

# O PÃO DAS ÍNDIAS: o milho nos relatos de Diego Durán e José de Acosta

Luis Guilherme Assis Kalil

(Doutorando pela Universidade Estadual de Campinas)

Renato Denadai da Silva

(Mestre pela Universidade Estadual de Campinas)

Resumo: A partir dos relatos de dois religiosos da América espanhola, o dominicano Diego Durán e o jesuíta José de Acosta, o artigo pretende analisar como esses dois autores procuraram compreender o universo indígena que se apresentava ao trabalho missionário tendo como ponto central a relação estabelecida entre a alimentação (na qual o milho exerceu papel fundamental) e as crenças indígenas. A alimentação e suas relações com elementos como a natureza do indígena e do Novo Mundo ainda é um viés pouco explorado pela historiografia sobre o período colonial. Deste modo, pretendemos identificar as representações ao redor do milho e o seu papel mediador na incorporação intelectual de um universo natural e moral distinto ao dos europeus.

Palavras-chave: José de Acosta. Diego Durán. História da Alimentação.

Abstract: From the accounts of two religious of Hispanic America, the Dominican Diego Durán and the Jesuit José de Acosta, the article aim to analyze how these two authors sought to understand the indigenous universe that presented itself to the missionary work having as a focus the relation established by them between the eating (in which the corn has a fundamental role) and the indigenous beliefs. The eating and its relations with elements such as the Indigenous and the New World's nature is a bias still underexplored by the historiography on the colonial period. Thus, we intend to identify the representations around the corn and its mediating role in the intellectual incorporation of a natural and moral universe distinguished from the Europeans.

Keywords: José de Acosta. Diego Durán. Food History.

## O milho, a América e a alimentação na historiografia

Por vezes são as perguntas aparentemente mais simples as que demandam um maior esforço intelectual em sua elucidação. Tal é o caso, por exemplo, da questão lançada pelos historiadores Ulpiano Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro<sup>1</sup>: O que é alimentação? E, talvez mais importante ainda, do que trata uma história da alimentação? O comer, a princípio algo tão trivial, pode se tornar objeto de grande complexidade quando tentamos propor uma definição: estaríamos nos referindo ao alimento propriamente dito e à sua produção, aquisição, circulação, consumo, representações sociais e culturais? Ou seria o caso de nos

referirmos à nutrição, aos modelos e sistemas alimentares, às dietas, à culinária, às técnicas, aos espaços, contextos e agentes, aos comedores e bebedores?

Com base nessas indagações, e diante de tal amplitude de significados, Meneses e Carneiro dividiram esse campo de estudo em cinco grandes enfoques: biológico, econômico, social, cultural e filosófico. O alimento pode ser analisado, dessa maneira, como matéria-prima, nutriente, mercadoria, vetor de ação social e política, como elemento simbólico, ideológico ou como suporte de práticas culturais. Tais enfoques não pretendem delimitar fronteiras estritas entre os objetos em questão, haja vista se tratar de um conjunto de fenômenos que estabelecem complexas imbricações entre si, sendo que a divisão proposta se deve, principalmente, à prática historiográfica de organizar seus objetos e campos de estudo em torno de recortes, problemas e referenciais.<sup>2</sup> Assim, a alimentação pode ser interpretada como via de acesso a outros aspectos de uma sociedade a qual o pesquisador está interessado, e que não precisam passar, obrigatoriamente, por um estudo da culinária.

A multiplicidade de facetas presente no campo da história da alimentação pode ser observada ao analisarmos algumas das obras que abordaram o milho, objeto central deste artigo. Na extensa bibliografia produzida sobre o tema, encontramos autores que, por exemplo, identificaram neste cereal o propulsor de processos de independência na Europa Oriental. Tal é o caso de Felipe Fernández Armesto, para quem a política balcânica, a partir do século XVIII, não teria sido a mesma sem o milho, pois ele permitiu que as comunidades crescessem em novas altitudes, fora do alcance da elite turca. Distante dos arrecadadores de impostos, este grão alimentava de forma eficaz povoações autônomas, contribuindo para a futura independência política da Grécia, Sérvia e Romênia.<sup>3</sup>

Já nas análises sobre o milho no continente americano, existem estudos que abrangem desde possíveis deficiências alimentares que o consumo maciço deste grão poderia acarretar, até reflexões sobre seu papel dentro das cosmologias de alguns povos indígenas e a identidade de determinados grupos sociais, como fez Miriam Bertran Vilá em seu livro *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. Nele, a autora defende que a introdução do trigo no México fez com que o milho adquirisse um sentido de identidade entre os indígenas inexistente antes do contato com os europeus.<sup>4</sup>

Um dos primeiros historiadores a analisar mais detidamente o milho foi Fernand Braudel. Para o autor, esse cereal, juntamente com o arroz e o trigo, seria uma “planta de civilização”, expressão criada por ele para se referir a alimentos que “organizaram a vida material e por vezes a vida psíquica dos homens com grande profundidade, ao ponto de se tornarem estruturas quase irreversíveis”.<sup>5</sup> No caso específico do milho, Braudel identificou

em seu rápido crescimento a origem das grandes construções indígenas e dos governos tirânicos existentes no Novo Mundo no período pré-hispânico:

O milho dos terraços irrigados dos Andes ou das margens dos lagos leva (será por sua culpa ou por culpa das irrigações, ou das sociedades densas, opressivas precisamente devido ao seu número?) a Estados teocráticos, desmedidamente tirânicos, e todo esse tempo livre do camponês será utilizado para trabalhos imensos à egípcia. Sem o milho, não teriam sido possíveis as pirâmides gigantes dos Maias ou dos Astecas, os muros ciclópicos do Cuzco ou as maravilhas impressionantes de Machu Pichu. Para as construir, era preciso que o milho se fizesse praticamente sozinho. O problema é esse: uma maravilha de um lado, do outro resultados humanos miseráveis e, como sempre, temos que perguntar: de quem é a culpa? Dos homens, claro, mas do milho também.<sup>6</sup>

