

CAMBIANTES DO PALADAR: A ALIMENTAÇÃO DOS COLONOS NO BRASIL DO SÉCULO XVI

Filipe Nunes de Carvalho

O descobrimento geográfico do Brasil por Pedro Álvares Cabral em 1500 corresponde ao primeiro contacto dos Portugueses com a alimentação dos índios.¹ Na sua bem conhecida carta a D. Manuel, Pêro Vaz de Caminha relata-nos as diligências dos descobridores, logo no início da sua permanência na costa brasileira, tendo em vista averiguar se os sabores da Europa eram familiares à gente da terra. Graças ao inquérito cultural mudo a que submetem os autóctones capturados e levados à nau capitânia, os marinheiros puderam concluir que os carneiros e as galinhas eram desconhecidos por aquele povo. Conta-nos Caminha que lhes foram dados a comer pão e peixe cozido, confeitos, farteis, mel e figos passados, mas que eles não quiseram comer quase nada daquilo e que deitaram fora o pouco que provaram.² A observação das reacções dos dois índios permitiu fundamentar a ideia do contraste entre os sabores associados aos quotidianos de Portugueses e índios. Dias depois, outros tupiniquins levados a bordo por Sancho de Tovar tiveram um comportamento mais sociável e comeram com gosto tudo o que lhes foi dado, especialmente tacão cozido, frio, e arroz.³ A conclusão tirada foi, seguramente, que existia uma diversidade essencial entre os alimentos da Europa e os consumidos pelos Tupiniquins.

Sob o ponto de vista da alimentação, esta viagem inicial teve também como consequências o conhecimento de alguns alimentos dos índios — embora não haja nos testemunhos a ela relativos qualquer menção à mandioca, que constituía a principal base do seu sustento — e o princípio da relação dos Portugueses com as dádivas da natureza brasileira. Concretamente, os marinheiros puderam apreciar os palmitos das palmeiras do Brasil, que Caminha garante serem muito bons.⁴

A lição extraída deste primeiro contacto com a terra então baptizada Vera Cruz do ponto de vista que agora é o nosso foi, por certo, que a presença dos Portugueses naquela parte do mundo teria de implicar uma adaptação a novos sabores, mas também que essa adaptação seria, se não fácil, pelo menos possível.

As cerca de três décadas e meia imediatamente posteriores ao descobrimento foram assinaladas pelo início da aculturação entre índios e Portugueses no Brasil. Este fenómeno não deixou, obviamente, de ter consequências no domínio da alimentação. Convém recordar as circunstâncias em que o mesmo decorreu para que se possam avaliar com o rigor possível os seus resultados.

Neste período anterior à colonização a presença portuguesa foi muito precária. Além de contactos relativamente esporádicos estabelecidos pelos navios que ali iam recolher produtos da terra, com destaque para a madeira de tinta de que o Brasil retirou o seu nome definitivo, apenas há que mencionar os naufragos, degredados, desertores e abandonados que, fosse por imposição das autoridades ou das

vicissitudes da navegação, fosse por vontade própria, se estabeleciam naquele litoral. Estes homens, mesmo nos casos em que, graças às suas capacidades pessoais ou à posse de armas e objectos da Europa, conseguiam alcançar um estatuto privilegiado entre os índios, não deixavam de ser hóspedes seus. Como tal, o seu quotidiano era em tudo, incluindo a alimentação, semelhante ao dos índios. Não devemos sequer excluir que alguns dos pioneiros da presença portuguesa participassem nos ritos associados à antropofagia e chegassem a ingerir carne humana. De facto, embora em certa medida os autóctones beneficiassem das aquisições materiais e intelectuais dos forasteiros, era no seio das suas comunidades e de acordo com as suas próprias regras que tal se verificava. Neste contexto, os índios tinham condições para seleccionar, gerir e adaptar as influências europeias, ao passo que os brancos precisavam, por enquanto, de se acomodar ao modo de vida dos ameríndios e de se alimentar como eles.⁵

