

# SABERES CULINÁRIOS E A BOTICA DOMÉSTICA: BEBERAGENS, ELIXIRES E MEZINHAS NO IMPÉRIO PORTUGUÊS (SÉCULOS XVI-XVIII)<sup>1</sup>

*Leila Mezan Algranti<sup>2</sup>*

## **A circulação de ervas e especiarias no império português**

A participação dos portugueses no comércio das especiarias, na época moderna, é bastante conhecida, assim como os esforços empreendidos para controlarem as rotas marítimas de distribuição desses lucrativos produtos. O que talvez não seja tão difundido é o envolvimento português na disseminação de sementes e plantas em esfera mundial, desde o início da construção de seu vasto império, no século XV. Do Oriente para o Ocidente ou vice versa, foi por meio das naus lusitanas que se transportaram para diferentes partes do mundo não só as mudas de um sem número de espécies, mas também um conjunto de conhecimentos botânicos, os quais ajudaram na divulgação de suas propriedades para fins farmacológicos e culinários.

Os contatos entre a Ásia, a África e a Europa nos domínios da flora e da fauna, certamente foram anteriores à presença portuguesa nesses continentes, mas o impulso promovido sob sua bandeira a tal intercâmbio foi extremamente significativo. Desde a Antiguidade sabia-se na Europa que as especiarias vinham das Índias, termo extremamente vago para definir um amplo espaço geográfico. Na maior parte das vezes, porém, ignorava-se o local exato de origem das desejadas substâncias aromáticas utilizadas na cozinha ou na botica, o que levou a vários mitos e lendas sobre as famosas Ilhas das Especiarias. Poucos sabiam, por exemplo, que a maçã (fruto da *Myristica fragans*) e a noz moscada (o caroço da maçã) eram originárias do mesmo fruto existente nas ilhas Banda, pois estas só se tornaram visíveis em alguns mapas, a partir do século XVI. Além disso, era comum atribuir o estatuto de produtor a locais apenas de venda ou embarque das especiarias, como no caso da Arábia ou da África, isso porque “era dali que aqueles estranhos bens por fim emergiam do horizonte dos relatos verificáveis, e passavam a canais bem conhecidos como o que ligava Mar Vermelho, Egito e Mediterrâneo”<sup>3</sup>.

Nesse sentido, o que mais mudou no início da época moderna foram os caminhos utilizados pelos mercadores das especiarias. Durante muito tempo predominaram as rotas terrestres e marítimas, chamadas pelos estudiosos de “anfíbias”. Os portugueses, por sua vez, as transformaram em caminhos essencialmente marítimos, diminuindo de modo significativo o número de intermediários na longa trajetória dos produtos orientais para o Ocidente. Entre os gêneros transportados

<sup>1</sup> A pesquisa realizada para a elaboração do artigo contou com o apoio do CNPq.

<sup>2</sup> Doutora em História Social pela Universidade de São Paulo. Professora Titular de História do Brasil na Universidade Estadual de Campinas, Pesquisadora CNPq. E-Mail: <algranti@unicamp.br>.

<sup>3</sup> KEAY, John. *A rota das especiarias*. Lisboa: Casa das Letras, 2005, p. 19 e p. 30.

destacavam-se: a pimenta (Malabar, Indonésia, Indostão); a canela do Ceilão (Srilanka), o cravinho (Molucas); o gengibre e o cardamomo (Indostão), além da noz moscada (ilhas Banda, nas Molucas). Da África eles levavam para suas outras Conquistas pimenta malagueta, palmeiras, inhames, bananas e abóboras, bem como plantas já aclimatadas de origem asiática<sup>4</sup>.

Nesse intenso deslocamento marítimo de plantas e sementes havia caminhos percorridos em várias direções. Como bem observou Russell-Wood, os portugueses levaram da Europa para as ilhas atlânticas, e para a África e o Brasil muitas das plantas introduzidas pelos espanhóis no Caribe e na América do Sul e do Norte, tais como: trigo, cevada, favas, cana de açúcar, grão de bico, melão, cebola, rabanete, couve-flor, couve, alface, espinafre, nabo, alho, pepino, abóbora, lentilha, hortelã, salsa, funcho, coentros, e outros legumes. Entre os frutos destacavam-se: os cítricos (laranja e limão), uvas, peras, figos, pêssegos e marmelos. Todos esses produtos foram frequentemente referidos na alimentação dos habitantes da América portuguesa por cronistas e viajantes, além de mencionados na correspondência oficial de diversas autoridades administrativas do império. Indicativo, portanto, de que rapidamente se aclimataram às novas terras.

No caso das plantas americanas transportadas para a Europa, em alguns casos os portugueses podem ter sido precedidos pelos espanhóis, sendo difícil estabelecer esses critérios de primazia. De qualquer modo, isso não invalida a importância lusitana no tráfico intercontinental de mudas, raízes e, especialmente, de sementes americanas. Do Novo Mundo, por exemplo, eles levaram para as demais partes do seu império: a bata-doce, o feijão, a mandioca, o tabaco, a papaia, a cochonilha, o cacau, o milho, a baunilha, o tomate, o algodão, o abacate, o sisal, e os cápsicos, já que havia uma grande variedade de pimentas e pimentões doces ou ardidos. Em termos de produtos originários do Brasil destacam-se: o ananás, a mandioca e o amendoim, além da castanha do Pará, a castanha do caju e a jabuticaba, todos aclimatados na África e nas ilhas atlânticas pelos portugueses e apreciados nas mesas de além mar<sup>5</sup>.

Quanto à aclimação das especiarias orientais no Brasil, a questão é um pouco mais complexa, pois algumas dessas eram tão valiosas e seu comércio tão lucrativo, que a coroa portuguesa temia vulgarizá-las e, conseqüentemente, abaixar o seu preço com o excesso de oferta. Assim, até o século XVII, falou-se oficialmente muito pouco sobre o assunto e, na maior parte das vezes, apenas para proibir as experiências americanas que chegavam ao conhecimento régio. Entre os produtos mais controlados encontrava-se a pimenta preta, a canela e o cravo<sup>6</sup>. Com a perda

---

<sup>4</sup> Sobre as rotas marítimas e terrestres ver Keay, *A rota das especiarias...*, p. 33-38; RUSSELL-WOOD, A. J. R. *O mundo em movimento: os portugueses na África, na Ásia e América (1415-1808)*. Lisboa: DIFEL, 1998, p. 247. A pimenta malagueta é originária da África ocidental, seus minúsculos grãos, chamados de grãos do paraíso ou grãos da guiné eram usados largamente quando o preço da pimenta indiana atingia altos preços. Difundiu-se na Europa desde a Antiguidade e foi muito utilizada tanto na culinária como com fins terapêuticos na Idade Média. Cf. WEBB, Marcus & CRAZE, Richard. *O guia das plantas e especiarias*. Lisboa: Livros e Livros, 2001, p. 210.

<sup>5</sup> RUSSELL-WOOD, *O mundo em movimento...*, p. 243, 249 e 250.