Há, porém, outra acepção para a expressão “plantas de civilização” que gostaríamos de propor, e que relativiza, de certa maneira, as afirmações de Braudel. A expressão pode significar não apenas vegetais cujo cultivo foi fundamental para o desenvolvimento de algumas civilizações, mas também espécies que não seriam possíveis sem determinado investimento de trabalho humano. O milho é precisamente um desses casos. As diversas variedades existentes na América são resultado de intensa dedicação das populações indígenas na seleção e modificação desse cereal desde cerca de 3.000 a.C.. Segundo Eduardo Natalino dos Santos, a expressão “invenção” pode ser utilizada ao analisarmos o milho, pois seu cultivo depende totalmente do esforço humano, uma vez que as espigas impedem a liberação natural dos grãos. Além disso, em virtude das grandes diferenças entre as espécies domesticadas e as silvestres, os botânicos enfrentam grandes dificuldades em estabelecer a planta antecessora das qualidades de milho atuais. De acordo com Santos, há fortes indícios indicando que o milho domesticado (*zea mays*) teria se originado, através de mutações induzidas pelo homem, de uma variedade selvagem chamada *teoclinte* ou *zea mexicana*. Contudo, sabemos pouco ainda sobre o local de origem dessas transformações, já que as diversas teorias existentes apontam desde as terras semiáridas do estado mexicano de Chihuahua até as terras tropicais da Guatemala ou mesmo da América do Sul.<sup>7</sup>

Independentemente das dúvidas que ainda persistem, podemos observar que grande parte das análises sobre o milho se concentra, sobretudo, no debate acerca do impacto da presença europeia no continente americano a partir do final do século XV. Como exemplo, podemos citar a obra de Ranulfo Caverro Carrasco, que identifica no consumo do milho e de seus derivados um símbolo da resistência indígena à dominação espanhola na região andina. Segundo o antropólogo, seria possível identificar ainda hoje uma permanência fundamental

da função mágico-religiosa inca nesses produtos, e que, apesar das alterações na “mentalidade campesina” em virtude de “justaposições” ou “simbioses” com a cultura europeia, o tom andino ainda predomina sobre o ocidental.<sup>8</sup> Interpretação análoga foi adotada para a região mesoamericana por autores como Margarita de Orellana, para quem o camponês contemporâneo – não obstante a distância temporal – cultiva o milho da mesma maneira e com o mesmo fervor de seus antepassados indígenas. De acordo com a autora, a moderna cultura mexicana não pode ser concebida sem o milho, um legado deixado pelos antigos habitantes do continente desde antes da chegada dos espanhóis.<sup>9</sup>

Arturo Warman, reconhecido etnólogo mexicano, adotou uma postura diferente ao considerar o papel exercido pelo milho nas relações entre América e Europa. Ao invés de analisar o impacto da conquista nas sociedades indígenas, o autor identificou a influência do milho nas sociedades do outro lado do Atlântico. Segundo Warman, apesar do milho ter sofrido uma série de “estigmas” no Velho Mundo durante os primeiros séculos de contato (visto como alimento de animais ou das classes sociais mais baixas), não seria possível compreender a história europeia moderna sem levar em consideração a sua influência e a de outros alimentos originários da América.<sup>10</sup>

A introdução do milho na Europa também recebeu a atenção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. Para ambos, as primeiras amostras deste cereal a alcançar o Velho Mundo teriam sido levadas por Cristóvão Colombo, em 1493, e se aclimatado muito rapidamente: poucos anos depois, o milho já era cultivado nas regiões de Castela, Andaluzia e Catalunha. Contudo, nessa época, o milho raramente substituía os cereais tradicionais, sendo ora usado como forragem ora como alimento dos camponeses. Ainda de acordo com os dois autores, o estudo do milho na Europa foi prejudicado justamente pelo fato deste grão ter sido inicialmente cultivado pelos camponeses em suas hortas, áreas que estavam isentas dos dízimos da Igreja e das taxas senhoriais e que, portanto, deixaram poucos vestígios nos arquivos. Somente no século XVIII, com o aumento demográfico, que agrônomos e proprietários de terras passaram a demonstrar maior interesse por essa planta, possibilitando um estudo mais aprofundado sobre sua difusão no continente europeu.<sup>11</sup>

As relações entre Europa e América a partir do ponto de vista da alimentação também foram analisadas por Rosario Olivas Weston, que identificou um processo de mestiçagem entre os produtos originários da América e os trazidos pelos espanhóis. Para a autora, a dificuldade em se obter ingredientes europeus nas colônias favoreceu a substituição e adaptação, processos que geraram uma importante e irreversível mestiçagem culinária com o passar dos anos: “en las mesas de los ricos y los pobres, de los españoles y los indígenas,

aparecieron comidas, bebidas y dulces novedosos, resultados de la mezcla de ingredientes y técnicas originarias de uno y otro continente”.<sup>12</sup>

Através deste breve levantamento historiográfico, pretendemos dar uma amostra da miríade de abordagens a respeito do milho dentro da história da alimentação. No entanto, o presente estudo não pretende abordar o milho a partir de conceitos como o de resistência e mestiçagem, mas sim a partir das representações relacionadas a esse cereal, as formas como ele foi apreendido e os valores a ele atribuídos a partir da chegada dos europeus ao Novo Mundo. Dessa forma, pretendemos privilegiar o enfoque cultural que, segundo Meneses e Carneiro, não nega a necessidade física dos seres humanos pelos alimentos, mas desloca o foco da análise para suas formas de preparo e consumo, vistas como espaços de articulação de sentidos, valores e mentalidades. Segundo este enfoque, os homens não seriam apenas consumidores de alimentos, mas de símbolos.<sup>13</sup>