As técnicas de preparação dos alimentos utilizadas pelos índios tinham um grau de desenvolvimento razoável. Conhecedores do fogo, assavam, tostavam e, mais raramente, coziam os alimentos, ou passavam-nos pela fervura. A sua técnica que consistia em moquear os alimentos mereceu a atenção de diversos europeus, entre os quais o francês Jean de Léry, que esteve no Brasil em meados do século XVI.⁶ Pela mesma época, o alemão Hans Staden tomou conhecimento da existência de um forno usado pelos tupiniquins da região de São Vicente para cozer mandioca.⁷ O *biaribi*, um forno subterrâneo, era outro dos meios de que os índios do Brasil dispunham para as suas operações culinárias.⁸ Mais generalizado estava o uso das panelas e dos espetos. Além do cauim, que tinha uma função especialmente importante por ocasião dos rituais antropofágicos, os índios confeccionavam diversas bebidas alcoólicas a partir dos frutos da terra.⁹

Não obstante as circunstâncias em que decorria a adaptação dos primeiros europeus no Brasil, às quais eram inerentes riscos consideráveis, a vida entre os índios não deixava de ser desejada por muitos. As notícias de que dispomos acerca da frequência das deserções de marinheiros nas costas do Brasil e as indicações conhecidas a respeito da repressão a essa prática confirmam que estavam longe de ser raros os indivíduos dispostos a trocar o duro quotidiano a bordo por uma existência imprevisível naquele litoral.

A presença destes pioneiros esteve na origem de uma *mestiçagem* cujas consequências culturais não devem ser esquecidas. Os *mamelucos*, filhos de portugueses e índia, cujo número aumentou progressivamente e cuja reprodução biológica contribuiu para diversificar a realidade fenotípica no Brasil, tiveram uma função no estabelecimento de laços entre brancos e autóctones que nunca é excessivo sublinhar. Embora se situassem nas margens da sociedade colonial, com a qual mantinha relações contraditórias, constituíram, em muitos casos, *elos de ligação* com a mesma. Próximos das culturas de ambos os progenitores, os *mamelucos* não podiam ter deixado de ser responsáveis privilegiados do *aparecimento* do que podemos chamar *terceiros sabores*, distintos não só dos característicos da culinária ameríndia, como dos que eram próprios da ementa portuguesa.

Porém, este processo de inovação não se poderia iniciar antes do início da presença da cozinha portuguesa no Brasil. Ora, como *seria de esperar* numa

sociedade em que o desempenho das tarefas domésticas competia essencialmente às mulheres, tal fenómeno é indissociável dos começos da imigração de um contingente feminino minimamente significativo. Os marcos iniciais, mas decisivos, neste processo de elaboração de uma sociedade que se assemelhasse à do Portugal europeu são, ao mesmo tempo, etapas significativas da história do Brasil sob o ponto de vista institucional. Refiro-me, concretamente, à criação das capitânias-donatárias, em meados da década de 1530, e do governo-geral, que principiou a sua actividade em 1549. Desde então reforçam-se as estruturas da presença portuguesa e instalam-se os primeiros colonos propriamente ditos, cujo número não parará de aumentar. Entre eles contam-se as primeiras mulheres europeias, que terão um papel relevante na criação e difusão de novos paladares.

A modificação das condições em que os Portugueses se encontram no Brasil é fundamental. Desde então, o seu crescimento numérico, a melhoria das suas condições logísticas e de armamento e a entrada em cena de uma autoridade com poder de coordenação como é o governador-geral permitem-lhes passar a impor aos índios uma aculturação que começa a processar-se, agora, sobretudo em função dos seus interesses. Por outro lado, as necessidades da economia sacarina conduzem a uma escravização de muitos autóctones que contrasta com as relações harmoniosas e caracterizadas pela cooperação que tinham prevalecido nas primeiras décadas do século.¹⁰

