, vls. I, II e III, Recife: Assembléia Legislativa do Estado de Pernambuco, 1980 (fac-simile da Ed. De 1859- 1861-1862).

JOHNSON, Hugh. **The History of Wine**. Londres: Mitchell-Beazle, 1989.

JOPPIEN, Rüdger. “The Dutch Vision of Brazil. Johan Maurits and his artists”. In: BOOGAART, Ernest (org.). **Johan Maurits van Nassau-Siegen 1604-1679. Essays on the occasion of the tercentenary of his death**. The Hague: The Johan Maurits van Nassau Stichting, p. 297-376, 1979.

KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LAET, Joan de. “Historia ou anais dos feitos da Companhia privilegiada das Índias Ocidentais, desde o começo ate o fim dos anos de 1636, por Joan de Laet (Diretor da Companhia)”. In:

FREIRE, Francisco Brito. **Nova Lusitânia – história das guerras brasileiras**. São Paulo: Beca Editora, 2004. (cd-rom)

LAGO, Bia e Pedro Corrêa. **Frans Post: 1612-1680, obra completa**. Rio de Janeiro: Capivara, 2006.

LAWS, Bill. **50 Plantas que mudaram o rumo da história**. Rio de Janeiro: Sextante, 2013.

LEÃO FILHO, Joaquim de Souza. **Theatrum rerum naturalium Brasiliae**. In.: Revista do Sphan, nº. 09, p. 135-157, 1945.

LÉRY, Jean de. **Viagem à terra do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980.

LESTRINGANT, Frank. **O Canibal: Grandeza e decadência**. Brasília: Editora UnB, 1997.

LEVY, Pereira & CINTRA, Jorge Pimentel. “A precisão e a longitude de origem do mapa Brasília Qua Paret Belgis, de Georg Marcgrave”. **Sociedade Brasileira de Cartografia, Rio de Janeiro**. Disponível em: <http://www.cartografia.org.br/> acesso em 16 out. 2017.

LIMA, Jorge de. **Calunga**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1997.

LINHARES, Jairo Fernando Pereira. *et al.* “Etnobotânica histórica das plantas do Maranhão no século XVII baseada na obra de Cristóvão de Lisboa”. In: **Biota Amazônia Open Journal System**, Macapá, v. 8, n. 3, p. 15-18, 2018. Disponível em: <http://periodicos.unifap.br/index.php/biota> acesso em 20 fev. 2020.

LISBOA, Frei Cristóvão de. **História dos animais e árvores do Maranhão**. Lisboa: Arquivo Histórico Ultramarino/Centro de Estudos Históricos Ultramarinos, 1967.

LOUREIRO, Juliana Coelho. **Pelas entranhas de Olinda – Um estudo sobre a formação dos quintais**. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) Dinâmicas do Espaço Habitado Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2007.

_____. “Quintais de Olinda: uma leitura indiciária sobre sua gênese”. **Anais Do Museu Paulista: História e Cultura Material**, 20 (1), 2012, p. 231-281. Disponível em <https://doi.org/10.1590/S0101-47142012000100009>, acesso em 23 set. 2019.

LUZ, Milton. **A história dos símbolos nacionais: a bandeira, o brasão, o selo, o hino**. Brasília: Senado Federal, 2005.

LYRA, Carla. **Cartografias da Manguetown: cultura e memória no bairro do Recife**. Tese de Doutorado, Rio de Janeiro: Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2016.

MACHADO, José Pedro. **Dicionário etimológico da língua portuguesa**. Lisboa: Sociedade da Língua Portuguesa, 1981.

MAIOR, Mário Souto & SILVA, Leonardo Dantas (Orgs.). **A Paisagem Pernambucana**. Recife: Massangana Ed., 1993.

MARANHÃO, Methodio. **Duarte Coelho e a colonização de Pernambuco**. Recife: Imprensa Industrial, 1935.

MARCENA, Adriano. **Mexendo o pirão: Importância Sociocultural da Farinha de Mandioca no Brasil Holandês (1635 a 1646)**. Recife: Funcultura, 2012.

MARCGRAVE, George. **História Natural do Brasil**. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 1942.

MARQUES, João Francisco. “Frei Cristóvão de Lisboa, Missionário no Maranhão e Grão-Pará (1624-1635), e a defesa dos índios brasileiros”. In: **História: revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto**, v. 13, 1996, p. 323-351. Disponível em <http://ojs.letras.up.pt/index.php/historia/article/view/5625/5290> acesso em 10 dez. 2019.

MARX, Murillo. **Nosso chão: do Sagrado ao Profano**. São Paulo: Edusp, 1989.

_____. **Cidade no Brasil Terra de Quem?** São Paulo: Edusp/ Nobel, 1991.

_____. **Cidade no Brasil: Em que termos?** São Paulo: Nobel, 1999.

MASSIMI, Marina. “The Jesuitic "Psychology: A Contribution to the History of Psychological Ideas”. In: **Psicol. Reflex. Crit.**, vol.14, nº.32001, 2001.

MATSUURA, Oscar Toshiaki. **Observatório no Telhado**. Recife: Companhia Editora de Pernambuco (Cepe), 2010.