Ao privilegiarmos o enfoque cultural em torno do milho, buscamos dialogar com o historiador francês Roger Chartier e sua concepção de representação. Segundo o autor, o conceito de representação é o objeto fundamental de uma história que procura reconhecer a maneira pela qual os atores sociais dão sentido às suas práticas e aos seus enunciados. Portanto, tal objeto se situa na tensão entre as capacidades inventivas dos indivíduos ou comunidades e as restrições e convenções que limitam – com maior ou menor intensidade dependendo da posição ocupada dentro das relações de dominação – o que lhes é possível pensar, dizer e fazer.<sup>14</sup> Nesta interpretação, é considerada ilegítima a redução das práticas constitutivas do mundo social aos princípios que comandam os discursos: reconhecer que a realidade passada somente é acessível, na maioria das vezes, através dos textos que pretendiam organizá-la ou representá-la não é postular, contudo, a identidade entre a lógica logocêntrica que governa a produção discursiva e a lógica prática que regula as condutas e as ações humanas.<sup>15</sup>

Dessa forma, buscamos analisar em duas crônicas religiosas do século XVI, a *Historia de las Indias de Nueva España*, de Diego Durán, e a *Historia Natural y Moral de las Indias*, de José de Acosta, a maneira como esses religiosos procuraram compreender o universo indígena que se descortinava ao trabalho missionário tendo como ponto central a relação estabelecida por eles entre a alimentação (o milho) e a religião. Vale ressaltar que não pretendemos determinar como era a alimentação dos indígenas ou as diferentes maneiras de preparo do milho, mas sim quais aspectos desse cereal os religiosos decidiram privilegiar em seus relatos e as associações estabelecidas por eles com os alimentos e o universo religioso europeu.

Poucos autores detiveram sua atenção às relações existentes entre a alimentação e o processo da denominada “conquista espiritual”. Entre eles, podemos citar Rubens Leonardo Panegassi, para quem a alimentação teve um papel fundamental nesse processo, já que teria mediado a incorporação intelectual de um universo natural e moral absolutamente distinto ao do europeu. Nesse processo, houve a busca por símbolos culturais que levassem a efeito alguma homologia em meio às diferenças e ao desconhecido. Tais símbolos, evidentemente exteriores aos nativos, eram projetados no interior da sua cultura e davam origem a um espaço de comunicação intercultural. Com isso, não é estranho encontrarmos nessas crônicas descrições de “missas” e “comunhões” indígenas, da “hóstia” consumida nos rituais, dos “padres e curas” responsáveis por administrá-las aos “fiéis”: a utilização de conceitos caros aos europeus encobria a alteridade indígena e as significações próprias de suas práticas para que esse universo pudesse ser apreendido: “tal como sugere João Adolfo Hansen, os textos produzidos no âmbito da ação missionária no decorrer do século XVI não compreendem os autóctones americanos como ‘outro cultural’, mas sim como ‘o mesmo disforme’: ‘o índio’ é como uma figura já conhecida refletida num espelho deformante e embaçado”.<sup>16</sup>

### **Diego Durán**

Frei Diego Durán (1537-1588) foi um missionário dominicano que atuou no vice-reino espanhol da Nova Espanha. Sua atividade religiosa transcorreu durante a segunda metade do século XVI, período no qual também elaborou extensos registros dos costumes e ritos dos indígenas que habitavam o Vale do México. A *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme*,<sup>17</sup> finalizada entre 1579 e 1581 e inédita até o final do século XIX, é composta por três diferentes tratados que versam sobre a história da migração e do estabelecimento mexica<sup>18</sup> no lago Texcoco (tratado I, *Historia*), dos principais deuses cultuados na região (tratado II, *Libro de los ritos*), e dos calendários que regiam as celebrações e atividades diárias da população (tratado III, *Calendario antiguo*). Com esses tratados, Durán pretendia fornecer um prático e detalhado manual acerca das “idolatrias indígenas” aos religiosos responsáveis pela evangelização, já que, para ele, os missionários não tinham condições de combatê-las eficazmente por desconhecerem os costumes e a língua desses grupos.

Produtos do próprio ato de conquistar, as crônicas produzidas por viajantes, conquistadores e religiosos que percorreram territórios americanos ao longo dos séculos XV e

XVI inauguraram as tentativas de descrição e compreensão do Novo Mundo no intuito de desenvolver um conhecimento detalhado sobre a América.<sup>19</sup> As ordens mendicantes, primeiras responsáveis pela tarefa de converter os povos descobertos, foram de grande importância na construção de conhecimentos sobre a América e seus habitantes. Porém, apesar do olhar europeu focar o diverso e o novo, a estrutura das descrições foi pautada por padrões e modelos originários do Velho Mundo. Situada entre o fascínio da novidade e as categorias epistemológicas que tentavam compreendê-la, a crônica colonial registra um esforço intelectual de apreensão e tradução desse contato único representado pelo encontro de grandes massas indígenas e a conquista europeia, e que obrigou seus autores a refazerem os caminhos da alteridade que percorriam até então.<sup>20</sup>

Dessa forma, o novo continente foi apreendido e representado através de um repertório proveniente do imaginário europeu, sendo que o processo de observação e descrição dos territórios descobertos conduzia à manutenção do universo já conhecido.<sup>21</sup> Isto significa que a alteridade indígena, para ser compreendida, teve de ser incorporada ao arcabouço conceitual do “eu” europeu, espanhol e cristão. Esse processo, além de possibilitar minimamente o manejo com as novas culturas, também inseriu o universo americano na história da salvação da cristandade, tornando os indígenas aptos à conversão e afirmando seu pertencimento à mesma Criação que os europeus. Não obstante, vale ressaltar que o conjunto da crônica colonial não é homogêneo, guardando uma grande amplitude no âmbito das respostas dadas às situações desencadeadas pelo descobrimento da América:

