UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
Departamento de História
Programa de Pós-Graduação em História Social

ALEXANDRE CAMERA VARELLA

Receitas do Regime

a dietética entre índios e espanhóis no México e Peru entre os séculos XVI e XVII

São Paulo
2012

ALEXANDRE CAMERA VARELLA

Receitas do Regime

a dietética entre índios e espanhóis no México e Peru entre os séculos XVI e XVII

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para obtenção do título de Doutor em História.

Orientador: Prof. Dr. Henrique Soares Carneiro

São Paulo
2012

FOLHA DE APROVAÇÃO

Alexandre Camera Varella

Receitas do Regime; a dietética entre índios
e espanhóis no México e Peru entre os séculos XVI e XVII

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social do Departamento de História da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, para obtenção do título de Doutor em História.

Aprovado em:

Banca Examinadora

Prof. Dr. _____

Instituição_____Assinatura_____

Prof. Dr. _____

Instituição_____Assinatura_____

Prof. Dr. _____

Instituição_____Assinatura_____

Prof. Dr. _____

Instituição_____Assinatura_____

Prof. Dr. _____

Instituição_____Assinatura_____

Prof. Dr. _____

Instituição_____Assinatura_____

Dedico a Azucena

Agradeço de coração aos professores, colegas e amigos da Cidade do México e de Lima que tanto me auxiliaram nas minhas tarefas e na minha estada nessas cidades por quase todo o ano de 2010, aos professores Adone Agnolin e Carlos Zeron pelas recomendações na Qualificação, ao professor Henrique Carneiro, meu orientador e amigo, e à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo pela bolsa de doutorado.

RESUMO

VARELLA, Alexandre C. *Receitas do Regime; a dietética entre índios e espanhóis no México e Peru entre os séculos XVI e XVII*. 2012. 262 f. Tese de Doutorado ─ Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.

O trabalho consiste numa leitura da tradição hipocrático-galênica na América Latina utilizando como fontes históricas as histórias naturais do protomédico Francisco Hernández, do doutor Juan de Cárdenas, do jesuíta Bernabé Cobo, entre outros documentos. Tomamos as categorias de índios e espanhóis para observar crenças e políticas de dieta nos tempos de formação dos vice-reinos da Nova Espanha e Peru entre os séculos XVI e XVII. As representações dos povos e da natureza americana legitimam, alteram e refusam práticas locais utilizando-se de critérios como a temperança e o valor medicinal dos alimentos.

Palavras-chave: História da América Colonial – Dieta Hipocrático-Galênica – Costumes – Alimentação – Medicina

ABSTRACT

VARELLA, Alexandre C. *Receitas do Regime; a dietética entre índios e espanhóis no México e Peru entre os séculos XVI e XVII*. 2012. 262 f. Tese de Doutorado ─ Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.

The work presents an interpretation of the Hipocratic-Galenic tradition in Latin-America using as main supports the natural histories of Francisco Hernández, Juan de Cárdenas, Bernabé Cobo, among others. We take the categories of Indians and Spaniards to search on dietary beliefs and politics in New Spain and Peru at sixteenth and seventeenth centuries. Peoples and American nature representations legitimize, change and refuse local practices using criterions such as temperance and medicinal values of foods.

Key-words: History of Colonial America – Hipocratic-Galenic Diet – Customs – Alimentation – Medicine

RESUMEN

VARELLA, Alexandre C. *Receitas do Regime; a dietética entre índios e espanhóis no México e Peru entre os séculos XVI e XVII*. 2012. 262 f. Tese de Doutorado ─ Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo.

El trabajo consiste em uma lectura de la tradicón hipocrático-galénica em América Latina utilizando como fuentes históricas las historias naturales del protomédico Francisco Hernández, del doctor Juan de Cárdenas, del jesuita Bernabé Cobo, entre otros documentos. Tomamos las categorias de índios y españoles para observar creencias y políticas de dieta en los tiempos de la formación de los virreinatos de Nueva España y Perú entre los siglos XVI y XVII. Las representaciones de los pueblos y de la naturaleza americana legitiman, alteran y refutan prácticas locales valiéndose de criterios como la temperanza y el valor medicinal de los alimentos.

Pablabras-clave: Historia de América Colonial — Dieta Hipocrático-Galénica — Costumbres — Alimentación — Medicina

ÍNDICE

Receitas do Regime

a dietética entre índios e espanhóis no México e Peru entre os séculos XVI e XVII

Introdução 09

Primeiro Capítulo: **Receitas de sabedoria alimentar**

1.1. Recortes sobre a tradição Hipocrático-Galênica. 11
1.2. As dietas e a dietética no Novo Mundo 43

Segundo Capítulo: **Lugares da dietética no Novo Mundo**

2.1. Recortes sobre as fontes históricas 61
2.2. Receitas de leitura: representações e discursos. 75
2.3. A ideia de nações no regime imperial. 78

Terceiro Capítulo: **Os temperamentos de índios e espanhóis**

3.1. Visões da natureza das nações 93
3.2. A doutrina dos temperamentos para os corpos 99
3.3. Do temperamento das nações no Novo Mundo 102
3.4. Climas e alimentos para a compleição das nações 110

Quarto Capítulo: **Dos costumes bárbaros à dieta por experiência dos índios**

4.1. A bárbara razão natural 116
4.2. A falta do regime de vida 127
4.3. Comida de gente imperfeita 132
4.4. Pânfagos de estômago grosseiro 135
4.5. Na cozinha do índio falta arte e indústria 141

4.6. Arte e indústria na cozinha do índio 148
4.7. Falta a filosofia na medicina do índio 151
4.8. A dieta por experiência dos índios 161

Quinto Capítulo: **O saber de proveito dos alimentos dos índios**

5.1. Naturezas da história natural dos alimentos 173
5.2. Bons alimentos da semelhança 178
5.3. Melhor sabor nas coisas da nação espanhola 196
5.4. A correção de frutos podres na abundância 206
5.5. Alimentos espanhóis na enfermaria e dos índios na botica 211

Sexto Capítulo: **O regime para sujeitos e nações no Novo Mundo**

6.1. A regra do doutor à medida do sujeito 221
6.2. O doce sabor do vício e da virtude 229
6.3. O regime à medida da nação espanhola 233
6.4. Índios dizem do regime de vida e o que é bom de comer 236

Conclusão 248

Fontes e Bibliografia

1- Arquivos 251
2- Fontes principais 251
3- Fontes de apoio citadas 252
4- Bibliografia citada 252

Introdução

Na leitura de crenças e políticas de dieta e particularmente pelos motivos da alimentação medicinal, busquemos tanto visões sobre a sociedade como as ações na história, e no caso estudado aqui, o mundo dos homens está regido pela ideia de duas populações bem distintas. Índios e espanhóis são as grandes "nações" que aludem à oposição entre povos submetidos e conquistadores no terreno da América. Tomemos o mote para pensar sobre elites em afirmação social, como os metropolitanos e os espanhóis da nova terra representando grupos muitas vezes rivais, mas com seus privilégios, cargos e empresas distinguindo-se de outros setores normalmente subalternos nas relações de poder: os grupos de índios comuns ou mesmo os caciques e principais, os negros escravos, bem como o vulgo de origem espanhola e os mestiços pobres. Mas todos, inclusive os donos do discurso e em geral representando grandes fontes de poder, devem ser pensados enquanto uma só população de "sujeitos" que podem ser absorvidos pelos ditames da ordem instituída e pelas redes de autoridade do saber, mas que também podem manipular a ciência de dieta hipocrático-galênica para interesses próprios e coletivos ou de outros sujeitos sociais.

Como a filosofia e ciência de dieta que é trazida por médicos, clérigos e outros agentes e instituições sociais no Novo Mundo, interfere na construção das representações sobre os corpos físicos e a natureza das coisas, como esse viés e atitude trata de qualificar os usos e costumes dos povos, e até mesmo como seus parâmetros e configurações indicam políticas cotidianas – tais são as questões centrais desta história sobre as receitas do regime.

Pelo tema da dietética no Novo Mundo retemos representações e discursos enquanto formas e alusões de pensamentos e manifestações em personagens letrados e em certas elites no regime, noutros nomes retidos na malha de papéis do império e em indivíduos anônimos, os quais também vão inscritos nos textos, e como demais, entram nos jogos de categorização e de identificações sociais no regime dos poderes espanhóis.

O argumento da invasão da dietética nas Índias Ocidentais se estabelece na leitura de fontes históricas tais como tratados de história natural, matéria médica, usos e costumes e outros suportes escritos oferecendo condições para acessar características importantes do período em que ocorre a consolidação do regime imperial, ou em outros termos, dos governos e elites nos vice-reinos da Nova Espanha e Peru entre os séculos XVI e XVII. O estudo privilegia textos fortemente relacionados aos núcleos de poder do império espanhol

na América, geralmente apresentam contato ou são produzidos nas Ciudad de los Reyes (ou Lima) e Ciudad de México e suas áreas de maior influência.

O núcleo da pesquisa são histórias naturais de espanhóis que viviam ou visitaram as Índias Ocidentais: nomes como Francisco Hernández, protomédico das Índias Ocidentais, os doutores Juan de Cárdenas na Nova Espanha e Matías de Porres no Peru, o jesuíta Bernabé Cobo em viagens pelos dois vice-reinos, tais compõem objetos centrais desta leitura. Mas lidamos com outras fontes históricas também muito importantes aqui, como as *Relaciones Geográficas* do arcebispado do México e da região andina. Trazemos tratados de autores mais conhecidos, como Bartolomé de Las Casas e José de Acosta, além de resgatarmos outras obras de apoio e alguns manuscritos de arquivos da Cidade do México e Lima.

Por meio de estruturas complexas de administração de tributos, justiça, trabalho, missão religiosa etc, estes centros urbanos traziam então políticas (e poderes) para as juridicamente distintas "república dos espanhóis", onde devem viver e ser governados todos os forâneos, e "república dos índios", os naturais submetidos ao império, mas com posse de terras e alguma autonomia de governo local. Entrementes, tais lugares ideais que se repulsam e se atraem, em suma vivem franca interação, revelando formas complexas de relações humanas em várias dinâmicas de poder na história cotidiana. Nesse ambiente de múltiplos vetores simbólicos e práticas sociais, vejamos as receitas da dietética que também são as receitas do regime instaurado nos vice-reinos da Nova Espanha e Peru. Nossa leitura procura adentrar na questão dos alimentos da natureza e do governo dos corpos de índios e espanhóis (povos e sujeitos de um regime social).

As atenções dietéticas têm forte apelo atualmente para a vida de muita gente, o que sem dúvida sustenta a curiosidade sobre o tema do regime na história. Contudo, como teremos oportunidade de notar, há grande distância (mas bons paralelos) entre parâmetros e sentidos de dieta do início da era moderna com o que agora concebemos ou tendemos a considerar como correta alimentação, entre outros aspectos e motivos do melhor regime para o corpo individual e social.

Se o recorte temporal da investigação é maleável, concentra-se na passagem entre os séculos XVI e XVII, pois nesses tempos a dietética hipocrático-galênica e as considerações sobre usos e costumes alimentares e medicinais da nata espanhola e dos índios e daqueles que supostamente os imitam, logo impõem suas marcas e constituem vontades na história de formações culturais e instituições sociais na Nova Espanha e Peru.

Primeiro Capítulo

Receitas de sabedoria alimentar

1.1. RECORTES SOBRE A TRADIÇÃO HIPOCRÁTICO-GALÊNICA

Para adentrarmos no assunto da dieta, tomemos a afirmação de um personagem central de nossa história do regime na colonização espanhola, padre Bernabé Cobo, que nascido na Andaluzia, desde seus vinte anos já habitava e visitava vastas regiões dos vice-reinos do Peru e Nova Espanha. Foi autor de densos tratados sobre a natureza, história e costumes de um novo mundo, obra produzida durante décadas na primeira metade do século XVII e no chão da América.[1]

Embora sempre atento ao tema da alimentação salutar, a palavra "dieta", que tenhamos notado, aparece apenas uma vez na escrita do padre Cobo. É mencionada como alternativa para combater o excesso nocivo de "humores" no corpo. Para o sujeito enfermo resolver seu problema de saúde, se não suportasse as terapias de purga e sangria, deveria então comer pouco para poder emagrecer.[2]

Portanto, tal como hoje, havia caro sentido de regime contra os excessos alimentares. Mas isso só pode ser aceito com reticências num esforço de comparação com resultados precários, pois as bases de saber são muito distintas (entre o antigo humoralismo e a biomedicina atual mais especificamente), ainda que existam certas coincidências ou avaliações similares nas culturas, o que deve ter parte com apreensões similares da natureza de algumas experiências alimentares, as quais, no entanto, são regidas por razões que oferecem inteligibilidades e expectativas, enfim, as razões que fazem ou pelo menos sustentam as práticas de ingestão, bem como o processo de absorção e as indigestões que porventura vierem para o corpo do sujeito social numa cultura material e política da alimentação.

A provável compreensão de Cobo, naquele breve comentário sobre dieta como alternativa às purgações físicas, é que muita massa corporal e devido à farta ou má alimentação, poderia denunciar males como a dificuldade de assimilação dos nutrientes e a passagem de vapores nos tecidos e órgãos, poderia indicar a acumulação de matérias

---

[1] COBO, Bernabé. *Obras*, 1964a; 1964b.

[2] "[de] dos maneras se pueden minorar los malos humores a un enfermo, o por evacuación de sangrías y purgas, o cuando el sujeto no tiene disposición para este remedio, por dieta quitándole el alimento para que adelgace" (COBO, *op. cit*., 1964b, p. 474).

corruptas, bem como excessos ou desequilíbrios de fluidos em todo o corpo, situações tais que fariam manifestar diversas enfermidades, tal como a gota nas pernas ou as febres intermitentes.

Mas não podia haver precisamente a recomendação de uma dieta magra. Se Cobo pensara nas consequências da gula para a saúde do corpo, os alimentos da dieta controlada não seriam outros que as carnes, os doces, as bebidas substanciosas, os grãos e derivados como pães, tortas e mingaus.

Além de sugerir que o indivíduo comesse menos para evitar as purgas e sangrias, o que talvez Cobo pudesse recomendar, seriam os alimentos "leves", na ideia de comidas com textura ou substância (consideradas) de fácil digestão. Por isso que as aves da granja seriam mais adequadas para um sujeito enfermo que as carnes vermelhas do pasto ou a carne de porco do curral. Já essas viandas seriam excelente opção para a dieta da maioria dos sujeitos saudáveis (cristãos), fossem mais gordos ou magros, pois o que importa é que o corpo não fosse manifestar as enfermidades por usos inadequados, impróprios, parcos ou exagerados dos alimentos. Práticas que poderiam causar enfermidades que hoje são interpretadas muitas vezes como sintomas de doenças microbióticas e alheias aos usos alimentares.

Nas crenças de enfermidade naquele então, os males alimentares e muitos outros descuidos com higiene, trariam fortes desequilíbrios internos ao corpo. O indivíduo estará saudável especialmente quando estejam equilibradas as proporções de "humores" dentro do organismo. Isto se dá particularmente se o sujeito tiver uma boa "cocção" dos alimentos no estômago – fato que representava uma "primeira digestão" dos nutrientes na formação do quilo alimentar, o qual não seria resultado, portanto, de transformações moleculares das coisas ingeridas devido à ação dos ácidos gástricos, mas devido à agência do calor.

O bom processo de cozimento das coisas no estômago poderia dar-se – entre cuidados dietéticos de âmbito estrito alimentar –, pela boa preparação, combinação e ordem de comidas e bebidas que teriam poderes e funções nutritivos e medicinais, classificados, como os fármacos, em princípios opostos de "calor" e "frialdade", "umidade" e "secura".

Apontemos outras questões fora do estrito sentido de alimento e que interferem na digestão, como também fazem parte do "regime de vida" (o significado mais pleno de "dieta" na origem grega da palavra). O exercício físico, por exemplo, importante aspecto do regime, não teria muita relação com nossas ideias de gasto energético da matéria ingerida. Mas as atividades de esforço tinham função especial para a ideia de digestão e

absorção dos alimentos pelo organismo. Antes de comer, as atividades físicas aumentariam o calor interno do corpo e facilitariam o trabalho do estômago – como apontamos brevemente, o estômago trataria de cozinhar as comidas, uma fornalha aquecida pelo fogo do fígado. O "sanguíneo" fígado como o órgão que podia oferecer o devido calor para a tarefa do estômago, que é dissolver os alimentos. Os exercícios também ajudariam, por exemplo, na absorção dos nutrientes desopilando fluxos internos, e na expulsão de excessos, fazendo a necessária evacuação de excrementos pelos poros e na respiração forte.

O clima também seria outro importante aspecto para a digestão. Ambientes quentes dissipariam o calor interno do organismo, dificultando a assimilação e exigindo comidas leves, enquanto climas frios agiriam como fator de concentração do calor corporal interno, o que facilitaria a digestão das comidas mais pesadas.

A atenção dietética é ponto de acesso para uma história de muitas dimensões das práticas sociais e do pensamento sobre os hábitos e atitudes. Lembremos do encontro dos europeus com o tabaco, planta tão elogiada pelos historiadores naturais que dissertavam sobre as coisas medicinais dos índios. O uso da "bebida" do fumo poderia, por exemplo, secar um alimento muito "úmido". O fumo poderia também provocar um catarro "fleumático", ajudando, nesse caso, não na digestão, mas na expulsão de matérias ruins do organismo. Também pela aplicação de (outros) fármacos, como os laxantes e vomitivos, bem como pela técnica da flebotomia, os humores ruins ou excessivos poderiam ser retirados do corpo enfermo – e talvez doente devido aos excessos, faltas ou erros nos "usos e costumes" da cozinha entre os povos e os poderes sociais no Novo Mundo.

Esses rápidos comentários já devem esclarecer que estamos lidando com patamares de compreensão e práticas do regime que são distintos (e algo paralelos) com ideias e algumas terapias atuais, como aquelas da ciência biomédica, a qual lida com saberes dietéticos que remetem quase sempre aos erros e acertos alimentares – mas noutras formas de compreensão dos excessos ou deficiências com seus cálculos das calorias, das gorduras, das vitaminas e dos sais, ou pela compreensão das causas das enfermidades alimentares ou de outra esfera na atenção às intoxicações e agentes como os vírus e bactérias. Tal medicina pode tratar de resolver distúrbios alimentares por meio preventivo de exercícios e outros métodos (antiestresse, macrobiótica), ou então recuperar o organismo das disfunções e das falências de órgãos pela ação de uma diversidade de fármacos e pelas práticas cirúrgicas e outras técnicas que, por exemplo, combatam o colesterol acumulado nas artérias do miocárdio. E se existe a forte reação endócrina na administração dos inibidores de apetite, também temos a proeza de extração de parte do tecido estomacal para

evitar-se a compulsão pela comida.

Já padre Cobo na sua época, ao indicar a alternativa de emagrecer pela dieta, provavelmente concebera que um corte de lanceta na gula seria tarefa menos incômoda que provocar laxidão intestinal, vômitos, extração de sangue venal, métodos bem usuais de cura para um corpo desequilibrado, e talvez pela comilança que parecia enfermar.

Na compreensão de três artes de cura médica no corpo (dieta, farmácia e cirurgia) Cobo reforçaria antigas divisões numa longa tradição ocidental. Vejamos nas *Etimologías* de Isidoro de Sevilha, grande autoridade religiosa da Alta Idade Média, como vêm destacados tais compartimentos de salvação do corpo físico. A dieta é "*un sistema de vida*", a farmácia representa "*la curación mediante medicamentos*", a cirurgia é "*la intervención por medio de un instrumental*". As artes médicas são assim explicitadas num capítulo específico "*sobre los remedios y las medicinas*", os "*remedios medicinales*", ou seja, sobre os procedimentos de aplicar substâncias no corpo para curá-lo. Assim que as ingestões podem ter sentido dietético: o que o apóstolo Paulo recomendara a Timóteo foi "*un poco de vino*", que "*es saludable*". No âmbito farmacológico, os medicamentos curariam pelos "*elementos contrários, como lo es el frío al calor, o lo seco a lo húmedo; lo mismo que en el hombre no puede curarse la soberbia sino con la humildad*". E também na cirurgia existem os remédios de "*elementos semejantes, como el aplicar un apósito redondo a una herida redonda* [etc]". Pelo arranjo de Isidoro, a aplicação de diversas substâncias é o que representa remédio em todas as artes de cura física. Artes que pelo ensinamento de Hipócrates, se regiam "*poniendo en juego la razón*".[3]

Várias autoridades antigas e medievais se destacam no humoralismo que seguia firme na razão médica do início da era moderna e depois. Uma medicina naturalmente abraçada como ortodoxia por jesuítas como Bernabé Cobo, que estudara e lecionara nos estabelecimentos da Companhia de Jesus na Ciudad de los Reyes, que na época já era comumente chamada de Lima (a capital do vice-reino do Peru).

Na coleção bibliográfica recomendada para os colégios inacianos na virada do século XVI para o XVII, enaltecia-se Hipócrates exatamente como divulgador de uma escola de medicina "racional". O nome central da medicina cristã é Galeno, médico consagrado do império romano após a data de advento do Cristo. Outra autoridade importante seria Avicena, persa maometano apropriado pela medicina católica medieval, sábio que havia sistematizado e aprimorado a obra de Galeno. O texto de seleção das autoridades do saber entre os jesuítas, também assume uma indefectível divisão da

[3] ISIDORO de SEVILLA, San. *Etimologías*, 1982, p. 499 e 485.

medicina em três artes como propalada pelos gregos.[4]

Nada incomum tratar até hoje como vertente "racional" da medicina, o hipocratismo e correntes que se nutriram dele, como o pervagante galenismo eclético que dominou a ciência médica por tanto tempo no Ocidente, experimentando bastante alcance até o século XVIII na Europa e com resquícios até hoje, com paralelos em outras culturas medicinais, sem contar com prováveis heranças e reverberações até hoje e particularmente na América Latina.[5]

Segundo Guerra, por estar centrada na clínica, na observação do corpo humano e do meio, na investigação de causas e efeitos tendo em conta somente os sentidos e a mente, a medicina hipocrática estabelecera "*una base racional*" que iria diferenciá-la da cura mágico-religiosa que convivia com essa escola física da medicina do mundo grego antigo.[6] Mas Guerra estaria sensível aos estreitos limites da razão hipocrática.[7]

Extrapolemos para a perspectiva de Dagognet sobre a questão da cura de enfermidades pela ideia das medicinas. Segundo o autor, se observarmos tipos tradicionais de pensar a enfermidade, as terapias e os medicamentos, deve-se colocar lado a lado panacéias que normalmente são apreendidas como fases de evolução da razão médica. Dagognet sugere que há paralelos entre conceber os remédios para expulsar a intrusão mágica e a ciência atual que combate afecções patológicas bem localizadas, perspectiva que também é simbolicamente herdeira da "doutrina das assinaturas", quando formas ou aparências das medicinas são identificadas com partes do corpo que curar, como se a medicina e o foco da enfermidade participassem de uma mesma chave da natureza pelas semelhanças encontradas (ou sugestionadas).

Mas quanto ao tema da dieta, talvez seja mais fundamental outra classe de

---

[4] No "liber quartusdecimus, qvi est de medicina" de Possevino, extraiamos um comentário da importância do personagem Hipócrates para a medicina racional: "Hippocrates igitur dispersam cum collegisset, ac methodo rationali condidisset vniuersalia praecepta". Sobre o acerto grego das três artes médicas: "Ex bis autem potissimum partitio promenda est, qui ratione, vsuque valentes, rectissimam posteris viam complanarunt. Cum enim uniuersa Medicina in tres partes distributa sit, Quae victu, Quae medicamentis, Quae manu curat corpora, ideo illa Diaetica, sequens Pharmaceutica, tercia Chirurgica à Graecis vocata est" (POSSEVINI, Antonii S. I. *Bibliotheca Selecta De Ratione Studiorum...*, 1603, p. 277-8).

[5] Apontemos que há similitudes e possíveis influências e coevoluções entre a tradição hipocrático-galênica e antigos saberes indianos (medicina ayurvédica) e chineses (basicamente pelos princípios taoístas), particularmente com respeito à dieta e classificação das qualidades medicinais dos alimentos. Dessas crenças todas, pode-se notar a eficácia medicinal de muitas receitas e pelos critérios da ciência bioquímica atual (Cfr. ANDERSON, E. N. "Traditional medical values of food", 1997). Entre outras culturas que também remetem ao uso de alimentos para balanço do corpo humano, poder-se-ia enquadrar culturas indígenas nas regiões mesoamericanas e andinas, como situaremos posteriormente.

[6] GUERRA, Francisco. *Historia de la medicina*, 1989, p. 129.

[7] Devido a esta perspectiva física, o hipocratismo teria sido contrário, por exemplo, aos "procedimentos psicoterápicos utilizados por los asclepiades" (*ibid.*, p. 144).

tratamentos diagnosticados por Dagognet, os quais se relacionam à busca do equilíbrio do corpo, especialmente pelo uso de alimentos e pela ação das drogas. Trata-se de panacéias que não consideram a enfermidade como "*nocive intromission*" de um agente externo, mas como processo de debilitação interna. Por isso recomenda-se a terapia do regime nutritivo e a "*riche floraison de 'toniques', de fortifiants et de reconstituants*". E diferente da farmácia que procura combater o semelhante pelo semelhante, uma outra forma de cura, "*la médecine naturaliste*", pensaria na reação de contrários para "*restituer une harmonie perdue, la concorde des éléments*". Deve-se notar onde o equilíbrio fora rompido (notemos que isso também corresponde a práticas médicas da teoria humoral): "*Est-ce une dévorante sécheresse ou un afflux d'humidité?* (...) *En fonction du mal, on prescrira des remèdes plus ou moins échauffants, des humectants ou des astringents, des refroidissants ou des dessicatifs qui assécheront les écoulements si débilitants*".[8]

Visualizemos, por outro lado, que o objetivo de expulsão do humor ruim remete ao primeiro grupo de panacéias observadas por Dagognet, ou seja, uma perspectiva simbolicamente relacionada à ideia de extração mágica dos objetos: "*on peut vouloir bannir l'humeur peccante*",[9] utilizando-se de purgantes ou da sangria, terapias tão prezadas pela medicina hipocrático-galênica.

A ciência humoral constituía-se não só como instrumento terapêutico, ou melhor, também para isso, devia ser um conhecimento para encontrar, organizar e classificar a diversidade de coisas como medicinas e alimentos de uma natureza que serve para a ingestão humana. Recordemos que no início da era moderna, os herbários e histórias naturais configuram o centro intelectual da investida europeia perante o "mundo natural", tarefa definida por Thomas como antropocêntrica, moralizante e utilitária, quando de fato o interesse pelo comestível e pelo efeito medicinal é o que sobressai.[10] Aliás, a tradição medieval e renascentista de inventariar plantas, animais e minerais, enfatiza Carneiro, teria o objetivo de obter dessas coisas uma "suposta utilidade como drogas para a humanidade".[11]

No sentido pragmático de aferição de uma natureza que teria a finalidade de servir ao

---

[8] DAGOGNET, François. *La raison et les remèdes*, 1964, p. 7 e 9.

[9] *Ibid*., p. 14.

[10] Os herbários ingleses da era Tudor e Stuart "seguiam os autores clássicos Teofrasto, Dioscórides e Plínio no costume de distinguir [as plantas] segundo o gosto, o cheiro, a comestibilidade e, acima de tudo, o seu valor medicinal, não raro subdividindo-as conforme a parte do corpo que pudessem curar (...) A descoberta do Novo Mundo intensificou a busca de plantas medicinalmente úteis". Quanto aos animais, "costumavam ser vistos da mesma maneira (...) consideravam a sua utilidade para o homem, bem como seu valor alimentício, medicinal e de símbolos morais" (THOMAS, Keith. *O homem e o mundo natural*, 1988, p. 63).

[11] CARNEIRO, Henrique. *Amores e sonhos da flora*, 2002, p. 21-2.

homem, o que aliás é método contemplativo e de revelação da ordem divina, estará, portanto, uma ideia de ciência bastante estranha aos parâmetros atuais.[12] Durante a era "pré-clássica" – segundo terminologia de Foucault para descrever os caminhos do conhecimento no início da era moderna – o método científico apenas ensaiava configurar-se como novo paradigma de linguagem, uma nova manipulação dos signos, os quais se descolariam dos objetos que propunham representar, agrupando propriedades intrínsecas das coisas em sistemas classificatórios autônomos, uma atitude que se distancia e iria desaprovar a ideia de desvendar correspondências cósmicas num mundo de emblemas que teriam sido impregnados por Deus para serem decifrados por aquele homem da Renascença.[13]

"Na época da 'semelhança', que preside a forma de pensar predominante nos herbários modernos", adverte Carneiro, "o que organiza o mundo natural é a doutrina das assinaturas e a teoria humoral".[14] As assinaturas terão grande importância para conhecer os valores medicinais das substâncias, que são ministradas, como já insinuávamos, pela ideia de simpatia observando-se correlações morfológicas e nominais com partes do corpo humano que se quer curar.[15] Junto ao âmbito farmacológico, também na nutrição, a ideia de assinaturas e das mais amplas analogias e semelhanças iria sedimentar a própria visão das qualidades e efeitos dos alimentos e também pela linguagem da teoria humoral.

Como pondera Lenoble, "*la ressemblance n'est jamais un accident ni une curiosité, mais une raison de causalité*".[16] Albala realça que para alguns dietetas do início da era moderna, comer o cérebro de algum animal poderia mesmo provocar inteligência, pois o alimento embora fosse modificado e absorvido, iria de toda forma compor a substância do cérebro de quem ingere o alimento similar: "*Although explained in humoral terms, this kind of direct assimilation appears to predate the humoral system or at least has affinities to folk medicine*".[17]

A visão de uma episteme "pré-clássica" como apontada por Foucault também deve auxiliar-nos na compreensão do que significava um "regime de vida" (o sentido original do termo grego "dieta"), quando o indivíduo representa um microcosmo à semelhança e em

---

[12] "La plus haute conaissance est celle de la realité suprême; elle est donc de l'ordre ontologique et théologique. L'esprit humain se contente de recueillir la révélation d'une vérité qui le transcende. La pensée moderne semble se caractériser par un déplacement de l'idée de science qui, de plus en plus, concerne la forme et non plus la matière du savoir" (GUSDORF, Georges. *Les sciences humaines et la pensée occidentale*, 1966, p. 12).

[13] FOUCAULT, Michel. *As palavras e as coisas*, 1992.

[14] CARNEIRO, *op. cit.*, 2002, p. 80-1.

[15] CARNEIRO, Henrique. *Filtros, mezinhas e triacas*, 1994, p. 73.

[16] LENOBLE, Robert. *Esquisse d'une histoire de l'idée de nature*, 1969, p. 194.

[17] ALBALA, Ken. *Eating right in the Renaissance*, 2002, p. 168.

relação ao macrocosmo sublunar e influenciado pelas esferas astrais incorruptíveis, de acordo com tradições antigas e como vem manifesto no aristotelismo apropriado pela teologia tomista.

Reforcemos, enfim, o fenômeno de um pervasivo raciocínio de correspondências cósmicas que afetariam as concepções sobre as determinações e os cuidados dietéticos, quando temos a construção de várias identificações de ciclos e estados das coisas do homem, algo que toma grande corpo na tradição medieval tardia e com desdobramentos na época moderna.[18]

Se no aspecto específico das coisas como "comida e bebida", temos notório campo de ação da dietética, muito mais era o que esta arte de cura integrava e relacionava para um governo da vida cotidiana do indivíduo. O regime "*was a holistic approach to personal health two millenia before the word was coined* [na Grécia Antiga] *and the concept popularized in the twentieth century*".[19] Deveria lidar com as regras e consecução das atividades físicas, mas era uma ciência até mesmo para as atividades sexuais, assim como trataria de pensar o consumo de ar ou o efeito do clima no corpo humano, entre outros assuntos de ampla alçada, normalmente interpretados ou conduzidos para as práticas de terapia preventiva, justamente para evitar o ferro, a faca, a medicina amarga.

Vários aspectos de regime ou higiene eram acessados pelos antigos gregos e com Galeno iriam chamar-se fatores "não-naturais" para a saúde do homem, pois seriam instâncias exteriores à natureza corpórea – o que numa tradução mais apropriada poderiam ser descritos como coisas "pró-naturais".[20]

Na época medieval tardia serão sistematizados esses quadros que poderiam trazer saúde ou enfermidade ao indivíduo. As "comidas e bebidas", entre outras coisas não-naturais (ou "necessárias", como seriam chamadas por Avicena e Averroes), agiriam para formar e também para alterar a natureza do corpo.

Os *regimina sanitatis* medievais, como os famosos tratados de Salerno escritos no século XIII recuperando os autores muçulmanos, os quais resgatavam as autoridades gregas e romanas antigas, eram textos reeditados e lidos pela Europa renascentista e na Espanha. Por essa via temos forte repercussão da fisiologia galênica e das *res non naturales* para o início da era moderna e depois.

---

[18] Remetemos ao quadro da página 51, o qual reapresenta, com algumas alterações, o esquema exposto por Juan Cruz Cruz (*Dietética medieval*, 1997, p. 52). O quadro tem o intuito de apresentar o esquema básico dos elementos e humores, bem como as correspondências mais usuais entre as qualidades e os temperamentos, as idades do homem, os órgãos internos, as estações do ano, signos do zodíaco etc.

[19] POWELL, Owen. "Introduction", 2003, p. 7

[20] Cfr. CRUZ CRUZ, *op.cit*., 1997, p. 17-27, para a maior parte das avaliações a seguir.

Apesar de várias formulações, os fatores "não-naturais" geralmente eram divididos em seis setores. Na versão de Iohannitius no século IX (nome latinizado de um autor árabe traduzido por Constantino "o Africano"), temos uma contribuição influente e que usava a comum formulação de "seis" coisas não-naturais: ares e lugares; exercício e repouso; comer e beber; sono e vigília; encher e evacuar; movimentos da alma (as "paixões" como a alegria).[21]

Corriqueiro que os *regimina sanitatis* ao longo da Baixa Idade Média fossem divididos em duas partes, como nos tratados da escola napolitana de medicina, poderosa por muitos séculos (desde o décimo da era cristã), estabelecida na cidade de Salerno, conhecida e protegida como *civitas hyppocratica*, a qual se nutrira diretamente da tradição dietética dos médicos árabes e persas em interpretação dos antigos gregos. Entre as mais famosas obras está *De regimine sanitatis* do catalão Arnaldo de Vilanova de meados do século XIV, que fora traduzido do latim para o espanhol por Jerónimo de Mondragón em 1606 sob o título de *Maravilloso regimiento y orden de vivir*, uma receita de definição do "regime" para a "saúde" – o que pode também ser traduzido (pelo simples jogo etimológico) como "guia" para a "emenda" ou tratado sobre o "governo" na "razão".[22]

Arnaldo e praticamente todos os escritos de regime medievais deviam boa parte de seus preceitos (especialmente sobre exercícios e comida e bebida) ao tratado pseudoaristotélico *Secreta secretorum*, tradução latina de um texto escrito em Bagdá no início do século IX em árabe e talvez de um perdido manuscrito antigo em siríaco. O texto continha normas dietéticas supostamente do mestre Aristóteles para o discípulo Alexandre da Macedônia. Aponta Cruz Cruz que *Secreta secretorum* fora "*la obra más leída, copiada e imitada de la Edad Media*". A tradução completa em latim de uma das versões foi produzida no século XIII, incluindo assuntos como astrologia, fisiognomia, alquimia, moralidades. "*De manera que por su contenido ético-político orientó muchos tratados De Regimine principum; y por su contenido higiénico-dietético orientó tratados De regimine sanitatis*".[23]

Havia, como apontávamos, duas seções num *regimen sanitatis* da época de auge da medicina de Salerno: uma entrada genérica sobre todos os fatores "pró-naturais" e outra parte

---

[21] *Ibid*., p. 25.

[22] "*Regimen, inis*" de "*regere*": "Acção de conduzir, de guiar". *Regimen* é o "leme", o "sceptro", remete a "direcção, mando, governação, governo, administração", em textos de Ovídio, Tácito e outros. "*Sanitas, atis*" de "*sanus*": "saude", "curar", figurativamente "bom estado (das coisas)", também "saude (do espirito), integridade das faculdades (espirituaes), rasão, bom senso, juízo", assim como "voltar á rasão, entrar em melhor caminho, emendar-se", em textos de Cícero, Tácito e outros (SANTOS SARAIVA, *Dicionário Latino Português*, 2000, p. 1015 e 1061).

[23] CRUZ CRUZ, *op. cit*., 1997, p. 20-1.

mais específica, sobre "*cibus et potus*" [comida e bebida].

Nos escritos medievais, segundo Gil Sotres, "*good nutrition and proper digestion* [tornam-se] *the most important means to preserving health*".[24] Entrementes, pela avaliação de Flandrin, é no início da era moderna que a dietética exerce sua grande influência sobre os costumes alimentares. Inclusive "as relações entre dietética e cozinha", já fortes no século XVI, talvez "nunca tenham sido tão estreitas quanto na primeira metade do século XVII".[25]

Os alimentos, distinguíveis pelo binômio "comida e bebida" devido a certas peculiaridades da ingestão e função fisiológica, também vinham assim reunidos como âmbitos bem similares, porque tanto sólidos quanto líquidos (à exceção da água pura) eram acessados como coisas nutritivas e como remédios.

Iohannitius havia separado as comidas entre "*cibus bonus*", "*cibus malus*", "*cibus gravis*" e "*cibus levis*",[26] o que representa uma importante clivagem também nos séculos XVI e XVII, quando a tradição dos tratados dietéticos procura identificar os alimentos de boa ou má compleição e como substâncias pesadas ou leves, assuntos chaves para uma saudável digestão e que remetem a questões de assimilação bem como de correção do equilíbrio do corpo.[27]

Categoricamente, Galeno afirmaria que o alimento é vencido pelo corpo, enquanto o fármaco é que o vence. Avicena corroborará a ideia: se a comida é assimilada, a medicina é quem assimila o corpo humano, passagem que seria frequentemente debatida pelos doutores medievais e do século XVI. Mas aponta Siraisi que no pensamento de época havia uma "*formal distinction*" entre essas categorias, pois "*both food and medicine were complexionate and affected the complexion of the person who ingested them*".[28]

As propriedades da alimentação – pelo "*concepto científico*" do "*sistema galénico*" – num livreto de regime de comida e bebida produzido por um médico espanhol no século XVI, não deixaria de apontar para os eixos de sustento e medicina. Como avaliam seus comentadores:

> el hombre podía utilizar los alimentos con una doble finalidad: aumentar su sustancia o corregirla. En este segundo caso se les podía

[24] GIL SOTRES, Pedro. "The regimens of health", 1998, p. 308.

[25] FLANDRIN, Jean-Louis. "Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula", 1998a, p. 667.

[26] CRUZ CRUZ, *op. cit*., 1997, p. 29.

[27] Cfr. ALBALA, *op. cit*., 2002.

[28] SIRAISI, Nancy G. *Medieval & early renaissance medicine*, 1990, p. 121.

> calificar de medicamentos dietéticos, y en cuanto tales entraban en la categoría de sustancias que alteran el organismo (fármacos) con intensidad intermedia entre el veneno y el medicamento. Cuando eran usados como alimentos propiamente dichos, deberían ser empleados siguiendo determinadas reglas dietéticas que buscaban la armonía con la complexión de aquel a quien iban destinados. (...) Como el *pharmakón* tenía un doble sentido de medicamento y veneno, el *bromatós* tenía también la doble facultad de alimento y medicamento.[29]

É salutar que nos aproximemos mais detidamente de algumas concepções e usos de termos como "humor" e "compleição", entre outras figuras da "filosofia natural", a qual empunhava linguagem que embora fosse do meio erudito e livresco da história natural, da medicina e da dietética ou mesmo da moral e teologia, era tomada também por escritores e sujeitos que vivenciavam as práticas de cura e a inquirição dos alimentos sem que necessariamente fossem legais oficiantes da higiene, medicina, ou que fossem autores de grande verve escolástica. É possível supor que muitos sujeitos compartilhavam certos signos e sentidos comuns e vulgarizados.

Se pensarmos no humoralismo particularmente para uma "história do corpo" nas mentalidades do homem medieval e renascentista, teria havido bastante interação entre saberes eruditos e populares. Para Porter & Vigarello, "*La beauté du schéma humoral, qui possède une longévité remarquable et une grande puissance d'explication, réside en ce qu'il s'accorde avec l'expérience quotidienne*". Ademais, tanto para os médicos como para os camponeses, a quintessência da vida residirá nos órgãos internos que absorvem os "*combustibles externes* (...) *et les convertissent en vivacité*". Tendo em vista essas e outras características, é que os autores acima comentam que o "pensamento humoral" pôde manter-se hegemônico e quase inconteste por milênios, afinal, "*éclectique, ouverte, facile à développer*".[30]

Mas já tenhamos em vista certa obsolescência ou crítica ao humoralismo e particularmente à "dietética" ou conhecimento de "dieta" no início da modernidade, questão manifesta pela ironia de Cervantes ao compor a história de Sancho numa ilusória Barataria, quando o guloso escudeiro de Quixote, naquele ínterim dirigente supremo da ilha inusitada, só é cerceado de tantas e quaisquer comidas pelo galeno de plantão. Segundo Cruz Cruz, "*El cuadro descrito por Cervantes es un excepcional testimonio de una doble perspectiva, la popular y la científica, sobre la comida*", quando "*la dietética de*

---

[29] SÁNCHEZ, Angustias & MOSCOSO, Hermida. "Concepto cientifico de nutricion en un texto medico del siglo XVI: 'De regime cibi atque potus', de Enrique Jorge Enriques", 1982, p. 220.

[30] PORTER, Roy & VIGARELLO, Georges. "Corps, santé et maladies", 2005, p. 339.

un Sancho (...) *con su visión frugal y realista de la vida, iba más allá de un galenismo arcaico y aforístico*".[31]

De toda forma, como Cruz Cruz demonstra também pela pesquisa de fontes da Renascença e do Barroco espanhol, havia grande preocupação de divulgar a ciência humoral – como nos refrões (alguns de extração popular) revirados de outro autor pelo médico de Extremadura, Juan Sorapán de Rieros, buscando vulgarizar os ensinamentos da medicina antiga e medieval na passagem do século XVI para o XVII ibérico.[32]

Sem mais, sigamos os comentários de Cruz Cruz sobre o que queria tratar o médico de Sancho, "*señor doctor Pedro Recio de Mal Agüero*", ao justificar, perante seu governador, o porquê de nada fácil banquete de senhor.[33] E mais além dos passos de Cruz Cruz, tomemos outras referências para as avaliações sobre a "filosofia" da dietética.[34]

Comecemos pelo conceito de "elementos" primários ou irredutíveis, que dariam aquela essência de todos os seres animados e inertes. Empédocles, no século V a.C., acentuara a existência de quatro elementos (fogo, ar, água e terra) numa doutrina que seguiria vigente por mais de dois milênios. Demócrito, poucas décadas depois de Empédocles, chegava já a tratar os elementos como "átomos" indivisíveis, mas na doutrina empedocliana os elementos não seriam propriamente concretos, e sim, "princípios do concreto". Notemos que uma porção de terra indicaria somente que o princípio "terra" predominaria na combinação dos quatro elementos e numa proporção peculiar daquele extrato de matéria do chão.

Essas figuras "quantitativas" teriam segundo Alcmeón (500 a.C.) certas

---

[31] CRUZ CRUZ, *op. cit.*, 1997, p. 14.

[32] *Ibid.*, p. 32.

[33] Extraiamos de Cruz Cruz a passagem de Cervantes em que o galeno de Barataria justifica as proscrições dietéticas perante o amo Sancho: "Yo, señor, soy médico, y estoy asalariado en esta ínsula para serlo de los gobernadores de ella, y miro por su salud mucho más que por la mía, estudiando de noche y de día, y tanteando la complexión del gobernador, para acertar a curarle cuando cayere enfermo; y lo principal que hago es asistir a sus comidas y cenas, y a dejarle comer de lo que me parece que le conviene, y a quitarle lo que imagino que le ha de hacer daño y ser nocivo al estómago; y así, mandé quitar el plato de la fruta, por ser demasiadamente húmeda, y el plato del otro manjar también le mandé quitar, por ser demasiadamente caliente y tener muchas especies, que acrecientan la sed; y el que mucho bebe, mata y consume el húmedo radical, donde consiste la vida" (*ibid.*, p. 41).

[34] Cruz Cruz apresenta pequeno e útil glossário de categorias da filosofia natural cristã que são comumente usadas na dietética, o que aqui será complementado pela sistematização também oferecida por Albala, ao tratar da dietética no início da era moderna. Também emprestamos outras referências pontualmente. Cruz Cruz (*ibid.*, especialmente p. 42 e ss.) é o caminho para iniciar o percurso da narrativa a seguir, enquanto Albala (*op. cit.*, 2002) é o sendeiro principal posteriormente e até o fim. Muitas informações ou assuntos gerais e ilustrativos colocados abaixo, são extraídos diretamente desses autores em paráfrases, embora com escolhas e sentidos de nossa narrativa. Muitos comentários, em especial quando ausentes de referências mais particulares, embora pela influência de leituras e diálogos, aludem, finalmente, a opiniões e visões de plena responsabilidade nossa. Este item apresenta o intuito de trazer algumas perspectivas para aproximarmo-nos das avaliações posteriores e dos capítulos da tese.

"qualidades" na oposição entre "frio e quente" e "seco e úmido". O calor, qualidade do elemento fogo, teria superioridade cosmológica perante demais qualidades (já segundo Heráclito).

No tratado hipocrático *Sobre a dieta* observamos a tese de que todos os seres vivos estão constituídos por dois elementos essenciais, fogo e água, um detalhe crucial para entender a física do corpo: "*se le asocian estas cualidades: al fuego lo cálido y lo seco; al agua lo frío y lo húmedo. Pero cada uno retiene algo del otro: el fuego del agua lo húmedo; pues existe humedad en el fuego; y el agua del fuego lo seco; pues hay sequedad en el agua*".[35]

Ramírez Ruiz, à luz da *Parva naturalia* de Aristóteles, realça a importante diferença entre os "contrários ativos" fogo e água e os "contrários passivos" umidade e secura, o que se assemelha ao tratamento oferecido no tratado hipocrático que acabamos de citar. Os elementos e as qualidades do fogo e da água comportam uma ideia física de expressão da alma do homem:

> (...) la naturaleza del hombre depende de las proporciones con que las cuatro calidades participen en su cuerpo; y su alma será más o menos activa, inteligente o torpe, valiente o cobarde, belicosa o pacífica, de acuerdo con la movilidad del alma en el cuerpo, la cual depende del grado de predominio del fuego (mayor rapidez) o del agua (mayor lentitud) y de la amplitud de los poros por los que se desplaza en el cuerpo para animar sus diferentes partes.[36]

Giovanni Savonarola, autor de um *Libreto de tute le cose che se manzano* e também de um tratado médico mais amplo, dieteta de corte e da escola de Avicena na Florença do século XV, é ilustrativo para obtermos a imagem do "calor natural" e do "úmido radical", coisas que conservam a vida e são inerentes a ela:

> (...) se puede tomar ejemplo de un candil con su aceite; esta tal proporción se puede continuar por medio de alimentos y medicinas, multiplicando el húmedo radical, del que se apacienta y mantiene el calor natural, como del aceite se sustenta la llama (…). Por falta del húmedo radical y por su terrificación falta la vida; y semejantemente, faltando el calor se sigue la muerte.[37]

---

[35] [HIPÓCRATES], *Tratados hipocráticos III* (Sobre la dieta), 1997, p. 26.

[36] RAMÍREZ RUIZ, Marcelo. "Microcosmos. El hombre del Nuevo Mundo y la tradición grecolatina", 2000, p. 13.

[37] *Apud*. CRUZ CRUZ, *op. cit*., 1997, p. 43-4.

É o ar quem sustenta o calor natural (mantido particularmente pelos vapores ou "espíritos vitais"), é o alimento que restaura a umidade radical (que é mantida pelos humores no corpo), quando o vigor de ambas as instâncias vai diminuindo com a idade do homem. Os mais jovens são "quentes e úmidos", os mais velhos, "frios e secos". A morte natural vem quando a candela fica seca e apaga.

Também os "humores" ou fluidos essenciais para o funcionamento do corpo, como o humor do "sangue", vêm regidos pelos quatro elementos. Igualmente informam, antes que a matéria em si, princípios elementares. O humor sangue é um "elemento secundário", uma formação elementar de dois princípios básicos (fogo e água) no binômio "quente e úmido".

O sangue enquanto líquido das veias e artérias representa, aliás, a mescla de vários humores, mas onde predomina o sangue como fluido elemento. A "doutrina humoral" ancora-se na ideia de que "*en todas las transformaciones de la sustancia humana permanece un fluido viscoso inmutable*".[38] Pólibo (400 a.C.), no tratado *Sobre a natureza do homem*, foi quem distinguiu quatro humores básicos, cada um sendo espaço de duas qualidades elementares: o sangue é quente e úmido; a fleuma ou pituíta é fria e úmida; a cólera ou ainda bílis amarela, seria quente e seca; a melancolia, chamada também atrabílis ou bílis negra, teria as interações das qualidades fria e seca.

Havia relações entre os órgãos do corpo e os humores. Para Pólibo, o sangue seria derivado do coração, a fleuma, do cérebro, a cólera seria acumulada no fígado e a atrabílis proveria do baço. No anônimo e bem divulgado *Regimen sanitatis salernitanum*, "*La flema se manifiesta en la boca, la cólera negra* [melancolia] *en los ojos, la sangre en las narices y la cólera roja en las orejas*".[39]

Notemos assim, que apesar dos humores representarem "elementos", também podem ser pensados como coisas concretas essencialmente, ou que aludem ao sentido físico de fluidos corporais, que são "substâncias" dando forma às concentrações das "qualidades" elementares das coisas únicas e acidentais. Por fim, as coisas são substâncias – sustâncias, na linguagem castelhana da grande nação espanhola.[40]

---

[38] *Ibid*., p. 45.

[39] *Ibid*.

[40] "*the word 'substance' is applied, if not in more senses, still at least to four main objects; for both the essence and the universal and the genus are thought to be the substance of each thing, and fourthly the substratum*" (ARISTOTLE [ARISTÓTELES], *Metaphysics*, book Z (VII - 3), 1941b, p. 784-5). Estes sentidos mas outros de mais concretude aparecem refletir-se no uso da palavra espanhola, tal como aprimorado no dicionário de Covarrubias Orozco do início do século XVII (tendo em vista, ademais, outro aspecto da "substância", na transubstanciação da coisa divina pelo dogma da Igreja católica): "***SUSTANCIA.*** *Latine SUBSTANCIA, quae per se substat, et fundamentum praebet accidentibus quae*

É momento de recuperarmos a relação entre esses humores e a própria digestão das coisas, quando o quilo alimentício formado pelo aquecimento gerado no estômago, passa depois por uma segunda digestão, agora no fígado. Aí o alimento se transforma em humor: "*Por ejemplo, la sangre se genera en el hígado a partir de la porción templada del 'quilo'*".[41] Na terceira digestão, os humores entram como causa imediata da formação dos membros e órgãos sólidos.

Como destaca Albala, "*The idea of digestion as a cooking or 'concoction' by means of heat and subsequent refinement for use by the body dominated all nutritional thought up to the seventeenth century*".[42] A digestão serve para repor a substância do corpo, por isso a comida é propriamente uma "refeição".[43]

A digestão dos alimentos é geração de humores. Contudo, os humores são causa de enfermidade, quando as configurações desequilibradas dos humores também são entendidas como falhas de um amplo processo de digestão e excreção. Notemos que se trata de uma ciência médica de cheiros, cores, consistências, na atenção aos mucos, fezes, sucos no vômito, entre outros pontos para uma diagnose da enfermidade, remetendo à questão dos acúmulos dos humores biliares e fleumáticos no organismo.

Cruz Cruz comenta que "*el exceso de flema en el cerebro produce epilepsia, y el de bilis locura*".[44] O excesso de sangue indicaria uma pessoa "pletórica", o que também traria enfermidade, dolência e morte, como nas palpitações e nas calenturas – apesar do sentido certamente sagrado do "humor universal" do sangue para o pensamento cristão e que se manifesta na visão de extrema benesse do fluido (tanto em sentido elementar como no fluido concreto) na interpretação da física corporal, e também do corpo ou espírito de Cristo.

Ao lado da atenção à pletora dos mais glutões, outra visão comum de enfermidade humoral e também importante no que tange aos cuidados alimentares, relaciona o excesso de cólera às indigestões e diversos outros males que hoje vemos como doenças e distúrbios no

---

sine illa subsistere non possunt. Lo demás remito a los físicos, sin perjuicio de los teólogos y de lo que nos enseña nuestra madre la Iglesia cerca de los accidentes del pan y vino en el Sacramento sacrosanto del altar, *post consecrationem.* ***2. Sustancia***. Significa algunas veces la hacienda, ***4.*** (sic) y también el jugo y la virtud de alguna cosa. ***5. Sustancia***, el peso y el valor del hombre en su proceder y razonar; y así decimos ser hombre de sustancia o no tener sustancia. ***Sustancia***, el caldo o pisto" (COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián de. *Tesoro de la lengua castellana o española*, 1995).

[41] CRUZ CRUZ, *op. cit*., 1997, p. 45.

[42] ALBALA, *op. cit*., 2002, p. 17.

[43] "Rather than thinking of food as fuel, most theorists were inclined to describe it as a restorative, something that replaces the dissipated flesh, blood, and spirits" (*ibid*., p. 65).

[44] CRUZ CRUZ, *op. cit*., 1997, p. 47.

aparelho digestivo.[45] É assim que alguns de nossos "humores" de atualmente, enfim remetem à importância que se dava aos fluidos naquela medicina sobre a digestão – aludamos à endocrinologia e à percepção sobre as secreções glandulares, particularmente aquelas relacionadas ao aparelho digestivo, como a produção da bile no fígado, que é para ajudar na absorção das gorduras pelo intestino. Mas havia então outro significado e de mais valor da virtude ou efeito da bile na digestão: algo que possibilitava a concentração de calor para a assimilação de todos os nutrientes, o humor colérico, de qualidade quente e seca.

Um processo de digestão inadequado é grande sintoma e também fonte de humores e matérias ruins que causam inúmeras enfermidades. É curioso notar que a linguagem da cozinha servia tanto para delimitar uma boa digestão quanto os maus resultados da ingestão. Assim que ao cozinhar muito no estômago, determinada comida poderia queimar e apodrecer, enquanto madurar pouco podia significar a existência de cruezas enfermiças acumuladas no organismo.[46]

O "equilíbrio" humoral contra o desequilíbrio ("discrasia") poderia providenciar uma boa condição de saúde, ou melhor dizendo, praticamente nenhum indivíduo vai chegar ou permanecer num ideal de saúde plena (e numa época de pouca eficácia contra vários males como no caso de muitas endemias e epidemias de germes fatais). Pois normalmente, pensava-se, o corpo irá debater-se num estado "neutro" para deslizar rumo aos quadros mais visíveis e incômodos de "enfermidade".[47] O equilíbrio dos humores ou "eucrasia" raramente seria alcançado pelo sujeito.[48]

O determinado balanço (independente de um "equilíbrio" perfeito) dos fluidos primários do indivíduo, será também manifesto de uma natureza do seu ser. É na época medieval tardia que a chamada "doutrina dos humores" toma corpo como "doutrina dos temperamentos". Os temperamentos remetem ao balanço dos humores num indivíduo, que assim apresenta uma "compleição" determinada. As "qualidades" preponderantes do corpo

---

[45] "*une bile* [amarela] *proliférante rend bilieux, sensible aux troubles digestifs*" (PORTER & VIGARELLO, *op. cit.*, 2005, p. 339).

[46] ALBALA, *op. cit*., 2002, p. 58-60.

[47] Cfr. GRMEK, Mirko. "The concept of disease", 1998. Tenhamos claro que as chamadas "enfermidades" representam muitas vezes apenas sintomas de doenças, que hoje são traduzidas como consequências de enfermidade sem qualquer relação com as ideias humorais ou das "pestilências" pútridas. Por exemplo, na atual ciência das infestações microbióticas, sabe-se que germes acabam ocasionando combate do organismo invadido e com o recurso dos estados febris, entre outras reações.

[48] O sangue é o mais abundante humor, um quarto dessa quantidade seria a proporção correta de fleuma, uma décima-sexta parte como cólera, uma sexagésima-quarta parte dessa quantidade de sangue seria a proporção ideal de bílis negra (ALBALA, *op. cit*., 2002, p. 49).

redundam em indivíduos sanguíneos, coléricos, melancólicos e fleumáticos.[49] Indicariam tipos comportamentais que vão da vivacidade à violência, da tristeza à indolência.[50]

Apontávamos que na digestão, as comidas e bebidas produziriam determinados humores, bem como essa "substância" iria ser assimilada ao corpo. Na carne, nos ossos e demais partes. Portanto, as compleições dos alimentos poderiam manter ou alterar a compleição de um indivíduo. Dessa forma, os alimentos influenciariam os comportamentos humanos, os modos de ser e agir, seus "temperamentos". Como resume Cruz Cruz:

> La *dietética* medieval estudiaba (…) en sus *Regimina sanitatis* las relaciones que existen entre la alimentación y el psiquismo, expresadas en las manifestaciones del comportamiento. En rigor no se trataba de una idea nueva. Ya los hipocráticos subrayaban que los alimentos son capaces de modificar los 'humores' del hombre, las sustancias primitivas que, al mezclarse, permitirían el buen o el mal funcionamiento del organismo.[51]

Para observarmos algumas crenças sobre as compleições e suas relações com os alimentos, vale recuperar um extrato do *Flos medicinae* ou *Regimen sanitatis salernitanum*, escrito em verso e de autor desconhecido. Deve ter sido produzido em Salerno no século XIII e sua popularidade alcançou o século XIX.[52] É assim que o tratado apresenta os sanguíneos:

> son de naturaleza pingüe y jovial; desean siempre oir nuevos rumores, se deleitan con Venus y Baco, con las comidas y las risas, son graciosos y bonachonamente locuaces; versátiles en todo, no propensos a la ira; el sanguíneo es generoso, apasionado, alegre, sonriente, sonrosado, amante del canto, carnoso, audaz y benévolo.[53]

Os sanguíneos, para conservar a saúde devido à prevalência do "humor universal", não deveriam ficar muito tempo debaixo do sol.[54] Um cuidado com fator não-natural que

---

[49] Grmek adverte que a tradição médica escolástica, embora se considere herdeira de Galeno, estabelece um compromisso entre a ideia do "equilíbrio dos quatro humores" (Galeno e hipocráticos) e do "equilíbrio das quatro qualidades primárias" (Aristóteles). Esta última perspectiva é que propriamente desembocaria na visão medieval das compleições patológicas (GRMEK, *op. cit.*, 1998, p. 256).

[50] Cfr. KLIBANSKY, Raymond *et al.*, *Saturne et la mélancolie*, 1989. Posteriormente entraremos na discussão sobre a "doutrina dos temperamentos" na era medieval com base nesta referência.

[51] CRUZ CRUZ, *op. cit.*, 1997, p. 48.

[52] *Ibid*., p. 24.

[53] *Apud*. CRUZ CRUZ, *op. cit.*, 1997, p. 48.

[54] *Ibid.*

remete a preocupações sobre a influência ambiental. Ao lado de recomendações alimentares temos alguns outros setores do regime imbricados. O tratado acrescenta que os sanguíneos não deveriam fazer muito exercício, além de abster-se da bebida. Lembremos que os vapores ou "espíritos" das bebidas causavam a embriaguez natural (ou seja, o que hoje entenderíamos como efeito químico do álcool).

Já outros indivíduos, os irriquietos coléricos,[55] porque abundariam em bílis amarela, o maior instrumento da cocção estomacal, "*debían de huir de todo lo que la excitaba*", quando temos que a cocção na primeira digestão era impulsionada pelos "*aromas, vinos generosos, pasiones fuertes, alimentos dulces y salsas picantes*". Os embotados fleumáticos[56] deviam evitar o úmido, característica principal da fleuma, e assim teriam de beber pouco vinho e também ter com as comidas de substância leve.[57]

Mas o regime não era tão simples assim, tendo em conta, entre outras coisas, que haverá indivíduos desequilibrados ao lado dos mais "temperados". Por exemplo, para um sanguíneo desequilibrado, destemperado, faz bem o regime pelo princípio *contraria contrariis*, evitando-se comidas e preparados que gerassem o humor sangue. Porém, quando o indivíduo estivesse equilibrado na sua compleição, valerá mais o regime pelo princípio *similia similibus*, quando se recomenda uma alimentação moderadamente quente e úmida, pois o sanguíneo equilibrado também é moderado na qualidade quente e úmida.[58]

Contudo, não era tão simples acessar o tipo complexional da pessoa, embora existissem chaves de aparência e inclusive esquemas psíquicos para identificação de um indivíduo, e assim, alguém rosado e feliz deveria ser "sanguíneo". Mas nas construções dessas correspondências (dessa ciência de paralelos e relações entre diversos signos das coisas), o regime deveria, finalmente, tratar das comidas e bebidas, deveria saber qual a

---

[55] No tratado salerniano, os coléricos são "impetuosos y desean sobresalir sobre los demás; fácilmente aprenden, comen mucho y son magnánimos, generosos, ávidos de honores; hirsutos, falaces, irascibles, pródigos, audaces, astutos, gráciles, magros y de color azafranado" (*Apud*. CRUZ CRUZ, *op. cit*., 1997, p. 48-9).

[56] No tratado anônimo são fleumáticos aqueles que têm "las fuerzas flacas, son anchos, pero de baja estatura; la flema les hace pingües y la sangre moderados; no se dan al estudio, sino al ocio y al sueño; el flemático es débil de ingenio, lento de movimientos, amante de la ociosidad y del sueño, escupidor, de escaso ingenio, de cara gruesa y de color blanco". No mesmo tratado são melancólicos os "tristes, débiles y poco locuaces; son activos en el estudio y no inclinados al sueño; constantes en propósitos, pues piensan que nada les es seguro; son envidiosos y tristes, avariciosos y fraudulentos, tímidos y de color terreo" (*ibid.*, p. 49).

[57] *Ibid.*, p. 48-9.

[58] *Ibid*., p. 68. À exceção do *regimen conservativum*, quando os alimentos contribuem apenas para somar a compleição, todos os demais regimes acessam os alimentos como medicamentos para corrigir os desequilíbrios. No *regimen reductivum*, opera-se com contrários extremos, no *regimen preservativum*, a alimentação deve ser por contrários mais próximos, nos estados convalescentes, o *regimen nutritivum* oferece os alimentos de qualidade moderadamente quente e úmida e de fácil assimilação (p. 68-9).

natureza dos alimentos, as “qualidades”, as “virtudes”, as “substâncias” dessas coisas para a cozinha de fora e de dentro do corpo humano.

Na visão de letrados do início da era moderna e dos mais especializados na dietética, estes parâmetros ou conceitos eram bem importantes, mas ao mesmo tempo, os ambíguos critérios, motivos e diversas interpretações da “filosofia” nas práticas da dietética é que faziam as receitas de um regime.

Se os alimentos, suas espécies e combinações eram dotados de “compleições”, havia várias maneiras de identificar as “qualidades” preponderantes.[59] Por exemplo: o suco de limão é bebida onde as qualidades “fria e seca” prevalecem. Nesse caso, havia relação direta entre a “qualidade” e as sensações: um líquido que refresca o corpo mas também resseca a carne como se percebe na própria língua. Lembremos que esses efeitos também podem ser construções culturais, mas eram tidos como efeitos “naturais” em condições normais. Enfim, tais efeitos do suco são lidos como “propriedades primárias” intrínsecas à substância da bebida.

As propriedades secundárias ou “potenciais” representam uma influência humoral, no caso do suco, ela deve ser colérica (quente e seca). Mas há exemplos de diferença entre uma e outra percepção para distinguir a qualidade do alimento: é o caso do açúcar, que apesar de granulado e portanto aparentemente seco, pelos “efeitos” ou “virtudes” ou “faculdades” de esquentar e umedecer o corpo, vai classificado como “quente e úmido”. E é coisa que, aliás, aumenta o humor do sangue no corpo. As pimentas e o vinho, apesar de frios ao entrarem no estômago, são alimentos de efeito extremamente “quente” para todo o organismo.

Muitas inferências dos gregos advinham de crenças no poder dos alimentos desde um amplo cadinho cultural indoeuropeu e até mesmo transcultural, se lembrarmos das configurações chinesas de classificação dos alimentos por princípios parecidos. Também as nomenclaturas deviam algo da observação empírica, mas o razoamento das qualidades dos alimentos indica ser, grande parte, uma técnica dedutiva. Pouco de fato era obtido da experiência científica no sentido moderno do termo.[60]

É assim que a impressão dos sentidos parece retratar uma qualidade como sua natureza, como no caso da polpa aquosa do tomate, que seria portanto fria e úmida. Havia

---

[59] Cfr. ALBALA, *op. cit*., 2002, p. 78 e ss., como que regendo a narrativa a seguir e para a maioria dos comentários.

[60] Simplesmente, como adverte Albala, “Whereas we would examine any new food directly, perhaps run clinical trials to prove its nutritional or therapeutic value, and then present our evidence statistically, this system fits food into prefabricated categories by seeking evidence in the food itself” (*ibid*., p. 79).

outras associações mentais, por exemplo: porque a carne vermelha é nutritiva (pois recomporia a carne humana), deve ser "quente e úmida" como a própria carne do homem; enquanto o vinho, devido à cor vermelha, deveria aumentar o humor sangue. Na dietética renascentista, estas formas dedutivas teriam sido muito influenciadas, como já indicávamos, pelas crenças das semelhanças cósmicas e a expressão cristã do sistema de saber conhecido como "doutrina das assinaturas". Todavia, muitas das associações diretas seriam crescentemente ridicularizadas (pelos dietetas) entre os séculos XVI e XVII, tal como a ideia de que a carne de lebre é melancólica porque advém de um animal "medroso", gerando também a sensação de medo nas pessoas.

As mais gritantes assinaturas, como uma erva com formato de coração e que então serviria para curar o coração, eram no entanto pouco invocadas, embora variadas analogias fossem a base de muitas avaliações. No início da Renascença praticamente qualquer autor fazia relações entre as cores dos alimentos e os efeitos no organismo. O dieteta Gazius considerava comidas brancas menos nutritivas e as pretas como mais difíceis de digerir. Outro (o filósofo neoplatônico Ficino) tinha que os manjares mais negros incrementavam a melancolia, recomendando coisas amarelas, como o açafrão, o qual teria afinidade com o sol, com o calor.

O sentido do odor teria alguns dados que oferecer: os alimentos aromáticos denotariam qualidade quente e seca. O cheiro dos animais carnívoros demonstraria serem bastante calorosos. Mais importante para determinar a qualidade do alimento será observar a qualidade do ambiente de onde ele provinha. Por isso os peixes eram frios e úmidos, como a água. Inferia-se também a qualidade de uma coisa pelo alimento que o constituía. As ovelhas, ao comerem gramíneas de natureza fria e úmida, iriam tornar-se também assim. "*The predominant humor is passed from fodder to feeder down the food chain until it ends up on our table*".[61]

Uma das consequências desse raciocínio é que os alimentos da região onde o indivíduo habita, eles são mais apropriados para sua natureza, algo que terá implicações na visão da saúde para o espanhol na América, devido à mudança desses indivíduos de sua região e o desuso da comida ancestral que deveria ser sua alimentação natural.

Embora esse raciocínio de determinações (ou melhor, de influências que gerir) fosse algo simplório, de toda forma continuava o problema de como categorizar os alimentos, os quais ademais são ingeridos em combinações de quantidades de espécies. O principal meio para uma averiguação da qualidade das substâncias pelo sistema galênico é

[61] *Ibid*., p. 82.

a experiência do paladar.[62] As duas tradições dietetas que despontavam na Renascença diferiam ao compor as diferenças de sabor e que serviam para inferir a qualidade do alimento. Os "arabistas" davam sete ou oito e os "helenistas" até treze nomes de sabor.[63]

Objetivamente, existe um quadro de correspondências entre quatro grupos de sabores e as quatro qualidades secundárias. A natureza "quente e úmida" é indicada pelo sabor "doce" e remete à própria substância do corpo humano. A demasiada atração gustativa do doce representará fator de extrema nutrição, como o caso do "natural" apreço pelo açúcar ou pela carne vermelha. Embora também um alimento quente e úmido como o açúcar pudesse facilmente queimar, ou no caso da carne, apodrecer no processo digestivo.

Considerado de maior aversão gustativa, o oposto do doce, o sabor amargo, deveria ser, portanto, algo não nutritivo. Assim era visto o alimento extremo amargo e portanto seria considerado mais como medicina, um fármaco que vai gerar fortes reações no corpo.

O amargo também deveria ser o oposto do doce em qualidade. Albala adverte, contudo, que apenas Averróis seguia essa lógica (i.e. o amargo como frio e seco pois oposto ao quente e úmido doce). Demais autoridades consideravam os sabores mais amargos algo de qualidade extremamente quente e seca, quando a bílis amarela ou cólera seria a coisa mais amarga de todas. Tais sabores "amargos" se dividiriam no "agudo" (o caso das cebolas e alhos da cultura espanhola), no "salgado" e no "acre" – este último sabor também é chamado de "quente" (até hoje) porque descreve a sensação de queimação tida como atributo das pimentas e muitas especiarias.