<sup>6</sup> D. Manuel proibiu o transporte de especiarias das Índias para o Brasil e mandou extirpar as plantações de gengibre, pimenta e demais ervas que tinham sido bem sucedidas. Cf. RUSSELL-WOOD, *O mundo em movimento...*, p. 232. Ver também ALGRANTI, Leila, "O intercâmbio

de pontos estratégicos do comércio no Índico para os holandeses, a ideia de se cultivar tais produtos em regiões específicas da América portuguesa ganhou força. O padre Antônio Vieira e seu amigo Duarte Macedo são geralmente lembrados como responsáveis por incentivarem D. João IV a ordenar o transporte de mudas dessas plantas de Goa para o Maranhão via Bahia. O famoso documento, no qual Duarte Macedo expôs as vantagens e meios de se proceder à aclimação de espécies orientais deixa claro a origem da proposta. Consta que Macedo, em conversa com o embaixador da Grã Bretanha, em Paris (Milorde Montaigne), este teria lhe dito que “o rei da Inglaterra ao ver pela primeira vez o pau de cravo teria comentado que só o seu cunhado, o rei de Portugal, tinha os meios de destruir os holandeses”, pois o pau de cravo tinha a forma de canela e cheiro de cravo, levando a crer que “a terra que o produz poderá facilmente produzir a canela e o cravo”<sup>7</sup>.

Para além de concepções botânicas desse tipo e de explicações sobre os cultivos nas áreas próximas aos trópicos, o que havia por trás de tudo isso eram rumores sobre as rivalidades entre as companhias das Índias oriental e ocidental veiculadas pelo embaixador holandês em Paris. Este teria sido informado de que “os feitores da Companhia Ocidental haviam cultivado no Brasil anil e noz moscada e que era tal a produção destas duas drogas que a Companhia da Índia entrava em receio de que o Brasil poderia produzir as mais que navegavam do Oriente e por consequência perderia a Companhia do Oriente todo o comércio”. O que estava em jogo, é claro, era a longeva disputa pelo mercado das especiarias. A novidade, porém, repousava na mudança de foco: ao invés do controle das rotas comerciais, partia-se para o controle da própria produção. Duarte Macedo, ciente das dificuldades existentes no transporte das mudas do Oriente para o Brasil, as quais se estendiam desde o acesso às plantações e cuidados na travessia, aos conhecimentos técnicos e condições climáticas, não poupou explicações para o sucesso do empreendimento. Ele pesou prós e contras, avaliou os riscos da perda definitiva das possessões do Oriente, bem como aqueles relativos à cobiça sobre as terras americanas, caso as fabulosas especiarias aqui florescessem. Concluiu ao final que valia à pena, mostrando-se favorável ao empreendimento.

As esparsas experiências conhecidas no Maranhão e na Bahia seiscentistas, sugerem, contudo, que foi somente no século XVIII que a Coroa prestou maior atenção à aclimação de especiarias orientais na América Portuguesa. Até este período, o que houve de concreto foram as tentativas dos jesuítas de plantarem alguns desses produtos, especialmente na região da Bahia, sendo muitas vezes bem sucedidos<sup>8</sup>. É nessa situação, portanto, que se encontrava no século XVIII a

---

alimentar e a transmissão de saberes entre o Velho e Novo Mundo (séculos XVI-XVIII)”. In: Atas do 5º Colóquio do Polo de Pesquisa sobre relações luso-brasileiras, Real Gabinete Português de Leitura. Disponível em: <[http://www.realgabinete.com.br/geadmedia/mediapackages/giadrgpl\\_rgpl/documentsmain/2010112314\\_294256a2\\_leilamezanalgranoriginal.pdf](http://www.realgabinete.com.br/geadmedia/mediapackages/giadrgpl_rgpl/documentsmain/2010112314_294256a2_leilamezanalgranoriginal.pdf)>.

<sup>7</sup> Arquivo da Real Academia de Ciências de Lisboa (a partir de agora: ARACL); “Discurso do Dr. Duarte Ribeiro Macedo sobre a transplantação de frutos da Índia para o Brasil”. *Memórias da Academia de Ciências de Lisboa*. Manuscritos Azuis n. 272, mem. 4, f. 31e f. 23 verso.

<sup>8</sup> Cf. ALGRANTI, “O Intercâmbio alimentar...”, p. 5-6. Ver sobre o assunto da aclimação das plantas orientais no Brasil: FERRÃO, J. E. Mendes. *Especiarias: cultura, tecnologia, comércio*. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1993 e LAPA, José Roberto do Amaral, “O Brasil e as drogas do Oriente”, *Studia*, n. 18, ago. 1966, p. 7-18.

discussão sobre a aclimação das especiarias orientais na América portuguesa, momento, que nos interessa enfocar mais de perto.

Os historiadores, por sua vez, têm prestado atenção às ervas e aos vegetais que circulavam entre o Oriente e o Ocidente não apenas em termos comerciais, mas também em relação às suas formas de consumo pois, de algum modo, grande parte da população se utilizava de produtos desse tipo. Na Inglaterra do início da época moderna, por exemplo, os registros indicam que nas mesas dos mais favorecidos, ou seja, dos famosos comedores de carne, vários vegetais se faziam presentes e aumentaram sensivelmente nos séculos seguintes. Entre os mais apreciados destacavam-se: alfaces de vários tipos, salsa, beterraba, cenouras, alecrim, nabos, ervilhas e repolhos. Mas, como observou Joan Thirsk, as atitudes em relação a essa classe de alimentos variaram bastante no tempo e de acordo com as localidades, entrando e saindo de moda conforme as representações, a sazonalidade ou a sua disponibilidade no mercado<sup>9</sup>. O mesmo é válido para outras regiões da Europa e suas colônias de além-mar.

De qualquer modo, os vegetais sempre serviram a duas finalidades distintas: à alimentação e à saúde. Esses dois propósitos como comentou Thirsk se misturavam na mente dos contemporâneos quando se sentavam à mesa para comer. Nesse momento, as propriedades dos alimentos eram lembradas com base em saberes populares que, a seu modo, veiculavam informações muitas vezes disponíveis nos tratados médicos a respeito das qualidades dos vegetais. Desse modo, é possível penetrar os mistérios botânicos e farmacológicos da maior parte das plantas mencionadas por cronistas, viajantes ou naturalistas que visitaram os territórios portugueses no período estudado, uma vez que havia grande interesse em se discutir as propriedades alimentícias ou curativas dos vegetais<sup>10</sup>.

Assim, mais do que identificar as ervas que participavam do intercâmbio econômico entre as localidades do império português, o objetivo deste trabalho é refletir sobre a natureza cultural desse intercâmbio e captar os usos e saberes relacionados a algumas dessas plantas. Interessam especialmente as ervas e sementes presentes no dia-a-dia dos indivíduos. Ou seja, aquelas facilmente encontradas nos campos, à beira das estradas ou nas hortas e quintais domésticos. É esse saber ligado à cozinha e à botica que se visa recuperar, a fim de melhor compreendermos alguns aspectos da estreita relação existente entre saúde e alimentação, dos dois lados do Atlântico, na época moderna.

## **Botica Familiar: da Horta para a Enfermaria**

A estreita relação entre saúde e alimentação, isto é, a ideia de que a boa saúde advém da boa alimentação se encontra na base de diferentes concepções de cura

---

<sup>9</sup> Cf. THIRSK, Joan. *Food in early modern England: phases, fads, fashions 1500-1760*. Londres: Continuum Books, 2006, p. 286.

<sup>10</sup> Um exemplo desse tipo de interesse desde os primeiros séculos da colonização da América portuguesa é o *Tratado descritivo do Brasil*, de Gabriel Soares de Sousa (1587), no qual se refere às propriedades curativas e alimentícias de várias espécies da flora brasileira. SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil*. 4. ed. São Paulo: Companhia Editora Nacional/ EDUSP, 1971, p. 165-212.

ao longo da história, como se pode avaliar pela presença ainda marcante da teoria hipocrática na medicina da época moderna, a qual fazia da ingestão de alimentos ponto alto do processo de cura<sup>11</sup>. A questão que se coloca, no entanto, é o que seria considerado uma alimentação saudável no século XVIII? Ou então, como se deveria proceder em termos alimentares frente a uma doença?