[A crônica] muda no tempo e no espaço como mudam as diversas interações no solo americano. Ela dá respostas distintas que oscilam das mais nitidamente européias às mais claramente *criollas* ou indígenas, porque mudam seus atores e a percepção sobre o Novo Mundo. A resposta do soldado Cortés não pode ser a mesma do jesuíta Clavijero [...]: se o soldado entendeu México como ‘ouro e glória’ e o padre definiu como ‘pátria’, isso apenas mostra que a crônica é filha do tempo, como todo documento histórico.<sup>22</sup>

Portanto, analisamos a crônica de Durán nessa tensão representada pela tentativa de compreensão do indígena através de um universo conceitual proveniente da Europa. Conforme a proposta de Janice Theodoro, ao invés de tentarmos recuperar exatamente as diferenças entre as tradições espanholas e indígenas, pretendemos observar como o cronista articulou, costurou, negou e relacionou os inúmeros fragmentos de narrativas à sua disposição, recriando tanto a América quanto a Europa num esforço contínuo de descrição.<sup>23</sup>

Esse processo pode ser percebido na produção da *Historia de las Indias*: a alimentação, em especial a alimentação ritual (ou, pelo menos, aquilo que Durán identificava como pertencente à esfera religiosa), foi amplamente observada pelo missionário por estar presente no cotidiano dos grupos indígenas e escapar quase que totalmente ao conhecimento dos religiosos, sendo considerado por ele como foco de referências aos antigos deuses que, até então, passava despercebido. O segundo tratado da crônica, intitulado *Libro de los Ritos y Ceremonias en las Fiestas de los Dioses y Celebración de Ellas*, trata das principais festividades indígenas, com cada capítulo se reportando a um deus em específico e às comidas que seguiam o ritual. O segundo capítulo, por exemplo, aborda as celebrações realizadas em homenagem a Huitzilopochtli, principal deus dos mexicas. Extremamente solene, foi uma das festas mais minuciosamente descritas por Durán, que se esforçou em mostrar em detalhes a forma como o “ídolo” era feito e adereçado, os dias específicos em que a cerimônia era realizada e as pessoas encarregadas pelo ritual. Em determinada altura do relato, Durán informa que:

[...] dos días antes de la fiesta de este ídolo de que vamos tratando, molían mucha cantidad de la semilla de bledos que ellos llaman huauhtli, juntamente con maíz tostado. Después de molido, amasábanlo con miel negra de los magueyes. Después de amasado, hacían un ídolo de aquella masa [...].<sup>24</sup>

No dia propriamente dito da festa, com essa mesma massa que Durán denominou de “tzoalli”, as pessoas encarregadas do ritual faziam pequenas figuras em forma de ossos, que depois eram depositadas aos pés do “ídolo” previamente produzido. Em seguida, eram realizados sacrifícios humanos, presentes em todas as cerimônias de acordo com o cronista, no qual os “sacerdotes” aspergiam o sangue dos sacrificados sobre essa massa, que ficava “consagrada” como carne, ossos e sangue de Huitzilopochtli. Posteriormente, tanto os ossos quanto o ídolo eram divididos em pequenos pedaços que eram distribuídos à população como forma de “comunhão”. A interpretação de Durán acerca dessa cerimônia foi a seguinte:

Note el lector qué propriamente está contrahecha esta ceremonia endemoniada la de nuestra iglesia sagrada que nos manda recibir el verdadero cuerpo y sangre de nuestro señor Jesucristo, verdadero Dios y verdadero hombre por Pascua florida. Donde notaremos otra cosa: que la fiesta de este ídolo se celebraba por Pascua florida, digo a diez de abril [...]. De lo cual se coligen dos cosas: o que hubo noticia – como dejo dicho – de nuestra sagrada religión en esta tierra, o que el maldito de nuestro adversario el demonio la hacía contrahacer en su servicio y culto, haciéndose adorar y servir, contrahaciendo las católicas ceremonias de la cristiana religión [...].<sup>25</sup>



Podemos observar que, ao descrever a “comunhão” indígena, Durán a identificou como sendo da mesma natureza do ritual cristão. Isso decorreu do fato do dominicano acreditar que o continente americano não poderia ter escapado à palavra de Deus difundida pelos apóstolos. Negar a predicação do evangelho equivaleria, na visão do religioso, a negar a humanidade indígena e seu lugar na salvação, condenando todo o trabalho missionário ao fracasso. Dessa maneira, as possíveis semelhanças entre os ritos indígena e cristão, que talvez estivessem mais no olhar do missionário do que numa possível homologia, foram explicadas pela deformação que o demônio havia causado nas cerimônias ensinadas aos ameríndios numa antiga evangelização. Tomadas segundo esses pressupostos, as práticas indígenas foram moldadas pelo arcabouço conceitual de Durán, que identificou na festa de Huitzilopochtli a “páscoa” dos índios, nas figuras feitas a partir do milho a hóstia transubstanciada em carne e em seu consumo a comunhão.