Os sabores frios e secos seriam aqueles considerados "azedos". Seguindo-se a tradição arabista, tais sabores eram destacados como "pônticos", "ácidos", "estípticos", enquanto a escola helenista da dietética renascentista descrevia tais sabores como "acerbos" (sabores meio azedo), "ácidos" e "austeros" (bem azedos). O termo "seco" também era usado (e atualmente) para descrever a sensação adstringente, tânica ou estíptica de alguns vinhos.

Por fim, temos os sabores mais insípidos que teriam a qualidade fria e úmida, "*which include watery vegetables, flavorless fruits, and anything directly associated with water*". Entrementes, se os alimentos "untuosos" ou "gordurosos" estariam entre aqueles alimentos úmidos, variava a definição do outro termo do binômio: devido à percepção de

---

[62] Cfr. *ibid.*, p. 82 e ss.

[63] Albala identifica e nomeia uma corrente "arabista", de cultura erudita mais medieval e nutrindo-se especialmente de Avicena, preponderando até meados do século XVI, bem como aponta para uma corrente dos "helenistas", de maior ortodoxia galênica e que teria prevalecido na passagem do século XVI para o XVII – tendo em conta os principais manuais averiguados e produzidos principalmente entre Itália, França e Inglaterra.

que as gorduras traziam bastante nutrição, "*it was thought to contain some sweetness and was thus classified as moist and somewhat warm. Because fats are not refreshing, they could not be considered completely cold*".[64]

Os dietetas podiam seguir mais a fundo a farmacologia galênica: tal como na classificação das qualidades das medicinas, os potenciais efeitos dos alimentos eram detalhados em graus de intensidade. Comidas com qualidade de primeiro grau praticamente não poderiam alterar o equilíbrio humoral. Seriam poucos os alimentos "temperados", mas entre eles estaria o pão de trigo, sempre louvado por sua qualidade extremamente nutritiva mas que não poderia alterar a compleição do indivíduo.

Os graus (de um a quatro) eram relativos a cada termo do binômio qualitativo. Por exemplo: uma especiaria podia ser quente em terceiro e seca em primeiro grau. Por um lado, o mecanismo facilitava classificar alguns alimentos que não se encaixavam perfeitamente no quadro das correspondências entre sabores e qualidades, como no exemplar caso das gorduras. Muitas vezes elas eram descritas como úmidas em terceiro grau e com ligeira qualidade quente (no primeiro grau).

Mas essa maneira de classificação tornava bastante complexa a razão das misturas, as quais deviam levar em conta as qualidades e as quantidades dos alimentos. Os esquemas e cálculos como aqueles expostos por Arnaldo de Vilanova eram difíceis de manipular, quase ninguém chegava a operá-los de fato. Mas havia, isto sim, um sentido prático farmacológico de aferição do poder dos alimentos, particularmente devido à visão de uma necessária "correção" (da qualidade dos pratos servidos e/ou das compleições dos indivíduos). Dessa forma que muitos vegetais considerados não nutritivos e particularmente os "condimentos" e "especiarias" seriam acessados: como alimentos medicinais. "*Because of their extreme humoral makeup, often in the third or fourth degree*":

> fruits and vegetables and all condiments serve as correctives to either counteract a distemperature of the body or correct a fault inherent in another food. For example, hot and dry pepper can be used to treat the phlegmatic person and to render cold and moist fish more temperate. Lettuce and endive, equally, might be of value to correct a choleric complexion, although they offer little nourishment (…) In fact, phlegmatics are warned to avoid lettuce because it would make them excessively cold and distempered. Similarly, when combining foods, hot pepper should not be combined with a hot and dry food, like pheasant, because the food's inherent faults

[64] *Ibid.*, p. 83.

> would only be emphasized. Dietary logic thus promotes dishes that balance opposite qualities: vinegar with sugar or salt, honey and spices in places that today seem totally incongruous.[65]

Vale advertir que essas combinações de sabor, na dietética, informam uma perspectiva do gosto que é bem distinta das visões gastronômicas e dos padrões atuais influenciados pela cultura de escolhas mais livres ou aleatórias dos sabores. A gastronomia em evolução desde o início da era moderna havia rompido com os princípios medicinais de equilibradas combinações e quantidades dos alimentos de acordo com o que inferiam os sabores e outros critérios. Alheia aos cuidados da ciência dietética, na gastronomia juntou-se o refinamento e a liberdade na cozinha e na mesa, o que se potencializa em países como a Itália e a França da Renascença, remetendo ao complexo processo histórico de distinções sociais e formações nacionais na Europa moderna.[66]

O assunto dos sabores na dietética, por sua vez, remete também a disputas na construção de identidades e fixação de diferenças sociais. Vejamos em que sentido.

Como já foi apontado, o historiador Albala concebera duas grandes tendências da ciência dietética (arabistas versus helenistas). Essas tradições diferiam em muitos aspectos e vimos que davam distintos nomes e acessavam diferentes termos e quantidades de sabores. Porém, o mais importante quanto ao tema dos sabores é a abordagem a respeito do "gosto bom" (o que não pode ser confundido com o "bom gosto" da distinção gastronômica).

Os arabistas, segundo Albala, representavam uma tendência cortesã da dietética que prevalecia entre os séculos XV e XVI, enquanto os helenistas indicavam uma tendência mais burguesa ou mais crítica da vida cortesã e mais favorável à frugalidade e outros aspectos morais, prevalecendo entre os séculos XVI e XVII. Albala faz questão de apontar que essa tipologia apenas alude a algumas tendências num grande universo de autores peculiares, particularmente da França, Itália, Alemanha, Inglaterra. De toda forma, é importante perceber que os arabistas ou dependendo das circunstâncias, outros dietetas, consideravam bem a sério a perspectiva de que tudo que tem gosto bom ou gera apetite para o indivíduo, é salutar para seu corpo. É assim que o açúcar, por exemplo, é considerado bastante medicinal e particularmente importante para um corpo sanguíneo. O gosto bom informa o que a natureza pede, e tal argumento também era bastante salutar para a gula cortesã.

---

[65] *Ibid.*, p. 88-9.

[66] Cfr. MENNELL, Stephen. *All manners of food*, 1996; FLANDRIN, *op. cit.*, 1998a.

Os helenistas, de seu lado, buscavam muito mais reter o sentido farmacológico de receitar os alimentos para reagir ao destempero do corpo. Recuperando o exemplo do açúcar, para essa visão em geral helenista, teríamos portanto de evitá-lo, particularmente o indivíduo pletórico (com muito humor do sangue) deveria evitar o doce para coibir o desequilíbrio complexional, mesmo que o doce tenha gosto bom e seja identificado à própria natureza corporal. O prazer do gosto não é mais óbvio sinal de que o alimento é saudável. Albala observa que os helenistas serão quase sempre muito críticos dos costumes cortesãos, da embriaguez, da alimentação do povo, da gastronomia.[67]

É fundamental reter outro critério fundamental da dietética, a visão sobre a "textura e consistência", ou seja, sobre a "substância" da comida e bebida. Albala adverte que muitas vezes os dietetas davam mais relevância para esse âmbito de cuidado que para o aspecto do balanço das "qualidades".

Isso reflete particularmente na preocupação pela assimilação plena dos alimentos. Outro assunto de polêmica entre arabistas e helenistas. A ordem correta de introdução no estômago dos manjares (mais leves ou pesados primeiro?) poderia evitar as enfermidades causadas por digestões muito rápidas ou bem demoradas. Essas situações tipificam má assimilação dos nutrientes. Assim, por exemplo, para quem faz exercício ou tem muito trabalho, não seriam contra-indicados os alimentos pesados. Já obter uma bebida nutritiva ou alimento leve é fundamental para restabelecer o corpo fraco de um enfermo que não aguenta os alimentos triviais.

Entrementes, os detalhes da física de qualidades e substâncias parecem confundir a prática mental dos científicos da alimentação renascentista, ou seja, como apontávamos, há certa caracterização de sentidos múltiplos dos conceitos da física antiga.

> However, it is not always easy to distinguish properties that depend on texture from those purely qualitative, and many dieticians failed to do this consistently. For example, is the tomato substantially and physically or qualitatively cold and moist? Or is it both? Do oysters promote the production of sperm because they are hot and moist and thus nourishing or because of some similarity in substance and ease of conversion? Many food properties that we would consider purely matters of physical texture Renaissance dieticians considered qualitative properties. For example, an aperitive acts because of its heat, a styptic because of its cold and dry qualities. On the other hand, a purgative may be considered a property of substance

[67] Cfr. ALBALA, *op. cit.*, 2002, p. 26 e ss. Adiantemos que esta tipologia não pode ser facilmente transportada para a análise das fontes históricas hispânicas, como comenta o autor. E talvez menos adaptável aos contextos hispano-americanos. Em todo o caso, é possível perceber que os autores estudados relacionam-se a uma tradição (em termos estritos literários) mais arabista da península ibérica.

> because it physically lets foods slide down but so may be an attenuating food because it physically lightens the body fluids.[68]

Os sentidos como o gosto e o tato para apontar a qualidade e a substância de um alimento, podiam ser suficientes critérios para aludir aos efeitos ou "virtudes" no corpo. Embora houvesse conveniente resposta para qualquer falha da equação entre as características potenciais e os efeitos concretos das coisas ingeridas. O descompasso entre a teoria e o que a experiência parecia ou podia indicar, era resolvido pela ideia de "virtudes ocultas" dos alimentos e das medicinas, escusando-se o descompasso porque não se podia descobrir alguma particularidade da substância que proporcionava o efeito sem relação com o gosto, o cheiro etc.

Saber as virtudes ou efeitos dos alimentos constitui-se num conhecimento em torno das alterações mais notáveis que seriam supostamente operadas pelas comidas e bebidas. Se tais virtudes são interpretáveis ou não são compreensíveis pelos parâmetros da teoria humoral, de toda forma, são descrições sobre efeitos de cunho farmacológico dos alimentos, e assim, uma aferição entre o medicamento e o veneno da ingestão.

Os alimentos de qualidade fria e úmida, apesar de servirem para refrescar o corpo ou diminuir a sede, seriam responsáveis diretos por várias enfermidades relacionadas ao frio: "*in extreme doses can induce catarrh, asthma, tremors*".[69] Muitos alimentos de qualidade quente e úmida eram considerados "confortativos" porque esquentariam os "espíritos vitais" ou trariam o "bom humor" (o sangue). Esses alimentos bem nutritivos (de qualidade quente e úmida como a essência do corpo humano) poderiam ter sentido afrodisíaco se comidos em excesso, pois criariam mais esperma (fluido interpretado como concentração extrema do humor sangue).

É bem comum classificar alguns produtos (em geral de qualidade quente e seca) como agentes que "mundificam", ou seja, que limpam o organismo: "*Essentially, these foods are dissimilar to the body and thus can never be agglutinated and pass through the system, carrying away impurities*".[70] Mas as substâncias que picam na língua podem ter efeitos corrosivos indesejáveis e também podem provocar a urina e o suor. Podem ajudar a digerir outras comidas no estômago ou resolver a flatulência (na ideia de que cozinham as "cruezas"). Os "aperitivos" que abrem as passagens ou poros eram geradores de apetite para os que sofressem de destemperança "fria". Muitas comidas também eram logo trabalhadas para

---

[68] *Ibid*., p. 92.

[69] *Ibid*., p. 102.

[70] *Ibid*., p. 100.

propiciar um efeito purgativo, laxativo.

Devido aos males da digestão, pode-se sugerir que as ervas aromáticas, os condimentos, os molhos, assim como muitas bebidas, enquadram-se num grupo intermediário de "alimentos-droga". A expressão foi criada por Mintz para descrever as peripécias da evolução de receitas com um produto em particular, o açúcar, que de medicina ou condimento usado em pequenas quantidades, transforma-se no aditivo inconteste das novas bebidas que invadem a Europa (o café, o chá e o chocolate).[71]

Na comida e bebida com ou como as drogas, estarão também impregnados valores de satisfação por muitos e diversos efeitos, por inúmeras alterações que descreveríamos como psico-fisiológicas.

Courtwright realça que as visões galênicas da época moderna consideravam as medicinas "*tools to achieve broad physiological effects*", também sem restringí-las como meio de combate dos males específicos, ainda mais quando se observa a ideia de recuperação do balanço natural do corpo para livrar-lhe das enfermidades.[72] Teríamos como pensar no "apetite" pelas medicinas e pelos alimentos medicinais?

Também há sentido medicinal no "prazer" de comer e beber. Montanari explora o saber alimentar medieval e moderno que compartilha dos parâmetros da farmácia de então, a "cozinha galênica", que advoga pela dieta balanceada de alimentos "temperados", que traz procedimentos que submetem o gosto ao critério da saúde e têm em conta o princípio do prazer, pois acima de tudo, incentivar o apetite é proporcionar uma boa digestão.[73]

Mas a dietética deve ser também o governo moral desse prazer, como apontávamos em referência ao estudo de Albala, que procurou descortinar pontos de vista distintos sobre o papel do que aqui enfatizamos como sendo o "gosto bom" (diferente do sentido gastronômico do "bom gosto"). Trata-se do sabor agradável como sinal propício para uma pronta e farta ingestão do que é mais semelhante à própria natureza do corpo e até por isso é bom de comer ou beber; às vezes uma ingestão demasiada ou que pode representar insalubre alimento para um corpo de compleição destemperada e também já com a sensação do gosto bem viciada.

Essa discussão remete aos sentidos históricos da "temperança" como tradição trazida desde a filosofia antiga. Para aquela autoridade da Igreja hispânica da Baixa Idade

---

[71] Cfr. MINTZ, Sydney W. *Sweetness and power*, 1985; SCHIVELBUSCH, Wolfgang. *Historia de los estimulantes*, 1995.

[72] David T. Courtwright (*Forces of habit*, 2002, p. 69-70) comenta que a quinina, nas apropriações europeias, não teria apenas indicação contra as malárias, serviria também como "all-purpose" tônico.

[73] MONTANARI, Massimo. *Food is culture*, 2006, cap. "Pleasure and health", pp. 51-7.

Média (Isidoro de Sevilha) teríamos que "medicina" deriva seu nome de:

> "medida", es decir, de la moderación; y se llamó así según se cree, porque no se emplea en grandes proporciones, sino poco a poco; y es que la naturaleza, con lo mucho, sufre tribulaciones; en cambio, con lo comedido, siente placer. De modo que quienes beben, en exceso o con asiduidad, pócimas y antídotos, suelen padecer enfermedades. La consecuencia de todo exceso no es la salud, sino el peligro de la misma.[74]

A "temperança" é a medida para tratar da moderação, para ser absorvida pela política da moderação, ou pelo menos, pela política com retórica de moderação. Ao sabor das circunstâncias, a pregação pode ser também política pela falta de moderação ao conceber as medidas para não se chegar ao nível que seria da gula.

A temperança é critério fundamental na dieta. Para iniciarmos uma especulação sobre o regime da temperança, regressemos à dietética do mundo antigo, uma das mais importantes "técnicas de si", como aponta Foucault.[75] E apesar de Foucault tratar essencialmente do "uso dos prazeres" sexuais, o mais importante (quanto ao saber da dietética) estaria na ordem de uso dos prazeres alimentares: "o regime alimentar – comida e bebida", é um dispositivo moral que deve ser subjetivado pelo indivíduo, "deve levar em conta a natureza e a quantidade do que se absorve, o estado geral do corpo, o clima, as atividades que se exerce". Inserido no regime alimentar estarão, portanto, atividades como os prazeres sexuais e os exercícios físicos. O regime administra também recursos terapêuticos como a flebotomia e o uso de drogas catárticas, pois deve tratar das "evacuações – purgações e vômitos – [que] vêm corrigir a prática alimentar e seus excessos".[76] Nessa história da dietética, Foucault comentaria também a importância das técnicas de temperança antiga na história do cristianismo, o que é bastante sugestivo para uma interpretação de certas configurações do discurso dietético na América.

Tomemos um argumento específico de Galeno, filho da dietética mais antiga dos hipocráticos. No tempo do império romano, Galeno discorrera sobre a importância da ação das drogas e do regime alimentar afetando decisivamente o "temperamento" dos indivíduos.[77] O que faz a prova da seguinte asserção: "*le principe de la dépendance de*

---

[74] ISIDORO de SEVILLA, *op. cit*., 1982, p.499.

[75] FOUCAULT, Michel. *História da sexualidade II*, 1984.

[76] *Ibid.*, p. 93.

[77] "Comment ne pas être frappé par les spectaculaires états de chagrin et de découragement ou à l'inverse de délires et de fureurs qu'entraînent les drogues – dont le vin représente le meilleur exemple (...) Plus discrètement, le régime quotidien lui aussi (...). C'est l'observation des divers états psychopathologiques,

l'âme par rapport au tempérament du corps".[78]

Segundo Barras e outros comentadores, se Galeno pensara na "salvação", é quanto à saúde terrena do corpo e não pela saúde eterna da alma, o que iria desconsiderar, distanciando-se da lição de Platão incorporada pelo cristianismo. Mas a moral ascética de Galeno também teria guarida no projeto cristão, ao propugnar pelo controle racional das "paixões" da alma concupiscível, o que engloba várias noções que compreenderiam os "vícios" na Igreja medieval, como a inveja, a ganância e os desejos carnais. Entre os "desejos" estarão os prazeres do amor, mas também a insaciabilidade pelos alimentos e bebidas. Este prazer destemperado provocaria as desordens digestivas que devem ser combatidas pelas noções de "equilíbrio e medida", termos de uma tradição clássica dos educadores da alma e também dos médicos do corpo.[79] Enfim, no galenismo, o prazer da comida e bebida é motivo de ponderação pelo equilíbrio salutar.

Essa perspectiva ou prática de temperança, de âmbito social microcósmico, um "cuidado de si" na atenção higiênica, assume dimensões maiores, como o cuidado da família e do povo. Os reis e príncipes, governantes de corpos e almas, devem dar o exemplo supremo, assumir a correção, o controle de si para um governo dos outros. O regime significava dar o exemplo de um controle introjetado pelo governante. Jean de Viterbo, no século XIII, concebera algumas definições de arte do regime da gente, entre as quais, vêm os critérios de *temperies* (justa medida) e *moderatio*.[80]

Contudo, pode haver grande distância entre o sentido simbólico do poder supremo e as práticas do corpo do soberano – ao menos no tema de governo da gula. No século XVI, Carlos V da Espanha tinha fama de "*gran tragón*" e em termos práticos os "felipes" que lhe seguiram no governo do império espanhol, inclusive o austero Felipe II, eram seus "*dignos descendientes*" nesta fama. Ainda que existisse a preocupação com o comportamento ideal do líder, ou melhor, pelo menos uma atenção com os desandos da

---

comme la mélancolie provoquée par l'accumulation de bile noire, le délire par l'excès de bile blonde dans le cerveau, la léthargie par le phlegme et les substances refroidissantes en général, et, à l'extrême, cette situation radicale où l'âme est séparée du corps 'refroidi violemment ou surchauffé'" (BARRAS, Vincent *et al.*, "Introduction", 1995, p. XLIV).

[78] O médico de Pérgamo recupera a concepção platônica das almas (na tripartição do racional, concupiscível e irascível), mas segue a Aristóteles, que as interpreta como faculdades da substância do corpo (*Ibid.*, p. XLIII-IV).

[79] *Ibid.*, p. XXXIII e XLI-II (Cfr. GALEN, *L'âme et ses passions*, 1995).

[80] SENELLART, Michel. *Les arts de gouverner*, 1995, p. 25-6. As artes de governo ofereceriam nova perspectiva do poder central pela temperança: "C'est chez Platon que la politique, d'une façon alors tout à fait nouvelle, se trouve définie comme une activité spécialisée, faisant l'objet d'un art (*techne*), régi par la norme du *metrion* (juste mesure), qui place le gouvernant au-dessus des lois écrites et le dispense du consentement des citoyens" (p. 14).

alimentação para a saúde de um soberano como Carlos V.[81]

Enquanto isso, no cotidiano clerical, denunciar o vício da gula representava quase sempre o combate à embriaguez e ao refinamento, nem tanto uma reticência à alimentação exagerada. Segundo Mennell, representações medievais e renascentistas sobre a voracidade alimentar geralmente se acoplariam ao exagero na bebida, enquanto a ideia de moderação era especialmente uma anteposição às leis suntuárias da nobreza. Em relação às tendências mais rígidas entre as autoridades clericais, Mennell adverte: "*St Augustine's earlier denunciation of the enjoyment of food (amongst all other sensual pleasures) appears, despite his general prominence in medieval theology, to have little practical influence on the Church's attitudes*" – isto perante nobres ou plebeus. Mas por um controle mais rígido dos comportamentos alimentares estariam as regras de algumas ordens clericais e em âmbito institucional interno.[82]

Francisco de Sales, bispo de Gênova no início do século XVII e formado pelos jesuítas no ambiente da Contra-reforma, autor de uma *Introdução à vida devota*, iria ponderar que a comida é um dever, tem uma função social como a reprodução: é um ato virtuoso. Se comer até satisfazer o apetite, continua o bispo, é tolerável, por si só não é algo que seja louvável. Enquanto que comer em excesso, além de perigoso para a saúde, é algo detestável, como é pensar na comida antes da refeição, ou ter regozijo depois de comer. Não sobra muito espaço para o prazer da comida além de meio para uma finalidade: a manutenção do corpo. Mas de toda forma, Francisco de Sales tratava de comida em alusão à moralidade no sexo.[83]

Quanto às ingestões de comida e bebida, mais decisivo não é o olhar sobre o exagero e sim a busca de um balanço alimentar entre os pólos da glutonia e da abstinência (na ingestão da carne dos animais ou do vinho por exemplo). As situações extremas conferiam, aliás, razões naturais de enfermidade para pessoas com certas características corporais.[84] Com o apetite vem a necessidade de comer até saciar tal exigência e os excessos também podem ser purgados. Deixar de comer muito para evitar excessos, ainda

---

[81] Baldoaso, como secretário aposentado de Carlos V o primeiro dos Áustrias, não deixaria de apontar para o fato da má dieta do já falecido e importante glutão : "dejó nota de las inquietudes que le causaba el fantástico apetito del Señor: '(…) tenía la costumbre de tomar, por la mañana, al despertarse, una escudilla de jugo de capón, con leche, azúcar y especias, después de la cual se volvía a dormir. A mediodía, comía una gran variedad de platos, hacía la colación pocos instantes después de vísperas y, a la una de la noche, cenaba, tomando en esas diversas comidas toda clase de cosas propias para engendrar humores espesos y viscosos' " (DOMINGO, Xavier. *La mesa del buscon*, 1981, p. 26-7).

[82] MENNELL, *op. cit.*, 1996, p. 29-30.

[83] ALBALA, *op. cit*., 2002, p. 205.

[84] *Ibid*., p. 104-6.

significa alimentar-se em quantidade suficiente para manter o vigor.

Tais patamares tornam o emagrecimento pelo "regime" (como pensado atualmente) assunto sem grande vazão nos termos da medicina alimentar renascentista, embora tenha havido sempre razões filosóficas ou teológicas de mais severo regime contra os alimentos, como entre algumas seitas antigas e nas heresias e movimentos monásticos medievais de cultura alimentar não carnívora ou pela escassez mortificante.

Enquanto isso, na gastronomia moderna que rompe com a ciência dietética, a distinção pelo gosto e certa contenção da gula pelo requinte tornam-se bons motivos de status social. Para tal apreensão, Menell tem em vista lógicas histórico-sociológicas tais como aquelas inscritas na concepção de "*habitus*" (de Bourdier) e de "processo civilizacional" (de Elias).[85]

Mas de certa forma a dietética também pode ser apreendida como esfera que remete à transformação de hábitos, embora para outros gostos de distinção social que aqueles da gastronomia no que se refere aos critérios em torno do sabor e da quantidade dos alimentos. Albala é bom exemplo dessa perspectiva nas vistas à produção do gênero literário dietético do início da era moderna, especialmente quando se debruça pelas fases da dietética com discursos mais críticos dos hábitos alimentares. Se os livros de dieta começaram mais como ciência dos ajustes e manobras de confirmação medicinal dos hábitos da elite e enfim para referendar costumes cortesãos desde a Baixa Idade Média, posteriormente, durante o século XVI, seria muito mais um discurso para apoiar novas formas de alimentação salutar e uma literatura voltada para outros grupos sociais em ascensão, contra nobres e plebeus.[86]

Aliás, Albala aponta para o apelo dieteta "*to a reader genuinely eager for self-improvement*", o que "*may have something to do with 'Renaissance self-fashioning' or may have been one facet of the 'civilizing process' of rationalizing morals, manners, and bodily functions that Norbert Elias sought to link with the formation of nation states*". A dietética poderia ter algo também com a política dos humanistas de

[85] A temperança alimentar nos cuidados da dietética não pode ser confundida com a "civilização do apetite", expressão batizada por Mennell para identificar uma nova cozinha do gosto e que aos poucos introjetará nos indivíduos o apetite frugal (Cfr. MENNELL, *op. cit.*, 1996, p. 20-39). Quanto à medicina dietética, contempla Mennell: "To reiterate Elias's argument, 'rational understanding' is not the motor of the 'civilising' of powerful drives like those which govern eating. As far back as the Salerno School medical opinion had favoured moderation in eating, and there is little evidence to suggest that their opinions had had much effect on people's daily eating habits in the past" (p. 35).

[86] O que corresponde ao período "helenista" e "heterodoxo" entre os séculos XVI e XVII, tempos posteriores à época mais "arabista" da literatura dietética do início do século XVI. Albala identifica estas tendências gerais na Europa central, o que, entretanto, foge dos percursos da dietética espanhola, como acentua Albala (*op. cit.*, 2002). Enfim, a região hispânica (e hispano-americana) apresenta peculiares características por entre os signos literários e políticos da Renascença e da Contra-reforma.

cuidados com o corpo da gente educada.[87]

Mas textos como *Gargantua e Pantagruel* de Rabelais, textos como *Dom Quixote* de Cervantes (como citávamos desde o ensaio de Cruz Cruz), são algumas das obras que tratam de criticar a relevância prática da dietética, demonstram que ela era conhecida, mas "*many readers had probably already learned to ignore and ridicule dietary dogma*". Enfim, a ciência da nutrição na Renascença "*must be taken as an ideal aspiration rather than a depiction of actual foodways*".[88]

Aliás, as preocupações médicas de dieta entrarão com todas as letras nas ilhas de imaginação racional de Campanella e de Bacon. Estes livros de utopia são baseadas em distintos princípios de sociedade ideal, algo teológica a proposta de Campanella, a outra mais tecnológica, porém ambas demonstram a importância da dietética para o governo racionalizado numa peculiar literatura entre o século XVI e XVII europeu.[89] Enquanto a primogênita *Utopia* de Morus do início do século XVI não deixaria de apresentar um desejo de civilização ou de ordenação no convívio à mesa,[90] projeto que parece ter sido também objetivo presente no padrão de regras dos hospitais e conventos instaurados no Novo Mundo.

Os hospitais também continham regras de alimentação medicinal, tal como as utopias literárias que tomam a inspiração de Morus. Enquanto que diferente tipo de literatura de tradição oral e popular da "cocanha" medieval, por sua vez traz versões na transição para a modernidade que destoam da ideia comum de idílio alimentar na abundância e glutonia. Pois algumas histórias da cocanha refletem sobre as consequências nefastas do remédio esperado contra as agruras da vida cotidiana (fartura e folga), veiculam ideais de moderação e risco de enfermidade pela comida e bebida.[91] As visões e práticas de abundância no terreno da América talvez possam espelhar a ambiguidade de saúde e enfermidade dos desregramentos alimentares.

De toda forma, se o regime alimentar é utopia, quer poder e representa uma faceta do regime imperial nos vice-reinos da Nova Espanha e Peru.

---

[87] *Ibid.*, p. 26. Também vale apontar que apesar de tratar do princípio do autogoverno dos prazeres, Albala não remete à ideia de "técnica" ou "cuidado de si" dietético desde a referência ou linguagem foucaultiana. Entrementes, o cuidado dietético como maneira na educação médica faz pensar nos usos e funções dessa ciência junto aos indivíduos de identidade nobre, fidalga, religiosa, especialmente nos ambientes urbanos da América espanhola.

[88] *Ibid.*, p. 3-4.

[89] CAMPANELLA, Tommaso. *Cidade do Sol*, 2002, p. 40-2; BACON, Francis. *La nouvelle atlantide*, 2000, p. 123.

[90] MORUS, Thomas. *Utopia*, 1999.

[91] Fazemos esse comentário na leitura da coletânea produzida por Hilário Franco Jr (*Cocanha : várias faces de uma utopia*, 1998).

princípio *água* QUALIDADE ÚMIDA	**humor sangue** temperamento sanguíneo serenidade manhã febres contínuas ar vermelho doce infância primavera gêmeos – touro – áries júpiter apóstolo Marcos	*princípio* *fogo* QUALIDADE QUENTE
humor fleuma temperamento fleumático preguiça noite febres diárias água branco salgado velhice inverno peixes – aquário – capricórnio lua apóstolo Pedro	Os quatro humores formados pelas quatro qualidades elementares. Identificações cósmicas da tradição cristã humoral na Baixa Idade Média e Renascença.	**humor bílis amarela** temperamento colérico audácia meio-dia febres terçãs fogo amarelo ácido juventude verão virgem – leão – câncer marte apóstolo Paulo
princípio *terra* QUALIDADE FRIA	**humor bílis negra** temperamento melancólico obstinação tarde febres quartãs terra preto amargo adulto outono libra – escorpião – sagitário saturno apóstolo João	*princípio* *ar* QUALIDADE SECA

Fonte: Versão do autor de quadros apresentados em CRUZ CRUZ, *Dietética medieval*, 1997.

1.2. AS DIETAS E A DIETÉTICA NO NOVO MUNDO

A invasão da ciência de dieta entre "índios" e "espanhóis" nos dois grandes centros do regime imperial na América – esse é o leme da história que de alguma forma deve sulcar os mares de culturas alimentares de estoques sociais locais e forâneos que são bem distintos entre si.

O termo "dieta" no vernáculo logo abrange dois sentidos que teimam, mas que não podem muito bem ficar separados (a dieta como ciência e a dieta como hábito alimentar). Parece que no fundo do problema, tanto nas manifestações sociais como para as análises históricas, tais campos ou fronteiras existem mais que outra coisa, como categorizações que vêm do pensamento. Mas importa reforçar que são dois espaços de saber e de identidade social de (propalada) ciência ou (de visões) dos hábitos de dieta. Tais situações de poder da dieta interagem mutuamente em qualquer configuração histórica. O encontro de dietas remete enfim a dois processos correlacionados ou imbricados, remete ao comércio de conhecimentos e hábitos de cozinha entre culturas de dois mundos.

A história do encontro significaria tratar, mais estritamente, de uma autoridade forânea e erudita de saber em contato com outros conhecimentos mais difusos de dieta, ou seja, a narrativa pode aludir então ao encontro da dietética com outros saberes sobre a alimentação salutar, particularmente na ideia de afluência dos conhecimentos ou das expressões de sabedoria indígenas, combinadas ou convertidas na ciência hipocrático-galênica. Bem como o oposto: a narrativa pode lidar com a difusão ou tradução dessa ciência espanhola no meio popular ou indígena. Nesses raciocínios, poderíamos descobrir alguns temperos de ideias ou práticas em misturas que se dissolvem num todo mais homogêneo ou que justapõem ou conflitam sabores de cada lado do Atlântico.

Diferente dessas relações entre saberes ou mais que isso, é o encontro de uma arte da dieta ou dietética de grupos sociais espanhóis com diversas práticas da dieta de um novo mundo na confluência de culturas nativas e forâneas da América. Vejamos alguns caminhos da leitura do encontro de dois mundos de muitas dietas com o objetivo de extrair substratos e avaliações para nossa análise de fontes históricas nos capítulos a seguir e que tratam de crenças e políticas sociais pelo prumo da dietética no Novo Mundo.

Importante ter logo em conta que a identidade cultural a partir da cozinha ou a própria tradição de uma cozinha pode manter-se (i.e. conservadora) apesar de uma aparente mestiçagem que é especulada a partir da mescla de produtos de vária origem. Nos estudos antropológicos a "cozinha" representa mais propriamente o conjunto de relações sociais (e simbólicas) alimentares, tomando desde o aspecto dos critérios ecológicos aos tabus na

seleção dos alimentos, as formas de preparação, inclusive os "princípios de condimentação" que tanto resistem a sua transformação, como o uso das "pimentas das Índias" pelos povos nativos mesoamericanos e andinos e do alho e cebola pelos populares ibéricos. Também a cozinha significa o conjunto ou articulação das regras de convívio alimentar, as crenças e os objetivos de consumo dos alimentos etc. Isto é muito mais que o aspecto específico dos componentes de uma dieta alimentar, isto é, que uma história dos intercâmbios de produtos alimentares. A generalização sobre os intercâmbios de coisas entre dois mundos também mascara a peculiaridade dos usos e desusos de grupos sociais ou indivíduos na heterogeneidade social de cada continente, ou melhor, de cada microrregião e de seus extratos sociais. Mas num esforço de generalização operado por excelente manual sobre o tema da "alimentação e cultura", que critica os sentidos fáceis de mestiçagens, parece-lhe que tais "*han sido más frecuentes en las dietas que en las cocinas*".[92]

De alguma maneira, porém, pensar as histórias de gêneros alimentares também pode esclarecer o que se passa nas formas ou sentidos mais plenos de cozinha ou das relações entre cozinhas. Numa história das mercadorias, com adverte Appadurai, "*knowlegde at both poles* [produção e consumo] *has technical, mythological, and evaluative components, and the two poles are susceptible to mutual and dialectical interaction*".[93]

Pilcher enfatiza um percurso de séculos de duas cozinhas epitomadas pela cultura do milho e do trigo, o lado indígena versus o espanhol.[94] Se hoje parecem bem misturadas, rivalizam no tempo como manifesto das políticas de identidade com diversas transferências e reticências de gêneros e hábitos por vários motivos contextuais como forças de exclusão ou integração social. Para Pilcher o encontro inicial entre essas culturas do milho e do trigo havia sido de "*mutual distaste*".[95] Apesar dos espanhóis forçosamente terem substituído o pão pelos *tamales* na época da conquista e fixação na Mesoamérica, já nos centros urbanos principais, desde o início da organização do regime nas primeiras décadas da colonização, crescia a confecção e demanda pelos assados do trigo, remetendo à diferenciação idealizada para as "repúblicas" de índios e espanhóis. De todo jeito, duas sociedades, uma rural "atrasada" e outra urbana "progressista" foram-se formando ao longo dos séculos.

---

[92] CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús & GRACIA ARNÁIZ, Mabel. *Alimentación y cultura*: *perspectivas antropológicas*, 2005, p. 222.

[93] APPADURAI, Arjun. "Introduction: commodities and the politics of value", 1996, cfr. item "knowledge and commodities", p. 41 e ss. (cit. p. 41).

[94] PILCHER, Jeffrey M. "Tamales or timbales: cuisine and the formation of Mexican national identity, 1821-1911", 1996. Especificamente a respeito da anteposição entre cozinhas do milho e trigo, cfr. p. 195-200.

[95] *Ibid.*, p. 196.

Antes da revolução mexicana (no início do século XX) com sua ideologia nacionalista mestiça, mantinham-se bem separados esses dois mundos de identidade social, seus costumes alimentares mais profundos eram bem distintos, apesar das mesclas de vários produtos – como foi a rápida apropriação da carne europeia pelos nativos, novo ingrediente dos ancestrais *tamales* de ervas e aves. Ou de outro lado, teremos o uso dos *chilis* e outros produtos da terra nos guisados da elite *criolla*, como o famoso *mole poblano*, com vocábulo de extração *náhuatl* (*molli*), mas de clara relação com a cozinha medieval ibérica e das especiarias mouriscas, apesar da publicidade de que se trata de um prato mestiço do índio com o espanhol.

Muitas vezes as substituições de variáveis não interferem na equação da linguagem da alimentação. No México colonial não havia muito bom vinho e o azeite quase inexistia. Esses dois produtos, além do trigo, representavam cara tríade alimentar na cozinha espanhola, com forte simbologia que remete a tradições antigas da região mediterrânea e particularmente à história judaico-cristã, o azeite como unto sacerdotal, o pão e o vinho como elementos que transcendem no sacrifício da carne e sangue de Cristo.

Enquanto o vinho na Nova Espanha ia sendo substituído por várias confecções como a bebida de flores e cacau e as aguardentes, a cultura *criolla* adotaria a banha de porco para compensar a falta do azeite nos diversos métodos de preparo da tradição ibérica. Esses exemplos de Pilcher são bons motivos da história de mescla de produtos com preservação de núcleos duros das cozinhas, digamos que em termos técnicos e em cargas simbólicas que devem ser trabalhadas, como aceitar a banha animal nos dias de cozinha na quaresma.

Antes da perspectiva de Pilcher sobre o sentido impróprio de mestiçagem das identidades sociais apesar de algumas mestiçagens de alimentos no passado colonial, os estudos macrossociais, econômicos e culturais de Crosby indicariam um mesmo princípio de avaliação de duas cozinhas resistentes no encontro entre dois mundos. Aliás, Crosby faz avaliações para toda a América Latina, especialmente para o século XVI e início do XVII.[96] Esse autor havia deixado para segundo plano, desprezara a dimensão das misturas de alimentos, enfatizando algo (talvez de fato) mais impressionante: a colonização dos alimentos trazidos pelos espanhóis alterando completamente o ambiente natural aborígene. É a invasão e proliferação dos pomares de cítricos, das verduras e ervas, da cana doce, do gado de corte para serem exportados ou trazidos no intento de implantar a própria cozinha

[96] CROSBY, Alfred. *The Columbian exchange*, 2003 (cfr. cap. "Plantas y animals del Viejo Mundo en el Nuevo Mundo", p. 69-128).

hispânica, com suas conquistas de ingredientes anteriores à entrada na América (especiarias, banana, arroz, o açúcar especialmente).[97]

Se no México colonial havia mais dificuldade de obter boa qualidade e quantidade de trigo e vinho, muitas áreas andinas climaticamente mais propícias, provocaram também a grande produção dos gêneros alimentares tradicionais da Espanha para os espanhóis no Novo Mundo.

Apesar de toda essa invasão e inclusive como invasão dos costumes, Crosby apontara, todavia, para a conservação dos alimentos locais usados pelos indígenas, apesar de muitas imposições na sua economia familiar. Como nas ordenanças que exigiam das comunidades agrícolas a plantação de trigo e a criação da galinha para os núcleos de colonização espanhola.

A contraparte desse cenário conservador foi a forte intrusão das carnes europeias na cozinha nativa. Algo que transformaria totalmente a dieta de inclinação "vegetal" dos povos locais. Gibson, referência pioneira da história indígena no centro da Nova Espanha, relata o rápido crescimento da produção e consumo das carnes europeias como o porco e a galinha, animais que o regime incentivava comer, ao menos junto à mesa dos espanhóis.[98]

Crosby observa que esse incremento das carnes não teria sido tão positivo para as populações locais (nas regiões centrais da Nova Espanha e Peru), haja vista a ocupação da terra por animais onde antes havia forte presença da agricultura nativa, erodindo meios tradicionais de subsistência. Sem mencionar a proliferação das doenças, o que comprometia inclusive a cultura andina do pastoreio de camélidos como a lhama e a alpaca, que também como os índios, eram sujeitos à morte por falta de defesas corporais contra os germes trazidos do Velho Mundo.[99] Crosby acentuaria, ademais, que a crescente população americana das crias europeias coincidia com o longo processo de depopulação da massa humana nativa – num grande século devastador desde os anos iniciais da conquista.[100]

Ao redor de 1600, praticamente todas as plantas comestíveis europeias já desabrochavam no novo solo, havia abundância de carnes europeias e "*el imperio tenía*

---

[97] Aliás, lembremos que há várias cozinhas espanholas, como a andaluza, de forte conteúdo moçárabe e também de cultura dietética muçulmana, e que tanto impregnaria a cozinha criolla de especiarias como o cravo e o açúcar. Atenção especial deverá ser dada a dois artigos sobre esses assuntos da tradição dietética e dos complexos intercâmbios alimentares com a América, no livro organizado por GARRIDO ARANDA, Antonio (comp.). *Cultura alimentaria Andalucía-América*, 1996.

[98] GIBSON, Charles. *The Aztecs under Spanish rule*, 1964 (Cfr. cap. "Production and exchange", p. 335-67)

[99] A respeito do tema da invasão do gado europeu e o trauma dessa conquista biológica no México central, cfr. MELVILLE, Elinor G. K. *Plaga de ovejas*, 1999.

[100] CROSBY, *op. cit*., 2003, p. 111.

una superabundancia de azúcar".[101]

O açúcar é bom assunto para tratar da diferença entre amplos contextos americanos e europeus. Mintz enfatiza as mudanças de parâmetro dos usos do açúcar para um consumo mais popular na Europa a partir do século XVII, mesmo que os preços às vezes brecassem a demanda.[102] Mas pode-se sugerir que os usos e símbolos mais antigos dessa substância (como enumera Mintz: medicinais, condimentares, rituais ou para distinção social) já rivalizavam com a questão do consumo demasiado às vezes popular e barato, como acentuaria Super para meados do século XVI na América.[103]

O tema de uma bonança alimentar no século XVI novo-hispânico e peruano, tanto para índios como para espanhóis (ou para todos) é assunto trabalhado como tese por Super e com bons argumentos de que a fome não havia na América hispânica, comparativamente às crises alimentares que grassavam na Europa. O alto consumo de carne (o tema mais acentuado pelo autor) como nas rações estipuladas para mineiros e outros trabalhadores nos recrutamentos do regime e também nas instituições como os hospitais coloniais, remeteriam ao padrão de excelente ingesta de nutrientes (segundo cálculos orquestrados pelo autor).[104]

Corcuera de Mancera avalia que a "gula" (numa ideia de ostentação de exageros

---

[101] *Ibid.*, p. 119, 122, cit. p. 75.

[102] Especialmente com o avanço da produção inglesa (de Barbados para a Jamaica) em exportação à Europa, "at the consumption end, changes were both numerous and diverse. Sugar steadily changed from being a specialized – medicinal, condimental, ritual, or display – commodity into an ever more common food. This insertion of an essentially new product within popular European tastes and preferences was irreversible, though the cost of sugar at times certainly braked consumption." (MINTZ, *op. cit.*, 1985, p. 37-8).

[103] Mintz aponta para estudos sobre o período do início da colonização no México e outras regiões, quando a produção de açúcar tinha como destino a demanda interna. Mintz acentua a cultura alimentar do açúcar na América Latina em consequência também de fatores como o apreço pelo sabor doce e também a vantagem de produção em relação a cultivos como do milho e da batata, oferecendo mais calorias por quantidade e trabalho: "En consecuencia, el azúcar se convierte en un alimento políticamente importante; es probable que a sociedades como las de México o Cuba les resultase difícil reemplazar con otros alimentos las calorías que sus ciudadanos consumen en azúcar" (MINTZ, Sydney W. "El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo", 2003, p. 233). Para Ken Albala (*op. cit.*, 2002), junto ao progresso do consumo do açúcar na Europa do século XVI, maior desenlace havia para as críticas morais ou médicas sobre a substância doce (após a fase "arabista" da dietética europeia). Encontramos indícios de que a configuração americana possa ter sido diferente: junto às tendências de elogio "arabista" e grande consumo por todos, poderiam vir também desconfianças morais e médicas.

[104] Cfr. SUPER, John C. *Food, conquest, and colonization in sixteenth-century Spanish America*, 1988. Por mais que essas aferições numéricas do autor sejam debatíveis, sem dúvida havia a preocupação governamental e de particulares com a alimentação substanciosa para os trabalhadores indígenas e outros, tal como os desvalidos e pobres nos hospitais também tinham sua dieta – ao menos em termos de uma história geral que talvez devesse ser melhor avaliada em contextos mais específicos, embora sejam poucas as provas para uma história concreta do consumo alimentar ou da bonança alimentar na América seiscentista. Já no mundo europeu medieval ou do início da era moderna parece que o pobre pouco comia carne, especialmente de porco, mas normalmente só chegava a ingerir as partes menos nobres do gado vacuno (cfr. FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo, *História da alimentação*, 1998, cap. 23, 27 e 33).

nos prazeres alimentares) vinculava-se à bebida para os índios e gente baixa, enquanto era relacionada à comida farta para os espanhóis e ricos, embora "*ni los indios eran tan parcos ni los españoles tan glutones*" – a autora corrige o estereótipo.[105] Ambas as partes (europeia e indígena) exerceriam grave pensamento de dieta salutar no uso da "temperança". Mas a época da conquista instituíra dois grandes disfarces para a gula no sentido de fartura e exagero alimentar: "*Algunas veces se llamó 'necesidad' y otras 'generosidad'*". A autora define que a ideia da necessidade de alimentos melhores que os oferecidos pelo ambiente indígena, e importados da Europa para sua gente também superior, juntava-se à perspectiva de generosidade cristã aos neófitos e demais do rebanho colonial.[106]

De toda forma, como acentuam diversos autores, a dieta indígena parecia ser muito mais vegetariana que carnívora, em comparação aos costumes e expectativas europeus na época do encontro e mesmo na longa duração colonial. Apesar de relativo sentido, provavelmente encontramo-nos com a formação de um mito de regime alimentar, talvez mais que no assunto de uma "dieta canibal" dos antigos astecas.[107]

Segundo Coe, nos mundos mesoamericano e andino pré-hispânicos, diversas carnes disponíveis no ambiente compunham preferências de elite, mesmo que a autora enfatize em todo texto uma dieta mais vegetal e equilibrada em nutrientes do índio visto genericamente.[108]

Fides propõe que as carnes vermelhas (e das aves especialmente) representam "símbolos naturais" de distinção social praticamente em todas as culturas.[109] Mas o assunto das escolhas e seus motivos profundos é sempre complexo: o rechaço europeu pela entomofagia dos americanos desprezaria excelente recurso protéico que também chegava a ser iguaria para os astecas e outros. Insetos talvez não fossem alimentos de tradição europeia devido a características ambientais daquele continente mais frio.[110] É relevante ter para a história de representações como poderes diante de práticas da ingestão, um sentido

---

[105] CORCUERA de MANCERA, Sonia. *Entre gula y templanza*, 1981, p. 84.

[106] *Ibid*., p. 186.

[107] Uma necessidade orgânica para costumes canibais dos astecas devido à ideia de carência proteínica no ambiente de alimentos indígenas, irá dirigir a tese de Michael Harner ("The ecological basis for Aztec sacrifice", 1977), na perspectiva de Marvin Harris, gerando reações acadêmicas e sobretudo da antropologia simbólica, na época de sua publicação.

[108] COE, Sophie D. *America's first cuisines*, 1994.

[109] FIDES, Nick. *Meat: a natural symbol*, 1991.

[110] Cfr. RAMOS-ELORDUY, Julieta & PINO MORENO, José Manuel. "El consumo de insectos entre los aztecas", 2003.

de "cultura material" de condicionantes e forças ecológicas e econômicas.[111] Na perspectiva bio-cultural, pondera Armelagos, existem implicações adaptativas (ecológico-biológicas) ao lado das questões culturais, quando estas podem afetar positiva ou negativamente uma razão prática dos hábitos alimentares.[112]

Coe é bom exemplo de quem discute a importância de conhecimentos da culinária mesoamericana e andina e que foram desconsiderados pelas traduções culturais (e novas receitas) europeias, em prejuízo do proveito adequado de nutrientes e propriedades medicinais, como na maneira mexicana de confecção das *tortillas* com cal e no fato de comê-las com feijão.[113]

Enquanto também parece notória a dificuldade de passagem das cozinhas indígenas para o outro lado do Atlântico. A difusão de poucos mas importantes alimentos americanos na dieta europeia, embora tenha sido um processo decisivo, como confere o extensivo uso do milho, do tomate ou da batata em receitas da cozinha europeia, o processo levaria séculos para o acômodo. Dos diversos tubérculos andinos, a "batata inglesa" servira para aplacar no século XVIII em diante a grande mortandade de camponeses e destituídos assombrados pela fome nas terras frias e cercadas europeias, sendo alimento de fácil plantação e grande produtividade. Mas não houve resgate de toda a cultura alimentar originária, como os processos de conservação usados pelos andinos, que hoje comem o *chuñu*, uma das características batatas desidratadas ao relento.

A "neofobia" com relação aos alimentos americanos parece ter sido forte nos costumes da terra europeia.[114] Segundo Vargas & Casillas e também outros autores da coletânea *Conquista y comida*, teria ocorrido maior adaptação e intercâmbio na evolução dos padrões alimentares entre os povos de dois mundos, na Nova Espanha e Peru. Apontam para a lenta difusão dos alimentos na Europa, embora indiquem outro processo igualmente importante nos fluxos atlânticos: mais rápida inclusão de diversas espécies indígenas na farmacopéia do Velho Mundo. Desses produtos, muitos eram usados como alimentos entre os mexicanos, mas a "*cosmovisión médica*" europeia iria torná-los

---

[111] BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo*, 2005 (cfr. cap. "As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível").

[112] ARMELAGOS, George. "Biocultural aspects of food choice", 1987. Essa perspectiva é bem presente numa importante coletânea que oferece vários aspectos do encontro cultural e social alimentar e particularmente na Nova Espanha e Peru (LONG, Janet (coord.). *Conquista y comida*, 2003).

[113] A "nixtamalization" do milho (na confecção das tortillas com cal ou outros reagentes) libera a niacina do cereal no metabolismo humano, evitando-se enfermidades como a "pelagra" e "kwashiorkor". Prover o cereal com leguminosas (nas receitas nativas de milho e feijão), também aperfeiçoa a ingestão de proteínas (cfr. COE, *op. cit.*, 1994, p. 14-5 e 30).

[114] Cfr. FERRIÈRES, Madeleine. *Histoire des peurs alimentaires*, 2002.

medicamentos.[115]

O trânsito categórico de alimento do índio para medicina do espanhol impõe a ideia de que os gêneros em si representam "objetos sociotécnicos". A atenção é de Deleuze, como aponta Vargas, e é fundamental particularmente se notarmos que a investida europeia nas Índias representava o desejo de novos horizontes de consumo, de fixação de consumos. A "loucura das especiarias", a bonança de uma "cocanha" e o "gosto do paraíso" são elementos do ideário de conquista da América. Enfim, vale reter a ideia de circunstanciais investimentos humanos sobre as coisas.[116]

Qual seria o mais comum agenciamento de objetos numa América de índios e espanhóis? Numa opinião como de Kidwell, a comunicação "*cross-cultural*" entre América e Europa no âmbito médico deu-se quase que exclusivamente pelo fato do "*common belief in herbal medicines*", e dessa forma, a apropriação das substâncias surgiria como necessidade dos médicos ibéricos por obter de uma nova terra seus "simples medicinais". A relação entre as culturas na medicina estaria restrita ao conhecimento pragmático de efeitos ou eficácias terapêuticas das plantas.[117]

Ortiz de Montellano, por meio de critérios científicos atuais, estabelece um estudo sobre a eficácia das terapias indígenas com seus medicamentos, demonstrando que há muitos resultados positivos, mas os efeitos dos fármacos podem ter maior sentido de eficácia dentro das particulares concepções indígenas de enfermidade e cura.[118]

Essas questões servem para aludir à recorrente percepção, no início da era moderna, da distinção entre usos "supersticiosos" e os usos "naturais" das coisas ingeridas. O critério central da "superstição nas esferas do conhecimento e das atividades práticas", define Clark, é ser "faltosa *in nature*". A superstição seria acreditar em efeitos que não correspondessem aos "atributos, virtudes e propriedades" das coisas criadas por Deus.[119]

---

[115] Vargas & Casillas mencionam o caso do "epazote (*Chenopodium ambrosioides*), que se emplea para dar sabor a los frijoles y las quesadillas, pero que en cantidades mayores es un eficaz vermífugo; sin embargo, en exceso produce intoxicación" (VARGAS, Luis Alberto & CASILLAS, Leticia E. "El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI", 2003, p. 164-5).

[116] Vargas destaca que "embora sempre possam ser distinguidos conforme as modalidades de uso (matar, tratar, alimentar, por exemplo)", os objetos "não comportam diferenças intrínsecas absolutas ou essenciais, mas sempre e somente diferenças relacionais". Os objetos "permanecem integralmente indeterminados até que sejam reportados aos agenciamentos que os constituem enquanto tais" (VARGAS, Eduardo Viana. "Fármacos e outros objetos sócio-técnicos: notas para uma genealogia das drogas", 2008, p. 42-3).

[117] KIDWELL, Clara Sue. "Aztec and european medicine in the new world, 1521-1600", 1991, p. 22-3 e 28.

[118] ORTIZ de MONTELLANO, Bernard R. *Aztec medicine, health, and nutrition*, 1990.

[119] As práticas notadas como ineficazes no âmbito natural ordinário, assim como a eficácia preternatural nos comércios com o diabo, são duas tendências que compõem juntas a ideia de superstição (e de idolatria) naqueles idos. "'Natural' e 'supersticioso' tornaram-se então termos opostos na linguagem dos primórdios da ciência e da religião modernas – e assim foi na demonologia" (CLARK, Stuart. *Pensando*

Mas essa compreensão do início da era moderna não é exatamente o mesmo que separar "religião e magia" da "ciência", como muitas vezes viciamos nosso olhar. A ciência "natural" renascentista terá muito sentido de superstição no Iluminismo, e os reformadores e puritanos desde o século XVI imputarão idolatria à religião católica, bem como superstição nos meios de cura que ela costumava utilizar.[120] Weckmann apresenta a sugestiva expressão "*la magia de la ciencia*" para caracterizar os saberes espanhóis no contexto colonial.[121] Mas os recursos usados eram considerados "naturais". Muitos costumes indígenas também podiam ser considerados naturais ou então supersticiosos dependendo da visão e interesse da autoridade que define a separação entre um saber positivo e outro falho.[122]

A medicina galênica seria o baluarte de uma inflexão negativa de atitudes da Coroa e das elites da Nova Espanha perante a civilização indígena, o que se inicia de forma hesitante na década de 1570, mas toma mais força no ciclo de depressão econômica do início do século XVII, refletindo na postura do poder hegemônico por afirmar uma medicina de elite, quando as práticas indígenas, segundo Aguirre Beltrán, "*quedan eliminadas del bagaje cultural*" das castas dominantes, que situam os saberes nativos como "*preternaturales por su causalidad*".[123] Um estudo de Quezada sobre a medicina dos naturais do centro do México nos séculos iniciais da colonização espanhola observa a contraposição entre uma medicina indígena construída como legítima (de conhecedores de ervas e cirurgiões-barbeiros) e outra ilegítima (numa variedade de práticas que reportam aos transes e adivinhações, bem como a terapêuticas com medicinas e que eram estranhas ao hipocratismo-galenismo).[124]

---

com demônios, 2006, p. 604). Havia no assunto dos efeitos da embriaguez indígena pela leitura de vários cronistas, a ambiguidade da "superstição" entre efeitos diabólicos preternaturais (a ação da força maligna na natureza) e a ideia de embuste ou de engano dos índios sobre a existência de poderes extraordinários nas coisas naturais (cfr. VARELLA, Alexandre C. *Substâncias da idolatria*, 2008).

[120] Cfr. THOMAS, Keith. *Religião e o declínio da magia*, 1991.

[121] A medicina erudita e popular de origem ibérica empregava, como recursos de cura, as relíquias e confissões, ensalmos e influências astrais; além de recorrer à farmácia exótica ou maravilhosa, com substâncias excrementícias, pedras bezoares, ossos humanos, xaropes milagrosos como as triacas, diversos produtos que, a priori, não apresentam, intrinsecamente, qualquer eficácia terapêutica (WECKMANN, Luis. *La herencia medieval en México*, 1994, cfr. cap. "La magia de la ciencia: astrología, medicina científica y popular, y ciencias naturales"). Cfr. AGUIRRE BELTRÁN, Gonzálo. *Medicina y magia*, 1992.

[122] Dentro do contexto de choques e negociações político-culturais na colonização da América, qualquer saber indígena pode ser desbancado como "falso", isto é, sem fundamento na filosofia natural ou como práticas maliciosas e diabólicas, quando rivalizam com determinados procedimentos muitas vezes bem parecidos, mas considerados os únicos "verdadeiros" pelos critérios de autoridade de missionários, juízes e médicos (Cfr. RIBEIRO, Márcia Moisés. *A ciência dos trópicos*, 1997).

[123] AGUIRRE BELTRÁN, *Antropología médica*, 1994, p. 278; Cfr. AGUIRRE BELTRÁN, *op. cit.*, 1992.

[124] QUEZADA, Noemi. *Enfermedad y maleficio*, 2000. Sobre a política de afirmação da elite novo-hispânica em confronto com o poder dos curandeiros indígenas, cfr. ALBA PASTOR, María. *Crisis y*

Como elabora Pagden, quando as leis dos povos infiéis coadunam-se com os ensinamentos judaico-cristãos, e em sentido amplo, enquanto se assemelham às normas da civilização europeia, teríamos usos e costumes normalmente considerados naturais. A perspectiva tomista de distinção entre natural e não-natural abrangeria todo e qualquer aspecto do comportamento humano, inclusive "*the way a man eats*".[125]

Por outro lado, numa visão de traduções ou adaptações na comunicação de conhecimentos práticos entre as culturas, talvez pudéssemos aventar que os saberes terapêuticos (e também alimentares) do que Lévi-Strauss chamaria de "ciência do concreto", um conhecimento exaustivo e utilitarista do mundo em relatos mito-poéticos indígenas, deveriam ser de alguma maneira ou relativamente apropriados pela escrita europeia, que conservaria lógicas locais desses saberes.[126]

Conquanto variados os meios de comunicação, e mais profundamente, quão complexos e determinantes os mecanismos de tradução intercultural, havia de fato por parte dos europeus com suas diversas empresas ou funções religiosas e administrativas e interesses práticos, contato direto com os conhecimentos de grupos sociais indígenas. Uma tradução de usos "naturais" de cura pelos índios. Nos contextos que examinamos isso é evidente inclusive na escrita da história natural na América, que também não deixa de ser espaço (e para leitura) dessas interações.

Clérigos ou seculares, todos científicos e literatos, "*they became brokers between the empirical culture of inventors with its tests and informal circuits of information, and the textual culture of natural history*". Entre os inventores dessa cultura empírica estavam indígenas também.[127] Âmbitos de interesse alimentar e médico de investigadores e experimentadores de coisas e de hábitos dos índios, trazendo relatos de empresa ou comissão da Coroa (ou por fora dela e nalgumas instituições) remetem ao interesse por "*curiosities as well as commodities*". Esses dois princípios teriam "*shaped the emerging strategies for the empirical study of nature*" na colonização espanhola da América.[128]

---

recomposición social, 1999; PARDO, Osvaldo F. "Contesting the power to heal: angels, demons and plants in colonial Mexico", 1999.

[125] PAGDEN, Anthony. *The fall of natural man.*, 1982, p. 61-2.

[126] Um "pensamento selvagem" é "domesticado", se usarmos a expressão de Goody para a conformação de saberes locais pela escrita alfabética, a qual tem muito em comum com as narrações que lhe dão conteúdo. Ao menos no aspecto de que não haveria como aceitar a perspectiva binária de modos de pensamento "selvagens" e "civilizados" como na perspectiva de Lévy-Bruhn que teria influenciado Lévi-Strauss (GOODY, Jack. *Domesticação do pensamento selvagem*, 1988). Cfr. LÉVI-STRAUSS, Claude. *O pensamento selvagem*, 1997.

[127] BARRERA-OSORIO, Antonio. "Knowledge and empiricism in the sixteenth-century Spanish Atlantic World", 2009, p. 227.

[128] *Ibid.*, p. 230-1.

Revolvamos entretanto a questão da resistência das elites (e da elite médica e dietética) perante a cultura indígena naquele contexto geral apontado por Aguirre Beltrán de virada de século XVI para o XVII novo-hispânico. Pelo que aponta Weckmann, a "*experimentación empírica*" do galenismo e a capacidade de abarcar a farmacopéia indígena seria bem limitada, pois "*los conceptos* [espanhóis] *se basaban en razonamientos deductivos elaborados a partir de premisas que podían ser falsas a pesar de derivar de la observación*". O autor lembra das falsas razões da medicina hipocrático-galênica.[129] Mas também essa ciência seria recurso de adaptação dos hábitos indígenas medicinais ou alimentares no ambiente espanhol e *criollo*. A experiência europeia, que Weckmann criticara por dedutiva, já na opinião de Gerbi (pelo menos na experiência do escritor Fernández de Oviedo) deve ser vista como "*metódicamente empírica*", atitude fundadora da ciência moderna, porque buscaria na prática e não na autoridade a prova de verdade.[130]

Não há, entretanto, como dar essência ao sentido de prova dos espanhóis na América. De coisas potencialmente venenosas se podem extrair medicinais visões. Este seria o caso da "sanificação" do tabaco e mesmo da medicalização dos costumes com bebidas de cacau dos índios da Nova Espanha, um tema explorado por Norton como acomodação pela autoridade médica na apropriação espanhola com afã de hábitos indígenas com drogas – hábitos que conectariam (tradicionalmente no mundo indígena) "*the spiritual efficacy with the physiological effects*".[131] A autora persegue sinais de transmissão das crenças indígenas sobre esses produtos, as chamadas "superstições", que estas também passariam de um lado ao outro do Atlântico, assim como atravessariam os mares muitas técnicas e preparados indígenas.[132]

Voltemos aos comentários de Vargas & Casillas sobre os trânsitos alimentares entre povos dos dois continentes, onde também se destaca o fato da ampla aceitação, na

---

[129] WECKMANN, *op. cit.*, 1994, p. 539.

[130] GERBI, Antonello. *La naturaleza de las Indias Nuevas*, 1978, p. 47. Além do mais, "el acento de los relatores recae siempre sobre lo que hay de nuevo en el mundo nuevo, y no sobre lo que en él hay de igual al mundo viejo" (p. 23). Cfr. subcapítulo "Experimentos metódicos", p. 354-9.

[131] NORTON, Marcy. *Sacred gifts, profane pleasures*, 2008, p. 40. O médico Monardes, de Sevilha, "was the first to develop a framework for exorcizing, sanitizing, and civilizing tobacco by depicting how it could be transferred from a context of pagan idolatry to one of European medicine" (p. 108).

[132] Sophie Coe & Michael Coe (*The true history of chocolate*, 1996) interpretariam a passagem mais estreita, quando as receitas nativas de aditivos à bebida do cacau seriam prontamente substituídas pelas especiarias do Oriente, como a canela. Mas para Norton, as fontes históricas comprovariam a transmissão física da maioria dos produtos, como as flores que embriagam, aos poucos substituídas por substâncias equiparáveis às originárias e mais acessíveis na Europa. Entre as "superstições" que cruzam fronteiras culturais, o mais notável seria o sentido afrodisíaco do chocolate, e mesmo as técnicas de consumo indígenas dessa bebida ou as performances de fumar tabaco com alguns de seus valores (NORTON, *op. cit.*, 2008).

Espanha, dos produtos de "*consumo placentero*" como o tabaco e o chocolate mexicanos. Enquanto pelo lado indígena, os autores não deixariam de remeter ao relaxamento para acesso às bebidas alcoólicas e forte apropriação dos rebanhos europeus para comida.[133]

Acrescentemos que alguns costumes das antigas elites indígenas com bebidas fermentadas, com tabaco e as bebidas de cacau (entre outros objetos) podem ter-se propagado para os indígenas "comuns" na Nova Espanha. Situações similares ocorreriam na região andina, como no crescente consumo da coca após o fim do regime dos incas. Devido à quebra de antigas leis suntuárias e diversos rituais de consumo e outros controles sociais, a situação pós-conquista teria popularizado desde as carnes vermelhas até as bebidas embriagantes, inclusive difundindo o uso dos alucinógenos e não só para os índios comuns como para muitos mestiços, negros e espanhóis.[134]

Entrementes, a interação dos indígenas com missionários, administradores e médicos pode ter trazido expressivamente o "desencanto" do mundo tal como conhecido antes da conquista, e assim hábitos como fumo e bebida tornar-se-iam "profanos" meramente. Gruzinski assevera que tal pôde ocorrer por caminhos "na aparência mais indolores e infinitamente mais sutis do que a demolição dos santuários", tal é o caso do saber médico, da cartografia e da escrita. O cacau e o tabaco "se esvaziaram das presenças divinas que os impregnavam", tornando-se foco de uma sociabilidade profana regida pelo "prazer dos sentidos e o luxo dos objetos".[135]

Esta visão dá outro tom ao intercâmbio cultural inscrito nos gêneros como o tabaco e o cacau, diferente da abordagem mais conciliadora (de mescla de valores ou performances) apontada por Norton mais acima. Gruzinski estaria por outro lado também atento à conservação e aos hibridismos de valores particularmente ao tratar da história do consumo dos alucinógenos, interpretando os trânsitos entre a "idolatria" indígena e as práticas católicas algo como na maneira de Norton.[136]

Os sinais mais claros de uma polêmica sobre origens culturais são os princípios opostos de classificação de medicinas e alimentos entre coisas "quentes" e "frias" para

---

[133] VARGAS & CASILLAS, *op. cit.*, 2003, p. 155-6.

[134] Enumeremos estudos específicos sobre a Nova Espanha. Segundo López-Austin, teriam sido privilégios da elite naua na época pré-hispânica, o cacau, a carne humana, as drogas psicotrópicas, as flores e fumos aromáticos (LÓPEZ-AUSTIN, Alfredo. *Cuerpo humano e ideología*, 1996, p. 452-3). Taylor, por sua vez, aponta para o privilégio da bebida alcoólica na era pré-hispânica e o maior consumo colonial, embora relativize a dimensão de ambas tendências (TAYLOR, William B. *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, 1987). Cfr. GRUZINSKI, Bernard. *La colonización de lo imaginario*, 1991 (entre outros trabalhos do autor) que tratam a respeito da profusão do uso de alucinógenos por indígenas e outras populações entre os séculos XVI e XVII.

[135] GRUZINSKY, Bernard. *Pensamento mestiço*, 2001, p. 85-6.

[136] Cfr. GRUZINSKY, La colonización del imaginário, 1999.

cura de algumas enfermidades ou até para regrar a cozinha de alguns pratos. Trata-se de um vestígio ou reconfiguração da ciência hipocrático-galênica ou de inúmeras cosmologias indígenas aparentadas mas de regiões tão únicas (e que apresentam tanta diversidade) como Mesoamérica e Andes?

Sempre há opiniões contemporizadoras, buscando justaposições entre signos semelhantes e em determinados contextos com culturas indígenas, na ideia de que o hipocratismo tenha tido repercussão na cultura popular latino-americana podendo se combinar com outras influências menores. Contudo, há sinais também de que esse imã da medicina espanhola seja bem relativo ou dominado por outras formas de pensamento da saúde alimentar aflorando outras simbologias (e indígenas). Mas antes de reportar a esse debate, vejamos uma visão de mestiçagem um tanto inodora entre a tradição hipocrático-galênica e as formas da medicina indígena, mas também reconhecendo os úteis aportes do seguinte autor para pensar a longa história da medicina hipocrático-galênica.

Para a conformação do hipocratismo nos tempos antigos ressalta Viveros a influência da medicina do templo de Asclépio em Epidauro, apresentando uma terapia que combinava recursos higiênicos, orações, sacrifícios, banhos, fricções, dietas e jejuns. O que não é de se descartar junto ao empirismo clínico e à filosofia natural pré-socrática para a constituição dos tratados hipocráticos e da escola de Cós: "*incluso durante la vida de Plinio el Viejo*", como comentado num dos livros de sua *Historia natural*, existira um "*proceso de acoplamiento entre magia, medicina, religión y astrología*", sendo que isso ocorre "*siglos después de la existencia de la escuela médica de Cos* (...) *apesar de la exaltación que, tiempo atrás, aquélla* [escola] *había hecho de su índole y aspiraciones netamente científicas*".[137] O "regime de vida" hipocrático teria sido nutrido tanto pelas atividades dos asclepíades, como pelo pensamento filosófico da física dos corpos, além da influência das práticas dos ginásios gregos.[138]

Os "não-naturais" (chamados assim por Galeno e a tradição medieval, como em Avicena ou nos tratados de Salerno)[139] expressam posições já presentes nos tratados hipocráticos tais como *Sobre os ares, águas e lugares*, ou *Epidemias* e *Sobre a dieta*, quando as enfermidades são sempre vistas em relação ao entorno, como o clima, estações,

---

[137] VIVEROS, Germán. *Hipocratismo en México*, 1994, p. 10.

[138] *Ibid.*, p. 13.

[139] Os *regimina sanitatis* medievais reelaboraram a fisiologia galênica no âmbito das *res non naturales*, geralmente divididas em seis setores: ares e lugares; exercício e repouso; comer e beber; sono e vigília; encher e evacuar; movimentos da alma. Embora não constituíssem coisas intrínsecas ao organismo vivo, os "não-naturais" o afetariam para revelar o estado de saúde do indivíduo (CRUZ CRUZ, *op. cit.*, 1997, p. 27).

regiões, circunstâncias de "*índole cósmica*", junto a outros fatores de saúde ou enfermidade, como o alimento, o ar e o calor vital, compreendendo instâncias mais próximas ao microcosmo humano.[140] A terapia hipocrática também levava em conta princípios tanto materiais (como o tratamento com medicinas e alimentos para reações de contrários e de semelhantes), como de "*conciencia*" pela "*instrucción médica del paciente o el uso de la moderación y de la cordura*". Viveros, reportando-se ao tratado *Epidemias*, destaca que os diálogos entre paciente e médico tinham como abordagem "*no sólo restablecer el color natural* [do paciente] (...) *y la fluidez de sus líquidos corporales, sino, más aún, sus* (…) *emociones propias, es decir, aquello que atañía a la salud moral del enfermo, que era considerada tan valiosa como la que concernía al aspecto físico*".[141] Deve-se destacar que os médicos hipocráticos manejavam especialmente o sentido preventivo mais que a cura das enfermidades, e por isso, saber as qualidades intrínsecas e as propriedades (os efeitos) dos alimentos e bebidas que mantêm o corpo, bem como os exercícios que remetem ao gasto dos nutrientes e à conservação do calor natural, consistiam aspectos imprescindíveis da dieta.[142]

Com essas e outras avaliações, como a perspectiva de conhecer as "compleições" individuais para os tratamentos específicos – ou sobre a farmacologia dessa tradição médica de Cós, que via num regime prescrito ou sua suspensão a ideia do "fármaco", entendendo que "*todo elemento curativo externo era un modo de forzar la naturaleza de un individuo*"[143] –,Viveros remete à conservação de importantes traços da dietética hipocrática no contexto das práticas e da produção literária da medicina na Nova Espanha.