_____. **História da astronomia no Brasil**. Recife: Companhia Editora de Pernambuco (Cepe), 2014.

MELLO, Evaldo Cabral de. **Perfis brasileiros: Nassau**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006. MELLO, Evaldo Cabral de 1936. **Olinda restaurada: guerra e açúcar no Nordeste, 1630-1654**. São Paulo: Ed. 34, 2007.

- _____. **O Brasil holandês (1630-1654)**. São Paulo: Penguin Classics, 2010.
- _____. **O Negócio do Brasil: Portugal, os Países Baixos e o Nordeste, 1641-1669**. São Paulo: Companhia de Bolso, 2010.
- _____. **Nassau – Governador do Brasil Holandês**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006. Disponível em: <https://www.amazon.com.br/Nassau-Governador-do-Brasil-Holandês-ebook/>, acesso em 20 set. 2019.
- MELLO-LEITÃO, C. de. **História das Expedições Científicas no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1941.
- MELLO, José Antônio Gonsalves de. **Frei Manuel Calado do Salvador: religioso da Ordem de São Paulo, pregador apostólico**. Recife: Universidade de Recife, 1954.
- MELLO, José Antônio Gonsalves de. **Templo dos Flamengos. Influência da ocupação holandesa na vida e na cultura do norte do Brasil**. Recife. Topbooks, 2000.
- _____. **Fontes para a história do Brasil holandês: a economia açucareira**, vol. I. Recife: Companhia editora de Pernambuco – CEPE, 2004.
- _____. **Testamento do General Francisco Barreto de Menezes/ A cartografia holandesa do Recife/ A rendição dos holandeses no Recife (1654)**. Recife: CEPE, 2017.
- MENDES, A. Lopes. **Breve descrição das Possessões portuguesas na Asia**. Lisboa: Imprensa Nacional, 1886.
- MENEZES, José Luiz Mota. **Atlas Histórico e Cartográfico do Recife**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco/ Massangana, 1988.
- _____. “Arquitetura e Urbanismo”. In: HERKENHOFF, Paulo. **O Brasil e os Holandeses** Rio de Janeiro: GMT Ed., LTDA. 1999, p. 86 a 103.
- _____. “Pereira da Costa: 150 anos. Os Anais – uma outra forma de ler. In.: **Revista do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano**, nº 59, p. 35 a 52, Janeiro, Recife: IAHGPE, 2002.
- _____. “A cidade de Maurícia”. In: TOSTES, V. et al. (Org.). **A presença holandesa no Brasil: memória e imaginário**. Rio de Janeiro: Museu Histórico Nacional, 2004. p. 185-196.

_____. “Olinda e Recife antes de 1630”. In: **Viver e Morrer no Brasil Holandês**. Recife: Fundaj, Ed. Massangana, 2007.

_____. **Ruas sobre as águas: as pontes do Recife**. Recife: CEPE, 2015.

MICELI, Paulo. **O tesouro dos mapas: A Cartografia na Formação do Brasil**. São Paulo: Instituto Cultural Banco Santos, 2002.

MINTZ, Sidney Wilfred. “O poder do doce e a doçura do poder”. In: **O poder amargo do açúcar: produtores escravizados, consumidores proletarizados**. DABAT, Christine Rufino (Org.). Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2010. p. 109-137.

MIRANDA, Bruno R. F. “O medo ronda Pernambuco: ameaças estrangeiras no post bellum”. In.: **Fortes, paliçadas e redutos enquanto estratégia da política de defesa portuguesa - O caso da capitania de Pernambuco (1654-1701)**. Dissertação de Mestrado. Unversidade Federal de Pernambuco, Recife, 2006.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

MONTAIGNE, Michel Eyquem de. **Ensaaios**. Brasília: Editora da UnB, 1987.

MONTELEONE, Joana. **Sabores urbanos – Alimentação, sociabilidade e consumo: São Paulo, 1828-1910**. São Paulo: Alameda, 2015.

MONTES, Maria Lúcia. “O céu de Nassau.” In.: **CATÁLOGO DA EXPOSIÇÃO: Eu, Maurício, os Espelhos de Nassau**. MONTES, Maria Lúcia; MENEZES, José Luiz Mota & GALINDO, Marcos (Orgs.). Recife: Instituto Cultural Bandepe, 2004.

MOREAU, Pierre e BARO, Rouloux. **História das últimas lutas no Brasil entre holandeses e portugueses e relação da viagem ao país dos tapuias**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1976.

MORENO, Diogo de Campos. **Livro que dá razão ao estado do Brasil, 1612**. Recife: Arquivo Público Estadual, Comissão organizadora e executiva das comemorações do tricentenário da restauração pernambucana, 1955.

MOTA, Mauro. **O cajueiro nordestino**. RECIFE: CEPE, 2011.

MOULIN, D. “Medicina e ciências naturais no governo de Nassau”. In: MOULIN, D.; MAULE, A.F.; ANDRADE-LIMA, D.; RAHN, K. & PEDERSEN, T. M. **O Herbário de Georg Marcgraf**. Rio de Janeiro: Fundação Pró-Memória, 1986.

MOURA, Clóvis. **Dicionário da Escravidão Negra no Brasil**. São Paulo: Edusp, 2013.

MOURA, Denise Aparecida Soares de; CARVALHO, Maria Margarida de & LOPES, Maria-Aparecida (Orgs.). **Consumo e Abastecimento na História**. São Paulo: Alameda, 2011.