Inspirado em tratados renascentistas, a obra do médico Bernardo Ramazzini (1633-1714), *La Salute dei Principi*, é um exemplar do pensamento científico do início do século XVIII e responde, em parte, a essas questões. Publicada originalmente em latim, em Pádua, no ano de 1710 e dedicada ao príncipe Francisco D' Este, continha um conjunto de observações referentes à prevenção das doenças mais comuns da nobreza europeia<sup>12</sup>. Os cuidados com a alimentação ocupavam um lugar de destaque nesse sistema preventivo dirigido à saúde do corpo e da mente, o qual em síntese, se poderia definir como um regime de “vida sóbria”. Aliás, a expressão serviu de título a outro livro do mesmo autor: *Vita Sobria*, que era de fato, um comentário ao tratado de Alvise Cornaro (1484-1566), sobre as vantagens da vida sóbria, conforme explicitado no próprio subtítulo do livro de Ramazzini<sup>13</sup>. Em ambos os livros, o autor defendeu a *temperança* alimentar. Isto é, moderação no comer e beber, pois essa seria a base ou a pilastra da saúde e longevidade dos indivíduos. Nas suas próprias palavras:

*Coloquemos de lado a lenda, da qual se serviram os mitólogos para esconder os mistérios ao povo inocente e reconheçamos que não há nada que viole tão desastrosamente a saúde dos príncipes do que a intemperança no comer e beber; é indispensável que o médico dos príncipes preste a máxima atenção sobre tal aspecto e que os avise adequadamente enquanto é tempo, sobre as consequências que podem resultar para a saúde, isto é, a perda de bem-estar.*<sup>14</sup>

Era, portanto, na alimentação cotidiana que Ramazzini acreditava que se deveria depositar as expectativas para um vida saudável. Nesse sentido, alertou sobre o abuso do consumo de carnes consideradas “pesadas” e de difícil digestão, como

<sup>11</sup> Até a reforma da Universidade de Coimbra, a medicina humoral imperava nos estudos médicos em Portugal, tendo Hipócrates (460 a.C.-370 a.C.) como um dos seus mais famosos fundadores. Suas concepções insistiam na ideia de que a doença era um desequilíbrio dos humores que compunham o corpo humano, podendo ser recuperado e mantido graças a métodos não só dietéticos, mas também cirúrgicos e farmacológicos. Ver sobre o assunto: MAZZINI, Innocenzo. “A alimentação e a medicina no mundo antigo”. In: FLANDRIN, J. L. e MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 254-265.

<sup>12</sup> RAMAZZINI, Bernardo. *La Salute dei Principi*. Tradução de Francesco Carnevale. Florença: Editoriales Tosca, 1992 (1710). A obra mais conhecida do autor é *De morbis artificum Diatriba* (1700), a qual abordou a saúde dos trabalhadores pioneiramente.

<sup>13</sup> RAMAZZINI, Bernardo. *Vita Sobria: annotazione al Trattato di Alvise Cornaro sui vantaggi della vita sobria*. Tradução de Francesco Carnevale. Florença: Editoriales Tosca, 1993 (1714). *O Discorso sulla vita sobria* de Cornaro é datado de 1558.

<sup>14</sup> RAMAZZINI, *La Salute dei principi...*, p.50.



as carnes bovina, de porco e de lebre, a fim de se evitar a gota e as cólicas renais, doenças muito frequentes entre os membros das elites. O mesmo afirmou sobre a carne das aves aquáticas e de alguns peixes. Para o famoso médico setecentista, as carnes de carneiro e das aves que voam seriam mais leves e apropriadas àqueles que não praticavam exercícios físicos, como os príncipes, os quais, acreditava que viviam no ócio. Em termos de alimentos saudáveis, considerou o pão branco e bem assado um gênero idôneo para a manutenção da saúde e prolongamento da vida, pois “produzia no organismo excelente nutrição”. Quanto ao beber, defendia o mesmo princípio da moderação. Sem pretender que na mesa dos príncipes faltassem bons vinhos, aconselhava que se escolhessem aqueles que não fizessem danos à saúde, de preferência vinhos “mais antigos” e com “menor quantidade de tártaro”<sup>15</sup>.

Posição semelhante foi adotada por Francisco da Fonseca Henriquez, médico de D. João V e contemporâneo de Ramazzini, ao advogar as utilidades do consumo moderado do vinho, advertindo para os danos de seu uso excessivo<sup>16</sup>. Contudo, no livro de sua autoria, *Âncora Medicinal para conservar a vida em Saúde* (1721), ofereceu bem mais detalhes e recomendações não só sobre os vários tipos de vinho, mas no que toca à alimentação em geral, uma vez que esteve atento, às diferenças etárias e ao “temperamento” dos consumidores (quente - frio; seco - úmido), às formas de consumo, aos horários das refeições e, especialmente, às propriedades dos alimentos e às suas virtudes medicinais.

Assim, se os dois especialistas concordavam quanto à importância da alimentação na conservação da saúde e eram adeptos de uma medicina preventiva, Henriquez preocupou-se em oferecer um conjunto de informações sobre os diversos tipos de alimentos (frutos, raízes, hortaliças, carnes, peixes, bebidas, condimentos), os quais poderiam auxiliar no tratamento das doenças e na recuperação do equilíbrio dos “humores do corpo”, como se dizia então<sup>17</sup>. Nesse sentido, seu livro se aproxima de outros tratados divulgados em Portugal no mesmo período, nos quais é possível perceber a estreita relação que existia entre a cozinha e a botica, uma vez que os produtos consumidos nas refeições do dia a dia, transformavam-se em medicamentos em função de necessidades e situações específicas devido às suas propriedades<sup>18</sup>. Grande parte dos achaques e dores mais comuns era tratada com elixires, mezinhas ou emplastros preparados com ervas e sementes de fácil acesso. Essas poderiam ser encontradas nas boticas e vendas ou nas hortas e despensas fossem de origem europeia, oriental ou americana, uma vez que como foi visto, o intercâmbio de plantas e saberes era intenso no interior do império português, no século XVIII.

---

<sup>15</sup> RAMAZZINI, *La Salute dei principi...*, p. 61; p. 63-64 e p.70-71.

<sup>16</sup> HENRIQUEZ, Francisco da Fonseca. *Âncora Medicinal para conservar a vida com saúde*. São Paulo: Ateliê Editorial (1721), 2004, p. 239.

<sup>17</sup> Esse sistema preventivo em ambos os autores citados (Ramazzini e Henriquez) além dos cuidados com a alimentação comportava cuidados com o sono, a necessidade de exercícios físicos, atenção às excreções e à paixões, bem como cuidados especiais ao se atingir a velhice.

<sup>18</sup> Antonio Joaquim de Medeiros, por exemplo, formado em medicina pela Universidade de Coimbra, em seu estudo sobre a *Inchação das pernas dos habitantes do Rio de Janeiro* ao comentar as causas remotas da erisipela, relacionou-a ao ar local e à alimentação. Cf. MEDEIROS, Antonio Joaquim de. *Inchação das pernas dos habitantes do Rio de Janeiro devido a alimentação*. Lisboa: Academia de Ciências de Lisboa, Manuscritos da série azul, Século XIX, n.377, Mem. 23, Tomo V. p. 194.

Nos tratados consultados para este estudo observamos três segmentos de vegetais presentes na cozinha cotidiana portuguesa da época, os quais eram recomendados no tratamento de distúrbios físicos de todo tipo: primeiramente as plantas aromáticas que serviam como temperos nos pratos doces ou salgados; em seguida aquelas que constituíam parte integrante das refeições como os cereais e os legumes; e por fim, os frutos consumidos nas merendas ou ao final do jantar e da ceia.