Mas a medicina erudita novo-hispânica que teve como núcleo a Universidade do México depois de meados do século XVI, trazia fragmentos hipocráticos através de Galeno, Avicena, Averróis, uma orientação netamente medieval, bem como em contato com as formas da medicina indígena, especialmente na apreensão dos fármacos usados pelos expertos nativos, haveria também um caráter "mestiço" da medicina douta do Novo Mundo.[144]

Em resumo, no México do século XVI, "*el hipocratismo se vio desvirtuado, y pronto se amalgamó y diluyó en las corrientes del galenismo, de la medicina renacentista y de la autóctona mexicana, a las que se aunaron matices árabes, sobre todo provenientes*

---

[140] VIVEROS, *op. cit*., 1994, p. 25.

[141] *Ibid*., p. 30 e 33.

[142] *Ibid*., p. 34.

[143] *Ibid*., p. 35.

[144] *Ibid*., p. 45 e ss.

de Avicena".[145] A reunião de todos esses elementos não pode, contudo, ser lida como uma mistura simplória ou despolitizada de culturas ou tradições. Há um debate importante sobre as relações entre saberes locais e forâneos nas configurações da medicina latino-americana popular e de cepa mais indígena. Tal debate pode ser resumido pelas argumentações e contra-argumentações entre Foster e López-Austin, ao encontrarem-se nas fontes históricas coloniais e em contextos etnográficos e etnológicos do século XX. Precisamos apenas resgatar alguns aspectos mais positivos de ambas as perspectivas para nossa análise, que também acrescenta certas opiniões de Albala. O debate é centrado na questão específica das visões e práticas que remetem à concepção de comidas, bebidas e medicinas "frias" e "quentes" e ao impasse diante das hipóteses aventadas.[146]

A alternativa de Foster condensa a ideia de aculturação pelo modelo que ele chama de "*filtering down*",[147] onde a medicina erudita espanhola atinge hospitais de índios e conventos, colégios e igrejas nas missões católicas. Para a difusão de receitas de remédios hipocrático-galênicos, Foster cita também exemplos literários como o tratado de medicina de Augustín de Farfán entre os séculos XVI e XVII na região da capital novo-hispânica, que ao tempo de condensar práticas médicas usuais do meio espanhol em contato com o mundo indígena, servira a obra para divulgação popular da medicina dos doutores. O achado de receitários do século XVIII peruano indicando quase cópias literais dos textos de medicinas na *Historia del Nuevo Mundo* de Bernabé Cobo do século XVII, também deve ser apontado. Bem decisiva de uma vulgarização dessa ciência seria a instituição das boticas em várias cidades do Novo Mundo.[148] O resultado disso é a sobrevivência atual das preocupações com alimentos "frios" e "quentes" e inúmeros remédios com tais qualidades para combate de enfermidades (ou sintomas) como por exemplo o "empacho". Vejamos um resumo da postura de Foster:

> The many straightforward ethnographic accounts of humoral medicine in the New World (the basis for any comparative and historical analysis) deal with food and diet, maintenance of health, causes of illness, and therapies. But we do not read about heavenly bodies, days of the week, months, supernatural beings, and the like in this context. The remarkable thing about contemporary humoral

---

[145] *Ibid.*, p. 68-9.

[146] Embora seja um debate complexo e de um universo grande de autores, a polêmica entre Foster e López-Austin é ilustrativa do problema (cfr. LÓPEZ-AUSTIN, *op. cit.*, 1996, p. 303 e ss.; FOSTER, George M. *Hippocrates' Latin American legacy*, 1994, p. 165 e ss.).

[147] *Ibid*, p. 153.

[148] *Ibid.*, p. 153 e ss.

> medicine, whatever the ethnic affiliation of its practitioners, is – as was true of classical humoral medicine – its naturalistic base and its focus on health and illness, to the near exclusion of other matters. Humoral medicine is as secular as contemporary biomedicine.[149]

Talvez o maior problema que se coloca em torno dos indícios atuais dessa imposição da cultura erudita numa história de vulgarização, é identificar porque houve praticamente a erosão total do par de opostos "úmido" e "seco", perda cultural algo homogênea que Foster atribui à nosologia galênica, onde domina o par "quente" e "frio", ou seja, a relação entre a classificação dos remédios e das doenças é quase sempre narrada nessa oposição, quando também a cultura popular perderia toda a complexidade (literária e filosófica) dos critérios médicos, como os graus de qualidade dos alimentos e fármacos entre mais moderados até os mais extremos graus de força humoral. Algo quente em quarto grau e seco em terceiro, por exemplo, pode ser condimento ou medicina, enquanto algo mais temperado seria enquadrado como alimento. Mas estes detalhes estariam já perdidos na atualidade.

Entre os problemas de aceitar a tese de popularização dessa ciência erudita como processo de degeneração seletiva é que alguns aspectos tão importantes do núcleo duro dessa cosmologia médica europeia – como "quente e úmido" tornar-se apenas "quente", ou a atenção alimentar relacionada à consistência ou substância dos alimentos – seriam elementos praticamente perdidos na configuração americana.

O problema é que várias cosmologias indígenas oferecem oposições entre coisas ou situações com características "quentes" versus "frias". Numa delas, a naua do México Central e especialidade de López-Austin, pode-se sugerir diversas oposições num mundo separado em duas metades: "*La primera era caracterizada como el Padre, el Cielo, luminosa, vital, fecundante, caliente. La otra era la Madre, la Tierra, oscura, húmeda, origen de vientos y de lluvias, a un tiempo fecunda y sitio de la muerte*." Segue o autor enfatizando que hoje "*la polaridad frío-caliente sigue rigiendo cuanto existe: plantas, animales, minerales, astros, días de la semana, meses, seres sobrenaturales… todo cabe dentro de la clasificación de lo frío y lo caliente*".[150]

Para sustentar suas posições em parte, López-Austin e outros autores como Ortiz de Montellano têm de usar escritos coloniais com grande participação de indivíduos e médicos indígenas, como nas obras de Sahagún e do códice De la Cruz-Badianus. Os

---

[149] *Ibid*., p. 176.

[150] LÓPEZ-AUSTIN, *op. cit*., 1996, p. 306. Mas como me havia alertado o professor Adone Agnolin, tais sinais também podem ser obtidos em concepções da Renascença europeia.

"informantes" de Sahagún e outros sujeitos sob o regime dos franciscanos e outros colonizadores, como é amplamente reconhecido, utilizam argumentos do mundo europeu ou são mais ou menos aculturados e comprometem algumas conclusões. Mas por outro lado também há como vislumbrar o "outro" em textos de escritores espanhóis no contato com culturas indígenas.

Por exemplo (como enfatizaria López-Austin na polêmica com Foster) há fortes evidências da existência de um sistema (ou indiquemos pelo menos uma nosologia) em que os critérios "quente" e "frio" são utilizados pelos nauas e outros. Francisco Hernández na sua história natural e em expedição real na década de 1570 por vastas regiões da Mesoamérica, se muitas vezes em queixa de usos equivocados pelos índios dos critérios da filosofia médica, tais supostos erros parecem comunicados diretamente dos curandeiros índios com os quais o protomédico mantinha comércios terapêuticos.

López-Austin pode acentuar que essa oposição quente-frio, em várias regiões indígenas ou mestiças, ela ultrapassa o aspecto de saúde e enfermidade, trata de diversas instâncias sociais e também sobre outras oposições binárias, representando verdadeiras cosmovisões. Mas por outro lado o humoralismo também representa uma cosmovisão e poderia espalhar seus códigos sociais, como confronta Albala. Mas este autor tampouco se convence da natureza hipocrático-galênica de um sistema que estaria amplamente difundido na América Latina, o qual Foster sustentaria com afinco. Os contrastes com o humoralismo europeu estão na própria compreensão popular de uso dos critérios "quente" e "frio", o que não corresponde à fisiologia dos humores:

> (...) these qualities inherent in foods alter the human body when eaten in terms of actual thermal and perceivable heat and coldness. Eating hot peppers will physically warm the body, just as taking a cool bath or walking on wet pavement will chill the body.
> This stands in dramatic contrast to European humoral physiology in which the qualities of foods primarily alter the humoral balance of the body – that is, the quantity and quality of blood, phlegm, choler and melancholy – but not necessarily body temperature. Body temperature is determined by nutrition, exercise, age, and sexual activity but not necessarily by the predominant humor of foods eaten in a given meal. What this means is that the New World system is fundamentally *not* humoral, since consideration of the humors themselves is missing.[151]

Acontece que Albala também sugere a confusão e simplificação da filosofia

[151] ALBALA, *op. cit*., 2002, p. 288.

humoral na Europa renascentista, quando, por exemplo, a percepção de “quente” no sabor ou na cor ou no cozimento pode ser logo associada à ideia de produção do humor sangue ou já da febre – como correspondências naturais. Outros aspectos de uma espécie de “sistema americano” (como o nomeia vagamente Albala) de compor o balanço alimentar pela sequência de pratos frios e quentes alternados, e não pela mistura equilibrada de qualidades frias e quentes num prato, sugeririam mais diferenças. Ou então vulgarizações (seguindo a antropologia de Foster)?

É significativo que existam tais impasses e que também não possamos resolvê-los, deixando-os à deriva enquanto também navegamos na superfície de um oceano profundo das práticas da alimentação com algumas receitas do regime no Novo Mundo. Embora antes disso tenhamos que tratar do regime desta nossa proposta de narrativa sobre a invasão da dietética no México e Peru coloniais.

Segundo Capítulo

Lugares da dietética no Novo Mundo

2.1. RECORTES SOBRE AS FONTES HISTÓRICAS

Nenhum manuscrito ou impresso para a cozinha pode dar suporte à investigação sobre os saberes dietéticos nos grandes centros de colonização espanhola na América dos séculos XVI e XVII.[1] Não há qualquer tratado de *ars coquinaria* na fundação do Novo Mundo. Enquanto que na Europa ocidental, inclusive na Espanha, o gênero dos tratados dietéticos ou dos mais simples receituários de cozinha irrompia com força nos ambientes cortesãos e burgueses da Renascença até o século XVII, trazendo amplos vestígios da escrita de cozinha medicinal.[2]

A ausência desses textos de dieta (alimentar) talvez pudesse justificar uma relativa desatenção da escrita da história sobre os saberes dietéticos no Novo Mundo como temática central dos trabalhos. Mas não podemos obviamente restringir a história das ideias ou dos discursos de cunho dietético no ambiente americano como se eles fossem somente viáveis através de um específico gênero literário, pois uma profusão de suportes e que tiveram diversas finalidades denunciam parâmetros, prescrições, discussões específicas de saúde alimentar e sobre demais aspectos "não-naturais" como as águas, os ares, as regiões, o ambiente comunitário que influenciariam qualquer corpo humano.

A seguir apresentamos autores e tratados que tratam de dieta no Novo Mundo. Mas apenas apresentamos as fontes históricas principais omitindo outros suportes importantes, porém mais circunstanciais para a narrativa dos demais capítulos. Após a apresentação das fontes principais abaixo, seguiremos com questões metodológicas e com o argumento

---

[1] Barros assevera que "Es un hecho que no conocemos recetarios mexicanos anteriores al siglo XVIII, aunque es posible que se encuentre alguno en bibliotecas particulares o en las bibliotecas conventuales y archivos que aún no se hayan explorado. Del siglo XVIII hay pocos y sólo dos fechados (…)" (BARROS, Cristina. *Los libros de la cocina mexicana*, 2008, p. 146). A coleção de documentos médicos do Peru colonial entre os séculos XVI e XVII tampouco apresenta livretos ou manuscritos sobre receitas de cozinha (Cfr. VALDIZÁN, Hermilio & MALDONADO, Ángel. *La medicina popular peruana*, 1922). No México, um dos indícios de antiga circulação de receitas para preparar comidas e bebidas advém de um "*cuadernillo*" do século XVIII, que teria sido copiado de um texto de Sor Juana, a qual, por sua vez, teria feito uma "selección y transcripción" de um receituário do convento de San Jerónimo na cidade do México, onde vivera entre 1668 até sua morte em 1695 (MORINO, Angelo. *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*, 2001).

[2] Cfr. ALBALA, Ken. *Eating right in the Renaissance*, 2002. No Renascimento e Barroco espanhóis, foram produzidos vários receituários de cozinha. Pérez Samper divide-os nos gêneros "cortesano", dos "confiteros" e os "femeninos", além de um livreto produzido em 1607 para a comunidade estudantil de privilegiados que viviam no Colegio Mayor de Oviedo, em Salamanca, objeto de estudo do autor (PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles. *La alimentación en la España del Siglo de Oro*, 1998).

central sobre os sentidos de "índios" e "espanhóis" nos vice-reinos da Nova Espanha e Peru.

Para o *Consejo de Indias* nos tempos de auge do governo de Felipe II com sede em Madrí, documentos foram produzidos ou deviam ser produzidos pelas autoridades civis ou religiosas, inclusive com participação de autoridades indígenas, desde qualquer vilarejo dos domínios de além-mar. São informes conhecidos como *Relaciones de Indias* ou *Relaciones Geográficas*, que foram produzidos apenas nos espaços filipinos de colonização espanhola na época da União Ibérica, isto é, ao redor de 1580 e nos anos seguintes e principalmente na Nova Espanha e no Peru.[3] Nessas regiões temos os governos de proeminentes e diligentes nobres espanhóis. Os vice-reis Enrique Martínez e Francisco de Toledo consolidam ou reforçam os domínios de Felipe II nas áreas de maior concentração de indígenas agricultores e mão-de-obra para as minas de prata e outros metais dentro das fronteiras conhecidas da América.

Barrera-Osorio destaca que essa iniciativa de 1577 como outras anteriores e que vieram depois tiveram o intuito de aquisição de conhecimentos que não dependessem das formas tradicionais de relato da natureza americana, "*but on the kinds of observation and information developed in response to a bureaucratic and commercial problem: the long-distance management of natural resources*". O autor também aponta que a autoridade dos informes geralmente produzidos em juntas de colaboradores é construída como saber coletivo: "*At very stage, the bureaucrats who drew up the questionnaire and those who responded took careful steps to authenticate and certify the truth of the answers*".[4] Mas também pode ocorrer que os documentos apresentem sinais de desleixo e desatenção da presumível norma de integridade do trabalho de coleta de dados dos povoados, como poderemos averiguar.

De alguma forma, as representações sobre a alimentação espanhola e indígena, bem como sobre os costumes e as visões de ciência da dieta, integram esses documentos no

---

[3] Muitos informes se perderam, mas grande quantidade de documentos produzidos nas dioceses do vice-reino da Nova Espanha foram recuperados a partir dos arquivos espanhóis, mexicanos e norteamericanos. Utilizamos, no momento, aqueles textos que tratam da diocese com cabeça na cidade do México e que cobria várias regiões centrais da Nova Espanha – através das edições de René de Acuña (*Relaciones geográficas del siglo XVI*, 1985, 1986a, 1986b). Consultamos também boa parte dos poucos documentos sobre a região andina, e que foram encontrados nos arquivos e integrados a uma edição do final do século XIX, constituída por Marcos Jimenez de la Espada (*Relaciones geográficas de Indias*, 1965a, 1965b), edição que resgata outros informes sobre o Peru que não pertencem à demanda de 1577, mas que usaremos também. Apesar da iniciativa pioneira de Jimenez de la Espada, somente depois da metade do século XX, com os esforços de divulgação de Howard Cline ("The Relaciones Geograficas of the Spanish Indies, 1577-1586", 1964), que o interesse acadêmico por essas fontes se tornou maior.

[4] BARRERA-OSORIO, Antonio. *Experiencing nature*, 2006, p. 82 e 95.

bojo das histórias "naturais e morais" do Novo Mundo.[5] Algumas questões enviadas pelo *Consejo de Indias* oferecem diversos elementos sobre os meandros da produção e do consumo alimentar.[6] Enquanto que a pergunta mais voltada para receber uma resposta "hipocrática" das influências de uma região para a saúde dos corpos, talvez não possa ser outra que aquela do parágrafo de número dezessete: "*Y si es tierra o puesto sano o enfermo, y, si enfermo, por qué causa (si se entendiere), y las enfermedades que comúnmente suceden, y los remedios que se suelen hacer para ellas*". A questão recebe alguns pareceres que evidenciam crenças profundas de influências externas sobre os corpos, particularmente sobre causas de enfermidade, e de fato buscam compreender razões para várias enfermidades. As causas são extraídas do clima das micropartes do império. Os achaques teriam origem no excesso (ou na falta) de calor ou de frio na região, muita umidade ou estiagem da terra, dependendo de critérios sugestivamente arbitrários para a definição do bom ou ruim sítio para a habitação.[7]

Não há, todavia, nenhuma pergunta específica sobre saúde e enfermidade alimentar. Mas a pergunta de número quinze da *Instrucción y memoria* induz para os informadores uma relação entre mudanças alimentares e outras (antes e depois da chegada dos espanhóis) na explicação das debilitações e da morte indígena naqueles idos. O capítulo completo apresenta a seguinte oração:

---

[5] A ideia de distinguir um relato sobre as coisas naturais, diferente do relato da natureza (pelos costumes) dos homens, já se imprimia no *Consejo de Indias* no início da década de 1570, pela formulação de um questionário de duzentas perguntas elaborado por Alonso de Santa Cruz (ÁLVAREZ PELÁEZ, Raquel. *La conquista de la naturaleza americana*, 1993, p. 187 e ss.) para os projetos de governança real e exploração dos recursos da América. Antes que o binômio "natural e moral" se tornasse frase famosa com a publicação do tratado sobre as "Índias Ocidentais" do padre Acosta (utilizando o binômio para um recorte analítico peculiar do autor), editado em várias línguas na Europa ocidental a partir de 1590.

[6] Quando se pede esclarecimento sobre as plantações e sobre os alimentos usados em cada jurisdição. Também quando se quer informação dos "ríos principales" e sobre "alguna cosa notable" das nascentes e das águas por exemplo (quarta pergunta das Instrucciones). É o caso também da pergunta vinte e quatro, que procura os "granos y semillas, y otras hortalizas y verduras, que sirven o han servido de sustento a los naturales". Uma das instruções é coligir as "árboles de cultura y frutales" de cada região, enquanto outra, é para anotar o que se levou da Espanha para o Novo Mundo. Especificamente: "si da en la tierra el trigo, cebada, vino y aceite" (perguntas vinte e três e vinte e cinco, respectivamente). Outra questão exige saber se a terra de cada comarca é "abundosa o estéril de frutos y de mantenimientos". Enquanto temos o vigésimo-terceiro capítulo perguntando "se dan bien" as frutas trazidas de Espanha (sim ou não?). Para o bom governo e a extração dos tributos, há relevância em conhecer os meios de subsistência e de abastecimento até dos mais pequenos rincões do império. Nalgumas questões então já se nota que podem ocorrer palavras sobre a qualidade de vida pelas condições e oportunidades alimentares, ou mesmo, sobre a qualidade dos alimentos para o bem-estar.

[7] Um relato considera a terra "cálida, poco húmeda, por donde es más sana que enferma." (ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 340). Enquanto outro examina que o sítio "es [de] tierra muy calidísima y de mucha cantidad de mosquito", mas "muy seca y muy sana" (p. 351). Já nas minas de Temazcaltepec e Tuzantla, "el temple y calidad (…) es algo más caliente que frío, de buen temple; es húmedo y cálido: tierra sana" (ACUÑA, *op. cit.*, 1986, p. 140). Nas *Relaciones* do Peru, há também vários informes dessa natureza, com destaque na avaliação das águas de várias localidades como influências para a saúde do corpo, como será acrescentado aqui neste ponto da redação.

> Cómo se gobernaban y con quién traían guerra, y cómo peleaban, y el hábito y traje que traían y el que ahora traen, y los mantenimientos de que antes usaban y ahora usan, y si han vivido más o menos sanos antiguamente que ahora, y la causa que dello se entendiere.

Este ponto das *Instrucciones* incentiva a reunião de visões sobre as causas de incuráveis "pestilências" entre os índios, compreendidas usualmente como resultado de determinações "não-naturais" (más comidas e bebidas, clima ruim, transumância, excessivo ou parco exercício físico nos serviços etc). Tais epidemias podiam eliminar os povoados quase na sua totalidade, como lamentam vários narradores das *Relaciones Geográficas*. Enfim, mantimentos, vestuário, formas de governo e de guerra indígenas, essas questões serão relacionadas como elementos para responder à última questão do capítulo: "*si* [os índios] *han vivido más o menos sanos antiguamente que ahora*". Este item se recobra de importância porque as respostas normalmente foram produzidas a partir de entrevistas com as lideranças indígenas dos *pueblos*: os "principais e anciãos" teriam a maior autoridade para informar sobre a história dos costumes antigos. Havia inclusive a prerrogativa (nas *Instrucciones* do rei) de buscar essas informações com os índios.[8]

Os conteúdos das *Relaciones Geográficas* denunciam alguma amplitude de crenças em noções e parâmetros da filosofia natural hipocrática no meio social dos colonizadores espanhóis na América. Isto é mais óbvio se observamos alguns tratados médicos como dos cirurgiões López de Hinojosos e Augustín de Farfán e obras cosmográficas como de Diego Cisneros, produzidos por espanhóis na Nova Espanha entre os séculos XVI e XVII. Mas tais não serão apresentados aqui. Visitemos abaixo algumas obras de "história natural" produzidas por espanhóis em contato com a terra americana.

Francisco Hernández esteve em viagem por diversas províncias, bem como perscrutou os recônditos dos vales e lagunas do centro da Nova Espanha, bem como teve residência em um hospital para índios na vizinhança da Cidade do México. O protomédico das Índias passa sete anos (entre 1571-77) na tarefa de conhecer as riquezas medicinais da

---

[8] Aqui não faremos apenas a análise sobre as respostas à pergunta de número quinze das *Instrucciones*. Outras questões, mais apropriadas para uma resposta da autoridade de saber espanhol, usualmente oferecem a opinião e interesse dos *corregidores*, *alcaldes de minas*, capitães, clérigos. É relevante apontar que o conjunto de cada informe, em última instância, oferece discursos de poderes coloniais dentro das perspectivas da cultura de elite espanhola. Se os parâmetros da cultura erudita não têm necessariamente lugar na elaboração de muitas respostas indígenas, as fórmulas do questionário indicam os pontos oferecidos para as soluções que eram encontradas pelos "anciãos e principais" índios. Ademais, os mecanismos de produção da informação são sufocantes. As autoridades espanholas e os escrivães e intérpretes, estruturando os pequenos tratados e interferindo em cada detalhe da escrita, são os autores dessas fontes com alguma intervenção indígena enviados para o *Consejo de Índias*.

natureza do Novo Mundo. Na comissão de Felipe II que procurava obter um inventário das possibilidades de ganância e controle comercial de produtos do império, Hernández escreve diligente uma história natural que deveria investigar não só tão imensa região, pois ele também deveria chegar ao vice-reino do Peru. Contudo, por várias vicissitudes de ordem financeira e da política local e imperial – mas mesmo por razão da imensa tarefa que lhe sugava o tempo e a saúde na Nova Espanha, o sábio Hernández viu aposentar-se o projeto completo e regressou à Espanha para morrer pouco tempo depois com seus escritos e pranchas arquivados, mas que também circularam pelos olhos de outros científicos e de clérigos como José de Acosta, bem como através de edições parciais no século XVII, como de Francisco Ximénez no México.[9]

Hernández pôde dedicar-se à confecção de várias obras na Nova Espanha. Além da investigação dos usos locais de medicinas e alimentos que permitira a confecção de uma densa história natural, formas de saber as propriedades das coisas e a natureza dos costumes, Hernández conseguiu escrever uma história das antigualhas indígenas que se nutre também do trabalho que tinha intenções de apresentar extensa matéria médica das coisas das Índias Ocidentais. Ademais das relações que trava com o mundo aristocrático, clerical e da governança central na Nova Espanha, Hernández também se envolvera na fiscalização dos ofícios da medicina (cirurgiões, médicos, barbeiros).

Na formação intelectual de Hernández, destaca-se que se havia diplomado em medicina na universidade de Alcalá de Henares num ambiente do humanismo espanhol de meados do século XVI. No monastério de San Jerónimo em Guadalupe, familiariza-se com a botânica renascentista, e depois regressa a sua terra natal, Toledo, onde exercita a cirurgia. Daí começou a frequentar a corte de Felipe II. Anos antes de viajar à Nova Espanha tornara-se médico de câmara real. Na Nova Espanha teria visitado diversas regiões, desde o centro do México às distantes Oaxaca e Michoacán, sempre em contato com os médicos indígenas locais, quando também trabalhou no Hospital San José (voltado para os naturais da terra).[10]

---

[9] Cfr. XIMÉNEZ, Francisco. *Cuatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales, de uso medicinal en la Nueva España*, 2001.

[10] Apresentamos avaliações sobre Hernández a partir de uma bibliografia crítica da qual destacamos obras como de Germán Somolinos D'Ardois ("Estudio preliminar", 1959, p. 106 e ss.), a coletânea de Simon Varey *et. al.* (*Searching for the secrets of nature*, 2000) e o estudo de José María López Piñero & José Pardo Tomás (*La influencia de Francisco Hernández (1515-1587) en la constitución de la botánica y la materia médica modernas*, 1996). Utilizamos a versão da "história de las plantas", "animais" e "minerales" dos escritos de Hernández pela edição organizada pela Universidade Nacional Autônoma do México (HERNÁNDEZ, *Obras completas*,1959a, 1959b). É a versão mais completa na tradução dos textos latinos de Hernández ao espanhol, quando López Piñero & Pardo Tomás entretanto criticam o fato de que "en el marco de una edición titulada *Obras completas*, los dos volúmenes dedicados a la *Historia*

Importante destacar que na geração do doutor Hernández, segundo López Piñero & Pardo Tomás, "*Sin abandonar los presupuestos del galenismo humanista,* (...) [nela] *se produjo un cambio de mentalidad que pesó en el complejo enfrentamiento entre tradición y renovación*." Os autores denominam de "*galenismo hipocratista*" a tendência que "*manteniendo la validez general del sistema galénico, convirtió los textos hipocráticos en el principal modelo de la ciencia y práctica médicas, insistiendo en la importancia de las 'observationes' patográficas*". Destacam que essa tendência caracterizava-se também pelo interesse nas "ciências básicas", isto é, na filosofia natural, bem como na anatomia vesaliana, que consideravam a história natural "*como fundamento de la materia médica*". Assim, de acordo com esses autores teria sido superada uma postura negativa diante de produtos curativos indígenas, que seriam incorporados com afinco por Hernández.[11]

Apontemos outra fonte importante de uma história natural e matéria médica com fortes aportes da tradição dietética. É de um jesuíta do século XVII, Bernabé Cobo. Mas antes de entrarmos nessa fonte, seria importante observar uma certa diferença do sentido de dieta hipocrático-galênica entre este jesuíta e Francisco Hernández.

Albala observa que Galeno, embora bastante eclético nos fundamentos de sua medicina, a qual virou cânone por treze ou catorze séculos no Ocidente, teve maior afinidade com a herança hipocrática entre suas inspirações, especialmente na aderência e elaboração da teoria humoral: "*It was Galen who first defined the four temperaments and linked them to specific humors and elements in nature*". Tratados do médico de Pérgamo como *De alimentorum facultatibus*, *De sanitae tuenda* e *De probis pravisque alimentorum succis*, "*offered detailed, painstaking discussion of individual foods and how they should be used, as well as of 'diet' in the broad sense of the term, including all factors that relate to the maintenance of health*".[12] O *Canon* de Avicena, escrito por volta do ano mil depois de Cristo, sistematizou e revisou os inúmeros tratados de Galeno, constituindo-se numa fonte indispensável para a época renascentista, ainda que Avicena discrepasse do médico do império romano nalgumas conclusões sobre dieta alimentar. Tanto que Albala visualiza, nos escritos dietetas renascentistas, uma rivalidade entre "helenistas" seguindo Galeno, e

---

de las plantas de Nueva España contienen en realidad la traducción castellana del texto latino publicado por Gómez Ortega en 1790, en el que no solamente falta un número considerable de capítulos que figuran en los 'borradores' de Hernández, sino también otros ya impresos en la edición romana y la versión por Ximénez de la selección de Recchi, en la *Historia naturae, maxime peregrinae* (1635), de Juan Eusebio de Nieremberg, e incluso en la *Historia plantarum* (1686-1704), de John Ray." (LÓPEZ PIÑERO & PARDO TOMÁS, *op. cit.*, 1996, p. 16).

[11] *Ibid.*, p. 27.

[12] ALBALA, *op. cit*., 2002, p. 20.

"arabistas", seguindo Avicena.[13] As diferenças de escola dietética tem importância particularmente quanto ao âmbito da função do gosto e da fisiologia da digestão. Uma corrente "arabista", ao que tudo indica prevaleceria no ambiente novo-hispânico ou, por exemplo, na história natural de Bernabé Cobo no século XVII. O sentido primordial do "gosto bom" para incentivar o apetite conforma uma identidade entre a substância do corpo e do alimento. Assim, comidas e bebidas aprazíveis revelam-se como necessidade alimentar. O erudito doutor espanhol Francisco Hernández talvez possa ser enquadrado entre os mais ortodoxos "helenistas", particularmente pela tendência farmacológica de sua história natural que também trata de alimentos indígenas, onde prepondera a visão de que o gosto bom não é critério suficiente para observar se uma comida ou bebida é salutar para o corpo. Hernández, ademais, é filho da ampla cultura renascentista, sem comparação com o ambiente intelectual dos médicos da Nova Espanha e autores como Bernabé Cobo.[14] Mas é difícil abarcar estes homens hispânicos nas tendências dietéticas auscultadas por Albala, pois como este autor salienta "*The experience of Spain*" no período "helenista" de meados do século XVI, tal como no período "arabista" mais em voga no início do século XVI, "*lies outside of mainstream developments*" característicos da literatura dietética de outras regiões da Europa ocidental.[15]

Sigamos então com Bernabé Cobo, que descreve tempos da conquista e colonização dos espanhóis como meritório avanço da cristandade na América.[16] O jesuíta ibérico trata das características dos povos indígenas e estrangeiros, como também expõe alguns aspectos de sua longa experiência de vida e de viagem pelas Américas.[17]

---

[13] *Ibid.*, p. 23.

[14] Vale indicar também que "Como en el caso de Hipócrates y Galeno, los médicos árabes tampoco fueron conocidos a través de obras completas" no Novo Mundo, "sino más bien de summaria" (VIVEROS, Germán. *Hipocratismo en México*, 1994, p. 56).

[15] ALBALA, *op. cit.*, 2002, p. 36.

[16] O compromisso entre o império baseado em Madri e a Cúria romana, mantinha os jesuítas, enquanto forte organização vinculada às missões cristãs pelo mundo na Contra-reforma Católica, um influente grupo de poder, equilibrando-se nas esferas do padroado metropolitano e do voto de obediência ao papa (BARBOZA, Rubem. *Tradição e artifício*, 2000).

[17] Vale destacar a grande experiência de vida deste autor na América. Bernabé Cobo nasceu em 1580 na Andaluzia. Sua família fidalga era acomodada em bens de fortuna. Aos 15 anos foi recrutado por um aventureiro para uma das buscas tardias do Rei Dourado, utopia das mais recorrentes nos tempos de descobertas e conquistas do Novo Mundo. Provavelmente Cobo permaneceu na ilha Hispaniola, sem participar da curta e desastrada expedição na região da atual Venezuela. Em 1599 Cobo decide partir para o Peru, e conhece o padre Esteban Páez, destacado pelo general da ordem Claudio Acquaviva como visitador da Companhia de Jesus. O padre Páez proporciona uma beca de estudos para Cobo no célebre Colegio Real de San Martín, em Lima. Cobo cumprira tarefas de evangelização e educação entre os índios do Cercado de Lima, administrado pelos jesuítas. Pouco a pouco, aproveitando-se da rede de colégios da ordem inaciana, foi conhecendo vários lugares, como Cuzco, Chuquiabo (atual La Paz), Julí e o lago de Chucuito (atual Titicaca). Também esteve em Vilcas e Huamanga (atual Ayacucho), assim como viveu alguns anos em Arequipa, Pisco e Ica. Partiu em viagem para a América Central e ali ficou

A experiência da história natural num novo continente, ao romper com algumas posições aristotélicas e de outras autoridades antigas, contribuiria para minar os parâmetros da sabedoria sobre a natureza. Bernabé Cobo encarnaria este espírito de ousadia moderna.[18] Mas de toda forma a história natural de Cobo mantivera a perspectiva aristotélica e de Galeno na aferição da ordem natural americana, embora apresentasse no prólogo de sua história natural, uma escusa de não reportar-se aos clássicos para então depositar na experiência de contato com o Novo Mundo a autoridade de seu discurso.

Cobo produz extenso tratado de matéria médica americana dentro de sua história natural, bem como minuciosas histórias do governo, da religião e dos costumes na época incaica e na nova era do vice-reino do Peru, particularmente numa história sobre a Ciudad de los Reyes, já conhecida como Lima.[19] No ambiente heterogêneo de intelectuais jesuítas, os tratados de Cobo não contestariam os parâmetros filosóficos neo-aristotélicos da ortodoxia da Companhia de Jesus. Inclusive parafraseia e preenche com mais dados histórias da natureza e dos costumes do Novo Mundo como produzidas no tratado do padre Acosta escrito no final do século XVI e que tornaram o teólogo missionário um autor afamado na Corte espanhola e nos círculos intelectuais da Europa Ocidental.[20]

Bernabé Cobo quis tornar-se grande historiador das Índias, e o esforço da obra teria o merecimento de ser lido pelos eruditos da Europa do seu tempo. Mas a *Historia de la Fundación de Lima* e a *Historia del Nuevo Mundo* não passaram de manuscritos na sua época. Aliás, uma parte da obra nunca foi encontrada nos arquivos espanhóis. Embora ao menos várias receitas médicas de Cobo usando ervas da terra tenham tido bastante circulação no âmbito andino, como demonstram Valdizán e Maldonado, ao recuperarem no século XVIII receitários de medicina popular, quando um deles é praticamente cópia de

---

entre 1629 e 1643, começando o percurso pela Nicarágua, daí para a Guatemala, Soconusco e outras províncias, chegando a Oaxaca. Depois viveu em Puebla de los Ángeles e conheceu os lagos e a cidade do México. Peregrinou pela selva, serra e costa mesoamericanas, conheceu e entrevistou ricos e pobres, bem como investigou arquivos civis e eclesiásticos da Nova Espanha e Peru (MATEO, Francisco. "Introducción – Personalidad y escritos del P. Bernabé Cobo", 1964; LOHMANN VILLENA, Guillermo. *Bernabe Cobo*, 1966).

[18] Ao situar o discurso de Bernabé Cobo nos debates da ciência no início da era moderna, Millones-Figueroa conclui que "El estudio del mundo natural de Indias le permite a Cobo observar y criticar el etnocentrismo de la tradición clásica y postular la necesidad de pensar una nueva filosofía natural. Como parte de ese proceso de investigación y revisión del mundo natural, y motivado por las novedades de Indias, Cobo decide prescindir de la tradición de historias naturales cuyo paradigma es la obra de Plinio. En cambio, decide confiar en su capacidad para crear descripciones originales y precisas. Este esfuerzo fue reconocido por botánicos españoles del siglo XIX que vieron en Cobo un antecedente de su tradición científica" (MILLONES-FIGUEROA, Luis. "La historia natural del padre Bernabé Cobo. Algunas claves para su lectura", 2003, p. 95-6).

[19] COBO, Bernabé. *Obras*, 1964a, 1964b.

[20] ACOSTA, Joseph de. *Historia natural y moral de las Indias*, 1962. Cfr. MILLONES, Luis & LEDESMA, Domingo. *El saber de los jesuitas, historias naturales y el Nuevo Mundo*, 2005.

várias prescrições do jesuíta prático em fórmulas de beberagem medicinal.[21]

O jesuíta reconhecia Dioscórides traduzido por Andrés Laguna no século XVI, bem como outros naturalistas antigos e modernos, entre os quais o famoso doutor espanhol Nicolas Monardes. Mas padre Cobo teve como inspiração maior para escrever seus tratados, a *Historia natural e moral de las Indias* do padre José de Acosta. Este esteve no vice-reino do Peru por quase vinte anos, foi um sucesso editorial, referência obrigatória a respeito das histórias de um novo orbe ocidental. A obra de Cobo normalmente reafirma ou aprofunda os dados e argumentos do jesuíta de geração anterior. Padre Cobo fora educado em Lima justamente no momento em que morria Acosta na virada do século XVII. O que os tratados de Bernabé Cobo perdem em originalidade analítica – pois em geral o autor só reforça o pensamento de Acosta –, por outro lado esses textos de Cobo ganham em termos de infatigável lida de historiador, entrevistador e prático nas medicinas. Os tratados ganham de Acosta em termos de uma pedestre investigação das drogas e dos alimentos da Nova Espanha, ilhas caribenhas e vastas regiões do Peru.

Na época de Bernabé Cobo, outros jesuítas debruçavam-se no "livro da natureza", como José Eusébio Nieremberg, que vivera na corte de Felipe III. Padre Nieremberg esteve bem longe de ser aquele jesuíta da experiência de primeira mão, mesmo que se tenha aproveitado das artérias da Companhia, o sistema de cartas e relatos que providenciavam a circulação dos saberes inacianos.[22] Bernabé Cobo, por sua vez, transitara na lida utilitária e no chão da América, bem como nunca se distanciara da ortodoxia neo-aristotélica da história natural, avesso a novas perspectivas da vertente europeia como o hermetismo e o neoplatonismo que ocuparam o ecletismo de Nieremberg no barroco espanhol.

Assim como para Nieremberg (e como política da corte imperial) a Espanha era a confluência dos emblemas de todo o mundo, para o lugar de Cobo, o Novo Mundo é quem expressaria a confluência das coisas de diversos continentes. Cobo teve a perspicácia e o interesse em esmiuçar os detalhes desse movimento complexo de reunião das partes de um só mundo criado por Deus. Padre Cobo procura sempre discernir as coisas originárias da América, das coisas adventícias. Esse é o eixo da história natural do jesuíta no que tange à descrição de plantas e animais, explorando a ideia de uma terra do encontro de povos acostumados a diferentes culturas domésticas e espécies naturais.

Cobo é particularmente importante para uma história da correção dos alimentos indígenas pelo açúcar e outros ingredientes de costume espanhol, e por outro lado, remete

---

[21] VALDIZÁN & MALDONADO, *op. cit.*, 1922.

[22] Cfr. PIMENTEL, Juan. "Baroque natures: Juan E. Nieremberg, American wonders, and preterimperial natural history", 2009.

também à desconfiança dos exageros do doce na história do Novo Mundo, tal como ocorria nas expressões da dietética europeia no século XVII. Mas a ciência de dieta do padre espanhol não remete apenas a essa questão, constituindo-se elemento fulcral para compreendermos as receitas do regime entre as "nações" de "índios" e "espanhóis", buscando conservar costumes metropolitanos e ideais moralizantes diante das práticas alimentares de um ambiente "bárbaro" de adesões de costumes indígenas pelo vulgo e sem os cuidados da dieta, ciência de verniz natural para aprimorar as moralidades, ou por outro lado, para justificar hábitos de consumo que contradigam princípios como a moderação.

Passemos para outra história natural ou projeto de tal coisa. Trata-se das *Breves advertencias para bever frio con nieve* de Matías de Porres.[23] O doutor entrou no seleto grupo de "médicos de família" na corte de Felipe II em 1588. Chega a Lima em 1615 em companhia do recém empossado vice-rei Francisco de Borja, o príncipe de Esquilache. Assumiu Porres o cargo de médico de câmara da nova autoridade máxima no Peru, deixando a América alguns anos depois com o mesmo vice-rei, substituído por outro em 1621. Pouco antes de voltar à Espanha aparece o impresso de Porres em Lima, que tinha como chamada central a questão polêmica de beber água ou outras bebidas frias, pela introdução de neve ou outros jeitos de resfriamento da bebida, tendo em vista questões de saúde e enfermidade.[24]

Lohmann Villena expõe em detalhe as aventuras de Porres, que teve a estada em Lima atribulada por acusações de adultério que iriam incomodá-lo na justiça, inclusive na volta à Madrí, assim como teria sido questionado da propriedade em prescrever para o enfermo vice-rei do Peru, as bebidas frias – tanto de água pura como de *aloja*, que é água com cozimento de canela. Para defender sua reputação, motiva-se a contestar um desafeto, escrevendo pequeno tratado de advertências para beber frio.[25]

---

[23] PORRES, Matias de. *Breves advertencias para bever frio con nieve*, 1621. Utilizamos uma versão gentilmente repassada em virtude de um pedido pessoal a Margarita Suárez. A transcrição, feita por Javier Jiménez e Brenda Contreras, é parte do projeto "Ciencia y poder en el Perú colonial", a cargo de Margarita Suárez e Carmen Salazar-Soler.

[24] Beber frio podia ser insalubre, segundo opiniões embasadas na referência de autoridades como Galeno e Avicena, pelo problema da ingestão de água estancada. Mas a prática de beber o gelo era bastante comum no ambiente da elite espanhola, e também em Lima. Beber frio com neve podia ser visto, por outro lado, como maneira de medicina contra as febres mais quentes, pelo princípio da cura pelos contrários. Esta última opinião fora abraçada entusiasticamente por Porres, o qual, aliás, exercendo o cargo de corregedor de Canta, lucrava com a exploração dos filões de gelo que vinham dos contrafortes da serra dessa região próxima a Lima. Porres nega que o interesse econômico fosse causa de escrever o pequeno impresso que defendia o uso da bebida fria, argumentando que fazia pouco mais de ano que era corregedor, e dezesseis anos que era médico, sendo que desde os tempos juvenis de estudo da medicina (em Salamanca), "se yo que Galeno cura las calenturas que llama continentes, con sangrar, y dar a bever frio" (*Ibid*., f. 19v-20).

[25] LOHMANN VILLENA, Guillermo. *El aprovechado doctor Matías de Porres*, 1998. Porres observa as águas que são salutares e as que são deletérias, nos arredores de uma Lima que não recebe precipitação

São úteis para nossa investigação certas afirmações de Porres durante a exposição de defesa do beber frio, onde está a crença de que o gosto ou apetite por alguma coisa corresponderia diretamente à necessidade de ingerí-la.[26] Está em Porres também a visão de que um costume qualquer, ainda que contrário ao preceito filosófico ou médico, mesmo que à revelia da natureza do homem, pode ser considerado como hábito correto, sano, transformando-se numa segunda natureza. Sendo assim, o costume adquirido não poderá ser questionado pelos juízos da razão.[27]

Para esta pesquisa, entrementes, não é o texto sobre beber frio com neve o mais significativo de Porres. O assunto da bebida fria, aliás, já contava com várias publicações anteriores, como de Monardes no século XVI e com tratados contemporâneos ao de Porres numa Espanha que polemizava nos círculos nobres a respeito do costume de beber frio que muitos haviam adquirido desde o final do século XVI, e apesar de doutas opiniões em exegese às autoridades antigas conseguirem ver o contrário.[28] Temos aí a bebida fria no impasse entre medicina e veneno. Mas como apontamos, tal parte do pequeno impresso não é aquele mais útil para as finalidades dessa análise. A segunda parte do texto de Porres, sim. Trata de apresentar-se como "*prologo*" de uma obra que seria publicada completa na Espanha: "*Concordias medicinales de entrambos mundos*".[29] Mas não existe notícia de que o tratado tenha sido produzido completando o prólogo.[30] Na apresentação das concórdias medicinais entre dois mundos, Porres traz exemplar procedimento de tornar remédio

---

(PORRES, *op. cit.*, 1621, f. 8 e ss.); oferece razões para a bebida com neve, a sede pelo "frio e úmido", contestando "quien afirma que fueron las delicias, y vicio de los honbres, quien invento el bever frio". Explica que Hipócrates, Galeno e Avicena, entre outras autoridades muito prezadas, nunca questionaram beber água com um pouco de neve, o que proibiam era a água toda derretida da neve, esta sim, bem prejudicial à saúde (f. 18).

[26] "Galeno el aforismo 28 de la segunda, dize, que todo aquello que la naturaleza apetece, y lo que la recrea, lo detiene, cueze y assimila a si mejor; y usan dello las facultades ministrantes, como cosa familiar y conveniente: y al contrario lo que es insuave al gusto, la distrae, altera, y disgusta con evidentes señales. Pregunto yo a los mas circunspetos y mirados en la conservacion de su salud: quando vienen a sus casas calurosos, y sedientos, de aver andado por las calles en sus negocios, y gastado con el exercicio muchos espiritus, respirando el ayre caliente que corre en Lima desde diziembre a março, que cosa de quantas tiene el mundo le deleyta y recrea, ni apetece al gusto ni le buelve (como dize el vulgo) el alma al cuerpo, como un jarro de agua fria? mire como se lo abraça el estomago, como se alienta, y como se recrea, que refrigerio siente: digalo quién lo a provado" (*ibid.*, f. 19 – 19v).

[27] "Mucho importa advertir, que antes que se beva se aya hecho fundamento de la comida sobre que cayga lo frio del agua; (...) de suerte que ni por mucha anden nadando los mantenimientos, ni por poca dexen de mezclarse, y distribuyrse a su tiempo: y la costunbre a de advertir cada uno. Assi lo tienen todos los filosofos, y medicos, que los acostumbrados no padecen, pues la costumbre es otra naturaleza; y lo cuenta Galeno de aquella vieja que se sustentava del Napelo, que es un genero de yerva venenosa" (*ibid.*, f. 23v – 24).

[28] REY BUENO, Mar. "Concordias medicinales de entrambos mundos: el proyecto sobre materia médica peruana de Matías de Porres (FL. 1621)", 2006, p. 355-6.

[29] PORRES, *op. cit.*, 1621, f. 32 – 48v.

[30] REY BUENO, *op. cit.*, 2006, p. 361.

extratos de frutas americanas, mas já despojadas de virtude como alimento.[31]

Estes autores acima (Porres, Hernández e Cobo) se encaixam bem como obras de "história natural" e "matéria médica". Outros tratados da virada do século XVI para o XVII na Nova Espanha e que também fogem dos tradicionais tratados de medicina, como de Farfán, são considerados por Somolinos D'Ardois como "*libros admirativos*" porque trazem a perspectiva de descortinar as maravilhas ou novidades da nova terra, formando um bloco particularmente útil para este estudo. São as obras de Juan de Cárdenas, Diego Cisneros e Henrico Martínez.[32]Aqui apresentamos Juan de Cárdenas, que aliás a nosso ver é bem distinto dos outros dois autores agrupados por Somolinos D'Ardois.

A obra *Problemas y secretos maravillosos de las Índias* do doutor Cárdenas é bem peculiar e central para este trabalho.[33] Segundo um dos censores que deu a licença de publicação, além de importante para esclarecer dúvidas filosóficas sobre as novidades da América, os tratados de Cárdenas apresentam "*advertencias muy provechosas para la salud, que cuasi nunca se vee libre de achaques en esta tierra*".[34] A utilidade da obra de Cárdenas publicada em 1591, no parecer do frei Augustín Dávila, em boa medida se relaciona com antigas e profundas crenças sobre saúde e enfermidade alimentar.

A proposta expressa pelo médico fora elucidar matérias inusitadas que nunca teriam sido tratadas sobre a peculiar natureza do Novo Mundo.[35] Mas a própria natureza da obra do jovem doutor já é bem particular. Cañizares-Esguerra aponta que o medico "*authored a book whose originality and import has been overlooked*", particularmente porque "*it was the first modern treatise on racial physiology*".[36] Outros investigadores de renome

---

[31] Rey Bueno destaca que este texto de Porres, bem como outras fontes do século XVII, de iniciativas privadas ou dos interstícios da burocracia colonial, que não foram produzidas dentro dos esforços oficiais e sistemáticos de matéria médica na exploração da América no século XVI (como é o caso das obras de Hernández e as *Relaciones Geográficas*), representa grande potencial de estudo sobre o conhecimento da matéria médica indígena e sua difusão na Espanha. São documentos inusitados, que podem revelar aspectos que não sabemos dos médicos e boticários, na lida de investigar e difundir o mundo natural americano (*ibid.*, p. 361-2).

[32] *Ibid.*, p. 290.

[33] CÁRDENAS, Juan de. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, 1988. Cárdenas nasceu na Andaluzia, mas chegou bem jovem à Nova Espanha, formando-se médico na Universidade do México. Em 1591 é publicada a "primera parte" de seus tratados, sem que a obra tivesse continuação, e quando o escritor devia ter apenas 28 anos de idade.

[34] *Ibid.*, p. 24-5.

[35] *Ibid.*, p. 32.

[36] CAÑIZARES-ESGUERRA, Jorge. "New World, New Stars: Patriotic Astrology and the Invention of Indian and Creole Bodies in Colonial Spanish America, 1600-1650", 1999, p. 60. Para o autor, Cárdenas deve representar a proto-história da "disputa do Novo Mundo". Cañizares-Esguerra realça essa perspectiva ao vislumbrar a construção dos corpos do índio, do espanhol e do *criollo*. Elabora especialmente o tema da "astrologia patriótica" de escritores da América espanhola, o que expressaria a ideologia da aristocracia colonial.

repararam a relevância do escrito, como Gruzinski.[37] Em um recente trabalho de Norton a respeito da cultura material e simbólica do chocolate e do tabaco entre dois pólos do mundo atlântico (Nova Espanha e Espanha), destaca-se o papel jogado por Cárdenas na defesa desses gêneros indígenas "*tantamount to defending creole identity*".[38] Norton ainda destaca em Cárdenas o discurso que separa o âmbito "natural" do "sobrenatural" nos costumes de ingestão das coisas da América –sendo esta precisamente a chave para que Cárdenas com a autoridade da filosofia natural, distancie-se dos saberes populares e indígenas relacionados às visões de superstição e feitiçaria.[39]

Cárdenas tem sido muito utilizado nas discussões da história da ciência ibérica. Barrera-Osorio enfatiza os "*problemas y secretos*" de Cárdenas sobre a amalgamação (para extrair a prata das minas). Aponta para a íntima relação entre "*scholars and artisans*" dentro de uma história das invenções no Novo Mundo.[40] Cárdenas representaria a construção da identidade territorial e cultural da emergente comunidade de científicos novo-hispânicos.[41]

As avaliações sobre ciência e identidade *criolla* a partir da história natural de Cárdenas não podem prescindir da contribuição de Millones-Figueroa, quem expõe as tensões entre a autoridade escolástica e a experiência na América. O estilo polêmico de Cárdenas guiou-se pela tradição de "perguntas e respostas" do subgênero "*problemata*" e na "literatura de segredos" do aristotelismo medieval.[42] Cárdenas havia sugerido um câmbio de paradigmas do conhecimento, e isto com relação à afirmação da identidade *criolla* numa terra de características diferentes da Europa.

Aqui recuperamos os *Problemas y secretos* tendo em conta essas discussões, porém, sublinhando a complexa construção de identidades culturais e políticas no motivo

---

[37] Quando pensa na complexa dinâmica de cultura e poder nos extensos domínios da monarquia dos Habsburgo, Gruzinski enfatiza que Cárdenas apresenta uma "perspective 'indienne' (...) au sens continental et américain" (GRUZINSKI, "Les mondes mêlés de la monarchie catholique et autres 'connected histories'", 2001, p. 98).

[38] NORTON, Marcy. *Sacred gifts, profane pleasures*, 2008, p. 133.

[39] *Ibid*., p. 137. O tema dos alucinógenos mexicanos, tal como exposto por Cárdenas, então é tocado – como fora abordado por Escotado, que observou no doctor a perspectiva de um compromisso moral: os bem-intencionados são aqueles que poderiam usar essas plantas e preparados, bastante medicinais (ESCOHOTADO, Antonio. *Historia general de las drogas 1*, 1996, p. 356).

[40] BARRERA-OSORIO, *op. cit.*, 2006, p. 74-5.

[41] *Ibid*., p. 133.

[42] "una tradición textual" que se inicia en el "texto fundador" de la "colección seudo aristotélica que contiene unos novecientos problemas: a saber, preguntas sobre las causas de fenómenos naturales, principalmente en lo que toca a la medicina, historia natural y meteorología. La circulación, las imitaciones y los comentarios de este texto, así como de textos similares de otros autores de la antigüedad clásica, resurgieron a partir del siglo XIII y tuvieron su apogeo en el siglo XVI" (MILLONES-FIGUEROA, Luis. "Indianos problemas: la historia natural del doctor Juan de Cárdenas", 2002, p. 85).

do comportamento salutar ao enfocarmos o discurso sobre as ingestões e outros aspectos dietéticos. Pela investigação das propriedades das substâncias e pelas visões dos hábitos alimentares, sexuais e outros da vida cotidiana da Nova Espanha, concentrando-se nas polêmicas sobre a natureza americana sem elogiá-la com todas as letras, tal como o faz na especulação da condição corporal dos espanhóis nascidos ou criados na terra, Cárdenas de fato estabelece prós e contras da natureza e costumes *criollos*. O que quer encontrar é um sujeito ideal no colonizador, saudável no corpo e alma, construído entre os pólos de rechaço e aceitação de coisas, costumes e atitudes de "índios" e do "vulgo". Na história da dieta de saúde e enfermidade na Nova Espanha, Cárdenas elabora e transmite representações da identidade *criolla*, mas tem em mente a formação de um sujeito moral, saudável de acordo com as grades da temperança, moderação e outros critérios medicinais. Quando então a natureza americana, assim como os corpos, os usos e os costumes indígenas e espanhóis, representam tanto signos positivos e negativos numa trama de avaliações da sabedoria médica em juízos pela autoridade da experiência. Cárdenas, contudo, nunca questionaria os parâmetros da tradição hipocrático-galênica, utilizada para compor uma retórica algo patriótica, mas acima de tudo católica, numa afirmação do regime para todos os colonizadores espanhóis no Novo Mundo.

Não destacamos outras fontes de apoio, mas indiquemos aqueles que foram postos em conjunto com Cárdenas (por Somolinos D'Ardois). Henrico Martínez é autor de um mesmo *milieu* de Cárdenas desde duas décadas antes da virada do século XVI para o XVII. Enquanto Diego Cisneros, médico erudito e recém-chegado à Nova Espanha quando Martínez já era sexagenário no início do século XVII, espalhafatoso na proposta enciclopédica de uma obra que teria inspiração remota no tratado hipocrático *Ares, águas e Lugares*, entrara em polêmica com a perspectiva astrológica do engenheiro e cosmógrafo Martínez.[43] Nos capítulos seguintes utilizaremos outros autores também, alguns famosos na historiografia da época colonial, como Bernardino de Sahagún, como Bartolomé de Las Casas, bem como nos últimos capítulos trazemos para a narrativa algumas fontes manuscritas de arquivos visitados em Lima e na Cidade do México.

---

[43] SOMOLINOS D'ARDOIS, Germán. "Los impresos médicos mexicanos (1553-1618)", 1995, p. 290-1; MARTÍNEZ, Henrico. *Reportorio de los tiempos y historia natural de Nueva España*, 1981; CISNEROS, Diego. *Sitio, naturaleza y propiedades de la ciudad de México*, 2009. Estas obras serão objeto de avaliação pormenorizada. O estudo introdutório da recente edição crítica de Cisneros, é excelente base para adentrar nas perspectivas do médico espanhol que polemiza com o bávaro Martínez.

2.2. RECEITAS DE LEITURA: REPRESENTAÇÕES E DISCURSOS

Nesta avaliação sobre os alimentos para a natureza e o governo dos corpos no Novo Mundo, utilizamos constantemente as palavras-chaves "discurso" e "representação" aludindo aos extratos de textos que significam os veículos deste estudo historiográfico. Na alusão a discursos, podemos situar um debate complexo sobre instâncias como as "condições de produção", a "ideologia", a "polifonia", a "subjetividade", observando textos que mantêm relações de identidade entre si, mas também particularidades além de contradições internas. Também apresentam, afinal, dimensões extratextuais, constituindo o espaço e fluxo de várias instâncias de poder, sempre pela ação ou por intermédio dos sujeitos sociais.[44] Devido a essa ambiguidade do que é o poder, por um lado o discurso é momento em que a "estrutura" subjuga o indivíduo, o que por outro lado não deve eliminar a questão da "agência" dos autores de escritos, como de outras falas.

A ferramenta do discurso, apenas considerando perspectivas sugeridas há tempo por Michel Foucault, pode induzir a duas questões fundamentais, como aponta Spiegel num balanço metodológico que revê criticamente a "virada linguística" na história. Foucault privilegiara, nos trabalhos iniciais, códigos de cultura ou grades mentais, "epistemes" pelas quais os homens submetem-se em determinado contexto histórico e literário. Mas por meio de uma orientação "genealógica" de estudo das práticas materiais e institucionais, o autor observaria também as "*technologies of knowledge*", o que normalmente incorporamos na linguagem historiográfica pelo binômio saber/poder. Essas tecnologias podem tanto sustentar como contestar as formações discursivas, "*themselves multiple and undergoing constant processes of change*". Este olhar sobre tais percursos do pensamento do filósofo francês revelam a importância de casar a ideia de estrutura e de agência social na análise histórica.[45] Foucault também trataria de buscar não só os poderes que se impõe para o sujeito, pois insistiu igualmente nas margens de reação dos sujeitos, sua condição de liberdade dentro das malhas de anônimos e objetivos poderes da estrutura social.[46]

Tentar observar ou resolver a tensão entre a prisão e a liberdade dos sujeitos sociais é um esforço constante do ofício historiográfico, sem que possamos encontrar algo mais

---

[44] Cfr. BRANDÃO, Helena. *Introdução à análise do discurso*, 2004.

[45] SPIEGEL, Gabrielle M. *Practicing history* (introduction), 2005, p. 10. Spiegel reforça essa tensão interpretativa da história pela lição de outros referenciais, como do "*habitus*" de Bourdieu, que pode ser usado para notar "relative contexts of freedom and constraint" dos sujeitos na história (p. 13).

[46] Cfr. DÍAZ, Esther. *Michel Foucault*, 1992.

que uma descrição da ambiguidade que é o ser humano na história. Indicamos aqui essa tensão no binômio indissociável de "crenças e políticas" – tendo em conta a tradição, mas também como expressão própria deste historiador.

Os saberes da dieta na América acontecem em âmbitos que identificamos com o que Foucault descrevera como espaços de "doutrina" e "sociedades de discurso", pois tenhamos que a dietética pertence aos parâmetros da "filosofia natural" e "moral" e da "medicina" erudita. Podemos identificar a dietética como elemento da doutrina cristã, bem como uma sociedade de autoridade na ciência médica hipocrático-galênica.

Embora funcionem como "sistemas complexos de restrição", as doutrinas e as sociedades de discurso, acentua Foucault, são âmbitos da positividade de trocas de saberes e da comunicação social.[47] Vale recuperar a sentença de que a doutrina é um âmbito que "questiona os enunciados a partir dos sujeitos que falam", pois os doutrinados se apoiam nela para manifestar uma "pertença de classe, de status social ou de raça, de nacionalidade ou de interesse, de luta, de revolta, de resistência ou de aceitação". Nas "sociedades de discurso", por sua vez, outro "regime" se delineia, onde os sujeitos que falam (e particularmente que escrevem) se expõem por formas tais como "de difusão e de circulação do discurso médico". Isto pelos rituais que qualificam os sujeitos com papéis fixos para transmitir a eficácia das palavras.[48] Essas receitas de Foucault podem e parecem muitas vezes se tocar nas manifestações de representação e prática sociais da dietética no Novo Mundo.

Este estudo também deve ser compreendido como uma "história do corpo". Spiegel observa o problema das "*social practices*" como *"routinized bodily performances, incorporating both a way of 'knowing how' – to act, to be an agent, to do something – and a (practical, unreflexive) knowledge of the world*".[49] Uma história das naturezas de corpos e dos cuidados de conduta para os corpos, traz a perspectiva enunciada por Corbin e colaboradores: a história do corpo "*demeure, quoi qu'il en soit, au 'point frontière' entre le social et le sujet*".[50]

A longa tradição especulativa da historiografia ocidental no século XX sugere o debate sobre o social e o sujeito em termos como "representação social" (da sociologia maussiana e durkheimiana) e "mentalidades" (uma das fases da historiografia francesa,

---

[47] FOUCAULT, Michel. *A ordem do discurso*, 2004a, p. 38 e ss.

[48] *Ibid*., p. 43, 41 e 3-9

[49] *Ibid.*, p. 19.

[50] CORBIN, Alain *et al*., *Histoire du corps 1* (Préface), 2005, p. 12.

com nomes como Le Goff e Duby). Num ensaio de teoria da história pela análise desses aportes e outros, Ricoeur aponta para a polissemia de funções que assumem as "representações" para uma "operação histórica" tendo em vista o universo das práticas sociais. De acordo com a síntese que Ricoeur oferece para a questão da "representação-objeto" – que é um dos problemas fundamentais que reter no ofício historiográfico –, haveria três sentidos importantes de relação do social com os sujeitos históricos. Ainda que reticente da inflação do conceito de representação, Ricoeur aponta sua função "*taxinomique*": se dá ao serem reveladas práticas "*régissant les liens d´appartenance à des lieux, des territoires, des fragments de l´espace social, des communautés d´affiliation*"; já a função "*régulatrice*" confere "*la mesure d´appréciation, d´estimation des schèmes et valeurs socialement partagés, en même temps qu´elle dessinerait les lignes de fracture qui consacrent la fragilité des allégeances multiples des agents sociaux*".

Ricoeur aponta ainda para uma dimensão mais ampla da ideia de "representação": "*elle désignerait les trajets multiples du travail de reconnaissance de chacun à chacun et de chacun à tous ; elle rejoindrait alors la notion de 'visions du monde' qui, après tout, figure parmi les antécédents de l´idée de 'mentalité'* ".[51]

Toma especial valor essa última apreensão de usos historiográficos da "representação" ao acentuarmos as categorias e identificações de "índios" e "espanhóis" no Novo Mundo. Sigamos, então, por breve avaliação dos pensamentos de "alteridade" que podem refletir nesta análise sobre ideias e opções de dieta (ou pelo motivo de dieta) na época da invasão espanhola nas terras dos índios.

A construção da diferença cultural como subordinação social na conquista e colonização talvez não possa ter outra baliza maior que a anteposição entre sentidos de "barbárie" nos usos e costumes dos infiéis diante da "civilidade" cristã europeia, como acentua categórica a obra de Pagden.[52] Embora não possamos reter nesses imãs de identificação do superior e do inferior, uma ideia de oposição simplória ou essencialista nas representações sociais que identificam corpos índios e espanhóis.

A proposta de "visão do outro" (em Todorov) segue útil para notarmos pensamentos (ou sentimentos) tanto de desconhecimento e de reconhecimento do valor do índio, ou seja, notar, nalguma medida, o que a diferença entre as culturas humanas pode gerar na consciência dos chamados conquistadores.[53]

---

[51] RICOEUR, Paul. *La mémoire, l'histoire, l'oubli*, 2000, p. 294.

[52] Cfr. PAGDEN, Anthony. *The fall of natural man*, 1982.

[53] TODOROV, Tzvetan. *A conquista da América*, 1988.

De toda forma, basicamente o que encontramos nos discursos e representações literárias, como Todorov já havia apontado, é uma retórica sobre o outro que remete à constituição de si mesmo. Embora lidemos constantemente com visões do homem e da natureza americanos, estas imagens podem aproximar-nos muito mais de práticas e de construção de identidades daqueles que emitem o juízo sobre o outro, um processo de subordinação social que já ocorre pela lógica de uma língua que fala das outras, como realça Hartog.[54]

Numa abordagem psicossocial das operações de alteridade e identidade, Jodelet concebe que na mente humana "*se fonde une opposition conceptuelle essentielle: celle de l'identique et du différent qui se développe dans une série d'oppositions entre des valeurs concrètes et abstraites*", dentro do princípio "*d'une logique sociale* (...) *mise en œuvre pour donner sens à toute expérience humaine*".[55]

Entrementes, antes de o sujeito julgar uma cultura entre costumes bons e maus (como se fosse uma segunda natureza), as expressões advindas do outro são retidas como peculiar natureza em si diferente. Mas ao lado do que esses aspectos podem representar como alteridade extrema e mesmo além da "ambivalência" no julgamento do outro, existe uma "ambiguidade" nos mecanismos de percepção da identidade humana em diversas formas de filiação social, cultural, econômica. Ela não é "*intégralement réductible ni à elle-même ni à autrui*". Pode haver a negação da identidade própria ou da própria alteridade, segundo essas aproximações do antropólogo Augé.[56]

Junto a tais ideias sobre os mecanismos de afirmação, influência ou contestação dos hábitos nas relações entre os sujeitos históricos, coloquemos o poder da representação e do discurso num ambiente específico. Que perspectivas socioculturais e políticas podemos notar na cisão e reunião entre duas grandes "nações" do Novo Mundo?

2.3. A IDEIA DE NAÇÕES NO REGIME IMPERIAL

Os chamados índios da Nova Espanha e Peru eram em geral fixados como descendentes de

---

[54] Inspiramo-nos na perspectiva apontada por François Hartog, quando temos na "retórica da alteridade", um "dispositivo en el que se combinan apertura y control, inquietud y seguridad, reconocimiento y desconocimiento, traducción y traición", ainda que esses resultados ambiguos se apoiem pelo "filtro y la garantía" da linguagem de quem profere o discurso, o que gera uma confortável distância perante o outro (HARTOG, François. *Memoria de Ulises*, 1999, p. 286).

[55] JODELET, Denise. "Formes et figures de l'altérité", 2005, p. 33.

[56] AUGÉ, Marc. *Le sens des autres*, 1994, p. 61.

sociedades nativas agricultoras regidas por bravas leis e poderosos líderes (reinos e repúblicas de bom governo e/ou tirânicos). O que hoje consideramos como berço de civilizações singulares ou como grandes áreas culturais, nos tempos da conquista foram de fato grandes malhas sociais aproveitadas pelo governo dos vice-reinos espanhóis. Um terreno colonizado por elites religiosas, civis e de particulares que disputavam o trabalho das comunidades indígenas – estas com estruturas de governo e com elites transfiguradas e cada vez mais próximas da condição dos índios tributários ou comuns. Entre estes dois pólos estão todos os sujeitos de diversas identidades sociais e políticas cotidianas, categorizados ou aproximados à representação de "índios" e "espanhóis", o que significa um discurso que sustenta o regime imperial.

Para esta narrativa sobre ideias, intenções e poderes no tema da dietética europeia na colonização da América, partimos, portanto, de uma fixação analítica, partimos do pressuposto de uma alteridade fundamental que permeia a construção de identidades sociais e relações de poder no Novo Mundo. Tratamos da contraposição "índios" e "espanhóis" como um fator quase indissociável da geração de certas representações e a construção de discursos hegemônicos no veículo das ciências e dos costumes alimentares entre os séculos XVI e XVII nas regiões centrais da colonização espanhola dentro de complexas formações sociais indígenas. O Novo Mundo é ambiente de fortes transformações (e também de resiliências) sócio-culturais e políticas para povos locais e forâneos como sujeitos de limites e de ações. Os diversos povos vivem processos peculiares de mescla biológica estritamente e hibridismos culturais em diversos sentidos e resultados nas práticas simbólicas e materias.

Notemos que pela raiz da separação entre dois "povos" ou grandes "nações", está subsumida a existência de um regime de dominação e exploração social de genéricos invasores sobre genéricos naturais da América. Contudo, já no aspecto da construção e das ressignificações desses pólos abrangentes de identidade grupal, focos primários e divisíveis, e mais ainda, no aspecto das práticas ou políticas em várias instâncias sociais, pode-se notar que existiram muitos matizes e desdobramentos históricos demonstrando a complexidade das relações de poder entre povos, grupos sociais e indivíduos numa terra sob o jugo imperial da corte dos Habsburgo com sede em Castela.

É salutar pensar, portanto, a relação entre motivos sociopolíticos mais complexos e as representações sociais frequentemente epitomadas, mas não resumidas nos termos da alteridade entre "índios" e "espanhóis" e que imanta tantas descrições dos costumes do Novo Mundo, mas que trata de costumes dos sujeitos do regime como indivíduos de todas

as origens. Ou seja, analiticamente, a contraposição entre essas grandes nações é um debate sobre o poder de representações para o mundo de todos e com peculiaridades para grupos dominantes e para grupos subalternos na estrutura social.

De uma simples diferença básica de identificação social entre povos de dois mundos teremos uma miríade de situações particulares, e assim, devemos situar a perspectiva analítica usando os termos de uma alteridade e sua retórica para contemplar alguns sentidos sociais, culturais e políticos nos discursos que estudamos.

Existe a preocupação de que uma cultura dietética no Novo Mundo (em alusão aqui) apresente-se como deslinde de fatores do campo das representações sociais e enquanto poderes que também são motivos de questões políticas e sociais da história colonial.