MUELLER, Bonifácio. **Convento de Santo Antônio do Recife**. Recife: Fundação de Cultura Cidade do Recife, 1984.

NASCIMENTO, Rômulo Luiz Xavier do. “Brasil holandês: uma história do Atlântico”. In: **O Desconforto da Governabilidade: aspectos da administração no Brasil holandês (1630-1644)**. Rio de Janeiro. Tese de Doutorado da Universidade Federal Fluminense, 2008.

_____. “ ‘Entre os rios e o mar aberto’: Pernambuco, os portos e o Atlântico no Brasil Holandês. In: **Clio – Revista de Pesquisa Histórica**, n. 29.2, p. 1 a 35, Recife: UFPE, 2011. Disponível em <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistaclio/issue/view/1787>, acesso em 08 fev. 2020.

NAVARRO, Eduardo de Almeida. **Tupi antigo: a língua indígena clássica do Brasil**. São Paulo: Global, 2013.

NIEUHOFF, Joan. **Memorável viagem marítima e terrestre ao Brasil (1682)**. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

OLIVEIRA, Marcelo Almeida. “As roças brasileiras, do período colonial à atualidade: caracterização histórica e formal de uma categoria tipológica.” In: **Varia Historia**, Belo Horizonte, vol.28, n^o 48, p.755-780: jul/dez, 2012.

OLIVEIRA, Roseline Vanessa. **As vilas e seus gestos urbanos: o desenho de seis núcleos de origem colonial no contexto da representação textual e iconográfica dos séculos XVI e XVII**. Maceió: Edufal, 2018.

OS MAPAS DO DESCOBRIMENTO. Rio de Janeiro: Centro Cultural Banco do Brasil, 2000.

PAPAVERO, Claude. **Mantimentos e víveres: o domínio colonial holandês no Brasil**. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). Universidade de São Paulo: Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas. São Paulo: 2002.

PANZINI, Franco. **Projetar a natureza: Arquitetura da paisagem e dos jardins desde as origens até a época contemporânea**. São Paulo: SENAC, 2013.

PEIXOTO, Ariane Luna & ESCUDEIRO, Alexandra. “Pachira aquatica (Bombacaceae) na obra ‘História dos Animais e Árvores do Maranhão’ de Frei Cristóvão de Lisboa”. **Rodriguésia**, Rio de Janeiro, v. 53, n. 82, p. 123-130, Jan. 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2175-78602002000100123&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 05 Mar. 2020.

PEREIRA, Levy & CINTRA, Jorge Pimentel. **A precisão e a longitude de origem do mapa Brasília qua parte paret Belgis, de Georg Marcgrave**. V Simpósio Luso Brasileiro de Cartografia Histórica. Petrópolis: 2013. Disponível [http://lhs.unb.br/atlas/\(Pereira_%26_Cintra,_2013\)](http://lhs.unb.br/atlas/(Pereira_%26_Cintra,_2013)) em acesso em 04 jun. 2018.

PEREIRA, Levy. **O georreferenciamento do mapa Brasília qua Parte Paret Belgis de Georg Marcgrave – uma ferramenta prática para estudos do Brasil Holandês**. I Simpósio Internacional Arqueologia de Engenhos e I Seminário Arqueologia e Patrimônio Cultural de Pernambuco. Recife: 2013. Disponível em http://lhs.unb.br/wiki_files/Levy_georreferenciamento.pdf, acesso em 04 jun. 2018.

PEREIRA, Oswaldo Galvão. **Cana de Açúcar**. Belém: Embrapa, 1966. Disponível em <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/158648/1/FL00105-.pdf> acesso em 15 mar. 2020.

PICKEL, D. Bento José. **Flora do Nordeste do Brasil segundo Piso e Marcgrave: no século XVII**/ Argus Vasconcelos de Almeida (Editor). Recife: EDUFRPE, 2008.

PINTO, Estêvão. **Crítica bibliográfica: A propósito da edição do livro de Zacharias Wagener, extraZoobilon: Livro de animais do Brasil**. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/revhistoria/article/download/123729/119928>, acessada em 10 de julho de 2018.

PINTO, Luiz Maria da Silva. **Dicionario da Lingua Brasileira**. Ouro Preto: Typographia de Silva, 1832.

PISO, Guilherme. **Historia Natural do Brasil Ilustrada**. Trad. Alexandre Correia. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1948.

POLO, Marco. **O Livro das Maravilhas: A descrição do mundo**. Porto Alegre, L&MP, 1999.

PORTUGAL, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses. **Brasil-brasis cousas notáveis e espantosas (A construção do Brasil: 1500-1825)**. Lisboa: Comissão Nacional para as comemorações dos Descobrimentos Portugueses. 2000.

PROJETO FORAL. **Relatório II**. Prefeitura de Olinda. Secretaria do Patrimônio. Olinda: 2000.

PUDSEY, Cuthbert. **Brasil holandês: diário de uma estada no Brasil**. Petrópolis: Index, 2000.

REIS FILHO, Nestor Goulart. **Contribuição ao Estudo da Evolução Urbana do Brasil (1500-1720)**. São Paulo: Liv. Pioneira e Ed. da Universidade, 1968.