Outra situação na qual a alimentação mediou a interpretação da cultura indígena na obra de Durán foi justamente a dos tabus alimentares. Nessas ocasiões, o frade dominicano identificou nas práticas dos nativos americanos resquícios das leis e costumes judaicos, o que o levou a defender a tese de que todos os índios americanos seriam descendentes das tribos perdidas de Israel. Um primeiro exemplo seria o dos jejuns praticados em situações de “penitência”:

[...] y estábanse allí cuatro días encerrados y ayunaban aquellos cuatro días, al cabo de los cuales se iban a bañar. Hacían aquello para purificarse de la culpa que de llegar al ídolo habían cometido. Ceremonia judaica!<sup>26</sup>

Diferentes circunstâncias também requeriam restrições alimentares, nas quais Durán, do mesmo modo, fez comparações com as leis judaicas:

[...] lo cual guardaban tan rigurosamente y tan por el extremo, como los judíos el no comer carne de puerco.<sup>27</sup>

Toda la gente de la tierra, excepto los guastecos, que era la gente que éstos tenían por gentiles y idólatras [...], como los cananeos pelos judíos, toda la demás comían este día pan cenceño, como acá decimos pan sin levadura. Y para que entendamos este modo y la diferencia que hay del pan cenceño al otro sazonado, es de saber que esta nación cuece el maíz con cal y con ceniza para sazornalo y ablandarlo, para hacer su pan sazonado, la cual cal sirve al maíz como a nuestro pan de trigo la levadura para leudarlo [...] y este pan comían y no otro.<sup>28</sup>

Através destas passagens podemos observar como Durán operou a passagem da alteridade do outro indígena para o mundo conhecido do europeu. Essas práticas foram

transpostas de uma maneira a torná-las passíveis de compreensão, sendo essencial a busca de equivalências para transformar o desconhecido em familiar. Nesse sentido, a cultura judaica foi o elemento responsável por fazer essa ligação: o pão de milho deles tem função equivalente a do pão sem levedura entre os judeus;<sup>29</sup> o jejum dos indígenas tem o mesmo sentido daquele feito pelos israelitas. Essas referências indicam o sentido que os rituais indígenas deveriam ser lidos, ou seja, tal qual a perseguição aos judaizantes, eles também precisavam ser reprimidos. Esse processo cognitivo imbuíu as práticas indígenas dos mesmos preconceitos que o termo “judeu” carregava para Durán e, possivelmente, para seus leitores.

A alimentação, portanto, teve forte influência na mediação feita entre as culturas indígena e cristã europeia. No caso específico de Durán, a apreensão do mundo americano visava, num primeiro momento, a criação de um manual para que a extirpação das chamadas idolatrias ocorresse de maneira mais sistemática e precisa. Porém, a própria descrição dessas práticas era feita segundo uma construção conceitual que encobria a alteridade indígena e a “traduzia” em termos da cultura do missionário, dotando-as de significações que lhes eram totalmente estranhas, mas que permitiam aos religiosos uma compreensão, mesmo que enviesada, do universo do outro.

### **José de Acosta**

Publicada em 1589 e rapidamente traduzida para diversas línguas, a *Historia Natural y Moral de las Indias* de José de Acosta foi a obra mais lida sobre a América durante séculos. Nela, o jesuíta espanhol busca integrar os grupos indígenas à escatologia cristã, defendendo sua humanidade e, conseqüentemente, sua possibilidade de conversão. Defesa esta explicitada no sexto livro de sua *Historia*, onde o cronista afirma que tentará desfazer uma falsa opinião que comumente se tem sobre os habitantes do Novo Mundo, tidos por “gente bruta, bestial e sem entendimento”:

Aunque tenían muchas cosas de bárbaros y sin fundamento, pero había también otras muchas dignas de admiración, por las cuales se deja bien comprender que tienen natural capacidad para ser bien enseñados, y aún en gran parte hacen ventaja a muchas de nuestras repúblicas.<sup>30</sup>

Contudo, para Acosta a defesa da humanidade dos indígenas não resulta em uma equiparação com os europeus. Ao longo da obra, podemos observar que o jesuíta estabelece

claramente uma hierarquia, que, segundo Eduardo Natalino dos Santos, existia por razões históricas:

[Para Acosta] todos os povos do mundo já haviam sido primitivos e sem cultura um dia [...] até que o deus cristão revelou parte de seus desígnios aos judeus e depois aos cristãos. Essas revelações divinas deveriam ser universalizadas pelos cristãos, e o grau de aceitação ou predisposição ao cristianismo que os diversos povos apresentassem determinava sua posição nesta escala.<sup>31</sup>

Hierarquia esta que acaba sendo identificada entre os grupos indígenas. Acosta defende que os habitantes do Novo Mundo estão divididos em três grandes grupos em diferentes estágios de desenvolvimento e com formas específicas de governo, sendo o mais alto deles o correspondente aos Incas e Astecas que, não por acaso, possuem o milho como base de sua alimentação.

El primero y principal, y mejor, ha sido de reino o monarquía, como fue el de los Ingas, y el de Motezuma, aunque éstos eran en mucha parte, tiránicos. El segundo es de behetrías o comunidades, donde se gobiernan por consejo de muchos, y son como consejos. [...] El tercer género de gobierno es totalmente bárbaro, y son indios sin ley, ni rey, ni asiento, sino que andan a manadas como fieras y salvajes. Cuanto yo he podido comprender, los primeros moradores de estas Indias, fueron de este género, como lo son hoy día gran parte de los brasiles, y los chiriguanas, y chunchos, e yscaycingas y pilcozones, y la mayor parte de los floridos, y en la Nueva España todos los chichimecos. De este género, por industria y saber de algunos principales de ellos, se hizo el otro gobierno de comunidades y behetrías, donde hay alguna más orden y asiento, como son hoy día los de Arauco y Tucapel en Chile [...] y en todos los tales se halla menos fiereza, y más razón. De este género, por la valentía y saber de algunos excelentes hombres, resultó el otro gobierno más poderoso y pródigo de reino y monarquía, que hallamos en Méjico y en el Pirú.<sup>32</sup>

Citado ao longo de toda a *Historia*, o milho possui um capítulo exclusivo no quarto livro da obra (*Del pan de Indias y del maíz*). Nele, Acosta afirma que a inexistência de trigo no Novo Mundo e as dificuldades de transportá-lo da Europa levaram à utilização do milho como matéria-prima para a produção de diversos produtos, sendo os dois principais o pão e uma espécie de vinho, “*con que se embriagan harto, más presto que con vino de uvas*”.<sup>33</sup>