Começamos nossa análise pelos temperos e aromas, produtos indispensáveis na culinária portuguesa e usados para dar sabor e cor aos alimentos, além de estimular o apetite, tais como a salsa, o coentro, alhos e cebolas ou a hortelã. Nos livros de culinária foram chamados de “cheiros” e naqueles dedicados às artes de curar encontram-se mencionados por favorecerem as purgas, uma das formas de tratamento mais comum e que dispensava a colaboração de profissionais, embora estes a utilizassem com frequência.

De acordo com Gabriel Gkislely, médico alemão radicado em Lisboa, no final do século XVII, o alho, por exemplo, tinha propriedades quentes e secas e possuía “grandiosas virtudes”, pois usado cru ou cozido deixava a voz clara, ajudando nos escarros. Seu consumo resolvia “ventosidades” e fazia urinar, ajudando a eliminar pedras<sup>19</sup>. Ele informou ainda que o leite fervido com alho e dado às crianças em jejum matava as lombrigas. Fervido em vinagre era grande antídoto em tempo de peste. Para o mesmo autor, quem comesse um par de dentes de alho em jejum estaria naquele dia protegido “da peçonha, assim do ar como da comida e bebida”. Um dente assado e posto quente sobre o dente, por sua vez, abrandava a dor. Amassado com pimenta e aquecido, se colocado sobre a bexiga, abria a retenção da urina. De acordo com Gkislely, o alho era também de grande utilidade às mulheres, uma vez que curava com suas cinzas aquelas que estavam “desmaiadas pelo acidente da madre e, tomado por baixo, fazia vir a conjunção às mulheres”. Ao concluir suas observações sobre os usos do alho na farmácia doméstica afirmou: “tem o lavrador e o soldado pobre um tesouro neste medicamento alimentoso [...]”.

Utilidades semelhantes foram atribuídas à cebola, tanto em tempo de peste como no tratamento das lombrigas, embora fosse considerada um alimento quente. O mesmo se pode dizer sobre seu consumo após o parto. Porém, não era muito recomendada para os estudantes “fracos da cabeça”. Mas se fosse consumida com alface ou pepinos os efeitos não seriam tão ruins, nos dizeres do famoso médico alemão.

Ao que parece, a facilidade de acesso ao alho e à cebola – temperos presentes em diversos pratos da culinária portuguesa – deve ter estimulado seu uso medicinal. O mesmo é válido para a salsa que foi considerada de grande proveito “às mulheres paridas” por tirar as pontadas e ventosidades” e ajudar a “purgar pela urina”. Para isso foi recomendada nos caldos de galinha amplamente ministrados após o parto.

---

<sup>19</sup> GKISLEY, Gabriel. *Desengano para a medicina ou botica para todo pay de famílias*. Lisboa, 1714, p. 59. De acordo com o Dicionário de Inocêncio da Silva, Gkislely (Grisley) estabeleceu-se em Lisboa no reinado de D. João IV e exerceu a medicina até fins do século XVII. A obra *Desengano para a medicina* consiste na declaração das qualidades e virtudes de 260 ervas com o uso delas e 60 águas destiladas com as regras da arte de destilação. Foi publicada em 1656 e reimpressa várias vezes ao longo do século XVIII. Cf. SILVA, Inocêncio Francisco da. *Dicionário Bibliográfico Portuguez aplicáveis a Portugal e ao Brasil*, tomo 3. Lisboa: Imprensa Nacional, 1859, p. 105.

Para se conseguir o efeito desejado, porém, a salsa deveria ser colocada na panela na última fervura.

Outro tempero típico da cozinha portuguesa, o coentro, era recomendado como ótima mezinha para o estômago e incômodos do ventre em geral (gases e lombrigas). Gkislely, contudo, advertiu seus seguidores que deveria ser usada a semente e não a erva, pois tinha sido considerada por Dioscórides (40-90) como “danosa” especialmente para o “juízo”. Mas acreditava que ao contrário, a hortelã, “confortava o miolo e a memória”<sup>20</sup>.

Muitos outros temperos de uso frequente nas panelas dos portugueses e introduzidas por eles em suas possessões ultramarinas devem ter sido de grande valia nas boticas domésticas dos habitantes de seu vasto império, haja vista as informações que circulavam veiculadas não só no tratado de Gabriel Gkislely, mas também de outros médicos e boticários, como por exemplo no livro de Francisco Henriquez ou no estudo de Manoel Joaquim de Souza Ferraz sobre a relação entre botânica e medicina<sup>21</sup>. No que toca ao uso do alho como medicamento, por exemplo, Henriquez não só concordou com as prescrições de seu contemporâneo germânico, como citando Galeno, considerou-o “a triaga dos rústicos” devido aos seus múltiplos benefícios<sup>22</sup>.

Usados no tratamento de diversos males destacavam-se também o açafraão, o orégano, a mostarda, sem falar no azeite, no vinagre, no sal e no açúcar, temperos indispensáveis na cozinha. Para Francisco Henriquez, o sal era “muito necessário nos alimentos porque os preservava da corrupção, excitava o apetite e estimulava o ventre para a expulsão dos excrementos”. Exaltou suas virtudes digestivas e adstringentes, mas advertiu que deveria ser usado sem excessos. Já o vinagre, excitava o apetite e ajudava a “cozer” os alimentos no estômago. Deveria ser usado nas inflamações e ajudava a despertar do sono, quando aproximado ao nariz, servindo ainda para matar as lombrigas. Outro produto do mesmo tipo e que circulava por todo o império era a aguardente de cana, a qual, segundo o médico de D. João V, tomada com moderação era boa para os estômagos frios e úmidos porque os esquentava. Na América portuguesa foi considerada pelo autor do Erário Mineral um bom remédio para a cura de diversos males, desde surdez à mordida “de cão danado”. Podia ser ingerida ou utilizada como emplastro<sup>23</sup>.

Igualmente populares na alimentação e na farmácia eram as especiarias orientais, as quais, conforme visto, viajavam distâncias consideráveis para agradar os mais diferentes paladares e compor diversos medicamentos. Entre essas destacavam-

---

<sup>20</sup> GKISLEY, *Desengano para a medicina* ... p. 59, 91 e 100 e 101. Pedanius Dioscórides, médico e militar grego, foi o autor da obra clássica de botânica e farmacologia *De Materia Medica* (77 d. c.), largamente utilizada durante os séculos XVI e seguintes.

<sup>21</sup> FERRAZ, Manoel Joaquim de Souza. *Memória sobre botânica e as vantagens que dela resultam para a praxe médica*. Século XVIII. Academia Real de Ciências de Lisboa, Manuscritos da Série Azul, Memórias, Tomo III n. 375.

<sup>22</sup> HENRIQUEZ, *Âncora Medicinal* ... p.175 e 205; triaga ou teriaga era um medicamento que se acreditava ser um antídoto poderoso para venenos.