_____. **Imagens de Vilas e Cidades no Brasil Colonial**. São Paulo: Edusp, 2000.

_____. **São Paulo: Vila, cidade, metrópole**. São Paulo: Prefeitura de São Paulo: 2004.

RELATÓRIO sobre o Estado das Alagoas em outubro de 1643; apresentado pelo assessor Johannes van Walbeeck e por Henrique de Moucheron, director do mesmo districto e dos districtos vizinhos, em desempenho do encargo que lhes foi dado por S. Exca e pelos nobres membros do Supremo Concelho. In: RODRIGUES, José Honório. **Índice Anotado da Revista do Instituto Histórico e Geográfico Pernambucano**. Recife, 1961. p. 153-164.

REVEL, Jean François. **Banquete de Palavras – Uma história da sensibilidade gastronômica**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

REYNALDO, Amélia. **As catedrais continuam brancas: planos e projetos do século XX para o centro do Recife**. Recife: CEPE, 2017.

REZENDE, Antônio Martinez de & BIANCHET, Sandra Braga. **Dicionário do Latim Essencial**. Belo Horizonte: Crisálida, 2005.

RICIUPERO, Rodrigo. “O estabelecimento do exclusivo comercial metropolitano e a conformação do antigo sistema colonial no Brasil”. **História**, Franca, v. 35, e100, 2016. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-90742016000100509&lng=en&nrm=iso, acesso on 08 feb. 2020.

RIBEIRO, Carlos, et Al. **Comida é Arte: Aspectos culturais e sociais da alimentação do brasileiro através dos tempos**. São Paulo: Segmento Fama, 2009.

RICHOSFFER, Ambrósio. **Diário de um soldado da Companhia das Índias Ocidentais (1629-1632)**. São Paulo: Ibrasa, 1976. Disponível para download em <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/7356>, acesso em 04 out. 2019.

RIO BRANCO, Barão. **Efemérides brasileiras**. Rio de Janeiro: Editora do Ministério das relações exteriores, 1946.

RODRIGUES, José Honório. **História da História do Brasil – Historiografia Colonial**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1979.

ROEGHOLT, Richter. **A Short History of Amsterdam**. Amersfoort: Bekking & Blitz Publishers b. v., 2006

ROSAS, Tarcísio. **Personalidades Históricas do Rio Grande do Norte (séc. XVI a XIX)**. Natal: Fundação José Augusto – Centro de Estudos e Pesquisas Juvenal Lamartine-CEPEJUL, 1999.

SALAMAN, Redcliffe. **The History and Social Influence of the Potato**. London: Cambridge University Press, 1970.

SALVADOR, Frei Vicente de. **História do Brasil (1590-1627)**. São Paulo: Melhoramentos, 1954.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na História: Os tempos da memória gustativa**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005. Editora UFPR.

SANTOS, Maria Izabel dos & OLIVEIRA, Carla Mary S. Oliveira. “O novo mundo a partir da obra de arte: Albert Eckhout e Zacharias Wagener. In: **Anais do II Encontro Nacional de Estudos da Imagem**. 12, 13 e 14 mai. 2009. Londrina.

SANTOS, Paulo Ferreira. **Formação de cidades no Brasil colonial**. Rio de Janeiro, Editora UFRJ, 2001.

SAVARIN, Brillat. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHAEFFER, Enrico. “Die Ausbeute der Brasilien-Expedition von Johann Moritz von Nassau und ihr Niederschlag in Kunst und Wissenschaft”. **Medizinhistorisches Journal** Vol. 11, 1976: 8-26. Apud BRUNN, Gerhard. “Comunicação intercultural entre Europa e Brasil: A contribuição de Johann Moritz Von Nassau-Siegen 1637-1644”. Disponível em http://www.geocities.com/ail_br/comunicacaointercultural.html, acesso em 03 ago. 2015.

SCHAMA, Simon. **The embarrassment of riches: as interpretation of dutch culture in the Golden age**. New York: Alfred A. Knopf Ed., 1988.

SCHWARTZ, Stuart. “O Brasil Colonial, c. 1580-1750: As Grandes Lavouras e a Periferia.” In: **História da América Latina Colonial**. Vol. II. São Paulo: EDUSP; Brasília: FUNAG, 2004. p. 339-421.

SCHNEIDER, Norbert. **Naturezas-mortas: A pintura de naturezas-mortas nos promórdios da Idade Moderna**. Rio de Janeiro: Taschen BR, 2009.

SEGAWA, Hugo. **Ao amor do público: jardins do Brasil**. São Paulo: Studio Nobel, 1996.

SEVERIM, Gaspar de Faria. “Notícias, dos Severim e Faria”. In LISBOA, Frei Cristóvão de. **História dos animais e árvores do Maranhão**. Lisboa: Arquivo Histórico Ultramarino/Centro de Estudos Históricos Ultramarinos, 1967.

SILVA, José Reinaldo Nogueira da. **Etnomatemática: Abordagem dos Diversos Tipos de Unidades de Medidas e Sua Utilização do Sertão Alagoano**. Dissertação (Mestrado Profissional em Matemática em Rede Nacional, Instituto de Matemática / UFAL), Maceió, 2016.

SILVA, Leonardo Dantas. “Brasil Holandês: os caminhos do conhecimento”. In: **Ciência e Trópico**, Recife, v. 30, n. 1, p. 115-140, 2002.

_____. **Pernambuco preservado: histórico dos bens tombados no Estado de Pernambuco**. Recife: [s. n.], 2002.

SILVA, Maria Angélica da. **Arquitetura Moderna: A atitude alagoana, 1950-1964**. Maceió: Sergasa, 1991.

