

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES SOBRE O ALIMENTO DO HOMEM DE COR NO SÉCULO XVIII

Julita Scarano

RESUMO - Como parte de um livro sobre a vida cotidiana dos negros e dos mulatos em Minas Gerais no século XVIII, este artigo leva em conta aspectos comuns à nutrição no período. O milho, largamente utilizado na região, era o principal produto, seguido pela mandioca. Apesar de produtos americanos, o milho e a mandioca eram produtos convenientes ao sistema porque, apreciados pelos escravos, dispensavam o uso de talheres e de bons dentes.

Produtos adicionais como a carne de porco eram identificados na dietética dos grupos dirigentes. Vindos de fora estes produtos eram importados.

O trabalho que venho empreendendo sobre a vida cotidiana do homem de cor no século XVIII nas Minas Gerais leva a inúmeras considerações a respeito das questões alimentares.

Previamente, entretanto, é preciso assinalar que não existe e nem sequer pode ser imaginada uma nítida separação entre o que consomem os pretos e mulatos e os demais habitantes da região. Esta, como um todo, vai sofrer períodos de abundância e mais ainda, de carências trazidas pela falta de alimentos e excessiva dependência das áreas litorâneas, distantes e de acesso difícil. Os primeiros anos ou os dois primeiros decênios do século XVIII permaneceram na memória dos posteriores como períodos de tremendo desabastecimento, dado o rápido e aventureiro povoamento. Essas carências que irão se repetir em épocas posteriores, não tão agudamente, afetaram todas as camadas populacionais, mais fortemente as desfavorecidas.

Entretanto, este estudo visa mais especificamente os escravos, categoria à parte, e aqueles que eram chamados na documentação do período de "gente de cor", a maioria dos quais, dada a sua pobreza e miséria era mais propícia a sofrer restrições alimentares.

Considerarei como alimento aquilo que diz respeito especificamente ao necessário à preservação da vida do indivíduo, à manutenção de sua força de trabalho. Quanto à comida, considera-se aquilo que trata da parte gustativa, que busca um fundamento de cunho tradicional ou que diz respeito a um convívio social, o que não tratarei nestas considerações.

Uma questão preliminar que não pode ser esquecida é a que diz respeito às fontes, uma vez que, conforme ninguém ignora, a respeito desse período, se encontram basicamente apenas fontes emanadas do poder, o que torna mais difícil qualquer tipo de análise, mais ainda em se tratando do cotidiano. Documentação oriunda de Irmandades e poucas outras partem de grupos mais desfavorecidos. Entretanto, é preciso ler nas entrelinhas e, não havendo outras, temos que lidar com as fontes que podemos encontrar.

Quanto ao alimento em si, em se tratando do escravo e de outras categorias desfavorecidas, este foi sempre insuficiente, como quantidade, qualidade, variedade e calorias, além da falta de vitaminas e sais minerais. Entretanto, essas deficiências, além de muito mais acentuadas entre os pobres, eram próprias do período, que tinha suas próprias crenças e avaliações a respeito das virtudes alimentares. Mas, foi a precária alimentação uma das causas primordiais da baixa expectativa de vida do homem de cor no decorrer de todo esse século, o que levou a uma contínua importação de escravos, único meio de suprir a deficiência de braços, tanto para as minas quanto para as lides agrícolas.

A agricultura na região, apesar de se ter desenvolvido com o avançar do século XVIII e a decadência mineral, não era suficiente para suprir as necessidades da população, conforme assinala Martinho de Melo e Castro em suas Instruções para D. Antonio de Noronha em 1775¹, dizendo o quanto a região era dependente do Rio de Janeiro e da Bahia, nesse sentido. De resto, no período, as Minas Gerais eram centro de demanda na América portuguesa. As autoridades metropolitanas chegam mesmo a advertir que era preciso cautela pois não é possível esperar continuamente alimentos vindos de Lisboa (1781)².

Evidentemente, os grupos mais pobres consomem alimentos em sua maioria produzidos localmente, com exceções que mostraremos posteriormente.