Paulatinamente, vai-se constituindo e reforçando uma sociedade colonial estruturada tendo como referência os modelos da Europa, a qual mantém relações de tensão com certos elementos brancos e sobretudo mamelucos ligados aos padrões ameríndios, em muitos casos de forma predominante. De facto, não raro, a condição de margem sociológica própria destes últimos continua a avultar sobre a sua função mediadora. Nestes casos, a situação intermédia dos mamelucos que lhes permite servir de elo entre os índios e a civilização europeia, determina também, de uma forma só aparentemente paradoxal, que os mesmos surjam como tradutores privilegiados das contradições sociais. Ora, esta realidade não deixa, igualmente, de ter repercussões na esfera específica da alimentação.

A sociedade institucionalizada que suporta o poder colonial e nele se apoia tende a restringir as influências culturais dos ameríndios no modo de vida dos seus membros. Uma das implicações desta tendência é a predilecção acrescida pelo consumo dos alimentos da Europa, associada ao interesse em sublinhar as diferenças de estatuto social. É significativa a afirmação de Gabriel Soares de Sousa segundo a qual Tomé de Sousa, Duarte da Costa e Mem de Sá ainda consumiam mandioca, vegetal que no Brasil geralmente substituía o trigo da Europa na alimentação dos brancos, mas que não tenha escrito o mesmo em relação aos governadores que se lhes seguiram.¹¹ Aliás, é bem reveladora a preocupação com o cultivo do trigo e com a sua fecundidade e as possibilidades da sua difusão, da qual encontramos reflexos, tanto nas obras portuguesas como nas dos franceses Thevet e Léry.¹² Porém, pese embora o optimismo de alguns e as tentativas feitas nesse sentido, a verdade é que estava longe de ser fácil produzir trigo nos Trópicos¹³ e que as distâncias e as prioridades da navegação não facilitavam um aprovisionamento regular e continuado dos géneros europeus. Daí que o consumo de alimentos idos do Reino não

tivesse deixado de constituir principalmente uma forma de ostentação de um estatuto superior ou uma exceção no quotidiano alimentar dos colonos. Como é lógico, os moradores das capitânias da Baía e Pernambuco, onde a economia sacarina mais se desenvolveu e que por esse motivo eram as visitadas com maior frequência pelos navios mercantes, estavam em condições especialmente favoráveis para ter acesso aos alimentos europeus. Suficientemente esclarecedora é a afirmação do padre Anchieta segundo a qual "Alguns ricos comem pão de farinha de trigo de Portugal, maximè em Pernambuco e Baía, e de Portugal também lhes vem vinho, azeite, vinagre, azeitonas, queijo, conservas e outras cousas de comer."¹⁴ Ainda assim, a massa dos colonos tinha de se contentar com a mandioca como alimento diário, o que permite compreender o cuidado dos autores da época em acentuar as excelências deste vegetal, da farinha que dele se produzia e das iguarias que com ele se preparavam.¹⁵ O considerável sucesso dos sabores ameríndios e africanos na alimentação brasileira não se explica exclusivamente pela possibilidade que autóctones e negros tiveram de, baseados nos produtos que a natureza americana lhes oferecia, preservarem e desenvolverem de forma inovadora a sua culinária; o fenómeno associou-se também à dificuldade sentida pelos colonos de confeccionarem em todas as circunstâncias de espaço e de tempo os pratos característicos da sua dieta tradicional.

As tentativas dos brancos para conservar, na medida do possível, os seus hábitos alimentares traduziram-se pelo consumo no Brasil de muitos produtos que os índios inicialmente desconheciam. Entre os animais domesticados da Europa, foi especialmente fecunda, sob o ponto de vista alimentar, a introdução de bovinos, caprinos, ovinos e suínos, além das galinhas. Cumpre notar que os ovos das galinhas permitiram às mulheres portuguesas a preparação de numerosos produtos da terra de forma original.¹⁶ Outros resultados da colonização foram a produção no Brasil da cana-de-açúcar e de diversos frutos e legumes da Europa.