<sup>23</sup> HENRIQUEZ, *Âncora Medicinal* ... p.175 E 205; FERREIRA, Luís Gomes, *Erário Mineral*, organização de Junia Ferreira Furtado, Belo Horizonte/Rio de Janeiro:Fundação João Pinheiro/Fapemig/Editora Fiocruz, 2002, (1735), p.707 -710 .



se, por exemplo, o cravinho e a canela. De acordo com Gabriel Gkislely, o cravo era quente e seco e tinha a virtude de confortar os espíritos vitais pelo cheiro. Queimando-se a raiz e tomando-se seu sumo era indicado para a cura da gota coral. O vinagre, obtido no cozimento dos cravos era, por sua vez, usado em emplastros e considerado muito bom para dores de cabeça, cujos panos embebidos nesse líquido deveriam ser colocados sobre a fronte<sup>24</sup>. Já a canela, segundo Francisco Henriquez “[...] de todos os aromas que sevem de tempero dos alimentos e bom condimento deles, tem a canela o lugar primeiro. É quente e seca”. Quanto às suas virtudes medicinais, informou:

*Corrobora o estômago, ajuda o seu cozimento, dissipa os flatos, aguça a vista atenua incinde e digere os humores, confortando as partes com alguma adstrinção que tem, a qual não lhe serve de embaraço para provocar urina, e promover a purgação dos meses e dos lóquios. A água que dela se destila é excelente para os estômagos frios e úmidos, para cólicas de causa fria, para os flatos em naturezas que não sejam quentes e biliosas.*<sup>25</sup>

A canela, presença obrigatória no acabamento da afamada doçaria portuguesa do século XVII, era também utilizada nos pratos salgados e agridoces. Na receita de *mãos de cabrito* de Domingos Rodrigues, autor do primeiro livro de cozinha português e publicado em 1680, a canela foi indicada para corar e finalizar o prato antes de ir à mesa<sup>26</sup>.

As ervas e sementes mencionadas até agora representavam a base dos temperos da culinária portuguesa nos séculos XVII e XVIII, conforme atestam os livros e cadernos de cozinha do período. Uma receita de perdiz, do livro *Arte de Cozinha* dá bem ideia da composição desses aromas e de sua feliz aliança à mesa:

*Ponham-se a ferver em uma tigela duas perdizes assadas e partidas em quartos com dois dentes de alho, azeite, vinagre, sal, pimenta e duas folhas de louro: como acabarem de ferver, andem-se à mesa. Deste modo se fazem coelhos e vitela.*<sup>27</sup>

O que se pode dizer sobre o seu uso no final do século XVIII é que embora uma nova cozinha sob influência francesa propusesse formulações com bem menos condimentos e especiarias orientais, cebolas, salsa e cebolinhas continuavam a ser de “muita utilidade nas cozinhas” e serviam para diferentes molhos e temperos<sup>28</sup>.

<sup>24</sup> GKISLEY, *Desengano para a medicina ...* p. 85.

<sup>25</sup> HENRIQUEZ, *Âncora Medicinal...*, p.209.

<sup>26</sup> RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha*. Lisboa: Imprensa Nacional /Casa da Moeda, 1987 (1680), p. 86.

<sup>27</sup> RODRIGUES, *Arte de cozinha*, p. 80.

<sup>28</sup> RIGAUD, Lucas. *O cozinheiro moderno ou Nova arte de cozinha*. Sintra: Colares Editora, 1999 (1780), p. 282.

O segundo segmento de vegetais que se destacava na culinária e cujas propriedades foram assinaladas nos tratados de saúde consultados reúne alimentos que poderiam fazer parte de refeições realizadas em várias partes do império português, haja vista que estes produtos circularam pelas suas diferentes localidades independentemente de sua origem. Entre aqueles que chamaram a nossa atenção estão o arroz, a couve, a batata, o milho e a abóbora devido à sua presença na alimentação do dia-a-dia no período. O mesmo é válido para os frutos – o terceiro segmento de plantas mencionado –, pois com esses se fazia compotas e conservas, as quais eram altamente recomendadas para a saúde.

O arroz e a batata, apesar de conhecidos em Portugal, só se tornaram mais populares no século XIX<sup>29</sup>. A batata doce, contudo, foi citada pelos cronistas desde o século XVI na confecção de doces<sup>30</sup>. Há informações sobre a presença do arroz vermelho selvagem em São Vicente, no século XVI, e também sobre o cultivo de outras espécies nas ilhas atlânticas. Seu consumo, porém, será divulgado no século XVIII, quando o encontramos participando das refeições da Casa Real, bem como registrado nas exportações do Maranhão, no período pombalino<sup>31</sup>. No livro de receitas de Domingos Rodrigues, o arroz aparece na composição de alguns poucos pratos como por exemplo nas receitas de caril de peixe, carneiro ou pato com arroz, e também nas de doces como torta de arroz ou arroz doce<sup>32</sup>. Dizem as autoras da apresentação da obra de uma edição recente desse livro, que se tratava na época de um “precioso cereal, considerado produto de luxo e vendido por boticários e droguistas, em pequenas quantidades [...]”<sup>33</sup>. A julgar porém pelos comentários de Francisco Henriquez, é possível que o arroz estivesse mais difundido no império português do que sugerem as receitas do livro de cozinha de 1680. De acordo com o médico de D. João V:

*[...] o arroz é o melhor e o mais nobre de todos os legumes e o que mais que todos nutre e alimenta em todo o tempo e a maior parte da gente de toda a esfera e condição que seja. Que a sua cópia o facilita para as mesas baixas e a graciosidade do seu sabor o levanta aos banquetes e mesas ilustres.*

Quanto às suas virtudes medicinais, o médico português informou que era nutritivo e adstringente, e por isto considerado “útil em todos os fluxos e fluxões que dependem dos humores tênues e assim é remédio nas tosses desta causa” e ainda tido na ajuda aos tísicos. Concluiu dizendo: “nas diarreias e disenterias é de grande eficácia”.

<sup>29</sup> SARAMAGO, Alfredo. “Prefácio” à edição de RIGAUD, *O cozinheiro moderno...*, p. 15.

<sup>30</sup> Chamadas também de batatas das ilhas. SOUSA, *Tratado descritivo...*, p.180. RIGAUD, *O cozinheiro moderno...*, p. 284.

<sup>31</sup> Nos menus da Casa Real, em meados do século XVIII, o arroz já aparece como acompanhamento de assados. Cf., Decreto de D. José I de 11 de maio de 1765 que dispôs sobre o funcionamento e novos procedimentos referentes à Ucharia Real, Arquivos Nacionais da Torre do Tombo, Ministério do Reino, livro 433, fol.1 e spts.

<sup>32</sup> RODRIGUES, *Arte de cozinha...*, p. 126, p. 241, p. 311 e p. 312.

<sup>33</sup> PERICÃO, Maria da Graça & FARIA, Maria Isabel. Leitura, apresentação, notas e glossário de RODRIGUES, *Arte de cozinha...*, p. 29.

A couve, por sua vez, mereceu espaço de destaque no *Âncora Medicinal*, possivelmente devido à sua difusão nas mesas de todas as classes sociais e à facilidade de obtenção. Suas várias espécies (incluídos os repolhos) foram consideradas flatulentas e geradoras de “humores crassos”, perturbadores do sono. Eram tidas, porém, como muito úteis no tratamento da asma, nas rouquidões e doenças “do peito” A semente em pó era recomendada para matar as lombrigas e o seu suco no tratamento das verrugas. Mas era nos desconfortos do ventre que as couves seriam mais recomendadas, como indicou o mesmo autor:

*[...] nas couves há duas substâncias, informou o doutor Henriquez, uma succulenta, quente, nitrosa, acre, abstersiva. Outra terrestre, fria, seca e adstringente. Esta nunca se aparta das couves e aquela separa-se no seu caldo ou cozimento. Por isto este laxa o ventre e as couves bem cozidas o constipam, assim como sendo mal cozidas, o laxam, por ficar nelas a virtude nitrosa e abstersiva que se havia de separar no caldo, sendo bem cozidas<sup>34</sup>.*

Gabriel Gkislely também recomendou o caldo da couve para cólicas e dores “de tripas”, além de achar que era muito bom para o rim, fígado e baço. Acreditava que seu sumo curava a sarna, fazia crescer o cabelo e matava os piolhos. Inspirado em Galeno dizia que curava feridas pequenas. Enfim, era medicamento para problemas corriqueiros de saúde, conforme concluiu o médico alemão: “Quem se sabe aproveitar delas com certeza escusará muitas sangrias e com pouco gasto poderá consertar a saúde”<sup>35</sup>. Embora muito populares, Domingos Rodrigues apresentou-as no preparo de receitas de carneiro, de pato, de galinhas ou frangos, cujos pedaços de carne foram colocados a ferver junto com diversos temperos e toucinho. É provável que as couves se desfizessem na panela, após o cozimento prolongado e assim, mais parecem ter sido usadas nessas receitas como tempero<sup>36</sup>.