Será bien decir qué pan hay en Indias [...] Mas la cualidad y sustancia del pan que los indios tenían y usaban, es cosa muy diversa del nuestro, porque ningún género de trigo se halla que tuviesen, ni cebada, ni mijo, ni panizo, ni esos otros granos usados para pan en Europa. En lugar de esto usaban de otros géneros de granos y raíces; entre todos tiene el principal lugar y con razón el grano de maíz.<sup>34</sup>

Assim como observado por Panegassi, podemos identificar uma estreita conexão entre a alimentação e a religiosidade. O milho, através das descrições de Acosta, é descrito como a base para a produção do pão e do vinho, “produtos sacralizados pela religião cristã”.<sup>35</sup> A ênfase na descrição do “pão das Índias” leva o jesuíta a estabelecer uma constante equiparação entre o papel exercido pelo milho nos grupos indígenas e o do trigo entre os europeus,<sup>36</sup> sendo sintetizado através da afirmação de que o milho seria um presente de Deus: “En fin, repartió el Creador a todas las partes de su gobierno; a este orbe dio el trigo, que es el principal sustento de los hombres; a aquel de las Indias dio el maíz, que tras el trigo tiene el segundo lugar para el sustento de hombres y animales”.<sup>37</sup>

Apesar de obra divina, o milho, segundo o inaciano, também foi utilizado pelo demônio para enganar os grupos nativos da Mesoamérica e da região do Peru. Assim como apontado por Durán em sua crônica, este cereal servia de matéria-prima para a construção de ídolos utilizados em rituais e depois eram repartidos “a modo de comunión a todo el pueblo, chicos y grandes, hombres y mujeres, y recibíanlo con tanta reverencia, temor y lágrimas, que ponía admiración, diciendo que comían la carne y huesos de dios”.<sup>38</sup> No entanto, mesmo nessa passagem, o jesuíta mantém a equiparação com o trigo, uma vez que, ainda que deturpados pelo demônio, esses rituais poderiam ser interpretados como sinais positivos para a conversão.

A análise da descrição do milho presente na *Historia Natural y Moral* permite ainda observarmos a visão hierárquica dos grupos humanos defendida por Acosta. O milho é identificado principalmente aos Incas e Astecas que, como observamos acima, eram considerados pelo jesuíta como pertencentes a um estágio mais avançado e, conseqüentemente, mais propensos à fé cristã<sup>39</sup> do que, por exemplo, os habitantes da América Portuguesa, cuja alimentação estaria baseada em outro vegetal: a mandioca.

Ao abordar a mandioca, Acosta claramente a coloca como um substituto inferior ao trigo e ao milho, sendo utilizada em locais onde estes vegetais não conseguiram se desenvolver, mesmo com os esforços dos espanhóis:

Donde más se usa esta comida es en las islas que llaman de Barlovento, que son, como arriba está dicho, Santo Domingo, Cuba, Puerto Rico, Jamaica y algunas otras de aquel paraje; la causa es no darse trigo ni aún maíz, sino mal. El trigo, en sembrándolo luego nace con grande frescura, pero tan desigualmente que no se puede coger [...] Y aunque han llevado labradores para ver si podrían hacer agricultura de trigo, no tiene remedio la cualidad de la tierra.<sup>40</sup>

Através dessas passagens, podemos observar que a hierarquia proposta pelo jesuíta espanhol não estava restrita aos seres humanos.<sup>41</sup> Segundo Edmundo O’Gorman, Acosta buscava em sua obra integrar o Novo Mundo a partir dos aspectos naturais, identificando as diferenças ao campo moral.<sup>42</sup> Entretanto, através das descrições dos papéis exercidos pelo milho e, em segundo plano, pela mandioca, podemos afirmar que, em algumas passagens, o “natural” e “o moral” estabelecem outras relações. O estágio mais “atrasado” de alguns grupos em comparação aos Incas e aos Astecas não estaria refletido apenas na ausência de um governo central ou de grandes construções, mas também na própria natureza, uma vez que, nas terras desses grupos não seria possível produzir trigo ou milho. Nas palavras do jesuíta: “*no tiene remedio la cualidad de las tierras*”.<sup>43</sup>

### **Considerações finais**

A história da alimentação caminha hoje por múltiplas veredas, o que tem proporcionado novos horizontes para vários campos do conhecimento, como o de História da América. Partindo dessa perspectiva, procuramos demonstrar, a partir dos relatos de Diego Durán e José de Acosta, que as descrições sobre a alimentação dos indígenas estavam associadas a questões muito mais amplas, como a natureza dos habitantes do Novo Mundo. Portanto, imaginar que podemos alcançar através desses relatos a “real” alimentação indígena seria ignorar os filtros culturais que presidiram a construção dessas narrativas. Mais do que um interesse etnográfico, a descrição dos indígenas e as várias compilações de suas histórias estava inserida nos debates teológicos e políticos sobre a possibilidade de cristianização dos povos americanos.

Não foi nosso propósito buscar os elementos “verdadeiros” que estariam presentes no interior das crônicas, mas sim observar esse espaço de interculturalidade formado por tradições europeias e indígenas sendo constantemente ressignificado nos escritos sobre a América. Se é impossível o resgate da integralidade do passado através de qualquer documento, quer sejam crônicas religiosas ou não, podemos nos debruçar sobre o que espanhóis e indígenas disseram sobre o passado e como organizaram seus registros sobre ele. Nesse sentido, a interdisciplinaridade entre a antropologia, arqueologia e a história tem contribuído e se tornado cada vez mais importante para o entendimento sobre as diferentes formas de interação e relação sociocultural entre as populações indígenas e os viajantes europeus.