O padrão alimentar do escravo e, em linhas gerais, do homem de cor não difere fundamentalmente no Brasil do século XVIII: ele continua com a base que fora estabelecida desde os primórdios, formada por farinha de mandioca ou de milho feita com água e mais alguns complementos. Trata-se, pois, de ingredientes de origem americana, ou seja, a mandioca de tipo americano vai substituir o inhame africano e o milho será o substituto do

1 Lisboa, Biblioteca Nacional, Pombalina, Cod. 643-24-1-1775,ms.

2 Lisboa, Tribunal de Contas, Cod. 775 n° 4, ms.

milharete. Portanto, a influência local, como não podia deixar de ser, vai substituir e tomar o lugar de outras possíveis influências, de resto muito mais difíceis de serem mantidas, sobretudo em se tratando de escravos. Mas, são alimentos que não contrariam essencialmente aqueles africanos.

Ninguém ignora que a mandioca constitui a base alimentar das áreas litorâneas, ao passo que o milho foi mais utilizado nas terras mineiras. Ambos não são excludentes, entretanto, e essa diferença é apenas de predominância.

Em Minas, o angu de fubá cozido na água, o feijão preto algumas vezes cozido com toucinho ou carne não constituiu apenas o alimento do escravo, mas também do preto e mulato livre e mesmo do branco pobre. Os viajantes, em períodos posteriores à época em estudo nos fornecem inúmeras informações sobre a dieta dos escravos e Mme. Toussaint³ notou que a comida dos pretos, conforme verificou, era preparada em dois caldeirões, um com feijão e outro com angu de mandioca. Cada escravo vinha com sua gamela e recebia também um pedacinho de carne de má qualidade. Ela ficou horrorizada com a comida, afirmando que os escravos se queixavam dela. Esta afirmação a respeito da qualidade e do tipo de alimentação fornecida aos escravos diz respeito a uma fazenda do Rio de Janeiro em época posterior à de nosso interesse, mas ela não deixa de ser significativa, pois mostra o tipo de alimento a sua precariedade em suprir as necessidades calóricas de um trabalhador. Aliás, o governador Rolim de Moura, de Vila Bela, menciona em 1757 que os escravos de Cuiabá não recebiam suficiente alimento para o trabalho que realizavam.

Essa questão se coloca no decorrer de todo o período colonial, se bem que poucos tenham dela consciência e a mencionem. De resto, o material empírico que se encontrou até o momento não permite uma análise quantitativa. Da documentação que pesquisamos, a mais passível de uma análise, nesse sentido, é a que se encontra no Erário Régio, arquivo do Tribunal de Contas de Lisboa e poucas outras. Apesar de que em alguns documentos se encontre uma quantificação de pesos e medidas de alimentos, raramente são mencionados quantos escravos ou demais pessoas consomem aquilo que foi comprado. Mesmo que haja, teoricamente, um número determinado de escravos, limite estabelecido pelas autoridades metropolitanas para evitar toda a ordem de excessos, isso nada significa na prática, uma vez que todos os membros grados da comunidade e mesmo da administração aumentavam a

3 *Viagem de uma parisiense ao Brasil*, Rio de Janeiro, Imprensa J. Ville Neuve, 1883.

seu bel prazer tal número. Era o modo de receber proventos pelo aluguel dos seus escravos e também de alimentá-los à custa da Real Extração de Diamantes.

As contínuas falcatruas, os desmandos e as confusões mereceram reiteradas queixas e ordens e contra ordens das autoridades lisboetas, sempre com resultado escasso. O fornecimento de alimentos nos trabalhos do governo significava um atrativo para os senhores de escravos, e muitas vezes, mesmo recebendo pouco pelo aluguel desses cativos julgavam valer a pena, uma vez que ao menos contavam com "o sustento". Nos últimos anos do século XVIII alguns senhores empregavam seus escravos apenas "pelo sustento", ou mesmo os alforriavam para evitar despesas de alimentação.

Isso, entretanto, aconteceu apenas em momentos de exceção, nos derradeiros anos do século. Em determinados períodos, por outro lado, há quem diga que Minas basta a si própria e não necessita de alimento produzido em país estrangeiro⁴.

