



A CAÇA DE MAMÍFEROS NA ALIMENTAÇÃO NA AMÉRICA PORTUGUESA DO SÉCULO XVI

Doi: 10.4025/8cih.pphuem.3952

Anelisa Mota Gregoleti, UEM

Christian Fausto Moraes dos Santos, UEM

Resumo

O cenário do território conhecido atualmente como Brasil, e principalmente as suas paisagens, foram representadas, escritas e pintadas por diversos artistas, clérigos, exploradores e pessoas enviadas ao Novo Mundo. As expansões dos impérios coloniais de Portugal e Espanha colocaram os colonizadores em contato com novos povos e com novos ambientes e, progressivamente, deixou claro que a diversidade de plantas e animais era muito maior e, de certa forma, mais complexa do que os pensadores do Velho Mundo podiam supor. Diante disso, analisar as descrições feitas pelos colonizadores do Velho Mundo pode nos auxiliar na compreensão da Filosofia Natural do século XVI. Esta pesquisa propõe trabalhar com a problemática do reconhecimento, identificação, classificação e descrição dos animais do Novo Mundo, em especial os mamíferos nativos, como a capivara (*Hydrochoerus hydrochaeris*) e a paca (*Cuniculus paca*). A utilização de animais como fonte energética para os colonizadores foi de extrema importância para a sobrevivência dos europeus na América portuguesa do século XVI. Como método específico de trabalho, efetuaremos a leitura das fontes, retirando de seu conteúdo as descrições a respeito dos animais nativos, e de seu eventual uso como elemento constituinte das estratégias de sobrevivência, tanto pelos indígenas quanto pelos colonizadores. Esta perspectiva inclui, também, uma abordagem, a partir do referencial teórico da História das Ciências, das questões que envolvem a exploração, por parte dos nativos e colonizadores, dos recursos proteicos advindos da caça dos animais nativos do Novo Mundo.

Palavras Chave:

América do século XVI;
caça; alimentação.

Introdução

O cenário do território conhecido atualmente como Brasil, e principalmente as suas paisagens, foram representadas, escritas e pintadas por diversos artistas, clérigos, exploradores e pessoas enviadas ao Novo Mundo. Esse conjunto de obra testemunha a variedade de tradições artísticas que combinaram com as novas paisagens visuais, como a atmosfera surpreendentemente luminosa, a imensidão da paisagem despovoada, o estranhamento provocado pela vegetação e pelos animais dos trópicos, pela visão da diversidade dos tipos humanos do Brasil. (BELLUZO, 1999).

A história da alimentação pode esclarecer vários aspectos do cotidiano humano, seja no âmbito político, econômico ou social. Os hábitos alimentares e as tradições relacionadas à alimentação mudaram junto com as mudanças das sociedades humanas (MENEZES; CARNEIRO, 1997). De comidas feitas com o propósito de suprir as necessidades proteicas, passou a ter características além da saúde, chegando aos dias atuais com uma culinária cheia de requintes. O quesito alimentação influencia na saúde de todos os seres vivos, fazendo com que seja uma escala de causa e consequência na saúde e nos impactos ambientais. Ao longo da história dos alimentos, observamos proibições a certas carnes, peixes e condimentos, que estavam relacionados à sexualidade, ou então recaiam sobre o jugo das leis clericais (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Os homens renascentistas e aqueles anteriores a eles possuíam uma percepção da natureza repleta de sentimentalismo e, em certa medida, antropocêntrica. Ao longo da era Moderna ocorreram diversas mudanças relacionadas à maneira como o homem observava a natureza e compreendia sua interação com os animais, plantas e a paisagem que o rodeava. A partir do século XVI, observou-se que a relação

entre o Homem e o Mundo Natural começou a se transformar. Os animais passaram a ser classificados e considerados primeiramente como fontes de alimentos, perdendo características sentimentalistas. (THOMAS, 2010)

Para os homens daquele período, a dominação em relação aos animais era importante, pois, demonstrava racionalidade, assim como, servia de justificativa para a caça, para a domesticação, para o hábito de comer carne, para o extermínio de raças de predadores e animais nocivos, assim como qualquer outra operação feita em animal vivo com o objetivo de realizar estudo ou experimentação (THOMAS, 2010, p.55-56). A dominação sobre os animais e o conhecimento das espécies, eram fatores de extrema importância para a própria sobrevivência do homem. As questões relacionadas com o estudo da natureza estavam em foco ao longo dos séculos XV e XVI na Europa.