Ao identificarem o milho como sendo o “trigo das Índias”, tanto Durán quanto Acosta não estabeleceram uma equivalência apenas nutricional, mas, principalmente, simbólica, uma vez que o trigo exercia um papel determinante dentro da cultura cristã. Mostrar essas homologias servia tanto para decifrar o comportamento indígena, encobrendo diferenças, quanto descrever possíveis locais nos quais as idolatrias poderiam se esconder. Dessa forma, identificar um povo como sendo consumidor de milho ou de mandioca trazia consigo uma série de implicações teológicas que poderiam, por exemplo, indicar uma maior ou menor propensão para a recepção da fé cristã, a universalidade da pregação do evangelho e a inserção da América na narrativa bíblica.

Com isso, pretendemos reforçar a importância do papel exercido pela alimentação no processo de construção de uma representação sobre o indígena e seu impacto em questões como a conversão. Novos enfoques como este, apesar de ainda pouco explorados, se nutrem das contribuições e dos caminhos abertos pelo diálogo interdisciplinar, gerando novos horizontes analíticos. Portanto, na continuidade das veredas iniciadas pelos trabalhos inovadores de historiadores como Fernand Braudel, na França, e Ulpiano Bezerra de Meneses, Henrique Carneiro e Leila Algranti, no Brasil, gostaríamos de deixar nossa contribuição à temática da alimentação como objeto e ferramenta metodológica nos estudos históricos e suscitar o interesse para as possibilidades oferecidas por tal abordagem ao estudo das crônicas coloniais e dos indígenas na área de História da América.

## Referências

ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica, 1985.

BERTRAN VILÁ, Miriam. *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México, D.F: Direccion General de Publicaciones y Fomento Editorial - UNAM, 2005.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, Economia e Capitalismo, séculos XV – XVIII*. Tomo I – As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível. Lisboa: Teorema, 1979.

BRUIT, Héctor Hernan. Apresentação geral das crônicas. *Revista Idéias*, n. 11(1), 2004.

CAVERO CARRASCO, Ranulfo. *Maíz, Chicha y religiosidad andina*. Ayacucho: Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, 1986.

CHARTIER, Roger. *À beira da falésia: a história entre incertezas e inquietude*. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 2002.

CHARTIER, Roger. A “nova” história cultural existe? In: LOPES, Antonio Herculano; VELLOSO, Mônica Pimenta; PESAVENTO, Sandra Jatahy. (Org.). *História e linguagens: texto, imagem, oralidade e representações*. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2006.

DURÁN, Fray Diego. *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme*. 2ª ed. México: Ed. Porrúa, 1984.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

KARNAL, Leandro. As crônicas ao sul do Equador. *Revista Idéias*, n. 13(2), p. 11-23, 2006.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista*, v. 5, jan/dez 1997.

O’GORMAN, Edmundo. Prólogo. In: ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica, 1985.

OLIVAS WESTON, Rosario. *La cocina en el Virreinato del Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 2003.

ORELLANA, Margarita de. *Artes de México - Mitos del maíz*, n. 79, 2006.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. *O mundo universal: alimentação e aproximações culturais no Novo Mundo ao longo do século XVI*. Dissertação (Mestrado). Universidade de São Paulo-USP, São Paulo, SP, 2008.

SANTOS, Eduardo Natalino dos. *Deuses do México indígena: estudo comparativo entre narrativas espanholas e nativas*. São Paulo: Palas Athena, 2002.

THEODORO, Janice. *América barroca: tema e variações*. São Paulo/Rio de Janeiro: Edusp/Nova Fronteira, 1992.

THEODORO, Janice. Dissimulação e contraste: Diego Durán e a nova memória americana. In: BESSONE, Tânia Maria Tavares e QUEIROZ, Tereza Aline P. (Coord.). *América Latina: imagens, imaginação e imaginário*. Rio de Janeiro/São Paulo: Expressão e Cultura/Edusp, 1997.

WARMAN, Arturo. *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. México: Fondo de Cultura Económica, 1988.

---

<sup>1</sup> MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, Nova Série, Vol.5, p.9-92, jan/dez 1997.

<sup>2</sup> Idem. Ibidem.

<sup>3</sup> FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2004.

<sup>4</sup> BERTRAN VILÁ, Miriam. *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*. México, D.F: Direccion General de Publicaciones y Fomento Editorial - UNAM, 2005.

<sup>5</sup> BRAUDEL, Fernand. *Civilização Material, Economia e Capitalismo*, séculos XV – XVIII. Tomo I – As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível. Lisboa: Teorema, 1979. p. 81-84.

<sup>6</sup> Idem. Ibidem. p. 133-134.