Que dimensões encontramos e queremos oferecer para essas entidades de índios e espanhóis e outras no Novo Mundo? Destaquemos que a representação dos povos americanos e em suma a realidade tangível do "índio" enquanto corpo social surge no momento da conquista espanhola de novas terras e gentes de Ocidente. É uma conquista da espada e da pena.

É a conquista de uma humanidade relacionada aos habitantes asiáticos (das Índias), mas moradores de uma terra até então incógnita para os europeus, terra recém-descoberta e por ser descoberta em sua dimensão continental, e que de tão peculiar e vasta terra, é tratada como novo mundo, embora seja normalmente visto como parte integrante da Terra criada por Deus. Mas enfim, todas as populações da América passam a apresentar a alcunha de "gentes indianas" pelos espanhóis. Os índios são todos os habitantes das Índias Ocidentais.

Nas primeiras décadas da aventura ibérica em ocupar-se das ilhas caribenhas, antessala da colonização do continente, já se definia a condição humana dos naturais. Isto foi propiciado pelo contato íntimo com os indígenas agricultores tainos, tendo também na retaguarda a autoridade da Igreja – a assertiva contundente do papa Alexandre VII de que os insulares eram seres humanos da geração de Adão. Isto ocorre a despeito de muitas hesitações de diversos colonizadores e de literatos na Europa do século XVI por conferir plena humanidade aos indígenas, que eram muitas vezes comparados a bestas pela condição mental ou pelos costumes considerados antinaturais, como, por exemplo, nos hábitos da alimentação – embora estas correlações entre animalidade e costumes bárbaros, ao menos no ambiente ibérico, não remetessem à perspectiva de que os índios fossem

literalmente identificados como os bichos ou como seres sem humanidade.[57]

Por outro lado, desde as primeiras lidas da colonização espanhola, os temíveis canoeiros e guerreiros caraíbas, inimigos dos tainos das grandes ilhas do golfo do México, seriam tratados como inumanos comedores de gente, logo indicando a reatualização de mitos antigos e medievais, sugerindo a existência de povos monstruosos na América. Principalmente os indígenas mais distantes ou com sinais de nomadismo, teriam sido apreendidos no imaginário das "raças de Plinio", do "selvagem", do "antropófago", das "amazonas", etc.[58] Contudo, não podemos sobrevalorizar essas visões, principalmente porque tratamos de uma história de interações de fato sociais e inexoravelmente foram entendidas como relações humanas – haja vista, por exemplo, o simples dado da mestiçagem biológica nos contatos mais íntimos entre os indivíduos de diferentes povos. Após as primeiras impressões da alteridade extrema, na mirada tanto de nativos como de estrangeiros, exemplar nos primeiros momentos da conquista do México e do Peru, impressões que desumanizam e criam deuses, monstros e arremedos, após o que, os contatos dos espanhóis com os índios vão regendo-se pelas noções de diferenças hierárquicas ou qualitativas nas avaliações da natureza dos corpos humanos e dos ecúmenos. Por fim, os poderosos colonizadores familiarizam-se com os índios em processo crescente de subordinação social, e estes eram vistos como seres "morais". A valoração dos *mores* (a contraposição entre usos e costumes bons ou maus) estabelece naturezas do nativo – tanto no sentido atávico como na parte do uso do juízo na sua terra. A variação de naturezas (expressões de determinação como de opção dos sujeitos) se dá também nas representações sobre demais identificações sociais no Novo Mundo.

Os invasores espanhóis encontraram-se com um mundo natural estranho com homens estranhos, e estes seriam caracterizados frequentemente como gente sob a

---

[57] Como resume Ortega y Medina, há diferença entre uma "asimilación" e uma "identificación" dos índios com os animais. "La teoría animalista no pudo ser de gran importancia, pues ella hubiera dejado huellas más claras en la documentación de la época" (ORTEGA y MEDINA, Juan A. "Indigenismo e hispanismo en la conciencia historiográfica mexicana", 1994, p. 47).

[58] Numa obra de Mason dedicada a demonstrar a construção da alteridade (perante os índios) nos signos da feracidade, selvageria, barbárie, mas buscando relação disso com as visões tradicionais europeias de seres distantes com estranha ou implausível natureza corpórea e sociedades relacionadas a costumes igualmente inusitados, notemos, não obstante, parcas fontes espanholas ou europeias que na literalidade pudessem dar indícios da ocorrência ou proliferação dessas visões de "monstros" que não fossem talvez cintilantes miradas na era das descobertas. Aliás, Mason trabalha muito mais com a recuperação de fontes indígenas que tratam de visões também indígenas (às vezes contemporâneas), de seres estranhos e que coincidem com certos elementos do imaginário medieval. Consideremos, entretanto, que as visões de "povos ou raças monstruosas" conferem, em certa medida, elementos muitas vezes inconscientes para a constituição da representação da barbárie ou selvageria de populações indígenas em contato com os espanhóis. Por exemplo, na visão de linguagens desarticuladas, "monstruosas" dos índios, como destaca Mason na interpretação dos discursos (MASON, Peter. *Deconstructing America*, 1990).

influência ou subjugo do diabo, até mesmo como asseclas do príncipe das trevas, quando assim podiam ser mortos sem piedade. De qualquer forma, mais simplesmente (e também mais importante) que eles fossem vistos como infiéis que serem convertidos à palavra do Evangelho para sua correção moral. É o princípio da tutela dos naturais, na finalidade da salvação da alma de uma imensa população, e sem dúvida, a justificativa para alavancar a dominação e exploração dos gentios da América em diversos sentidos práticos, nas políticas coloniais e mercantilistas do império espanhol em formação no início da era moderna.

Vejamos, de outro lado, que a construção do "índio", extrema generalização e com elementos tão típicos do pensamento europeu, impõe certas advertências. Em última instância este ser não existe. O que leva a uma situação bastante incômoda, se tendemos por recuperar atualmente uma noção simplória e abstrata ou de cunho acima de tudo jurídico. Pois tendo em vista não somente a realidade de culturas locais e peculiares, mas também especificidades econômicas, políticas etc, observa-se, enfim, uma diversidade social nunca redutível àquela visão de homogeneidade de uma nação "indiana" fomentada desde o princípio da colonização espanhola.

Ordinariamente essa noção do índio também vai trair o investigador atual, pois propicia leituras de uma coesão étnica (i.e. cultural e política) equivocada, idealizada. Afinal, existem distintas culturas e relações sociais e de poder perpassando os grupos humanos americanos, os quais vivem em constante transformação, mais ainda com a invasão das culturas europeias e outras a partir do século XVI.

Essa noção que abarca todos os habitantes de um novo orbe, sem dúvida induziria uma perspectiva essencialista, mas ao mesmo tempo em suspensão, buraco negro que poderia atrair representações disparatadas das coletividades americanas pelo simples efeito de realidade da diversidade de culturas e vínculos sócio-políticos.

Contudo, particularmente para o mundo andino e mesoamericano (ou nos vice-reinos da Nova Espanha e Peru), aquele molde do índio desde cedo se tornou espaço para fortes conteúdos de interação cultural e política. Como enfatizam Schwartz & Salomon, "*the category 'Indian' gradually changed from a mere overgeneralization, in the service of political haste, to a consequential principle*".[59] Acompanhando as investidas da legislação real que definia no domínio da América a condição e a posição do gentio, os diversos grupos de colonizadores criavam expectativas de como o índio deveria ser e agir, impondo formas institucionais para abarcar toda a população heterogênea. Inclusive a Coroa institui

[59] SCHWARTZ, Stuart & SALOMON, Frank. "New peoples and new kinds of people…", 2000, p. 452.

uma "república" dos naturais preservando o domínio de terras, recursos e certa governança local, segregando os indígenas das áreas destinadas aos colonos espanhóis nos vice-reinos, o que também significava proteger a malha social nativa dos impulsos extremos de exploração social dos novos habitantes europeus.

Schwartz & Salomon indicam algumas das grandes manifestações do poder espanhol que iria oferecer "*a whole repertory of social habits around the originally vacuous word 'Indian'*". Uma dessas forças prescreve a conversão ao cristianismo, outra, o pagamento de tributos, mais outra, o trabalho forçado. E também temos a imposição da escrita como forma superior de conhecimento – "*Each of these would become imperatives of behavior for millions of natives*".[60]

Esses investigadores acentuam a presença crucial de tais poderes no mundo andino. É notável que também esses e outros elementos advindos da conquista espanhola, como as reestruturações de povoados e dos núcleos familiares num modelo ditado pelos espanhóis e refletindo caros sentidos de civilidade e cristandade, são igualmente importantes e refundam práticas (e identidades) do indígena nos Andes Centrais, como em amplo território mesoamericano no vice-reino da Nova Espanha e para além desses núcleos do império.

Mas a diversidade de línguas, costumes alimentares, mitos de origem, diferentes usos do meio-ambiente e formas do trabalho sobre a natureza, entre outros critérios, fazem dessas grandes regiões do domínio espanhol um cadinho da pluralidade de culturas, de estratos sociais e instâncias de poder. Por outro lado, se para cada dimensão social que pincelemos há pluralidade de construções de identidade e relações sociais, certas práticas e pensamentos são comunicados e apresentam usos ou finalidades mais ou menos comuns a vários grupos de indivíduos, extratos culturais e povos em contextos macrorregionais andinos e mesoamericanos (antes e depois da conquista).

Neste patamar, particularmente populações indígenas como os grupos macrolinguísticos que hoje (depois de uma longa história de recriações e reorganizações culturais e políticas desde o século XVI) são conhecidos como etnias nauas, purépechas, totonacas, aimaras, quíchuas, entre outras, uns na região mesoamericana, outros na área andina, territórios densamente povoados também por inúmeras outras culturas, haviam sido submetidos ao regime espanhol e tornaram-se novos sujeitos que se apropriavam de uma condição singular, porém abrangente. Tal como se uma só origem e destino tivessem todos, forjada estará a grande "nação indiana".

---

[60] *Ibid.*, p. 453.

A identificação genérica criada pelos espanhóis não significaria, ao menos nos séculos XVI e XVII, a construção de uma superetnia do povo indígena. Mesmo que se tenha formado um campo de relações e conflitos de poder entre setores indígenas e forâneos, o que poderia sugerir uma afirmação étnica excepcional, os genéricos índios contrapostos aos interesses gerais dos grupos espanhóis. Mas existem várias instâncias institucionais e informais na relação dos indígenas com os religiosos, os *encomenderos* ou *hacendados*, os lavradores, os comerciantes, os *corregidores*, os artesãos de ofício, os vagabundos, os escravos negros e os *cimarrones*, bem como redes sociais criadas por essas diversas funções, autoridades, corporações, condições ou situações, indicando atitudes dos indígenas em situações particulares e contextuais (políticas de resistência, colaboração, negociação, confronto, resignação, adaptação etc).[61]

Portanto, apesar da imposição de normas e condutas comuns, não podemos nublar a história multiforme das respostas indígenas aos fatores exógenos enumerados acima e outros que aparecem a partir da conquista, como na questão da invasão da dietética e da dieta espanholas. Forças que, aliás, comprometem todos os sujeitos sociais no Novo Mundo, como a gente comum e mesmo as elites espanholas. Tanto para conformação quanto para a ação de poder, ou para a reação aos poderes instituídos e inclusive conservando certas liberdades de conduta pelas medidas impostas aos sujeitos sociais.

Tendo em conta esses meandros, as instabilidades e redefinições de vínculos e identidades sociais, ou observando as particularidades das políticas ou opções de indígenas e demais sujeitos na época da colonização espanhola, evitamos o uso do termo "etnia" se significa "*una forma particularmente fuerte de la 'identidad' que es llevada al terreno político*".[62]

---

[61] O paradigmático estudo de Charles Gibson (*The Aztecs under Spanish rule*, 1964) indica que a história das relações de poder entre grupos nativos e de colonizadores, que pode ser apreendida por grandes panoramas ou tendências (como de cooperação entre as novas formações da elite indígena e os frades mendicantes, ou de tensão entre as massas camponesas e os descendentes de conquistadores), ao mesmo tempo, sugere um olhar analítico diante das circunstâncias particulares, mostrando também, por exemplo, reações ou revoltas indígenas perante o poder de certos missionários, o conflito entre ordens mendicantes em relação também aos neófitos. Ou a adesão de muitos índios ao trabalho nas *haciendas* e minas, com a instituição dos *repartimientos* e *obrajes*, formas de exploração do trabalho que desfazem os sentidos de vínculo "feudal" como formas de "proletarização", muitas vezes foram atrativas para os índios comuns, que se desprendem das comunidades tributárias do império e do jugo dos *gobernadores* índios. Outros trabalhos, como de Jonathan Israel (*Razas, clases sociales y vida política en el México colonial*, 1981) e de William Taylor (*Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*, 1987), demonstram igualmente a pluralidade de relações sociais e de poder e das reconfigurações de grupos nativos e de colonizadores e mestiços nos primeiros séculos da Colônia. Tais estudos pioneiros ou de fôlego sugerem, portanto, grandes tendências, mas também histórias contextuais e a complexidade das relações sociais entre nativos e forâneos em regiões nucleares da Nova Espanha.

[62] NAVARRETE, Federico. *Las relaciones interétnicas en México*, 2004, p. 25. Enquanto Navarrete aponta para a definição de relações interétnicas (político-culturais) na história do México, ao mesmo tempo

Contudo, não há como desconsiderar a existência de identidades étnicas tal como aponta Barth: fronteiras e marcadores culturais, de origem, de status, que são fluidos e múltiplos, vinculados aos interesses de grupos sociais redefinindo-se historicamente.[63] Mas também, há virtude em pensar que certos grupos e estratos sociais apresentam alguma coesão interna, no sentido de comunidades culturais variadas dentro daquilo que automaticamente (inclusive os historiadores) classificamos como indígenas, *criollos*, negros, espanhóis, mestiços. De qualquer forma, como apontam Fisher & O'Hara, ambos os vieses são importantes para entender as identificações sociais e as identidades dos sujeitos no império espanhol na América.[64] Segundo Jenkins, teríamos que estar atentos para a interação entre a "*expression*" da identidade como "*a recognizable socially-constructed identity and draw upon a repertoire of culturally-specified*" e uma "*external definition*" que "*at its most consensual*" configuração histórica é "*the validation of the others' internal definition(s) of themselves*", enquanto que "*At the conflictual end of the spectrum of possibilities* (…) *there is imposition, by one set of actors upon another, of a putative name and characterization which affects in significant ways the social experience(s) of the categorized*".[65]

Tendo em vista essas questões sobre as identidades e no contexto do império espanhol nas Índias Ocidentais, emprestamos o termo "nação" para ser utilizado em conjunto com as palavras "índios" e "espanhóis", mas especialmente em detrimento de termos que não tem uso ou inexistem na linguagem de época, como "raça" ou "etnia". Como insinuaremos adiante, também o termo "nação" remete ao centro das representações e discursos de dieta.

Como aponta Smith, comunidades e extratos sociais (ao menos numa longa história europeia) em menor ou maior grau compartem um ou vários elementos-chaves tais como: "*a common name for the unit of population*"; "*a set of myths of common origins and descent for that population*"; "*some common historical memories of things experienced together*"; "*a common 'historic territory' of 'homeland', or an association with one*"; "*one or more elements of common culture – language, customs, or religion*"; "*a sense of solidarity among most members of the community*".[66] As "nações" (e os governos dessas

---

reconhece que "ninguna persona o grupo se define nunca de una sola manera, ni tiene una identidad única" (p. 29).

[63] BARTH, Fredrik. *ethnic groups and boundaries.* 1998.

[64] FISHER, Andrew B. & O'HARA, Matthew. "Introduction: racial identities and Their Interpreters in colonial Latin America", 2009, p. 16 e ss.

[65] JENKINS, Richard. "Rethinking Ethnicity: Identity, categorization, and power", 2003, p. 60.

[66] SMITH, Anthony D. *The antiquity of nations,* 2008, p. 185.

comunidades) existem antes do surgimento dos Estados-Nações modernos (e dos movimentos nacionalistas mais tardios) que reforçariam, eliminariam ou inventariam povos ou culturas de forma mais drástica e com consequências mais perenes – devido à história de unificações políticas e da burocratização dos governos sobre territórios mais definidos e numa economia mundializada. Sendo assim, podemos pensar também nesse corte da história para entender os sentidos de nação entre índios e espanhóis no regime imperial.

Como resume Ruggiero Romano, termos tais como pátria, nação e província, no século XVI, identificavam, em sentido restrito, "*simple lugar de origen y/o nacimiento*", mas também, a "*identificación de un espacio geográfico, cultural, más amplio*".[67] No *Tesoro de la lengua castellana o española*, obra de início do século XVII, Covarrubias Orozco afirma que "*patria*" é "*la tierra donde uno ha nacido*", enquanto "*nación* (...) *vale reino o provincia extendida, como la nación española*".[68]

A nascença ou "*natio*" para um indivíduo (no século XVI europeu) é ao mesmo tempo "*ce qui lui donne la vie et qui lui apporte, avec la vie et comme elle, une structure qu'il reçoit sans l'avoir voulue, une nature*".[69]

Na Renascença, portanto antes da constituição exemplar dos Estados-Nações, mas já numa época em que os reinos europeus buscavam centralizar o poder em seus domínios prenunciando a burocracia moderna, podemos obter, justamente na palavra "nação", uma ambígua definição político-cultural bem a propósito, macro e microscópica, com implicações na representação dos povos na América.[70]

O termo "nação" também é um bom motivo dos saberes dietéticos, pois fatores como as águas ou os alimentos e o clima, que consideramos aspectos ambientais ou produtivos, induziam certas visões sobre a natureza das populações e seus hábitos mais

---

[67] ROMANO, Ruggiero. "Algunas consideraciones alrededor de nación, estado (y libertad) en Europa y América Centro-Meridional", 1994, p. 22.

[68] COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián de. *Tesoro de la lengua castellana o española*, 1995, pp. 808 e 772.

[69] LENOBLE, Robert. *Historie de l'idée de nature*, 1969, p. 230.

[70] Acentuamos essa palavra "nação" como contraposição ao uso de "raça", pois se na língua inglesa, particularmente, os significados desses termos possam se confundir na ideia de "povo", acreditamos que seja mais confuso utilizar uma palavra que assumira peculiares contornos bioculturais nos séculos XIX e XX e que são estranhos ao contexto que estudamos. Parece que a literatura de história de língua inglesa muitas vezes não leva em conta ou provoca a coincidência. Por sua vez, o termo "nação", que aqui remete mais ao vago sentido de "povo" que ao mais contaminado termo de "raça", também pode trazer algum choque, pois não se tratam aqui de "nações" em ou como "Estados" modernos. Contudo, o termo "nação" é usado com alguma frequência na literatura hispano-americana do início da colonização, ao induzir à identificação do sujeito com sua terra de origem, moradia ou até mesmo um domínio, inclusive indicando expressões culturais de identidade de certas populações.

locais ou então macrorregionais. As condições locais podiam ademais reconfigurar uma nação espanhola na América, os chamados *criollos* consistiriam um povo com características presas de uma nova terra.

Vejamos no médico Juan de Cárdenas, autor de uma das principais fontes históricas deste estudo, o uso do termo "nação" e palavras ou expressões similares. No prólogo ao "*libro tercero de los Problemas y admirables Secretos desta tierra* [das Índias Ocidentais]", Cárdenas anima-se a "*alabar a mi dulce y querida patria Constantina, recreación de Sevilla, jardín de España, ameno y regalado bosque de la Europa*". A urbe e região de Constantina, terra de origem de Cárdenas, vista como sua pátria, oferece abundantes riquezas ("*el trigo, el vino, el azeite y todo mantenimiento*") para "*Andaluzía como a varias provincias del mundo*".[71]

Nesses trechos, observe-se a filiação de Cárdenas a territórios sobrepostos (dos menores aos maiores) perfazendo níveis de identidade sócio-cultural e que chegam até a natureza alimentar do doutor de uma doce Constantina. Um homem que em meados do século XVI, desde muito jovem, já vivia na cidade do México. E ao tratar do elemento ibérico no Novo Mundo, Cárdenas estabelece inúmeros efeitos dessa terra no corpo e na sociedade dos *criollos*, que podem ser tidos como nova nação, pois são "*hombres que nacen y se crían en las Indias*", sendo "*de vida más corta y breve que los de otras provincias*".[72] Essa é uma das questões colocadas pelo doutor quanto aos comportamentos dos espanhóis naturalizados na América.

Já ao caracterizar populações indígenas, Cárdenas distingue "*la nación chichimeca*", nativos que são caracterizados como "*gente bárbara, salvage, jamás sugeta ni domada por otra nación alguna*".[73] Obviamente, a ideia de uma nação "chichimeca" revela a generalização de traços distorcidos ou imaginários (nos temas da alimentação, da habitação, das moralidades, da governança) para diversas culturas da árida e imensa região ao norte da cidade do México. De outro lado, também a identificação de uma nação chichimeca oferece o sentido de distingui-los de outras nações "indianas" agricultoras ou sedentárias, que viviam, portanto, de uma maneira considerada mais "civil", habitantes da região central da Nova Espanha.

Noutra fonte importante para as discussões da tese, os tratados da *Historia del Nuevo Mundo* do jesuíta Bernabé Cobo, andaluz que residia nas terras peruanas desde

---

[71] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988, p. 201.

[72] *Ibid.*, p. 203.

[73] *Ibid.*, p. 233.

moço, se oferece a recorrente visão da alteridade entre índios e espanhóis, entre a natureza das Índias e do Velho Mundo. Mas esse autor também remete às diferenças entre as populações espanholas e nativas na terra ocidental. No prólogo geral à obra, Cobo anuncia que alguns de seus livros tratam da "*naturaleza, condición y costumbres de los indios*", mas particularmente, sobre os "*habitantes de este reino* [do Peru]", que tinham o "*gobierno*" ou "*república de los reyes Incas*", aquela "*más concertada en su manera de gobierno de cuantas hubo en esta tierra*". Cobo adverte que não poderia tratar de "*todas las otras repúblicas de los indios*", seria "*proceder en infinito*", embora não deixe de destacar que vez ou outra toca em "*algo de las costumbres más notables y modo de vivir de algunas naciones*".[74] Isto não impede, entretanto, que Cobo opere constantemente generalizações para todos os índios como se fossem de uma só nação da América.

Também o jesuíta explicita que "*agora*" os índios do Peru identificam-se como "*runa*", que significa "*el hombre*", para contrapor-se ao europeu, homem branco, chamado de "*viracocha*". Assim, teriam criado esta nomenclatura para diferenciar-se dos "*españoles y demás naciones de Europa*". Por sua vez, quando um espanhol trata diretamente com um índio, normalmente usaria o termo "natural", mas ao reportar-se aos naturais à distância, o espanhol usaria a palavra "índio", que "*ya está recebido como que dice algún desprecio y desestima*", algo a ser evitado para um polido contato com os naturais.[75] Indício forte de que nativos do Peru não viviam muito confortáveis com a pecha de "índios".

Em suma, muitos discursos refletem a perspectiva de notar identidades e diferenças culturais, territoriais ou políticas mais estritas, ou então, instâncias sociais ou também estereótipos mais amplos – em termos tais como nação e província.

Também não é demais apontar que a inclusão de várias culturas (e regiões) ibéricas, de Vizcaya a Andaluzía, numa "nação" dos espanhóis, reflete não somente um processo de centralização a partir da aliança de reinos nas chamadas "espanhas", como ainda, no tocante aos ibéricos no Novo Mundo, ser espanhol é denominador comum para reforçar uma diferença ou superioridade sociocultural dos diversos colonizadores em relação aos naturais da América.

---

[74] COBO, op. cit., 1964a, p. 6-7. Num capítulo que relata os nomes dados aos "naturales de las Indias", Cobo enfatiza que os mesmos não davam nomes tão gerais (como de europeus para quem é da Europa), e que portanto "abrazasen los habitantes de toda una región". O jesuíta explica que "los naturales de cada provincia", por mais pequena que fosse, "tenían puestos nombres propios que significaban a todos y solos los moradores délla", citando vários grupos, como os "Charcas, Amparaes, Chichas, Carangas (...), Lupacas, Collas [etc]", grupos que apresentavam nomes que identificavam "su provincia y nación". Cobo, enfim, realça que a América é "habitada de infinitas gentes, diferentes en lenguas, costumbres y ritos" (COBO, *op. cit.*, 1964b, p. 10-11).

[75] *Ibid*., p. 10.

Enfim, a ideia de antepostas "nações" de índios e espanhóis fundamentalmente estabelece o crivo da alteridade nas representações sociais dos povos e estratos sociais na formação do Novo Mundo. Destaquemos que esta cisão de identificação alimenta-se na própria instauração relativamente sucedida, ou melhor, o ideal de "repúblicas" separadas de índios e espanhóis, o que oferece os parâmetros básicos de âmbito da representação alimentar junto aos sentidos de relações sociais nos vice-reinos espanhóis.

O motivo de separação de costumes (entre índios e espanhóis) apresenta diversas implicações. Outros critérios de distinção social constantemente são imantados a estes pólos. As filiações corporativas, de sangue, os costumes do berço, a oposição entre metropolitanos e *criollos*, entre "*gente de razón*" e "*gente vil*", entre fieis e falsos cristãos, enfim, diversos aspectos de distinção, relação ou conflito social, podem e muitas vezes emprestam uma figuração retórica, mas às vezes normativa ou pragmática, da contraposição entre "índios" e "espanhóis".

A história da mestiçagem (biológica entre naturais e forâneos) parece denunciar a grande influência dessa alteridade que a conquista demarca. Israel afirma, peremptório: "*Si bien no se necesitó mucho tiempo para que los niños mestizos abundaran, en un principio no formaron parte de un tercer elemento o grupo diverso de la sociedad indígena o de la sociedad española*". Enfim, "*a pesar de ser mestizos vivían o como 'españoles' o como 'indios'*".[76]

De fato, no início da conquista, espanhóis procuram matrimônios com nobres indígenas para integrar-se às elites locais, bem como filhos mestiços de conquistadores procuram uma posição de aristocratas *criollos*. As mestiçagens em sentidos culturais, também poderiam manifestar a antítese relacional e de certa forma fundacional do Novo Mundo. Os ladinos privilegiados por apropriar-se da fala e escrita espanholas, muitas vezes afirmam-se como nova elite nos *pueblos* indígenas. Assim como aprender a língua local criaria fortes laços dos missionários com os neófitos nas repúblicas de índios.

Também o termo "*criollo*" teria ambígua conotação, como enfatiza um estudo de Lavallé sobre a condição extrarracial na região peruana. Havia espanhóis nascidos ou criados desde pequenos nos vícios do Novo Mundo e que eram depreciativamente chamados de *criollos* pelos espanhóis. Muitos espanhóis, como Bernabé Cobo, mas especialmente as maiores autoridades reais e seus grandes favorecidos, mesmo que alguns tenham nascido na América, não se consideravam pertencentes ao mesmo ambiente dos genéricos *criollos*.

Enquanto muitos (como Cobo) não se alinhavam aos interesses dos antigos

[76] ISRAEL, *op. cit*., 1981, p. 69.

conquistadores ou descendentes e de outros colonizadores, apesar de ser da mesma "linhagem" de espanhóis. Assim, os *criollos* propriamente descendentes de espanhóis e ricos, ao lado de uma identificação própria aristocrática, eram representados, muitas vezes, como homens próximos dos usos e características dos índios. Os mestiços e a gente comum da terra foram sendo admitidos nessa identificação inferiorizada de um genérico *criollo*.[77]

Tais situações comprometem a fixação de uma afirmação ideológica *criolla* muito precisa, isto é, dos descendentes muitas vezes ricos dos conquistadores *encomenderos* e como baluartes de uma posição étnica específica e claramente contrária à identidade de espanhóis enquanto gente decente dos metropolitanos.

Os *criollos* de bom *status* devem ter nalguma dimensão sempre parasitado nessa mesma identidade dos metropolitanos de elite. Aliás, não havia esta separação tão rígida em termos de vínculos sociais nas cidades como México ou Lima, se, entretanto, essa política já se fomentava em determinadas situações com força (pensemos até a metade do século XVII), em âmbitos institucionais como nas ordens religiosas e nos postos de governo civil, quando os metropolitanos dificultavam ou tornavam exceção à regra oferecer as mercês ou títulos mais gratificantes aos *criollos*.

Voltemos ao artigo de Schwartz & Salomon sobre a história das identidades andinas, que também realça a condição instável e indeterminada dos mestiços biológicos, que depois da "*second colonial generation onward*", sofrem a consequência da política governamental "*increasingly restrictive toward its full integration into colonial life*". Recuperando um estudo sobre os povos de Quito no século XVII, Schwartz & Salomon citam (da autoria de Martin Minchom) que "*Mestizos merged into either the creole elite, Indian society, or an indeterminate urban lower social stratum*".[78]

Importante notar que apesar das identificações sociais em termos de origem ou geração, quando muitos investigadores insistem caracterizar o processo como constituição e definição de "raças" e "castas", o que parece prevalecer é o antagonismo entre instâncias paradigmáticas de grandes "nações" no campo das representações e nos discursos. Em signos de oposição dos corpos sociais de "índios" e "espanhóis" nos temas da natureza e circunstância dos temperamentos humanos e das coisas naturais, o que também se relaciona à caracterização dos usos e costumes dos povos e suas misturas, vão sendo alencadas diversas proposições e constituídas as práticas que comprometem todos os sujeitos do regime.

---

[77] LAVALLÉ, Bernard. *Las promesas ambiguas*, 1993.

[78] SCHWARTZ & SALOMON, *op. cit*., 2000, p. 484 e 486.

Na identificação polarizada de naturezas e juízos de naturais e espanhóis, todos fazem parte ou são imantados a um dos extremos. A cisão remete à diferença típica e idealizada de duas "nações" e "repúblicas", mas também dentro de diversos motivos em torno dessas categorias de identificação muito ampla. Os sinais nesses conjuntos paradigmáticos, mas também ambíguos, trazem elementos sobre crenças e políticas de distinção social e de dominação nas relações sociais.

Alimentando-se da oposição entre naturais e colonizadores em diversas situações, gradações e combinações dentro de uma sociedade de hierarquias e relações desiguais entre diversos setores sociais, não é por acaso que apareçam as tradicionais separações entre "nobres" e "plebeus" – tanto em sentidos de identificação cultural, de relações sociais de poder e inclusive no aspecto de imposições jurídicas do regime imperial.

Na interpretação de Douglas Cope, a dicotomia índio/espanhol na cidade do México no século XVII deixaria de ser mais importante que outra:

> based on cultural and economic rather than racial indexes. We have already seen how mestizos were divided by status and cultural affinity into a Hispanicized elite and a lower stratum grouped with Afro-Mexicans. The new model extended a similar concept to urban society as a whole, separating Mexico City's inhabitants into the *gente decente* (respectable people) and the *plebe* (plebeians) (…) hallmark of the Mexican plebe was its racially mixed nature. Mexico's lower class included Indians, castizos, mestizos, mullatoes, blacks, and even poor Spaniards.[79]

A visão de Douglas Cope opõe a questão étnica à ideia de distinção pelo status, mas como observamos neste estudo de crenças e políticas de alimentação medicinal, não há como separar muito bem o sentido de linhagem, criação e costume da terra. Enfatizemos que a marcação de distâncias ou as visões de intercâmbio entre gente decente e vulgo se manifesta bastante nas figurações de "espanhóis" e "índios" dentro de um campo de representações onde se destaca o objeto das dietas e da ciência de dieta nos vice-reinos mais importantes do império espanhol na América, num amplo contexto entre os séculos XVI e XVII.

A ampla e crucial oposição de categorias sociais age na formação de um regime com outras hierarquias, estamentos e com grupos excluídos, sem esquecermos que cada indivíduo participa na construção de suas identidades sociais. No campo das representações, o binômio "índios" e "espanhóis" deve aludir mais simplesmente à divisão

---

[79] DOUGLAS COPE, R. *The limits of racial domination*, 1994, p. 22.

social entre elites como segmentos sociais com poder, status e/ou riqueza mais destacados e perante as populações subalternas na Nova Espanha e Peru entre os séculos XVI e XVII. Tendo em vista diversos discursos que remetem aos ideais e aos erros de dieta, buscamos expor, em última instância, formas de afirmação das elites por imposições ou acômodos no campo das representações dos costumes alimentares, quando também se fomentam identidades com políticas nos e dos sujeitos no regime.

Terceiro Capítulo

Os temperamentos de índios e espanhóis

3.1. VISÕES DA NATUREZA DAS NAÇÕES

A aparência física ou a disposição externa do corpo humano não poderia constituir parâmetro óbvio e seguro para a construção de identidades sócio-culturais no início da colonização da América. Tampouco serviria muito bem para os discursos que sedimentavam julgamentos de valor sobre as identidades de "índios" e "espanhóis" no Novo Mundo dos séculos XVI e XVII.

Como adverte Braude, a historiografia atual não deve projetar para o início da era moderna a percepção posterior das "raças", pois somente no século XVIII se assenta o critério somático para a diferenciação dos povos, quando também são construídos tipos humanos como habitantes característicos de continentes já bem definidos espacialmente.[1]

Braude reporta ao trabalho de Gliozzi, autor de uma história dos precursores das teorias raciais modernas, para lembrar que não é fácil reter, entre os ibéricos, um discurso protorracista. Pois de fato, o argumento de Gliozzi poderia ter certa coerência na análise dos discursos "poligenistas" de um Paracelso ou de um Giordano Bruno, que induzem a pensar uma natureza dos índios bestial ou bem distinta dos humanos europeus. Mas essas visões, como salienta o próprio autor italiano, não teriam qualquer guarida entre os espanhóis, católicos ortodoxos, os colonizadores da América, pois os sentidos ibéricos da bestialidade indígena "*se situent dans la perspective du monogénisme biblique*".

Ainda que isto não signifique integrar o índio à plenitude humana: "*Si les conquistadores ne vont pas jusqu'à soutenir l'animalité radicale des indios, leurs adversaires* [como os missionários] *ne sont pas davantage disposés à leur reconnaître une condition humaine accomplie*", quando as disputas entre os colonizadores sobre a natureza dos americanos se relaciona a "*qui, du soldat, du fonctionnaire de l'État ou du missionnaire, doit se charger de la récupération humaine de l'indio*".[2] Enfim, os critérios para definir a inferioridade dos indígenas – o que justificaria as formas de tributo e trabalho compulsório – remetem essencialmente aos assuntos da falta de civilidade, dos maus costumes, da ausência da fé em Cristo, critérios constantemente apontados no debate

[1] BRAUDE, Benjamin. "The sons of Noah…", 1997.

[2] GLIOZZI, Giuliano. *Adam et le Nouveau Monde*, 2000, p. 252.

sobre as origens dos índios. Como fica exposto na própria compilação de Gliozzi.

Alguns impasses são encontrados ao buscar "raízes" do racismo nas visões ibéricas da época das navegações e intrusão na África e América. James Sweet sugere a ideia de um "racismo sem raças",[3] ao instante em que procura indícios de um preconceito somático que não se encontra nas fontes que utiliza.[4] A inferiorização da natureza de povos submetidos ou escravizados se baseia em julgamentos de outra índole ou usando aspectos então mais vívidos para reter a diferença e a inversão das qualidades do europeu.

Como forte hipótese de racismo, teríamos a política de "*limpieza de sangre*" para distinguir aqueles aptos aos cargos e benesses no império espanhol, alijando índios, mestiços, negros.[5] Sem dúvida, trata-se de demarcação e exclusão social de certa forma "genética". Mas o recurso usado pela Inquisição e outras instituições como a ordem franciscana, poderia apenas contemplar que as características corpóreas sugerissem berço ruim ou sangue impuro, uma herança de falsas religiões e maus costumes na linhagem do indivíduo.[6]

Uma mirada pelos informes enviados ao rei da Espanha no final da década de 1570 até meados da década de 1580 (documentos conhecidos como *Relaciones Geográficas*), demonstra a desimportância do critério fenotípico para somar-se à caracterização das condições mentais mais precárias e comportamentos incorretos dos naturais, a tendência geral (mas não exclusiva) nesses relatos.

Um trecho da pergunta de número cinco das *Instrucciones* de Felipe II para os povoados, vilas e cidades do Novo Mundo, pede algumas informações sobre a natureza dos

---

[3] SWEET, James H. "The Iberian Roots of American Racist Thought", 1997, p. 165.

[4] Como se pode observar pelos trechos de documentos escolhidos para a análise de Sweet, os povos não eram submetidos pelos ibéricos tendo como premissa uma diferença na cor da pele ou por outras aparências ou características corporais, e sim, por razão dos erros e desordens nos costumes, na civilidade, ou como inimigos de Cristo, heréticos ou idólatras.

[5] MARTÍNEZ, María Elena. "The black blood of New Spain", 2004.

[6] A má ascendência devia ser buscada pela genealogia familiar, não pela distinção mais aparente ou fenotípica, que não é decisiva para identificar um judeu de um cristão ibérico, ainda que fosse suficiente para separar um africano ou americano das instâncias institucionais do poder colonial, incorporando-os tacitamente aos "cristãos novos". Saignes e Bouysse-Cassagne, embora utilizem a expressão "tensiones socio-raciales" para observar o estatuto de mestiços e *criollos* no Peru colonial, reforçam a ideia de que a "limpieza de sangre" enfatizaria "la profundidad temporal del linaje", impedindo a colocação dos neófitos índios e mestiços nos mais privilegiados cargos civis e eclesiásticos devido à "mezcla con sangre no-cristiana" (SAIGNES, Thierry & BOUYSSE-CASSAGNE, Thérèse. "Dos confundidas identidades: mestizos y *criollos* en el siglo XVII", 1992, p. 18). Na lida de Douglas Cope por observar também um sentido racista nas políticas espanholas de "limpieza de sangre", particularmente no século XVII, um recurso da elite *criolla* para preservar a endogamia e manter privilégios e status, temos que essa elite "did not adopt this model in every circumstance. Simple stereotypes from the sixteenth century – about humble, pliable Indians, pernicious castas, and loyal creoles – persisted throughout the colonial period. Furthermore, as we have seen, local regulations (such as gremio ordinances) continued to lump castizos, mestizos, blacks, and mulattoes (and sometimes Indians) together" (DOUGLAS COPE, R. *The limits of racial domination*, 1994, p. 25).

índios, o "*talle y suerte de sus entendimientos, inclinaciones y manera de vivir*". Raramente as respostas coligidas pelas autoridades locais descrevem o tipo físico, mas quando o fazem, não declaram que a aparência ou disposição do índio seja inferior em relação aos mesmos motivos do corpo espanhol. Não se pode deduzir a partir dessas poucas descrições (digamos do exterior corpóreo) qualquer razão para implicar efeitos como o "baixo entendimento" e as "más inclinações" dos índios.

O *corregidor* do *pueblo* de Atlatlauhcan e seu partido, na diocese do México, comenta que em "*su talle y parecer*" os índios "*son morenos, amulatados, y, en disposición, es general, como los españoles, y desta estatura*". Por outro lado, os índios "*son de poco entendimiento*".[7]

Entregue ao vice-rei do Peru em 1586 por dois moradores da estirpe dos conquistadores, um deles, Pedro de Ribera, "*vecino y regidor*" da vila de Huamanga, o informe primeiramente descreve os índios como "*gente de mediana estatura por la mayor parte, de buen parecer, algo morenos*". Mas logo em seguida aparece o discurso da depreciação mordaz: "*su entendimiento es bajo, inclinados a poquedades y vilezas, son flemáticos y perezosos*". A retórica segue altiva contemplando as más inclinações dos índios, como o fato de serem mentirosos, ladrões, vingativos, cristãos fingidos. São inclusive "*inimigos capitales de los españoles*". A "*manera de vivir*" é na lavoura da terra, mas "*por fuerza*". Também sempre "*borrachos*", mantêm suas mulheres como escravas na confecção da bebida.[8]

O aristocrata Pedro de Ledezma, *alcalde mayor de minas* e *corregidor* em Taxco e Tenango na Nova Espanha, compara o entendimento dos índios àquele de uma criança espanhola: "*Comúnmente, son los indios de bajo y cortísimo entendimiento y capacidad, de suerte que, el indio de más talento, será como un muchacho español de ocho o diez años*".

Como veremos no próximo capítulo, essa visão da condição mental indígena corresponde a uma definição muito em voga nos debates entre intelectuais peninsulares e junto às políticas da Corte imperial. Ledezma, na Nova Espanha, também reflete a tendência entre os eruditos na Espanha por caracterizar negativamente a condição moral dos índios: "*Sus inclinaciones, generalmente, son viciosas y ajenas de virtud, y, por la mayor parte, el vicio que más reina en ellos es* [*la*] *ociosidad, y emborracharse y pecados*

---

[7] ACUÑA, René de. *Relaciones geográficas del siglo XVI*, 1985, p. 46.

[8] JIMÉNEZ de la ESPADA, Marcos. *Relaciones geográficas de Indias*, 1965a, p. 185-7.

carnales, sin hacer diferencia entre las parientas y las que no lo son".[9]

O discurso implacável de alguns espanhóis detratores, particularmente do ambiente secular de *encomenderos* e *hacendados* e dos diversos burocratas no Novo Mundo, sugere que compartilhavam a ideia de uma natureza imutável da grande "nação" dos índios. Contudo, trabalhavam critérios de pensamento que conduziam os termos para apontar nem tanto uma rigidez, mas a variação da natureza dos costumes, do engenho, da moral dos nativos. Os índios tampouco são representados sempre como entidade coesa de uma "nação" apenas, pois existem diferenças de região para região, bem como podem ser percebidos extratos e condições sociais distintos convivendo numa mesma comunidade.

O contato com os espanhóis ou o isolamento de um povoado, já podem definir a natureza de um grupo indígena. Ou seja, a distância ou proximidade com a "civilidade" espanhola pode ser critério para observar os entendimentos e inclinações de determinada população. O *corregidor* de Ocopetlayucan no México, Juan de la Vega, assegura que "*sus entendimientos son como serranos, que se están en sus casas y no entienden en otra cosa si no es en hacer pulque, vino de la tierra con que se embriagan sin género de abstinencia, viciosos de mujeres*". O *corregidor* Gonzalo Gallegos, apesar de assinar todas as três "*relaciones*" dos povoados dentro do partido de Mexicaltzingo, deixara para o "*canonista doctor Francisco de Loya*", a preparação do relato de Iztapalapa.[10] O texto traz a "civilidade" para os índios do *pueblo*, tanto em vista do contato com os espanhóis, como devido à proximidade com a antiga "corte" dos indígenas que dominava antigamente:

> es gente muy política y cortesana, y la razón de su policía es el comercio frecuente que tienen con los españoles, a quien comunican, así por la cercanía que tiene[n] a la ciudad de Méx[i]co, como por la provisión de la yerba que llevan a vender a los españoles a la Ciudad de México; y, también, porque Mo[n]tezuma tenía puesta su corte en este d[ic]ho *pueblo* de México, [a] donde acudían muchas veces a hacer sus juntas y acuerdos para el gobierno desta Nueva España.[11]

Numa região que concentrava distintos grupos nativos, o informe define que "*Los mexicanos son de buen entendimiento, y los demás son de naturaleza y entendimiento rudo*[*s*]".[12] Outro relato acentua a diferença da natureza mental entre os índios principais e

---

[9] ACUÑA, René de. *Relaciones geográficas del siglo XVI*, 1986a, p. 115.

[10] *Ibid.*, p. 84 e 26.

[11] *Ibid.*, p. 44.

[12] *Ibid.*, p. 141. A ideia aparece num dos relatórios de composição complexa e que remete aos problemas de análise para podermos reter a autoria e as influências diretas na produção dos discursos inscritos nas *Relaciones Geográficas*. Destaquemos o fato de que muitos informes foram compostos por juntas de

comuns.[13]

Também podiam interferir condições ambientais de uma região para a descrição da natureza dos indígenas: "*son de poco entendimi*[*ent*]*o e inclinados a beber, y no de mucho trabajo, por ser tierra cálida*".[14] O informe do *corregidor* Valentín de Jaso, do partido de Atlitlalaquia, combina o olhar sobre a diferença entre extratos sociais com a questão das influências que chamaríamos de ambientais:

> Los entendimientos destos indios difieren entre sí lo que va a decir de noble a plebeyo. Son, los nobles, habilísimos, [y], en su tanto, los plebeyos naturalmente tienen los entendimientos rateros, aunque no todos; son más o menos hábiles, unos y otros, como su natural desenvoltura lo compadece. Sus inclinaciones son bajas, [y] sus formas y maneras de vivir son diferentes, conforme a los climas del cielo y disposiciones de las tierras donde viven.[15]

A última frase deste parecer estimula uma nota de René de Acuña, editor das *Relaciones* sobre a Nova Espanha. Os conceitos usados por Jaso "*parecen aludir a las ideas prevalecientes en esa época, inspiradas en el Peri aëron, ídaton, topon, 'de los aires, aguas y lugares', atribuido a Hipócrates*".[16] A definição de natureza dos povos tendo em vista determinações externas para os costumes, o entendimento, as inclinações, remetem a crenças de ordem dietética.

Ou melhor, prenunciemos que as influências externas na verdade devem ser controladas, se tratamos de uma ordem pela dieta. Sem dúvida que aquilo que parecia tão determinante para caracterizar uma comunidade indígena (como o clima local) para o *corregidor* acima, não devia ter o mesmo efeito para si mesmo, como espanhol destacado de outra "pátria" e que deverá manter os traços de sua "nação"...

---

espanhóis e indígenas, dificultando, muitas vezes, a apreensão de uma "autoria" ou o provável mentor de um discurso. Vejamos o caso de onde se extrai a passagem acima. Gaspar de Covarrubias, "alcalde mayor de la minas y *corregidor* de Tuzantla", foi o responsável pelo informe dessa jurisdição, completada entre 1579 e 1580. O editor René de Acuña assevera que "Lo asistieron Diego Castañón, cura beneficiado del *pueblo*, quien al parecer fungió como intérprete; Melchor Núñez de la Cerda, probablemente en el papel de escribano, y, proporcionando la información, Francisco Gómez, 'natural desta tierra', así como 'las personas que más expertas se pudieron hallar, e indios viejos y antiguos desta comarca'." Ainda "es dable conjeturar que su relación [do *corregidor*] fue el producto de una encuesta conducida entre los más expertos y viejos de aquella localidad. De otra manera, su viaje al *pueblo* no habría tenido ningún sentido". A jurisdição continha três *pueblo*s em volta das minas com povoação de espanhóis. Era região indígena matlatzinca, também com etnias purépecha e mazahua (p. 135-6).

[13] "Los naturales principales son de mediano entendimiento, y, los naturales, rudos y torpes. Son inclinados a labranza, y viven dello sin tener otro contrato" (*ibid.*, p. 246).

[14] ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 247.

[15] *Ibid.*, p. 60.

[16] *Ibid.*

Enfim, melhor que pensar em "determinações" ambientais, seria imaginar algo como um "*dietary determinism*", tal como batiza Albala – pois afinal, se temos em vista uma ampla visão renascentista sobre a conformação das culturas humanas, teríamos um cenário onde:

> Among political theorists, only Jean Bodin seems to have considered the environmental factors as inevitable and invariable. In medical theory, how people interact with and shape the environment has a major effect on their complexion and character. It is not merely the terrain and climate but how individuals apply their talents to improve agriculture and diet that ultimately determines regional character.[17]

Mas para chegarmos a essa conclusão, que pode ser também relativizada, pois há sujeitos para atitudes mais "quentes", como os espanhóis, e outras mais "frias", conformadas ao ambiente, segundo o discurso. O que é a determinação em última instância deve ser pensado em cada circunstância (como no contexto colonial). Entrementes, é salutar que vejamos agora a caracterização do corpo humano pelos princípios dietéticos, seguindo na esteira do assunto das "raças" e das "nações".

Destaquemos alguns estudos com temática semelhante àquela que desenvolveremos a seguir, e que também tratam de um contexto geral da colonização espanhola na América entre os séculos XVI e XVII. Um desses ensaios ressalta a visão holística da filosofia e medicina hipocrático-galênica, que depreende do corpo do homem um microcosmo – já o macrocosmo é a natureza sublunar, o clima, a terra e os mantimentos, mas também, pode significar o âmbito das esferas astrais, envoltórios que tanto afetam o corpo humano. Esse estudo ainda remete aos conceitos e usos da fisiologia clássica nas representações da natureza corpórea de índios e espanhóis na Nova Espanha.[18]

Outro estudo adverte que os discursos espanhóis que buscavam fixar as influências astrais negativas no Novo Mundo, seriam contestados pelo viés do "*criollo*", um estrato social em formação que buscaria se contrapor aos metropolitanos, alabando as determinações astrais da nova terra para o corpo dos colonizadores.[19] Já outro autor que privilegia o assunto da dieta alimentar como chave de uma formação ideológica colonial, remete à construção dos "corpos" na América entre signos de permanência e mudança de

---

[17] ALBALA, Ken. *Eating right in the Renaissance*, 2002, p. 128.

[18] RAMÍREZ RUÍZ, Marcelo. "Microcosmos. El hombre del Nuevo Mundo y la tradición grecolatina", 2000.

[19] CAÑIZARES-ESGUERRA, Jorge. "New World, New Stars", 1999.

natureza, observando os perigos da comida dos índios para o corpo espanhol.[20]

Para Earle, a dieta alimentar enquanto influência para a representação da natureza dos corpos, seria objeto de estudo mais relevante que o tema da astrologia ou do clima na história vivida e nas políticas coloniais.[21] Mas nenhum desses assuntos fogem de um mesmo campo de saberes dietéticos. Sem que necessariamente um aspecto seja de fato mais relevante que o outro, pois estão geralmente combinados nos mesmos discursos. Se apenas um assunto é enfatizado nos meandros de um tratado ou escrito, segue parâmetros mais ou menos comuns a outros. Aqui enfatizamos o tema da alimentação sem concluir que seja mais relevante que outras "influências" e "cuidados" com o corpo. De toda forma, narramos a relevância da "comida e bebida" para a história da cultura e do poder nos "corpos" do México e Peru coloniais.[22]

Mas antes de observarmos uma história de fatores que influenciam ou até mesmo constituem as "nações" no Novo Mundo, recuperemos alguns sentidos da filosofia cristã quanto à noção de "compleições" e "temperamentos", o que propicia diversas chaves para adentrar na construção de representações dos corpos de "índios" e "espanhóis" na colonização da América, encontrando lá alguns sentidos de pecha (bem como de elogio) dos povos.

3.2. A DOUTRINA DOS TEMPERAMENTOS PARA OS CORPOS

Segundo Pérez Tamayo, a tipologia dos temperamentos "*son unas de las clasificaciones más antiguas y seguramente prevaleció tanto tiempo (¡hasta hoy se sigue usando!) porque algo tiene de verdad*":

---

[20] EARLE, Rebeca. "'If you eat their food...'", 2010.

[21] *Ibid.*, p. 689-690.

[22] Tanto Cañizares-Esguerra como Earle (citados acima), ao enfatizarem sobremaneira uma construção ideológica dos espanhóis ou dos *criollos* nas visões sobre as influências e as constituições dos "corpos", acabam fechando um circuito que não destaca os contornos políticos e de identidade mais complexos ou intermediários que afloram nas fontes históricas. Para além de "índios versus espanhóis" ou "espanhóis versus *criollos*" como figuras antagônicas de um sistema de poder ou da exploração social, indicando formações ideológicas compactas de grupos colonizadores, e ademais, numa história das ideias dentro de um contexto que seria precursor das políticas de racismo moderno, teríamos, por outro lado, nos discursos coloniais que usam os saberes dietéticos, autores com interesses particulares e em conflito com outros setores dominantes e com outros escritores. Esses discursos com chaves "naturais" e "morais" indicam também a existência de dispositivos de poder nas práticas e nos sujeitos de todas as "nações". Ainda, as populações e os indivíduos são investidos e podem estar imbuídos de identidades variadas. Nem sempre as representações de corpos das "nações" informam mecanismos de franca subordinação social, ainda que a essencial alteridade seja construída na anteposição entre "índios" e "espanhóis" para a afirmação de superioridades do corpo e da mente (e alma) do colonizador.

> Además del sujeto melancólico, en quien predomina la bilis negra y cuyo carácter ciclotímico se asociaba con el genio creador, también se reconoció al colérico, caracterizado por su mal humor y sus accesos de violencia, debidos al predominio de la bilis amarilla; al flemático, cuya tranquilidad y ausencia de pasiones eran debidas a la prevalencia de la flema (cuyo origen se suponía en el cerebro), y al sanguíneo, cuyo temperamento ardoroso y apasionado dependía del predominio de la sangre.[23]

Sem dúvida a tipologia dos temperamentos prestara para acessar tipos humanos num quadro classificatório que, no entanto, antes de corresponder à realidade psíquica de sujeitos agrupados por características que teriam em comum, mais bem, o esquema deve ter contribuído para formar e introjetar nos indivíduos uma pertença comportamental "natural", a qual, no entanto, é uma construção social, cultural, com implicações morais, políticas.

Vale ainda apontar que as visões medievais tardias, quanto à questão da "natureza" dos corpos (na ordem de termos ou parâmetros aristotélicos)[24] não extrapolam tanto sobre a disposição externa ou características de partes ou aspectos aparentes e influências circunstanciais, o que compreenderia o "acidente" do corpo. Trata-se de lidar com uma natureza da "substância" ou essência desse corpo, que induziria o comportamento, as aptidões, até mesmo geraria inclinações, resultados de uma espécie de condição que a "qualidade" subjacente à matéria infere e se manifesta nas "propriedades" ou "efeitos" desse corpo, indicando o porquê das práticas usuais do indivíduo.

Algumas noções fisiognômicas e do caráter (como em Aristóteles e Teofrasto) irão integrar-se às especulações da fisiologia interna do corpo (como em Sextus Empiricus e Galeno), servindo então para construir tipos de indivíduos com naturezas distintas.[25] Os humores do corpo e suas qualidades, ainda que para Galeno fossem basicamente causas de enfermidade, também já seriam considerados determinantes para a constituição do homem: o calor faz o corpo grande, o frio, o faz pequeno, a umidade o torna gordo, e a secura, magro. A "crase" ou equilíbrio dos humores no corpo, quando predominasse o sangue, tornaria os indivíduos mais estúpidos; a cólera criaria a fineza e inteligência do espírito; a bílis negra traria a constância; enquanto a predominância da fleuma não resultaria em

---

[23] PÉREZ TAMAYO, Ruy. *El concepto de enfermedad*, 1988, p. 118.

[24] Cfr. ARISTOTLE, "Metaphysica" (Book V, "Philosophical lexicon"), 1941b, p. 752-777.

[25] KLIBANSKI, Raymond *et. al.*, *Saturne et la mélancolie*, 1989, p. 107 e ss., para as menções da evolução da "doutrina dos temperamentos" a seguir e que dão elementos para as avaliações finais deste item.

efeitos comportamentais – ainda segundo Galeno.

Mas estas conclusões do humoralismo seguiriam paralelas e foram aproveitadas mas alteradas, na história dos "temperamentos" na longa evolução medieval dos conceitos fisiológicos e mentais. Entre os séculos II e III da era cristã um esquema cosmológico dos temperamentos se apresentaria num pequeno tratado recuperando os princípios da filosofia antiga, ao associar os quatro elementos (ar, fogo, terra e água) aos respectivos humores do sangue, da cólera, da melancolia e da fleuma. Cada humor tornar-se-ía predominante no curso de uma estação do ano e durante uma das quatro idades do homem: o sangue na primavera e na infância, a bílis amarela ou cólera estaria relacionada à juventude e ao verão, a bílis negra ou melancolia ao outono e maturidade, enquanto a fleuma estaria vinculada ao inverno e à velhice.

Nos tempos de Santo Agostinho, alguns tratados como aqueles de Vindiciano, Beda e Isidoro de Sevilha, já assentavam a perspectiva de que os humores teriam o poder de determinar não apenas a condição de um indivíduo em particular (como era a perspectiva clínica galênica), mas também formar tipos particulares de indivíduos.

Mas só a partir do século XII, com Guilherme de Conches, que a "doutrina dos temperamentos" toma corpo. Será popularizada nos séculos seguintes bem como na era moderna, trazendo, entre outras autoridades, o galenismo de Avicena e os tratados dietéticos da escola médica de Salerno.

Nesse período se estabelece uma hierarquia moral das compleições humanas, quando o tipo sanguíneo é descrito como aquele mais moderado e mais robusto, de compleição naturalmente temperada pela prevalência das condições fisiológicas básicas para a vida humana (as qualidades quente e úmida em moderação).

Enquanto que principalmente as compleições "frias", tanto a fleumática como a melancólica, são tomadas como decadentes na escolástica, no sentido cosmogônico de degradação humana desde a "queda do paraíso". Os temperamentos são então carregados de qualidades fisiognômicas e psicológicas negativas. Na Renascença, estas compleições seguem consideradas inferiores e no âmbito de condição (mas não acima do livre-arbítrio) enfermiças por natureza. Temperamentos desequilibrados e mentalmente enfermos, inclusive com respeito às corretas proporções das qualidades da substância do cérebro. É a herança antiga de filósofos gregos e Aristóteles em particular, numa ciência de três potências físicas do entendimento. O mau temperamento pode, assim, dificultar a plenitude das faculdades mentais na inteligência, memória e imaginação.

A moralização das compleições enfermiças também estabelece aspectos positivos

desses caracteres. Trata-se da prédica para práticas comportamentais consideradas sanas, dignas ou corretas para esses tipos humanos de compleição decadente. Mas o discurso moral também pode operar uma forma de complacência, uma justificativa de certas práticas sociais como se fossem cabalmente determinadas pelo temperamento do corpo. De qualquer forma, tanto o equilíbrio dos humores como as compleições de constituição dos corpos, ambos podem ser mudados ou transformados, provocando sentidos de indeterminação da natureza dos indivíduos (e dos povos), ou provocando sentidos de determinação para os corpos, mas que são estranhos à física interna do indivíduo. Há diferentes elementos conjugados de influências, elas vêm do mundo astral, do ambiente natural, da comunidade humana. Também o juízo do indivíduo poderia transformar a natureza de um sujeito, que é conformado pela atitude moral. Estes elementos irão permear as visões e políticas sobre a ideia de compleições e temperamentos como natureza dos corpos sociais.

3.3. DO TEMPERAMENTO DAS NAÇÕES NO NOVO MUNDO

Voltemos ao cenário da colonização espanhola com o "cosmógrafo e impressor" hamburguês Henrico Martínez, que após viajar por vários países da Europa radicou-se na cidade do México em 1589. Esteve concentrado em atividades importantes e obteve postos no seio da elite governante da Nova Espanha.[26] Entre outras obras, compôs um tratado cosmológico e de história natural. Assim estabelece, no *Reportorio de los Tiempos*, os contornos da doutrina dos temperamentos:

> Procede pues (segun Galeno) la natural condicion e inclinacion del hombre, de la mescla y proporcion de los quatro humores, conuiene a saber, colera, flema, sangre y melancolia: por que la varia disposicion y complexion de los cuerpos, haze mucho al caso para la variación de las costumbres y afectos del alma: pues vemos que el anima muy de ordinario se muda, y se compone con la complexion del cuerpo, por que comunmente los colericos son iracundos, los flematicos perezosos, los sanguinos benignos y alegres, los melancolicos tristes e inuidiosos; aunque no de necescidad: por que el anima rige y gouierna el cuerpo. De lo dicho se sigue que las personas que fueren casi semejantes en el temperamento y

[26] Henrico Martínez foi dono de uma imprensa tipográfica, intérprete do Santo Ofício da Inquisição, bem como projetou e iniciou as obras do escoamento das lagunas do vale do México para evitar as constantes inundações da cidade nas primeiras décadas do século XVII.

complexion: tambien lo seran en la condicion.[27]

Martínez resgata o princípio galênico de dependência das faculdades da alma pelo temperamento dos humores no corpo. Mas o autor não perde de vista que o livre-arbítrio no bom juízo da alma pode sobrepujar a condição corporal – é a correção da doutrina católica perante o "paganismo" de Galeno.[28] O ponto fulcral é que se "*el hombre se integra al mundo a través de la combinación de calidades, los teólogos tuvieron cuidado de insistir en que su alma, en virtud de su naturaleza espiritual, es continente del cuerpo y no su contenida*".[29]

Contudo, o sábio Martínez parece apenas confirmar um dogma sem de fato dar importância para ele, pois logo enfatiza (e também ao longo do tratado) que a qualidade física do corpo é a causa dos costumes e inclinações, quando o temperamento dos fluidos corporais torna-se preâmbulo para a definição da mais substanciosa condição corpórea: a compleição humana.[30]

Martínez também demonstra que ao lado da bondosa compleição sanguínea, as demais sugerem "*costumbres e afectos del alma*" viciosos, reatualizando antigas crenças medievais. Não é sem motivo que o dominicano Bartolomé de Las Casas, décadas antes, concebera para os naturais da América a mais perfeita das compleições humanas (a condição sanguínea).

O índio sanguíneo é uma das teses para comprovar como são povos bondosos, moderados e de excelente entendimento mental. Mais um argumento para o juízo de maior ou relativa autonomia para a malha social indígena e uma posição da Corte avessa aos interesses particulares dos espanhóis na exploração colonial.[31]

A *Apologética historia sumaria*[32] de Las Casas condensa o esforço do influente clérigo por retirar as acusações de barbárie dos índios devido a uma falta de "polícia" nos

---

[27] MARTÍNEZ, *Reportorio de los tiempos y historia natural de Nueva España*, 1981, p. 175. Nas citações de obras editadas com a grafia original ou de manuscritos da época colonial, conservamos, durante a transcrição, a pontuação e parte da grafia original.

[28] Cfr. GALEN, *L'âme et ses passions*, 1995.

[29] RAMÍREZ RUIZ, *op. cit.*, 2000, p. 46.

[30] Semelhante à interpretação sobre a doutrina dos temperamentos como tradição paralela à doutrina dos humores no corpo, por Klibanski e outros (*op. cit.*, 1989), oferece Mirko Grmek. ("The concept of disease", 1998, p. 256).

[31] LAS CASAS, Fray Bartolomé de. *Apologetica historia sumaria*, 1992, p. 426 e ss.

[32] O volumoso manuscrito ficou arquivado no Conselho de Índias sem ser publicado, ainda que tenha circulado entre os clérigos lascasianos. Foi produzido pouco depois das sessões da Junta de Valladolid, na polêmica com Juan Ginés de Sepúlveda a respeito das justificativas da conquista espanhola (1550-1).

costumes, o que remeteria às supostas faltas intelectivas dos índios.[33] Faltas intelectivas que podiam ser de substância corporal e caracterizadas em compleições.

A ortodoxia católica espanhola havia definido, já no início da conquista da América, uma mesma natureza para toda a humanidade através do dogma da universal ascendência adâmica. Contudo, entre os argumentos para a falibilidade da natureza corpórea do índio, podiam intervir as más influências do entorno, do macrocosmo do Novo Mundo no microcosmo humano. Por isso Las Casas compõe as "causas naturais" para os "*buenos y sutis entendimientos*" dos índios. Inicialmente, alaba a constituição temperada da Ásia, pois a América não seria nada mais que a extensão das terras de Oriente.[34] Las Casas reforça um imaginário do Paraíso Terrestre que se encontraria a oriente da Europa, bem como a noção comum entre os espanhóis de que o Novo Mundo fazia parte das "Índias". A fertilidade dessa terra implica na fertilidade dos povos que a habitam. A cor da pele do índio, nem branca nem negra, é mais um indício de que o desequilíbrio ambiental (muito frio e muito calor), são condições inexistentes na América: "*Y así parece que de la color destas gentes podemos* [sic] *la templanza deste orbe y de la templanza misma* [sic] *su color y también sus costumbres y sus entendimientos*".[35]

Como fatores que concorrem para a "*habilidad natural de buenos entendimientos*" dos homens, Las Casas enumera seis causas "naturais": "*la influencia del cielo*", "*la disposición y calidad de la región y de la tierra que alcanzan*", "*la compostura de los miembros y órganos de los sentidos*", "*la clemencia y suavidad de los tiempos*", "*la edad de los padres*" e por fim "*también ayuda la bondad y sanidad de los mantenimientos*". Muitos desses critérios refletem a tradição medieval dos chamados "não-naturais" de Galeno. Após dissertar sobre a última "causa natural" da boa capacidade mental do índio (a alimentação), Las Casas faz adendo para discorrer sobre a natureza da compleição indígena, o que sugere a forte relação entre a comida e bebida e a natureza do corpo.[36]

Não é demais apontar que Las Casas subordina os fatores condicionantes do corpo e mente ao dogma tomista do livre-arbítrio: "*los hombres de cualesquiera naciones y en cualesquiera partes del mundo, callentes o frías, templadas o destempladas*", não por isso devem necessariamente apresentar uma "*falta cerca de las operaciones del entendimiento y no sigan las reglas de razón ni se inclinen a las virtudes* (...) *si por eleccion (la cual*

---

[33] Cfr. ARES QUEIJA, Berta. "La Apologética Historia Sumaria y el debate sobre la naturaleza del indio", 1992.

[34] LAS CASAS, *op. cit.*, 1992, p. 377 e ss.

[35] *Ibid.*, p. 380.

[36] *Ibid.*, p. 382 e 426.

tienen en su mano) vacaren y se dieren al estudio en las sciencias y sabiduría y ejercicio de las virtudes".[37] As boas eleições do arbítrio indígena irão compor o núcleo da retórica contra os discursos que imputam a barbárie na comunidade nativa, quando Las Casas remete também aos elementos da vida dos americanos na ordem civil, pelos critérios alencados na *Política* de Aristóteles.

O dominicano adentra no assunto sobre a disposição corpórea e mental do índio, trazendo avaliações fisiológicas de Avicena. Embora inicialmente destaque que os coléricos são aqueles mais "*dispuestos para las sciencias*", termina por acentuar que a compleição sanguínea (que seria a indígena) opera da mesma forma, sendo entre as quatro compleições a "*nobilisima*" por "*su sotileza, claridad y temperancia en cálido y húmido*", o que "*causa en los hombres naturalmente, por la mayor parte, virtuosas inclinaciones*".[38]

A "alegria", uma das "*pasiones del alma*" naturais dessa compleição, é outro fator alencado para a "*habilidad y dispusición para todas las artes*". Esta alegria teria contribuído para aguentar com tanta "*paciencia y tolerancia*" os "*trabajos intolerables*" impostos pelos espanhóis. Porém, o "*temor*" e a "*tristeza*" devido à servidão e inúmeros excessos dos conquistadores "*ha sobrepujado*" a "*natural alegría y noble complixión destas naciones*".[39] Lembremos que as emoções compreendem também um fator "não-natural", o que influencia sobremaneira a condição corpórea. Sendo assim, os traumas da conquista teriam trazido mudanças profundas no corpo do índio, um "acidente" alterando a "substância" do índio.

Mas também quanto ao sentido de essência corpórea, Las Casas remete a outras condições, fora do patamar "sanguíneo". Embora tenha identificado os indígenas à compleição "quente", Las Casas também oferece os critérios básicos para fixar um ser de constituição "fria", a representação mais usual nos discursos coloniais sobre a "qualidade" da natureza do índio. A começar pela condição de "*tristeza*", ainda que "acidental", i.e. devido a uma circunstância, a conquista espanhola.

A tristeza poderia sugerir um estado melancólico do índio.[40] E Las Casas estabelece

---

[37] *Ibid*., p. 389-90.

[38] *Ibid.*, p. 427 e 450.

[39] Las Casas avalia que as "pestilências" que tanto atingiam os índios "es cierto proceder de la imaginación y de la tristeza de los males presentes y pasados y del temor vehemente de los por venir, y del mal comer y beber y de los muchos y demasiados trabajos", fazendo com que "de su noble y natural condición han degenerado, convirtiéndose tan pusilánimes y de tan serviles ánimos" (*ibid.*, p. 450-2).

[40] No levantamento de fontes sobre o índio melancólico, Earle cita o frei dominicano Diego Durán, missionário na Nova Espanha, além de dois escritores da elite civil no Peru (EARLE, *op. cit.*, 2010, p. 691.). Mas a autora equivoca-se ao afirmar que o doutor espanhol Diego Cisneros tipificaria o índio como melancólico. Como veremos, este galeno na Nova Espanha, tal como Las Casas, propõe a salutar compleição sanguínea para o corpo dos índios.

para o sanguíneo indígena um corpo de constituição "*delicada*", algo como o frouxo fleumático. Comenta também que os índios têm muita "*paciencia y tolerancia*", e enfim, ao definir que a mente indígena é privilegiada no âmbito das potências da imaginação e da memória, resulta que aprende e executa extraordinariamente a "*labra de joyas*" ou os "*actos y farsas*" da Sagrada Escritura[41] – sinais de paciência fleumática.

As representações do índio sanguíneo (em Las Casas) muitas vezes expressam, portanto, as características apontadas por outros autores como natureza fleumática. Comecemos pelo discurso de mais um retórico defensor dos índios e contra os exploradores espanhóis, frei Gerónimo de Mendieta, que viveu sua missão evangélica na Nova Espanha da segunda metade do século XVI e início do XVII, colocando-se como historiador apologético do pioneirismo "apostólico" dos mendicantes após a pacificação orquestrada por Cortés.[42]

Segundo Mendieta, "*conviene*" que os "*ministros del Evangelio (...) dejen la cólera de españoles (...) y se hagan indios con los indios, flemáticos y pacientes como ellos, pobres y desnudos, mansos y humildísimos como lo son ellos*".[43] Ao tratar das condições "*naturales*" dos índios para "*ayuda de su cristiandad*", estará a "*natural mansedumbre*". Este caráter é devido à "*falta de cólera y abundancia de flegma*". Mas Mendieta adverte também que a "*mansedumbre*" poderia ter sido "*acquisitiva, procurada, y enseñada*", devido aos bons costumes nos tempos da infidelidade.[44] O que mantém a prevalência do arbítrio perante as condições do corpo para a expressão potencialmente cristã da alma indígena no passado pré-hispânico.

