

Da carne, da lâmina e da cal da Ostra: A importância do filo *Mollusca* no processo colonizatório da América Portuguesa

Gisele Cristina da Conceição¹
Christian Fausto Moraes dos Santos²

Resumo: A empreitada portuguesa que, por vezes, é descrita e discutida na historiografia, não privilegia uma necessidade que, de maneira muito rápida, se colocou ao colonizador e que era tão ou mais fundamental que o sucesso mercantil da exploração de pau-brasil ou cultivo da cana-de-açúcar. O ato de se alimentar, tão primordial à sobrevivência humana, tornara-se nos primeiros anos de colonização da América Portuguesa, um imperativo, pois, associado ao considerável gasto calórico de uma rotina fatigante imposta àqueles homens, havia o fato óbvio de que utilizar-se de alimentos trazidos da Europa tornava-se muito dispendioso. O mais urgente passou a ser então, aprender e apreender, de maneira rápida e eficiente, a utilizar todo o cabedal de conhecimentos sobre o mundo natural, do então inexplorado Novo Mundo, que fosse possível. O presente trabalho propõe, portanto, a análise dos fatores ligados às condições de subsistência e sobrevivência que fizeram com que os colonizadores europeus do século XVI optassem por se estabelecer nas áreas próximas ao litoral, áreas estas que lhes oferecessem uma gama maior de elementos que pudesse colaborar à obtenção de fontes de presentes na pesca de espécies endêmicas do litoral da América Portuguesa. Deste modo, pretendemos elencar a importância dos frutos do mar, especificamente os animais do Filo Mollusca, como fontes de proteínas na alimentação dos europeus no Novo Mundo. Assim como a utilização de técnicas e tecnologias na obtenção destas fontes de proteína e gordura de origem animal, bem como da matéria-prima para o fabrico de “cal”, auxiliando assim na adaptação e condições de sobrevivência dos colonizadores europeus na América Portuguesa do século XVI. Dentro desta proposta de estudo, está compreendida também a pesquisa sobre o grau de sistematicidade da construção de um conhecimento que visasse à incorporação de elementos nutricionais de origem animal capazes de prover a sobrevivência do colonizador europeu na América Portuguesa Quinhentista. Para viabilizar este trabalho, analisaremos como fonte documental, os relatos e descrições presentes no Tratado Descritivo do Brasil em 1587 de Gabriel Soares de Sousa, senhor de engenho português que aportou nas terras que mais tarde ficaram conhecidas como Brasil. Enquanto metodologia, efetuaremos a leitura das fontes, selecionando as descrições a respeito dos animais marinhos e litorâneos, quanto de seu eventual uso como elemento constituinte das estratégias de sobrevivência, tanto pelos indígenas quanto pelos colonizadores. Analisando as trocas culturais referentes aos hábitos alimentares e técnicas de caça e coleta entre indígenas e europeus.

Palavras-chave: América Portuguesa Quinhentista, alimentação, História das Ciências.

Introdução

A colonização, ainda no século XVI, das terras que mais tarde viriam a fazer parte do atual território do Brasil se deu de forma metódica e sistemática. Os primeiros colonizadores lusos se depararam com uma fauna e flora que, a partir de sua perspectiva, eram totalmente novas. Havia, ainda, as dificuldades em se adaptar às condições climáticas dos domínios morfoclimáticos tropicais, que podem ser considerados, também, como fatores que em muito influenciaram na adaptação dos europeus, bem como dos animais e plantas que foram trazidos nas embarcações para o Novo Mundo. Estes fatores podem ser considerados, quando analisamos as condições de sobrevivência deste europeu na América Quinhentista, de grande complexidade.

As primeiras impressões dos colonizadores que aportaram, ainda no século XVI, na América Portuguesa foram de que “*naquela terra onde se plantando tudo se dá*” (CAMINHA, 1985), e que qualquer tipo de planta e animal se adaptaria com facilidade. Porém, os primeiros colonizadores, logo puderam perceber que seria uma empreitada laboriosa colonizar estas terras recém-descobertas, pois havia uma série de fatores que dificultavam o estabelecimento imediato, uma vez que o simples ato de se alimentar tornou-se consideravelmente complexo e trabalhoso. Mesmo com a grande quantidade de animais e plantas disponível, a obtenção de alimentos despendia um grande gasto calórico dos colonizadores, pois os conhecimentos técnicos europeus sobre caça e pesca não se aplicavam de imediato ao uso e processamento dos seres daquele ecossistema.