De qualquer modo, usadas como complemento aromático ou base da alimentação, raízes, caules e folhas rapidamente mudavam de função e, a partir de um saber culinário calcado na experiência cotidiana, iam para a panela com a finalidade de servirem de mezinhas ou elixires para a cura de vários males. Uma das grandes expressões desse conhecimento que associava comida e medicamento se apresenta nos caldos recomendados para os doentes e que despontam com frequência nos receituários de cozinha da época. Mesmo considerando-se que na chamada “cozinha moderna” do final do século XVIII, havia maior concentração de legumes e vegetais nas refeições das classes mais abastadas, chama a atenção a variedade de receitas do tipo oferecidas no livro de Lucas Rigaud, bem como seu comentário presente na receita de caldo de cerefólio: “Ainda que todos esses caldos sejam desagradáveis ao gosto, são excelentes para a massa do sangue e ordinariamente se tomam pela primavera”. Ele se referia ao conjunto de receitas

<sup>34</sup> HENRIQUEZ, *Âncora medicinal...*, p. 163 e p. 168.

<sup>35</sup> GKISLEY, *Desengano para a medicina...*, p. 77.

<sup>36</sup> RODRIGUES, *Arte de cozinha*, p. 243 (receita de carneiro com couve espanhola ou outra hortaliça).

de “caldos para várias enfermidades, segundo os melhores médicos” oferecido no capítulo XVII de seu livro<sup>37</sup>.

No que toca às plantas da América portuguesa, contudo, essas pouco ou nada aparecem no livro de receitas de Domingos Rodrigues e no receituário de Francisco Henriquez. É certo que a obra do primeiro se destinava aos cozinheiros das casas da nobreza e o segundo, parece ter mais interesse nas especiarias do Oriente. Além disso, a impopularidade de alguns alimentos americanos na Europa, dada à sua associação com os índios – como o milho ou mandioca – deveria bastar para diminuir sua estima por parte das elites portuguesas. Por outro lado, as plantas americanas foram mencionadas pelos cronistas dos primeiros séculos da colonização e é possível que junto com as mudas tenham sido transmitidas suas virtudes medicinais a outras partes do império. Gabriel Soares de Sousa, entre muitos exemplos, citou as qualidades curativas da carimã, ou seja, da raiz seca da mandioca. Com essa, de acordo com o cronista, os índios e portugueses faziam um caldo que confortava o estômago<sup>38</sup>.

Quanto aos frutos – o terceiro segmento detectado nas fontes consultadas para este estudo – eram consumidos crus ou cozidos e, além de apreciados em todo o império, chamaram a nossa atenção por suas propriedades alimentícias e curativas. Manoel da Sylva Leitão em *Arte com vida ou vida com arte – Tratado da feliz parida, datado de 1738*, mencionou a marmelada como alimento muito difundido no pós parto, juntamente com a canja de galinha e criticou não só a frequência com que ambas eram ministradas, mas também as quantidades. Recomendou que se oferecesse pouca comida às mulheres recém paridas, a não ser que o parto tivesse sido longo e difícil<sup>39</sup>. Ora, os portugueses levaram mudas de marmelos para várias localidades de seu vasto império, a ponto de em São Paulo seiscentista, devido à abundância de marmelada exportada para Portugal, serem considerados frutos nativos<sup>40</sup>. Estes eram tidos como alimentos frios e secos e embora nutrissem pouco, geravam um suco usado como contra venenos. Daí talvez serem utilizados enquanto remédio para os “fluxos do ventre como diarreias e também usados nos vomitórios. Tinham ainda a virtude de provocar a urina<sup>41</sup>. Quanto ao caju, referido sempre por suas propriedades medicinais contra enjoos e males do estômago, era também uma fruta apreciada pela delicadeza de seu sabor e consumida crua ou em compota. Com a castanha do caju, por sua vez, fazia-se todas as coisas doces que no Reino eram confeccionadas com amêndoas<sup>42</sup>.

<sup>37</sup> RIGAUD, *O cozinheiro moderno...*, p. 157. Em um conjunto de 62 receitas de caldos, sopas, e substâncias, o cozinheiro dedicou 12 delas a males específicos mencionados nos títulos, cf. p. 149-171.

<sup>38</sup> SOUSA, *Tratado descritivo...*, p. 177.

<sup>39</sup> LEITÃO, Manoel da Sylva. *Arte com vida ou vida com arte, muy curiosa, necessaria, e proveitosa não só a medicos, e cirurgioens, mas ainda a toda a pessoa de qualquer estado, ou condição, que seja, principalmente aos casados; e mais que a todos, aos noivos de pouco tempo, em a qual se encontra hum regimento de paridas*. Lisboa: [s.n], 1738.

<sup>40</sup> ALGRANTI, Leila Mezan, “Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira (séculos XVII a XIX)”. *Anais de História de Além-Mar*, Lisboa, Centro de História de Além-Mar, Universidade Nova de Lisboa, vol. VI, ano 2005, p. 144.

<sup>41</sup> HENRIQUEZ, *Âncora medicinal...*, p. 190.

<sup>42</sup> SOUSA, *Tratado descritivo...*, p. 187. Sobre os produtos coloniais presentes na cozinha portuguesa

A forma mais comum de consumo das frutas, entretanto, era em conservas ou em outros tipos de doces. No caso das compotas, suas propriedades medicinais foram divulgadas em muitos receituários renascentistas, tendo sido também transmitidas oralmente de geração em geração. Os portugueses aproveitaram seus conhecimentos no assunto para compor numerosas receitas de compotas com os frutos encontrados na América. Mais do que simples transposição de um saber a partir da substituição do produto básico – o fruto – pode-se dizer que houve incorporação de conhecimentos europeus com os saberes indígenas a respeito das propriedades dos frutos tropicais<sup>43</sup>. Se num primeiro momento os portugueses substituíram as cerejas por goiabas ou o amendoim pela amêndoa, aos poucos foram se interagindo sobre as propriedades curativas dos frutos americanos. Um documento do século XVIII sobre as plantas da Bahia e comentado abaixo, elucida de forma bem interessante como os saberes indígenas foram apreendidos pelos portugueses e permite conhecermos um pouco mais sobre esse intercâmbio cultural no qual a cozinha foi um espaço privilegia de transmissão de conhecimentos<sup>44</sup>.

### **Plantas nativas e saberes indígenas**

A curiosidade e o interesse dos europeus pela natureza de suas conquistas orientais e ocidentais, especialmente em relação à flora, se manifestou desde os primeiros contatos advindos da expansão marítima, no início da época Moderna. Afinal, era preciso sobreviver num ambiente distinto e muitas vezes inóspito, aprendendo com os povos nativos a distinguir não só as várias espécies comestíveis e suas diversas propriedades, mas sobretudo saber como utilizá-las na alimentação ou na cura das doenças. Foi assim com os portugueses na Índia, como indica o famoso *Colóquios dos Simples e drogas e cousas medicinais da Índia*, obra publicada em Goa em 1563, de autoria do médico que acompanhou Martim Afonso de Souza em sua expedição e permanência naquele país: Garcia d'Orta<sup>45</sup>.