A "*paciencia de los indios es increíble*", tal como deveria ser, de acordo com os sagrados ensinamentos de Jesus. A virtude da paciência explica a capacidade para obedecer sem reclamar aos mandões (índios ou espanhóis) na sobrecarga de serviços que são impostos aos nativos "comuns", considerados por Mendieta como homens de pobreza evangélica. A compleição fleumática também sugere que tudo o que os espanhóis "*les mandamos y pedimos, lo (...) hacen ellos tan poco a poco, que no nos pueden dar contento*".[45]

---

[41] LAS CASAS, *op. cit.*, 1992, p. 435 e 452-3.

[42] No argumento de John L. Phelan, o missionário Mendieta é expoente do "milenarismo franciscano" na América. A visão da "terceira idade" de uma "igreja espiritual" no projeto milenarista de Joaquim de Fiore, representaria a vertente do pensamento de alguns missionários na América (*El reino milenario de los franciscanos en el Nuevo Mundo*, 1972).

[43] MENDIETA, Fray Gerónimo de. *Historia eclesiástica indiana*, 1997a, p. 368.

[44] MENDIETA, *op. cit.*, 1997b, p. 106-7.

[45] *Ibid.*, p. 106-110.

Uma natureza resignada ou paciente do fleumático pode ser revertida para outros interesses do discurso, pode trazer a inversão de valor da condição, pois da "paciência" pode-se passar à atribuição de "preguiça", a perspectiva comum para indicar uma compleição viciosa do índio.

Francisco Cervantes de Salazar, cronista oficial da cidade do México, em meados do século XVI, compõe o recorrente quadro da nação "*bárbara*" e "*viciosa*" de "*hombres torpes y mal inclinados*", condição dos índios em geral, pois "*no excluyo haber algunos de buen entendimiento (...) por las leyes que tenían*". Cervantes de Salazar, quando trata da compleição fleumática dos naturais, chega à dúbia resposta moral de um sujeito preguiçoso e paciente, o que significa que são indispostos para os pesados serviços, mas bem dispostos para alguns ofícios, apesar de sua natureza enfermiça.[46]

Já Francisco Hernández, protomédico e "historiador natural" de Felipe II em expedição à Nova Espanha na década de 1570, amigo do cronista Cervantes de Salazar, ao escrever um tratado sobre a história e os costumes dos índios, estabelece que a maioria dos naturais sejam "*débiles, tímidos*" e "*perezosos*", defeitos que de antemão relacionaríamos às crenças sobre a compleição fleumática. Contudo, Hernández opõe aquelas características degradantes e outras faltas como a ebriedade e a mendacidade, ao contorno positivo da compleição corporal indígena: "*Pero son de naturaleza flemática y de paciencia insigne, lo que hace que aprendan artes aún sumamente difíciles y no intentadas por los nuestros, y que sin ayuda de maestros imiten preciosa y exquisitamente cualquier obra*".[47]

Certa ambiguidade do caráter fleumático do índio pode ser encontrada também numa obra jesuíta, do padre Bernabé Cobo, que concluíra um tratado na escola de José de Acosta, mas trouxe na escrita uma longa experiência de vida no Peru e na Nova Espanha, na primeira metade do século XVII. Mas antes de comentarmos Cobo, é importante destacar que a ordem jesuíta conduzia políticas institucionais de distribuição de tarefas ou cargos levando em conta os parâmetros da doutrina dos temperamentos. O *general* padre Cláudio Acquaviva, no início do século XVII, escrevera alguns tratados sobre a "medicina

---

[46] Comenta o cronista: "(...) son amigos de estarse ociosos si la nescesidad del mantenerse no los fuerza tanto, que se estarán un día entero sentados en cuclillas, sin hablar ni tener conversación los unos con los otros; la causa es ser muy flemático, lo cual, aunque en esto dañe, aprovecha para acertar en los oficios mecánicos que han aprendido, porque lo que se hace de priesa, aunque haya mucho exercicio, pocas veces se acierta." Cervantes de Salazar em seguida realça o bom entendimento do governo bárbaro, que criara o regime correto para o proveito dos corpos: "Conocíalos muy bien Montezuma, y así, los gobernó mejor que ningún otro Príncipe de los infieles, y dixo muchas veces al Marqués que con el temor de la pena y exercicio del cuerpo los gobernaba y mantenía en justicia." (CERVANTES de SALAZAR, Francisco. *Crónica de la Nueva España*, 1985, p. 31).

[47] HERNÁNDEZ, Francisco. *Antigüedades de la Nueva España*, 1986, p. 107.

da alma", tanto para detectar *animi perturbationes*, como para observar as capacidades ou inclinações individuais. Nas instruções das cartas dos jesuítas que queriam ser recrutados para as missões ou voltar para a Europa, eles teriam de definir seu temperamento. O missionário como indivíduo sanguíneo poderia não representar o melhor tipo, pois se tornaria refém do apetite sexual no contato com as indígenas. A compleição colérico-sanguínea seria excelente para enfrentar as situações árduas do evangelizador na América, enquanto o melancólico seria o ideal para a residência nos colégios, devido a suas aptidões intelectuais. Enquanto um sujeito fleumático poderia ser recrutado para ofícios domésticos.[48]

Os índios do jesuíta Cobo têm a natureza fleumática. O jesuíta enuncia ainda os proveitos que se pode extrair do corpo indígena numa constituição degradada mas ainda útil para algumas artes que requerem lerdeza e paciência:

> Son todos naturalmente flemáticos de complexión; y como la flema natural hace blanda y húmeda la sustancia de los miembros del cuerpo, tienen muy blandas y delicadas carnes, y así, se cansan presto y no son para tanto trabajo como los hombres de Europa: hace más labor en el campo un hombre en España que cuatro indios acá. Son muy tardos y espaciosos en cuanto hacen, y si cuando trabajan los apuran y quieren sacar de su paso, no harán nada; más, dejándolos a su sorna y espacio, salen con todo aquello en que ponen la mano. Tienen una paciencia incansable en aprender nuestros oficios, que es causa de que salgan tan aventajados artífices como salen, particularmente en aquellos oficios en que se refiere flema y reposo para aprenderse. Por esto hay ya tantos indios extremados oficiales de todas las artes y oficios, señaladamente de los más dificultosos y de curiosidad, pero no de trabajo corporal, que a éstos son muy poco inclinados.[49]

Tal como ocorre no discurso de tantos outros cronistas com interesses muitas vezes distintos, o corpo do índio é tido como o oposto do corpo do espanhol em "qualidade". Daí se deduz as "propriedades ou efeitos" dessa natureza corpórea. Segundo Cobo, prova de paciência fleumática dos naturais do Peru é lidar com seus teimosos animais de carga, as lhamas, enquanto é sinal da compleição colérica dos espanhóis não conseguir manejar essas bestas.[50] Francisco Hernández também extrapola a oposição de naturezas humanas expressa na distinta abordagem perante o mundo natural. Para o protomédico da Coroa, se

---

[48] Cfr. MASSIMI, Marina. "A psicologia dos jesuítas: uma contribuição à história das ideias psicológicas", 2001.

[49] COBO, Bernabé. *Obras*, 1964b, p. 15.

[50] *Ibid.*

porventura um índio e um espanhol se deparassem com uma onça no caminho, o primeiro, temeroso, fugiria; enquanto o segundo, corajoso, teria facilmente condições de matar a fera, que pela sua inteligência natural é quem vai fugir.[51] O espanhol colérico é a representação do conquistador que atemoriza, com sua ira de condição colérica, não só os homens como as bestas do Novo Mundo.

Retornemos ao padre Cobo, que propõe algo aparentemente inusitado para o estado físico dos índios – porque para o jesuíta eles devem ser também sanguíneos, não apenas fleumáticos.[52] A princípio, a visão do índio sanguíneo poderia ser critério para o relato de bons costumes. Contudo, o cronista relaciona a qualidade sanguínea ao estatuto bárbaro da alimentação dos naturais. O calor sentido no contato com a pele do índio denuncia para Cobo a grande força de um importante órgão interno, o estômago do índio, que pela qualidade de extremo calor, apresentaria capacidade excepcional de cocção dos alimentos grosseiros ou semicrus, os quais seriam habituais da dieta bárbara dos naturais. O assunto será retomado no próximo capítulo.

A concepção de Cobo, sobre a dupla natureza da compleição indígena, possivelmente fora influenciada por contatos com Henrico Martínez e seu tratado de história natural, durante a estada do inaciano na cidade do México, quando também se envolveu no debate para resolver o problema das inundações que periodicamente assolavam a capital da Nova Espanha.[53]

A condição corporal dupla dos índios, de potencialidades tão ambíguas, poderia ser inferida pela natureza dos costumes e inclinações, embora Martínez não produza nenhuma analogia entre os hábitos indígenas e as características de seus corpos. Entrementes, a explicação das influências macrocósmicas traz diversos fatores imbricados numa cadeia de correspondências de âmbitos astrais, do clima e da terra americana e seus alimentos, o que refletiria, então, numa peculiar compleição do ser indígena.[54]

---

[51] HERNÁNDEZ, *Obras completas*, 1959b, p. 301.

[52] "Junto con ser flemáticos son en extremo grado sanguíneos, de donde les nace ser excesivamente cálidos, como se prueba en que en el tiempo de mayores fríos y hielos, si se les toca la mano, se les hallará siempre calor notable; y en la poca ropa que visten, que no les sirve de ningún abrigo, más que de cubrir sus cuerpos" (COBO, *op. cit.*, 1964b, p. 15).

[53] Henrico Martínez foi o principal engenheiro do desaguamento das lagunas do México nas primeiras décadas do século XVII. O insucesso dos trabalhos para conter as inundações levou Martínez ao encarceramento por duas ocasiões, embora o governo novo-hispânico nunca tenha prescindido do cosmógrafo para planejamento e execução das obras, até sua morte em 1632 (O'GORMAN, Edmundo. "Breves noticias sobre el autor", 1980, s.p.). Bernabé Cobo alude a contatos com Martínez e expõe suas opiniões para remediar as inundações no México em carta dedicada exclusivamente ao assunto, dirigida ao procurador da congregação jesuíta na província da Nova Espanha em 1633 (COBO, *op. cit.*, 1964b, p. 471-6).

[54] Cfr. RAMÍREZ RUÍZ, *op.cit.*, 2000, p. 37.

3.4. CLIMAS E ALIMENTOS PARA A COMPLEIÇÃO DAS NAÇÕES

Necessariamente temos que dar atenção para as considerações dos autores sobre a natureza do ambiente americano, que no calor dos pensamentos, influencia nas representações do corpo indígena e espanhol.

Já havíamos apontado para a profunda relação entre macro e microcosmo ao descrever os parâmetros da política de Las Casas. Se o dominicano é voz mais ou menos isolada para aprimorar uma virtuosa constituição sanguínea do índio e dos bons temperamentos da América, muitos outros cronistas refletem sobre a diferença, subordinam o outro no discurso dos saberes dietéticos, e muitas vezes fazem a retórica da degradação como situação comum ao índio e meio no qual está sujeito. Mas o espanhol também está sujeito ao mesmo temperamento do Novo Mundo que macula o corpo indígena. O impasse está criado para o discurso da diferença e da hierarquia, incentivando inúmeras elucubrações para preservar as qualidades da compleição espanhola. Ou mesmo para preservar as qualidades da nova terra que estava sendo ocupada.

Cañizares-Esguerra comenta que o debate filosófico que corrigia o dogma aristotélico da inabitação da zona tórrida, como em Oviedo e Acosta, propunha a temperança do clima americano, mas acentuando a grande umidade da terra. Quando por volta do final da década de 1570 apareceria o primeiro sinal de uma caracterização negativa da úmida América, conspirando para formar a compleição fleumática do indígena, particularmente a partir do tratado do médico Juan de Cárdenas publicado no México em 1590.[55] Contudo, a identificação (enfermiça) entre o ambiente natural e a compleição do índio já pode ser notada, por exemplo, na obra de Francisco Hernández. Não como declaração, mas já está em sutil definição no discurso do protomédico. Quando escreve um capítulo das *Antiguidades de la Nueva España* sobre o clima da cidade do México, Hernández afirma que "*El cielo es salubre en gran parte, pero debido a la humedad lacustre* (...) *a veces predomina la podredumbre*". O que reflete nas enfermidades mortais, o que reflete em "*alimentos* (...) *más húmedos y copiosos que agradables al gusto*", ainda que criados em "*suelo ubérrimo y fertilísimo*". Logo em seguida é que o doutor realçará o tema do índio fleumático.[56] Já na *Historia natural de Nueva España*, Hernández trafega

[55] CAÑIZARES-ESGUERRA, *op.cit.*, 1999, p. 38-9.

[56] HERNÁNDEZ, *op.cit.*, 1986, p. 106-7.

numa tensão entre o elogio circunstancial e a desconfiança geral sobre o poder dos alimentos naturais da América, que inúmeras vezes são considerados bons de comer, embora reticentemente: este e aquele alimento do índio é "*no de todo malo*". Sempre inferiores aos alimentos europeus, a comida dos índios às vezes já trazem categoricamente as enfermidades, porque impróprios ao consumo desregrado devido sua qualidade normalmente "fria e úmida".[57]

O doutor Juan de Cárdenas, desde jovem vivendo na cidade do México, formou-se em medicina na Real y Pontificia Universidad, produzindo um tratado de "história natural" novo-hispânica. Amplifica a contraditória abordagem perante os mantimentos do Novo Mundo.[58] Destaca elogiosamente os principais produtos americanos abraçados pelo costume dos espanhóis, como é o milho (moderadamente quente e úmido) e as bebidas de cacau com receitas que traduzem graus de qualidade distinta para as diversas compleições ou desequilíbrios dos indivíduos. Por outro lado, temos a "*poca virtud y sustancia de los mantenimientos desta tierra* [*que*] *hazen assí mesmo abreviar la vida*".[59] Os "*mantenimientos flemáticos*" da América são prejudiciais à saúde. Nesse ínterim, a fleuma "natural" da compleição do índio pode ser "*accidental*" no espanhol da América, ou seja, pode ser produzida no corpo de compleição caracterizada como "sanguínea e colérica", porque o espanhol usa os alimentos locais e vive em regiões extremamente úmidas.[60] Cárdenas não explica porque os índios são fleumáticos por natureza, apenas corrobora um fato.[61] Mas pela lógica do autor, são assim devido à condição da terra americana fleumática.

Já com o índio fleumático e sanguíneo de Martínez, obtemos uma elaboração astrológica que casa a influência de Vênus, que se lhe "*atribuye de los humores la flema templada*", com a determinação solar, relacionada à "*cólera y sangre, tambien templado*". Conclui que "*siendo mayor la influencia de Venus en los naturales, que la del Sol, necessariamente queda predominando la flema*".[62]

---

[57] Cfr. HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a e 1959b. Estas visões dos alimentos indígenas podem ser notadas em vários outros discursos, como em Las Casas. É importante observar que junto a estas reticências quase sempre será colocada a questão da abundância da natureza americana, que tem vazão nesses contextos e remete às visões mais idílicas da época do descobrimento e primeiras décadas da colonização – o assunto será mais discutido no capítulo sobre as qualidades e correções dos alimentos do Novo Mundo.

[58] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988.

[59] *Ibid.*, p. 207.

[60] *Ibid.*, p. 215.

[61] "Qué llaman flema natural? Es cuando un hombre de su propia naturaleza es flemático en la propia sustancia y compostura de sus miembros, como lo es el indio" (*ibid.*).

[62] MARTÍNEZ, *op. cit.*, 1981, p. 179-180.

Nesta disposição dos astros sobre a terra novo-hispânica, o espanhol torna-se sujeito da melhor influência: "*dize el Filosofo* [Aristóteles]", o "*cuerpo participa la calidad de la region donde nace*". Sendo assim, os espanhóis do Novo Mundo "*participan del humor flematico sanguino casi accidentalmente, mas el humor colerico eredado por generacion aunque admite y recibe el humor sanguino*". Mas enfim não recebe o lado fleumático da natureza americana, porque a cólera é o "*contrario y repugnante*" da fleuma. Dessa forma, o espanhol torna-se geralmente colérico e sanguíneo.[63]

O clima "quente e úmido" americano, inferido pela combinação das influências astrais, explica porque as raízes das plantas são superficiais e retêm pouca substância, o que interfere na qualidade das comidas, sempre ligeiras, como as sementes, como o gado que come as ervas desse solo úmido. É a razão da "*fruta en estas tierras*" não ser "*de tan buen gusto y sabor como en España*", que é terra mais fria e propícia à fixação de raízes das plantas.[64]

Se essa condição dos alimentos é ruim para as forças corporais, por outro lado, devido ao fato de serem fáceis de digerir e não perturbarem o entendimento, são "*muy acomodados al buen ingenio*". O clima moderadamente quente e úmido também é propício para "*buenos ingenios*".[65] Mas o discurso canaliza essa bondade só para o corpo do espanhol adventício, não para o corpo do índio natural da terra.

Os espanhóis americanos, na pena de Juan de Cárdenas, também têm composta compleição. Mas invertendo a ordem do binômio que se apresenta em Martínez, os *criollos* são sanguíneos e coléricos. A explicação: ao participarem da umidade e calor da terra e da umidade dos mantimentos americanos, as crianças e jovens espanhóis na América perdem a cólera ancestral e assim apresentam apenas a compleição sanguínea. Contudo, nos adultos o sangue da juventude degenera em cólera, recuperando em parte aquela característica compleição do espanhol. A combinação é perfecta: "*la complesión más alabada y aprobada por buena entre todas nueve*" – o que remete às sistematizações de Avicena quanto às composições humorais para as qualidades do corpo humano. Sendo tão bem complexionados, os espanhóis americanos são "*todos en general* (…) *blancos y colorados (como no tengan mezcla de la tierra)*". Mas ao que parece Cárdenas inclui os corpos *criollos* mestiços, pois todos "*son assí mesmo francos, liberales, regocijados, animosos, afables, bien acondicionados y alegres, que son las propias costumbres y*

---

[63] Aliás, o "signo del ascendente" espanhol é o planeta Marte, contribuindo para a fixação de sua compleição composta mas preponderantemente colérica (*ibid.*, p. 180-2).

[64] *Ibid.*, p. 178.

[65] *Ibid.*, p. 181-2.

cualidades que siguen la sanguina y colérica complesión." Cárdenas ainda reflete sobre as benesses do humor da cólera e do sangue para as "*obras de entendimiento, memoria y sentido*".[66]

Sigamos a avaliação sobre as compleições das nações no Novo Mundo com Diego Cisneros, médico espanhol que viveu as primeiras décadas do século XVII na cidade do México e conseguiu em 1617 um posto na faculdade de medicina pela Real y Pontificia Universidad. Produziu um tratado que ao menos em parte foi inspirado para polemizar com Henrico Martínez.[67] Cisneros derruba a tese de Martínez sobre a compleição mesclada dos índios. Mais que isso, questiona que pudessem ser fleumáticos.[68] Os índios só poderiam ser moderadamente temperados em quente e úmido, tal como a região mexicana. Seriam, portanto, sanguíneos.

Cisneros fará alabança do caráter indígena, ainda que tenha dado sinais do contrário na construção do argumento que induzia a ver no índio o temperamento fleumático, quando extrai um relato hipocrático no então famoso e influente tratado para o pensamento dietético dos colonizadores, *Ares, águas e lugares*. Nesse ponto, Cisneros comparava a descrição hipocrática dos "*macrocéphalos*" com a natureza da região e dos costumes dos índios ao redor da cidade do México, mas sem confirmar (ou omitindo propositadamente) a ideia de que estes fossem como aqueles, "*floxos y de poco trabajo*".[69]

Se é como Hipócrates havia afirmado, contempla o autor, que da "*templança de el humor del cuerpo que predomina se conoce de su color*", os índios pardos deviam ser melancólicos, não fleumáticos. Um hipotético índio melancólico poderia justificar a "*facilidad con que aprenden las artes y officios de qualquier calidad*". Lembremos que a condição fleumática seria atribuída ao índio como motivo dessa mesma propensão para as artes e ofícios. Contudo, para Cisneros, nem os melancólicos e nem os fleumáticos correspondem ao que expressa a natureza indígena. Como "*dixo Aristóteles*", os fleumáticos seriam bons "*para ninguna cosa*":

> Y nuestro Galeno, enseñando sus qualidades dize que [os fleumáticos] son torpes, tardos al movimiento y pereçossos, olvidadiços, insensatos, la color del cuerpo blanca, todo lo qual es

[66] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988, p. 210 e ss.

[67] As avaliações astrológicas de Martínez são aniquiladas, embora Cisneros confira a importância da matéria para a compreensão do universo sublunar e particularmente para o ofício médico (Cfr. CISNEROS, Diego. *Sitio, naturaleza y propiedades de la ciudad de México*, 2009).

[68] *Ibid.*, p. 285 e ss.

[69] *Ibid.*, p. 283-4.

> repugnante a los Indios, que son ligeros, curiosos, el color tostado tirante a pardisco, hábiles y de ingenio (…)[70]

Mais generoso ainda com a condição do corpo do *criollo* que com o corpo do índio, Cisneros remete à natureza colérica daquele, que é de herança espanhola, bem como à "*templança de esta región y ciudad*", para primeiro acentuar que são "*animosos, atrevidos, agudos, y en todas las sciencias y artes muy perfectos* [etc]"; e vivendo em "*tierras templadas* [...] *es fuerça que las costumbres, ánimos y inclinaciones sean templadas*".[71]

O médico espanhol que viveu no México por cerca de duas décadas, indica portanto que os *criollos*, tal como os índios, teriam características do tipo sanguíneo. Entretanto, de certa resistência para generalizar a natureza do índio, segue a negativa de buscar a identificação mais plena dos espanhóis na América com algum dos quatro temperamentos. Talvez porque Cisneros tivesse de concordar com a perspectiva de mescla das compleições colérica e sanguínea, tal como inscrita na obra do desafeto Martínez.

Notemos a profusão de discursos contraditórios e que de certa forma remetem à volubilidade dos critérios que são usados pela política de determinação das diferenças de natureza entre índios e espanhóis. A inconstância das compleições e temperamentos torna improvável a configuração de uma ideologia compacta que possa fixar a natureza dos corpos sociais pela fisiologia e seus desdobramentos. Mas sem dúvida se manifestam, constantemente, critérios de pensamento que refletem (e discursos que emitem) uma subordinação social da natureza do corpo indígena. Mesmo entre estes escritores que tratam da variedade de fatores para a constituição e transformação dos corpos, a física corporal do índio na explicação da condição da "substância" ou do "acidente" (nos termos aristotélicos) pode aludir à inferiorização do corpo social nativo. Mesmo quando a retórica seja favorável à condição do corpo do natural da terra, é a palavra por extrair proveito dessa natureza do índio, na mesma ordem de buscar o usufruto da natureza da terra. Os corpos indígenas servem para o aumento da cristandade, tal como concebida em variações pelos interesses dos grupos e dos autores da elite espanhola na América.

Alguns pronunciamentos corroboram (circunstancialmente) uma natureza mais rígida e inferior dos povos subalternos, por exemplo, com Cárdenas ao tratar da natureza "suja" dos corpos de índios e negros. Bernabé Cobo, praticamente conduzindo uma ideia

---

[70] Completa o médico que pela razão (i.e. observando a natureza da terra mexicana), podem ser tidos em geral como sanguíneos. Mas a compleição que possam ter os indivíduos pode cambiar "recibiendo las alteraciones que se adquiren por el discurso de las hedades, por los mantenimientos y lugares que se mudan" (*ibid.*, p. 287-8).

[71] *Ibid.*, p. 288-9.

poligenista para dentro da ortodoxia adâmica, assevera que Deus criou o índio com natureza diferente do europeu. Mesmo em Acosta pode-se notar a ideia de uma natureza inferior do índio, embora destaque que o grande mal dos nativos seja a falta de instrução civil e religiosa. São indícios para manter o debate sobre a relevância ainda de um "pré-racismo" na América de colonização hispânica, se já feitas as devidas advertências sobre o anacronismo do termo raça. Terminemos aqui o acento na discussão da natureza e transformação dos corpos de "índios" e "espanhóis" pelo tema das compleições humanas. O que levanta bons indícios para o enredo geral de uma história das receitas do regime no Novo Mundo. A seguir, enfatizemos as representações sobre condições e possibilidades dos "entendimentos" e "inclinações" dos índios como "bárbaros" numa gama de dimensões e sentidos pelos discursos de identidade e alteridade que subordinam os corpos sociais da América. As representações da "natureza" e da "segunda natureza" dos índios pelos "usos e costumes" estão estreitamente relacionadas aos motivos dietéticos.

Quarto Capítulo

Dos costumes bárbaros à dieta por experiência dos índios

4.1. A BÁRBARA RAZÃO NATURAL

A leitura "fisiológica" dos corpos sociais, dentro dos princípios hipocrático-galênicos de determinações, influências e do controle dos "não-naturais", tal de fato não representa o critério central para a avaliação da natureza dos índios, como aponta Pagden logo na introdução de um estudo que define a representação dos comportamentos e costumes como chave para acessar os "outros" (denominados muitas vezes como "*races*" por Pagden), quando o assunto da "barbárie" seria o ponto de partida para estabelecer a diferença como inferiorização dos povos não europeus e não cristãos.[1]

Quando trata de analisar os sentidos de barbárie em Las Casas, o qual se esmerara na especulação sobre o corpo e mente perfeitos do índio, espaço construído para uma alma "nobre", Pagden novamente reforça a ideia de que a "*milieu-theory*" (que enfim é usada por Las Casas junto à discussão de barbárie) trouxera muitas divergências de opinião devido ao grande número de variáveis que deviam ser acomodadas em interação, como "*climate, terrain and astrological disposition*". Assim, "*that wholly contradictory interpretations were possible on the basis of the same set of evidence*", tornando inviável caracterizar os povos genericamente, pois de maneira tão fugidia e aberta às elucubrações dos autores.[2] Mas os significados literários (e sociais) das visões da barbárie ou de sua relativa negação, trazidos também desde um feixe de variáveis e provocando ambíguas conclusões, muitas vezes no âmbito dos discursos de um só autor, não teriam gerado um mesmo problema (ou abertura) para definir a natureza do índio?

De todo jeito, como vimos no capítulo anterior, as questões da natureza corpórea a partir de determinações externas e constituição interna, mas também de um corpo formado por razão do arbítrio humano, produzem elementos que participam, em alguma extensão, dos argumentos sobre as condições e possibilidades mentais e morais dentro de diversas expressões de um ambiente social "bárbaro".

Neste capítulo, tratemos de alguns motivos da "dieta" dos índios, principalmente sobre usos alimentares, sobre a medicina alimentar, bem como alguma coisa sobre outros aspectos dietéticos na representação de usos e costumes dos índios – temas como os ares, a

---

[1] PAGDEN, Anthony. *The fall of natural man*, 1982, p. 13.

[2] *Ibid.*, p. 139.

evacuação de maus humores e os exercícios físicos. As práticas alimentares, particularmente elas, constituem um elemento intrínseco à discussão sobre a barbárie dos povos americanos, como Pagden não deixaria de destacar, embora não tenha explorado os nuances das visões dietéticas para integrá-las aos motivos que identificavam barbárie (e civilidade) ao corpo social indígena.

A análise deste autor sobre o conceito de barbárie e outros que vêm casados, como de idolatria e tirania, investidos para a compreensão da natureza ou expressões psicossociais e culturais dos povos indígenas da América, sobreleva um debate antropológico e político entre conselheiros, juristas, teólogos ou missionários eruditos e com trânsitos na Corte, tais como Francisco de Vitoria, Bartolomé de Las Casas e José de Acosta. É uma abordagem fundamental para a história das ideias imperiais, mas a análise sobre os âmbitos da barbárie ainda deve e deverá levar em conta uma história mais pedestre, das ideias sobre o índio a partir de discursos de outros agentes e escritores na história da colonização – Pagden vez ou outra insere essas pontes, particularmente na citação de alguns missionários de várias ordens religiosas.

Devem aparecer, todavia, mais bases para pensar um âmbito maior das representações sociais em contextos de interação entre os indígenas e espanhóis (laicos em particular), no que tange às mesclas na cultura material, enquanto isto também compromete as construções de alteridade e as aproximações com o "outro" na tradução de suas práticas. Sem querer assumir a amplitude dessa tarefa, mas nalguma atenção sobre as noções de barbárie e dimensões da razão natural dos índios, para compor uma história de crenças e políticas coloniais, buscamos, aqui, adentrar nos detalhes de representação dos usos e costumes e do ofício médico entre os índios, especialmente sobre as faltas e presenças de ciência alimentar e outros motivos da dieta.[3]

Mas antes de apresentar esta narrativa, uma vista pelo tema da "barbárie", que também é a história da "civilidade" indígena, pode esclarecer questões centrais do que virá a seguir, sobretudo porque oferece parâmetros para vislumbrar mecanismos da representação e do poder social inscritos nos temas dietéticos e da alimentação em particular.

A visão de barbárie, desde a Alta Idade Média, se acoplara ao sentido de

[3] Esta análise das representações de usos, costumes e ciência bárbaros na alimentação, busca implicações para a análise do capítulo seguinte, que será uma história das apropriações e adaptações da cultura da alimentação no Novo Mundo pelas tramas do discurso dietético, dentro de uma "ciência de proveito e correção dos alimentos dos índios", objeto tratado, particularmente, pela literatura da "história natural" do protomédico Francisco Hernández e do padre Bernabé Cobo, que neste capítulo também se constituem como fontes principais da análise.

paganismo, ainda que tivessem sido usados os critérios dos "pagãos" gregos para a posterior descrição cristã dos gentios e especialmente dos índios na época da colonização espanhola.[4]

O índio constituiu-se em objeto, contudo, de polêmicas em torno da amplitude de sua natureza humana, o que se vincula, obviamente, com as dinâmicas de subjugo da terra americana. Até meados do século XVI, ainda entre os conselheiros reais como Juan Ginés de Sepúlveda, houve vazão à leitura que recuperava Aristóteles na avaliação dos "escravos por natureza", o que demarcaria uma condição corpórea, e particularmente no nível mental – indicando baixo entendimento cerebral e más inclinações do espírito. Humanos essencialmente incapazes para governarem-se a si próprios, carentes de bom juízo. Isto sem dúvida era noção útil, condizia e repercutia no pensamento de muitos colonizadores e para além daquele período, no meio clerical e particularmente no meio dos descendentes de conquistadores, como os *encomenderos* e também entre muitos *corregidores*, com intenções "escravistas" ou quase. "Servilistas", assim digamos.

Já havíamos apontado uma tendência, em diversos pareceres nas chamadas *Relaciones Geográficas*, por apresentar os indígenas como seres de baixo entendimento e com más inclinações, sem que tal se relacionasse à aparência física do corpo índio, normalmente isento de depreciação. A pergunta do *Consejo de Índias*, ao buscar resposta não só do "*talle*" e das "*maneras*", mas também sobre o estatuto mental e moral dos índios, estabelece aí o caminho para a descrição da barbárie, ainda que algumas vezes se encontrem relatos que identifiquem bons entendimentos e boas inclinações dos nativos. Mas grande parte dos informes assevera a condição precária "natural" de intelecção e juízo, bem como vários "vícios" de hábito e atitude também como "(segunda) natureza" intrínseca dos índios.

Contudo, uma inferior natureza mental (e por decorrência moral) rígida dos nativos, pouco a pouco já não teria grande cabida ou não poderia ser declarada pelos encarregados, funcionários ou magistrados reais. A visão nunca teria sido aceita pela maioria dos primeiros missionários (em especial os franciscanos na Nova Espanha e dominicanos no

---

[4] A visão de *oikumene*, a comunidade da pólis enquanto prerrequisito para criar os homens verdadeiros, distinguia os gregos dos bárbaros. A cidade grega é o governo da razão pela lei na polícia e nas boas maneiras, espaço para o verdadeiro conhecimento que leva à vida virtuosa. Apreendida pelo dogma de uma *congregatio fidelium* que traz potencialmente toda a humanidade para o seio de uma comunidade cristã, por um lado, ainda permanecem apartados aqueles bárbaros que estão fora da nova "pólis" da fé. Mas a Igreja é de todos os homens – morfologicamente de uma mesma espécie e descendentes de Adão, devendo ser arregimentados ao *telos* da salvação da alma no percurso da história como retorno ao Criador. Todos devem ser integrados em Cristo, que é a força suprema da "civilidade", a qual segue compreendida, como apontado, nas visões sobre as vantagens do mundo grego em relação aos bárbaros, defeituosos porque não viviam nos quadros de expressão da "pólis" (PAGDEN, *op. cit.*, 1982, p. 15 e ss.).

Peru), que abraçavam as falhas racionais ou morais dos índios (basicamente) como falta de instrução religiosa. Este âmbito de pensamento ou ação está compreendido na própria política da Coroa e desde o princípio da conquista espanhola, feita em geral por particulares. Contra as pretensões mais imediatas destes, que era a superexploração do trabalho indígena para proveito próprio, justificava-se o papel da soberania ibérica na América como bastião da civilidade cristã, buscando integrar os índios numa "república" distinta daquela dos bolsões dedicados pelo regime imperial aos espanhóis na nova terra. Os índios como vassalos de um império que trazia a perspectiva de conservação desse corpo social. Mas tal é para proveito da burocracia e de seus associados, como os curas da Igreja. Mas inclusive a abordagem dos missionários mendicantes, bem como dos jesuítas no Peru de meados do século XVI em diante, revela formas de exploração do corpo social indígena.

Pagden indica Francisco de Vitoria – dominicano que estudou em Paris e trouxe a teologia de Tomas de Aquino para os círculos universitários ibéricos a partir da segunda década do século XVI – como aquele responsável por erigir, a partir de Salamanca, uma "escola" de filosofia moral que daria base para uma ortodoxia de visões sobre os gentios da América como seres racionais, isto é, plenamente capazes como seres humanos que são. Por princípio, todos os homens teriam a natureza cerebral propiciada por Deus, que lhes daria condições para expressar a "razão natural".[5] Mas como acentua Pagden:

> (...) the *barbari* were not merely men who did not, or would not, believe in Christ. They were men who, because of this, did not always act in accordance with true reason; (…) although a non-Christian may possess the light of natural reason, a light that will allow him to 'see' his way without the aid of revelation, he will, unlike the Christian, easily be persuaded into sin by the conditions of the social environment in which he lives.[6]

Entrementes, tendo em conta o novo elemento que foram as descobertas de grandes "reinos e repúblicas" (nas regiões mesoamericana e andina), Vitoria trataria de demonstrar,

---

[5] O postulado de Tomas de Aquino prescrivia que "the law of nature was the efficient cause which underpinned man's relationship with the world about him and governed every practice in human society. It alone could provide the basis for ethical judgements in those areas where no previous rulings exist, just as it offered a rational explanation for all existing ruling, from the sweeping injunctions of the Decalogue to mere sumptuary regulations. (…) It is a form of illumination granted to *all* true men, whether they be pagans or Christians, an instrument of cognition which allows man to 'see' the world as it is, to distinguish between good and evil and to act accordingly. (…) For such is the constitution of the human mind that man, unlike all other animals, 'knows' by 'natural reason' what the natural law forbids" (*ibid.*, p. 61).

[6] *Ibid.*, p. 20.

de um lado, a existência de todos os elementos da vida civil a partir dos critérios helenísticos. Mas por outro lado, mostraria que a qualidade dessa civilidade indígena era defeituosa, devido aos relatos de canibalismo, sacrifícios humanos e outras práticas consideradas aberrantes, e por causa da incipiente condição das "artes liberais e mecânicas" e ausência da linguagem escrita. A conclusão de Vitoria é de que os índios seriam "racionais em potência".

O problema básico, nesse raciocínio, é a falta de instrução, os índios assemelhados aos rudes camponeses europeus, ou ainda como homens com a mente de uma criança incapaz de julgar com perfeição. Mas pior que estes e aqueles, porque sem a guia da Revelação e pelos erros dos antepassados, os índios flagrantemente feriam a "lei natural", não podendo seguir a "razão natural" pelo impedimento da força dos maus costumes, uma "segunda natureza" perversa que teria sido acumulada ao longo da história dos povos bárbaros da América.

Este percurso filosófico construído por Vitoria seria mais ou menos seguido por demais tomistas ou por aqueles influenciados pela corrente ortodoxa, como José de Acosta. De toda forma, este "teólogo missionário" e muitos outros colonizadores e viajantes, apresentavam certa consideração sobre a cientificação do mundo pelos índios, vacilando entre caracterizá-los pela pecha dos maus costumes e a dádiva de uma razão natural.

Pagden recupera de Tomás de Aquino que todos os gentios do mundo eram faltos de qualquer "*scientia*, *because science is precisely the ability to draw conclusions from stated premises and to infer covering laws from such conclusions*".[7] Teria sido lugar comum e reiterado por Las Casas e Acosta, entre outros que consideravam as habilidades naturais da mente dos índios, que o conhecimento das coisas divinas deveria ser precedida pelo entendimento das coisas naturais.[8] O papel dos missionários seria justamente retirar a névoa de idolatria e outras ignorâncias ou disparates para uma plena cientificação da natureza pelos índios.[9]

Contudo, havia entre os americanos uma cultura, o que é "*primarily* (...) *the medium through which men learn to exploit the God-given potential in nature*".[10] Las Casas é ilustrativo da visão de que os índios sabiam como lidar com a natureza. O

---

[7] *Ibid.*, p. 102.

[8] *Ibid.*, p. 103.

[9] "Once (...) the effect of what Soto called the 'humana impedimenta', which had for centuries prevented the Indians from correctly deducing the *secunda praecepta* of the law of nature from the *prima*, was finally lifted, they would be able to see for themselves the rational principles upon which every form of knowledge must rely" (*ibid.*, p. 102).

[10] *Ibid.*, p. 142.

dominicano construíra quatro dimensões da barbárie e buscou compará-las com a vida indígena para refutar praticamente todas as hipóteses que podiam associá-la ao defeito.[11] Os bárbaros seriam, num primeiro âmbito, aqueles homens (des)governados pelas paixões, demonstrando a falta de controle racional das almas irascível e concupiscível. Noutro âmbito, podiam ser bárbaros aqueles desprovidos da linguagem escrita e que portanto não teriam pleno poder para o conhecimento e domínio da natureza. Outra categoria de bárbaros seriam os selvagens ou *simpliciter*, que não teriam qualquer característica civil, e assim, eram como bestas sem uso da razão.

A última ideia de barbárie é aquela que contempla que todos os "gentios", portanto, povos não abençoados ainda pela Revelação em Cristo, não teriam condições de ser plenamente capazes para o melhor discernimento das coisas divinas, humanas ou naturais.

Apenas esta última categoria de barbárie, como povos não cristianizados, estaria encaixada para os índios, ainda que a retórica de Las Casas, como se pode notar na *Apologética historia sumaria*, despeje as moralidades cristãs para a história de índios sem notícia da verdadeira fé, o que retirava a possibilidade de barbárie por esse último critério, bem como pelo primeiro critério – como homens movidos pelas "paixões". Nem mesmo a selvageria poderia caracterizar os homens mais simplórios da América, pois estes se enquadrariam numa "era da lei natural", vivendo em harmonia com a natureza.

Mas nalguma dimensão, os índios se enquadrariam na segunda categoria de barbárie (devido à falta de escrita). Contudo, aponta Pagden, as chamadas "*mechanical arts*", vistas pelo dominicano como bem presentes entre os índios, "*while evidently lesser activities than liberal arts, are no different in kind. Both are a 'habit of the operative intellect', which is to say that they require the use of deliberation, the faculty which natural slaves (and the third class of barbarians* [os selvagens]*) lack*".[12]

Já décadas depois, o jesuíta Acosta definiria algumas instâncias de barbárie pelo princípio mais amplo de que bárbaros são todos os gentios, num método "histórico" que integrava o tempo, o espaço e o homem num sistema nada incomum nos tempos medievais, pois fora constituído pelo raciocínio de correspondências harmônicas naturais. Tal como era manifesto, por exemplo, na visão da fisiologia hipocrática de Isidoro de Sevilha, que associara os quatro elementos aos quatro humores, às quatro estações do ano, às quatro idades do homem. Enfim, os bárbaros de Acosta, arranjados pela Providência numa história rumo à perfeição cristã, seriam classificados em três estágios, cada qual

---

[11] *Ibid.*, p. 119 e ss.

[12] *Ibid.*, p. 136.

estabelecido por elementos conjugados e familiares em torno à organização sociopolítica, observação religiosa e desenvolvimento linguístico.[13]

Menor (ou nenhum) grau de desenvoltura nestes aspectos, caracterizaria os índios mais "selvagens", como os "chichimecas" da Nova Espanha e os "chiriguanos" do Peru, enquanto os maiores graus alcançados nesses parâmetros entrelaçados, caracterizaria (no ambiente americano de barbárie) os índios "mexicanos" e "peruanos". Isto não significa que estes últimos estavam evoluindo para o quarto ou derradeiro estágio, da civilidade perfeita, sem o apoio da filosofia natural de herança dos antigos gregos e particularmente sem a Igreja. Tal como concebera Vitoria, o jesuíta demonstrara que a civilidade desses bárbaros era qualitativamente defeituosa e não poderiam sair dessa condição, desinformados ou alheios à razão (e na fé em Cristo).

Pela instrução cristã todos os bárbaros índios deixariam de ser tal como "*the unschooled masses of any society*". Aliás, Acosta contribuiu, entre outros, para a visão de que a "nação" indígena era imensa comunidade de camponeses. E tal como os camponeses europeus, os índios são brutos ou rudes por falta de comunicação e educação que são características da vida citadina.[14]

Mas o ponto crucial para a integração do mundo bárbaro à cristandade é a capacidade mental para aprender a serem homens no juízo da razão. Acosta "*concluded that natural slaves did not exist, and that slavish behavior was, for the most part, the product of habituation*", enquanto que o padre "*knew, as he claimed, by experience, that Indians were neither mad nor incapable of deliberation; even the most brutish of them had some measure of scientia*".[15]

Advertira o jesuíta: se os índios foram "*privados de la luz evangélica*" e também "*con aversión a toda institución humana*", "*sin embargo no todos tienen las mismas características; va mucho de indio a indio, por decirlo con humor, y hay bárbaros que sacan gran ventaja a bárbaros*".[16] Logo após tal afirmação é que Acosta elabora as três categorias de nações bárbaras, no proêmio da obra que critica constantemente uma hegemônica visão entre missionários, clérigos seculares e outros, de que havia incapacidade racional e moral congênita dos índios. Pois a chave de Acosta, na esteira de Vitoria, era considerar a barbárie como falta de instrução civil e religiosa.

Os mexicanos e peruanos cultivavam "*costumbres, ritos y leyes*" com diversas

---

[13] *Ibid.*, p. 191.

[14] *Ibid.*, p. 161.

[15] *Ibid.*, p. 160.

[16] ACOSTA, José de. *De procuranda indorum salute*, 1984, p. 61.

"*desviaciones monstruosas*", com grande "*permisividad para ensañarse con los súbditos*", enfim, estavam "*todavía muy lejos de la recta razón y de las prácticas propias del género humano*".[17] Estes defeitos aludem à idolatria e à tirania, aspectos que se opõem à verdadeira religião e governo propriamente civil. Por outro lado, quando Acosta descreve, na *História Natural y Moral*, os "*tres géneros de gobierno y vida de los indios*", esclarece que os mexicanos e peruanos tiveram a "*mejor*" forma de governo: "*reino o monarquía*". Ainda que tenham existido formas degeneradas, pois "*eran en mucha parte, tiránicos*".[18]

Acosta expressa ambivalente olhar perante as realizações dos bárbaros, ou melhor, perante os bárbaros menos imperfeitos. Se há notas de admiração, especialmente por certos costumes e leis da "polícia" dos incas e mexicanos, também há o que contemplar do uso que fazem da razão em diversas práticas de domínio da natureza.

Sobre as complexas contas que os peruanos faziam com as cordas e nós chamados de "*quipos*", Acosta aponta que "*si esto no es ingenio y si estos hombres son bestias, júzguelo quien quisiere, que lo que yo juzgo de cierto, es que en aquello a que se aplican nos hacen grandes ventajas*".[19] Quanto à engenharia incaica, pondera que apesar da falta de cimento, de ferro e de máquinas, conseguiu-se erguer e arrumar enormes blocos de pedra lavrada em magníficas construções. Mas por outro lado, Acosta não perde de vista a perspectiva de que isso se trata de realizações defeituosas – completa que os incas não chegaram a compreender a engenharia do arco, e também, "*propriamente como mezquitas o edificios de bárbaros*", estavam "*comunmente* (...) *mal repartidos y aprovechados*".

Mas ainda assim, "*el ingenio e industria de los indios*" (no que toca à construção de pontes feitas apenas com palha) "*parece de fábula y es verdad*". O que faz com que Acosta questione, inclusive, a vantagem dos saberes acumulados pelos espanhóis, sempre vistos como uma das mais perfeitas expressões da civilidade europeia – pois explica Acosta: "*pasando algunas veces*" por uma dessas pontes dos incas, "*me maravillé del artificio de los indios, pues con cosa tan fácil hacen mejor y más segura puente, que es la de barcos de Sevilla a Triana*".[20]

Existe transigência de Acosta com resultados da cultura de certos bárbaros, quando algumas práticas desses povos são dignas de lembrança, ou mesmo, dignas de aprendizagem. Acosta declara que os "*sistemas de gobierno, leyes e instituciones* [dos

---

[17] *Ibid*., p. 65.

[18] ACOSTA, Joseph de. *Historia natural y moral de las Indias*, 1962, p. 304.

[19] *Ibid.*, p. 292.

[20] *Ibid*., p. 297-8.

impérios do Peru e México] *todo el mundo puede en justicia admirar*".[21] É o caso da educação mexica, é o caso das proibições da embriaguez pelos incas. Mas além dos espanhóis poderem aprender com algumas leis e costumes, também há o que se destacar do "engenho" indígena – apesar de todas as faltas e equívocos de um domínio "bárbaro" da natureza.

Quando Acosta descreve algumas drogas – na parte da "história natural" das Índias Ocidentais – não esquece de demonstrar certa dívida que os europeus teriam perante os saberes locais:

> (...) sólo diré que en tiempo de los reyes ingas del Cuzco, y de los reyes mexicanos, hubo muchos grandes hombres de curar con simples, y hacían curas aventajadas, por tener conocimiento de diversas virtudes y propiedades de yerbas, y raíces, y palos y plantas, que allá se dan, de que ninguna noticia tuvieron los antiguos de Europa.[22]

Mas o lugar da autoridade, se não está mais entre os antigos europeus (como em Plinio ou Dioscórides), tampouco estará entre os experimentados índios que curam com plantas, os quais, aliás, também são apontados como homens do passado, apesar de sua presença e utilidade naqueles tempos da colonização.

O lugar da autoridade estará propriamente em outros médicos experimentados daquela atualidade: Nicolás Monardes e Francisco Hernández, citados por Acosta como aqueles que têm a vantagem da doutrina somando-se à experimentação. Uma nova autoridade, ainda que a diligente maneira de usar as coisas, vale acentuar, em boa parte tenha sido obtida por observação das práticas dos "*grandes hombres*" bárbaros ou por intermédio de outros espanhóis que viviam em franca interação com o mundo indígena.

O padre Acosta procura ensinar que "*el autor de todo repartió*" as virtudes das plantas "*como él fué servido*" – tal como criar as "*raras virtudes*" do tabaco. Contudo – em alusão provavelmente aos usos "idolátricos" do fumo – advirta-se que "*el conocello el hombre y saber usar de ello como conviene, este es otro don soberano que concede el Creador a quien El es servido*". Não são os curandeiros índios, mas os doutores Monardes e Hernández que têm o "dom" de operar a medicina.[23] Tonalidade agostiniana na filosofia

---

[21] ACOSTA, *op. cit.*, 1984, p. 65.

[22] ACOSTA, *op. cit.*, 1962, p. 191.

[23] *Ibid*., p. 191-2.

neotomista de Acosta?[24] Entre os gentios americanos não houve a graça de aquisição do saber de cura do corpo.

Já os espanhóis abraçam a herança da "filosofia natural" dos antigos – e acentuemos, neste particular, que carregam consigo a tradição hipocrático-galênica. Acosta acentua uma superioridade dos romanos em relação aos peruanos. É que os antigos "*excedieron mucho*" em termos de "*valor y saber natural*", pois aos gentios da América "*les faltó también la filosofía y doctrina natural*".[25]

Aquele conhecimento dos curandeiros indígenas, tal como outros saberes bárbaros, não teriam qualquer centelha da cultura greco-romana. Mesmo assim, a experiência nativa oferece chancela na constituição amalgâmica dos saberes católicos da natureza e no âmbito das missões.[26] Mas também essa experiência local estabelece as bases da ciência dos médicos laicos espanhóis, que vão aprendendo técnicas com os curadores índios que têm muita experiência. Entretanto os doutores, sem bem reconhecer que as fontes do conhecimento da natureza americana muito advêm dos saberes indígenas, apenas conferem que as realizações da "razão natural" consistem em extrair as virtudes das coisas diretamente da natureza.

Porém, sempre há debate subliminar do saber erudito com tais experiências locais, como se observa nas histórias do protomédico Francisco Hernández, entre outros. Os pensamentos da história natural ou matéria médica, às claras ou não nos discursos escritos, tem como baliza e até motivo de reflexão para reavaliação de crenças da filosofia natural, as práticas locais de uso das coisas. Práticas algumas vezes bem vistas, depois da tradução como usos "naturais" ou alheios às "superstições". Como assevera um autor que observou a lida jesuíta de ciência natural e durante os contatos com os índios na evangelização do Novo Reino de Granada, "*la colonización en gran medida fue la exclusión y subordinación de racionalidades que no se ajustaban al estrecho molde europeo*".[27]

É momento de concluir estas avaliações iniciais que procuram adiantar alguns percursos seguidos pelos itens a seguir. Tenhamos que a colonização espanhola da América criou diversas ideias da condição de barbárie e dos caminhos para trazer o índio

---

[24] CERVANTES, Fernando. *The devil in the new world*, 1994, p. 22 e ss.

[25] ACOSTA, *op. cit.*, 1962, p. 216.

[26] "acercarse de manera efectiva a los nativos, cuya salvación era el objetivo de las misiones, implicaba conocer el mundo natural del cual derivaban sus prácticas culturales. Y, a su vez, acercarse con provecho al mundo natural pasaba por una dinámica de comunicación e intercambio con las sociedades nativas" (MILLONES, Luis & LEDEZMA, Domingo. "Introducción: los jesuitas y el conocimiento de la naturaleza", 2005, p. 16).

[27] RESTREPO, Luis Fernando. "Los límites de la razón occidental: la 'naturaleza' muisca …", 2005, p. 180.

ao seio da comunidade cristã. Em grande medida, um mecanismo ideológico de inferiorização cultural e que estava canalizado para as políticas de dominação e exploração social dos aborígenes. Não cabe aqui remontar aos detalhes dessa história de ideias que são poderes, mas que também, muitas vezes, são ideias contra certas dimensões do poder espanhol e de seus agentes, o que reflete, inclusive, nas ambivalências e ambiguidades da caracterização dos "bárbaros", notoriamente nos discursos de personagens como Las Casas e Acosta, mas que também se observa em outros "humanistas" ou "científicos", ou mesmo nos discursos de espanhóis de menor amplitude intelectual, mas que podiam conhecer ou traduzir, com sua experiência de contato, uma positividade da natureza ou da extensão das práticas (tidas como) indígenas. Quando houvesse interesse, ou por mera crença em boas qualidades de alguns ou dos índios em geral.

As imagens e práticas de subordinação e exploração social ou de integração e redução cultural dos povos indígenas, propõem, em outras palavras, envolvê-los nas malhas de representação e dos poderes espanhóis. Mas também, de certa forma, os indígenas são chamados como agentes dessa ordem de discursos ou práticas e fazem sua parte nos compromissos e negociações políticas, bem como lidam, assim, com a construção de representações sociais mais ou menos hegemônicas. Tudo se dá numa rede de estruturas de governo da burocracia civil e da Igreja, bem como dentro de organizações missionárias que também tutelam os indígenas. Isto se dá igualmente na ordem do poder de exploradores descendentes de conquistadores, bem como no meio dos próprios índios como autoridades de governo local, desde os "principais" que não falam espanhol, até aqueles indivíduos social e culturalmente mais assimilados ao colonizador, como os "ladinos" e "mestiços" que dominam a língua e mesmo a escrita espanhola.

As estruturas do regime estão imbricadas mas apresentam interesses e crenças particulares e nada coesos, que sem dúvida oferecem base dinâmica para a extrapolação dos debates eruditos, especialmente no outro lado do Atlântico sobre a barbárie dos índios. Também as facetas mais cruas do regime americano têm fundamento naqueles entendimentos e disputas filosóficas e políticas da Renascença espanhola e da Corte imperial.

Mas deixemos de lado este panorama simplório e generalizante, para tratar de aspectos da "barbárie" e de dimensões da "razão natural" dos índios naquilo que se relaciona à discussão da dietética, da medicina e da alimentação no Novo Mundo. Os discursos demonstram motores e expressões do pensamento a respeito do conhecimento das coisas pelos índios e para o proveito da cristandade, indicando claras intenções e ainda

os pronunciamentos impensados, tal como dinâmicas inscritas nas práticas, inclusive literárias e particularmente da "história natural", um dos focos principais de nossa análise, quando se constituem saberes da alimentação e se manifestam bases e decorrências simbólicas e de poder na história de "índios" e "espanhóis" no Novo Mundo.

4.2. A FALTA DO REGIME DE VIDA

Na diligência em responder à *Instrucción y memoria* do rei Felipe II, documento produzido pelo *Consejo de Indias* e distribuído a partir de 1577, o "capitão" Hernando Alfonso de Estrada, *corregidor* de Iguala na diocese do México, oferece inusitado "*proemio*" junto ao relato das características da microrregião que tinha a cargo administrar e arbitrar a justiça. Muitos *corregidores* e *alcaldes mayores de minas* apenas revisavam ou simplesmente assinavam as "*relaciones*" para re-envio ao *Consejo de Indias* desde 1579 até meados da década de 1580. Destacavam amigos ou apadrinhados, escrivães e clérigos, os "*lenguas*" e inclusive os índios "principais" e "anciãos", para oferecer o grosso dos informes ao rei. Já no caso do capitão Alfonso de Estrada, toda a tarefa é assumida por ele mesmo, como autor fidalgo com o bastão da justiça real nos povoados do partido de Iguala.

O *corregidor* da estirpe dos grandes conquistadores e provavelmente nascido na Nova Espanha,[28] como se não bastasse certa presunção, pois deveria indicar auxiliares para investigar as coisas daquele sítio, ainda vai alabar a *Instrucción y memoria* como iniciativa do rei Felipe II, "*predominador de todos los potentados del mundo*" e "*conservador universal de las naciones*".[29]

O "*proemio*" do capitão demarca o regime: para o "*manjar espiritual*" o rei oferecera a "*religión cristiana*" com a variedade de doutrinadores, força irresistível perante a idolatria. Eram também homens responsáveis pela "*buena instrucción y enseñami*[*ent*]*o, ansí de los españoles como de los naturales, criándolos con buena leche*". O rei indicara ainda "*grandes señores e il*[*ustrísi*]*mos caballeros, doctos letrados in utroque*" para o "*estado secular de justicia distributiva y punitiva*". Mas não apenas para oferecer "manjar espiritual" estariam incumbidos aqueles homens tão honrados, indicados para dirigir o Novo Mundo como orbe de religião e civilidade. Porque para a "*conservación de la vida*

[28] ACUÑA, René de. *Relaciones geográficas del siglo XVI*, 1985, p. 335-6.

[29] O rei teria trazido a "paz y tranquilidad" dos que seguem a "bandera de la cruz" agindo para o "aumento de sus reinos, imperios, estados y provincias, principalmente en las Indias, mundo nuevo". (*ibid.*, p. 337).

humana" também "*es menester otro manjar*": o "*corporal*".[30] Há necessidade de saber como subsistir na terra para que os corpos pudessem alojar espíritos tão bem alimentados de coisas "políticas" como a fé, a instrução e a justiça.

Nesse objetivo a Sacra Majestade, "*proveedor general a lo espiritual y temporal*", manda ao Novo Mundo "*instrucciones, leyes, pragmáticas, co*[*n*]*stituciones*", mas inclusive "*regímenes vit*[*a*]*e*".

Alfonso de Estrada realça a importância de conhecer as características de cada região do império para o regime salutar, o que de fato representava um dos focos centrais do questionário enviado aos recônditos do império espanhol. A tarefa urgia, afinal, careciam os índios "*del uso de las cosas políticas, por ser bárbaras naciones en el uso de la razón*". Por isso, os naturais não teriam "*distinción, conocimi*[*ent*]*o de las más cosas y cultivación de ellas y de las tierras; propiedades de plantas, árboles, yerbas, mineros, metales, fuentes, ríos, climas, influencias, buenos o malos temperamentos de las tierras*".[31]

Os índios (como bárbaros) não dominariam os fatores para a conservação da vida. Também não poderiam alcançar, portanto, o verdadeiro teor das *Instrucciones* reais, assunto que cabia aos mais instruídos espanhóis na América. Talvez tenha sido esse o motivo para o capitão evitar a entrevista com os índios principais e anciãos de sua jurisdição no objetivo de responder ao questionário do *Consejo de Indias*.

Entre os aspectos para estabelecer um "regime de vida", estaria a necessidade de avaliar os maus temperamentos de uma região, o que poderia corromper os ares, trazendo a grave enfermidade de "*cocoliztle*".[32] Notoriamente várias doenças e grandes surtos epidêmicos, como as chamadas pestilências de *cocoliztle* ocorridas em meados da década de 1540 e a partir de 1576, destruíam o corpo social indígena. Hoje se entende que esses eventos foram trazidos por patógenos microbióticos europeus.[33] Mas de acordo com os parâmetros da saúde dietética de ciência espanhola, distintos razoamentos eram trazidos para conceber as causas dessas enfermidades e da mortandade extrema dos índios. No questionário para as *Relaciones Geográficas* havia um item específico que buscava obter esclarecimentos sobre a condição de saúde da população nativa, pedindo ainda que fosse

---

[30] *Ibid.*, p. 336-7.

[31] *Ibid.*, p. 338.

[32] *Ibid.*

[33] *Cocoliztle* é voz naua que aglutina *cocoloti* (emagrecer) e *ixtli* (cara), compondo a expressão "cara magra", mas que também podia significar "epidemia" ou "febre maligna". Provavelmente tratava-se de surtos de tifo exantemático da variação europeia mais letal que a existente na América pré-hispânica, ambas as variações propagadas principalmente por piolhos. Junto com a gripe, a varíola e o sarampo, esta doença foi um dos grandes responsáveis pela elevada mortandade indígena no século XVI (CORDERO del CAMPILLO, Miguel. *Crónicas de Indias*, 2001, p. 181-2).

observado se havia diferença entre o passado pré-hispânico e a situação depois da chegada dos espanhóis. Muitas respostas iriam avaliar que as mudanças do "regime de vida", após a Conquista, formavam a grande causa de debilidade e morte dos índios, estabelecendo-se critérios variados e muitas vezes antagônicos se comparadas as respostas oferecidas pelos encarregados de cada unidade administrativa do império. Não se pode encontrar coerência entre a diversidade dos informes, mas sim, algumas recorrências, quando certos motivos coincidem ou disparatam, pois compostos por discursos de diversa natureza e de muitos relatores, os quais muitas vezes consideram os pareceres encomendados às juntas de autoridades indígenas dos povoados. Destarte, alguns dos informes de construção discursiva relativamente polifônica, bem como outros que não fazem entrevistas com indígenas, iriam acentuar a falta do "regime de vida" entre genéricos bárbaros como causa das graves enfermidades que assolavam as comunidades locais.[34]

Podemos destacar informes que aprimoram a grave noção de desordem "civil" num ambiente de pobreza dos povoados. Na "*relación de Tequixquiac y su partido*", o *corregidor* Alonso de Galdo, o qual deve ter feito a síntese da entrevista com os nativos de cada *pueblo* da jurisdição assistido pelo escrivão Alonso de Guzmán, ao comentar a natureza de um local, confere que ele é "*malsano*". Por causa disso, mas não apenas por isso, os índios andavam sempre enfermos. Porque junto ao clima ruim, havia a "*incapacidad y desconciertos desta gente miserable*", pois "*naturalmente son inclinados a la borrachera y a otros excesos, y* [*a*] *comidas y bebidas, q*[*ue*] *los acaban; especialmente que, de ordinario, se bañan en baños calientes y, luego, se van al agua fría, y, desta suerte, se tullen y mueren*".[35] Estes motivos de desordem dietética são algo frequentes nas *Relaciones Geográficas*.

Faltas de saber dietético também são novamente alencados pelo mesmo *corregidor* acima, para explicar o que ele considera ser a mais comum enfermidade entre os índios, as "*ciciones y mal de ojos*", que de acordo com o relator, os índios "*dicen*" que "*les proceden de las malas comidas que comen y peores bebidas que beben*". Então o relator complementa esta possível afirmação dos índios com uma digressão sobre os costumes que estão fora dos princípios da dieta: "*en este particular, son muy desordenados y no saben elegir el orden y templanza que se requiere, y por vivir en casillas y bohíos, pequeños y*

---

[34] Em muitos casos, inverte-se o princípio de que a barbárie alimentar e outras faltas têm ancestralidade indígena, pelo contrário, a desordem do regime de vida é vista como resultado da chegada dos espanhóis ou das quebras da antiga ordem indígena, quando são tratadas as mudanças de costume alimentar como causa da debilitação e mortes no corpo social. O assunto será tratado no último capítulo.

[35] ACUÑA, René de. *Relaciones geográficas del siglo XVI*, 1986a, p. 189 e 194.

muy humosos, y no guardarse de los serenos y polvos que suele haber".[36]

O médico espanhol Juan de Cárdenas, radicado na cidade do México desde jovem, discorrerá sobre este tema da enfermidade ocular dos índios num capítulo específico de seu tratado publicado em 1590. Propõe esclarecer porque existem "*tantos indios ciegos y enfermos de los ojos en esta tierra*".[37] Inicialmente, comenta as causas da enfermidade entre os índios do Peru, utilizando como argumento o fator do temperamento ruim das extremadas regiões serranas e litorâneas andinas.[38] Mas o problema é tratar da causa da enfermidade entre os índios da Nova Espanha, o que não poderia ser auscultado pela questão do temperamento das regiões. Havia outras "*causas exteriores*". Enumera, primeiramente, a comida: "*Los ajos, el vino, las havas y por concluir toda comida que de suyo tiene embiar gruessos y espessos humos y vapores desde el estómago al celebro es dañosíssima para los ojos*". Também destaca os "*actos demasiados de luxuria* (…) *evacuándose y consumiéndose los spíritus visivos en aquellos demasiados excessos*", bem como pondera que "*El polvo, el viento y el humo offenden terriblemente la vista* [etc]".[39]

Mas Cárdenas aponta que tanto índios como espanhóis vivem numa mesma região, e "*para todos es general el polvo y el viento y las comidas & c.*". Ademais, os índios vivem "*con más dieta biven enxutos y libres de humor superfluo*", ou seja, comem pouco e não engordam produzindo excrescências enfermiças, como acontecia comumente com os espanhóis da terra, os *criollos*. Aliás, entre os índios não há "*flaqueza y debilidad natural* (…) *porque en todo y por todo bive el indio más sano de sus miembros*".[40] Por outro lado, dois fatores explicam a persistência de enfermidades na vista dos nativos. Um deles é o "*humo*", pois vivem "*perpetuamente* (…) *en unas casillas baxas y pequeñuelas, sin género de chimenea ni humero*". Outro fator é o "*vino* (...) *según es sin medida lo que beven*".[41]

Em suma, Juan de Cárdenas trafega pelos signos de várias faltas dietéticas dos índios. Quer seja pela incompreensão dos peruanos sobre os melhores sítios onde deveriam

---

[36] *Ibid.*, p. 200.

[37] CÁRDENAS, Juan de. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, 1988, p. 251-5.

[38] Os nativos daquelas partes do império espanhol haviam escolhido sítios nada propícios à habitação do homem: "los que biven y habitan en las sierras el gran frío de aquellos altos y frigidíssimos lugares les consume y gasta la virtud y spíritus visivos, corrugando las delicadas telas de los ojos, de lo cual vienen a cegar, y los de los llanos es muy presto en razón que cieguen sólo de aquel polvo y salitre del arena en que de ordinario biven" (*ibid.*, p. 251).

[39] *Ibid.*, p. 252-3.

[40] *Ibid.*, p. 254.

[41] A explicação fisiológica para a enfermidade pela bebida alcoólica: "a esto respondo que todo género de vino cualquiera que sea, en teniendo fuerça para embiar humos al celebro y embriagar, es malo para la vista, porque aquellos mismos humos que embriagan y perturban el celebro, ellos dañan la vista, baxando del celebro por los nervios ópticos a los ojos" (*ibid.*, p. 255).

habitar, quer seja por motivos estritos de costume, quando a "grande dieta" na comida magra dos índios da Nova Espanha não redundará necessariamente num "regime de vida" salutar, haja vista a embriaguez rotineira e a moradia precária, fatores muitas vezes reunidos para justificar a constante situação de enfermidade dos índios.

Voltemos ao discurso do *corregidor* Alonso de Galdo, agora na "*relación*" do *pueblo* de Xilotzingo, que é um dos informes ao rei da Espanha que irá produzir as visões mais definitivas de uma dieta indígena na barbárie. O autor comenta que o "*temple*" do povoado é sano, porém, muitos índios vivem enfermos, sendo a causa:

> (…) ser gente desconcertada y sin orden en el comer y beber, porque, allende de que las comidas que comen son nocivas y de poca sustancia, jamás dejan de beber pulque, que así se llama el vino que hacen del maguey; tan malo y pestilencial, que solam[en]te el olor atosiga. (…) Y, con esto, andan por esos campos desabrigados y, cuando vienen a sus casas, no hallan en ellas otro regalo, sino humo, por ser muy chicas y oscuras. Y échanse en el suelo y, así, amanecen cortados [de] los cuerpos, de donde les vienen a recrecer enfermedades contagiosas de que mueren muy [en] breve. Y, ansí, hemos visto pestilencias entre ellos, de que han muerto millares de indios sin número.[42]

Entre os sinais de uma dieta bárbara – pois "de gente desconcertada" – temos a embriaguez, numa bebida que muitos escritores concebiam como apresentando francas propriedades medicinais, mas que neste caso é condenada como poção malsã, pois em relação ao uso equivocado, a bebida voltada para a embriaguez. Quanto à comida, os índios tragavam coisas nocivas, o que provavelmente remete aos animais considerados "baixos" ou "imperfeitos", como discutiremos a seguir.

Também seria apontado que os índios se valem de alimentos nada nutritivos. Muitos escritores operam a dedução de que a falta de carne de aves e de gado europeu, ou ainda, que a contraparte – a alimentação baseada em animais "inferiores" e também em diversas plantas – seria de "pouca substância". Estes aspectos de representação da alimentação indígena são usuais nos discursos da falta de ordem dietética. Naquele "*proemio*" do capitão Alfonso de Estrada, comentado acima, além de afirmar-se a falta de conhecimento indígena a respeito dos temperamentos da terra, aponta-se para outra precariedade na ciência indígena da natureza: porque também seria importante saber que das lagunas, selvas e outras partes da Nova Espanha, os "*animales, sabandijas ponzoñosas,*

[42] ACUÑA, *op. cit.*, 1986a, p. 207.

y otras muchas cosas [são] *contrarias a la composición del hombre mortal*".[43] Mas como adverte mais um dentre vários relatos na diocese do México, as "*comidas de su gentilidad era yerbas y raíces del campo y frutas silvestres, y aves y sabandijas y culebras, y cosas de montería y otras sabandijas*".[44]

4.3. COMIDA DE GENTE IMPERFEITA

Os literatos espanhóis abraçavam a crença na impropriedade de alimentar-se dos seres "baixos" pela autoridade do "filósofo".[45] Na obra de história natural concebida ao longo da primeira metade do século XVII pelo padre Bernabé Cobo, temos, nos primeiros capítulos sobre as classes de animais, a relação dos seres "imperfeitos", assim tipificados porque "*pueden proceder de putrefación alterada de las calidades de los elementos, e influencias celestes*", ainda que alguns desses animais possam também nascer de "*perfecta generación*", como no caso dos "*ratones*".[46] Não é grande o passo para que a diferença de qualidade dos seres vivos ingeridos reflita a cisão entre costumes bárbaros e civis na alimentação. Os animalejos são alimentos incorretos dos desavisados índios.

Algumas moscas sem peçonha, comenta Cobo, servem de mantimento para os índios, porque "*se hallan entre ellos naciones tan bárbaras y salvajes, que no perdonan ninguna destas sabandijas, sino que comen con más gusto y seguridad las culebras, víboras, sapos, lagartos y las demás, que nosotros el mantenimiento ordinario*". Extraordinária, a comida dos índios é alheia ao que deveria ser comum para todas as sociedades. Sendo que aquilo que deveria normalmente ter gosto ruim, é o que dá mais apetite aos índios. Nas regiões mais apartadas do arcebispado de Lima, na selva peruana, até os enxames de mosquitos venenosos são catados por todo o corpo e os índios comem isso "*con tan buen gusto como si fuera un puñado de confites*".[47]

Se comer animais imperfeitos é antinatural, comer o mais perfeito deles, ou seja, o ser humano, é fator exponencial numa equação de barbárie alimentar. Como destaca

---

[43] ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 338.