Um das primeiras dificuldades que os europeus encontraram quando aportaram nas terras do Novo Mundo, foi a de encontrar fontes de proteínas necessárias à sua subsistência, pois, ao contrário do que aponta uma historiografia tradicional sobre o tema, obter alimento de qualquer tipo apresentou-se para aquele colonizador como sendo uma tarefa complexa. Mesmo que as reservas proteicas existentes na América fossem abundantes, os europeus precisavam adaptar novos métodos de lograr os alimentos que encontraram na América Quinhentista. Manter na colônia uma reserva de fontes de proteína e gordura animal trazidas da Europa não era tarefa fácil, e logo esta se tornou inviável, pois havia uma gama de obstáculos impedindo que este traslado fosse efetuado com certa frequência, uma vez que o custo das viagens ultra marinas eram elevados e a logística para transportar animais vivos, complexa. Soma-se a isso, o fato de que em um primeiro momento, os europeus não puderam se valer das técnicas conhecidas na Europa para a conservação dos alimentos.

A introdução e criação de animais domésticos exóticos (oriundos do Velho Mundo) foi um processo que demandou considerável tempo, tanto por conta das espécies predadoras encontradas na América Portuguesa, entre elas morcegos hematófagos (SANTOS, 2007), grandes felinos e ectoparasitos hematófagos como percevejos, pulgas, carrapatos e bichos de pé (*Tunga penetrans*) (CROSBY, 1993). Na própria adaptação dos animais domésticos trazidos da Europa, foi importante o fator, por vezes limitador, da diversidade geográfica e climática, pois, no Brasil, observamos ao menos sete diferentes domínios morfoclimáticos. Ou seja, para cada domínio os animais introduzidos pelo colonizador, durante o processo de expansão, tinham sua resiliência testada. O que, não raramente, implicava em um retardo da proliferação e manutenção de uma fonte de proteína que, em teoria, deveria estar sempre à disposição.

Outra dificuldade para a adaptação dos animais nos trópicos tem relação com o fato de que estes foram submetidos a uma nova dieta alimentar. Neste último caso podemos elencar o porco doméstico europeu (*Sus scrofa domesticus*) que, apesar de ser uma ótima fonte de proteína e gordura, não possuía um sistema homeostático tão bem adaptado há climas tropicais (CROSBY, 1993). Deste modo, os colonizadores europeus nos trópicos, de maneira geral, tiveram alguma dificuldade, pelo menos inicial, para obterem sucesso na criação de

porcos. Neste sentido, o problema então passou a ser o de encontrar alimentos, principalmente fontes de proteínas e gordura animal, de forma eficiente e segura.

Desta forma, tornou-se primordial encontrar uma forma de obter fontes de proteína e gordura animal que pudessem suprir de imediato àqueles colonizadores. Precisavam, então, de um conhecimento Técnico e recursos Tecnológicos relacionados ao clima, solo, geografia, fauna e flora dos trópicos, este conhecimento era primordial no que diz respeito à obtenção de fontes nutricionais, assim como no processo de adaptação dos animais e plantas vindos da Europa. A partir disto, desenvolver de maneira rápida e sistemática meios para adaptar os animais vindos da Europa, como também assegurar o mínimo possível à reposição dos gastos calóricos, tornou-se, para os primeiros colonizadores algo crucial, afinal, o ato de se alimentar era indispensável.

A falta de alimentos e a necessidade de se adaptarem no Novo Mundo, fizeram com que os primeiros colonizadores que desembarcaram no Brasil desenvolvessem trabalhos de catalogação de animais e plantas, riquíssimos em detalhes, que hoje podem ser considerados quase à semelhança de um manual de sobrevivência, demonstrando o colonizador da América Portuguesa enquanto um agente criterioso.