A partir da empreitada portuguesa rumo às terras desconhecidas, um leque de oportunidades abriu-se no que se refere aos alimentos. Sem contarmos com a grande mudança alimentar que se deu com as especiarias do oriente, temos uma gama de relatos dos primeiros colonizadores do Novo Mundo, descrevendo com profusão de detalhes os animais que encontravam nos trópicos. Do ponto de vista dos hábitos alimentares europeus, e durante a era dos descobrimentos, a alimentação no Velho Mundo foi introduzida na alimentação europeia. Contudo, para os europeus que estavam desbravando o continente americano, à sua rotina alimentar mudou radicalmente, pelo menos nos primeiros tempos do século XVI, por exemplo, devido às diferenças ambientais, boa parte da dieta dos colonizadores passou por ajustes nos trópicos.

As expansões dos impérios coloniais de Portugal e Espanha colocaram os colonizadores em contato com novos povos e com novos ambientes

e, progressivamente, deixou claro que a diversidade de plantas e animais era muito maior e, de certa forma, mais complexa do que os pensadores do Velho Mundo podiam supor. Diante disso, analisar as descrições feitas pelos colonizadores do Velho Mundo pode nos auxiliar na compreensão da Filosofia Natural do século XVI. Imagine a reação de um viajante quinhentista ao se deparar com a Anta (*Tapirus spp.*) e com a paca (*Cuniculus paca*). Neste sentido, verificar o estranhamento e as tentativas de classificação dos animais encontrados no Novo Mundo, pode demonstrar esta busca para compreender o Mundo Natural dos trópicos.

Objetivos

Há registros de tratados de cozinha e de receitas culinárias desde o século XIV, que traziam informações do preparo de pratos que eram capazes de auxiliar uma enfermidade, também traziam caráter técnico e ilustrações demonstrando os modos corretos dos cortes das carnes e também de alguns doces. Estes tratados ou livros sobre a arte de cozinhar foram escritos em grande parte por colonizadores, senhores de engenho, cronistas, médicos e viajantes. A partir do século XVI, com a era dos Descobrimentos, até o século XVIII, percebe-se através dos relatos de viagem, a preocupação em obter fontes de proteína e gordura animal para o próprio sustento dos navegantes, e também o impulso sobre as redes de comércio das especiarias (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p.532-557).

A produção de suprimentos e decisões sobre os esforços dos homens e animais requer um constante estabelecimento de prioridades e decisões sobre os seus esforços, mesmo que inconsciente. Eles se concentram primeiro nos alimentos favoritos ou naqueles que apresentam a melhor relação custo/benefício. Tentam proporcionar o maior benefício no menor tempo e esforço possível, sem passar fome. Não

havia naquele período, uma escolha consciente entre produzir comida ou ser caçador-coletor. (DIAMOND, 2013). O método de aprendizagem dos colonizadores consistia na observação de caça e coleta realizada pelos nativos. As abordagens indígenas, as sabedorias e as técnicas eram realizadas com extrema observação pelo olhar do europeu.

Os viajantes tiveram que transformar as novas terras em um novo lar. (CROSBY, 2011). A nova alimentação com os quais se depararam os colonizadores no século XVI, a problemática do reconhecimento, identificação, classificação e descrição do Novo Mundo são assuntos abordados ao longo deste texto. Os mamíferos escolhidos como tema central da análise foi da espécie anta (*Tapirus spp.*) e da espécie paca (*Cuniculus paca*), onde buscamos descrever as suas características fisiológicas, o seu habitat e a sua alimentação. Esta perspectiva utiliza, conseqüentemente, uma abordagem a partir do referencial teórico da História das Ciências, tratando de questões que envolvem a exploração, por parte dos nativos e colonizadores, dos recursos proteicos advindos da caça dos animais nativos do Novo Mundo. Como a alimentação está diretamente ligada com a saúde, o meio ambiente foi à busca na qual os colonizadores tiveram que recorrer para se manterem vivos.