[44] ACUÑA, *op. cit.*, 1986a p. 193.

[45] Os seres inferiores de Aristóteles surgem espontaneamente da podridão da terra ou dos vegetais, como é o caso de muitos insetos, ou surgem de dentro dos animais em meio às secreções dos órgãos, como os vermes. Destes animais ainda nascem seres imperfeitos que não se assemelham aos seus progenitores. Como adverte o filósofo, nem devem ser considerados propriamente seres animais (ARISTÓTELES, *Historia animalium*, 1941a, p. 633-4).

[46] COBO, Bernabé. *Obras*, 1964a, p. 332.

[47] *Ibid.*, p. 336 e 337.

Pagden, aquele homem que "*were so unselective in their food consumption as to fail to perceive this crucial division*" entre seres perfeitos e imperfeitos, não surpreende que esteja "*equally prepared to eat their own kind*". Um agravante no consumo da carne humana é alimentar-se da própria espécie, erro que supostamente "*even the brute beasts did not commit*". Os índios estariam violando não apenas a ordem natural do ser humano, mas também a ordem do mundo animal.[48]

Na representação de práticas consideradas antinaturais como o canibalismo, a princípio deve operar a lógica de que quanto mais distante ou marginal do centro da civilidade o "outro" estiver, menos humanidade e até mesmo nenhuma humanidade ele terá, tornando-se signo de monstruosidade.[49] É assim que os mais longínquos e indomáveis "chiriguanos" do Peru e "chichimecas" da Nova Espanha tornam-se objetos categóricos da alteridade cultural.

Os chichimecas do médico Juan de Cárdenas comem de tudo. Aliás, tudo cru, o que demonstra ainda mais a distância dessa gente daquela civilidade que cozinha os alimentos:

> (...) desde el menor hasta el mayor animal y savandija; a ninguno perdona, mostrándose [gente] enemiga cruel y carnicera a todo; son sus vientres sepultura de carne humana y éste es su principal sustento y regalo, a cuya falta usan de carne cruda de otros animales, no reparando en que sea víbora, culebra, sapo o lagarto, y a falta desto usan comer raízes y algunas frutas salvages, como es la tuna, el mezquite, el dátil y guamúchil.[50]

Já os chiriguanos do padre Cobo, no propósito de comer carne por falta de outra coisa de substância, não mais liquidam com nações inteiras de outros índios. É que desde a chegada dos espanhóis, passaram a roubar o gado e assim desinteressaram-se pelo regime anterior de predação da carne humana.[51]

Se existe o potencial de que o discurso colonial torne o índio das fronteiras um ser de ilimitada bestialidade, não significa que os demais naturais, mais integrados ao regime espanhol, estivessem dentro das margens de um costume correto na alimentação. Inclusive nas nações indígenas "*de más razón y policía*" os comportamentos alimentares pareciam ser extremamente selvagens. Para o padre Cobo, os antigos mexicanos "*tenían la carne humana por manjar sabroso y regalado*", já os peruanos, eles "*comían mil maneras de*

---

[48] PAGDEN, *op. cit.*, 1982, p. 86-7.

[49] AGNOLIN, Adone. *O apetite da antropologia*, 2005, p. 57.

[50] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988, p. 233.

[51] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 375-6.

sabandijas asquerosas, hasta los piojos que criaban. Y esto cuanto a sus viandas",[52] ou seja, quanto às ingestões para oferecer o maior sustento para o corpo, que ordinariamente seriam as carnes de criação e de caça.

O particular tema do canibalismo não tinha, entretanto, tanta dimensão no retrato dos costumes "naturais" dos índios "mais civis" da Nova Espanha, praticamente nenhuma alusão a tais práticas aparece quando se trata de caracterizar os descendentes do governo inca, se nos reportamos aos contextos e discursos examinados para tratar do tema da dietética. Assuntos como a embriaguez ou a alimentação de animais imperfeitos eram motivos mais prementes.

Os episódios de comer carne humana, consideremo-los como eventos de culminância ritual e que podem apresentar diversos significados culturais e contextuais.[53] Haviam sido basicamente interditados já no início da Conquista, ao menos nos centros de dominação espanhola. Poucas vezes, nos discursos que analisamos, é considerada a prática exclusivamente como recurso alimentar, embora tal ideia persista, por exemplo, no discurso de Bernabé Cobo, no século XVII.

Muitos cronistas acentuam outro sentido do comer carne humana: é o desenlace dos "sacrifícios". O protomédico Francisco Hernández compôs um compromisso entre esta leitura e um sentido (provável) de vingança, quando o autor enfatiza que dá gosto à gente mexicana comer a carne dos guerreiros aprisionados.[54] Pelo informe do *corregidor* do partido de Atlitlalaquia, Valentin de Jaso, "*cuando la ocasión ofrecía, comían carne humana sacrificada; pero no entiendo que, sin ser sacrificada primero, de su autoridad la matasen ellos para comer*".[55]

O consumo de carne humana estaria muito acoplado, portanto, às práticas idolátricas – quanto à descrição dos costumes antigos dos índios mais "civis" da Nova

---

[52] COBO, Bernabé. *Obras*, 1964b, p. 20-1.

[53] Cfr. GONZÁLEZ TORRES, Yólotl. *El sacrificio humano entre los mexicas*, 1994.

[54] "Dicen que los reyes no comían para nada carne humana, excepto por motivo religioso la de los inmolados a los dioses. Pero todos los otros la comían con placer, siempre que fuese del enemigo o de los matados en la guerra" (HERNÁNDEZ, Francisco. *Antigüedades de la Nueva España*, 1986, p. 122).

[55] ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 64. De acordo com Barry L. Isaac, "Eight of the (…) 38 RGs [da Nova Espanha e Nova Galícia que tratam de canibalismo] allege cannibalism in the absence of the context of ritual human sacrifice (3 in Nueva Galicia, 3 in México, 2 in Antequera). In 5 of them, human meat is casually listed among dietary items". Ainda no esforço de análise estatística para reter um sentido de realidade etnográfica do canibalismo na Mesoamérica, Isaac aponta que "The most frequently specified consumers (12 RGs, or 30.0 percent) are elites, especially political – principales (important men) in 7 RGs, caciques (high officials) in 2, los señores (the lords) in 2, el señor (the ruler) in 1, and majordomos and rich men in 1 RG (…). These statements accord well with the sixteenth/seventeenth-century intensive ethnographies". O autor cita Motolinía, Torquemada e Sahagún enquanto autores de tais etnografias (ISAAC, "Cannibalism among Aztecs and Their Neighbors...", 2002, p. 209-10).

Espanha. Algo que se constrói também insinuando as razões de necessidade de mantimento ou inclinação pelo gosto. Mas estes motivos eram mais usuais para identificar o canibalismo de índios mais distantes, mais selvagens, nalguma medida, imaginários antípodas.

Bem mais candente no centro do México e na interação entre as culturas locais e forâneas é o assunto da comida "baixa" e "imperfeita", que está no outro pólo do desgoverno alimentar. O mesmo *corregidor* citado acima, Valentin de Jaso, se surpreende com a amplitude do desvio. Não havia nenhuma rejeição aos animais imperfeitos que em tese deveriam rebaixar o *status* dos indígenas mais poderosos: "*no perdían, ningún señor, el autoridad de ser señor, por comer de todo esto que tengo dicho*" – cita cobras, sapos, vermes etc.[56] O estranho hábito poderia representar a quebra de uma regra de diferenciação social pelo critério da comida. Mas o suntuário costume entre os índios apresentaria outras regras, bem como essas regras também poderiam variar – o que parece subordinado a dinâmicas de um discurso com a presença de informadores índios, como veremos no último capítulo.

4.4. PÂNFAGOS DE ESTÔMAGO GROSSEIRO

O humanista Francisco Hernández, explorador das medicinas da Nova Espanha na mesma época em que o franciscano Bernardino de Sahagún buscava concluir sua enorme obra sobre o passado pré-hispânico dos índios mexicanos, teve acesso e utilizou os manuscritos do franciscano para que lhe ajudasse a compor as *Antigüedades de la Nueva España*, um tratado que absorvera do clérigo "observante" a perspectiva de recuperar uma "filosofia moral" dos antigos mexicanos. Algo digno de memória, como os exemplares *huehuetlatolli* ou "falas dos anciãos", apropriados por Sahagún e aproveitados também por Hernández tal como prédica de bons costumes e instrução para os infantes e jovens.[57] Nessa instituição dos antigos mexicas, destaca Hernández, ensinava-se "*en muchas pláticas de qué manera se debían de portar en la comida y la bebida, consumiendo con moderación*".[58]

Este é um dos lados da história da alimentação dos índios por Hernández. Porque ao contrário de Sahagún, o protomédico teve outra abordagem da extensão do

---

[56] ACUÑA, *op. cit*., 1985, p. 64.

[57] Cfr. BORUCHOFF, David A. "Anthropology, Reason, and the Dictates of Faith in the Antiquities …", 2000.

[58] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1986, p. 95.

conhecimento das coisas naturais e morais que viesse de algum quilate dos índios sem a filosofia europeia – particularmente quando se defronta com os saberes médicos nativos durante as provas das qualidades e propriedades das plantas e outros elementos da terra. A medicina indígena não seguia os ditames hipocrático-galênicos e incorria em muitos erros de avaliação das faculdades das coisas, o que podia impedir as curas e desaproveitar o amplo potencial dos usos das coisas naturais como medicinas, alimentos e dentro de outros propósitos em várias "artes". A "doutrina" é o principal sentido da "experiência" do doutor de Alcalá de Henares para constituir a *Historia de las plantas, animales y minerales*, tino que também foi acrescentado às *Antigüedades de la Nueva España*.

Tais razões de Hernández ocorrem ao menos num âmbito de generalização do estatuto "bárbaro" dos índios. Sendo assim, a falta de bom entendimento devido à falta da filosofia natural parece refletir na desordem acumulada pelos antigos costumes alimentares.

Ademais, o espanhol Hernández, como demais forâneos educados, não se acostuma aos sabores locais, considerados indiscriminados e de hábito dos índios, o que muitas vezes era "imitado" pelos espanhóis que viviam na Nova Espanha. Ao comentar o cotidiano dos mercados remontando ao passado pré-hispânico, mas que também estava à vista naqueles idos da década de 1570. Os índios vendem vários gêneros da comida espanhola e nativa numa abundância quase idílica. Hernández observa, por outro lado, a falta de critério do "paladar" nativo:

> Son raros los animales que perdona su paladar, puesto que se alimentan aun de serpientes venenosísimas, después de que les han cortado y desechado las cabezas y las colas; de perros, de topos, lirones, lombrices, piojos, ratones, musgo lacustre, sin que quiera yo recordar el lodo lacustre y otras cosas de la clase de los animales y plantas, hórridas y nefandas.[59]

Na confecção da história natural, Hernández já havia estabelecido e aprofundado o critério da impropriedade de parte desses alimentos, e de outros que não são mencionados na obra sobre as antiguidades (e presenças) do costume nativo na Nova Espanha.

Mais presenças "bárbaras" aparecem na escrita de Hernández durante a investigação de varredura sobre os diversos animais da terra que são descritos nos livros de história natural e matéria médica. Hernández se depara com o "*atetépitz o escarabajo lacustre*", classificado como "*crustáceo*" e que "*salta con cuatro patas* [etc]", o qual

[59] *Ibid.*, p. 114-5.

comem os índios. Daí uma digressão que reporta à visão de que os nativos comem desde o mais perfeito ao mais imperfeito dos animais: "*como es propio de los pánfagos, casi no hay cosa que no coman*".[60] O significado de "panfagia" é recuperado no tratado das antigualhas dos índios:

> Se privan fácilmente de la carne y la mayor parte se contenta con tortillas untadas con salsa de chile, a la cual añaden casi siempre la fruta de algunos géneros de solano llamada 'tomame' [tomate]; tanta es la fuerza y el poder de la costumbre y de su alimento, no sólo para nutrir esa gente, sino para excitar en gran manera la gana de comer y el apetito, y así no es de asombrar que apenas se encuentre algo que se escape de la voracidad de esos hombres o de que su paladar, a pesar del peligro, no haya experimentado el sabor.[61]

Contraditoriamente, Hernández parte de um motivo de abstinência das carnes para determinar uma inclinação pela gula, quando os índios demonstram saber a receita do que traz sustento, assim como sabem o que traz o apetite para o sustento. Afinal, o apetite surge na escolha dos alimentos de bom sabor, seguindo-se o parâmetro da cozinha galênica. Mas o desfecho do discurso de Hernández, aumentando a contradição do argumento, vai acentuar o perigo da falta de aporte médico na pesquisa dos corretos sabores, critério para saber distinguir entre a comida salubre e a enfermiça.

Hernández propusera o efeito que porventura tiveram as "falas dos anciãos" do antepassado indígena, instruindo pela moderação e combatendo a gula. Mas a gula é força irresistível que extrapola como falta de ciência natural dos sabores ou odores no ambiente daqueles índios. Assim, "*cierta sustancia parda que produce el lago mexicano*" chamada *cocolin*, "*que flota sobre el agua y es semejante al limo y de olor parecido también* (…). *Lo venden los indios y lo emplean en sus comidas para saciar su gula de cualquier manera, pues exhala un olor fétido y es alimento dañino*".[62]

A gula dos índios borra a distinção dos sabores e odores – bem como a distinção das texturas, outro critério dietético que também infere a qualidade do alimento.[63] Quando Hernández trata de uma erva que especula pertencer aos gêneros de feijão, chamada *ayecocímatl*, aponta que a raíz da planta também é comida dos índios. O que desperta a interjeição: "*¡tal es la voracidad y la rusticidad de estas gentes!, pues aunque su sabor no*

---

[60] HERNÁNDEZ, Francisco. *Obras completas*, 1959b, p. 391.

[61] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1986, p. 81.

[62] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 395.

[63] "One of the most common warnings in all dietary literature is concerned with the excessively crass or gross texture of food" (ALBALA, Ken. *Eating right in the Renaissance*, 2002, p. 93).

es del todo ingrato, se cuece difícilmente y suministra un alimento duro y fibroso".[64]

A comida "bárbara" então significa não apenas falta de critério dos sabores, remete à incompreensão da textura mais adequada do alimento para o consumo. Entretanto, pode ser natural dos "rústicos" comer alimentos "duros e fibrosos", enquanto a comida "delicada" pode ser imprópria para esse tipo de gente consumir. Existe uma explicação dietética para o raciocínio, relacionando um "fator externo", os exercícios físicos, com um órgão interno, o estômago. As atividades de esforço excepcional aumentam o "calor interno" do corpo e particularmente do estômago, que assim é capaz de "cozinhar" melhor os alimentos para transformá-los no "quilo", a massa a ser assimilada pelo organismo a partir do fígado, que o transforma em sangue e que vai nutrir ao assimilar-se às partes do corpo. Se os alimentos leves são trazidos para um estômago caloroso, logo a matéria queima e se dissipa em um suco que não é aproveitado na digestão. Dessa forma, quem faz muitas atividades físicas (como a gente baixa) deve ter um estômago caloroso que facilmente cozinhe a comida grosseira: "*It is this very logic that consigns gross foods to workers and light, subtle foods to the otiose*".[65]

Em investigação sobre os medos alimentares na França, Ferrières destaca que durante o início da era moderna havia regimes bem distintos para dois tipos de gente.[66] Um regime para as pessoas de estudo, clérigos, magistrados, mercantes, aristocratas, que fazem menos exercício em comparação com a plebe, a qual deve suar as penas dos serviços. Para estes, na verdade, não havia qualquer regime, haja vista que se as comidas grosseiras, terrestres ou mal cozidas poderiam gerar enfermidades nos homens polidos de estômago fraco, nada disso teria condição de dificultar a digestão dos homens rústicos e causar-lhes qualquer mal.

Já vimos a descrição do médico Juan de Cárdenas sobre a alimentação indiscriminada de viandas cruas pelos chichimecas. Essa alimentação dos índios era "natural" para o doutor, algo adequado aos selvagens. Tal teria relativa justificativa pela medicina de Galeno, embora Cárdenas extrapole a tese do médico da escola de Cós, que por sua vez tratava de deslindar as diferenças do "calor interno" em razão da influência "não-natural" dos exercícios. Isto servira para Galeno distinguir os estômagos dos cidadãos no âmbito do regime individual. Mas no início da era moderna (e colonial), essa visão clínica irá constituir-se no recurso de distinção entre os estamentos sociais (e as "nações"

---

[64] HERNÁNDEZ, Francisco, *Obras completas*, 1959a, p. 66.

[65] ALBALA, *op. cit.*, 2002, p. 131.

[66] FERRIÈRES, Madeleine. *Histoire des peurs alimentaires*, 2002, p. 82-86.

de índios e espanhóis, no caso hispanoamericano).

Juan de Cárdenas não perde de vista o sentido do regime para o indivíduo, que no caso é estabelecer o olhar clínico para a categoria do espanhol na terra americana. Quando comenta as causas de enfermidade estomacal consideradas tão comuns entre os *criollos*, observa as razões de perda do calor natural do estômago: a falta de exercício, muitas comidas úmidas americanas, muito "*vicio*" em "*actos venéreos*", o "*estudio y oración*". Por sua vez, aquele que tem "*calidíssimo estómago* (...) *es más sano comer el mantenimiento medio assado o mal cozido que no enteramente sazonado porque tenga el gran calor del tal estómago en que emplearse sin dar lugar a requemarlo*".[67] Recomendação para alguns espanhóis comer meio cozido o alimento, mas ainda condimentado, enquanto é costume de todos os chichimecas comerem cru e sem qualquer adereço.

Padre Bernabé Cobo é mais ilustrativo para a configuração de um estômago peculiar dos índios, de acordo com a baixa condição social, que é comum a outras "nações". Identificara a necessidade de "*pies y manos*" para a manutenção do corpo. A "*esta clase pertenecen los indios y negros esclavos, sobre cuyos hombros carga todo este peso*" dos serviços.[68] Para o jesuíta é dado que estes se alimentem de coisas grosseiras. Assim que o "*cazabi*", tido como o "pão" (segundo a classificação espanhola dos mantimentos) em várias partes do circuncaribe e amazônia, que é a massa cozida do polvilho de mandioca (beiju), teria duas formas de preparação: "*uno, muy delgado, llamado jau jau, para gente regalada, el cual es muy blanco, tierno y que fácilmente se desmorona; y otro, grueso, como un dedo atravesado, para gente común y de servicio*". Enquanto os "*porotos*" são os piores dos feijões andinos, na hierarquia estabelecida por Cobo: "*son tenidos* (...) *por los más groseros que todos y que de ordinario no los comen sino los indios y gente de servicio*". O "*cachun*", uma "*frutilla silvestre*" do Peru e conhecida pelos espanhóis como "*pepino de la tierra*", se é fruta "*muy sabrosa y de buen olor y a propósito para refrescarse con ella en tiempo de calores en lugar de un jarro de agua*", contudo, está longe de representar alimento para a elite: "*no es de las frutas delicadas que apetece y estima la gente regalada, porque se tiene por indigesta; a cuya causa no se atreven a comerla los de flaco estómago*".[69]

Tal como estabelecera o científico Hernández, o padre certamente vislumbra

---

[67] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988, p. 243-4.

[68] COBO, *op. cit.*, 1964b, p. 318.

[69] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 165, 174 e 177.

também nos índios, inatural povo "pânfago": "*no perdonan cosa viva de plantas y animales, comenzando por el más noble, que es el hombre, hasta las más asquerosas sabandijas y vascosidades que tiene el mundo*".[70] Para Cobo, essa natureza alimentar estaria vinculada diretamente à natureza do estômago:

> Echase también de ver su excesivo calor, en que tienen unos estómagos más recios que de avestruz, según la cantidad y calidad de los manjares que gastan. Porque, dejado aparte que son muy groseros y recios sus mantenimientos, los comen ordinariamente casi crudos y sin sazón, y con todo eso los digieren muy presto"; "Pues estómagos que se engullen tanta carne cruda, más calor han de tener que una fragua para poderla gastar.[71]

Pouco antes de conceber uma excepcional capacidade estomacal, o jesuíta avaliara que os índios eram "fleumáticos", um compleição "fria" que explicaria como eram perseverantes para aprender os ofícios dos espanhóis etc. Entretanto, já corrige a natureza do índio compondo outra compleição junto a essa. Segundo o jesuíta, como se pode notar entre os índios serranos do Peru, também "*son en extremo grado sanguíneos*", considerando que apesar de viverem nas terras gélidas, "*si se les toca la mano, se les hallará siempre calor notable*". O estado sanguíneo também se percebe pela pouca roupa que vestem nas serras.[72] Finalmente, isso corresponde ao estômago de avestruz que eles têm.

Se na teoria humoral, o estômago era considerado o lugar para um segundo cozimento dos alimentos, no caso do estômago dos índios de padre Cobo, o órgão já é espaço para um primeiro cozimento e de coisas normalmente difíceis de digerir mesmo depois de colocadas na panela. Essa questão faz pensar na anteposição entre natureza e cultura pela célebre análise de Lévi-Strauss no lema "cru versus cozido". Uma infra-estrutura lógica do pensamento humano confere códigos de civilidade ao processo de assar e ensopar a comida.[73] De outro lado, como pondera Ferriéres em alusão a esta lógica antropológica, a ideia de um estômago excepcional também corresponde à visão da natureza do homem mais saudável do início dos tempos bíblicos, quando os humanos tiveram seus estômagos degenerados junto à história da degradação humana.[74] De todo

---

[70] COBO, *op. cit.*, 1964b, p. 20.

[71] *Ibid.*, p. 15-6.

[72] *Ibid.*, p. 15.

[73] LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*, 2004.

[74] FERRIÈRES, *op. cit.*, 2002, p. 108.

jeito, um dos principais elementos da conjuntura de políticas coloniais imputa o código de "homem natural" como ausente da história da civilidade alimentar, que trata de preencher os estômagos mais delicados das elites sociais, história impensada para o bojo da sociedade indígena e para o povo em geral.

Ferrières aponta para o fato de que as escolhas do regime estavam postas para as elites, enquanto a gente comum teria à disposição um regime como não-regime. Mas a autora acentua também que os trabalhadores braçais teriam sim um regime, o qual se dá no código da parcimônia alimentar. A autora reforça que "*on connaît toutefois la nourriture convenable aux hommes de peine grâce aux trésors du pauvre* (...) *Le premier Thesaurus pauperum a été rédigé par Pierre d'Espagne* [futuro papa João XXI]". Na letra deste manual, além da identificação das "*viandes incrassantes*" para aqueles que fazem muito exercício, como é o caso dos obreiros, tal comida é própria também para "*qui ont enduré faim par nécessité et faultes de vivres, moyennant qu'elles soient prinses en petite quantité*".[75] Dessa forma temos a conveniência de um regime para os mais miseráveis, sua condição natural de alimentação pobre ou desvalorizada.

Vale trazer este significado para arremeter na visão da "moderação" indígena no discurso do padre Bernabé Cobo: "*Ordinariamente comen poco, lo cual hacen más de lacerados y miserables que de abstinentes; porque, cuando se les ofrece la ocasión, se dan unas ventragadas como lobos; que suele ser cuando comen a costa de españoles*".[76] A inusitada combinação de gula e moderação é possível na visão dos estômagos grosseiros de índios miseráveis e concupiscentes.

4.5. NA COZINHA DO ÍNDIO FALTA ARTE E INDÚSTRIA

No discurso da história natural, Bernabé Cobo recupera a hierarquia da vida começando com as mais inferiores "ervas" e "raízes", passando pelos "arbustos" e terminando na descrição de espécies de "árvores". O ser humano usufrui de toda a cadeia dos vegetais, como trata a história. Sendo que a principal utilidade das árvores consiste no uso da madeira. Entretanto, nem todos tiram o melhor proveito dessa riqueza. Cobo menciona que os índios não extraem muita lenha, "*pues para aderezar sus pobres y groseras comidas,*

[75] *Ibid.*, p. 84.

[76] COBO, *op. cit.*, 1964b, p. 21.

era poquísima la que les bastaba".[77]

Não é necessário cozinhar comidas grosseiras no meio dos índios que tanto trabalham... Isto poderia servir de raciocínio para explicar a barbárie alimentar, quando Cobo estabelecera uma natureza cálida dos estômagos de tão rudes gentes. Tal perspectiva pode-se somar ao motivo da pouca "arte" na cozinha dos índios do Peru. "*Em suma*", antes da chegada dos espanhóis, explica Cobo, "*no había más que mal cocido y peor asado en las brasas, porque nunca tuvieron uso de asadores*". Também não usavam carne fresca, o que seria mais salutar para fazer a comida. O que faziam era "*cecina*" – Cobo trata do charque, que relata ser nobre vianda na época incaica. Ademais, "*no sabían hacer más que una suerte de olla o guisado, llamado locro*".[78]

A ênfase na falta de "indústria", razão de barbárie alimentar, pode estar relacionada a outras faltas que têm veracidade histórica. Mas a princípio não é o caso da cozinha e nem do uso da lenha. Esta era usada independente da falta de técnicas europeias como o uso do machado de ferro. Havia outros recursos como pederneira e bronze para trabalhar a madeira, bem como as árvores serviam para outros fins, medicinais, como destacaria também o jesuíta Cobo. Inclusive as selvas eram queimadas para propiciar bom solo para a agricultura, como era prática comum entre os "selvagens" do Brasil, por exemplo. E afinal, a árvore frondosa é usada como lenha para aquela cozinha peruana deprimida pelo discurso do padre espanhol.

Um retrato de miséria da população indígena por circunstância de comoções sociais ocorridas durante a colonização espanhola, pode estimular uma representação das faltas técnicas, mas a representação é constituída sempre por visões seletivas das práticas locais e é dirigida para determinados fins do discurso. Bem como esta representação pode ser projetada para o passado, desfigurando mais ainda a dimensão simbólica dos saberes e a efetividade das práticas numa história da cultura material indígena.

A imagem da barbárie alimentar pode ser um dos elementos que são combinados no discurso de faltas de "arte e indústria" entre os índios, enquanto as práticas mais "civis", por outro lado, teriam sido trazidas pela "nação" espanhola ao Novo Mundo. Afinal, uma das motivações centrais para compor a história natural e que é declarada pelo autor jesuíta na introdução de seus tratados, consiste em deslindar a fronteira entre espécies e atributos originários e forâneos que habitavam o novo orbe. Cobo escreve seus manuscritos na

---

[77] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 235-6.

[78] Embora Cobo comente que dois guisados, chamados de "*motepatasca*" e "*pisqui*", com base no milho ou na quínua, correspondem ao que "*nosotros solemos hacer de arroz, garbanzos y de otras cosas semejantes*" (*ibid.*, p. 244-5).

primeira metade do século XVII, tanto em longa viagem pela Nova Espanha como na residência maior no Peru. O Novo Mundo se constituía numa história de muitas décadas antes da vinda de Cobo, desde as primeiras jornadas de invasores cristãos na primeira metade do século XVI. Essa entrada dos europeus na América fora deveras alabada pelo padre que desde jovem vivia na América. A ação europeia fora elogiada especialmente porque trouxera o arcabouço das técnicas que não existiam antes da "comunicação" com os cristãos e a "transmissão" dessas benesses aos bárbaros.

Enfim, no conjunto das faltas de arte e indústria dos índios, temos o precário uso da lenha disponível e devido a uma cozinha precária, o que está a par, por exemplo, de não alcançarem a mescla de areia e cal para as construções. Também os índios não sabiam usar o mercúrio no processo de extração de prata das minas, ou ainda, não sabiam fazer a liga de cobre, e por isso, não tinham instrumentos cirúrgicos confeccionados com esse material, gritante falta médica.[79]

Muito tempo antes dessas avaliações de Cobo, o protomédico Hernández havia feito um apanhado geral, nas *Antigüedades de la Nueva España*, "*del uso de qué cosas conocidas en el antiguo continente carecían los mexicanos en el tiempo que se rindieron a nuestras armas*" – este é o título de um capítulo da história de Hernández para arrolar diversas faltas de "artes" entre os índios, onde se encontra também a falta dos animais e dos vegetais de criação europeia para a comida, sendo que tudo se junta com as faltas de conhecimento do bom governo e observância da verdadeira religião. No final, todas essas faltas, "*artes necesarias*", "*a nadie puedan parecer innecesarias para pasar feliz y sin culpa la vida del alma y del cuerpo*".[80]

São enumeradas carências como o conhecimento de "*pesos y medidas*", de "*moneda metálica*", substituída pelo "*trueque*" ou pelo uso da semente de cacau como moeda. Aponta-se a falta do uso do ferro, substituído pela madeira, pedra e "*a veces el bronce*". Faltavam navios e só usavam canoas. A escritura era apenas o que os "*griegos llaman jeroglíficos*". Tudo que parece substituir os engenhos europeus é qualitativamente inferior. Não há "*conocimiento de casi toda disciplina*", o que se relaciona à falta de roupas cômodas e apropriadas ao corpo, "*excepto mantos*" para os índios da elite. Não tinham "*máquinas bélicas*" nem armas eficazes de punho. Também lhes faltavam cavalos e jumentos para o transporte. Entre os alimentos, faltava o vinho, apesar de que "*no carecieran de otros muchos diversos, muy sabrosos al gusto y que se suben a la cabeza*

[79] *Ibid.*, p. 118 e 150-1.

[80] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1986, p. 116.

con vehemencia".

Hernández cita a falta de portas e janelas nas casas. O que segue no texto é a ausência (sic) de "*carne de buey, de carnero y cabras de las nuestras, de jabalí y de puerco y de casi todos nuestros frutos y legumbres*". A não presença desses seres que servem para a comida, que à exceção do javalí, são animais de criação, representam motivos que se juntam a outras faltas materiais, revelando ainda que a falta do cultivo dos animais edíveis é uma das principais chaves para o raciocínio de uma condição de barbárie, uma precariedade do conhecimento que "inventa" a cultura de animais para comer.

É relevante notar que a condição de inferioridade nas artes e indústrias não é culpa do mundo natural americano, "*región feracísima (según juzgo en verdad) de todas las cosas buenas*". Mas aponta o próprio autor que aqueles recursos alimentares europeus não existiam na natureza americana. Não importa, a mensagem é a falta moral, quando nem se apresenta a questão de uma falta natural de muitas espécies europeias na época antiga dos mexicas. No desfecho criado por Hernández, explica-se que todas as carências são frutos da "*desidia*" dos índios, "*que después de tantos siglos de la creación del mundo, han permanecido en tanta rusticidad*".[81]

Como apontado acima, não fazer o vinho é uma das graves carências dos índios, apesar de tantas alternativas encontradas por eles e dignas de nota, como também sustenta Hernández. Mas e quanto à fundamental falta do tão precioso suco embriagante, imprescindível nas perspectivas da simbologia católica, da dietética e do antigo costume espanhol?

Como sugere Hernández, a ordenação divina do mundo natural americano não se escusou de tão grave dilema, e assim proveio a terra americana do "*ceoalchichíltic o sea vid silvestre o labrusca indígena*". Estas vinhas "*silvestres no* [foram] *cultivadas hasta la fecha por esta gente, ni plantadas separadamente o en hilera*". Mas o protomédico afirma que o fruto, embora de textura não tão perfeita daquela da uva europeia, é ainda "*agradable y dulce*". Enfim "*podría, según conjeturo, mejorarse por el cultivo*".[82]

Se a ênfase de Hernández é a falta de civilidade e conhecimento indígena perante uma natureza que podia ser melhor aproveitada, por outro lado, há indício de que essa mesma natureza possa ser tão bárbara quanto os naturais que vivem nela.

O autor sugere a perspectiva de uma natureza "selvagem" tanto para o mundo

---

[81] A desídia iria relacionar-se a uma compleição fleumática do índio? Podemos remeter a esta circulação entre a natureza do corpo e da mente, instâncias que definem os significados "morais" da história geral da barbárie indígena.

[82] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 319.

natural como para os homens do Novo Mundo, quando descreve os "*géneros de miel de Indias*" durante a exposição sobre diversas árvores e arbustos medicinais. Aí Hernández comenta as fontes vegetais como o "*metl*" [agave] e a cana-de-açúcar, o mel da obra das abelhas europeias e de uma espécie menor americana sem ferrão, que se parece a uma formiga com asas, da qual se obtém "*abundante y excelente miel*". Depois, descreve outras espécies de abelha, uma delas com ferrão e ainda muito pequena, mas que não produz tão doce mel no seu labor.

A partir dessas observações, Hernández opera a analogia entre naturezas humanas e desses últimos insetos como bárbaros e selvagens, que compartem a falta de ordem civil, apesar de toda a capacidade natural de entendimento que ambos têm para estabelecer tal ordem:

> No pude averiguar bien si [estas abelhas] tienen rey y guardan en su labor y en su vida un orden civil; pero es verosímil que en este punto imiten a nuestras abejas, aunque esto no haya sido observado todavía por esta gente ruda e ignorante, a menos de creer que plugo a la naturaleza que existiesen también abejas bárbaras y silvestres, así como entre los hombres mismos, aunque dotados todos de idéntica luz de entendimiento, existen gentes incultas y ajenas por completo a toda civilización y organización social propiamente dicha.[83]

A falta de conhecimento dos índios não permite saber se há uma natureza "civil" entre essas abelhas aparentemente sem governo. O que resolve Hernández, entrementes, é definir que os índios, estes sim tidos com certeza como rudes, são os responsáveis por aquela incerteza da natureza das abelhas, uma incerteza da qual não pôde ainda sair ele mesmo, com os instrumentos de seu caro conhecimento universitário. Mas isso por falta de oportunidade para pesquisar e assim chegar à verdade.

Hernández ainda enfoca a questão crucial de que os índios não são selvagens devido a qualquer incapacidade mental, mas sim, porque lhes falta a instrução. O doutor revela a tendência humanista espanhola de definição da barbárie indígena, tal como seria melhor explorada e valorizada no discurso dos tratados de evangelização no Peru e na história das Índias Ocidentais do padre Acosta. É a falta, entre os bárbaros, da educação e filosofia cristã, o que define os princípios também de uma ciência natural que ao mesmo tempo julga as faltas morais de civilidade ou virtude. Aliás, para Hernández, a barbárie é tanto falta de conhecimento como a atitude de preguiça, de desinteresse para chegar ao

[83] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 49.

esforço de saber propriamente o que fazer com o mundo natural.

Bernabé Cobo compartilhará o mesmo princípio de que o aspecto selvagem da natureza americana é fruto da barbárie indígena. A deixa já se pode notar na introdução do livro sobre os vegetais, quando o padre define semelhanças e diferenças entre espécies de um mundo natural e outro:

> (…) las yerbas y plantas que se hallan en esta tan extendida tierra de una especie con las que lleva España, son todas silvestres, y las más dellas infructíferas; y que de las que en Europa son hortenses y fructíferas, no se halle ninguna especie en todo este Nuevo Mundo, como se verá en las yerbas que en este capítulo se contienen.[84]

Bernabé Cobo realça o grande uso das "raízes", isto é, dos tubérculos no regime dos índios do Peru. Essas "raízes", "*muchas salvajes*", assim "*no son de tan buen sustento ni tan estimadas como las hortenses y cultivadas*". Mas isso não implica que os índios desconheciam o uso delas. Tampouco desconheciam a infinidade de ervas da terra, pois tinham dado nome para cada uma delas na língua deles, "*no embargante que todas son salvajes y incultas*". Não somente sabiam as espécies, como também as usavam. Mas Cobo aponta que os índios "*no tuvieron curiosidad de hacerlas hortenses y domésticas, plantándolas en sus chácaras y cultivándolas, aunque de todas se aprovechaban, así para su mantenimiento como para curarse en sus enfermedades y dolencias*".[85]

O simplório uso indígena de plantas que prescindem da "indústria" em um estado de barbárie, pelo que indica Cobo, teria sido previsto pelo Criador. Porque deixara na terra diversas espécies que naturalmente oferecem tudo à mão para que evitassem grandes trabalhos para torná-las úteis ao homem. É o caso das "*calabazas de las Indias*": "*con estas calabazas los excusó el Autor de la Naturaleza del trabajo e industria que* (…) *había de costar* [aos índios] *el hacer todas estas cosas de barro o de otra materia*". O mesmo discurso para tipificar o uso da pita ou *maguey*, tão importante na cultura material dos índios da Nova Espanha: "*Sirve esta planta a los indios para muchos usos, que parece se acomoda la naturaleza a la corta industria desta ruda gente*". Enfim, a natureza idílica americana deixou as coisas para sustento e preservação da vida "*tan preparadas y dispuestas, que no tuviesen* [os índios] *más trabajo que cogerlas como nacen y aplicarlas a su uso*".[86] A terra bondadosa das Índias fora concebida para a natureza ruim do índio.

---

[84] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 157.

[85] COBO, *op. cit.*, 1964b, p. 171-2.

[86] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 175 e 211.

Observe-se que a recorrente visão de uma paradisíaca natureza americana desde os tempos dos primeiros exploradores europeus, logo poderia assumir o espectro de selva bruta no contexto da formação cultural colonial entre os séculos XVI e XVII.

A terra merece correção pelo trabalho, o que não havia sido feito pelos habitantes bárbaros daquele lugar de delícias. Existe uma causa profunda para que a dádiva de Deus se transformasse no desleixo humano com o mundo natural. É devido às faltas de trabalho e de indústria, segundo Cobo. O que é quase como elucidara Hernández, quando a falha se deu pela desídia e carência de conhecimento dos índios.

Coopera de forma decisiva para o retrato que Bernabé Cobo apresenta da distância entre os usos "civis" europeus e "selvagens" indígenas, o âmbito da "arte" humana que faz das frutas objetos mais salutares para a alimentação. Nesse âmbito, talvez o principal indício de defasagem dos índios seja o fato de que não sabiam a técnica do enxerto:

> Todos los árboles frutales de las Indias son en muchas partes silvestres, la fruta de los cuales no se diferencia en calidad de la que llevan los árboles hortenses, porque los indios hacían muy poco beneficio a los que criaban en sus huertas, por no haber tenido conocimiento del arte de injerir unos en otros; mas después que los españoles habitan esta tierra, han hecho varios injertos así de unos árboles de la tierra con otros, como destos con los de Castilla, con que las frutas se han mejorado mucho.[87]

Padre Cobo relata caso exemplar de ação dos ibéricos na "natureza selvagem": um vizinho de Lima, chamado Luis de Matos, havia encontrado excelente espécime de goiaba "silvestre" no vale de Chancay. Conseguira introduzir as sementes em sua horta, que se encontrava atrás do prestigioso hospital real de San Andrés, instituição que cuidava de alimentar e medicar enfermos dos mais "civis" espanhóis, um lugar que também teria belo quintal de plantas.[88]

É então pela arte hortense de Matos que aquela goiaba se tornara melhor que demais variedades. Deve ter sido cultivada no hospital de San Andrés, se Cobo afirma que até nas Ilhas Filipinas era cultivada e afamada como "*guayaba de Matos*".[89]

Tal como o descobridor da fruta selvagem e inventor da cultura, chamado Luis de Matos, o jesuíta também faz sua parte e acrescenta frutas naturais à vida civil peruana.

---

[87] *Ibid*., p. 237.

[88] No hospital, realça Cobo, "La huerta es grande y bien trazada; nacen en ella muchas yerbas medicinales, flores y árboles frutales, que todo junto recrea la vista" (*op. cit.*, 1964b, p. 443).

[89] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 244-5.

Cobo comenta ter enviado para um amigo algumas sementes da *chirimoya*, que a conhecera na Guatemala em 1629 enquanto circulava pelas terras da Nova Espanha. Depois de treze anos, no regresso ao Peru, já podia ver grande número de árvores e daquela fruta à venda.[90]

Mas Cobo pôde ter superestimado seu papel de transmissor da cultura. Cabieses revela o erro do padre que acreditava ter sido o responsável pela introdução da *chirimoya* nas terras andinas. Há provas arqueológicas de restos da planta em tumbas da costa e variedades silvestres no norte do Peru pré-hispânico.[91]

Pode ser que houve algum cuidado com essa árvore ou o fruto nos tempos ancestrais, mas o fato é que a história de Cobo traz as artes e inclusive recupera os usos de alimentos da terra no sentido de uma "experiência" europeia que se sobrepõe às experiências locais. Como se a partir da cornucópia de alimentos "naturais" do Novo Mundo, tudo antes para o uso dos índios sem conhecimento, as coisas pudessem abundar mais ainda pelo trato dos espanhóis. Pois da fonte de "artes e indústrias" espanholas tudo frutifica em cultura.

4.6. ARTE E INDÚSTRIA NA COZINHA DO ÍNDIO

Mas Cobo demarcara, por outro lado, que os índios sabem como usar as plantas, o que é nominado, de fato, como "conhecimento". Sabem também como cultivar as plantas, não apenas aproveitam o que está dado pela natureza, aumentando o quilate do saber e engenho indígenas: "*siendo ellos tan curiosos e inteligentes en la agricultura y conocimiento de plantas, que no hay yerbecita, por pequeña y desechada que parezca, a quien no tengan puesto nombre*".[92] Noutra parte da obra, na história sobre os tempos incaicos, o jesuíta começa pela regra de distinção entre o uso mais perfeito da agricultura (que é europeia) e o menos perfeito saber dos índios, pois estes aprenderam "*de nosotros lo que les faltaba para tener la debida perfección*". Cobo mantém a hierarquia, o saber cristão acima do bárbaro. Contudo, logo acrescenta que os índios "*eran tan excelentes labradores de sus legumbres y plantas y con la larga experiencia*", haviam alcançado "*tanta inteligencia de la agricultura, que nosotros habemos aprendido dellos todo el modo de sembrar y*

---

[90] *Ibid.*, p. 240-1.

[91] CABIESES, Fernando. *Cien siglos de pan*, 1997, p. 118.

[92] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 154.

beneficiar sus semillas, y mucho para el buen beneficio de las nuestras".[93] Uma inversão da hierarquia dos detentores do saber.

Não é peculiaridade de Cobo reconhecer ou mesmo creditar superior sabedoria indígena. Muitos discursos destacam algum ou muito valor para certos usos locais, bem como às vezes pensam numa conversa entre iguais – os cristãos sendo comunicados pelas artes e indústrias da "experiência" dos bárbaros. Ainda que em geral a retórica pose tratar de conhecimentos desordenados ou usos "naturais" que não necessitam de trabalho ou de engenho.

Comecemos a considerar mais o âmbito prático de relações sociais e materiais da alimentação no Novo Mundo, quando as "artes e indústrias" estranhas são traduzidas ou reduzidas com certos filtros, mas ainda assim apropriadas, sob tais parâmetros europeus de inteligência. Quando também pode ser reconhecida a correta propriedade dos usos indígenas, e além disso, pode ser oferecida a patente para os índios, ainda que estejam numa condição bárbara dos "entendimentos".

Numa das "*relaciones*" feitas em 1586 a partir do questionário de 1577 de mandado do *Consejo de Indias*, produzida pelo "*vecino de la ciudad de Los Reyes*" Diego Dávila Brizeño, temos o reconhecimento da importância das "raízes" para o abastecimento local. Mas o *corregidor* de Huarochirí ainda projeta com entusiasmo a introdução na Espanha da agricultura na "maneira" andina. Aliás, o futuro uso das batatas pelos camponeses pobres europeus, nos séculos por vir, cria especial charme para o parecer de Dávila Brizeño:

> (…) siembran y cojen la semilla de las papas, que queren tierra fría, ques uno de los mayores bastimentos que los indios tienen en esta dicha provincia, que son turmas de tierra; y si en nuestra España las cultivasen a la manera de acá, sería gran remedio para los años de hambre; porque la semilla la misma es; y la oja [occa], también se da con estas papas o do se siembran, [el caui], ques [así] otras raíces muy buenas y de mucha sustancia.[94]

Se no Peru o acento de bom alimento é oferecido aos tubérculos, na Nova Espanha, o milho é quem faz a substância do "pão" mais propriamente, pela semelhança maior com o trigo, e não como "raíz", condição de alimento mais terrestre e baixo, e que era a correspondência estabelecida comumente para os tubérculos andinos. Quando então, por sua vez, algumas vezes o milho é tratado de igual para igual, ou mesmo como melhor

---

[93] COBO, *op. cit.*, 1964b, p. 251.

[94] JIMENEZ de la ESPADA, Marcos. *Relaciones geográficas de Indias*, 1965a, p. 156.

alimento que o trigo, como é no caso da escrita de Juan de Cárdenas.

A pena do erudito Francisco Hernández também apontara para a excepcional virtude desse alimento essencial dos índios, ainda que não lhe pareça superior ao trigo, mas é tão bom quanto. É tido como "invento" dos índios, ainda que o elogio da história natural de Hernández esteja dirigido para o milho e não para os tais inventores do uso da planta como comida. O mesmo discurso governa, por exemplo, a escrita de José de Acosta uns dez anos e de Juan de Cárdenas cerca de vinte anos depois.

Hernández oferecera ao índio uma "razão natural" para conhecer o proveito das coisas, eles souberam como extrair da natureza um achado tão precioso para a saúde como tinha sido encontrar o trigo, símbolo de grandeza alimentar e o sustento apropriado para a civilidade cristã europeia, também como mérito dessa gente, pois o uso fora "inventado" pelos antigos europeus.

O protomédico acrescentara ainda que o invento indígena da cultura do milho, já imitado pelos espanhóis na América, deveria também ser aproveitado pelos compatriotas na Espanha, entre outros motivos, para evitar a fome com tal alimento "*extraño y casi desconocido*", mas que é do conhecimento dos índios e torna-se costume dos espanhóis da Nova Espanha. O milho, bem como outras culturas como do inhame, demonstram a razão natural de proveito dos alimentos pelos índios.[95]

A "invenção" da agricultura indígena remete também às histórias de contato entre diferentes grupos pré-hispânicos da Nova Espanha, reforçando o princípio de difusão de "artes" pelos mais "civis" bárbaros – difusão não só para os europeus, como para outras "nações" de índios. René de Acuña, editor das *Relaciones Geográficas* da Nova Espanha, considera que os informantes indígenas lotados para complementar a "*relación*" de Tepepulco eram de extração nômada, então chamados de "chichimecas". Isto é devido a vários sinais encontrados no relato e que sugerem tal conclusão. Estabeleçamos uma leitura

[95] Fazemos esta avaliação ao examinar a longa introdução de Hernández ao capítulo que disserta "Del tlaolli o maíz, y de las bebidas y géneros de tortas que suelen prepararse con él". Vale destacar uma parte da introdução que mostra a abertura para os usos dos outros que se assemelham em qualidade aos alimentos europeus, quando entra em destaque o milho: "Nada extraño es que en los orígenes del mundo y principio de los tiempos, desconociéndose todavía las cosas apropiadas para vivir cómodamente, y careciéndose de trigo, hallazgo admirable y don de la madre naturaleza tan precioso para la salud, se haya recurrido a las bellotas y a la cebada, con las cuales ahora engordamos los cerdos y los más sórdidos animales; nada tiene esto de extraño, digo, si consideramos que aun en nuestra época se alimentan algunos de arroz y de mijo en vez de pan, otros de las vainas de ciertos árboles, otros de la raíz de la conocida hierba yuca, otros de ilianto y de guayaris, y otros en fin, y para no hacer la enumeración interminable, de tlaolli, que nuestros paisanos llaman trigo indio y los haitianos maíz. Mas no digo esto en menosprecio del tlaolli, pues lejos de reprobarlo lo alabo grandemente (…). Y para que nadie se asombre de que haya gentes que pueden vivir sin el uso del trigo, y que se alimentan y viven muy saludable y agradablemente con alimentos extraños y casi desconocidos, como es el tlaolli, hablaremos de él en seguida, advirtiendo que en México es grande y continuo su uso no sólo entre los indios sino también entre los españoles" (HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 288-9).

nessa hipótese bem salutar, mas algo a princípio imprevisível. Porque a elite indígena tradicional em Tepepulco, na época do encontro e da conquista espanhola, era de outra "nação", índios nauas da estirpe dos mexicanos.

Mas se foram utilizados informantes "chichimecas" (naquela Tepepulco que antes da conquista espanhola fora unidade política às vezes rival e outras vezes aliada de México), eles "*comían venados y toda* [*clase de*] *caza y yerbas, en el tiempo antiguo; y lo que ahora al presente comen es carneros, vacas, venados, liebres y conejos*". Observa-se a adição de algumas carnes europeias naquele então. Mas sobre o passado alimentar pré-hispânico, o informe recolhe o detalhe de que os índios comiam "*maíz, frijoles y calabazas, desde poco antes que viniese el Marqués* [o conquistador Hernán Cortés] *a esta tierra*."[96] Outros informes delimitam mais ou menos essa mesma história, observando que os povos "culhuas", como os "mexicanos" e outros habitantes das cercanias dos lagos, é que trouxeram para os habitantes "aculhuas" ou "chichimecas" caçadores, aqueles importantes alimentos da agricultura indígena como o milho e a abóbora.[97] Mas estas são histórias marginais de avanço "civil" entre os indígenas antes da chegada dos espanhóis.

4.7. FALTA A FILOSOFIA NA MEDICINA DO ÍNDIO

Entre as "artes" ou os "usos" dos índios que foram mais buscados e consumidos pelos espanhóis na América, haverá sido a agricultura e a medicina. Mas as leituras de práticas aborígenes e seus usos no discurso médico, revelam que os critérios de barbárie governariam as formas de conhecimento das coisas naturais pelos índios. Resta apontar esses limites, mas também as aberturas que as representações dos ofícios de medicina local estabelecem, informando formas de apropriação da dieta dos índios.

É a ocasião, portanto, para aprofundar a análise sobre parâmetros e dimensões oferecidos pelos cronistas ao conhecimento da natureza e procedimentos da medicina dos índios, refletida nas histórias de usos e costumes alimentares e da dieta medicinal que estaria alheia à ciência europeia.

Mas também, como veremos mais adiante, os discursos que oferecem a ideia de um conhecimento baseado na "razão natural" dos bárbaros, ainda que sem a "filosofia natural"

---

[96] ACUÑA, *op. cit.*, 1986a, p. 176.

[97] A "relación de Tezcoco" do mestiço Juan Bautista Pomar é exemplar desses meandros da construção de identidade indígena (ACUÑA, *Relaciones geográficas del siglo XVI*, 1986b, p. 49; cfr. também outros em ACUÑA, *op. cit*., 1985, p. 134 e 147).

europeia, oferecem, por sua vez, aberturas para reconhecer algum fundamento da "experiência" médica indígena – e isso ocorre nos motivos da dieta. Mas vejamos, primeiramente, aquele lado errado do conhecimento nativo, mas que também inscreve os elementos para descrever o lado certo da medicina dos índios, nos momentos em que ela é apenas mencionada ou às vezes elogiada.

Alguns informes destinados ao rei Felipe II observam a questão das "*yerbas o plantas aromáticas con que se curan los indios*" (parágrafo 26 da *Memoria de las cosas que se ha de responder*). É possível obtermos respostas que se coadunam com a visão genérica de precariedade da condição bárbara, e da necessidade de instrução para os índios saberem como curar. Dávila Brizeño, que acima vimos, elogiara a "maneira" andina de agricultura, por outro lado, aponta que nos muitos hospitais do *repartimiento* de Atun Yauyos, os índios sabem "*sangrar y curar a su modo, que yo, el dicho corregidor, enseñé*". Os índios então sabem curar a seu modo, mas no modo que teria sido ensinado pelo *corregedor*? Completa: "*porque, en esta provincia, todos los oficios han de usar los corregidores, si quieren hacer el deber*".[98]

Há discursos que até negam a mera existência de uma medicina entre os índios, como neste informe: "*En esta jur*[*isdicci*]*ón yo no he visto ni sabido que haya yerbas con que se curen los naturales, sino que se dejan morir como bestias, sin hacerse remedio*."[99]

O *corregidor* do *pueblo* de Chiconauhtlan, Pedro López de Ribera, foi o autor desse parecer. Um pronunciamento assim leva à especulação do organizador da edição das *Relaciones Geográficas* da Nova Espanha: o *corregidor* teria abreviado e cortado algumas questões no ato de completar o informe, depois de cansar-se ao oferecer conteúdos mais detalhados às primeiras perguntas da *Instrucción y memoria*. Ainda acrescenta Acuña que o *corregidor* "*aparentemente, interrogó a sus informantes, escuchó sus respuestas, evaluó su veracidad y, siguiendo su propio juicio, excluyó de su informe todos aquellos datos que él encontró dudosos*".[100]

Consideremos ou não a preguiça em responder o documento oficial, de circulação interna na hierarquia burocrática do império espanhol – mas a questão é que López de Ribera joga com a perspectiva da falta de entendimento ou de conhecimento dos índios, ao desconsiderar uma medicina local. Alguns relatos sobre os índios do Peru também

---

[98] JIMENEZ de la ESPADA, *op. cit.*, 1965a, p. 156 e 159.

[99] ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 237.

[100] ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 228.

reforçam a precária condição de sua medicina.[101]

A partir de histórias assim, ainda é possível depreender que existira um processo de enormes perdas culturais numa sociedade que teimava em sobreviver entre os sinais da mortandade e da invasão de uma nova autoridade de poder com seus parâmetros culturais.

Mas apesar dessas forças muitas vezes negativas no âmbito da cultura material, nem toda a sabedoria medicinal indígena estaria perdida. Um relato primeiro provoca-nos pensar num fator de perdas culturais, a pauperização dos significados inerentes aos saberes locais, que se manifestaria pela perda linguística. Os índios já não saberiam nomear muitas de suas ancestrais medicinas. Mas mesmo em virtude dos traumas da Conquista apontando para um processo de desculturação, tal não remete, necessariamente, à efetiva extinção dos sentidos mais cotidianos e prementes do conhecimento prático nativo na formação colonial:

> [os índios] entienden que, en esta provincia, hay muchas yerbas muy provechosas para muchas enfermedades, que no saben cómo se llaman, desde su antigüedad. Y que, cuando las han menester, las cogen. Y que hay otras yerbas malas en esta provincia, que, si algún animal las come, se mueren dello.[102]

A manutenção de certos conhecimentos práticos também representa uma transmissão de significados ou traços deles para os adventícios, saberes antigos que se regiam por formas distintas de pensar do europeu, mas que podem ser traduzidos ou reduzidos para a linguagem médica galênica.

Entrementes, as visões sobre a sabedoria indígena não eram relacionadas a uma história de difusão da cultura indígena, ainda que essa cultura pudesse ensinar os espanhóis como operar naquela nova terra. O importante era recuperar os "usos" independente de uma história das origens ou inventores do saber.

---

[101] Numa resposta organizada por espanhóis e que teria passado por junta de lideranças nativas, informa-se simplesmente que depois da chegada dos espanhóis, os índios tem aplicado ervas para curar chagas e feridas, porém, "por ser cosa dudosa y no muy cierta, no se ponen" (JIMENEZ de la ESPADA, *op. cit.*, 1965a, p. 171). O cura Baltasar de Soria, na província de "Vilcas Guaman", pondera que os índios fazem algumas sangrias, "cuando hay en los *pueblo*s quien las sepa hacer", e usam algumas purgas com "raíces que ellos tienen, y no saben otro género de medicamento" (p. 209). Também o clérigo, investigando o *pueblo* de Putica e outros, considera que os índios se purgam "con algunas hierbas que deben de hacer poco efecto" (p. 210). Numa visita a outros *pueblo*s, observa que nem mesmo a famosa medicina das pequenas frutas do *molle*, é aproveitada pelos índios dali, que só usariam da madeira para lenha (p. 213). Porém, uma dessas relações que citam o *molle* como medicina dos índios, assevera que os mesmos naturais não tem "ervas aromáticas ni notables, y no hay yerbas ni plantas conocidas venenosas ni nocivas" (p. 223). É sobre a região da jurisdição de Guamanga (atual Ayacucho), quando três espanhóis escrevem o texto, o *corregidor*, um *bachiller* e um cura.

[102] ACUÑA, *op. cit.*, 1986a, p. 179.

Ainda que as origens americanas de certos usos medicinais ou de outra categoria fossem relacionadas aos limites do poder de entendimento dos índios em geral, por outro lado, seu conhecimento era muitas vezes efetivo, mas somente pela "experiência" nos usos, costumes, artes que se encontram fora da ordem da ciência, isto é, sem a formalização filosófica que estabelecera a escola, a autoridade de conhecimento. Os saberes indígenas teriam grave falta, não seriam nutridos pela "filosofia natural", pressuposto da medicina espanhola cristã dos círculos universitários e clericais.

Mesmo no discurso de um ferrenho defensor (digamos) da justiça mais "distributiva" do rei, isto é, que de fato desonerasse dos imensos trabalhos a massa social indígena, mesmo nesse discurso, o parâmetro conclusivo de depreciação da medicina nativa ainda poderá prevalecer. Não estamos lembrando do nome de Las Casas ou de Sahagún, mas de Juan Bautista Pomar, um mestiço da elite novo-hispânica, filho de uma linhagem do governo de Texcoco, centro antigo de poder indígena e muitas vezes rival ou em conflitos com os mexicas de Tenochtitlán, nos anos que antecediam a chegada de Cortés. O pai de Pomar foi um dos conquistadores espanhóis. O autor mestiço se esmera em responder às questões do rei e enviar-lhe também algumas mensagens, tal como certas denúncias dos maus tratos e da muita ganância espanhola ao empregar os serviços indígenas, discurso que ocorre, aliás, em alguns relatos isolados na imensa documentação das *Relaciones Geográficas* do final do século XVI.

Apontemos que Pomar não infere qualquer coerência filosófica à ciência medicinal dos nativos. Após elogiar e comentar os empregos de plantas como o tabaco, como as raízes chamadas de *cihuapatli* ou os grãos de *ololiuhqui*, Pomar trata genericamente de várias plantas de purga que eram usadas pelos naturais da terra. Mas os índios não sabiam, entretanto, como usá-las com propriedade: "*Raíces tienen muchas para purgar todo género de humores, y muy buenas, a opinión de los que lo entienden: salvo que no las saben aplicar y, así, se curan por acertamiento y ventura, y a poco más o menos*."[103]

Desde Sevilha, a grande autoridade de Nicolas Monardes, famoso investigador das medicinas americanas devido a várias edições de seus tratados de matéria médica "indiana" a partir da metade do século XVI, reforçara também a falta de critério no emprego das plantas pelos índios. Se eles usam a "*raiz del sassafras*" sem respeitar "*peso ni medida*", temos por outro lado "*lo que haze el autor*". Monardes propõe a judiciosa observação da "*complexion y temperatura del enfermo, y conforme a ello hago el agua y la doy al*

[103] ACUÑA, *op. cit.*, 1986b, p. 109-10.

enfermo".[104]

Para Pomar, entrementes, os índios parecem saber da existência de "humores". Quando trata das "pestilências", especialmente aquelas chamadas de *cocoliztle*, que levavam à morte sem piedade, Pomar acrescenta que os índios expelem do corpo uma "*cólera adusta y requemada*". Esse mau humor seria reconhecido pelos índios nos termos da medicina galênica a partir da própria nomenclatura da doença na língua dos nauas: "*cocoliztli ezalahuac, que quiere decir 'pestilencia de cólera adusta y requemada', y así era la verdad, porq*[*ue*] *los más que morían echaban por la boca un humor como sangre podrida*."[105]

Mas na história vivida no Novo Mundo, se os fenômenos mórbidos podiam ser arrazoados em termos de linguagem comum entre as culturas, nem sempre podiam ser solucionados, quer pelos conhecimentos locais, que segundo o autor, são regidos pelo azar, quer pela metódica medicina letrada espanhola, da qual tinha algum conhecimento o mestiço ilustrado Juan Bautista Pomar. As duas grandes epidemias, uma da década de 1540, outra mais recente, na década de 1570, "*no tuvieron ni hallaron remedio* (...) *los médicos indios y españoles*".[106] Mas havia um entendimento da enfermidade, interpretada nos parâmetros da ciência hipocrática tanto pelos médicos índios como pelos espanhóis. O que aponta para um mecanismo de retórica de aproximação do "outro" e também para o evento de tradução que pudesse efetivar a interação entre as culturas – de certa forma, vemos composições entre o poder hegemônico espanhol e a identidade cultural subalterna dos povos nativos.

Noutra passagem do informe sobre a vila de Texcoco, Pomar realça a maneira precária do índio (ou melhor, da nobreza indígena) pensar a natureza e reconhecer suas utilidades. Dois motivos se complementam para impedir a revelação dos "segredos da natureza" pela ciência da elite nativa:

> Procuraban los nobles, para su ejercicio y recreación, deprender algunas artes y oficios, como era pintar, entallar en madera (...) a semejanza de animales, pájaros y sabandijas; aunque (…) piedras estimaban, no era porq[ue] entendieran dellas alguna virtud o propiedad natural, sino por la fineza de su color y por haber pocas dellas.
> (…)

[104] MONARDES, Nicolas. "Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en medicina, 1580", 2006, p. 50.

[105] ACUÑA, *op. cit.*, 1986b, p. 101.

[106] *Ibid.*

> Y si entiende que, si tuvieran letras, llegaran a alcanzar muchos secretos naturales; pero, como las pinturas no son muy capaces para [rete]ner en ellas la memoria de las [cosas que] se pintan, no pasaron adelante, porque, casi en muriendo el que más al cabo llegaba, moría con él su ciencia.[107]

Apenas a camada superior e ninguém mais entre os índios, aventuraria o olhar pelos maravilhosos contornos do mundo natural. Devido a fortes inclinações para o artesanato, pois totalmente absorvidos pela curiosidade vã das coisas naturais e pensando na fruição dos prazeres numa vida ociosa, os "nobres" texcocanos parecem um pouco aderidos àquela natureza parva de um ser fleumático, bem comum projeção a respeito do corpo dos índios nas crônicas coloniais.

Os nobres também não poderiam passar adiante os resultados de suas técnicas de proveito das utilidades da natureza. Pois se lhes faltavam as "letras", que poderiam ser as responsáveis pela transmissão dos conhecimentos. Este saber estaria perdido quando morresse o sábio indivíduo que o dominasse.

Quando houve perdas do saber indígena, especulemos que foi por outro motivo que iliteracia. Se acaso é factível a perspectiva de desculturação indígena, isto se deve ao contexto extremamente delicado de depopulação e de revolução das práticas materiais e simbólicas na imposição dos poderes coloniais, trazendo significados e valores sociais de um outro mundo. Mas na colonização havia um espaço de apropriação dos saberes e que faz pensar também na profusão das práticas indígenas, ou ainda, nos fluxos, traduções e adaptações entre as culturas. Enfim, também na escrita dos tratados espanhóis se encontram certas "letras" dos índios. Sem que elas recuperem, obviamente, os mesmos contextos e os significados trabalhados nas formas de comunicação social ancestral.

Por sua vez, não vai chegar à mente de Pomar que a tradição oral e que as grafias mesoamericanas, intimamente relacionadas a performances e orações, pudessem aparecer como mecanismos paralelos e distintos, mas que também fizessem o papel das letras europeias: conservar o conhecimento. As "fábulas" dos índios, que autores como Acosta e vários clérigos "extirpadores" consideravam ser histórias desbaratadas e idolátricas, não podiam constituir saberes que pudessem explorar com plenitude a natureza, tal como seria alcançado a partir da excelência dos princípios da filosofia cristã, particularmente nos capítulos dos escritos de matéria médica e história natural.

A obra de Francisco Hernández estabelece, como nenhuma outra nesse contexto geral, o domínio da ciência europeia, inclusive pelas letras latinas, para o acesso de várias

---

[107] *Ibid.*, p. 86.

"nações" europeias dos conhecimentos sobre as coisas do Novo Mundo. Mas Hernández não enfatizará a falta de livros como fator de esquecimento do saber da medicina indígena, como apontara Pomar. A falha do saber mantinha-se, entretanto, num conhecimento muito presente, que era "herdado" de geração em geração pelos médicos índios "empíricos".

Este empirismo representa não reter a lição de Galeno e de outros médicos das antigas escolas gregas e romanas. A tradição erudita justamente combatia a falta do "método" entre os práticos da medicina sem título universitário na Europa. Os empíricos índios eram conhecidos como *Titici*:

> Estos ni estudian la naturaleza de las enfermedades y sus diferencias, ni conocida la razón de la enfermedad, de la causa o del accidente, acostumbran recetar medicamentos, ni siguen ningún método en las enfermedades que han de curar. Son meros empíricos y sólo usan para cualquiera enfermedad aquellas yerbas, minerales o partes de animales, que como pasados de mano en mano han recibido por algún derecho hereditario de sus mayores, y eso enseñan a los que les siguen.[108]

Hernández enumera várias práticas da medicina indígena, quando é de "*admirarse de qué manera tan inepta y carente de arte y con gran peligro de toda la gente*", é ofertada a cura. A medicina dos índios não pode resgatar plenamente as virtudes das plantas que pululam a Nova Espanha de benesses para a saúde.[109]

A herança médica de gentes que usam, na sua língua, apenas um substantivo para uma planta com várias propriedades medicinais, é sinal, para Hernández, da falta de quilate do indígena. É o caso quando descreve a planta "*axixtlâcotl o vara diurética*". Hernández traduz o nome indígena que logo é colocado prescrevendo apenas um tipo de efeito, o

---

[108] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1986, p. 118.

[109] Vale destacar alguns detalhes de uma parte do apanhado feito por Hernández de uma perigosa medicina dos bárbaros: "obligan a las paridas en seguida después del parto a darse baños de vapor y a lavarse ellas mismas y a sus niños recién nacidos en agua helada después del mismo baño, llamado temaxcálli. ¡Qué digo!, si hasta a los febricitantes con erupciones y otra clase de exantema rocían con agua helada. Esto no es menos temerario que frotarles los cuerpos con cosas muy calientes, y responden con audacia a quien les redarguye, que el calor se vence con el calor. Usan remedios farmacéuticos vehementísimos y sumamente venenosos, sin que el veneno esté cohibido o refrenado por ningún género de preparación. No examinan inmediatamente a los que padecen enfermedad, ni principalmente antes de hacerles tomar medicinas que digieran el humor o lo hagan idóneo para la evacuación. Ni entienden el adaptar los varios géneros de remedios a los varios humores que haya que evacuar. Ni hacen mención alguna de la crisis ni de los días judicatorios". Hernández segue tratando dos perigos da medicina indígena. Essas reticências e outras são trabalhadas em muitos relatos de espécies medicinais na obra de história natural. Completando o capítulo das *Antigüedades de la Nueva España*, vem então a ideia de que os índios não sabem aproveitar-se da "verdadera utilidad" das ervas que "abundan en maravillosas diferencias (...) salubérrimas" (*ibid.*, pp. 118-9). Uma tarefa que coube ao autor, investigador do amplo potencial da matéria médica indígena de oficiantes que careciam da correta ciência.

diurético. Mas Hernández cita várias propriedades, como reduzir o baço, aliviar o estômago pesado. Também em mistura com outras ervas, essa raiz é eficiente para algumas situações, como para evitar a flatulência.

Dessas considerações Hernández destaca que o nome da planta, oferecido pelos índios nauas, descreve apenas um efeito da medicina. Vale mencionar a característica aglutinante na construção de palavras e significados no *náhuatl*, o que remete às considerações de Hernández. Para o doutor, o recurso de dar um só predicado à planta, poderia ser procedimento para recuperar a propriedade mais notável dela. O que parece inferir um bom entendimento natural. Contudo, a língua que nomina apenas um atributo da medicina, pode ser reflexo de um entendimento inferior que governa toda a nomenclatura indígena das plantas:

> (…) o bien porque algunos de los médicos indios que sólo conocían una que otra propiedad de cada hierba, conocimiento que habían heredado de sus antepasados o de sus mismos padres, médicos también, la creían eficaz solamente para evacuar la orina, y así lo expresaron en su nombre; todo lo cual quiero que se entienda dicho también de las demás plantas.[110]

Além desse aspecto do limite linguístico bárbaro inclusive para a aferição empírica de propriedades medicinais das coisas, mais grave é a falha na contemplação das "causas" de enfermidades, bem como na menção às dolências, quando a nominação ainda é precária para a descrição do "acidente" (na observação clínica do mal). A lógica da ciência aristótélica serve para mostrar a precariedade do pensamento índigena. Hernández busca estabelecer, ademais, que o saber do índio é medicina empírica, de curandeiros, o que reflete a disputa e a colocação do médico erudito perante as práticas genéricas e de dimensões populares da medicina sem o método ou filosofia.

Uma das técnicas para saber a natureza das substâncias medicinais, é pela experiência do gosto, identificando se a substância é úmida, adstringente, fria etc, o que demonstraria a subliminar essência das coisas e os efeitos correspondentes no corpo humano. Em contrapartida, elas são aferições um tanto abstratas e subjetivas, quando as avaliações podem discrepar entre os galenos. Em todo caso, a má compreensão dessas relações entre a qualidade e os efeitos das substâncias no corpo, desautoriza a medicina nativa.

O autor apresenta, na *Historia de las plantas*, uma das espécies chamadas

---

[110] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 6.