_____. “João Maurício e suas plantas: O jardim como teatro do mundo”. In: TOSTES, Vera Lúcia Bottrel (Org.). **A Presença Holandesa no Brasil: memória e imaginário**. Rio de Janeiro: Museu Histórico Nacional, 2004.

_____ (Org.). **O Olhar Holandês e o Novo Mundo**. Maceió: Edufal, 2011.

_____. “A conquista pela visão: Mapas e Pinturas”. In: SILVA, Maria Angélica (Org.). **O Olhar Holandês e o Novo Mundo**. Maceió: Edufal, 2011.

_____. “O convento franciscano e a construção da paisagem urbana no Brasil”. **Cescontexto**, Coimbra, nº 6, p. 139 – 162, junho 2014.

_____ (org.). **A invenção da Cidade**. Maceió: EDUFAL, 2019; Salvador: EDUFBA, 2019.

SILVA, Maria Angélica & ALCIDES, Melissa. “Modos de Construir, modos de alimentar e conviver: as casas de farinha do Brasil.” In: **CONGRESO INTERNACIONAL DE ARQUITETURA VERNACULA EN ESPANA E IBEROAMERICA: Andalucía y**

America, entre la tradición e la modernidad. Actas. Em www.upo.es/depa/webdhuma/areas/arte/actas/cisav05/co_19.pdf acesso em 20 jan. 2016.

SILVA, Maria Angélica da & ALCIDES, Melissa Mota. *Collecting...* “Collecting and Framing the Wilderness: The Garden of Johan Maurits (1604-79) in North-east Brazil.” In.: **Journal of Garden History Society**, Volume 30:2, 2003.

SILVA, Maria Angélica da et al. “Memórias palatáveis: práticas e saberes na produção da farinha de mandioca em Alagoas, Brasil”. In: **Patrimônio e Memória**. Assis, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 47-72, janeiro-junho de 2019. Disponível em: <http://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/issue/archive> acesso em 20 mar. 2020.

SILVEIRA, Estácio Simão da. **Relação sumária das cousas do Maranhão dirigida aos pobres deste reino de Portugal (1619)**. São Paulo: Siciliano, 2001.

SILVEIRA, Luís Fábio et ali. **Plano de Ação para a Conservação do Mutum-de-Alagoas (Mitu mitu = Pauxi mitu)**. Série Espécies Ameaçadas – nº 7. Brasília, 2008.

SIQUEIRA, Luiz Alberto et ali. **A introdução do coqueiro no Brasil: Importância histórica e agrônômica**. *Aracaju: Embrapa documentos, 2002. Disponível em: [www.cpatc.embrapa.br > download > Documentos47](http://www.cpatc.embrapa.br/download/Documentos47), acesso em 16 out. 2019.*

SOBREIRA, Caesar Malta (Transc.). **Diálogo das grandezas do Brasil: primeira edição do apógrafo de Lisboa**. Estudo Introdutório, notas e comentários. Recife: CEPE, 2019.

SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado Descritivo do Brasil (1587)**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1971.

SOUZA, João Silva de. “O Bazulaque”. **Revista Triplov de Artes, Religiões e Ciências**, Lisboa, nova série, n. 19-20, 2011. Disponível em http://triplov.com/novaserie.revista/numero_19/joao_silva_sousa/index.html . Acesso em 26 fev. 2019.

SOUZA, Laura de Mello e. **O sol a sombra: política e administração na América portuguesa do século XVIII**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

SPOONER, Shearjashub. **A Biographical History of the Fine Arts, Being Memoirs of the Lives and Works of Eminent Painters, Engravers, Sculptors, and Architects. From the Earliest Ages to the Present Time**. Philadelphia: George Gebbie, 1873.

STADEN, Hans. **A verdadeira história dos selvagens, nus e ferozes devoradores de hoemens, (1548-1555)**. Rio de Janeiro: Dantes, 1999.

STARKS, Philip T. B. & SLABACH, Brittany L. **A vantagem de comer terra. Scientific America Brasil**. 2009. Disponível em: <http://www2.uol.com.br/sciam/artigos/a_vantagem_de_comer_terra.html>. Acesso em: 12 de março de 2019.

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahatr Editor, 2009.

TEIXEIRA, Dante Martins (Org.). **Theatrum Rerum naturalium Brasiliae**. 2v. Rio de Janeiro: Índex Ed., 1993.

_____. **Brasil-Holandês: Miscelânea Cleyeri, Libri Principis & Theatrum rerum naturalium Brasiliae**. 5 v. Rio de Janeiro: Índex Ed., 1995.

_____. **Brasil Holandês: documentos da biblioteca universitária de Leiden, o Thierbuch e a Autobiografia de Zacharias Wagener e os quadros do Weinbergschlösschen de Hoflössnitz**. 3 v. Rio de Janeiro: Índex Ed., 1997.

_____. “A ‘America’ de Jodocus Hondius (1563-1612): um estudo das fontes iconográficas”. In: **Revista do Instituto de Estudos Brasileiros**, n. 46, p. 81-256, fev. 2008.