- <sup>7</sup> SANTOS, Eduardo Natalino dos. *Deuses do México indígena: estudo comparativo entre narrativas espanholas e nativas*. São Paulo: Palas Athena, 2002.
- <sup>8</sup> CAVERO CARRASCO, Ranulfo. *Maíz, Chicha y religiosidad andina*. Ayacucho: Universidad Nacional de San Cristóbal de Huamanga, 1986.
- <sup>9</sup> ORELLANA, Margarita de. *Artes de México - Mitos del maíz*, n. 79, 2006.
- <sup>10</sup> “Entre los alimentos básicos domesticados en América destacan por su gran importancia el maíz y la papa, sin los que no puede entenderse la revolución agrícola que posibilitó el crecimiento demográfico y la urbanización acelerada que caracterizaron a la llamada revolución industrial en el Viejo Mundo”. WARMAN, Arturo. *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. México: Fondo de Cultura Económica, 1988. p. 18.
- <sup>11</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- <sup>12</sup> OLIVAS WESTON, Rosario. *La cocina en el Virreinato del Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 2003. p. 74.
- <sup>13</sup> MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. op. cit.
- <sup>14</sup> CHARTIER, Roger. A “nova” história cultural existe? In: LOPES, Antonio Herculano; VELLOSO, Mônica Pimenta; PESAVENTO, Sandra Jatahy. (Org.). *História e linguagens: texto, imagem, oralidade e representações*. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2006.
- <sup>15</sup> CHARTIER, Roger. *À beira da falésia: a história entre incertezas e inquietude*. Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS, 2002.
- <sup>16</sup> PANEGASSI, Rubens Leonardo. *O mundo universal: alimentação e aproximações culturais no Novo Mundo ao longo do século XVI*. Dissertação (Mestrado). Universidade de São Paulo-USP, São Paulo, SP, 2008. p. 108.
- <sup>17</sup> DURÁN, Fray Diego. *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la tierra firme*. 2ª ed. México: Ed. Porrúa, 1984.
- <sup>18</sup> Mexica é a denominação do grupo indígena que dominava a região central do atual México à época da chegada dos espanhóis, em 1519. A capital, chamada Tenochtitlán, ficava no centro do lago Texcoco, e era quem liderava uma federação composta por mais duas cidades, Tacuba (capital tepaneca) e Texcoco (capital acolhua). Conhecida como Tríplice Aliança, essa federação impunha seu domínio sobre grande parte da região mesoamericana.
- <sup>19</sup> BRUIT, Héctor Hernan. Apresentação geral das crônicas. *Revista Idéias*, n. 11(1), 2004.
- <sup>20</sup> KARNAL, Leandro. As crônicas ao sul do Equador. *Revista Idéias*, n. 13(2), p. 11-23, 2006.
- <sup>21</sup> THEODORO, Janice. *América barroca: tema e variações*. São Paulo/Rio de Janeiro: Edusp/Nova Fronteira, 1992.
- <sup>22</sup> KARNAL, Leandro. op. cit. p. 19.
- <sup>23</sup> THEODORO, Janice. Dissimulação e contraste: Diego Durán e a nova memória americana. In: BESSONE, Tânia Maria Tavares e QUEIROZ, Tereza Aline P. (Coord.). *América Latina: imagens, imaginação e imaginário*. Rio de Janeiro/São Paulo: Expressão e Cultura/Edusp, 1997.
- <sup>24</sup> DURÁN, Fray Diego. op. cit. t. I, p. 28.
- <sup>25</sup> DURÁN, Fray Diego. op. cit. t. I, p. 35.
- <sup>26</sup> DURÁN, Fray Diego. op. cit. t. I, p. 123.
- <sup>27</sup> DURÁN, Fray Diego. op. cit. t. I, p. 35.
- <sup>28</sup> DURÁN, Fray Diego. op. cit. t. I, p. 66-67.
- <sup>29</sup> É provável que Durán esteja se referindo ao pão ázimo consumido durante a “páscoa judaica” (Pessach).
- <sup>30</sup> ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica, 1985. p. 280.
- <sup>31</sup> SANTOS, Eduardo Natalino dos. op. cit. p. 177.
- <sup>32</sup> ACOSTA, José de. op. cit. p. 304-305.
- <sup>33</sup> ACOSTA, José de. op. cit. p. 356.
- <sup>34</sup> ACOSTA, José de. op. cit. p. 170.
- <sup>35</sup> PANEGASSI, Rubens Leonardo. op. cit. p. 67.
- <sup>36</sup> “Así como en las partes del orbe antiguo, que son Europa, Asia y África, el grano más común a los hombres es el trigo, así en las partes del nuevo orbe ha sido y es el grano de maíz, y cuasi se ha hallado en todos los reinos de Indias occidentales, en Pirú, en Nueva España, en Nuevo Reino, en Guatemala, en Chile, en toda Tierrafirme”. ACOSTA, José de. op. cit. p. 171.
- <sup>37</sup> ACOSTA, José de. op. cit. p. 172. Panegassi afirma que neste trecho o jesuíta reforça sua crença na humanidade dos indígenas: “a concepção de Acosta refuta a existência de uma alteridade terrena, ao menos a existência de uma alteridade em termos absolutos”. PANEGASSI, Rubens Leonardo. op. cit. p. 73.
- <sup>38</sup> ACOSTA, José de. op. cit. p. 259.



<sup>39</sup> “Véanlo en la Florida y en el Brasil, y en los Andes y en otras cien partes, donde no se ha hecho tanto efecto en cincuenta años, como en el Pirú y Nueva España en menos de cinco se hizo”. ACOSTA, José de. op. cit. p. 374.

<sup>40</sup> ACOSTA, José de. op. cit. p. 172.

<sup>41</sup> A ligação entre o milho e os Incas e Astecas em contrapartida à mandioca, relacionada, geralmente, aos pequenos grupos nômades, persistiu, ainda que com critérios e propósitos diversos, em autores como Fernand Braudel. Ao iniciar sua análise sobre o milho, o historiador explica as razões que o levaram a não incluir a mandioca como uma das denominadas “plantas de civilização”: “não quisemos, após reflexão, incluir nelas a mandioca que, na América, só serviu culturas primitivas e regularmente medíocres. O milho, pelo contrário, sustentou sem fraquejar o brilho das civilizações ou semi-civilizações dos Incas, Maias, e dos Astecas, autênticas criações”. BRAUDEL, Fernand. op. cit. p. 131.

<sup>42</sup> “(...) no será difícil convenir en que la diferencia que distinguí a América de las otras ‘partes’ del mundo tiene que ser de índole espiritual, ya que su equiparación con ellas fue, según hemos visto, de índole corporal. Y en efecto, lo que se implicó al concederle a las nuevas tierras el ser de ‘cuarta’ parte del mundo fue que su realidad histórica, a diferencia de su realidad física-biológica, hacía de ella algo radicalmente distinto de las otras”. O’GORMAN, Edmundo. Prólogo. In: ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica, 1985. p. li.

<sup>43</sup> ACOSTA, José de. op. cit. p. 361.