A única espécie animal de origem africana introduzida no Brasil que teve implicações alimentares significativas foi a galinha-de-angola. Muito mais relevante foi, porém, a contribuição da banana africana e do coco.

Pêro de Magalhães de Gândavo deixou-nos, nos seus escritos, indicações que nos permitem conhecer o essencial da alimentação dos colonos no Brasil quinhentista. Gândavo concede à mandioca o lugar destacado que geralmente lhe era atribuído pelos autores de testemunhos relativos aos primórdios do Brasil.¹⁷ A mandioca era reduzida a farinha, de que se consumiam duas variedades, a fresca e a de guerra. De mandioca faziam-se os beijus, espécie de bolos muito apreciados pelo seu sabor agradável e fácil digestão, inventados pelas mulheres portuguesas.¹⁸ Os europeus deveram aos índios não apenas o conhecimento da utilidade alimentar da mandioca como a aprendizagem da técnica de retirar o seu suco, venenoso e letal. Também se tomou alimento comum dos colonos o aipim (macaxeira), uma variedade doce da mandioca da qual se faziam uns bolos que, na opinião de Gândavo, excediam em sabor o pão fresco do reino de Portugal. A sua raiz também era comida assada, como batata.¹⁹ Outros vegetais que mereceram a atenção de Gândavo foram o milho, o arroz, as favas, os feijões, os inhames e as batatas.²⁰ Mostra-se assim que os colonos puderam, desde muito cedo, consumir no Brasil vegetais

originários da Europa, da África e da Ásia. Entre os numerosíssimos frutos da terra eram especialmente apreciados a banana, o ananás e o caju.²¹ Porém, melões, romãs, figos, uvas, cidras, limões e laranjas, de origem europeia, cultivavam-se ou trossim no território, com maior ou menor sucesso.²²

Como os índios não domesticassem animais a fim de os aproveitar como alimento, a caça tinha no seu quotidiano um papel significativo. Os portugueses consumiam carne de anta — cujo sabor é considerado semelhante ao da de vaca —, dos tatus — caracterizados como tendo paladar parecido ao das galinhas —, ou das pacas. Também eram estimadas como presas de caça as galinhas-do-mato e outras aves.²³ O apreço dos colonos por certos peixes desconhecidos na Europa, com destaque para o peixe-boi, atesta a sua relativa adaptação aos novos sabores proporcionados pela natureza do Brasil e pelas práticas culinárias das mulheres da terra. Gândavo assevera que, assado, o peixe-boi não se distinguia do lombo de porco. Informa, ainda, que também se comia cozido com couves e guisado com carne.²⁴ Os Portugueses já tinham introduzido no território gado vacum, de que se aproveitava a carne e o leite. Eram raras, ao tempo em que Gândavo escrevia, as cabras e as ovelhas.²⁵ No entanto, iniciara-se já, e desenvolvia-se de forma irreversível o processo de inclusão de novas espécies na fauna do Brasil que se repercutia no domínio da culinária.

A *Notícia do Brasil*, de Gabriel Soares de Sousa, é muito mais pormenorizada quanto à alimentação dos colonos do Brasil. Todavia, o seu interesse para nós não reside na sua quase exaustividade mas em algumas informações que nos proporciona de passagem. São elucidativas das consequências da aculturação no campo da preparação dos alimentos indicações como a de que da massa das raízes dos carazes faziam os Portugueses muitas iguarias com açúcar. Tratava-se, neste caso, de confeccionar novos manjares recorrendo a um vegetal da terra e a outro — a cana-de-açúcar — levado pelos colonos. O mesmo se verificava na preparação dos mangarazes.²⁶ Outra prática culinária adoptada pelos colonos, igualmente significativa do ponto de vista cultural, foi a que consistiu em utilizar os amendoins, as castanhas de caju e outros frutos brasileiros para confeccionar todos os tipos de doces do Reino que se faziam com amêndoas.²⁷ Além disso, diversos frutos da terra substituíam os de Portugal na preparação de iguarias. Era o caso das bananas do Brasil, as pacobas, das quais se fazia o que Gabriel Soares de Sousa classifica como sendo um “marmelada muito sofrível”.²⁸ Entre os frutos de que se fazia “marmelada” contava-se o oiti, muito apreciado também sob a forma de talhadas ensopadas em vinho.²⁹