TEIXEIRA, Dante Martins & VRIES, Elly de. “Exotic novelties from overseas.” In: **Albert Eckhout: A dutch artist in Brazil**. BUVELOT, Quentin (Ed.). The Hague: Royal Cabinet of Paintings Mauritshuis Foundation, 2004. P. 64 a 107.

THEVET, André. **Singularidades da França Antártica**. Rio de Janeiro: Companhia Nacional, 1944.

VAN DER DUSSEN, Adrian. **Relatório sobre o Estado das Capitanias conquistadas no Brasil, apresentado pelo senhor Adrien van der Dussen ao conselho dos XIX na Câmara de Amsterdã, em 4 abril de 1640**. In: VAN DER DUSSEN, Adrian. **Relatório sobre as capitanias conquistadas no Brasil pelos holandeses (1639)**. Rio de Janeiro: Edições Instituto do Açúcar e do Alcool, 1947.

VALENTIM, Carlos Manuel. “A edição de Portugaliae Monumenta Cartographica e seu significado político.” In: OLIVEIRA, Francisco Roque de (Org.). **Cartógrafos para toda a Terra. Produção e circulação do saber cartográfico ibero-americano: agentes e contextos**. Lisboa: Biblioteca Nacional de Portugal, 2015. pp. 1055-1075.

VARNHAGEN, Francisco Adolfo. **História Geral do Brazil**. Madri: Imprensa da V. de Dominguez, 1854.

VASCONCELOS, Simão de. **Chronica da Companhia de Jesu (sic) do Estado do Brasil em que se trata da entrada da Companhia de Jesu (sic) nas partes do Brasil, dos fundamentos que n'ellas lançaram e continuaram seus religiosos, e algumas noticias antecedentes, curiosas e necessárias das cousas d'aquelle estado pelo Padre Simão de Vasconcellos da mesma Companhia**. Tomo primeiro (e único). Segunda edição correcta e augmentada, volume 1. Lisboa, 1845.

VERDONCK, Adriaen. “Descrição das capitánias de Pernambuco, Itamaracé, Paraíba e Rio Grande”. In: MELLO, José Antônio Gonsalves de. **Fontes para a História do Brasil Holandês, 1. A economia açucareira**. Recife: Parque Histórico Nacional dos Guararapes/ MEC/ SPHAN/ Fundação Pró-memória, 1981.

_____. “Memória oferecida ao Conselho Político de Pernambuco por Adrian Verdonck.” In: MELLO, José Antônio Gonçalves de. **Fontes para o Brasil Holandês – a economia açucareira**. Recife: Companhia Editora de Pernambuco, 1981.

VIEIRA, Alberto. “As Ilhas e a expansão da cultura e tecnologia da cana-de-açúcar no Atlântico nos séculos XV a XIX”. In: **Revista Labor e Engenho**. v. 1, n. 1, p. 1-20, 2007. Disponível em <www.conpadre.org>. acesso em 13 jan. 2020.

VILHASANTI, Pedro Cadena. “Descripción de la provincia del Brasil”. In: MAURO, Frédéric (ed.). **Le Brésil au XVII siècle**. Coimbra, 1963.

WAGENER, Zacharias. “Zoobibliion, livro dos animais do Brasil”. São Paulo, **Rev. Dos Tribunais, Brasiliensia Documenta IV**, 1964.

WAGNER, Peter. “O mundo das plantas nos quadros de Eckhout”. In: VRIES, Elly de (Org.). **Albert Eckhout volta ao Brasil 1644-2002: Simpósio internacional de especialistas**, p. 141 a 143, Recife, 2002.

WHITEHEAD, Peter James Palmer. “Georg Marcgraf and Brazilian Zoology”. In: BOOGAART, Ernest (Org.). **Johan Maurits van Nassau-Siegen 1604-1679. Essays on the occasion of the tercentenary of his death**. The Hague: The Johan Maurits van Nassau Stichtin, p. 297-376, 1979.

WHITEHEAD, Peter James Palmer e BOESEMAN, Marinus. **Um Retrato do Brasil Holandês do Século XVII. Animais, plantas e gente pelos artistas de Johan Maurits de Nassau**. Rio de Janeiro: Livraria Kosmos Ed., 1989.

ZUMTHOR, Paul. **A Holanda no tempo de Rembrandt**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

POSFÁCIO

Foi na infância que surgiu o meu interesse pelo tema do alimento, da cozinha e do ato de cozinhar. Tive duas influências fortes: minhas avós Detinha e Júlia.

A primeira, avó materna, nasceu e viveu os seus 76 anos em Arapiraca, cidade localizada na região agreste de Alagoas, castigada pela falta de chuva. Teve 7 filhos e eu sou filha da sua primogênita e a neta mais velha. Ela morava em uma casa muito grande, moderna, projetada, na década de 1950, por um arquiteto de Recife – era isso que ela dizia, mas eu nunca soube, ou não gravei, o nome do mesmo. A casa possuía várias alas, dividida em setores – íntimo, social, serviço – que, por sua vez, eram intercalados por espaços abertos e ajardinados e continha também jardins semi-internos, com partes descobertas, varandas e passarelas. Do setor íntimo acessava-se, através de passarelas, o setor social onde havia uma grande sala com tv e a primeira área destinada às refeições, uma copa-cozinha (limpa) com despensa. Este espaço era uma verdadeira ilha dentro da casa, com varanda em três dos seus quadro lados e, através da varanda posterior, acessava-se a segunda cozinha, ou a cozinha-suja, mais utilizada no dia-a-dia. Essas destinadas ao preparo da comida e onde realizávamos as merendas e refeições, eram as mais incríveis.