---

da época moderna Ver BRAGA, Isabel Drumond. *A herança das Américas em Portugal*. Lisboa: CTT Correios, s. d.

<sup>43</sup> ALGRANTI, Leila Mezan. "História e historiografia da alimentação no Brasil colonial". In: CAMPOS, A. P.; SILVA, G. V.; NADER, M. B.; FRANCO, S. P. & FELDMAN, S. A. (orgs.). *A cidade a prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos*. Vitória: GM Editora/ Université de Paris-Est, 2010; ver especialmente o item: "A Doçaria e as relações culturais entre colônia e metrópole: um exemplo de interpretação histórica", p. 144-149.

<sup>44</sup> Academia de Ciências de Lisboa, manuscritos da série azul, Ms 627 João Pedro Ribeiro. *Plantas do Sertão do Grão Pará*. No catálogo impresso da Real Academia de Ciências de Lisboa, consta que o autor deste manuscrito é Domingos Alves Moniz Barreto e que o manuscrito se refere à Bahia e não ao Pará, cujo título correto seria "O Feliz clima do Brasil". A observação é de Anna Paula Martins e a explicação que contesta a autoria de João Pedro, acadêmico que tomou posse em 1 de outubro de 1789. Ver: BRIGOLA, João Carlos; CAMARGO-MORO, Fernanda; KURY, L., PÁDUA, J. A. *O gabinete de curiosidades de Domingos Vandelli*. Rio de Janeiro: Dantes Editora, 2008.

<sup>45</sup> Garcia d'Orta estudou nas Universidades de Salamanca e Alcalá na Espanha e se diplomou em Artes e Filosofia e Medicina por volta de 1523. Foi médico de D. João III e chegou à Índia em 1534 lá permanecendo até 1568, quando faleceu. O livro de Garcia de Orta só se tornou conhecido na Europa através da versão latina editada pelo médico e botânico Charles de l'Escluse, também conhecido por Clusius (1525-1609).



Este livro notável é considerado a primeira descrição rigorosa feita por um europeu das características botânicas, origem e propriedades terapêuticas de muitas plantas medicinais encontradas na Índia e divulgadas na Europa.

O mesmo interesse pela natureza se observa entre os médicos ou naturalistas espanhóis em relação ao Peru e à Nova Espanha, entre os quais destaca-se Gonçalo Hernandez de Oviedo (1478-1557) autor do *Sumario de la Natural História de las Índias* e da *História General y Natural de las Índias* em cuja narrativa, “brilhava sua curiosidade”<sup>46</sup>. O conhecimento das plantas sempre foi considerado indispensável para a prática médica e, ainda no século XVIII, Manoel Joaquim de Souza Ferraz comentava:

*[...] não há coisa mais evidente, nem mais positiva; quem pois ignora que o médico botânico tem a vantagem de saber o que ordena e de não poder ser enganado pelo herborista ou pelo boticário, e que o médico que é destituído dos conhecimentos botânicos só sabe o nome do remédio que prescreve e está sujeito a mil enganos. Aquele nunca se vê embaraçado a ensinar este ou aquele remédio, e ainda a prepará-lo repentinamente; este se acha sempre em dependência do boticário sem o qual ele não pode socorrer a humanidade em muitos casos de necessidade.*<sup>47</sup>

Ao longo da colonização europeia no Novo Mundo, os intercâmbios foram intensos nesse domínio, conforme já apontado no presente estudo. Duzentos anos depois, a colaboração deste continente no sistema alimentar europeu e no âmbito dos estudos médico-botânicos era inegável. Não só o milho, a batata ou o tomate haviam afastado a fome em muitas situações, mas o contato entre adventícios e indígenas “conferiu novos contornos à medicina tradicional, enriquecendo-a significativamente”<sup>48</sup>. Como mostrou Márcia Moisés Ribeiro em seu estudo sobre a arte médica no Brasil setecentista, mesmo que as mudas de plantas americanas não tenham vingado na paisagem temperada do Velho Mundo, “a flora medicinal brasileira desempenhou um papel importantíssimo no mundo português, e nesse âmbito, pelo menos, a troca não foi unilateral”. Nesse sentido, os historiadores da ciência têm apontado a participação da flora brasílica nas farmacopeias lusitanas do século XVIII.

Um manuscrito do mesmo século e disponível no acervo da Real Academia de Ciências de Lisboa – cujos esclarecimentos encontram-se na nota 42 deste estudo – indica não só a importância do saber indígena sobre as plantas da América portuguesa, mas especialmente o interesse em divulgá-lo entre os membros

---

<sup>46</sup> Cf. GAIBROIS, Manuel Ballesteros. Introdução ao *Sumário de la Natural historia de las Índias*. Madri: Dastin, 2002, p.41. A *História General y Natural de las Índias* foi publicada em 1535 e alcançou rapidamente grande êxito, tendo sido traduzida para vários idiomas, como latim, francês, italiano, alemão, grego e turco.

<sup>47</sup> FERRAZ, *Memória sobre botânica...*, p. 270.

<sup>48</sup> RIBEIRO, Márcia Moisés. *A Ciência dos trópicos: a arte médica no Brasil do século XVIII*. São Paulo: Hucitec, 1997, p. 47.

ilustrados daquela instituição. Trata-se de um códice in folio ricamente ilustrado sobre plantas medicinais utilizadas pelos índios de algumas aldeias da Bahia. Além de instruções referentes à forma de reproduzir por técnica de gravura os belos desenhos, o autor fornece uma pequena descrição de cada uma das plantas, detendo-se em seguida nas suas virtudes medicinais.

De acordo com Poliana Cordeiro de Farias que estudou a trajetória de Domingos Muniz Barreto (1748-1831) – a quem se atribui o referido documento – ele foi geralmente destacado pela historiografia devido a seu perfil político, especialmente sua atuação junto ao grupo de Gonçalves Ledo no período da independência, bem como redator do *Despertador Constitucional*, periódico carioca<sup>49</sup>. Mas Muniz Barreto interessou-se também pelas Ciências da Natureza tendo aproveitado sua carreira militar para viajar pelo Brasil escrevendo sobre temas ligados à agricultura, à botânica, à mineralogia, como destacado pela mesma autora. Segundo a historiadora, foi como capitão e governador da Fortaleza do Morro de São Paulo que Muniz Barreto viajou pela comarca de Ilhéus, a fim de encaminhar para as respectivas aldeias os índios que estavam refugiados nas matas. Para disfarçar os reais objetivos de sua visita, Muniz Barreto teria dito à população local que era naturalista em busca de informações sobre a flora da região e suas propriedades. Assim parece ter nascido o manuscrito cujos ensinamentos sobre os vegetais encontrados na Bahia nos interessa destacar.

Nesse tratado Muniz Barreto organizou as espécies apresentadas primeiramente em função das localidades das aldeias indígenas (ilha de Guipe, Santarém dos Índios, aldeia de Fidelis, povoação de Jequié, Nossa Senhora dos Prazeres) e em seguida, conforme destacado por Farias, adotou os princípios de Buffon, ao invés de seguir a classificação de Lineu. O que de imediato chamou nossa atenção foi o fantástico intercâmbio cultural que estava em jogo na elaboração do tratado. Isto é, saberes indígenas e europeus amalgamados e incorporados pelo militar ilustrado, a ponto de serem citados lado a lado sem qualquer estranhamento. Dessa forma, observa-se que a maior parte das plantas elencadas pelo capitão - governador ofereciam benefícios para males gástricos apreendidos a partir de conhecimentos transmitidos pelos índios. Por outro lado, deveriam ser usados como diuréticos e purgantes de acordo com o sistema de cura europeu vigente na época, o qual primava pela expulsão dos males do corpo por meio do sangue ou dos excrementos (sangrias e purgas).