"*quimichtlácotl*". Tratando do sabor da casca, o qual, sem ser relacionado a uma qualidade para obter certo efeito, demonstraria de antemão um engano teórico da medicina indígena, mesmo que na prática ela possa efetuar uma cura. Mas o efeito de cura se dá por outras razões que aquela oferecida pelos médicos nativos:

> (...) al principio es dulce y presenta un sabor como de legumbre, pero después se siente amarga, de donde se infiere que no puede quitar la fiebre, como aseguran los médicos indios, sino evacuando de alguna manera los humores superfluos o consumiendo la causa de la enfermedad, o bien alejando los fríos de las [febres] intermitentes, cosas todas que han hecho decir a estos médicos ignorantes y rudos que los remedios de temperamento caliente refrescan y cortan las fiebres provocando calor. Nace en Tlaquiltenanco.[111]

Um dos alimentos considerados medicinais para os índios, erva palustre chamada "*amamalácotl o disco del agua*", é questionado na sua eficácia devido ao fato de contrapor-se à lógica da "medicina dos contrários": "*Es verdura comestible, de naturaleza caliente y de gusto aromático; los indios, sin embargo, dicen que es buena contra las fiebres, ellos sabrán por qué razón.* (…) *Se encuentra en gran abundancia en la laguna mexicana*".[112]

A falta de compreensão filosófica confunde a verdadeira utilidade das substâncias. Caso exemplar é a representação dos usos dos *chilis* ou "pimentas das Índias", de um irresistível costume na Nova Espanha. As funções atribuídas por Hernández às sementes dessas plantas, que "*alcanzan el cuarto grado de calor y casi el tercero de sequedad*", é de medicina e condimento. O hábito indígena transformara os *chilis* em abusado alimento. De um lado teremos, junto à razão das qualidades (e medidas), os sentidos saudáveis do uso das sementes:

> Provocan la orina y las reglas, fortalecen el estómago debilitado por el frío, y ayudan la digestión entorpecida por la misma causa; excitan notablemente el apetito preparadas en salsa con los llamados tomame [tomate], y purgan y arrojan los humores pituitosos de todas partes (…).

Mas quando se extrapola para um consumo desenfreado, particularmente numa perspectiva de puro alimento, o uso dos *chilis* torna-se intoleravelmente enfermiço – apesar

---

[111] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 110-1.

[112] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 116.

de que os critérios galênicos para pensar a qualidade dos *chilis* e seus efeitos enfermiços, apareçam como domínio da ciência indígena:

> Dicen también que suministran un alimento considerable, caliente y seco, pero que irritan los riñones e inflamando la sangre y el hígado ocasionan enfermedades de los riñones, del cerebro y de la pleura, perineumonías y otras inflamaciones internas, erupciones y otros síntomas semejantes, cuando se usan inmoderada o muy frecuentemente, sea como alimento, según hacen muchos indios, sea como condimento.[113]

Nas histórias de Bernabé Cobo também se apresenta o franco discurso das faltas da medicina indígena. Como em Hernández, o jesuíta aponta a suposta precariedade linguística dos índios, quando fazem descrever as enfermidades. Apesar dos médicos serem "*viejos y experimentados*", contraditoriamente, teriam parco conhecimento médico devido à precária apropriação nominal das coisas. E assim como "*albéitar que cura un animal, por discursos hechos a su albedrío*", os nativos operam a cura dos humanos. Também é notório que "*no supiesen las causas y apenas los efectos de la dolencias, no pudiesen conocer sus contrarios*". Também os médicos índios eram faltos de certos procedimentos como medir o pulso e ver a urina, assim como não tiveram atenção para aplicar as medicinas de acordo com as "*complexiones de los enfermos*" e as "*causas de que procedían los males*". Em resumo, faltava a filosofia: "*Desta trabazón y mixtura de los cuatro elementos, con las influencias de los cuerpos naturales, no alcanzaron a conocer* (...) *cosas tocantes a ciencias naturales*".[114]

No que tange ao ofício médico de prescrever regime, Francisco Hernández, dentro do capítulo nas *Antigüedades* que condensava várias críticas aos "*titici*" [médicos nauas], ainda assim reconhecia que receitavam dieta "*a alguno*".[115] Já padre Cobo nega existir qualquer cuidado com os enfermos ou convalescentes no meio social dos índios. Entre outras faltas, não cuidam dos "manjares", o que remete pensar que morrem mais devido a um "*extraño desamparo*" que "*consumidos de la enfermedad*".[116]

A falta de dieta não comprometeria apenas a sobrevivência dos enfermos, pois os índios saudáveis, que por sua vez comiam "sem regra", também seriam levados à morte. É o caso do consumo desenfreado de uma fruta europeia, o melão.

---

[113] *Ibid.*, p. 138.

[114] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 256-7 e 109.

[115] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1986, p. 118.

[116] COBO, *op. cit.*, 1959b, p. 27.

Comer frutas em demasia era hábito cortesão na Europa, frequentemente questionado pelos doutores da dietética.[117] Albala recupera a visão de que frutos como o melão, que crescem junto ao solo e não na copa das árvores, são anômalas e suspeitas, podem gerar melancolia (a natureza do elemento "terra", fria e seca).[118] Há vários relatos e boatos da morte de grandes celebridades pelo consumo de melão.[119] De qualquer forma, o erro cortesão é o mesmo erro dos bárbaros, o que pode sugerir que outras diferenças entre o douto e o "vulgo" (i.e. diante de costumes espanhóis ou espanhóis americanos e mestiços) devem estar subsumidas dentro da aparência de um discurso que confronta os costumes dos índios. De todo jeito, como nesta passagem dos tratados de Bernabé Cobo, apenas os bárbaros índios são foco da atenção para o mau costume:

> Han entrado los indios en esta fruta más que en ninguna otra de las nuestras, y la suelen comer tan sin regla, que muchos enferman y no pocos mueren dellos; especialmente los serranos, que en tiempo de verano bajan de la Sierra a los Llanos, señaladamente a esta ciudad [de Lima], adonde, en pena de su destemplanza, muchos dejan el pellejo.[120]

Se encontramos nos relatos, alguns casos de má dieta devido à falta da filosofia natural europeia, por outro lado, muito mais passagens desses tratados demonstram como é salutar a "experiência" médica, dietética, ou dos costumes "naturais" da alimentação indígena. O que implica, de certa forma, uma rachadura nos argumentos sobre a barbárie dos índios, ou significa aceitar virtudes naturais apesar de se tratar de práticas constituídas pelos "bárbaros". Quando os costumes índios podem ser usados, inclusive, para contrapor a cultura erudita espanhola aos hábitos ou moralidades do espanhol vulgar ou do "*criollo*".

4.8. A DIETA POR EXPERIÊNCIA DOS ÍNDIOS

Padre Cobo expõe que sua ciência é "*como enseña la filosofía y vemos por experiência*".[121] Por um lado, é a atitude de conhecer pela experiência que pode ser a própria e a do "outro".

---

[117] FLANDRIN, Jean-Louis. "Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV,V e VI", 1998b, p. 488.

[118] ALBALA, *op. cit.*, 2002, p. 194.

[119] "Albert II of Bohemia died after eating too many melons, and according to Platina, Pope Paul II was struck by a fatal apoplexy after a super of melons" (*ibid.*, p. 206).

[120] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 417-8.

[121] COBO, *op. cit.*, 1964b, p. 13.

Mas o desejo é de uma só confirmação da eficácia medicinal e através da filosofia. Por sua vez, dentro dos parâmetros da medicina erudita, balançam com liberdade os critérios e julgamentos (tanto "naturais" como "morais"). Esses critérios vão se adaptar positiva ou negativamente às experiências, ou melhor, às representações ou revistas pelo "outro" com os critérios de "si" – o que é o melhor sentido que podemos atribuir a essa história de apreensão da experiência ou prática do índio e que muitas vezes é também do negro ou pobre espanhol e mestiço no cadinho cultural do "vulgo".

A medicina do Novo Mundo é aprimorada pelas letras em representação de práticas do "outro", que em geral é estipulado na figura do indígena, catalisador da alteridade, mas que pode ser alusão (e expressão) de muitas outras diferenças ou conflitos. Bem como o índio é a figura que pode ser o apoio para assentar a verdadeira medicina ou dieta contra os erros de outras "nações" no Novo Mundo. Vejamos alguns passos mais de experiência da escrita douta.

Entre outras coisas que os índios "*alcanzaron*", fora "*conocer ser provechosa la evacuación por sangría y purga*".[122] Como apontado, a evacuação de maus humores é um dos principais "não-naturais" que devem ser trabalhados na dieta, e por isso, as purgas vomitivas ou a ajuda na defecção com o uso de plantas, representam um dos focos principais de investigação daquela ciência sobre a "matéria médica" dos índios. Ao mesmo tempo, a ciência mais apropriada para o estudo das plantas é a "farmácia" ou "medicina", que elabora, entre outros preparados, as cocções e beberagens com ervas. Muitas dessas receitas são dedicadas para operar as purgas.

Nesse âmbito da dieta com a farmácia, observam-se muitos relatos, particularmente pelas letras da história natural, como mecanismos de tradução e de certos usos da "experiência" dos índios. Um exemplo em padre Cobo é quando o autor trata de uma "raíz" chamada "*guachanca*" pelos índios do Peru e "*papillas de purga*" pelos espanhóis. Muito usada em toda parte, a purga é trabalhada numa mistura com medicinas espanholas (tal como "*água de llantén*" ou "*azucar rosado o miel rosada*"), dando o "*efecto*" de "*purgar la melancolía, flema y cólera adusta*" – que são os mais comuns dos maus humores. Na perspectiva dietética, os excessos de substâncias e que são, por isso, enfermiços, devem portanto ser retirados nas secreções, expelidos por qualquer saída, dos poros da pele pelo suor ou pelo ânus e boca do corpo através das purgas.

Cobo aponta que os índios estão acostumados a usar aquela purga que é a *guachanca*. Ou melhor, usam aquela planta que purga, mas numa outra receita, que é

[122] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 257.

apenas usar tal "raíz" numa "*escudilla de chicha, que es su vino; y luego, sin más guarda ni recato, se echan el vientre al sol y purgan muy bien y con facilidad*". Uma receita mais simplória que aquela do espanhol. Mas se nota que a receita indígena da "*cantidad*" da purga é o que "*la experiencia les ha mostrado*".[123] Ou seja, há razão dessa medida indígena pela confirmação empírica. Pois assim se estabelece uma propriedade dos usos indígenas e que servem para a experiência europeia, ainda que esta use outras receitas de mistura, o que ainda é adaptar-se ao conhecimento prévio dos índios.

O acento na eficiência de uma experiência empírica dos índios, mas que deve ser confirmada pela filosofia, iria criar alguns impasses ou defasagens no âmbito do pensamento humoral, ainda que isto não implicasse na negação da "verdadeira" teoria. A obra de Francisco Hernández é bastante ilustrativa desse problema e da busca de soluções.

Como temos visto, uma das principais bases da filosofia na medicina ou farmácia humoral, é a lógica da reação entre qualidades contrárias para restabelecer um equilíbrio no corpo. Um fator do medicamento ou alimento medicinal, por exemplo, "úmido" ou "quente", compreendido assim na qualidade abstrata mas também como um critério informado pela sensação, anula outro extremo, um fator de qualidade contrária, como algo "seco" ou de qualidade "fria", gerando, assim, notáveis efeitos no corpo humano no objetivo de chegar à temperança.

Ferir essa lógica é ferir a doutrina, e assim, a medicina indígena vem à baila num discurso de condenação do protomédico de Felipe II. Contudo, a experiência nativa pode mostrar outras razões de efetividade médica. Mas essas razões são domadas ou dribladas pelos diversos meandros de possibilidade da razão médica de experiência do doutor.[124] Até o ponto em que Hernández desiste da polêmica contra o suposto erro, pois a experimentação demonstra que pode estar certa a lógica que confere tal e qual procedimento médico do índio como eficiente, apesar de avesso à teoria humoral. Assim, numa rara oportunidade, Hernández deixa o discurso de censura e dos rodeios da teoria, admitindo alguma autoridade na "opinião" do médico indígena:

---

[123] *Ibid.*, p. 188.

[124] "Del atepocapatli o medicina de renacuajos (…). Algunos médicos indios a quienes consultamos acerca de esta planta, aseguran que el cocimiento de la raíz tomado como agua de uso extingue las fiebres, lo cual no parece conforme a la razón, a menos que se trate de quitar los fríos de las fiebres intermitentes, o que evacuada de cualquier modo la causa cesen las fiebres, aunque no puede negarse que hay también ocultas en esta planta partes frías, con cuyo auxilio puede esto suceder algunas veces." (HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 48-9). "Del segundo totomaton": "Es un árbol mediano con hojas como de cidro y fruto redondo parecido al tómatl, de donde le viene el nombre. No parece enteramente desprovisto de calor ni de sabor agradable, y sin embargo los médicos indios bañan con sus hojas machacadas los cuerpos de los que tienen fiebre, quizás para extinguir o templar el calor mayor con la adición de uno menor, o atrayendo hacia el exterior los humores" (*ibid.*, p. 232).

> Echa el zacayyauhtli muchas raíces semejantes a renuevos, y de ellas tallos purpúreos con flores y hojas parecidas a las de yyauhtli (…). Es caliente en tercer grado, amargo, oloroso y algo glutinoso. Dicen que es eficaz contra las diarreas y fiebres de los niños, quizás evacuando de alguna manera la causa o quitando los fríos, aunque bien sé que es opinión muy arraigada en los médicos indios que el calor se combate con el calor, lo cual tal vez no es del todo errado ni carece por completo de verdad.[125]

Não apenas a experiência, como a própria razão dessa experiência indígena é trazida e admitida nas letras do latim de Hernández, que, aliás, esteve em convênio direto com vários médicos nativos nas viagens pela Nova Espanha e na cidade do México, queixando-se, inclusive, que muitos desses indivíduos não colaboravam com sua missão e mantinham segredo, escondendo muitos conhecimentos. O enxerido protomédico seria famoso entre os naturais pela alcunha de "*el preguntador*".[126]

O fato é que a sabedoria indígena tinha sido notada e mesmo alabada por vários cronistas. Segundo o *corregidor* da jurisdição de Citlaltepec, os índios faziam sangrias nas partes que doem e "*pocas veces se sangran de las venas que nosotros, porque no alcanzan a distinguir ni saber el arte de la flebotomía, ni cuáles son las* [*sangrías*] *necesarias para la cura del enfermo*". Mas a farmácia indígena não apresentava precariedade alguma: "*con bebedizos y yerbas medicinales que tienen,* (…) *en esto, tienen ellos su orden y médicos, como nosotros*".[127] Neste aspecto, a medicina do nativo não é ciência bárbara, congregando seus oficiantes numa arte muito séria, demonstrando a "ordem" característica de uma nação "civil".

Na medicina hipocrática, recobram importância as ervas laxantes e vomitivas. As purgas estão inseridas, particularmente, na perspectiva dietética de evacuação dos maus

---

[125] *Ibid.*, p. 323-4.

[126] Como comenta Lozoya, "Los indios de México, al verle [Hernández] llegar con su grupo de ayudantes, cargado en su litera de mulas y haciendo preguntas sobre las plantas, le apodaron 'el preguntador'. (…) Actualmente se conserva una carta que el protomédico español escribió a un amigo, años después, cuando ya estaba de regreso en España, y en la que le cuenta las penurias que pasó recorriendo los parajes del Nuevo Mundo (…). En la misma carta cuenta de las grandes dificultades que encontró para obtener de los indios información sobre las propiedades de sus plantas medicinales: [Lozoya cita passagem da carta de Hernández] 'No hablaré [de] la pérfida confabulación de los indios, [de] las perversas mentiras con que burlaban [al] incauto, hablando con gran fingimiento, con mañas y astucias; ni [de] las muchas veces que confiado en falaces intérpretes creí conocer de las plantas mentidas virtudes y [que] apenas logré combatir sus nocivos efectos con el arte médico y el favor insigne de Cristo. Ni [hablaré] del cuidado de que los pintores no diesen imágenes falsas, ni de las [de]moras de los poderosos que frustraban [mis] empresas e intentos.' (…) Su mayor queja [segue o comentário de Lozoya] se refiere a condenar la actitud de los indígenas de la Nueva España, que por lo visto no siempre cooperaron con 'el preguntador'" (LOZOYA, Xavier. *El preguntador del rey*, 1991, p. 12 e 14).

[127] ACUÑA, *op. cit.*, 1986a, p. 207 e 200.

humores e outras superfluidades no processo de digestão. Sendo assim, a experiência europeia de busca das medicinais locais pode representar também um reconhecimento da sabedoria indígena das purgas. Normalmente, entretanto, não se oferece um estatuto de filosofia à "opinião" do índio. Como se observa em Hernández, esta opinião do curandeiro seria embasada simplesmente nos trâmites de erro e acerto do empirismo.

Isto quando a idolatria estivesse expurgada da "medicina por experiência" dos índios, como acontece no âmbito de construção do índio "*herbolario*", o que se pode notar claramente na obra de Sahagún. Uma ciência do índio bárbaro, se não é de herança da filosofia natural, livresca europeia, não pode ser trazida de qualquer outra filosofia, porque, aliás, fora da autoridade de uma experiência "natural" de usos das coisas, uma medicina de filosofia indígena somente seria considerada se fosse de outra ordem, "preternatural", ou seja, uma transmissão de conhecimento diabólico.[128]

Portanto, se é sem vínculo com a visão europeia das origens do saber (naturalismo pagão, cristão ou conhecimento diabólico), a filosofia indígena da medicina "natural" não é outra que o próprio "livro da natureza". Expressão plena dessa ideia advém no discurso de Matías de Porres, que chega a Lima em 1615 em companhia do príncipe de Esquilache, empossado então vice-rei do Peru, voltando Porres à Espanha em companhia da mesma autoridade, retirada do posto de governo do Peru em 1621.

Na retórica de Porres, os índios ensinaram-lhe muitas coisas de medicina ou de como usar as plantas da maravilhosa terra do Peru. Quando esta sabedoria dos índios também teria sido transmitida. Mas não por alguém com civilidade e nem pelo diabo, e sim, pelos livros da natureza, a mais notável escola divina:

> (…) y los mas a quien e preguntado an sido Indios viejos, que a su modo dizen lo que les a enseñado su naturaleza en los libros de su experiencia maestra universal y docta; y estos escuchados con paciencia se explican, y tienen su medicina (aunque rustica) con sus observaciones y varios remedios.[129]

Apesar de Porres reconhecer a prática da medicina indígena que lê o que está escrito por Deus na natureza, tal medicina não deixa de ser bárbara, pois não é douta e sim "rústica", o que reporta também à cisão das práticas medicinais na Europa, entre físicos

[128] Uma história da herança "divina" ou "diabólica" do uso do tabaco, como escreve o médico Cárdenas, é ilustrativo disso. Será importante para esta análise recuperar essa história e também a construção do sábio médico índio "herbolario" destacado das superstições e feitiçarias dos *naguales*, tal como se apresenta de forma clara no recorte feito dentro da obra do franciscano Sahagún. Esses assuntos já foram trabalhados na dissertação de mestrado, mas serão resumidos aqui.

[129] PORRES, Matías de. *Breves advertencias para bever frio con nieve*, 1621, f. 32v.

universitários e os populares empíricos. Mas a forma de construir a própria autoridade médica do doutor universitário e médico da corte, é aprendendo com o conhecimento natural, algo que prezar do rústico e velho índio.[130]

Passemos a avaliar mais detidamente a dieta de alimentos por "experiência" dos índios. E dentre todas as "nações" de índios, aqueles mais "selvagens" parecem estar mais próximos, portanto, da divina natureza. Mas como já foi observado, a natureza sem cultura, a bruta natureza, pode ser sinal da natureza bruta do índio. Assim é que a fisiologia do estômago chichimeca casa com a natureza de seu ambiente de comidas grosseiras.

Mas no caso do discurso extraído abaixo, é o costume dos chichimecas que pode informar como lidam melhor com as comidas brutas, tornando-as eficientes alimentos de saúde. O médico Juan de Cárdenas opera este raciocínio que contradiz o mal da barbárie, definindo uma dieta correta apesar de fruto das más maneiras dos chichimecas.

Algumas frutas, como a goiaba e a tuna, apertam os intestinos dos espanhóis, mas esta última fruta que cresce de um cacto, não faz o mesmo efeito no corpo dos chichimecas:

> Pero preguntará alguno qué es la causa por que el chichimeco, no comiendo otra cosa sino tunas, jamás se restriñe con ellas, como los españoles. Respondo que la causa desto está en que el chichimeco, como es bárbaro, la come con cáxcara y la humidad de la cáxcara (…) no se desliza y aparta de los granillos como la pulpa, y assí con la bavaza de la cáxcara tienen los granillos bastante humidad para passar por las tripas (…)[131]

Cárdenas no entanto não recomenda o uso bárbaro de comer a fruta com a casca, apenas assevera que o conteúdo da tuna deve ser comido junto a outras viandas naturais dos "civis" espanhóis. Se a alimentação daqueles índios chichimecas é sempre bárbara a priori (notoriamente em Cárdenas por exemplo), por outro lado, nos detalhes da história natural de Francisco Hernández, há também espaço para notar costumes "mais civis" dessa mesma gente chichimeca.

Embora não sejam hábitos declarados assim pelo douto escritor, o fato é que algumas práticas são notadas para um proveito civil, porque, afinal, são práticas de

---

[130] Porres, assim, pode "averiguar y sacar a luz tantas maravillas" que produz a terra dessa "republica", sem ter de consultar os ervanários dos licenciados Robles e Diego de Calderon, lembrados como referências de uma iniciativa semelhante de pesquisa pelos espanhóis nas Índias. E se eram obras que Porres sabia da existência, não tivera acesso para a leitura (*ibid.*, f. 33). Nem atualmente temos vestígio dessas obras apesar de algumas referências de sua existência (REY BUENO, Mar. "Concordias medicinales de entrambos mundos: el proyecto sobre materia médica peruana de Matías de Porres (FL. 1621)", 2006).

[131] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988, p. 160-1.

cozinha, sinal de que são saudáveis e corretas. Por isso, algumas receitas dos bárbaros chichimecas são inclusive elogiadas.

Numa passagem das *Antigüedades de la Nueva España*, Hernández aponta para o uso da cozinha, mas nega que haja o conhecimento do fogo pelos chichimecas em geral. Os errantes índios "*Mal vivían* [também "*hoy en día*"] *con raíces y con hierbas, frutas y pomas de algunos árboles que crecían por su naturaleza propia*", bem como viviam da caça com arco e flecha: "*La comían cruda, porque no conocían el fuego, y solamente secada al sol*". O autor segue descrevendo a alimentação baixa, com animais "*inmundos y hórridos*", para finalmente apontar que "*Algunos, sin embargo, conocían el uso de la carne cocida en lo que llaman barbacoa*".[132]

É entretanto na *Historia de las plantas* que Hernández descreveria com detalhe a receita de alguns chichimecas, deveras elogiada. Inclusive o médico informa que fora técnica adotada pelos espanhóis, apesar de que aqueles homens que ensinaram assar fossem os tais citas das histórias de Heródoto ou puras bestas que comeriam qualquer coisa sem critério. Mas são esses selvagens, enfim, que transmitem a cultura para uma "dieta por experiência" do europeu já natural da terra americana, pelo que transparece no relato de Hernández.[133]

O foco das histórias de Hernández não são, entretanto, os usos e costumes alimentares dos "chichimecas", mas sim daqueles mais "civis" dos índios, como os purépechas de Michoacán e principalmente os nauas que viviam nos vales do planalto central mexicano.

Vimos que a língua dos nauas, ao nominar as plantas, denotaria limites de um pensamento bárbaro. Mas por outro lado, também poderia expressar muito bem as características dos alimentos, indicando boa ciência. Dessa forma, aquela língua que em algum momento tinha sido detratada, agora é recebida sem ferir o ouvido de Hernández,

---

[132] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1986, p. 135.

[133] "Tampoco es desagradable el pan que se prepara y cuece en la llamada barbacoa: los indios llamados chichimecas, gente fiera, bárbara e indómita que vive no muy lejos al norte de la ciudad mexicana, y que vaga errabunda por montes y campos cubriendo con pieles sólo algunas partes de su cuerpo y alimentándose, como los escitas o como las bestias, solamente de la caza y de los frutos de algunos árboles silvestres nacidos espontáneamente, cuando quieren cocer carnes cavan hoyos en la tierra misma, los tapizan con piedras ardiendo, colocan en medio las carnes envueltas en masa de grano indio, las cubren luego con otras piedras calientes y con tierra, y las dejan así el tiempo necesario para que se cuezan perfectamente; las sacan ya cocidas, y encuentran en ellas y en el pan preparado de esta manera gran placer y utilidad. Comenzó a introducirse entre los españoles residentes en México, de suerte que hemos podido realizar el experimento, y no ha quedado oculto para nosotros nada de lo que se refiere a las delicias y gloria del paladar." (HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 292). Pelo menos em outras duas passagens da história natural de Hernández, são destacados bons usos chichimecas de cozinha, uma vez numa receita de tamales [bolos cozidos] e outra vez numa bebida de milho (*ibid.*, p. 314 e 290).

pois dessa vez não há pronúncia de conhecimento bárbaro dos índios: "*Acostumbran los mexicanos, entre quienes florece en toda su propiedad y elegancia la lengua de esta Nueva España, llamar con cierta denominación universal, tzápotl, a todos los frutos de sabor dulce, así como xócotl a todos los de sabor ácido*".[134] Os índios operam a distinção das coisas pela sua língua, instrumento da fala e do sabor. O sabor é motivo de uma experiência para o conhecimento das qualidades abstratas e os efeitos concretos dos alimentos, na ciência galênica, o que vem conferido nos conceitos ou nomes que os indígenas proferem com razão.

Já vimos, pela arguição de Hernández, que uma planta seria nominada pelos índios apresentando um só predicado, sinal de falta de conhecimento das diversas propriedades medicinais que ela deve conter. Mas uma planta chamada pelo mesmo princípio sintático e semântico da linguagem dos índios nauas, agora expressa amplo conceito que abarca toda a qualidade da coisa. No capítulo "*Del achochoquílitl o verdura suave*", Hernández explica que se trata de uma "*hierba palustre de raíces cabelludas* (…) *Es comestible crudo o cocido, y suministra un alimento frío, húmedo, y agradable como su nombre indica. Nace en el lago mexicano, y llena luego las mesas de los pobres*".[135] Hernández, de certa forma extensivamente, fiara-se na nomenclatura indígena como fonte de um saber válido para classificar as plantas da Nova Espanha.[136]

Os oficiantes índios, tão criticados por pensarem combater enfermidade de "calor" com medicina ou alimento de "calor", de outro lado, parecem também compreender muito bem a regra da medicina ou dieta dos contrários de Francisco Hernández.[137] Umas frutas

---

[134] *Ibid.*, p. 90.

[135] *Ibid.*, p. 113.

[136] Bustamante García afirma que Hernández não admirava a cultura indígena, mas elogiava a língua dos nauas, embora tenhamos visto que também, ambiguamente, depreciava-a como indício de barbárie. Mas o fato é que Hernández haveria classificou as plantas por um duplo critério, a partir de uma perspectiva alfabética e etimológica que se inspirava numa teoria da "língua natural" que trouxesse o significado literal às coisas. O protomédico observou, de um lado, as "virtudes" das plantas seguindo o modelo europeu, bem como usou o "nome" indígena para a sequência alfabética dos capítulos, o que criara um híbrido entre a tradição da história natural europeia e os sistemas classificatórios que informavam saberes dos médicos nauas. Assim, "Hernández encontró serias dificultades para combinar ambos criterios y, con frecuencia, quedó atrapado por el sistema clasificatorio indígena o por la propia terminología botánica de la lengua náhuatl, formando grupos completamente disparatados desde un punto de vista de un naturalista europeo" (BUSTAMANTE GARCÍA, Jesús. "Francisco Hernández, Plinio del Nuevo Mundo", 1997, p. 259).

[137] Hernández representaria um dos autores de uma "segunda fase" da Renascença europeia, se aplicássemos livremente a tese sugerida por Albala (*op. cit.*, 2002), quando os alimentos são classificados por uma ortodoxia galênica em que são vistos como as medicinas, operando efeitos na lógica dos "contrários" para combater enfermidades ou manter um equilíbrio sano. Embora Hernández não pareça escapar de uma tradição "arabista" de primeira fase geral da dietética europeia e da cultura erudita hispânica. Mas pode sustentar esse contexto de visões dietéticas mais críticas em Hernández, que apresenta uma farmácia de alimentos, o propósito geral pragmático de busca das drogas americanas. De qualquer forma, Hernández

bem pequenas que "*imitan en todo la naturaleza de los melones*", informa o doutor, são de "*temperamento frío y seco*". De acordo com isso, "*los comen los indios, principalmente cuando han tenido fiebre*". Também as vagens de uma grande árvore chamada "*ahoaxin*", os índios "*Dicen que comiéndolas verdes y con su corteza calman el dolor de estómago que proviene de causa fría; son extremadamente calientes* [etc]". [138]

Numa visão que remonta a muitos cronistas, como Diego Durán e José de Acosta, bem como Juan Bautista Pomar ao tratar da maneira dos "nobres" texcocanos investirem no mundo natural, as "flores" com cheiro de açucena, chamadas "*coatzontecoxóchitl* (...) *parecidas a cabezas de serpientes, de donde le viene el nombre*", ornamento dos antigos príncipes mexicanos, são lembradas por Hernández como objetos de uma contemplação desinteressada. Os índios principais admiravam sua "*hermosura y elegancia*" e por isso as estimavam, sem uma razão de ciência do proveito. Mas Hernández ainda contempla a serventia que teria essa planta para o regime contra a enfermidade. Lembremos que Hernández, ademais, não havia negado totalmente a existência do regime nas práticas médicas dos *titici*: eles recomendavam dieta para "alguns". Entre esses escolhidos devem constar os tais "príncipes" índios no uso das "flores" como alimentos medicinais:

> Con estas flores y con otras de las hierbas congéneres precedentes mezcladas con maíz rojo, se preparaban tortas para los príncipes indios, que comían para templar el calor del estómago, ya proviniese del ardor del sol bajo cuyos rayos hubieran permanecido mucho tiempo, ya de cualquier otra causa interna o externa, pues es esta planta de temperamento frío y húmedo.[139]

Algumas "verduras" dos índios, como uma hortaliça que se come crua ou cozida, tem sabor de anís e "*gusto aromático*", ou outra, que é de natureza "*caliente y seca*" e de

---

não se debruça na leitura de comidas e bebidas dentro do "regime de vida" ou governo dos "não-naturais", apesar de estar em contato com médicos mais tradicionais como Lopez de Hinojosos, quem escreveu um tratado médico que recuperava o trato hipocrático de prevenção das enfermidades ou controle delas pela dieta. Hernández, aliás, aponta para o leitor guiar-se por outros autores ao citar a questão do "regime" para o enfermo, o que pode ser menção a homens como Hinojosos, que lidavam com o tema da dieta para tratar de males como o "mal gálico" ou "mal de bubas" (sífilis), o que atacava o corpo social espanhol na América e se espalhava por toda a Europa. Por exemplo, ao tratar "Del olcacatzan segundo o pahuatlánico", que "Es una especie de china mexicana [i. e. de zarzaparrilla] (…). El cocimiento de la raíz machacada se introduce con muy buen resultado contra las enfermedades inveteradas. (…) se ha experimentado que presta casi los mismos auxilios (…) que el guayaco o la zarzaparrilla, administrada del mismo modo y con el mismo régimen. Acerca de lo cual nada creo que deba agregarse, pues muchos han escrito sobre esto antes de mí, y es algo que varía según las diversas regiones, las distintas enfermedades y los temperamentos de los hombres" (HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 252).

[138] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 53 e 128.

[139] *Ibid.*, p. 120.

"*partes sutiles*", especula Hernández, cada uma "*parece pertenecer al régimen alimenticio para adelgazar*".[140] Por fim, a "dieta por experiência" dos índios bárbaros, apesar de desprovida da filosofia europeia, é o que teria recuperado a saúde de um enfermo em particular, bastante combalido para alimentar-se normalmente: o próprio Francisco Hernández.

Há uma espécie de peixe chamado "*amílotl o pez cilíndrico*" que é tão excelente alimento e facilmente digerível e agradável, que lembra Hernández: "*convaleciente yo de una grave enfermedad y sintiendo aversión y gran disgusto de todas las comidas que más apetecen los sanos y los de fino paladar, sólo tomaba con mucho placer esta clase de alimento, que me ayudó notablemente a reparar mis fuerzas*".[141] Devia Hernández estar já avisado pelos índios da qualidade dessa carne para prover o sustento de um enfermo sem apetite?

Como sugeriam alguns cronistas (tal como Hernández), os índios eram fleumáticos, preguiçosos. Por outro lado, teriam seu próprio regime para combater a falta de disposição ao trabalho? Num relato, o protomédico promete que os índios de Pánuco ofereciam um regime para certos sujeitos, uma purga servia para os obesos ou gulosos: "*dicen* (...) *que introducida* [a raíz de uma "*hierbecilla*"] *purga de tal manera todo el cuerpo, que a los hombres ordinariamente perezosos y pesados los vuelve activos y capaces de soportar cualquier trabajo*".[142] Os índios (genericamente considerados de natureza lerda) corrigem a preguiça de alguns dos seus, uma medicina nada condescendente com o estado de moleza do corpo.

Aliás, concluamos que os índios comuns estavam bem acostumados ou forçadamente habituados com os serviços impostos pela tributação e os empregos de mão de obra pelos espanhóis e as elites indígenas locais, e nesse sentido, cumpriam muito bem um cuidado essencial com o corpo, ou seja, faziam o devido "exercício" no regime. O médico Juan de Cárdenas aponta para uma visão da "grandíssima dieta" na pobreza dos índios que se contentavam com *tortillas* e *chili* sem "vianda", mas também complementa essa vantagem da dieta dos naturais, o fato de que eles "*exercítanse mucho gastando con el exercicio todo humor y excremento que les podría ser causa de reumas y assí no las padecen*".[143]

De fato (para Cárdenas) há vantagens da dieta indígena para a saúde, se em

---

[140] *Ibid.*, p. 7 e 31-2.

[141] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 392.

[142] *Ibid.*, p. 245-6.

[143] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988, p. 251.

comparação com o regime dos *criollos*. Os espanhóis na América fazem todo o oposto dos índios: "*ultra de comer sin comparación más viandas que el indio, usa de menos exercicio*". Enquanto também os índios só colocam na comida "*chile y sal*", os *criollos* usam banha de porco, em lugar do mais apropriado adereço, que é o azeite de oliva, da tradição alimentar mediterrânea cristã e que é apropriada pela dietética como algo extremamente salutar. Por sua vez, a "*manteca de porco* (...) *extremo flemosa*", causa as enfermidades de frio e outros males pelos excessos pútridos que ficam encerrados no corpo.[144]

No "outro" pode-se extrair uma virtude ao invés de um vício, e assim, trata-se muitas vezes de projetar no índio, as imagens que fortalecem a identidade própria de um médico laico como Juan de Cárdenas, ou de um religioso prático na medicina, como Bernabé Cobo. Nessa perspectiva, alguns signos da alimentação nativa passam a ser considerados como costumes corretos perante os erros de dieta da gente espanhola na América.

À diferença de Juan de Cárdenas – que mostrava um compromisso de apreço pelos *criollos*, porque, pese abraçarem maus costumes, eram considerados homens de muito bom engenho – padre Cobo, por seu turno, indica representar uma corrente jesuíta mais avessa aos colonizadores espanhóis antigos.[145] Isto é notório no tema da alimentação – dos índios. Uma maior dimensão política é dada à contraposição entre boa dieta indígena e outra má *criolla*. O escritor Cobo oferece mais que uma retórica morigeradora para os *criollos* – que é o muito que acontece em Cárdenas, com suas histórias sobre costumes entre índios e espanhóis criados na América.

Pois os índios de Cobo apresentam saúde corporal bem melhor que a dos "*españoles indianos*". Estes não se adaptam ao frio das serras peruanas, "*no se logran*" se não forem bem abrigados. Diferentemente dos *criollos*, os índios têm bons dentes que nunca caem, não padecem de "*dolor de muelas ni corrimientos en ellas*", "*no tienen mal de orina ni críe piedra* [nos rins]". O jesuíta afirma que essa vantagem do índio pode não ser de "*su natural complexión*" – que lembremos, seria outra natureza que aquela dos espanhóis "coléricos". A compleição dos índios seria mais adaptada às peculiaridades do clima e outros fatores do cosmo andino. Mas nessa passagem da narrativa de Cobo, não se trata de separar as naturezas do índio e do espanhol na América, e sim, de notar a diferença de costume entre uma nação e outra. Pode ser que os índios sejam mais saudáveis por

---

[144] *Ibid*., p. 250-1.

[145] Aliás, a missão jesuíta mantinha certa resistência à ordenação de gente criada na terra do Peru. (LAVALLÉ, Bernard. *Las promesas ambiguas*, 1993, p. 197 e ss.).

razão da diferença de "*sus mantenimientos y bebidas*". Padre Cobo completa: "*no me atrevo a determinarlo, cada uno haga el juicio que quisiere*".[146] O jesuíta não quer se comprometer. Aparentemente, porque promete ao leitor refletir, considerar que a alimentação dos índios, ainda que fosse sempre e taxativamente parte dos "costumes bárbaros", pudesse ser mais salutar que aquela dos espanhóis menos "civis".

Enfatizamos representações e discursos sobre errados hábitos alimentares e precários conhecimentos de dieta dos indígenas genericamente concebidos como "bárbaras nações". Mas também vimos que os relatos e pronunciamentos sobre dieta, tal como mecanismos e expressões de alteridade, não poucas vezes oferecem ambiguidades e incongruências. Dentro dos critérios em voga (e no âmbito da dietética) usados para lidar com sentidos de diferença sociocultural, havia certas margens para induzir, pelo pensamento impresso nos escritos espanhóis, uma "civilidade" dos índios, pois algumas práticas eram percebidas, acentuadas, e às vezes retiradas ou confirmadas pelos indígenas – assunções de usos e costumes "civis" dos naturais da América.

Essas considerações, nalguma medida, são forjadas junto a interesses de grupos sociais, tipificam alianças e filiações ou em certa medida opções políticas mais particulares de alguns escritores que visitamos. Aflora dessas visões dos costumes e conhecimentos dos índios, uma retórica que oferece mérito para parcelas ou identidades dessa população – é notório o discurso que empresta alguma civilidade, por exemplo, para os habitantes da região dos lagos mexicanos ou para os curandeiros indígenas em geral.

Temos julgamentos de valor que iriam comparar para mais as propaladas práticas dos índios, com insinuações de maus costumes espanhóis ou *criollos*. Ainda que devesse prevalecer o contrário, o elogio das práticas e identidades de grupos colonizadores que formam as principais elites sociais, particularmente pela afirmação de costumes alimentares e razões dietéticas próprios de sua terra de origem. Há profusão de discursos que manifestam estigmas, sentidos opostos do que é considerado "natural" – os maus costumes e faltas filosóficas na alimentação do "índio", com o receio das "imitações" desses vícios por outras gentes. Essas histórias de falta de cuidado nas maneiras e usos alimentares representam motivos para depreciação e fazem parte da dominação política de várias dessas "nações indianas", das "castas" e do "vulgo" que habitam o Novo Mundo. Nessa terra havia também vários grupos de interesse e rusgas entre as elites constituídas. Por fim, a barbárie alimentar é motivo para prédicas morigeradoras dirigidas para muitos sujeitos no Novo Mundo.

---

[146] COBO, *op. cit.*, 1964b, p.16.

Quinto Capítulo

O saber de proveito dos alimentos dos índios

5.1. NATUREZAS DA HISTÓRIA NATURAL DOS ALIMENTOS

Concentrando a leitura perante histórias naturais no ambiente da colonização ibérica entre os séculos XVI e XVII, nos tratados de autores como Francisco Hernández, José de Acosta, Juan de Cárdenas e Bernabé Cobo, podemos reter chaves da ciência espanhola de proveito alimentar das coisas naturais da América. Essas chaves que abrem perspectivas para usos alimentares da "natureza" do Novo Mundo, não fecham a porta para o problema da dieta e dietética entre "índios" e "espanhóis". Porque perscrutamos certas receitas e prédicas para os espanhóis – i.e., para os homens "civis" – aceitarem ou poderem comer e beber os mantimentos naturais – ou melhor, dos naturais, pois antes de presumirmos a existência de elementos da natureza, as coisas substantivadas como "medicinas", "comidas" e "bebidas" – critérios hipocrático-galênicos – quase sempre são de culturas indígenas e outras em interação na terra americana. Diferente do recorte buscado no capítulo anterior, fazemos a leitura de crenças e políticas de dieta nem tanto pela porta das representações sobre costumes ou conhecimentos locais, embora tais assuntos permaneçam latentes e possam aflorar – mas surgem nas sendas da apreensão da "natureza" dos frutos da terra. Ao lidarmos com ideias de proveito das comidas e bebidas que são da terra americana e habitada terra, que são alimentos dos índios e daqueles que supostamente os imitam ou rechaçam suas práticas, vamos recuperando questões adiantadas no capítulo anterior. Pois embora visualizemos objetos percebidos como matéria alheia à substância dos corpos humanos, podemos notar parâmetros e motivos de impedimento e de entrada, na cozinha galênica, de muitas coisas dos índios e várias delas como da natureza dos índios.

Nos discursos de alimentação medicinal a natureza da terra está imbuída de certos princípios cosmológicos cristãos. Para autores como Hernández, Cárdenas ou Cobo, como para muitos colonizadores e outros letrados, tácito que a natureza do mundo sublunar estava regida por suas próprias leis e independentes do homem, ainda que dependentes ou influenciados por uma ordenação astral e as forças do mal, mas acima de tudo, lá de cima e por tudo, perpassa uma ordem essencialmente divina que torna as coisas todas dos ares, águas e lugares, utilidade para o ser humano, mesmo que os piores venenos tivessem que (ao menos alegoricamente) mostrar uma razão correta de todo o emaranhado divino como

palco para o *homo viator* – i.e. na história moral da terra como processo de purgação da alma rumo ao reencontro com o céu superior e eterno. Dessa ampla visão de serventia proposital e mesmo alegórica das coisas, temos a ciência natural dos alimentos para o corpo humano.

Nas construções da história natural e da matéria médica – campos que se confundem e se combinam, misturas renascentistas e barrocas, construções integradas aos contextos gerais da colonização espanhola que temos examinado, nelas perpassam sentidos complementares, mas paradoxais da natureza exterior ao corpo humano. São de longa tradição na filosofia "natural".

É interessante perceber a "*définition perpétuellement ambiguë du 'naturel', à la fois ordre des choses et habitude sociale*", como propõe Lenoble sobre o pensamento filosófico europeu da natureza.[1] Entre autoridades para a escrita da história natural dos séculos XVI e XVII (e de fato bem reverenciadas) estavam os antigos Aristóteles e Plínio, o Velho – autores bem distintos, mas ambos exemplares dessa tensão no mundo das ideias da natureza. O "natural" tem duplo sentido, místico e social, nas palavras de Lenoble. O aspecto místico é a visão de utilidade e finalismo, a natureza à disposição e serviço do homem. Para Plínio da Roma antiga, "*tout remède vrai* ["*remède naturel*"] *est un cadeau que la Nature a préparé pour l'homme*". Este princípio perdura na era cristã e nos contextos literários que temos observado sobre o Novo Mundo.

Já o aspecto social identificado por Lenoble informa que os recursos dessa natureza são tidos como elementos que moldam ou conformam os costumes, e assim, os costumes são naturais, pois a natureza tem a finalidade de uso humano. Não há, portanto, como separar uma fonte considerada natural como o grão do trigo, de seu uso trivial como pão. Os assados de massa de trigo representam gêneros que estão em potência no grão, o que é realizado pela razão natural do homem.

Se os usos sociais são as práticas naturais, para o pensamento da natureza pelos colonizadores letrados, tal raciocínio implica que os usos corretos são aqueles praticados e aceitos pela força social dominante. Em última instância, o uso natural é o que se espelha dos hábitos, ou mais precisamente, das políticas de identidade de um grupo social.

Recuperemos exemplos trazidos por Lenoble: "*Ainsi il* [Plinio] *appelle* <u>*vin naturel*</u> *le vin tiré de la vigne;* <u>*artificiels*</u> *le cidre, le poiré et autres produits semblables;* <u>*huile naturelle*</u> *l'huile d'olive;* <u>*artificielles*</u> *les huiles de noix, de ricin, etc.*".[2]

---

[1] LENOBLE, Robert. *Historie de l'idée de nature*, 1969, p. 188.

[2] *Ibid.*, p. 181-2.

Assim já temos boa margem para especular que alguns usos índios ou vistos como práticas de cepa indígena, se tais ferem práticas europeias tidas como naturais, se elas colidem com os sentidos oferecidos para as coisas pela natureza do costume espanhol (ou de elites espanholas), portanto, as práticas do "índio" podem ser abarcadas como artifício que frutifica de uma razão natural bárbara.

Redunda que também devido à relação dos usos humanos com a natureza da terra, as práticas locais devem ser possibilidades ou arranjos que se assemelhem ao que é obtido da natureza de onde surge a civilidade. O pão de trigo é o paradigma para saber o uso do milho como base de sustento, e assim, as formas alimentares que se enquadram como *tortillas* de milho do costume dos índios da Nova Espanha, podem ser vistas como semelhanças do pão de trigo, produtos de arte humana que a natureza possibilita extrair da coisa. Ou então, bem ao contrário, as *tortillas* podem ser notadas como diferentes do pão (quer seja de trigo, de cevada e outras coisas advindas da Europa). Usos diferentes que não geram o natural caminho da semente como coisa para fazer pão. Usos não naturais, comidas distintas e inferiores como as *tortillas* que substituem, mas não suprem a excelência do pão. Estes meandros podem ser percebidos no pensamento da natureza fora do corpo humano, quando existe uma circulação ou identidade de sentido entre a coisa da terra e o uso local que surge da terra.

A história natural e matéria médica como prática no Novo Mundo, estabelece prioridades, tem a clara intenção de apreender curiosidades ou maravilhas desconhecidas pelos antigos, bem como é evidente o interesse por produtos comerciais, quando algumas coisas são votadas para as ingestões medicinais e alimentares, como as beberagens para a botica ou o mantimento do dia-a-dia, o que se vincula à empresa ou controle real e das instituições religiosas e dos particulares. Contudo, para além desses propósitos centrais ou declarados pelos autores, bem como junto à ideia de natureza como utilidade para o homem por desígnio divino, podemos visualizar outro aspecto inscrito nos ditames de dieta das coisas do Novo Mundo.

Essa natureza sofria, tanto quanto os índios, de depreciação também bem poderosa. Esta inclinação se nota em espanhóis como Hernández e Cobo, avessos a alguns comportamentos de outros espanhóis que vivem na América da cultura mais popular ou com fortes marcas de culturas indígenas. A política pode ser notada nas descrições dos usos alimentares de coisas naturais. Para os autores que lêem costumes faltos ou errados dos índios, também a natureza da nova terra pode ser algo defeituosa ou hierarquicamente inferior à terra da Europa ou Velho Mundo.

Nesse ínterim, a razão do proveito alimentar na história natural move-se por diversas analogias ou similitudes como descrição ou confirmação de efeitos medicinais ou de sustento salutar, constantemente por comparação entre as comidas e bebidas do Novo e Velho Mundo. Contudo, as espécies nativas submetem-se à imposição da nação ou da natureza de origem espanhola. As identificações entre velhas e boas coisas do sítio e do costume espanhol, com essas novas coisas das Índias e dos índios que pensar para comer e beber, se tornam então lugares da busca de diferença enquanto inferioridade e imperfeição. Uma natureza como do índio, natureza bárbara. Juntando ambas as representações de barbárie natural, no extremo podemos acessar a concepção mais plena de mundo selvagem numa história natural em investigação do Novo Mundo, tratados do regime para a saúde dos corpos numa terra estranha e que nunca cultivara a natural filosofia dos antigos e dos cristãos da Europa.

Para observarmos tais trabalhos da natureza humana do colonizador da América, útil é ter em conta algumas bases e processos epistemológicos no início da era moderna. Na interpretação de Foucault, a operação mental da ciência renascentista propugna diversos traços de "semelhança" particularmente pelas noções de "*convenientia, aemulatio, analogia* e *simpatia*", as quais "nos dizem de que modo o mundo deve se dobrar sobre si mesmo, se duplicar, se refletir ou se encadear para que as coisas possam assemelhar-se". O mundo é pensado como teatro e labirinto de espelhos, quando o esforço é buscar e descobrir as marcas, os sinais que identificam tal razão subliminar às coisas. O que é tarefa de uma ciência da natureza como exegese: "o saber das similitudes funda-se na súmula de suas assinalações e na sua decifração".[3]

Num paradigmático século XVI, essa tendência do saber como "gosto do maravilhoso" vem mesclada ao caminho erudito de uma autoridade constituída pela referência aos antigos. Simplesmente "não há diferença", aponta Foucault, entre as "marcas visíveis que Deus depositou sobre a superfície da terra, para nos fazer conhecer seus segredos interiores", e a erudição, as "palavras legíveis que a Escritura ou os sábios da Antiguidade" deixaram "esclarecidos por uma luz divina". Talvez a diferença esteja em que "os antigos já deram interpretações que não temos senão que recolher".[4]

O início da era moderna também trazia, entretanto, o despertar do "racionalismo" em sua figuração "clássica" que culminaria no século XVIII. A nova episteme traçada por Foucault remete a mudanças profundas da representação e da linguagem na época

---

[3] FOUCAULT, Michel. *As palavras e as coisas*, 1992, p. 42-3.

[4] *Ibid*., p. 48-9.

renascentista e barroca, quando um divórcio entre as palavras e as coisas, subsumido na extrapolação das analogias e na libertação das representações como ato de convenção, sugere mera subordinação e enfim a anulação das semelhanças e relações cósmicas para uma atitude científica que (na história natural) estará relacionada ao empirismo e às coleções de quadros da natureza. Da busca das semelhanças passa-se à "episteme" das classificações e séries baseadas em medidas qualitativas e quantitativas, numa organização de ordens e totalidades pelo raciocínio de comparações, isto é, uma busca de "identidades" e de "diferenças" entre as coisas, seus conjuntos e suas repartições.[5]

O argumento de Foucault (n'*As palavras e as coisas*) pode auxiliar na identificação de certos mecanismos da razão que governa a "história natural" no Novo Mundo. Ao menos na Europa renascentista temos uma "época trilobada", como a chama Foucault. Trata-se de um "lugar liberal" de embate epistemológico e que se "refletiria no espelho de cada obra e de cada espírito dividido".[6] Autores como Francisco Hernández e Bernabé Cobo podem sugerir tais costuras e impasses do saber erudito. Sua ciência de proveito alimentar pode ser acessada como busca de semelhanças cósmicas, mas também, por comparações entre unidades e partições, classes e temas, especialmente pela comparação entre aspectos dietéticos de seres do Velho e Novo Mundo.

Essa história natural sugere ainda o confronto entre antigas autoridades e novas experiências (culturais) de uso das coisas. Justamente ao tratarem da natureza da terra observando os usos humanos do Novo Mundo, sua ciência de proveito dos alimentos traz à tona o recorte entre a condição bárbara e a projeção da civilidade: filtro para o proveito da natureza americana.

---

[5] *Ibid.*, especialmente p. 64-5, 71-2, 142-3. Tomemos um exemplo de Foucault sobre sentidos da passagem de episteme na história natural europeia, passagem que o autor não compreende como evolução progressiva, mas como processo de superposições e combinações descontínuas e difíceis de reter. Mas Foucault ilustra tão complexa mutação da forma de pensar no Ocidente: "Até Aldrovandi (...) fazer a história de uma planta ou de um animal era tanto dizer quais são seus elementos ou seus órgãos, quanto às semelhanças que se lhe podem encontrar, as virtudes que se lhe atribuem, as lendas e as histórias com que se misturou, os brasões onde figura, os medicamentos que se fabricam com sua substância, os alimentos que ele fornece, o que os antigos relatam dele, o que os viajantes dele podem dizer. A história de um ser vivo era esse ser mesmo, no interior de toda a rede semântica que o ligava ao mundo. (...) a grande tripartição, aparentemente tão simples e tão imediata, entre a *Observação*, o *Documento* e a *Fábula* não existia. (...) os signos faziam parte das coisas, ao passo que no século XVII eles se tornam modos da representação." Jonston, na *Historia natural dos quadrúpedes*, "sabe a respeito muito menos que Aldrovandi" meio século antes. Foucault remete à perspectiva classificatória no assunto do cavalo por Jonston, que tem "12 rubricas: nome, partes anatômicas, habitação, idades, geração, vozes, movimentos, simpatia e antipatia, utilizações, usos medicinais. Nada disso falta em Androvandi, mas havia muito mais (...) As palavras que eram entrelaçadas ao animal foram desligadas e subtraídas: e o ser vivo, em sua anatomia, em sua forma, em seus costumes, em seu nascimento e em sua morte, aparece como que nu." (p. 143).

[6] *Ibid.*, p. 48.

5.2. BONS ALIMENTOS DA SEMELHANÇA

Foi bem importante para o discurso (a fala e a letra) lançar alguma âncora para poder acessar, compreender e comunicar a diversidade e a qualidade das coisas de um mar de diferenças que distanciava a natureza do Novo Mundo daquele universo mais familiar dos espanhóis. O ancoradouro sem dúvida foi buscar as similitudes nas comparações do incomum com aquilo que se tinha notícia ou que era de costume. A semelhança propiciava as identificações das coisas e dos usos estranhos (ou dos povos estranhos), quando essa linguagem de aproximação com outros lugares, forma racional primária de contato com o diferente, seria o que deveras poderia estabelecer porto seguro para a apropriação prática e muitas vezes necessária das coisas indianas. No mesmo instante dessa aproximação o discurso adentra na especificidade que faz a diferença com o mesmo. As particularidades que fazem as diferenças muitas vezes vêm em destaque, compreendem a parte mais expressiva e imaginativa na comparação.[7] As coisas do Novo Mundo (entre as quais os alimentos) na história de Juan de Cárdenas feita na cidade do México, deviam ter notícia e escritores que "*saquen y desentierren del abismo del olvido tan peregrinos y excelentes efectos*", são "*maravillas y occultos secretos*" da natureza americana.[8]

De toda a forma, as analogias davam o próprio predicado de comida, bebida e medicina dos naturais ou da terra, ou ao menos dava sentido para aquilo que obter algum proveito, como para o sustento, a bonança ou a saúde.

Para os colonos em geral não havia grande conhecimento ou preocupação com os princípios da filosofia natural e com os critérios da dietética para operar as comparações, ainda que muitos desses homens formassem parte das elites sociais no Novo Mundo. Contudo, certas crenças no poder salutar de alimentos originários ou usados na Espanha aproximavam as novidades para o bem, sem que houvesse propósito pensar nas qualidades dietéticas intrínsecas às coisas naturais da América.

Os colonos eram praticamente obrigados a experimentar os gêneros da terra dos índios, uma questão de sobrevivência. Ao mesmo tempo tentavam a todo custo cultivar, ou

---

[7] Lembremos da perspectiva de Antonello Gerbi a respeito das "analogias y discrepancias" na escrita de Gonzalo Fernández de Oviedo na época do imperador Carlos V: "El motor cognoscitivo llevaba a subrayar las afinidades sustanciales de la naturaleza americana con la del Viejo Mundo. El motivo práctico llevaba a estudiar y destacar sus aspectos singulares, insólitos, desconcertantes o milagrosos" (GERBI, Antonello. *La naturaleza de las Indias Nuevas*, 1992, p. 337). O que pode servir para pensar também a respeito de outros colonizadores ou historiadores naturais que vieram depois para o Novo Mundo, já na época de Felipe II ou Felipe III.

[8] CÁRDENAS, Juan de. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, 1988, p. 32.

mais frequentemente, incentivavam ou obrigavam os índios a plantar e criar aqueles seres que eram considerados bons alimentos oriundos da Espanha. Informes de *corregidores* e de outros sujeitos lotados pelo *Consejo de Indias* para averiguar a situação de cada localidade ou região do império de Felipe II, respondiam a várias questões relativas ao problema que é a produção e o abastecimento alimentar. Aliás, as perguntas induziam a tratar em pormenor tanto a questão da extração e cultivo das coisas da América, como o uso da terra para as culturas da Espanha, tudo na perspectiva de observar se há escassez e por uma situação ou objetivo de abundância.[9]

Muitas coisas alheias nem precisavam ser nomeadas para trazer a semelhança com alimentos espanhóis. O equivalente genérico da natureza do alimento basta para fazer a conexão. Um relator de origem obscura, Francisco de Villacastín, que poderia ser mestiço, e que de toda forma não parecia identificar-se com a nata metropolitana,[10] aponta que as "*hortalizas*" locais "*no se nombran en Castilla*", mas "*son buenas de comer, y las comen los españoles y naturales*". Enquanto que algumas "frutas", já com indicação de seus nomes pelos termos locais ou espanhóis, podem também ser aproximadas com alguma coisa da Espanha por certa característica de forma ou aparência: "*hay cerezas y zapotes blancos, q*[*ue*] *tienen la carne de dentro blanca y la cáscara verde, y el cuesco a manera casi al del durazno*". O mesmo autor também acredita, tal como os especialistas dietetas, que o sabor temperado poderia sugerir uma propriedade boa da coisa. Elogia as "*manzanillas*" da terra, que têm "*sabor entre dulce y agrio*, [*y*] *cómenlas los españoles y naturales*". Mas Villacastín não parece satisfeito em comer só o que é parecido, mas sim, quer as coisas próprias da Espanha frutificando na nova terra, oferecendo todos os nomes para os gêneros da cultura alimentar espanhola. Inúmeras hortaliças peninsulares dão bem em Coatepec e seu partido, "*como son: rábano, coles, lechugas, acelgas, zanahorias, ajos, cebollas, mastuerzo, orégano, culantro, perejil, yerbabu*[*en*]*a, calabazas de Castilla,* [*a*]*chicórias, garbanzos, l*[*e*]*ntejas, arvejones, puerros, y otras semillas*". Mas as tão apreciadas uvas "*no sazonan tan bien* (...) *son algo empedernidas*".[11]

Um relato composto pelo *corregidor* de Tequixquiac com o escrivão Alonso de Guzmán, aponta três frutas indígenas de estima, pois as demais, nem tanto apreciáveis. O figo da Índia, chamado assim pela relação com a excelência do figo europeu – mas já

---

[9] Entre os itens propostos nas chamadas *Relaciones Geográficas* de 1577, havia o propósito de saber a abundância de frutos e mantimentos (questão 4), tipos de árvores silvestres e de cultura (questões 22 e 23), que grãos e sementes havia na localidade (questão 24), bem como quais alimentos da Espanha havia na terra (questão 25), indicando para a resposta algumas culturas muito apreciadas e vistas como necessárias para o sustento salutar (como trigo, vinho e azeite).

[10] ACUÑA, René de. *Relaciones geográficas del siglo XVI*, 1985, p. 126.

[11] *Ibid.*, p. 150-1.

chamado de "tuna" desde o princípio da colonização espanhola nas ilhas caribenhas, palavra de origem taina –, "*es la más sana y gustosa de cuantas hay em la Nueva Espana*". E há outra fruta "*q[eu] llaman capuli, que es como cereza de España*", não menos "*sabrosa y sana*", e também são boas outras frutas "*como son manzanas*".[12]

O capitão e *corregidor* Lucas Pinto, na "*relación*" de Ichcateupan, menciona as "*galinas*", termo tanto para os galináceos locais (conhecidos como guajolotes, os perus) como para os da Espanha: "*multiplica mucho este gênero de todas las gallinas*".[13] Enquanto que no vice-reino do Peru também se pode perceber que os camélidos locais se relacionam a um gênero de carne espanhola agradável e de salutar sustento – pois frequentemente chamados de "carneiros". O clérigo Baltasar de Soria comenta que a carne de lhama e de demais animais de carga da terra "*comen los indios y es de buen sabor*". Seguem no mesmo tom outros relatos no convênio com juntas de índios: todos os carneiros da terra são de "*buena carne*".[14]

Outras carnes não tão nobres, mas essenciais na cultura alimentar espanhola, particularmente pela licitude de comê-las na quaresma, como é o caso da carne de seres aquáticos, podem ter espécies parecidas e até melhores que das águas da península ibérica. Muitos peixes são elogiados como alimento pelo *oidor* de Quito: os "*tollos*" de Paita "*son, a mi gusto, aún mejores que los de Castilla*".[15]

Já foi apontado que o *corregidor* de Huarochirí, Dávila Briceño, observara as vantagens de cultivar (à maneira dos índios) as batatas andinas, o que solucionaria a fome na Espanha. É "*la semilla*" (indicativo de bom sustento) das "*papas*". Enquanto que um relato do início do século XVII sobre a vila mineira de Potosí no Alto Peru também acentua o poder nutritivo de preparados de batata no uso andino (*chuñus*), assim como as "*ocas* (...) *que son a manera de sanahorias* (...) *es comida apetitosa*".[16]

Muitos relatores das jurisdições dos governos vice-reais parecem expressar a visão dos colonos já acostumados com alimentos da terra e também contentes com a fertilidade de suas regiões, que normalmente davam de tudo em abundância, tanto coisas locais como da Espanha, embora se queixassem que algumas culturas essenciais para os peninsulares, particularmente as plantas do trigo, da vinha e da azeitona, em geral não prosperassem. Afinal, com raras exceções, como em partes do vice-reino do Peru, as terras americanas revelam biótopos tropicais não propícios a tais culturas da Espanha.

---

[12] ACUÑA, René de. *Relaciones geográficas del siglo XVI*, 1986a, p. 195.
[13] ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 297.
[14] JIMÉNEZ DE LA ESPADA, Marcos. *Relaciones geográficas de Indias*, 1965a, p. 206, 234 e 246.
[15] *Ibid.*, p. 125-6.
[16] *Ibid.*, p. 156 e 382.

Tanto quanto estes escritores menos eruditos, aqueles letrados que também tiveram fortes vínculos com a terra americana, incumbidos de concentrar-se na história natural, ainda que reflitam um pouco mais sobre as plausíveis e boas semelhanças entre o novo e a coisa conhecida, assumiam que os espanhóis nas Índias Ocidentais tinham a peculiar característica de tudo aproveitar, e muitas vezes navegavam nessa corrente, embora mais atentos com os critérios dietéticos de alimento medicinal ou enfermiço.

Para a história natural, forma de instrução filosófica e também de empresa de exploração dos recursos pela autoridade da escrita, havia importância que a âncora cognitiva da semelhança pudesse compor paralelos com as descrições da natureza trazidas de escritores gregos e romanos resgatados desde os tempos medievais para a tradição literária da Renascença. O que se notava como diferente, isto é, praticamente tudo da nova terra, devia ser trazido como familiar de um mundo único, pois o dogma propunha que a natureza de todas as partes da Terra fora criada por Deus de uma só vez. O que havia de novo nas Índias Ocidentais era do âmbito de conhecimento humano, pois tudo na natureza já estava dado ou ordenado pelo desígnio divino. A reunião intelectual de mundos era ilustrada pela autoridade dos antigos ou pela referência e debate com outros escritores modernos. Porém, mais comum era a tentativa de reunião desta terra ocidental pelas visões de costumes dos colonos e dos índios, fazendo conexão da natureza e dos usos locais da América com as coisas e práticas usuais da alimentação cotidiana especificamente da Espanha, ou ainda promovendo relação entre a América com outros povos e outros terrenos e coisas da Europa ou do mundo mais reconhecido pelo império (o Oriente próximo ou distante).

Nesses discursos de atualidades e reatualizações, os historiadores das coisas naturais não se contentavam apenas com a descrição de usos e costumes locais, não se fiavam facilmente pelo dito dos outros, índios ou colonos. Nem se contentavam com meros rumores ou coleções de objetos naturais destacados e sem quaisquer usos locais. Somente viam a natureza separada dos usos do homem quando entendiam que havia ermos destituídos de gente, ou com homens bárbaros que não pareciam aproveitar a natureza. E enfim, a apreensão das coisas naturais das Índias Ocidentais se fazia mais segura pela experimentação metódica: os homens letrados, armados de filosofia medicinal, propunham sua autoridade pela maneira direta da prova, muitas vezes pela prova das sensações com o próprio corpo, basicamente pelo ato de ingerir as coisas do Novo Mundo. O que fazia deduzir (ou pelo menos aventar) razões de efeito de acordo com os prolegômenos da ciência de dieta.

Mas nessa ciência dos historiadores naturais do império no Novo Mundo presa da ordem pragmática e experimental, havia espaço para a digressão em torno de algumas (e poucas) curiosidades. Vejamos alguns casos onde o maravilhoso parece ter alguma vazão – mas onde se define melhor ainda o âmbito pragmático e bem pedestre dos autores que estamos avaliando.

Tomemos a história de Francisco Hernández sobre a borracha extraída da seringueira. Era denominada "*ule*" na língua *náhuatl*. Hernández comenta que "*es tan elástica dicha goma, que conformada en esfera sirve como pelota de mano o de las llamadas vulgarmente de aire*"; "*Es esta la famosa goma con que en otros tiempos practicaban los indios el batey, juego admirable que, conservado por Cortés, conocieron los españoles hace algunos años*".

Várias propriedades medicinais Hernández extrai da borracha: poderia curar desarranjos intestinais, "*bien mezclado con pícietl* [tabaco] *y aplicado al ano en forma de bolitas*". Também serviria para entrar pela boca como sustento: "*mezclado a los alimentos engorda*". Também teria função afrodisíaca: "*excita fuertemente el apetito venéreo*".

Hernández recupera particular uso pelos índios, uma mistura da borracha com os pequeninos "*gusanos llamados axin*". De acordo com o doutor, os índios ou outros "*dicen*" que tal mistura "*produce cierta agilidad y rapidez en los movimientos de flexión; que ablanda los huesos de suerte que puede el cuerpo fácilmente torcerse, doblarse en todos sentidos y lanzarse a la manera de los acróbatas*".[17]

A borracha era amplamente utilizada, inclusive nas bandeiras ou estandartes guerreiros e nas vestimentas de povos mesoamericanos, tinha extrema importância na simbologia dos antigos nauas e outros povos mesoamericanos, inclusive sentido cósmico.[18]

Independente da polifonia, ou melhor, da apropriação de relatos e memórias locais, Hernández não parece questionar um pensamento do "outro" que teríamos como raciocínio mágico. Para o filósofo da natureza, talvez a propriedade da mistura que favorecesse a elasticidade do corpo, ela deveria ser posta à prova da experiência, isto é, de uma observação dos efeitos no corpo humano pelo próprio Hernández ou por outro científico com sua escrita. Mas é possível entrever que o médico compartilhava nalguma medida da crença na comunicação de substâncias e atributos a partir de analogias desse quilate: a

---

[17] HERNÁNDEZ, Francisco. *Obras completas tomo III*, 1959b, p. 387-8.

[18] O que pode ser apreciado quanto às interpretações do jogo de bola praticado desde remotos tempos "olmecas" (como foi descoberto na prospecção arqueológica em Veracruz e outras regiões). Já havia jogos com bola de borracha, bem como motivos pictográficos e de arquitetura indígena, na área cultural mesoamericana já antes da era cristã (Cfr. *Arqueología Mexicana*, v. VIII, n. 44).

flexibilidade da borracha incorporada para servir à flexibilidade do corpo humano. Uma história útil sobre faculdades verdadeiras da borracha – para resgatar isso é que Hernández escreve sobre o que "dizem". Embora ainda pareça hesitar que a borracha possa operar dessa forma no corpo humano. Porque comer borracha para poder saltar melhor poderia ser fabulosa história de índios ou do vulgo, os que dizem essas coisas sem conhecimento das qualidades inerentes à borracha, ainda que escondidas, ocultas para o próprio médico Hernández. O doutor parece manter certa distância em relação ao saber alheio, apesar da perspectiva que oferece autoridade ao conto sobre o atributo alimentar peculiar da borracha, pois não questiona o sentido de simpatia no processo de absorção da substância elástica pelo corpo humano. Pelos ares da cultura popular da era medieval para a era moderna e quiçá também do meio indígena, essas maneiras de pensar os alimentos podiam permanecer ou entrar no universo de saberes da história natural, universo que não era tão distante daquelas fontes populares de conhecimento para a alimentação medicinal.

Notemos também que a era barroca espanhola do século XVII parecia compor o livro da natureza como revelação de mistérios. Sejam formas mais codificadas ou imagens mais diretas do desígnio divino, correlações significativas eram recuperadas das coisas naturais. Caso exemplar são as histórias da *granadilla* (espécie de passiflorácea, tipo de maracujá), fruta que teria no desenho de sua flor, toda a história da paixão de Cristo. Hernández aponta para a questão num rápido comentário, e lembra como é bem quista a fruta pelos *criollos*, reforçando elogios aos efeitos da fruta que se sorve como se fosse a substância de um ovo e que não tem qualquer contra-indicação.[19]

Ao descrever a planta, padre Cobo trata de todas as equivalências com a história da paixão de Cristo e em detalhe: "*las insignas que*" na flor da *granadilla* "*se representan* (...) *he pintado con la mayor propiedad que me ha sido posible*". Há de se notar que se a fruta é como a maioria das outras nativas, "*de temperamento frío y húmido*", característica negativa, não há qualquer reticência para comê-la crua. Deve ser ingerida "*a sorbos, como quien come un huevo blando o manjar líquido*".[20]

À exceção do relato entusiasta da flor da *granadilla*, padre Cobo mantém-se alheio à fruição de correspondências, talvez devido à perspectiva de uma ciência aristotélica avessa ao neoplatonismo e outros excessos barrocos da representação, movimento tão em voga no seu tempo, e que tem como grande personagem o historiador natural também

[19] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 247.