Outro fenómeno digno de registo foi a difusão pelos Portugueses em determinados pontos do Brasil de sabores que ali eram novos, embora não o fossem em outras regiões do mesmo território. Por exemplo, as sementes dos mamões chegaram à Baía levadas de Pernambuco.³⁰ O carácter activo da relação dos colonos com os alimentos evidencia-se igualmente pela distância que conservaram em relação a alguns hábitos dos índios que os ensinaram a aproveitar os recursos da natureza brasileira. Assim, certos frutos e camarinhas são referidos como alimento de índios e passarinhos.³¹ Ao tratar do canapu, afirma Soares de Sousa que “não tem sabor senão para os índios” — apreciação que traduz a noção que os colonos tinham do

abismo cultural que os separava dos primitivos habitantes da terra, mas também um evidente sentimento de superioridade em relação a estes.³² Ilustra a mesma consciência da diferença num domínio concebido como de fronteira entre a cultura e a biologia a caracterização do miolo de japeraçaba como mantimento do gentio.³³

Todavia, tal distinção entre os sabores susceptíveis de agradar a todos e os que apenas podiam ser prezados pelos índios era objectivamente comprometida pela realidade da dinâmica social. Depois de afirmar que os índios estimavam muito certa variedade de formigas grandes, que torravam ao fogo, Gabriel Soares de Sousa acrescenta que os mestiços e alguns brancos que andavam com os autóctones as consideravam um bom jantar. Num discurso típico de quem precisava de tomar aceitável o inusitado, aproximando-o do que era usual e aceite, estes homens comparavam os referidos insectos às passas de Alicante.³⁴ O estabelecimento de analogias, reais ou imaginárias, com os paladares europeus encontra-se documentado em diversos outros trechos da *Notícia do Brasil*. Por exemplo, para transmitir a sua opinião acerca do fruto do murici, o seu autor assevera que tinha cheiro e sabor como os do queijo requemoso do Alentejo.³⁵

O exame dos textos do século XVI permite concluir que existia uma distância considerável entre a alimentação tida como ideal, mais conforme com os modelos europeus, e a alimentação efectivamente praticada, demasiado dependente da natureza brasileira. Neste contexto, a diferenciação da dieta mais comum entre os colonos constitui um indício das desigualdades e tensões existentes. Se os mais poderosos afirmam a sua supremacia pelo consumo de alimentos importados da Europa, a especificidade de determinados sectores situados na fronteira entre a sociedade colonial e as suas margens reflecte-se numa adesão irrestrita à alimentação característica dos índios. Trata-se de uma consequência, num domínio concreto do quotidiano, de contradições e conflitos comuns a todas as sociedades marcadas pela desigualdade. A sua influência é especialmente visível, todavia, num Brasil quinhentista caracterizado por um leque riquíssimo de possibilidades, oferecidas pela exuberante natureza tropical e pelo desenrolar do processo aculturativo associado ao contexto colonial, mas também pelas especificidades de uma formação social cuja estruturação estava ainda a iniciar-se.

Notas

- 1 Comunicação apresentada no Encontro Internacional "O Quotidiano na História Portuguesa", organizado pelo Departamento de História da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, que decorreu em Lisboa de 22 a 24 de Abril de 1993. Foram introduzidas modificações em relação ao texto inicial.
- 2 "Carta de Pedro Vaz de Caminha a el-rei, dando-lhe notícia do descobrimento do Brasil e informações da terra e dos habitantes", in João Martins da Silva Marques (publicação e prefácio de), *Descobrimientos Portugueses. Documentos para a sua*

História, Volume III, 1461-1500, Lisboa, Edição do Instituto de Alta Cultura, 1971, Reprodução Fac-similada, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica, Edição Comemorativa dos Descobrimientos Portugueses, 1988, p. 597.