No referente a este trabalho de descrição da fauna e flora pelos primeiros colonizadores europeus, podemos destacar trabalhos como o do português Gabriel Soares de Sousa enquanto representativo no que se refere ao reconhecer, conhecer, assimilar e catalogar animais e plantas na América Portuguesa. Este explorador e senhor de engenho descreveu, com detalhes, boa parte das espécies de animais que teve contato e, nesse sentido, fez esforço para apreender todo o conhecimento que pudesse ser útil. Esta busca por reconhecimento das espécies indica a necessidade de encontrar fontes de proteínas que pudessem ser úteis na subsistência dos europeus.

No que diz respeito ao conhecer e assimilar nota-se que o trabalho efetuado por boa parte dos colonizadores e viajantes quinhentistas, consiste em encontrar variedades de animais que fossem até certo ponto identificados com os que conheciam na Europa, assim poderiam identificar os animais com maior facilidade. Associado ao trabalho de reconhecimento e catalogação das espécies de animais esta o contato com os povos nativos, que em muito auxiliou os europeus, com informações que podem ser consideradas primordiais para a sobrevivência e subsistência daqueles colonizadores, uma vez que os indígenas possuíam conhecimento sobre o ecossistema, portanto sabiam o que se podia ou não comer, e como podiam obter os alimentos, sejam eles extraídos do mar ou em terra.

Boa parte dos alimentos ingeridos pelos indígenas contactados no século XVI era extraída do mar, sendo que quase tudo, de uma forma ou de outra aproveitado. Quando analisamos os usos relacionados aos alimentos extraídos do mar, em específico do grande Filo Mollusca, nota-se, a partir de fontes como, Tratado Descritivo do Brasil de 1587, que se fazia uso de ostras e mariscos como fonte proteica diária³, assim como para fins festivos que envolviam a cultura de diversas tribos. Os indígenas possuíam técnicas específicas para granjear os alimentos retirados do mar logo, os europeus se valeram destas, adaptando o conhecimento de caça e coleta que traziam da Europa com aquele Adquirido através do contato com o autóctone.

Essas trocas culturais (BURKE, 2008) aconteceram como em uma via de mão dupla, a adaptação dos europeus à nova terra não se deu de forma rápida e o contato com os povos nativos da América se mostrou como sendo importante nos processos de reconhecimento do ecossistema. Neste sentido, é de fato interessante pensarmos nas questões relacionadas às possíveis modificações dentro da cultura indígena, mas também dentro da cultura européia, uma vez que os colonizadores lusos se utilizaram dos métodos de apresamento e processamento dos alimentos que apreenderam dos indígenas do Novo Mundo.

Outro aspecto relevante esta relacionado com o modo como esses indígenas classificavam os animais e também as plantas que tinham contato, e que logo foram incorporados pelos europeus.

Os indígenas classificavam as ostras da costa da Bahia com os seguintes nomes: *leriçu* (as espécies de água salgada), *leri-mirim* (as espécies de água doce), *leri-pebas* (espécies que se criam embaixo da areia onde há pouca água) (SOUSA, 1587, 270). Este tipo de descrição denota a pormenorização que diz respeito às descrições dos animais, assim como a técnica de associar o conhecimento europeu acerca destes animais com o indígena. Nota-se que, coligado ao nome dado pelo nativo vem uma descrição dada por Sousa acerca daquilo que ele conhecia sobre a espécie que estava descrevendo. Este tipo de descrição mostra a construção de um saber resultante da relação do conhecimento indígena com o europeu acerca do mundo natural, tal fenômeno pode ser notado principalmente quando observamos nas descrições e relatos dos colonizadores uma busca por similaridades entre as espécies nativas da América Portuguesa e aquelas que eram já conhecidas na Europa.