A primeira copa-cozinha avarandada, possuía três ambientes. A copa, uma despensa e a cozinha, que continha um belíssimo fogão dos mais “modernos”. Este era pouco utilizado e só ela o manuseava. A despensa guardava utensílios e também objetos do meu avô. Do lado direito, com a área separada por meia parede na sua maior extensão, havia uma grande mesa onde a família se reunia para fazer as refeições. Ao lado da mesa havia uma grande estante de madeira muito escura, totalmente simétrica, com prateleiras onde sempre havia uma infinidade de guloseimas. Doce de leite de “bolinha”, como a gente chamava, doce de caju em calda, doce de banana em rodela – todos feitos pela minha avó – queijo do reino para acompanhar as doçuras e, a depender da minha memória gustativa, a lista poderá continuar crescendo infinitamente. Também havia bolos diversos, confeitados, de macaxeira, de massapuba, e o enigmático bolo xadrez. Este tinha uma estética completamente moderna, quadriculado, em três cores aos sabores de chocolate, morango e baunilha, que demandava uma forma especial, cujo mecanismo de mesclar três cores de massa e uni-las em linhas retangulares, eu nunca entendi. Ao cortar o bolo, lá estava a sensacional surpresa de cubos tricolores. Hoje eu o considero uma obra da arte e da arquitetura gastronômica.

A segunda cozinha, esta sim, era bastante utilizada. Possuía um grande paneleiro, uma espécie de pirâmide de metal, com ganchos por todos os lados e alturas, cuja estrutura mal podia-se ver, já que as panelas a cobriam por completo. Uma mesa para manusear os alimentos, um balcão alto com pia e armários, além de mais duas despensas. Uma para os mantimentos e a outra para guardar mais utensílios e muitas outras coisas de uso doméstico. Foi na mesa de trabalho da cozinha da vovó Detinha que eu escrevi o meu primeiro livro de receitas, aos 7 anos de idade e ainda o guardo comigo. Ela ditava os preparos, eu observava e anotava tudo buscando ser o mais fiel possível na descrição. Vovó fazia um “bife de filé de panela frito”, bastante conhecido e desejado pelos familiares e até pelos padres da cidade. Vovó, com frequência, preparava uma “caçarolada” do seu bife e levava para os padres, com os quais compartilhava sua grande fé católica.

Saindo deste espaço de preparo de alimentos que cheirava à comida de mãe e vó, íamos para o primeiro quintal, onde havia um fogão à lenha. Passávamos por várias plantas e árvores frutíferas e, finalmente, chegávamos a uma porta de madeira que dava acesso ao segundo quintal. Mais espécies frutíferas e alguns animais que ela criava: cágados, pombos, burguesas, galinhas, galos, capotes. Muitos eram abatidos por ela própria, ali naquele quintal, para o consumo da família, e recebiam preparos diversos, cujo o meu preferido eram os pratos à cabidela¹³⁶.

Além da produção em seu próprio quintal, mantinha um terreno na cidade, bastante adubado com esterco da sua fazenda, onde também plantava e colhia espécies hortícolas e frutas. Na fazenda São José havia criação de animais e plantações de espécies alimentícias diversas: amendoim, manga, pinha, caju, limão, laranja de diversos tipos – suas preferidas eram a lima e a bahia e desta última ela fazia um doce sem precedentes. Uma grande quantidade de leite das suas vacas chegava diariamente em sua casa e ela doava uma parte, para seus

¹³⁶ O significado de ‘cabidela’ teria, provavelmente, nascido, algures pelo século XV” (SOUZA, 2011). Muitos dicionários etimológicos relaciona com pedaços miúdos e extremidades da galinha – conhecidos em Portugal como “cabos”. Em Cunha (2010, p. 108) vê-se “fim, confim, arremate, extremidade, do latim ‘cabeça’ (...) os miúdos da ave, guisado que se faz com esses miúdos e o sangue da ave”. Também encontramos sugestão de que esse nome viria de um dos ingredientes da receita, o fígado - em árabe “kabed”. O prato “à cabidela” mereceu fartas citações entre os escritores portugueses. De Camões (no auto “Filodemo”), que se refere a ela com palavras do personagem Vilarado - “Das lágrimas caldo faço,/ do coração escudela:/ esses olhos são panelas/ Que coze bofes e baço/ Com toda a mais cabidela”; até Eça de Queiroz (“O Crime do Padre Amaro”), que assim descreve os dotes culinários do Abade da Cortegaça - “Era um velho jovial, muito caridoso, que vivia há trinta anos naquela freguesia e passava por ser o melhor cozinheiro da diocese. Todo o clero das vizinhanças conhecia a sua famosa cabidela” Em Portugal, além de galinha (a mais utilizada), cabidela se faz também com outras aves - ganso, marreco, pato, peru. Em todos os casos, usando-se no molho o sangue da ave, obtido no momento do abate; misturado com um pouco de vinagre, para não coagular. Ver <https://www.dicionarioinformal.com.br/cabidela/> Acesso em 08 fev. 2020.

conhecidos que iam lá buscar. Havia muito movimento de pessoas, visitas para conversar e obrigatoriamente, todos faziam um lanchinho. Da outra parte do leite, além do “doce de bolinha” ela fazia um queijo ao qual ela denominava de “basulaque”¹³⁷. Eram horas no fogão para dar o ponto certo. O sabor do queijo é próximo do conhecido queijo de manteiga, porém possuía uma textura mais farinácea.