A classificação das terras como pouco férteis, áridas ou férteis e úteis para a agricultura variou no decorrer do século, conforme a região da Capitania e de acordo com o ponto de vista de autoridades que informaram Portugal a respeito dos acontecimentos da área.

Passado o primeiro momento de exploração aurífera, quando não se pensava sequer em agricultura, logo surge a preocupação com o consumo, com o modo menos dispendioso de alimentar escravos e agregados sem que, entretanto, se deixasse de lado a importação de comida, indispensável para suprir as necessidades das categorias mais favorecidas. Mafalda Zemella⁵ já nos mostrou a importância do comércio na região mineira e como funcionava o sistema de abastecimento.

Constituindo a força de trabalho do local, é natural que o alimento dos escravos fosse uma preocupação de seus donos. É curioso e significativo, entretanto, que pedidos e cartas de autoridades para autoridades lisboetas ou superiores às primeiras, mencionem muito mais questões relativas à alimentação dos cavalos do que aquela dos escravos. A alimentação dos cavalos constitui, pela documentação, uma constante fonte de preocupação e esse aspecto merece um estudo e uma análise mais cuidadosa. Em linhas gerais, é possível adiantar que os cavalos são vistos como os semoventes que merecem

4 Lisboa, Biblioteca Nacional, Coleção Pombalina, Cod. 738, ms.

5 ZEMELLA, Mafalda. *O abastecimento da Capitania das Minas Gerais no século XVIII*. Tese, USP, S.Paulo, 1951.

mais consideração do que quaisquer outros e, por outro lado, há um aspecto que mostra uma outra e talvez contraditória faceta da questão. Não se pode deixar de notar que os documentos nos levam a compreender que os escravos, de algum modo, tinham meios de não chegar a uma completa escassez alimentar que lhes traria a morte e a perda, para seus donos, de um bem valioso. É que as peculiaridades e as características da região possibilitavam ao escravo, embora de maneira precária, suprir de algum modo, uma possível falta de comida.

Escreve-se muito pouco a respeito de questões alimentares dos escravos e essa desvalia dificulta uma real aferição desse aspecto indispensável e significativo para se compreender um local e uma civilização.

Conforme mencionamos, o angu de fubá cozido na água forma a base alimentar de livres pobres e de escravos. Henderson⁶ é um dos que assinala o mais constante uso do milho do que da mandioca nas terras mineiras, formando uma espécie de farofa que segundo Câmara Cascudo não difere do tipo encontrado na África⁷. Trata-se, portanto, de um bolo alimentar que não utiliza particularmente os dentes para ser comido, próprio para ser consumido por quem não possuísse dentes suficientemente fortes e sadios para triturar um alimento duro. Também não exige demasiado tempo para ser preparado e ingerido. Por outro lado não pede o uso de instrumentos cortantes. Isso possibilita que seja consumido pelos escravos, mas não difere grandemente daquele consumido pelas camadas mais pobres e mesmo as médias baixas, conforme assinalam documentos e posteriormente os viajantes que adentraram à região das minas.

O milho parece ser o alimento mais polivalente dessas regiões: era o que se oferecia aos negros, às bestas de carga e ao mesmo tempo que alimenta o boi, é a base do consumo do escravo boieiro, daquele que trabalha nas lavras e do que faz o serviço dos armazéns. De resto, fôra o alimento que os bandeirantes esperavam crescer para ter certeza de não morrer de fome.

Nas listas que elencam as compras para o sustento dos escravos o milho é sempre o primeiro ou um dos primeiros a ser mencionado e vem seguido de fubá, feijão, carne, sal, azeite de mamona e fumo. Na região dos diamantes se diz expressamente que constituía o principal alimento da população escrava⁸.

6 HENDERSON, James. *A History of Brazil*, London, Longman, 1821.

7 CASCUDO, Luís da Câmara. *Made in Africa*, Rio Civilização, 1965.

8 Lisboa, Tribunal de Contas, Erario Régio, 4088, ms.

De resto, desde os anos vinte dos Setecentos, D. Lourenço de Almeida⁹ já assinalava que o milho constituía o principal alimento da população, formada por esmagadora maioria de gente de cor. Câmara Cascudo afirma, aliás, que o milho de tipo americano não difere substancialmente, no ponto de vista do paladar, do milharete africano e desse modo não se fez necessário um esforço de adaptação. O milho, sendo vendido em massaroca, isto é, sem debulhar, com as suas folhas, impede que se calcule as quantidades, pois é difícil saber com precisão o número de espigas de milho que cabiam em um alqueire. Depende da quantidade de palha que é colocada junto.