Por algum tempo, verificou-se na historiografia tradicional, uma análise destes colonizadores como sendo portadores de uma plasticidade que os possibilitava adaptar-se a qualquer ecossistema e a novas práticas alimentares (HOLANDA, 1963). Contudo, ao observarmos pormenorizadamente, notamos que os colonizadores lusos buscavam similaridades entre os animais do Novo e do Velho Mundo, também a partir de uma perspectiva alimentar que os remetesse às suas origens. Deste modo, justifica-se o fato de que os frutos do mar eram tidos em alta conta na Europa quinhentista, pois então estavam entre os alimentos dignos de uma mesa de nobres (CASCUDO, 1983). Na América Portuguesa essas fontes proteicas se mostraram abundantes e de fácil obtenção, sendo encontradas no mar e também nos rios de água doce.

As ostras do Novo Mundo ficaram conhecidas como sendo as maiores e mais apetitosas (SOUSA, 1587, 270). Este elogio de Gabriel Soares de Sousa, não denota uma simples adaptação ao universo alimentar oferecido pela biota da colônia. Para aqueles colonizadores não se estava simplesmente apaziguando uma necessidade alimentar, o prazer da alimentação também tinha espaço. Não se pode esquecer o fato de que, mesmo que estes europeus estivessem em condições precárias e em uma busca desesperada por alimento, pudessem ou quisessem abandonar suas preferências e hábitos alimentares. Esta busca por similitudes entre as espécies dá significação ao fato de não estarem à vontade com a nova situação à qual estavam sendo submetidos.

É interessante notar esta busca por similaridades quando verificamos descrições de animais. Neste sentido, a técnica utilizada por Gabriel Soares de Sousa para descrever e classificar os animais e plantas pode ser considerada exemplar. Tais descrições, em sua maioria, eram desenvolvidas por meio de analogias (FOUCAULT, 2000), ou seja, por meio de comparações entre as espécies nativas européias e as nativas brasileiras desenhava-se um quadro de semelhanças entre ambas para aí classificar o animal. Verificamos isto com a descrição que Souza faz de uma espécie de ouriço do mar,

“Pindá chamam os índios aos ouriços que se criam no mar da Bahia, que são como os da costa de Portugal, os quais se criam em pedras; e não usa ninguém deles para se comerem, nem para outra coisa alguma que aproveite para nada” (SOUSA, 1587, 273).

Nota-se que o conhecimento indígena sobre o ouriço é observado e levado em conta por Sousa, pois os colonizadores europeus parecem perceber (rapidamente) que o saber autóctone sobre as espécies de animais era importante na obtenção de toda informação possível sobre os animais observados e descritos como tendo alguma utilidade ou perigo.

É importante ressaltarmos que quase todos os cronistas, viajantes e religiosos que escreveram sobre a América Portuguesa no século XVI fizeram menção sobre descrições acerca a fauna e flora daquele ambiente que estavam entrando em contato. Notavam

semelhanças entre os animais a qual acreditavam possuir características comuns aos encontrados na Europa, estabelecendo entre as espécies do Velho e Novo Mundo características comparativas. Assim, procediam ao reconhecimento e catalogação das espécies que encontraram na América Portuguesa. Na passagem onde Gabriel Soares de Sousa, descreveu as ostras do litoral brasileiro ele relata que: *“Há outras ostras, a que os índios chamam leri-pebas, que se criam em baixios de areia de pouca água, as quais são como as salmoninas que se criam no rio de Lisboa, defronte do Barreiro, da feição de vieiras”* (SOUSA, 1587, 270). A técnica de reconhecimento e classificação das espécies consistia em, por meio de analogias, perceber as semelhanças entre os animais que já conheciam do Velho Mundo, e aqueles que encontraram no Novo Mundo, deste modo, a catalogação das espécies buscava situá-las dentro do sistema de classificação existente no século XVI, uma vez que, naquele momento, a construção dos saberes também estava vinculada ao contato com o Novo Mundo.

Esta busca por novos conhecimentos acerca daquele novo ambiente estava associada ao saber dos povos indígenas sobre a fauna e flora da América Quinhentista. Houve um choque da doxa europeia do século XVI com um mundo natural que não cabia nas analogias que, até então, construíam a descrição de cada ser vivo alocado nos relatos destes colonizadores quinhentistas, o que pode ser compreendido como micro-paradigmas, que os auxiliavam na compreensão de um ambiente novo e, conseqüentemente, serviu como subsídio no processo de obtenção de animais para a alimentação diária.