Resultados

O animal a Anta (*Tapirus spp.*), considerada como maior mamífero terrestre neotropical. Uma das espécies existentes da Anta é a *Tapirus terrestris* da família Tapiridae, sendo a mais comum encontrada no Brasil. Essa espécie em questão possui pelagem curta, de cor marrom-escura, sendo que as bordas das orelhas são brancas (REIS et al., 2010). Recentemente, pesquisadores do Brasil, da Áustria e da Guina Francesa, descreveram no *Journal of Mammalogy* uma nova espécie de anta: a *Tapirus kabomani*. As características descritas por esses

pesquisadores, conhecidas pelos ribeirinhos e nativos como “pretinha”, é uma espécie de pelagem mais escura, porte menor, menos pesada (atinge cerca de 100 quilos) que a *Tapirus terrestris* (que atinge cerca de 300 quilos). A parte posterior do crânio da *Tapirus kabomani* é mais achatada que a da *Tapirus terrestris* (COZZUOL et al., 2013).

O senhor de engenho português Gabriel Soares de Souza, autor do *Tratado descritivo do Brasil* (1587), descreveu que a caça da anta (*Tapirus spp.*) era realizada por meio de covas, onde os animais caíam, e em seguida, eram mortos por flechadas. Gabriel Soares também descreve o sabor muito gostoso da carne desse animal, comparando o peito com o animal conhecido pelos europeus, a vaca. Os ossos deste animal eram utilizados para tratar diarreia, quando queimados e dados a beber, e sua pele muito rígida era utilizada para defesa indígena:

Matam-nas em fojos, em que caem, às flechadas. A carne é muito gostosa, como a de vaca, mas não tem sebo; e quer-se bem cozida, porque é dura; e tem o cacho como maçã do peito da vaca; e no peito não tem nada. Os ossos destas alimárias, queimados e dados a beber, são bons para estancar câmaras; as suas peles são muito rijas, e em muitas partes as não passa flecha, ainda que seja de bom braço, as quais os índios comem cozidas pegadas com a carne. Destas peles, se são bem curtidas, se fazem mui boas couraças, que as não passa estocada. (SOUZA, 1971, p.244).

O escritor e explorador francês André Thevet, autor de *As singularidades da França Antártica* (1558), descreve que a caça dos indígenas pela anta (*Tapirus spp.*) era estimada principalmente pelo valor a pele do animal, que era utilizada na fabricação de escudos de guerra:

É também muito abundante na América um certo animal que os selvagens chamam de *tapiira*,

estimadíssimo pelos indígenas que o caçam em grande quantidade, não só por sua carne - aliás excelente - mas principalmente porque seu instinto deformado dá mais valor à sua pele, já que com ela podem fabricar os escudos que usam nas guerras. Esta pele é de fato tão resistente que só com grande dificuldade se consegue atravessá-la com um tiro de bacamarte. (THEVET, 1978, p.).

O padre jesuíta português Fernão Cardim, autor de *Tratados da Terra e gente do Brasil* (1847), descreve o animal Paca como um roedor da família dos Cavideos (*Coelogenys paca*, Linn.) A tradução do verbo no tupi significa acordar e despertas. Acreditava ser um animal parecido com o leitão e de carne muito saborosa: “Estas Pacas são como leitões, e há grande abundância delas. A carne é gostosa, mas carregada. Não parem mais que um só filho. Há outras muito brancas, são raras, e se encontram no Rio de São Francisco.” (CARDIM, 1925, p.38).