Apesar da variação de preço no decorrer do século, o milho sempre foi relativamente barato, seu preço decrescendo nas épocas de maior abundância e sendo considerado abusivo nos momentos de escassez. Nas épocas em que era barato chegava a ser vendido por 14 ou 15 tostões o alqueire, para chegar a três mil réis o alqueire em alguns momentos. A documentação não se refere tão especificamente ao preço da mandioca.

O angu de milho se via complementado por um caldo de feijão, mais ou menos grosso. A esse alimento de origem africana, adicionava-se na região um pedaço de toucinho, tão difundido e consumido em Portugal. Valorizado como um elemento de subsistência e de sabor, apreciado pelos escravos, o toucinho se torna mais consumido com o desenvolvimento da criação de suínos que possibilitava um consumo mesmo entre os grupos mais desfavorecidos e os senhores de escravos o acrescentavam ao caldo de feijão, ao menos algumas vezes.

Outra necessidade, esta imprescindível, era o sal. Vindo de fora, com dificuldade, e posteriormente, inclusive das barrancas do S. Francisco, o sal constituía uma contínua fonte de preocupação. Apesar de que o baixo nível cultural de grande parte dos proprietários de escravos não lhes permitisse estabelecer uma ligação entre alimento e preservação da vida e do potencial energético de seus cativos, a maioria deles julgava o sal indispensável para tal fim, conforme se depreende da documentação e da informação das autoridades locais.

O sal, necessário também para o gado, parece ter adquirido uma mágica áurea de alimento capaz de melhorar o nível do trabalho e o mesmo acontece com a aguardente. A falta de sal, diziam, provoca inclusive papeira.

9 Cartas de D. Lourenço de Almeida ao Rei. Ano de 1726, Revista do Arquivo Público Mineiro, ano XXXI, 1980.

A aguardente que se valoriza, que se julga capaz de influenciar positivamente, é aquela do Reino, ou seja, a mandada vir de Portugal e por isso cara e bem mais rara. Apesar disso, se julgava muitas vezes necessária e a única capaz de trazer benefícios aos doentes. A cachaça ou aguardente de cana era vista como fonte de malefícios. Mesmo quando era fornecida aos escravos, o que possivelmente acontecia quando o extenuante trabalho das minas levava os proprietários a oferecerem diariamente uma porção a seus cativos a fim de evitar males, aquela considerada como medicinal e boa era a portuguesa. Todos os informes a respeito de sua necessidade se referem à aguardente do Reino, mandada vir por barris, um dos itens alimentares importados pela Real Extração de Diamantes. Sempre que se fala da cachaça nacional se elencam os males que ela pode produzir.

Nesse, como em outros aspectos, se nota a xenofobia, a valorização da Europa em detrimento da produção local. É evidente que em relação aos alambiques havia outros aspectos capazes de trazer a desconfiança e o desfavor das autoridades. Proibidos e clandestinos, utilizavam braços vistos como mais úteis na mineração. Mas, sendo a aguardente considerada proteção nos trabalhos insalubres e por isso distribuída aos escravos, era vista como necessária.

A boa, a medicinal, era valorizada como energético, a local, encarada como fonte de embriaguês e de malefícios, constituía uma pálida substituição. O fumo, visto como uma espécie de energizante era distribuído aos escravos e consta sempre das listas de compras. Por outro lado, apreciado, era prêmio e agrado ao escravo merecedor de elogios.

Largamente adquirido pelos cativos e por toda a gente de cor, via-se considerado como fonte de gastos excessivos e como incentivo ao roubo. As autoridades locais diziam ser a bebida e o tabaco o motivo de tantos pequenos roubos. De qualquer modo, o fumo era encarado positivamente e o "pito" aparecia mesmo como um sinal de distinção.