As descrições por meio das analogias englobavam, na maioria das vezes, informações que poderiam ser úteis para encontrar e granjear alimentos, baseando-se, sobretudo nas técnicas utilizadas pelos indígenas. No caso da pesca, pode-se notar que os mesmos se utilizavam de linha, varas e também de um método conhecido como “Timbó”⁴, no qual os nativos batiam com varas certas ervas extraindo dela uma seiva tóxica. Jogando-a na água os animais ficavam como mortos subindo à superfície, tornando fácil para o indígena apanhar os peixes. A técnica do Timbó era utilizada em pecarias de água doce e esteiros de água salgada, tendo por finalidade a obtenção de uma grande quantidade de peixes (SOUSA, 1587). Segundo Robert F. Heizer, o uso de venenos vegetais de pesca é provavelmente um velho e arraigado hábito cultural, seu uso estende-se para algumas regiões da América Central até o norte do México e em algumas regiões da América do Norte (Leste do Mississipi e Califórnia). Estima que no mundo cerca de 140 espécies sejam utilizadas como veneno de pesca com aproximadamente 340 nomes (HEIZER, 1986).

Do mesmo modo, podem-se observar descrições de técnicas para obtenção de ostras e mariscos que eram, em grande medida, utilizadas e descritas como fazendo parte do saber indígena. Neste contexto, é interessante demonstrar tais técnicas com um extrato do trabalho de Sousa, onde este descreve o modo o qual os índios preparavam alimentos, neste caso mariscos.

“Primeiramente, sernambis; é marisco que se cria na vasa, que são como as amêijoas grandes de Lisboa; mas têm a casca muito redonda e grossa, e têm dentro grande miolo de cor par-daça, que se come assado e cozido, mas o melhor deste marisco é frito, porque se lhe gasta do fogo a muita reima que tem, e um cheiro fortunum que assado e cozido tem; e de toda a maneira este marisco é prezado” (SOUSA, 1587, 271).

A preocupação com a similaridade entre as espécies do Novo e do Velho mundo fica expressa no início da descrição feita por Gabriel Soares de Sousa, denotando a construção de um saber referente àquilo que estavam entrando em contato, assim como o reconhecer e conhecer as diversas maneiras de preparo do alimento ressalta a minuciosidade em apreender toda a técnica possível que pudesse auxiliá-los no que diz respeito à obtenção de fontes de proteína. Quanto à utilização de ostras e mariscos como alimento, é evidente que os europeus

puderam se valer destas fontes de proteína, uma vez que as encontravam em abundância e puderam se valer das técnicas dos indígenas para obter e preparar estes alimentos.

Ainda com relação aos frutos do mar, tais como ostras e mariscos, pode-se verificar, a partir da análise das descrições de Sousa, que as cascas das ostras encontradas na América Portuguesa logo chamaram a atenção dos colonizadores lusos, que perceberam a possível utilidade destas para a fabricação de “cal”. Segundo descreveu Sousa:

“A maior parte da cal que se faz na Bahia é das cascas das ostras, de que há tanta quantidade que se faz dela muita cal, a que é alvíssima, e lisa também, como a de Alcântara; e fazem-se dela guarnições de estuque mui alvas e primas; e a cal que se faz das ostras é mais fácil de fazer que a de pedras; porque gasta pouca lenha e com lhe fazerem fogo que dure dez, doze horas, fica muito bem cozida, e é tão forte que se quer caldeada, e ao caldear ferve em pulos como a cal de pedra de Lisboa” (SOUSA, 1587, 322).

A possibilidade de obter na Colônia materiais de composição e construção em abundância, associadas ao uso de cascas de ostras, e sendo esta considerada de melhor qualidade que a encontrada na Europa, com tempo e temperatura de queima menor que a do calcário, ressalta a minuciosidade em desenvolver e adaptar métodos que pudessem auxiliar na logística do processo colonizatório. Sousa descreve todo o processo de fabrico da Cal, assim como as técnicas utilizadas para se obter uma cal de qualidade. Pode-se observar que o relato deixa transparecer uma riqueza de detalhes na descrição não só do resultado de cozimento das cascas que podem ser transformadas em cal, mas também de todo o processo de manufatura.