3 *Ibidem*, p. 604.

4 *Ibidem*.

5 Veja-se a minha dissertação de mestrado em História dos Descobrimientos e da Expansão Portuguesa (Séculos XV a XVIII), apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, *Aculturação e Resistências nos Primórdios do Brasil*, Lisboa, 1991 (ainda não publicada), especialmente pp. 145-181. Para uma boa síntese interpretativa da matéria, veja-se Florestan Fernandes, "Os Tupi e a Reação Tribal à Conquista", in *A Investigação Etnológica no Brasil e outros Ensaio*, "Coleção Sociologia Brasileira", volume 2, Petrópolis, Vozes, 1975 (Escrito para *História Geral da Civilização Brasileira*, obra organizada por Sérgio Buarque de Holanda e editada pela Difusão Europeia do Livro; transcrito de *Mudanças Sociais no Brasil*, São Paulo, Difusão Europeia do livro, 1960, pp. 287-310), pp. 22-24.

6 Jean de Léry, *Viagem à Terra do Brasil*, tradução integral e notas de Sérgio Milliet, segundo a edição de Paul Gaffarel, com o colóquio na língua brasílica e notas tupinológicas de Plínio Ayrosa, "Biblioteca Histórica Brasileira", 2.^a edição, São Paulo, Livraria Martins, 1951, Cap. X, pp. 124-125. Sobre o moquém cf. igualmente Hans Staden, *Viagem ao Brasil*, versão do texto de Marpurgo, de 1557, por Alberto Löfgren, revista e anotada por Teodoro Sampaio, Rio de Janeiro, Publicações da Academia Brasileira, 1930, Segunda Parte, Cap. XI, p. 144.

7 Staden alude à vasilha de barro cozido a que os tupiniquins chamavam *yneppaun*. Como observa Teodoro Sampaio, em nota, a palavra provém do tupi *nhaen-puna*, ou *yapuna*, que significa *forno*. Acrescente-se que tal forno ainda era usado para cozer mandioca no tempo em que Teodoro Sampaio escrevia. (Cf. Hans Staden, *ibidem*. Segunda Parte, Cap. X, p. 143.)

8 Veja-se Luís da Câmara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil*, Primeiro Volume, *Cardápio Indígena, Dieta Africana, Ementa Portuguesa (Pesquisas e Notas)*, "Brasiliana", vol. 323, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1967, p. 92.

9 *Ibidem*, p. 143.

10 Sobre a referida modificação continua a ser essencial a obra clássica de Alexander Marchant, *Do Escambo à Escravidão. As Relações Económicas de Portugueses e Índios na Colonização do Brasil. 1500-1580* (trad. de Carlos Lacerda), 2.^a edição, "Brasiliana", volume 225, São Paulo, Companhia Editora Nacional — INL — MEC, 1980 (edição original, em inglês, 1942). Mais recentemente a questão foi reavaliada por Stuart B. Schwartz no livro *Segredos Internos. Engenhos e Escravos na Sociedade Colonial. 1550-1835* (tradução de Laura Teixeira Moita), São Paulo, Companhia das Letras em co-edição com o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, 1988 (edição original, em língua inglesa, 1985), pp. 44-45. Schwartz, embora considere a interpretação de Marchant correcta nas suas linhas gerais, não deixa de a criticar. Procurei introduzir uma perspectiva mais atenta à dinâmica da realidade histórica, nomeadamente no tocante à atitude dos índios em face da riqueza e do trabalho, na minha dissertação de mestrado, já citada, na qual, de