Mas mais do que suas propriedades curativas – que tanto devem ter ajudado os adventícios, devido à falta crônica dos medicamentos importados – o tratado oferece uma classificação dos vegetais a partir de seus sabores, o que nos ajuda compreender que tais plantas também poderiam ser usadas como temperos, no sentido de temperar não só a comida, mas principalmente o que se denominava na época os “humores do corpo”.

Para o autor, a melhor forma de se conhecer as qualidades dos vegetais seria

---

<sup>49</sup> FARIAS, Poliana Cordeiro de. “Investigações científicas no período de crise do Antigo Sistema Colonial: um estudo acerca da contribuição de Domingos Alves Branco Muniz Barreto”. In: Anais do IV Encontro Estadual de História ANPUH - Bahia, 2008, p. 5. Disponível em: <[http://www.uesb.br/anpuhba/anais\\_eletronicos/](http://www.uesb.br/anpuhba/anais_eletronicos/)>. Acesso em: 28 jun. 2012.

pelo sabor, mas advertiu que era preciso agir com cautela, devido ao veneno que poderia haver em certas folhas. Quanto aos sabores dos vegetais, classificou-os em cinco grupos: amargo, agudo (ardente), azedo, insípido e doce sem perder de vista suas propriedades quente-seca / fria-úmida típicas da medicina humoral:

*O sabor áspero da primeira e segunda qualidade são os que apertam mais ou menos um e outro tem qualidade terrestres e frias. O terceiro que é o que inodifica a língua fica a sua qualidade em meio grau de temperamento. As (plantas) amargas são de natureza terrestre, sendo algumas quentes e muito sutis. As agudas sendo as que mordem a língua são excessivamente quentes. As agras azedas são frias e de sutis partes. As insípidas ou desabridas são de qualidades frias e aquosas. As doces são quentes, porém de baixo um calor temperado que não incendeia. Além destas há algumas que sendo insossas ou oleosas são aquosas e outras que em si tem duas qualidades: amarga e aguda. Aqui há que devem trabalhar os que tiverem pericia nestes conhecimentos.*

Em Santarém, Muniz Barreto localizou uma planta que se elevava a cinco ou seis braços denominada *Louro*, considerando-a de sabor amargo, “razão pela qual a chamam os índios de baga do louro que vem a ser o verdadeiro elixir. A sua baga mastigada ou ralada e tomada em poção d’água morna é experimentado remédio para cólicas nefréticas e ainda para outras quaisquer dores de estomago e de barriga”. Havia porém, sabores mistos, como o agro-azedo atribuído à folha do “*pão vermelho*”, uma árvore descrita por Muniz Barreto na aldeia de Jequié “da qual havia muitos tipos semelhantes”. Quanto às suas virtudes, informou que a raiz desta árvore “cozida e bebida à dose proporcional é excelente vomitivo e tomada por clister é ótimo purgante desfazendo as opilações, extinguindo febres e confortando o cérebro”<sup>50</sup>.

O que se observa neste documento, repleto de informações colhidas pelo autor junto aos índios da Bahia, é o inesgotável manancial de saberes oferecido pela natureza americana, a qual tanto fascinou e amedrontou os europeus desde o século XVI. Estes, por necessidade ou curiosidade, acabaram por explorá-la em benefício da alimentação e da saúde. Como mostrou pioneiramente Sergio Buarque de Holanda em sua análise sobre os intercâmbios entre índios e adventícios, grande parte dos elixires e mezinhas fabricados pelos colonos no dia a dia tinha sua origem na “botica da natureza”<sup>51</sup>.

<sup>50</sup> Academia de Ciências de Lisboa, manuscritos da série azul, Ms. 627, folhas 6, 34 e 38. Ao que parece, o autor considerou que as plantas azedas e insípidas teriam qualidades frias, enquanto as agudas (picantes), margas e doces seriam quentes.

<sup>51</sup> HOLANDA, Sergio Buarque de. *Caminhos e fronteiras*. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994, p.74-89. “Botica da natureza” é o título do sexto capítulo desta obra.

## Considerações Finais

Com base em documentos divulgados entre os séculos XVI e XVIII, tais como: livros portugueses de culinária, memórias da Academia de Ciências de Lisboa e tratados sobre a arte de curar, foi possível perceber não apenas a importância dos vegetais na alimentação da época – propagados largamente pelos médicos na manutenção do corpo saudável – mas também sua presença na confecção de elixires e beberagens destinados ao tratamento das doenças. Essa relação milenar entre alimentação e saúde estimulou o intercâmbio de ervas e especiarias entre as diferentes localidades do império português, na época moderna. Assim, se os produtos de fora do Brasil foram incorporados à alimentação na América portuguesa, as plantas americanas também invadiram os receituários europeus numa intensa troca de saberes culinários e medicinais, na qual a cozinha ocupou de fato um espaço privilegiado. Era em suas dependências que se cozinhavam as raízes, moía-se folhas e caules, coava-se o sumo dos frutos independentemente de sua finalidade: a culinária ou a cura de doenças. No processo de confecção de seus produtos utilizavam-se frequentemente os mesmos equipamentos, tais como panelas, raladores, peneiras, coadores, pilões, bacias, colheres, facas, panos, e tantos outros artefatos, cujo uso indiscriminado se apresentava nas receitas dos cozinheiros e dos boticários.

As aproximações existentes entre a cozinha e botica não se restringiam, portanto, à matéria prima ou ao espaço e utensílios utilizados na preparação dos produtos. Muitas mezinhas e remédios caseiros além de confeccionados com ervas e sementes disponíveis nas despensas e hortas costumavam ser prescritos para consumo antes, durante ou após as refeições. Por outro lado, as sopas, os caldos e os chás à base de vegetais secos ou frescos eram alimentos comumente recomendados aos doentes, parturientes e crianças. Essa transformação dos alimentos em medicamentos e vice versa, indica os estreitos limites existentes entre a cozinha e a botica doméstica, bem como a importância da dietética ou do regime alimentar para a conservação da saúde na época. Trata-se, é certo, de práticas que podem ser pensadas historicamente no âmbito da longa duração, mas que procuramos neste estudo articulá-las às especificidades geográficas e culturais do império português.



## RESUMO

O intercâmbio de plantas e sementes utilizadas na culinária ou com fins terapêuticos foi intenso e permanente entre as partes do império português ao longo da época moderna. Com base em livros de culinária e tratados sobre a arte de curar procura-se captar os usos e saberes relacionados a algumas dessas plantas. Interessam especialmente aquelas disponíveis nas despensas, hortas e quintais. O artigo argumenta que as aproximações existentes entre a cozinha cotidiana e a botica doméstica se expressam além da matéria prima utilizada na confecção de alimentos e mezinhas e enfatiza a importância da dietética para a conservação da saúde no período estudado.

**Palavras Chave:** Alimentação; Tratados; Império Português.

## ABSTRACT

The exchange of plants and seeds used for cooking or therapeutic purposes was intense and ongoing within the Portuguese empire along the modern era. Based on cookbooks and treatises on the art of healing, this article seeks to capture the uses and knowledge related to some plants, especially those available in pantry, gardens and backyards. It argues that the relations between cooking and domestic pharmacy were intense during the period and emphasizes the importance of the diet to the preservation of health.

**Keywords:** Alimentation; Treatises; Portuguese Empire.

Artigo remetido para publicação a convite do organizador do dossiê.