È evidente, que os frutos do mar, tais como ostras e mariscos foram estratégicos na busca por fontes de proteína e gordura, bem como na obtenção e beneficiamento de matéria-prima para a construção das primeiras habitações lusas na América Portuguesa Quinhentista. Porém, tão interessante e importante do ponto de vista da análise do processo colonizatório, é observar a forma como os índios faziam uso destes moluscos, mais especificamente os mariscos e ostras, não somente levando em conta a alimentação, mas também a relação entre os alimentos e a cultura do indígena.

Os Europeus também se aperceberam do uso que os indígenas davam às cascas das ostras e mariscos bem como as relações que estas possuíam com as festividades tribais, pode-se observar nos relatos dos primeiros colonizadores (como Gabriel Soares de Sousa), a utilização das cascas daquelas ostras e mariscos, para fins festivos, assim como funerários e de guerra entre as tribos. Uma das tradições dos índios Tupinambá relacionadas ao uso dos restos das conchas estava no fato de que estes costumavam se adornar com cascas de conchas colocando-as nos lábios e orelhas. Quando os indígenas saíam para a guerra, adornavam seus guerreiros mais habilidosos com vários adereços, incluindo penas, e colares feitos de conchas. Em uma passagem de Tratado Descritivo do Brasil de 1587, Sousa relata que quando um chefe maior de uma tribo morre, ele é enterrado com todos os seus enfeites, incluindo-se também os feitos de “búzios” (SOUSA, 1587).

A importância dos frutos do mar para os indígenas fica expressa quando observamos os enfeites utilizados por eles, à escolha não era aleatória, todo adereço possuía um significado, e estava presente nas principais cerimônias, na cultura da tribo. O ato de se alimentar em si mesmo pode ser considerado como relevante do ponto de vista cultural para as tribos indígenas do Novo Mundo, os alimentos eram tidos em alta conta pelos nativos, que costumavam dar nomes de peixes às crianças recém-nascidas. Os Tupinambás, logo após o nascimento de uma criança “firam logo o beijo debaixo, onde lhes põem depois que são maiores, pedras por gentileza”, ou búzios (SOUSA, 1587). Os alimentos extraídos do mar estavam inseridos nos costumes dos indígenas referentes à alimentação e também nos rituais da tribo, o que denota a importância destas fontes de proteína no cotidiano da América Portuguesa.

Vários aspectos são considerados na análise do processo colonizatório da América pelos europeus no século XVI. Contudo, a historiografia dedicada ao estudo do século XVI, não privilegia as questões relacionadas às técnicas e tecnologias no que se refere aos meios de obtenção e processamento dos alimentos pelos primeiros colonizadores, que foram primordiais para a sobrevivência daqueles europeus na América Quinhentista. Assim como, pouco se verificou questões relacionadas ao aproveitamento do remanescente de frutos do mar (tais como ostras e mariscos), que da mesma forma auxiliaram aqueles homens no processo de adaptação nas terras do Novo Mundo, e também na construção de um novo saber a partir do choque entre a cultura europeia e a cultura indígena, formando um novo conhecimento híbrido que os auxiliou na fixação na nova colônia.

É de fato interessante fazer uma análise do processo de reconhecimento e construção do saber da fauna e flora, assim como dos animais encontrados na América portuguesa pelos colonizadores europeus, que deixaram expressos em documentos a necessidade em reconhecer e conhecer todo o ecossistema daquela terra inóspita à qual estavam sendo submetidos.

A relevância dos alimentos extraídos do mar no processo de fixação e estabelecimento do Europeu nas colônias americanas se deu enquanto forma de estratégia de sobrevivência no que diz respeito à obtenção de alimentos. Uma vez que fontes de proteína e gordura animal são fundamentais para um ser humano que tem uma rotina de grande gasto calórico (imaginemos o que seria um dia de caminhada por entre a Mata Atlântica, ou de marcha entre um engenho e o porto no transporte de pães e açúcar). Dada a sua importância, tais estratégias se configuraram de formas variadas.