- certa forma, me afasto das propostas interpretativas dos dois historiadores norte-americanos mencionados (vejam-se sobretudo, pp. 178-181).
- 11 Gabriel Soares de Sousa, *Notícia do Brasil*, comentários e notas de Varnhagen, Pirajá da Silva e Edelweiss, edição patrocinada pelo departamento de Assuntos Culturais do M. E. C., São Paulo-Brasil, 1974, Segunda Parte, Cap. XLIII, p. 93.
 - 12 André Thevet, *Les Singularitez de la France Antarctique*, edição anotada e comentada por Paul Gaffarel, Paris, Maisonneuve & Cie, Libraires-Éditeurs, 1878, p. 300; Jean de Léry, *op. cit.* pp. 115-116.
 - 13 Note-se, porém, que São Paulo viria a produzir, mas só no século XVII, trigo em quantidade e qualidade suficientes para justificar a qualificação de “celeiro do Brasil”. Cf. John Manuel Monteiro, *Negros da Terra, Índios e Bandeirantes nas Origens de São Paulo*, São Paulo, Companhia das Letras, 1994, pp. 99-128.
 - 14 “Informação da Província do Brasil para nosso Padre — 1585”, in José de Anchieta, *Cartas, Fragmentos Históricos e Sermões*, Nota Preliminar e introdução de Afrânio Peixoto, “A Obra de Anchieta no Brasil” por J. Capistrano de Abreu, Prefácio de Antônio de Alcântara Machado, “Cartas Jesuíticas”, 3, “Coleção Reconquista do Brasil” (2.^a série), vol. 149, Belo Horizonte e São Paulo, Itaitaia e Editora da Universidade de São Paulo, 1988 (1.^a ed., 1933), p. 436.
 - 15 Pêro de Magalhães de Gândavo, *História da Província Santa Cruz a que Vulgarmente Chamamos Brasil*, Edição fac-similada da de 1576 com nota prévia de Francisco Leite de Faria, Lisboa Ministério da Cultura, Biblioteca Nacional, 1984, Cap. 5, fls. 16-17; Fernão Cardim, “Do Clima e Terra do Brasil”, in *Tratados da Terra e Gente do Brasil*, introdução de Rodolfo Garcia, “Reconquista do Brasil”, Nova Série, vol. 13, Belo Horizonte e São Paulo, Editora Itaitaia e Editora da Universidade de São Paulo, 1980, pp. 40-41; Gabriel Soares de Sousa, *op. cit.* Segunda Parte, Caps. XXXVII-XLIII, pp. 88-93.
 - 16 Luís da Câmara Cascudo, *op. cit.*, p. 208.
 - 17 Gândavo, *op. cit.*, fl. 15 v. °; *idem*. *Tratado da Província do Brasil (Tractado da Prouíncia do Brasil no qual se contem a informação das cousas que ha na terra, assi das capitánias e fazendas dos moradores que vivem pella costa, e doutras particularidades que aqui se cotam)*, “Dicionário da Língua portuguesa / Textos e vocabulários”. Reprodução fac-similar do ms. N. 2026 da Bibl. Sloaniana do Museu Britânico com introdução, leitura, comentários e índice de vocábulo, edição preparada pelo Prof. Emmanuel Pereira Filho, Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro, Ministério da Educação e Cultura, 1965, p. 151. Note-se que, logo em 1549, o padre Manuel da Nóbrega afirma ser a mandioca o sustento comum dos portugueses fixados no Brasil. (Cf. “Informação das Terras do Brasil [Aos Padres e Irmãos de Coimbra], [Baía Agosto ? 1549]” in Serafim Leite (ed. e notas de). *Cartas do Brasil e Mais Escritos do P. Manuel da Nóbrega (Opera Omnia)*, “Acta Universitatis Conimbrigensis”, Coimbra, Por Ordem da Universidade, 1955, p. 60. Acrescente-se que o valor alimentar da mandioca foi frequentemente exagerado. Como afirma Josué de Castro, *Geografia da Fome*, 2.^a edição portuguesa, Porto, Brasília Editora, 1975 (sem indicação da data da ed. original), p. 143: “A farinha de mandioca é muito inferior, tanto em seu teor proteico, como mineral e vitamínico, à farinha de trigo [...]”.