São José, santo ao qual ela nutria verdadeira adoração, denominava a fazenda e também emprestou seu nome aos seus cinco filhos homens: José Geraldo, José Bartolomeu, José Severino, José Mota e José Marcelo. O dia de São José, 19 de março, era marcado pelo encerramento de uma novena que ela participava como organizadora, junto com várias de suas amigas. Nestes dias, a vovó rezava e pedia chuva para as suas plantações e sempre era atendida.

Com relação ao terreno urbano, este localizava-se nas proximidades do centro da cidade, no bairro denominado de Primavera. Vovó visitava o lugar diariamente, acompanhada de um funcionário seu, o Tonho “doido”, como era conhecido por todos. Ele cuidava, junto com ela, dos canteiros onde havia frutíferas, hortaliças, legumes e raízes. Sempre que eu a visitava, fazia questão de acompanhá-los para colher os alimentos frescos. Certo dia, o Tonho colheu mamões e deixou o mais bonito e vistoso no pé. Prontamente eu perguntei por que ele não colheu aquela fruta e a resposta foi: “Dona Melissinha (eu era uma criança de 10 anos no máximo) e os passarinhos? A gente precisa deixar a fruta mais bonita para que eles voltem.” Tonho era um homem puro.

Assim, a lida com o alimento era uma constante na sua vida. Ela plantava, colhia, preparava os alimentos e ia à feira diariamente para comprar as carnes frescas e os temperos, moídos na hora, que eram pilados e misturados a outros ingredientes – majestosamente – por suas mãos fortes. O fundo do terreno, no segundo quintal, dava para a rua da feira. Era através de uma pequena porta de madeira que o mundo dos aromas, sabores e murmurinhos se descortinava para mim. Momentos únicos de experiência sensorial.

A segunda, vovó Maria Júlia Monteiro Alcides, nasceu em Passo do Camaragibe, sobrinha do antigo governador Fernandes Lima, e morou em diversas cidades, acompanhando

¹³⁷ Sobre o termo “basulaque”, as pesquisas indicaram ser um nome de origem portuguesa, com vários significados ao longo do tempo, inclusive de um prato preparado como uma espécie de cozido de carnes rejeitadas pelos nobres senhores: “(...) tem o sentido de cabidela, remete para o Elucidário de Viterbo, tenta o significado de “cosmético”, “talvez” de “origem castelhana”, surgindo pelo século XVII e cita: ‘No rosto não se põe cor, nem badulaque’, cf. Academia de Singulares Vol. II, p. 422. Ainda o de ‘homem gordo’, apontando para o ano de 1871 e, citando Dr. Frei Domingos Vieira, Grande Dicionário Português ou Tesouro da Língua Portuguesa, Porto, 1871-1874.

meu avô que era fiscal de renda do Estado, Miguel Alcides de Castro, natural de São Miguel dos Campos. Em algum momento da sua vida, estabeleceram-se definitivamente em Maceió, onde viveu até completar os seus 96 anos. Uma longa existência compartilhada com 6 filhos, umas 3 dúzias de netos e não sei quantos bisnetos.

Era uma mulher urbana. Morava ao lado da Praia da Avenida, numa pequena casa, sem jardim e sem quintal, e era também na sua pequena cozinha que havia um fogão muito antigo, mas em excelente estado de conservação, onde a vovó preparava as maiores delícias alagoanas. Ia ao supermercado dia sim, dia não, a pé, carregando seu carrinho de feira. Os sábados eram marcantes pelos banquetes-almoços. Além do meu pai, com minha mãe e irmãos, sempre apareciam mais familiares, atraídos pelas muitas gostosuras da vovó: os bolinhos de bacalhau que fazia às centenas, sem exagero nenhum, e deixava na urupema para escorrer o excesso do óleo da fritura; a feijoada de feijão mulatinho com muito paio e pedaços de ossos com tutano; o siri de coral no coco, serrado ao meio; o sururu de capote e a pituzada. Isto para citar apenas alguns pratos da sua culinária.

A lição que essas mulheres me legaram diz respeito ao trabalho, esforço e organização necessárias para que o alimento chegue aos alimentandos. Devo às duas, vovó Detinha e vovó Júlia, o prazer que sinto em estar na cozinha, em saborear alimentos e repetir suas receitas com gosto de saudade. Por ironia do destino, iniciei o curso de doutoramento no dia 19 de março de 2015, dia de São José, e dia em que recebemos uma notícia que mudaria nossas vidas para sempre. Minha mãe já apresentava sinais de uma doença que até então não tínhamos noção da gravidade: a Esclerose Lateral Amiotrófica, cujas dificuldades e limitações físicas se apresentam de forma devastadora. A penúltima limitação grave que a ELA nos apresentou, foi a impossibilidade da minha mãe se alimentar por via oral, de saborear os alimentos. No entanto, nos reúne em volta de mesas fartas, cujos cardápios muitas vezes ela mesma organiza, e ainda nos escreve através do movimento da íris, receitas que ela nos preparava e que marcaram nossos paladares.