A utilização das cacas de ostras e mariscos mostrou-se de igual importância para o desenvolvimento do processo colonizatório. O feitiço de “Cal” a partir das cascas de ostras foi tão ou mais relevante que a fonte proteica em si, afinal, a evolução da colônia enquanto local de fixação humana e desenvolvimento econômico a partir da extração de fontes de sua fauna e flora e claro da produção açucareira dependiam, também, do êxito daqueles europeus em desenvolver técnicas que os auxiliasse na construção de casas e também de engenhos, sendo assim, o contato com esta matéria-prima abundante foi essencial.

A primeira vista, parece ser tarefa fácil encontrar e capturar alimentos em uma costa com copiosa quantidade de fontes proteicas. Porém, saber quais são as condições necessárias para se conseguir estes derivados do mar, mostrou-se ao colonizador tarefa complexa e laboriosa, e neste sentido todo o esforço passou a se concentrar na busca por meios que os pudessem auxiliar nesta empreitada. Neste sentido, torna-se meritório a análise das técnicas e tecnologias utilizadas pelos primeiros colonizadores para obter tais fontes proteicas, formando assim, um saber sobre o mundo natural do Novo Mundo.

O encontro entre a cultura dos indígenas da América Quinhentista e dos primeiros colonizadores europeus na zona de fronteira (BURKE, 2003) entre o Velho e o Novo Mundo, foi importante na formação deste novo saber. Esta construção se fez a partir de trocas⁵, voluntárias ou involuntárias, de conhecimentos entre ambos os povos, possibilitando àqueles colonizadores condições de estabelecimento e sobrevivência em terras desconhecidas. A preocupação em encontrar, reconhecer e catalogar espécies de animais que pudessem ser semelhantes as que conheciam na Europa denota as dificuldades em obter fontes de proteína e gordura animal em abundância sem um gasto calórico excessivo para isso, afinal, em um clima tropical quente, a preocupação em obter alimentos sem um gasto calórico elevado, mostrou-se com sendo de primeira ordem.

Bibliografia.

ANCHIETA, José de. *Cartas: Informações, Fragmentos Históricos e Sermões*. São Paulo: Ed. Itatiaia, 1988.

AZPILCUETA, João de. *Cartas Avulsas: Carta do Padre João de Azpilcueta escrita de Porto Seguro a 24 de Junho de 1555*. São Paulo: Ed. Itatiaia, 1988.

BURKE, Peter. *O que é História Cultural?* Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2008.

BURKE, Peter. *Hibridismo Cultural*. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2006.

CABEZA DE VACA, Alvar Nuñez. *Comentários*. Curitiba: Farol do Saber, 1995.

CARDIM, Pe. Fernão. *Tratados da Terra e Gente do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1978.

CARNEIRO, Henrique S. *Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação*. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005. Editora UFPR.

CASCUDO, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil* – Ed. Nacional (2 vol) fev. 1963), 1967, (col. Brasiliense 322 e 323) – 2ª ed. Itatiaia, 1983

CASTRO, Silvio. *A carta de Pero Vaz de Caminha*. Porto Alegre: L & PM Editores, 1985.

COSTA, Manuel Fernandes. *O descobrimento da América e o Tratado de Tordesilhas*. Lisboa: Instituto de Cultura portuguesa, 1980.

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

DEAN, Warren. *A ferro e fogo: a história e a devastação da mata atlântica brasileira*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

DIAMOND, Jared. *Armas germes e aço: os destinos das sociedades humanas*. Rio de Janeiro: Record, 2008.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador. Uma história dos costumes*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1994, vol. 1.

FERNANDES, Balthazar. *Cartas Avulsas: Carta de Balthazar Fenandes, do Brasil, da Capitania de S. Vicente de Piratininga aos 5 de Dezembro de 1567*.