O senhor de engenho português Gabriel Soares de Souza, autor do *Tratado descritivo do Brasil* (1587), descreveu que o tamanho do animal Paca e como sua carne é preparada:

Tornam-se com cães, e com armadilhas, a que chamam mandéus; são algumas vezes muito gordos, e têm a banha como porco; cuja carne é muito sadia e gostosa, assim assada como cozida; pela-se como leitão sem se esfolar, e assada faz couros como leitão, e de toda maneira é muito boa carne.” (SOUZA, 1971, p.252)

Considerações Finais

A colonização da América no século XVI pode ser entendida então através da perspectiva dos hábitos, costumes, caça, as fontes de proteína disponíveis, o que se fazia com o animal morto e qual eram os pratos preparados. A leitura das fontes, retirando de seu

conteúdo as descrições a respeito dos animais nativos e introduzidos, e de seu eventual uso como elemento constituinte das estratégias de sobrevivência, tanto pelos indígenas quanto pelos colonizadores estabelece os aspectos históricos, tanto da exploração dos recursos alimentares obtidos pelos colonizadores a partir da caça de animais nativos, quanto a problemática da introdução de novas espécies no ambiente do Novo Mundo.

A mudança no estilo de vida dos colonizadores acarretaram diversas consequências. O uso de plantas e partes de animais para tratar de doenças e sanar necessidades foi o quesito primordial para a sobrevivência do europeu no território desconhecido e distinto do que estavam acostumados. A necessidade de caminhar quilômetros, comerem frutos, plantas e carnes que eram desconhecidas no seu próprio organismo, e a mudança de temperatura e comodidade, fizeram com que a adaptação dos europeus no Novo Mundo não fosse assim tão fácil assim.

Quando analisamos livros de história natural que descrevem técnicas rudimentares dos tempos da Idade Média e do Renascimento, achamos aqueles povos desarmados e privados. Porém a Natureza os rodeava de presença e de valores, que preenchiam a sua afetividade. (LENOBLE, 2002).

O problema que o Renascimento mais enfrentou foi o problema do costume. A revelação desses povos novos, mais próximos que nós da Natureza, nos ensina que a razão e o mundo são mais vastos do que pensávamos. (LENOBLE, 2002). O costume que engloba o modo de se vestir, comer, agir, pensar, falar e viver interfere diretamente com o estilo comportamental psicológico e fisiológico dos seres humanos. Nesse raciocínio, a saúde e o meio ambiente estão conectados desde o princípio, com fatores do meio e da vida de uma pessoa.

Quando o europeu chegou às

terras do Novo Mundo e se deparou com a abundância terrestre, aquática e aérea, logo, quis investir na exploração desses recursos. A natureza tem o seu ritmo de produção, os animais tem o seu estilo de vida e reprodução, e tudo isso era respeitado pelos nativos. Não é exagero dizer que o futuro da caça está por toda parte ameaçado, podendo ser culpa humana. A pobreza da fauna fez com que muitos países pregassem medidas de conservação. (COSTA, 1963).

Referências

- BELLUZO, Ana Maria de Moraes. **O Brasil dos viajantes**. Faculdade de arquitetura e Urbanismo de São Paulo. Editora Objetiva. Metalivros, 1999.
- CARDIM, Fernão. **Tratados da Terra e Gente do Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980.
- COSTA, Carlos Eurico. **O Caçador**. Editora Estampa. Ltda., Lisboa, 1963.
- COZZUOL, Mario A. et al. **A new species of tapir from the Amazon**. Journal of Mammalogy, v.96, n.6, p.1331-1345, 2013.
- CROSBY, A. W. **Imperialismo ecológico: a expansão biológica da Europa 900-1900**. Trad. José Augusto Ribeiro e Carlos Afonso Malferrari. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.
- DIAMOND, Jared. **Armas, Germes e Aço: os destinos das sociedades humanas**. Editora Record – Rio de Janeiro. São Paulo, 2013.
- FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 4.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- LENOBLE, Robert. **História da Ideia de Natureza**. Tradução Teresa Louro Pérez. Lisboa: Edições 70, 2002.
- MENEZES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. **História da Alimentação: balizas historiográficas**. Anais do Museu Paulista História e Cultura Material, São Paulo, v.5, n.5, p.9-91, 1997.
- SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1971.
- THEVET, André. **As Singularidades da França Antártica**. Tradução de Eugênio Amado. – Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1978.
- THOMAS, Keith. **O homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação às plantas e os animais (1500-1800)**. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.