- 18 A “invenção” dos beijos pelas mulheres portuguesas é explicitamente afirmada por Gabriel Soares de Sousa, *op. cit.*, Segunda Parte, Cap. XXXVIII, p. 90.
- 19 Gândavo, *História* [...], fls. 16 v. °-17; *Tratado* [...], p. 151.
- 20 *Idem*, *Tratado* [...], p. 151.
- 21 *Idem*, *História* [...], fls. 17-18; *Tratado* [...], pp. 165-177. As referências elogiosas a estes frutos são frequentes nas obras coevas dedicadas ao Brasil, incluindo as de autores estrangeiros. Atente-se, por exemplo, nas palavras do francês André Thevet, que considera o ananás “merveilleusement excellent, tant pour sa saveur que douceur” e o caju “tresexcellent à manger”. (*Les Français en Amérique pendant la deuxième moitié du XVIe siècle. Le Brésil et les Brésiliens*, selecção de textos e notas de Suzanne Lussagnet, precedida de uma introdução por Charles-André Julien, Paris, Presses Universitaires de France, 1953, respectivamente a pp. 150 e 270).
- 22 Gândavo, *História* [...], fl. 18; *Tratado* [...], p. 175.
- 23 *Idem*, *História* [...], fls. 20 v. °-21 v. ° e 25 v. °; *Tratado* [...], pp. 159-163.
- 24 *Idem*, *História* [...], fls. 28-28 v. °; cf. também Gabriel Soares de Sousa, *op. cit.* Segunda Parte, Cap. CXXIX, pp. 153-154.
- 25 Gândavo, *História* [...], fls. 20-20 v. °; *Tratado* [...], p. 129.
- 26 Gabriel Soares de Sousa, *op. cit.* Segunda Parte cap. XLIV, pp. 93-94.
- 27 *Ibidem*, Segunda Parte, Cap. XLVII, p. 96; Cap. XLIX, p. 97; Cap. LII, p. 100. Frei Vicente do Salvador, *História do Brasil. 1500-1627*, 7.ª edição, “Coleção Reconquista do Brasil” (Nova Série), vol. 49, revisão de Capistrano de Abreu, Rodolfo Garcia e Frei Venâncio Willeke, O. F. M., apresentação de Aureliano Leite; explicação de Rodolfo Garcia, Belo Horizonte e São Paulo, Editora Itatiaia e Editora da Universidade de São Paulo, Livro Primeiro, Cap. Sexto, p. 66, também alude à utilização de frutos brasileiros, concretamente as castanhas de caju, para confeccionar doces que no Reino se faziam de amêndoas.
- 28 Sousa, *ibidem*. Segunda Parte, Cap. L, p. 98.
- 29 *Ibidem*, Segunda parte, Cap. LIV, p. 103. Também das curuanhas se fazia “marmelada muito boa, a qual por sua natureza envolta em açúcar cheira ao almíscar e tem o sabor de perada e quem não a conhece entende e afirma que é perada.” (*Ibidem*, Segunda Parte, Cap. LIV, p. 103.)
- 30 *Ibidem*, Segunda parte, Cap. LI, p. 99.
- 31 *Ibidem*, Segunda Parte, cap. CIX, p. 107 (sobre a embaíba); Cap. LXII, p. 110 (sobre o camará).
- 32 *Ibidem*, Segunda Parte, cap. LVI, p. 105.
- 33 *Ibidem*, Segunda Parte, Cap. LV, p. 104.
- 34 *Ibidem*, Segunda Parte, Cap. CXXI, p. 149.
- 35 *Ibidem*, Segunda Parte, Cap. LII, p. 100.