FOUCAULT, Michel. *As Palavras e as Coisas - Uma arqueologia das ciências humanas*. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

GANDAVO, Pero de Magalhães. *História da Província Santa Cruz*. Rio de Janeiro: Ed. Obelisco, 1963.

HEIZER, Robert F.. *Venenos de pesca in: Ribeiro Darcy (Ed.) Suma etnológica brasileira, Edição atualizada do Handbook of South American Indians (3 v) Vol. 1 Etnobiologia*. RJ, Vozes, FINEP, 1986

HOLANDA, Sérgio Buarque. *Raízes do Brasil*. Editora Universidade de Brasília, 1963.

JOLY, Aylthon Brandão. *Botânica: introdução à taxonomia vegetal*. São Paulo: Editora Nacional, 1991.

KURLANSKY, Mark. *A grande ostra: cultura, história e culinária de Nova York*. Rio de Janeiro: José Olympio, 2009.

LÉRY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil*. Rio de Janeiro: Biblioteca do Exército - editora, 1961.

MACEDO, Sérgio. *A História do Brasil*. Rio de Janeiro: Tecnoprint gráfica S.A. 1973.

SANTOS, C. F. M. ; FERREIRA, Vítor de Souza ; CARREIRA, Lígia.: a América e o morcego hematófago no relato de viajantes quinhentistas. *Varia História*, Belo Horizonte, v. 23, p. 561-573, 2007.

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.

SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo do Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1971.

STADEN, Hans. *Duas Viagens ao Brasil*. São Paulo: Ed. Itatiaia, 1974.

¹ Graduada em História, pela Universidade Estadual de Maringá. Tem experiência na área de História, com ênfase em História do Brasil, atuando principalmente no seguinte tema: América Portuguesa, século XVI, História das Ciências com ênfase em História da Alimentação. Atualmente aluna do programa de pós graduação (Mestrado), na Universidade Estadual de Maringá e integrante do Laboratório de História Ciências e Ambiente.

² É doutor em História das Ciências e da Saúde pela Fundação Oswaldo Cruz (2005). Atualmente é professor não titular da Universidade Estadual de Maringá e membro do Laboratório de Arqueologia, Etnologia e Etno-História. Tem experiência na área de História, com ênfase em História das Ciências e América Portuguesa. Atualmente é coordenador do Laboratório de História Ciências e Ambiente.

³ De fato, por toda a América, e não apenas nos domínios tropicais e tão pouco apenas durante o século XVI, colonizadores de todas as nacionalidades, vivendo em domínios morfoclimáticos dos mais variados, procuraram aproveitar-se da relativa fartura de proteína e gordura resultantes das condições ecológicas propícias a concentração de grandes comunidades animais encontradas nas áreas litorâneas. Um claro exemplo disso pode ser encontrado no estabelecimento das colônias holandesas e inglesas na América do Norte, em especial na Nova Inglaterra no estuário do Rio Hudson. É particularmente notório o fato de estas Colônias haverem se estabelecido com mais sucesso nos locais onde as fontes de proteínas eram provenientes do ambiente marinho ou de suas adjacências, e que haviam, desde as primeiras ocupações humanas promovidas pelos indígenas da etnia Lenape, sustentado assentamentos relativamente populosos de nativos americanos (KURLANSKY, 2009).

⁴ Genericamente pode ser a designação comum a várias plantas das família das leguminosas e das sapindáceas, geralmente as com casca e/ou raízes que possuem uma seiva tóxica, e que por isso são utilizadas pelos nativos para tinguijar (regionalismo usado no Norte e Nordeste para o ato de intoxicar peixes jogando pedaços de timbó ou tingui esmagados na água. Os peixes começam a boiar e podem ser facilmente apanhados à mão. Deixados na água, recuperam-se, podendo ser consumidos sem inconveniente). O Timbó referido por Sousa (SOUSA, 1587), é muito provavelmente uma trepadeira ou do gênero *Paullinea*, que contem algumas espécies venenosas (JOLY, 1991).

⁵ Peter Burke, em *Hibridismo Cultural*, trata da questão das trocas culturais como sendo “consequências dos encontros” (BURKE, 2006: 77).