Portanto, na região das Minas o padrão alimentar tinha como fundamento produtos americanos, o milho em primeiro lugar, mas buscava-se, não deliberada e conscientemente, não contrariar os padrões alimentares africanos. Havia, por outro lado, uma valorização e quase mitificação dos produtos originários do Reino. Isso se manifesta principalmente em relação aos doentes, assunto que também faz parte do trabalho que venho empreendendo sobre o cotidiano do preto nas Minas Gerais do século XVIII.

A documentação nos informa também que o homem de cor livre e mesmo o escravo não deixava de complementar sua alimentação por iniciativa própria, aproveitando-se de toda e qualquer circunstância favorável. A caça, sobretudo a codorna, as perdizes e outras aves, se vêem constantemente

mencionadas. Daquela de maior porte o veado é o mais procurado e constitui o alimento dos caçadores¹⁰ e nestes se incluía muita gente de cor. As autoridades afirmam que os pretos "...têm os alimentos que dá o mato."¹¹ As peculiaridades da região e da economia local eram de molde a trazer inúmeras circunstâncias favoráveis a uma relativa liberdade de ação. Os estraviadores, fosse qual fosse a sua cor, viajavam com um pouco de farinha e sobreviviam da caça.¹²

Muito mais do que raízes e legumes, relativamente menos consumidos, as frutas têm papel significativo. José Joaquim da Rocha, no período em que viveu na Capitania, anos Sessenta dos Setecentos, menciona muitas que se distribuíam pelas diversas vilas e arraiais, principalmente o caju, jaboticaba, mangaba, além de limões, abacaxi, melancia, banana, frutas de origem local ou já adaptadas. Os que descreveram o local falam que os frutos silvestres se encontravam no decorrer de todo o ano, aumentando de quantidade na estação própria. Sem dúvida pessoas de todas as categorias se serviam de tais frutas e mesmo escravos procuravam variar a dieta monótona e repetitiva que lhes ofereciam; as características próprias ao trabalho do local lhes propiciava ocasião para isso. Havia mesmo uma grande quantidade de pretas de tabuleiro vendendo pelas ruas, além de pequenas vendas que forneciam produtos a toda a classe de gente.

Quanto ao ser ou não insalubre a dieta alimentar, é difícil afirmar-se. Muitos que percorreram o local, as autoridades que apresentavam relatórios ao Conselho Ultramarino ou aquelas que aconselhavam seus sucessores, fazendo uma exposição dos males da Capitania, são contraditórias a tal respeito, quando o mencionam. De resto, mesmo viajantes consideravam o alimento dos escravos não mau em si. A alta mortalidade é resultante de inúmeros vetores, dos quais o alimento é um apenas, apesar de que é significativo. Mesmo que se buscasse utilizar o alimento americano, indígena, se procurava não contrariar, ao menos de modo brutal, os costumes africanos e se colocava em pauta algumas características européias.

Os donos de escravos eram incapazes de uma racionalidade e espírito de previsão passível de, ao menos, proteger a sua propriedade e a imigração forçada de escravos colaborava eficazmente na questão da mortalidade. Os mulatos e os crioulos sobreviveram melhor e contribuíram para aumentar a população local.

10 Códice de José Joaquim da Rocha, *Geographia Histórica da Capitania de Minas Gerais*.

11 Lisboa, Biblioteca Nacional, Pombalina, Cod. 738, *Miscellanea*, ms.

12 Lisboa, Biblioteca Nacional, Cod.4530.

Na medida do possível o homem de cor vai utilizando sua criatividade e eficiência, complementando as faltas alimentares e, se assenhorando das falhas do sistema, vai procurar suprir, em parte, suas necessidades.

ABSTRACT – As part of a book on black's and mulatto's daily lifes in XVIIIth Century Minas Gerais, this article treats the nutritional aspects of that period of time. Corn, widelly used in the area, was the main crop, followed by manioc. Even though both were American products, corn and manioc were convenient for the system because, well liked by the slaves, they did not require the use of silverware or good teeth. Additional products, like pork meat, were found in the leading group's diets. Such products were imported.