[20] COBO, Bernabé. *Obras*, 1964a, p. 208.

jesuíta, José Eusébio Nieremberg, que vivia na corte de Felipe III.[21]

No século XVI, tal como fizera Hernández, o jesuíta Acosta escreve bem cauteloso as alusões de forma como signo transcendental: "*La flor de granadilla es tenida por cosa notable; dicen que tiene las insignias de la Pasión* (…) *y no les falta alguna razón, aunque para figurar todo lo dicho es menester algo de piedad que ayude a parecer aquello*".[22]

As novidades trazidas pelas semelhanças com o familiar não podia ser normalmente operação muito ingênua ou impensada e nem extrapolar no relato barroco. Mas isto não significa que tais autores ficassem livres do raciocínio que estabelece paralelos de qualidade entre coisas distintas devido a certas características ou certas partes de semelhança. Isto é, de semelhança não com o mistério, mas sim com o natural sustento espanhol, o que gerava aproximação com a excelência alimentar.

Antes de lidar com essas experiências, tomemos primeiramente uma perspectiva nem tanto de história natural, mas sim mais estrita de matéria médica por autor tão respeitado pelos escritores espanhóis da história natural americana: o doutor sevilhano Nicolás Monardes, que produzira breves tratados de produtos americanos sem pisar na América e mais de uma década antes de Francisco Hernández visitar a Nova Espanha em 1571. Mesmo sem visitar a América, o doutor Monardes tinha seu jardim de plantas americanas e o acesso a tudo o que chegava dos domínios espanhóis de além-mar pela única porta de entrada legal, que era a *Casa de Contratación* no porto de Sevilha.

Monardes dissertara pouco sobre alimentos indígenas, pois o que lhe interessava eram as drogas para consolo e cura dos enfermos. Mas as coisas que dão sustento também podiam ser consideradas medicinais. Monardes pondera sobre as virtudes do milho, que o vê em pé de igualdade com o trigo. Rasga elogios às estranhas "*papas*", que "*son medias entre carnes y frutas*". Monardes descreve umas poucas frutas, entre as quais a goiaba, o abacaxi e a *granadilla*. Monardes vê normalmente valor de "*fruta templada*" nas espécies americanas. O abacaxi, que sugeria pelo suco ágrio a formação do humor e o excesso da cólera no corpo humano, entrementes poderia ser comida no princípio e fim da refeição, tendo em conta supostos diferentes efeitos pelo processo da digestão e que não causariam

[21] O padre Nieremberg "combined the old reading between the lines, focused not on brute facts but on their meanings, and the new, silent, succinct reading of forms and figures, typical of modern science and focused on the observable, the measurable, and the quantifiable. Including the morphological and new scientific approach together with the humanistic, hermetic, and analogical view of nature, [...] more focused on the figural reading of nature than on the literal, more concerned with God than with what we call today natural facts" (PIMENTEL, Juan. "Baroque natures: Juan E. Nieremberg, American wonders, and preterimperial natural history", 2009, p. 102).

[22] ACOSTA, Joseph de. *Historia natural y moral de las Indias*, 1962, p. 188.

qualquer mal.[23]

Bleichmar destaca em Monardes não apenas o autor chave da crítica aos saberes médicos europeus que resistiam fechados a novas possibilidades terapêuticas, como também vê no famoso doutor da época das aproximações com as coisas das Índias Ocidentais da Espanha, aquele executor exemplar da política imperial de buscar novos lucros pela introdução de medicamentos e especiarias do Novo Mundo e que pudessem rivalizar com o mercado das coisas do Oriente.[24] Destaquemos, um pouco nesse aspecto, que a atenção de Monardes para a maior excelência da "*pimienta de las Indias*" em relação às "*especias aromaticas*" de "*Maluco y de Calicud*", não é porque fossem de melhor qualidade, pois de efeitos equivalentes. O critério definitivo para apropriar-se do sano costume alimentar dos índios, relaciona-se a uma vantagem econômica: não custa nenhum ducado a "*pimienta de las Indias*", só custa "*sembrarla*", para "*mas provecho nuestro*" (dos espanhóis).[25]

Monardes oferece também relação sobre dieta de quem, a princípio, não está enfermo. A bebida do "*sassafras*", segundo costume dos espanhóis na América, seria perfeita para abrir o apetite, "*la usavan* (...) *en lugar de vino*". Enquanto a "canela" indígena, não devendo nada às espécies orientais da "*cassia*" e do "*cinamono*", tem muitas virtudes e se aproveita em "*medicina para muchas cosas*", como para as dores de estômago, e "*en los guisados y manjares se echa y usa como Canela*".[26] A abertura para as medicinas também parece ser para os alimentos-medicinas do Novo Mundo. Enfim, alguns seletos alimentos e confecções entram como drogas, como é o caso das bebidas de cacau, as várias bebidas e os "pães" de milho. Em suma, na visão de um proveito alimentar está subsumido um interesse comercial e de controle do comércio das medicinas pela burocracia do império espanhol.

O doutor Francisco Hernández recebera diligência precisa do rei da Espanha para sua expedição ao Novo Mundo no início da década de 1570. De um lado, a tarefa mais pragmática. Havia de fazer o resgate das coisas alimentares e medicinais: "*De todas las medicinas, o yervas, o simientes que viéredes por aquellas partes, y os parecieren notables, las haréis embiar acá, entendiendo que de las que así embiáredes no las hay en estos reynos*". De outro lado, a empresa era de fixação escrita das novidades e tarefa

---

[23] MONARDES, Nicolas. "Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en medicina, 1580", 2006, p. 103-4 e 91.

[24] Cfr. BLEICHMAR, Daniela. "Books, bodies, and fields", 2005.

[25] MONARDES, *op. cit*., 2006, p. 22.

[26] *Ibid*., p. 52 e 89-90.

outorgada com plena autonomia para o cônscio médico de câmara na corte de Felipe II: "*En lo que toca a la escritura que avéis de hacer de la dicha Historia* [Natural], *por que tenemos entendido, que lo que haréis como convenga, os lo remitimos a vos, para que hagáis en ella como de vuestro buen juicio y letras se confía*".[27]

A busca de produtos que explorar comercialmente (e para obter novas fontes de tributo para o imperador), particularmente coisas úteis para a medicina, ou seja, para a farmácia, foi o principal motor para a materialização de sua obra de história natural. A prioridade era obter as coisas da Nova Espanha porque "*se tiene relación que en ella hay más cantidad de plantas, yervas y otras semillas medicinales conocidas, que en otra parte*".[28] Também o "*nombramiento*" de Francisco Hernández como protomédico das Índias pelo rei Felipe II preconizava a ida ao vice-reino do Peru logo que se completasse o trabalho na Nova Espanha, o que não foi possível para Hernández, após sete anos de difícil empreitada e problemas de saúde, entre outras circunstâncias (materiais e políticas) de impedimento para seguir a viagem exploratória.

O interesse comercial e de abastecimento na Espanha das coisas da nova terra podia ser prerrogativa do ofício de pesquisa de Hernández, embora sejam poucas as ocasiões onde expressava essa política, isto é, no que tange ao proveito alimentar dos gêneros americanos.

Ao tratar do "*mízquitl o vaina*" o historiador natural logo aponta que se trata da "*verdadera acacia de los antiguos*", sendo que os índios chichimecas faziam boas *tortillas* para comida. Mas o interessante é que produz a goma arábica, e durante esse comentário queixa-se que "*por una vergonzosa incuma* [é] *desconocida y no llevada todavia a nuestro continente*".[29]

O agave ou *maguey*, importante vegetal na economia indígena e mais ainda após a conquista espanhola da Nova Espanha, particularmente porque do suco da polpa se confeccionava o pulque para usos embriagantes, usos intensificados após o fim dos controles pré-hispânicos da embriaguez, tal planta é para Hernández notória devido a usos

---

[27] "Nombramiento del Protomédico General de todas Las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano Francisco Hernández", 1571, fl. 1v. Agradecemos a gentileza do mestrando Horacio Najera (Estudios Latinoamericanos da Universidade Nacional Autónoma de México) por disponibilizar o documento.

[28] *Ibid*. Destaquemos também que a prova das qualidades das coisas feita pessoalmente era prioridade, e quando não fosse possível, "procuraréis informaros de las personas susodichas, para que sabiendo y estando certificado de la verdad las escribáis de manera que sean bien conocidas por el uso, facultad y temperamento de ellas". As pessoas referidas pelo rei são "todos los médicos, cirujanos, erbolarios, e yndios, y otras personas curiosas en esta facultad [de coisas medicinais], y que os pareciere podrán entender y saver algo".

[29] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 32.

"*innumerables casi*".[30] Cada parte do agave poderia ter pelo menos um ou diversos usos, como das folhas a fibra para roupa e utensílios, e do suco interno os índios extraem "*vinos, miel, vinagre y azúcar*" – produtos essenciais gerados de outras coisas da Espanha e que eram bem apreciados pelos médicos.

O suco sem cocção também tem qualidades medicinais, especialmente para os órgãos dos rins e bexiga. Mas Hernández também destaca o uso alimentar das folhas pelos povos da terra árida que fazia margem com a região dos lagos de México.[31] Uma variedade da planta é chamada "*mexcálmetl o maguey bueno para comerse asado*". A utilidade é indiscutível e a facilidade de plantio é tamanha que Hernández especula que "*No hay cosa que dé mayor rendimiento*".[32]

O interesse por coisas que reúnem sustento e medicina parece da própria demanda real sobre Hernández: o "*nombramiento*" visto acima expressamente clama pelas "*semillas medicinales*". Uma delas – já conhecida desde muito antes dos tratados de Monardes na Península, é o milho. Contudo, ao tratar Hernández do milho ou "*trigo índio*" (como comenta que é chamado o "*tlaolli o maíz*" por seus "*paisanos*"), pondera que é pouco aproveitado na Espanha. E se surpreende sendo os espanhóis "*imitadores diligentísimos de lo extranjero y que tan bien saben aprovechar los inventos ajenos*", que "*no han adaptado todavía a sus usos ni han llevado a sus tierras y cultivado este género de grano*". Assevera a carência de empreender na Espanha o cultivo para solucionar a fome e males que a acompanham, observando a qualidade "*ubérrima*" da planta e que dá bem até em regiões de clima extremo.[33]

Pelo menos os espanhóis que vivem no Novo Mundo assim são: "imitadores" dos usos alimentares alheios, como várias vezes Hernández faz questão de acentuar. Os *criollos* adaptando-se muito aos costumes locais e aos alimentos da terra. Mas isto não significa sempre algo bom para o médico que pensa na dieta, pelo contrário, como será observado mais adiante. De toda forma, alguns seletos alimentos, especialmente aquilo que se enquadra como "semente", tal como o milho e o amaranto, e mesmo as batatas e outras "raízes", que todas fazem o papel das sementes europeias como formas de pão, de cozidos e ensopados, podem ser bons alimentos da semelhança. Os índios, aliás, comem o "*tlaolli o*

---

[30] HERNÁNDEZ, Francisco, *Obras completas tomo II*, 1959a, p. 348.

[31] "Las partes más gruesas de las hojas así como el tronco, cocidos bajo la tierra (modo de cocción que los chichimecas llaman barbacoa), son buenos para comerse y saben a cidra aderezada con azúcar" (*ibid.*, p. 349).

[32] *Ibid.*, p. 350 e 349.

[33] *Ibid.* p. 288-9.

maíz" em "*géneros de tortas*".[34] Enquanto que o uso do alimento para sãos e enfermos na forma de uma bebida leve, o *atole*, também é destacado e inclusive considerado substituto superior à "*tisana de cebada*" para recuperar os doentes desacreditados.[35] O doutor Juan de Cárdenas é mais incisivo ainda no elogio ao atole e ao milho, fazendo polêmica diante de autoridade atual ou antiga da Europa.[36]

Padre Cobo algumas décadas depois da empresa de Hernández e sem comissão real para escrever sua *História Natural*, mas convencido de sua importância no discurso do império espanhol, também oferece elogios aos alimentos de bom sustento, os quais se parecem com usos (ou diríamos maneiras de uso) europeus de comida. A boa semelhança se dá pelo "natural" uso dos alimentos, que se tornam assim comparáveis em qualidade com os alimentos europeus. Cobo iria citar dois guisados com sementes peruanas, um com milho e outro de *quinua*, feitos com ervas e legumes, e são chamados "*motepatasca*" e "*pisqui*" respectivamente: "*Corresponden estos dos a los que nosotros solemos hacer de arroz, garbanzos y de otras cosas semejantes*".[37]

O jesuíta afirma o desígnio divino que compensara com "*muchas y diversas frutas y legumbres, principalmente de infinitas diferencias de raíces*", a falta na América de "*especies de grano y semillas de Europa de que hiciesen pan sus moradores*", bem como de "*ganados mansos de España*" (antes da chegada dos colonizadores com esses alimentos benfazejos). Cobo estabelece o critério de que a substituição divina é equivalente (nalgumas passagens do discurso), sendo que podemos notar que é a similitude de usos o que aproxima as qualidades entre o novo alimento e o que era de costume da nação espanhola. Os "*muchos géneros de yerbas*" que os mexicanos chamam de "*quilites*" e os peruanos de "*yuyos*", tal é "*como si dijésemos hortaliza o verdura*". A *quinua* (uma "*yerba*") antes de espigar "*se come guisada como las acelgas y espinacas*" e também "*comen los índios cocida como arroz*". Entre "*las legumbres que producen el fruto en sus ramas* (...) *tiene el ají* [pimenta americana], *después del maíz* [milho], *el primer lugar*" na estima dos índios, e Cobo conta que nos tempos da gentilidade o mais rigoroso jejum "*era abstenerse de comer cosa guisada con ají*". Na receita como guisado e na figura de legume, Cobo aproxima os usos da pimenta local pelos índios com o que seria comum

---

[34] *Ibid*.
[35] *Ibid.*, p. 290.
[36] Cárdenas contesta Andreas Matiolo "famosíssimo herbolario" quanto à qualidade quente e úmida extremada do milho e outros sentidos perniciosos para a ingestão: "nada de todo lo dicho" por tal autor renascentista "ni aun por pensamiento se le halla". Também considera o atole muito melhor que o "ordiate de cevada (...) por más que Hipócrates y Galeno nos lo alaben y encarezcan" (CÁRDENAS, *op. cit.*, p. 173 e 178).
[37] COBO, Bernabé. *Obras*, 1964b, p. 244.

maneira de comida na terra natal. Sendo que Cobo, tal como Monardes e Hernández, remete à questão da facilidade de produção e abundância de certos gêneros americanos, enfim, para o objetivo de bonança da empresa e o abastecimento do povo. Cobo aponta como o *ají* que é abundante e menos custoso que a "*pimienta de la India Oriental*", devia ser muito mais aproveitado, queixando-se que os homens preferem o que é mais difícil de encontrar, a mais cara especiaria do Oriente, sem se contentarem com o que é fácil de plantar e barato de conseguir.[38]

Se padre Cobo relaciona *ají* como um legume, também é tratado nos atributos como se fosse pimenta do Oriente. É justamente essa equiparação que faz a letra principal da semelhança. Hernández trata do *chili*, termo mexicano para *ají* (que por sua vez é palavra de origem taina caribenha), esclarecendo que serve "*para excitar el apetito y condimentar las comidas*", de maneira que "*no se encuentra una mesa sin chilli*" na Nova Espanha.[39] Serve tal como a apreciada especiaria oriental, pois equivale nos atributos de medicina na digestão.

Há outras plantas bem distintas às especiarias do costume espanhol que Hernández contempla como bons substitutos. É o caso do "*ixtlehuayopatli*", que são raízes que "*saben a los clavos de especia, y podrían suplirlos tanto en las comidas como en los medicamentos compuestos*". Outra planta ("*Del segundo hoitzxóchitl*") que se vende nos mercados dos índios, "*hace las veces de azafrán en el condimento y preparación de comidas*".[40] O açafrão é usado desde tempos antigos nas mesas de elites europeias.

Não há aí analogias por aparência, mas sim pelas propriedades. Mas analiticamente vemos que se trata de aparentar pelas maneiras de uso das coisas como se isso representasse um determinado efeito natural. Algumas ervas locais são naturais condimentos, são tais como os comuns produtos usados na Espanha. Isto não significa que Hernández deixasse de ser seduzido pela ordem das semelhanças formais como maneira de perceber as virtudes, os efeitos parecidos. Ao tratar do "*tlacoámatl*" que é chamado pelos criollos de "*moral índio*", Hernández aponta que "*parece ser una especie de nuestro moral*", embora algo diferente nalguns detalhes, não é muito "*en la forma ni em las propiedades ni en el fruto comestible*", são frutos "*ácidos, pero dulces*", o que é excelente predicado medicinal, sendo, enfim, de "*sabor agradable*. O "*itzámatl*" dos mexicanos e que os espanhóis americanos chamam de "*higuera india*" e "*higo*" ao fruto, só tem os "*granillos*" de dentro "*semejantes a los del higo*", sendo talvez por isso que não só para os

[38] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 178, 164 e 173.
[39] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 136.
[40] *Ibid.*, p. 373 e 376.

criollos, como para Hernández, "*de sabor parecido al de nuestros higos*".[41] Destaquemos também que o figo mediterrâneo é das frutas mais notáveis para os dietetas do fim do medievo, são nutritivos como poucas frutas quando maduros (são quentes e bem úmidos).[42]

Hernández parece aproximar-se também do costume espanhol de comer castanhas, nozes e outras frutas e sementes gordurosas, que segundo Avicena e outros, assadas ou tostadas perdiam o efeito danoso na digestão, tendo a virtude de fazer engordar – por isso apreciáveis como alimento.[43] Hernández parece aprovar as castanhas tanto pelo sentido dietético como por costume, porque traz elogios a coisas dos índios que tem semelhança com castanhas. Mas a semelhança é só no sabor: o "*cacómitl*", uma "*hierbecilla*", tem sabor de castanha. Segundo o que indica o autor, talvez seja por isso mesmo que compete com a castanha. Tem sabor disso e "*al parecer de alimento, virtudes y temperamento semejantes*".[44] Afinal, a ciência do sabor pode refletir enquanto conhecimento sobre a característica humoral do alimento, o sabor faz deduzir os efeitos no corpo. Também as raízes do "*izcáoatl*" cozidas são comestíveis, "*proporcionan buen alimento y tienen sabor de castañas*".[45]

Bernabé Cobo, no discurso de sua história da chegada providencial de alimentos comuns europeus ao Novo Mundo, aponta para a importância das amêndoas espanholas para o abastecimento do Peru. Coloca-as como melhores que as espécies locais ou que vêm importadas do Chile para Lima.[46] Talvez não seja fortuito que então vários tipos de bom alimento indígena tenham similitudes com as amêndoas, avelãs e nozes europeus. A semelhança pode até mesmo sobrevalorizar uma espécie local na comparação. Apesar de Cobo ter expressado que as amêndoas castelhanas não tivessem qualquer rival, já de uma região montanhosa onde viviam os índios chamados chachapoyas (no atual norte da franja amazônica entre Peru e Equador) temos as "*almendras de chachapoyas*", que (contraditoriamente) "*hacen ventaja en sabor y bondad a cuantas castas de almendras y fruta de este género se conocen así en Indias como en Europa*".[47]

As "*almendras*" do cacau têm gosto melhor se não forem comidas cruas, mas tostadas – tal como devem ser comidas as amêndoas. E Cobo logo arremete para o uso das sementes tostadas na estimada bebida do chocolate (estimada por índios e espanhóis). E se os "*guagueys*" que "*corresponden a nuestros higos de Europa*" compreendem diversas

---

[41] *Ibid.*, p. 85 e 87.
[42] CRUZ CRUZ, Juan. *Dietética medieval*, 1997, p. 241.
[43] *Ibid.*, p. 257.
[44] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 223.
[45] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 11.
[46] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 402.
[47] *Ibid.*, p. 258.

espécies, dentre as quais há "*fruta silvestre y de poca estima*", uma variedade da ilha Española tem "*fruta como avellanas blancas*", e talvez por isso seja "*dulce y de buen sabor*". Quando até mesmo certo bicho inferior na cadeia da vida, umas "*hormigas negras voladoras debajo de tierra*", tão grandes que o "*vientrecillo es del tamaño de un garbanzo*", comem os índios tostada e "*a imitación déllos muchos españoles*". Ao que parece se justifica o consumo do animal baixo se ele tem "*sabor de nueces*".[48]

É notório que uma porção considerável das "espécies" e "castas" de frutas americanas que são consideradas saudáveis por padre Cobo (que não são muitas) têm alguma semelhança com o marmelo. Mas vejamos antes o apreço do padre pelo "*membrillo*", que elogia aqueles cultivados no Peru e que excedem a qualidade dos que vêm da Espanha, devido à qualidade da terra e aos enxertos com a local fruta chamada *lúcuma*.[49] O marmelo frio e seco, mas bem maduro é doce (mais quente e úmido) e ainda algo ácido,[50] é salutar medicina se comido corretamente – antes das refeições para facilitar descer a comida dos doentes, e depois da comilança da gente forte para empurrar o alimento no fundo do estômago, como assevera Juan de Cárdenas em referência a *De alimentorum facultatibus* de seu reverenciado Galeno, o qual mostrava como as frutas deviam ser ingeridas para que não houvesse dano no corpo, dependendo do efeito esperado delas no processo de digestão. O doutor Cárdenas lembra da "*cosa stítica* [estíptica]" que tem o "*membrillo*" apenas para apontar para o efeito semelhante que teria a casca da fruta tuna do cacto nopal.[51] Entrementes, vejamos as correlações formais do marmelo com frutas americanas e como isso pode acarretar na conclusão de bons efeitos de tais semelhantes objetos de coisa europeia na história do Novo Mundo de Bernabé Cobo. Mas não é o caso com a tuna, que também é elogiada pelo jesuíta, tendo lembrado de apontar que apresenta grãozinhos parecidos aos da uva (apreciadíssima fruta da terra espanhola).[52] A tuna, aliás, é elogiada por todos os historiadores naturais que visitamos.

Mas enfim, para Cobo são tão grandes como o marmelo, os *zapotes* da Nova Espanha – o "*zapote negro* [é] *muy sano*" e de "*sabor dulce remiso*". Enquanto que é parecido à "*carne de membrillo*" (i.e. à marmelada) a "*carne del mamey*", a compota de um fruto mexicano. O "*mamey de cartagena*", muitos o consideram como um dos

[48] *Ibid.*, p. 258-9, 245-6 e 342.
[49] *Ibid.*, p. 398.
[50] CRUZ CRUZ, *op. cit.*, 1997, p. 254.
[51] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988, p. 158.
[52] "[a pulpa] es dulce, tierna, delicada y aguanosa, y en ella encorporados unos granillos como los de las uvas, algo menores. Cuéntase esta fruta entre las mejores y más regaladas de las Indias, porque nunca hace daño, ni ahíta, ni causa pesadumbre" (COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 201).

melhores frutos americanos, sendo de "*regalado sabor*" parecido ao dos "*melocotones*".[53] Os pêssegos também são medicinais como os marmelos, de efeitos estípticos parecidos.[54] Quanto ao abacate, chamado de "*palta*" no Peru, Cobo afirma que "*muchos le dan la palma*", colocando a fruta como a melhor de todas que há nas Índias. Comumente é do tamanho (compara) de um marmelo mediano. As analogias seguem com outras coisas boas. O caroço é tão grande como de um ovo de galinha, enquanto a "*sustancia blanca que tira a roja*" é macia como a castanha, quando a pele pardusca que a cobre tem sabor de "*almendras amargas*", sendo que a carne é mantecosa e suave.[55]

Padre Cobo muitas vezes se parece com outros colonizadores que faziam relação clara de coisas equivalentes entre Europa e Novo Mundo quando se trata da descrição das carnes. O critério de comparação entre as espécies é alguma semelhança de sabor, textura e aparência. A iguana é excelente carne e se compara ao apreciado e medicinal frango. Tanto o erudito Hernández como qualquer colono espanhol (segundo comentam os próprios historiadores naturais) pensaria assim. Apesar da iguana (um lagarto) ser classificado como animal de água e por isso tido como "*pescado*", segundo Cobo, "*quien lo coma, juzgará antes* (...) *comer un sabroso conejo o tierno pollo*". Os robalos apresentam a carne branca como peito de ave, é boa comida. Os perus (conhecidos como *guajolotes*, palavra de extração *náhuatl*) são tidos como pavões por Cobo, que destaca que tem muito apreciada carne. Enquanto o búfalo, citado como "*vaca de Cíbola*", teria carne melhor que da vaca europeia. A lhama tem a carne parecida a do gado que não é muito saboroso e saudável na visão de dieta. A carne de lhama "*es como de vaca, algo desabrida*", contudo, congêneres camelídeos andinos (como pacos e guanacos) são comparáveis no gosto (e pelo nome) com carne própria para os enfermos: "*sus corderos es comida regalada*".[56]

Há certas afinidades dos historiadores naturais como Hernández e Cobo com a cultura popular dos espanhóis da América, porque muitas vezes apresentam costumes como dos *criollos*, como também de algum modo absorvem práticas dos índios. E como as elites e o povo espanhol na terra dos índios, fazem a ponte entre as coisas dos dois mundos com irreflexivos ou fáceis paralelos. O que induz a considerar que as aparências que aproximam o familiar do estranho fazem das qualidades e propriedades das coisas comparadas terem fortes paralelos, por exemplo, na linguagem de características como

---

[53] *Ibid.*, p. 243 e 242-4.
[54] CRUZ CRUZ, *op. cit.*, 1997, p. 248.
[55] COBO, *op. cit.*, 1964a, 241.
[56] *Ibid.*, p. 291, 306, 330, 369 e 365.

sabor, cor e textura dos gêneros alimentares. É o que tentamos enfatizar acima. Entretanto, os homens de letras e práticas médicas que querem distinguir-se de usos e costumes característicos dos *criollos* e índios, não se iludem facilmente. Aliás, nem sempre parecem submersos numa mente que vê um mundo de encaixes, desdobramentos, fluxos naturais entre as coisas diversas. Há intenção ou método de classificar as coisas diversas por termos comparativos que estabeleçam as características em comum e são esquemas pré-estabelecidos de enquadramento das coisas.

Nem quente nem frio, o milho de Juan de Cárdenas é a substância temperada por excelência, e se compara com gêneros que eram considerados assim desde muito tempo. Além do milho têm tal característica o azeite, a cera, o açúcar e também o ar "*como dize Galeno*".[57]

O que parece convencer sempre mais para o conhecimento dos alimentos é interpretar as qualidades e efeitos subsumidos em definidores critérios dietéticos. Os quais podem ser afetados pela ligação de aparências entre coisas distintas, e confirmar a similitude, como foi sendo considerado mais acima. Mas também a atenção para os critérios como sabor, textura, substância e efeitos digestivos relacionados, podem trazer para a ciência de proveito dos alimentos dos outros, uma forma de experiência que se desprende das fáceis analogias de aparência. Sendo que isto pode se dar por motivo de distinção social e por uma ciência mais metódica dos eruditos historiadores naturais.

Suas histórias compreendem ciência do particular com tintes de classificação pelos sentidos tradicionais da ordenação hierárquica da cadeia da vida e por critérios formais embora ainda liberais de ordenação das coisas. Especificamente os escritos de Hernández e de Cobo navegam na investigação pacienciosa, apontam espécie por espécie (ou os grupos de coisas similares) sendo notória a avaliação minuciosa pelos critérios dietéticos de grupos de alimentos específicos. As frutas tropicais compreendem talvez o maior foco da atenção medicinal nas comidas da terra dos índios. Elas são objetos de avaliação alimentar como sustento (embora abaixo de outros gêneros de sustento como carnes e grãos) e medicina (na observação dos efeitos digestivos e produção de humores).

Estes e outros autores apontados acima, ao transitarem as avaliações das frutas americanas e outros alimentos entre espécies aprazíveis ou não ao gosto, de compleição ou de textura boa ou ruim, parecem se destacar da força da subjetividade. Contudo, pela ideia de que (particularmente) pelo gosto se informa ou se deduz a qualidade das coisas ingeridas, a objetividade dessa ciência torna-se presa dos sentidos com pareceres peculiares

[57] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988, p. 174.

dos práticos em dieta. Embora houvesse algum consenso sobre a doçura ou sobre outro sabor de certo alimento numa cultura geral dos espanhóis na América, os dietetas no Novo Mundo criam suas próprias expectativas de gosto bom.

A relação de Huaxtepec do centro do México e organizada pelo *alcalde mayor* Juan Gutiérrez de Liébana em 1580, destaca as "*anonas*" (tipos de mamões) e que devem ser muito boa fruta, pois "*la medula de dentro parece manjar blanco*".[58] Naqueles tempos muito apreciado pelos espanhóis, o manjar branco podia conter como ingredientes principais água de rosas, frango ou peixe com arroz ou outro cereal em cozimento com açúcar, leite de vaca ou leite de amêndoas, entre outros.[59] Para Hernández, que compara o mamão ao tamanho do melão, se "*es parecida al llamado por los españoles manjar blanco en la blandura, color y sabor*", não concorda que isto redunde cabalmente em coisa boa de comer: "*pero no en el gusto agradable ni en las propiedades nutritivas, pues es ventosa y de un gusto no del todo bueno*".[60]

Também Bernabé Cobo traz esta mensuração mais fina das coisas por critérios dietéticos. Contesta que a ave "*pisaca*" que os espanhóis chamam de perdiz das Índias sejam comparáveis na sua essência com o animal similar: "*todas tienen uma propiedad contraria a la de las perdices de España*". Mas voltemos às frutas. Aponta que a *chirimoya* "*es especie de anona, pero hácele mucha ventaja*". Embora a *anona* (mamão) é tida como de "*bueno y regalado gusto*" (lembremos da comparação *criolla* como se fosse manjar branco), contudo "*no muy sana*", pois "*enjendra ventosidades*" (gases intestinais). A parecida *chirimoya*, por sua vez, tendo a "*carne blanca y suavísima, con un agridulce apetitoso*", segundo Cobo "*a juicio de muchos*" é a "*fruta mejor y más regalada*" da América.[61] O jesuíta parecia concordar com suposta opinião geral – lembremos que ficara orgulhoso de se considerar responsável por trazer sementes da *chirimoya* da Nova Espanha para o Peru.

O gosto pela fruta também engrandece a árvore, que deve integrar a paisagem da eterna primavera dentro do mito da América idílica: "*está siempre verde, muy copado y hace agradable sombra*".[62] Sendo que o temperamento geral da terra quente e úmido em extremo, pondera o jesuíta, é motivo para que laranjas, cidras, limões e outras deste "*linaje*

---

[58] ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 208.

[59] Na receita do famoso dieteta Rupert de Nola (1525) "son necesarios una gallina, ocho onzas de harina de arroz, media libra de agua rosada, una libra de azúcar fina, ocho libras de leche de cabra o cuatro libras de almendras blancas". No cozido quando "se haya puesto como queso asadero entonces es señal que está listo" (OLIVAS WESTON, Rosario. *La cocina en el virreinato del Peru*, 1996, p. 383).

[60] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959ª, p. 92.

[61] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 321 e 240.

[62] *Ibid.*

de frutas de zumo que crió Dios para regalo del hombre" possam prosperar.[63]

Sem dúvida que gêneros de frutas americanas que pudessem ser parecidos ao gosto dessas frutas acima e de outras espécies como os pêssegos e ameixas, destacam-se em qualidade perante a diversidade encontrada no Novo Mundo. Se o gosto tem algo de doce e de ácido, ou se é agridoce, sabor tão importante para o tempero perfeito dos alimentos, então encontraremos excelentes frutas da América.

O mestiço Inca Garcilaso desde a península ibérica, saudoso de alguns manjares do Peru, realça que as chamadas *piñas* (no engano pela semelhança externa do abacaxi com as bases dos pinhões) têm uma medula "*muy sabrosa, toca vn poco y muy poco en agro, q la haze mas apetitosa*". Mais uma lembrança, provavelmente o mamão: "*Tambien se da en los Antis otra fruta que los Españoles llaman Manjar blanco* (…) *dentro della se cria la medula tan estimada, es dulce y toca en tantitó de agro, que la haze mas golosa, o golosina*".[64] Ou seja, o agridoce informa que tais frutas têm gosto bom e que são saudáveis.

Tomemos o caso exemplar do abacaxi. Gonzalo Fernández de Oviedo, pioneiro espanhol da história natural das Índias Ocidentais na época de Carlos V, já havia destacado que a chamada "*piña*" pelos paisanos (quando esclarece: a aparência da casca faz imaginar que teria pinhões) é muito boa fruta, tem "*suave sabor y vista*", cheira melhor e tem gosto parecido ao dos *melocotones* (pêssegos), e são "*tan sanas, que se dan a dolientes, y les abre mucho el apetito a los que tienen hastío*". Afirma: "*creo que es una de las mejores* [frutas] *del mundo*".[65]

Francisco Hernández destaca do "*matzatli o piña de Indias*" seu "*sabor dulce y ácido*" e que se dá "*a los que tienen fiebre para refrescarlos y para excitar el apetito*". Mas haveria um porém para o consumo saudável da fruta: "*dicen que se convierte fácilmente en bilis*", embora não se comprometa com tal assertiva[66] – que provavelmente é visão daqueles menos cultos que faziam rápida analogia de que a acidez geraria o excesso de cólera no corpo. Apontemos que a compleição considerada colérica dos espanhóis oferece boa brecha para um receio da ingestão de uma substância onde prevalece o mesmo humor, e assim, na destemperança, a ingestão pode criar excesso do humor ácido e as enfermidades como as ulcerações e os achaques relacionados à cólera.

Padre Acosta, leitor atento de Hernández, sente que o abacaxi tem "*excelente olor y de mucho apetito para comer*". Lástima que o imperador Carlos V tenha sentido náusea do

---

[63] *Ibid.*, p. 400.

[64] INCA GARCILASO. *Comentarios reales de los incas*, 2009, f. 211v.

[65] FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo. *Sumario de la natural historia de las Indias*, 1996, p. 236.

[66] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 42-3.

cheiro de um espécime que lhe trouxeram, recusando-se a provar a fruta. Acosta experimentou e confere que é de "*un agrillo dulce y jugoso*". O jesuíta diminui uma crença dietética mais popular ou difundida sobre o abacaxi e se apega à ciência de seu próprio corpo (e à autoridade de Hernández que relativizara o perigo): as *piñas* "*engendran cólera, y dicen que no es comida muy sana, mas no he visto experiencia que las acredite mal*".[67]

No século XVII outro jesuíta que recupera muitos dados e afirmações de Acosta, destaca que a *achullapa* (nome indígena peruano para o abacaxi) é considerada "*de las más delicadas y sabrosas frutas de las Indias*". Mas padre Cobo aponta para o perigo da ingestão, se uma das chaves da dietética não é cumprida: o abacaxi deve ser comido com moderação.[68] O caso da cólera no abacaxi demonstra a circulação de ideias nos textos dos historiadores naturais, mas também em contato com as crenças mais populares dos espanhóis na terra. Aí a distância dos eruditos perante menos criteriosos pareceres realça a qualidade da fruta. Contudo, normalmente é o contrário o que acontece. Como veremos a seguir, são inúmeras as reticências às frutas e outros gêneros alimentares americanos na escrita da história natural desses eruditos e experimentadores que desembarcam no Novo Mundo e impõe leituras diferentes dos espanhóis acostumados com os frutos da terra dos índios.

5.3. MELHOR SABOR NAS COISAS DA NAÇÃO ESPANHOLA

Fomos concluindo que em última instância o melhor alimento da semelhança com gêneros de comida e bebida espanhola se dá pelos critérios médicos de avaliação da natureza das coisas dos índios e espanhóis nas Índias. Entre esses critérios dietéticos um que sobressai é o sentido do gosto, que faz inferir a qualidade da substância e sua propriedade no corpo humano. Mas apesar de que o gosto similar – o qual pode ser por aparências formais que levem a tanto – possa trazer o alimento indígena para a mesa do letrado espanhol, nem sempre o sabor é tão idêntico ao alimento que vem da Espanha. A similitude é menos marca de identificação com o estranho que um marcador da diferença de natureza. A característica de excelente gosto, bem como de melhor textura, o que dá mais nutrição ou o que é menos contraindicado é de raiz espanhola. Não há o que arranque a ideia de melhor sabor e sanidade nas coisas que vem da terra ou usadas na terra de origem da nação.

Há elogios pelo doutor Monardes para seletos e famosos gêneros alimentares dos

[67] ACOSTA, *op. cit.*, 1962, p. 175.
[68] "Comida en demasía la achupalla aumenta la cólera" (COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 210.

índios e que são traficados em Sevilha, e mesmo se Juan de Cárdenas tratar das maravilhas de algumas comidas, especiarias e bebidas do uso *criollo* na Nova Espanha, enquanto Hernández e Cobo mantenham destaques de coisas alimentares das potentosas Índias Ocidentais, tal não significa que o regime deixe de apresentar reticências e restrições. Tanto nas generalizações como nos detalhes, a história natural do império na América confere a superioridade das coisas vindas da terra e costume que teria produzido a contemporânea nação espanhola.

Em investigação da natureza da região dos lagos que rodeavam a capital da Nova Espanha, o protomédico das Índias Francisco Hernández apontara brevemente, como vimos no capítulo sobre os temperamentos da terra e dos índios, que os alimentos locais eram de pouca substância. Na sua prolífera história natural, Hernández não chega a fazer comentário desse quilate ou generalizações sobre a condição inferior dos alimentos indígenas, como será o mote de muitos outros autores estudados aqui. Contudo, será em Hernández que as comparações sistemáticas de uma diversidade de coisas americanas com similares ou distintos gêneros em uso ou originários da Espanha poderão mostrar claramente o viés de inferiorização do outro. As qualidades e os efeitos medicinais de quase todas as coisas indígenas comparadas com espécies de aparência ou conteúdo similar do Velho Mundo têm a marca da reticência que impede fechar uma equação de igualdade. Os alimentos da terra do índio não têm a mesma bondade.

Podemos encontrar desconfianças dietéticas de Hernández sobre coisas locais, mas que apenas refletiriam paralelos com a tradição médica europeia com mesma inclinação sobre gêneros de alimentos europeus. Assim, apesar dos encômios à fruta do nopal que é "*un alimento agradable y refrescante*", temos o detalhe de que também é "*flatulento y sujeto a corrupción como toda fruta del tiempo*". Enquanto que o "*camotli o batata*" (batata doce) também tão elogiado, parecido na forma e no sabor às castanhas, é (também como as castanhas) coisa boa "*aunque craso y próprio para producir flatulencia*". A "*tisana*" para enfermos feita do *tlaolli* (a bebida de milho *atole* originária dos índios mexicanos) "*abunda*" em "*tantas cualidades*" que não ocasiona mal algum, "*a menos que se diga que produce exceso de sangre y de bílis*".[69]

Entrementes, o que podemos mais destacar é o impasse de Hernández em considerar tão bondosos os frutos da terra americana como aqueles de sua terra natal. Já notamos que o abacate era bem visto, especialmente porque tinha qualidades e sabores importantes, e segundo Hernández, o caroço é de "*naturaleza grasosa como manteca y*

[69] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 312, 173 e 290.

sabor de nueces verdes". Enquanto o fruto também de qualidade quente, é agradável ao gosto e de "*calidad nutritiva*". Façamos pausa para o destaque da conclusão da sentença: "*calidad nutritiva no del todo mala*". Contempla que é gordurosa fruta, úmida e que excita extraordinariamente o "*apetito venéreo y aumenta el semen*", o que implica que é forte alimento para o sustento do corpo. Mas porque então é alimento não de todo ruim, isto é, porque não é com todas as letras uma fruta boa? O defeito a princípio só poderia estar (como no caso da bebida *atole*) no critério da quantidade, no perigo da imoderação, e não na qualidade da substância da espécie. Apenas a princípio, pois a intenção é denegrir a qualidade da espécie americana.

O "*tzapótl haitiano o mamey*" que se parece ao marmelo, de cor amarela, que graças à diligência de um "*varón militar*" foi introduzido na Nova Espanha, segundo o doutor Hernández que prega o proveito alimentar dela, trata-se de fruta "*no del todo malo ni desagradable como alimento*" (porque a reticência?). O *tezontzápotl* também conhecido como *mamey* é fruto "*muy semejante en el sabor a los membrillos en conserva*", mas isto não eleva a espécie: "*de alimento medianamente agradable, pero no saludable del todo*". Enquanto que o "*cochiztzapotl o tzápotl somnifero*" tem paralelo com o marmelo na forma e tamanho, e tem "*sabor agradable, pero no del todo saludable como alimento*".[70]

Os "*melones peruanos*" são como "*los de nuestra tierra*" de "*temperamento frío y húmedo*", contudo, de sabor "*menos agradable*".[71] A melancia ("*melón de Indias*") tem muito efeito de refrescar e umedecer "*aunque inferior a los nuestros en dulzor y gusto*".[72]

A formulação de reticência é usada em profusão na leitura das espécies da terra dos índios, e nem se trata de uma visão negativa voltada apenas para as frutas tropicais, pois poderíamos relativizar a questão da depreciação operada por Hernández, tendo em vista que o tratamento a muitas frutas europeias pelos dietetas na Europa também traz sempre desconfiança com as frutas de estação, que em geral são aquelas que dão sentido de enfermidade no processo de digestão e onde falta substância para o sustento. Mas enfim, Hernández deprecia outros gêneros alimentares com vagas ou fortes reticências.

O *chayotli*, comida dos nativos que é parecido a batatas cozidas ou castanhas, "*No es de todo malo ni desagradable como alimento*". O tubérculo ("raiz") da "*xicama*" recebe várias e boas considerações de alimento e como medicina dos contrários, sendo "*no del todo malo*".[73] Os coelhos e lebres americanos são parecidos às espécies europeias, "*pero*

---

[70] *Ibid.*, p. 93, 91 e 92.
[71] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 105.
[72] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 410.
[73] *Ibid.*, p. 54 e 174.

como alimento son todos menos buenos y más duros que los nuestros". O *coyámetl* se parece ao "*jabalí de nuestra tierra*", embora menor, mas sua carne é parecida a do javalí – "*pero más dura y menos sabrosa*".[74]

Há boas carnes de aves da Nova Espanha, sendo que a grande vedete é a substância do "*zolin*" que os espanhóis chamam de "*codornices*" e que Hernández corrije a relação com animal da Europa: "*deben clasificarse entre las perdices*". Considera o *zolin* excelente para os enfermos e nenhuma outra carne é melhor "*ni en lo saludable y provechoso del alimento ni en el gusto*". Isto é, sem ter em conta a carne da galinha que é superior, pondera o doutor.[75]

Certas avaliações ou estigmas de Hernández frente ao sabor, qualidades e efeitos das coisas do Novo Mundo lançam luz sobre a questão da força de distinção social dos "espanhóis" das elites de cepa metropolitana ou mesmo *criolla*, grupos de eruditos, requintados e poderosos com os quais Hernández procura identificar-se. Ou então Hernández busca construir uma distinção social que às vezes parece nem existir no âmbito de certos costumes alimentares entre povos do Novo Mundo. O protomédico reflete (ou age para criar) um ambiente que se esforça por distanciar-se do *milieu* mais popular, o qual é visto aderido aos costumes dos "índios" na sua condição de barbárie alimentar que tem raiz na terra americana, também em julgamento, pois a natureza do índio e dos que se influenciam por eles representam o fruto da natureza local – em alguma medida para o pensamento e política de muitos espanhóis, e pelos trâmites das ideias de dieta particularmente.

Hernández pode traduzir uma tensão no seio das elites de "espanhóis" no Novo Mundo, entre aqueles que se importam com a distinção cultural, em termos de civilidade dos costumes pela ciência médica alimentar, e aqueles que nem pensam nisso ordinariamente. Não há como saber com exatidão, tendo em conta as fontes que temos e os indícios nelas que seguem abaixo. O fato é que pelo menos Hernández é um sujeito que se importa em diferenciar a natureza dos costumes "espanhóis" daqueles de cadinho popular e que "imitam" os índios numa representação da desordem e precariedade das práticas sem o guia do regime.

Mas enfim, Hernández não é qualquer sujeito, e seu discurso aflora de um sólo em gestação e conformação num meio social onde existe a autoridade de doutos e práticos na medicina das elites e instituições espanholas. Assim como também a escrita de Hernández com ideias de história natural e que é acessada por outros autores, em especial pelo padre

---

[74] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 298 e 311.
[75] *Ibid.*, p. 327.

Acosta, comete a afirmação dos "espanhóis", isto é, alimenta representações e discursos de grupos de elite dos colonizadores como poder frente aos "índios", os povos tributários e selvagens, estigmatizados, porém entendidos como sendo o corpo físico e muitas vezes a base dos usos e costumes nos vice-reinos da Nova Espanha e Peru.

Tal disposição do poder do regime se manifesta também na preferência pela natureza da nação dos espanhóis perante aquela dos índios, bem como pelo caminho oposto, mas que representa a mesma direção, quando pela identificação de defeitos da natureza que é o berço das nações das Índias Ocidentais.

O "*tlilzápotl o tzápotl negro*", outra fruta comparada na forma e tamanho ao marmelo, é alimento medicinal ("*caliente que alivia la indigestión*") e quando está maduro, "*de sabor agradable para algunos*".[76] A *papaya* é pouco estimada como alimento, porém "*de gusto agradable para algunos*".[77] Hernández revela que de uma palma chamada *sacsac* se extrai uma farinha para um pão que "*no es de todo malo como alimento*", mas que seria "*insípido*". Contudo, "*según dicen*" consiste num alimento "*bueno, ligero y de fácil digestión*".[78] O chamado pelos índios "*xalxócotl*" – e traduzindo "*fruto arenoso*", o qual os haitianos chamam de "*huayavo*" e que pela descrição deve tratar-se de fato da goiaba –, segundo o doutor "*huele un poco a chinches* [traças ou piolhos]". Mas não é desdenhado nas mesas, pelo contrário, "*para muchos alimento agradable*". Entretanto, Hernández assevera que não é "*del todo inocente*", mesmo que muita gente assegure que ajuda na digestão para estômagos debilitados de frio.[79] Hernández talvez queira se distanciar inclusive dos homens decentes e dos médicos da Nova Espanha que não estariam como ele na maior estatura de dicernimento das coisas (que são inferiores).

O doutor Hernández rende-se ao "*capolin o cerezo dulce de Indias*", que é "*de gusto tan agradable, que según opinión de algunos de paladar bastante fino, no parecen inferiores a nuestras cerezas*". Notemos sua preocupação com o fato de gente importante também achar que o fruto é muito gostoso. Mas Hernández não se deixa enganar com o gosto bom, a doçura, ainda que tal infira bons efeitos no corpo pela dedução que domina a medicina hipocrático-galênica espanhola.

Mas verificando as propriedades do *capolin* como alimento, talvez por considerar que tenha parte mais terrestre na substância, Hernández considera-o "*atrabilioso y hasta cierto punto nocivo al corazón*". Gera melancolia. Em seguida, o discurso remete aos

---

[76] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 91.
[77] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 100.
[78] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 170.
[79] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 32.

incautos degustadores que não vêem o problema e elogiam em demasia a terra americana: "*apesar de ello*" – que as cerejas da terra transferem melancolia e enfermidades do desequilíbrio humoral – não faltam "*quienes los juzguen preferibles a todas las demás frutas del tiempo, aun del Viejo Mundo*".[80]

Uma espécie de ameixa chamada *zacaxócotl* é preferível "*a las nuestras por muchos de paladar fino pero que se han acostumbrado a ellas*". A adaptação a terra provoca essa mutação do gosto inclusive na nata espanhola da Nova Espanha, no melhor raciocínio aristotélico de que o costume faz uma segunda natureza no homem. Hernández elogia a fruta, seu "*sabor agradable, dulce y ácido*" que conforta o ventre, porém, "*en manera alguna, en mi sentir, puede compararse al exquisito sabor de las nuestras*".[81] Hernández não tem outro costume para formar sua natureza, defende o sabor de sua terra natal.

Mas pode ocorrer que os *criollos* detestem certos alimentos dos índios, como de parecer de Hernández também. De uma espécie de limo que se forma nos lagos mexicanos os índios fabricam umas *tortillas* que tem sabor de queijo, contudo, é "*alimento malo y rústico*". Tal avaliação de inferioridade de usos e da natureza dos índios é corroborada desta vez pela "*buena proeba*" de que os espanhóis não comem isso. Hernández acentua então a grande abertura e a rara negação dos espanhóis para os alimentos alheios: "*nada desaprovechan de lo que sirve al regalo del paladar*" e "*sobretudo en esta tierra*", contudo estes espanhóis na América "*jamás han llegado a comerlas*".[82] Então, tudo aquilo que é bom alimento da terra não deixam de usar os *criollos* genericamente. Mas vimos como esta propensão da gente espanhola acostumada a terra (como descrita por Hernández) é objeto de atenção, de atenção de um médico que destaca não tão bom alimento americano. E Hernández também identifica uma imitação pelos espanhóis dessa terra, dos usos que dela fazem os naturais.

O espanhol Hernández em expedição e que não fixa raiz na Nova Espanha, também é experimentado em provar o diferente. Embora por motivação de conhecimento e não por questão de costume, tal como os *criollos*, o protomédico das Índias prova de tudo, confirmando o que achava dos paisanos, que não deixariam de aproveitar a comida e bebida que lhes desse prazer. Hernández prova o que também desgosta nesse trâmite de conhecer as coisas da terra no intuito de extrair as medicinas, mas não chega a provar as coisas que classifica e separa na escrita da história natural como aranhas, vermes e insetos

---

[80] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 301.
[81] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959b, p. 30.
[82] *Ibid.*, p. 409.

da Nova Espanha, que apesar de muitos serem alimentos dos índios, nenhum é considerado na qualidade de alimento.[83] Já quanto a alguns animais classificados como "animais aquáticos", como a mosca lacustre chamada *axaxayácatl*, Hernández já terá outra aproximação. Aliás, descreve o uso dos índios que as cozinham aos montes dentro de folhas de espiga de milho e afirma que "*constituyen así um alimento bueno, abundante y no desagradable*". E dos ovos dessa mosca chamados *ahuauhtli*, os índios fazem até *tortillas* e *tamales* (famosos "pães" dos mexicanos), o que fica com sabor de peixe e "*dicen que es alimento no del todo malo*" – indicando que não deve ter experimentado a coisa, mas traz o mesmo raciocínio de quando experimentava frutas e carnes da terra dos índios, estabelecendo reticências à qualidade dos alimentos locais.[84]

Mas Hernández se trai na perspectiva de recusar os animais mais inferiores de costume dos índios – que estes povos, segundo o doutor, são piores que os espanhóis da terra americana, pois não desaproveitam absolutamente nada. Inclusive "*no desdeñan las langostas fritas y las hormigas*". Entrementes, o doutor se trai na ideia de recusar a baixesa alimentar ao mencionar (ainda que no campo de animais aquáticos) "*una especie de insecto o de gusano com carapacho duro*" que "*Es alimento bueno y agradable*". E um "*insecto lacustre*" chamado *anénez* semelhante à cigarra, que é comida dos índios como se fossem camarões, e que "*suministran en verdad (pues también los hemos probado) un alimento parecido*".[85] Hernández sobe a categoria de alguns alimentos que muitas vezes são tidos como inferiores (insetos, vermes), mas vivem na água e tem sabor de peixe e crustáceo.

Francisco Hernández persiste, porém, na perspectiva de se antepor aos usos alimentares dos índios com animais inferiores, usos imitados pelo populacho, mas também pelas elites *criollas*, embora para o caso destes, tente contemporizar a situação e condescender com a falta de critério medicinal pelo uso das coisas baixas como alimento. Uma espécie de verme, mas que é destacada da categoria de ser vivo "imperfeito" pelo doutor, é comida de índios e espanhóis:

> (…) ciertos gusanillos que viven en la laguna de Tenochtitlan [chamados ocuilíztac], no muy diferentes de los que suelen criarse en las carnes putrefactas. (…) Los comen los indios con sal, y aseguran que son de buen sabor, parecido al de nuestras almendras. (…) Son alimento malo, y deben clasificarse entre las comidas groseras y viles, por lo que no se hallan en las mesas de los ricos o

[83] Cfr. *ibid.*, p. 384 a 389.
[84] *Ibid.*, p. 390 e 392.
[85] *Ibid.*, p. 391, 393 e 392.

> pulidos, sino en las de quienes no tienen abundancia de alimentos mejores o más agradables, o para cuyo paladar nada es demasiado grosero o repugnante, con tal que tenga algún sabor. No faltan quienes, aunque desechan este alimento, gustan de comer gallinas, pollos, ánades y gansos cebados con él.[86]

Após tratar da comida de gente baixa é que Hernández aponta para a reconfiguração do uso do verme: é adereço na carne de aves. Tal prática se deve passar nas mesas de "*ricos o pulidos*". Estes não comem "*comidas groseras y viles*", contudo permitem requintar sua boa comida com algo que se assemelha aos animais imperfeitos que se acreditava eram gerados da carne podre. Mas enfim, os abastados e distintos usam um verme de condimento.

Hernández encarna uma disputa contra usos e costumes alimentares de espanhóis que abraçariam as coisas estranhas e nem tão boas dos índios, embora tenha o cuidado de distinguir entre aquele uso mais bárbaro e mais civil, o primeiro é usual do vulgo, o segundo tipo é usual da gente decente. Mas estes últimos parecem também saborear usos vulgares que parecem para Hernández usos da terra ou dos naturais dela.

Esse temor diante do ímã de usos dos índios da natureza americana aparece na *Historia natural y moral* do padre Acosta, que não é contundente quanto ao erro de imitar os índios, contudo, é bem mais eloquente que Hernández no que tange a preterir os gostos dos espanhóis americanos e destacar a superioridade dos alimentos vindos da Espanha.

Na introdução de recente edição que fez da *Historia* de Acosta, Fermín del Pino discute a experiência na ciência ou o papel das experimentações do jesuíta, considerando que ele não dissimula "*el placer que le causaban los sabores del Nuevo Mundo*" – mas tais aberturas são exceções, como no caso dos elogios à bebida do chocolate. Acosta ao comentar o estranho uso da folha da coca pelos índios peruanos, pois não as tragam, só mascam e chupam seu suco, ainda realça uma utilidade da planta como comida. Os índios além de mascarem a folha também fazem uma "*salsa*" que "*es bien conforme al manjar*", pois ele mesmo havia provado e comenta que "*sabe a zumaque*" – uma erva medicinal usada na comida espanhola.[87]

Mas padre Acosta expõe vez ou outra a rusga entre usos e costumes que de um lado são da nata espanhola e de outro da terra americana, sendo que a distinção dos sabores torna-se o centro da disputa, como fora em Hernández, cujos materiais alguns foram muito lidos e recuperados por Acosta.

---

[86] *Ibid.*, p. 393.

[87] ACOSTA, *op. cit.*, 1962, p. 181.

O jesuíta provoca a disputa: "*alguns encarecedores de cosas de Indias*" consideram algumas frutas com sabor digno do nome "*carne de membrillo o mermelada*" e "*manjar blanco*". É o caso do *chicozapote*, que alguns "*criollos*" diziam que "*excedía*" a qualquer fruta espanhola. Acosta faz questão de se contrapor a tais opiniões: "*a mí no me lo parece*". Depois de satisfazer-se pela posição em contra do que pensam certos espanhóis crescidos ou nascidos na América, Acosta afirma que "*de gustos dicen que no hay que disputar, y aunque lo hubiera, no es digna disputa para escribir*". Não é verdade, pois se digna a compor a querela na escrita da *Historia*. Acosta mantém o viés de Hernández de criar diferenças entre frutas dos dois lados do Atlântico, tomando a liberdade de preterir as espécies americanas, apesar de que os *criollos* na razão de proveito dessa terra, profiram elogios aos "*melocotones, y manzanas y peras de Indias, mameyes y guayabas, y paltas, aunque yo antes escogería las de Europa; otros, por el uso o afición, quizá ternán por buena o mejor aquella fruta de Indias*".[88]

Em Acosta, aliás, vem inerente uma hierarquia de importância dos continentes do mundo. Mas enquanto algumas coisas medicinais da América não sofrem depreciação, pelo contrário, são destacadas (como as bebidas de chocolate e a folha da coca), por outro lado, muitas comidas desse novo mundo bárbaro não têm a mesma sorte. Além da diferença de qualidade entre os povos "bárbaros" da América e os "civis" da Europa, temos o jesuíta oferecendo também a própria condição inferior da natureza do Novo Mundo na *Historia natural y moral*. O que reflete na precária qualidade dos alimentos em uso por índios e espanhóis nessa terra.

A Europa sobressai como vanguarda civil e religiosa na história do homem peregrino na Terra. Sendo que tal visão reverbera ou se complementa pela descrição de um diferente mundo natural na América que embora siga as mesmas leis da física divina, está como retaguarda na ordem da Criação, natureza não tão excelente como o mundo natural da Europa, berço propício para prevalência da civilidade e cercada por terras que são fontes naturais de barbárie.

Não existia perfeito pão na América, mas imperfeitas substituições: "*será bien decir qué pan hay en Indias, y qué cosa usan en lugar de pan*".[89] Não existia o trigo, a cevada ou outras sementes europeias nas Índias de Ocidente, sendo então o milho aquilo que mais podia se assemelhar ao trigo, a melhor substância para o pão, alimento essencial do homem "civil". O milho é comparado de igual para igual com o trigo, ao menos quanto

---

[88] *Ibid.*, p. 185 e 184.

[89] *Ibid.*, p. 170.

ao sentido de excelência como mantimento humano. Contudo, existe a ressalva de haver um regime apropriado para seu consumo, extrapolando a breve especulação de Hernández, que não considerava a bebida de milho insalubre, se apenas fosse gerar muito sangue e cólera. Enquanto para Acosta, "*en fuerza y sustento pienso que no es inferior al trigo; es más grueso y cálido y engendra sangre; por donde los que de nuevo lo comen, si es con demasía, suelen padecer hinchazones y sarna*".[90]

Deus teria instituído, afinal, um regime de distribuição geográfica dos mantimentos mais importantes para o homem. O trigo é o "principal sustento" e o milho está em "segundo lugar". Entrementes, logo no capítulo seguinte da *Historia natural y moral*, Acosta cede ao espírito empírico e se afasta um pouco da prerrogativa das hierarquias assumidas no discurso, ao proferir dúvida quanto à verdadeira dimensão do consumo de arroz: "*comida poco menos universal en el mundo que el trigo y el maíz, y por ventura lo es más*". Além de alimento ordinário na Ásia e África, também o arroz é consumido na Europa e América. Mas a concessão de Acosta é parcial perante tal anúncio dos fatos. Na Europa, no México e no Peru, "*donde hay trigo, cómese el arroz por guisado o vianda, y no por pan*".[91]

Padre Cobo que muito extrai e muito extrapola de Acosta numa história natural e moral produzida durante décadas na primeira metade do século XVII, logo após a morte do inspirador Acosta, remete também à priorização dos alimentos europeus. Mas a visão que sobrevaloriza os alimentos da Europa tem recorrências anteriores ao próprio tempo de Acosta na segunda metade do século XVI. Remete ao sentido de neofobia dos primeiros colonizadores, que parece ter tido boa dimensão na invasão espanhola do paraíso. Mesmo sem querer, havia necessidade ou infalível habituação alimentar na América, mas desde a chegada de Colombo nas ilhas caribenhas, existia preocupação de manter a saúde pelas comidas e bebidas familiares, manter o costume alimentar, que no hipocratismo representa preservar a saúde.[92]

O jesuíta Bernabé Cobo reflete sobre os primeiros tempos da colonização espanhola e acentua que em Lima faltavam "*semillas y ganados*" da península ibérica, o que era substituído por "*maíz y otras legumbres, y carne de llama*", porém, com a fundação do

---

[90] *Ibid.* Provável que Acosta se refira a enfermidades como "pelagra", contudo, isto se dá pelo consumo incorreto do milho, ou melhor, sem o uso das técnicas indígenas de correção das propriedades nutritivas do milho em combinação com espécies de leguminosas como os feijões, que fazem extrair a miacina do milho e evitar a deficiência protéica.

[91] *Ibid.*, p. 172 e 173.

[92] Cfr. EARLE, Rebeca. "'If you eat their food...': diets and bodies in Early Colonial Spanish America", 2010.

abatedouro controlado pelo cabildo da cidade em 1548, voltavam os colonos a comer vaca e carneiro. Sendo que apesar de seguirem usando legumes da Espanha e da terra (como arroz e lentilhas, como milho, *quínua* e feijões), os espanhóis no Peru não vão "*echar de menos el pan de trigo*".[93]

Padre Cobo colabora para que uma possível tensão no costume dos espanhóis da terra (entre adaptar-se aos alimentos locais e conservar os usos metropolitanos) seja objeto de uma avaliação da superioridade da natureza que origina a nação espanhola. Notório dessa operação se dá ao descrever a profusão de usos do *maguey* dos gentios mexicanos, que faziam da seiva da planta muitos produtos: vinho, xarope, mel etc. Mas logo diminui a bondade da espécie e suas confecções. Pois "*en este reino del Peru*" onde há "*abundancia de vino, vinagre y arrope de uvas y de azúcar y miel de cañas*", ninguém extrai nada dos *magueyes* locais. Nem na Nova Espanha quem alcança essas coisas da península ibérica dá importância para os similares que são produtos do agave: "*hase de entender, que todas estas cosas son, como dicen los lógicos, no propias, sino análogas, que toman el nombre que tienen, por alguna similitud, aunque remota, que tienen con aquellas que propiamente son significadas por él*".[94] O jesuíta Cobo contempla a tradição que nas letras desponta principalmente em Hernández e Acosta, todos rebaixando as similitudes de coisas e usos naturais dos índios como simulacros da perfeita harmonia entre o homem e as coisas de proveito que estão na origem da nação espanhola.

5.4. A CORREÇÃO DE FRUTOS PODRES NA ABUNDÂNCIA

No capítulo em que identificávamos a influência do clima e dos produtos da terra para as compleições das nações de índios e espanhóis no Novo Mundo, foi apontado como o aspecto da grande umidade do clima, generalização para todo o ambiente tropical característico de boa parte do continente conhecido pelos invasores europeus, relacionava-se ao sentido de corpo fleumático do índio. Autores como Juan de Cárdenas e Henrico Martínez na Nova Espanha da virada do século XVI para o XVII foram categóricos ao afirmar que a terra e os alimentos americanos tinham qualidade fleumática como tinham os naturais. Martinez chegara a apontar – tal como Francisco Hernández em breve avaliação sobre a região da laguna do México – uma situação em que a abundância de alimentos da terra era ilusória, pois fraca de bons mantimentos. Martínez, porém, generalizara para toda

[93] COBO, *op. cit.*, 1964b, p. 315-6.
[94] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 212.

a Nova Espanha a condição de terra geradora de comidas muito leves, úmidas, sem substância nutritiva.

Se grandes autoridades ou práticos da história natural do regime imperial como Hernández e Acosta apontassem para a superioridade hierárquica da natureza europeia e dos usos espanhóis, não chegariam a assinar um discurso generalizante que apontasse para uma condição inferior de toda a natureza americana. Mas Hernández era reticente na comparação de igualdade entre as coisas das duas terras, Acosta também encontrava análogos alimentos americanos nem tão perfeitos como os originários da terra ou do costume espanhol.

Já o herdeiro de Acosta na história natural do Novo Mundo, o padre Bernabé Cobo, sem também conceber uma condição geral de inferioridade dos alimentos locais para além do patamar de Hernández e de Acosta, por outro lado inclinou-se pela avaliação de que pelo menos as frutas de árvore na América, estas sim genericamente seriam bem faltosas na sua qualidade. A obra de padre Cobo, a maior coleção de espécies americanas depois apenas da obra de Hernández entre as histórias naturais com chão nas Índias Ocidentais, não se contentara com a retórica de rebaixamento e os aportes pontuais de defeitos das frutas americanas como fizera Hernández.

No que diz respeito à avaliação sobre as frutas do Novo Mundo, Cobo seria enfático e generalizante como Martínez tinha sido com relação a todas as coisas que fossem produzidas na terra americana (inclusive de culturas da Espanha). Mas talvez fosse melhor equiparar o discurso do jesuíta Cobo ao do doutor Cárdenas, pois em verdade dignifica alguns similares de produtos europeus como coisas benfazejas, e também como Cárdenas, por outro lado ressalta uma inferioridade dos mantimentos dos índios. Cárdenas não descreve os genéricos maus alimentos da América. Para além de Cárdenas, ou como oposto deste autor dos efeitos extraordinários de coisas maravilhosas de costume dos *criollos* —, Cobo vai conduzir, por sua vez, uma história de espécies (de frutas) como rol de insalubres qualidades. Embora ainda destaque excelentes espécies, com elogios, por exemplo, ao abacate e à *chirimoya*. Essa perspectiva de Cobo foi vista nas histórias de bons alimentos da semelhança: coisas dos índios relacionadas formalmente a coisas espanholas e aos critérios dietéticos como gosto e textura bons. Mas padre Cobo generaliza e destaca muito mais as espécies ruins de frutas americanas. Mais preocupante que o consumo sem os cuidados dietéticos das bebidas dos índios – se colocarmos de lado a questão da embriaguez – seria comer as frutas dessa terra sem os critérios medicinais.

Comer frutas em demasia era um hábito cortesão entre os tempos medievais e o

início da era moderna, hábito frequentemente questionado pelos doutores da dietética europeia a partir de meados do século XVI.[95] Assim não parece sem motivo a distância da história natural de Fernández de Oviedo, extremamente elogiosa das frutas americanas,[96] daquela de Bernabé Cobo, muito crítico de seu consumo. Suspeitemos que o espírito cortesão de Oviedo, sua fraca leitura hipocrático-galênica, bem como sua maior proximidade com os usos e costumes dos colonos com os índios, seja fator da diferença com Hernández, Cobo e outros historiadores naturais que segundo nossa leitura estabelecem outro crivo: aquele do dieteta que quer reformar os costumes cortesãos e distanciar o homem refinado do povo *criollo* que imita os hábitos bárbaros dos índios. Os pareceres sobre as frutas americanas é o cerne desta questão.

A tradição dietética sempre apontava para o fato de que muitas são perigosas se engolidas como sobremesa. Poderiam putrefar no estômago, e consequentemente trazerem as enfermidades. Aliás, temos que Galeno no tratado *De alimentorum facultatibus* havia pronunciado que as inúmeras frutas de estação não proporcionavam sustento, servindo apenas para hidratar o corpo e quando necessário após as atividades de exaustão física.[97]

Segundo padre Cobo, há espécies de frutos que inclusive poderiam matar. O melão europeu não deveria ser comido de forma imoderada como faziam os índios:

> Han entrado (…) en esta fruta más que en ninguna otra de las nuestras, y la suelen comer tan sin regla, que muchos enferman y no pocos mueren dellos; especialmente los serranos, que en tiempo de verano bajan de la Sierra a los Llanos, señaladamente a esta ciudad [de Lima], adonde, en pena de su destemplanza, muchos dejan el pellejo".[98]

O melão podia ser causa suficiente para a perceptível mortandade dos naturais da América, bem como esta fruta teria sido a causa da morte de grandes dignitários

---

[95] FLANDRIN, Jean-Louis. "Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, V e VI", 1998b, p. 488.

[96] Cfr. FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *op. cit.*, 1996, p. 203 e ss.

[97] No ponto "On so-called seasonal fruits", Galeno menciona as frutas que provavelmente amadureceriam entre início de julho e meados de agosto, no hemisfério norte (GALEN, *On the Properties of Foodstuffs*, 2003, p. 173). Mas para o médico, os gregos chamam tais espécies como o melão e as uvas de frutas de estação, também porque não poderiam ser armazenadas sem rapidamente apodrecer (*ibid.*, p. 71). As frutas que podem ser guardadas são duras e terrosas, "[...] and consequently nutritious". Já as frutas de estação "[...] that are moist in composition are spoilt and so have nutriment that is small in amount and easily expelled from the body. [...] These latter are all unwholesome, and one would only use them with benefit when worn out during very long walking or by excessive stifling heat" (*ibid.*, p. 173).

[98] COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 417-8.

europeus.[99] Albala recupera a visão de que frutos como o melão, que crescem próximos ao chão e não na copa das árvores, são seres anômalos e suspeitos.[100] Entrementes, são as frutas da copa de árvores naturais da terra americana aquelas genericamente tratadas por Cobo como malsãs. Isto é devido a sua má compleição fria e úmida, o que as tornariam indigestas e enfermiças.[101] Caso exemplar é a avaliação sobre a *guanábana*, que incorpora todos os sinais de um alimento prejudicial à saúde: "*Es fruta silvestre, grosera y malsana, no de agradable gusto ni olor*".[102] Avaliação praticamente oposta a uma das únicas vezes que Francisco Hernández havia elogiado firmemente um fruto da Nova Espanha e Caribe. Segundo o protomédico a *guanábana* é "*suave* (...) *de alimento saludable, de sabor dulce*".[103]

Se a *guanábana* é "*grosera*" para Cobo, é bem apropriada para os índios e outras gentes de serviço, que têm estômago para comê-la, mas não é coisa boa para o mais civil sujeito espanhol – tal como havíamos observado no capítulo anterior. E também não é para Cobo um problema subjetivo o fato de uma fruta ter gosto ou cheiro ruim. A experiência do gosto e outras sensibilidades em relação ao gênero alimentar são critérios bastante objetivos para discernir sua qualidade e efeitos no corpo. Se ruim para o paladar e odor, não pode ser uma comida saudável, pois o corpo sempre pedirá os alimentos apetitosos. Esta é uma regra comum da dietética abraçada por Cobo. Ainda que houvesse tendências que buscassem justamente contrariar o que o corpo pedisse naturalmente pelo critério do gosto bom. Particularmente no século XVII europeu, como já acentuado, a coincidência de comida apetitosa como salutar (demonstrado no gosto bom para o sujeito) é formulação em desuso, quando prevalece uma perspectiva mais farmacológica, de medicina dos contrários, propondo inclusive que o indivíduo coma alimentos de compleição oposta ao corpo para trazer a temperança, o equilíbrio humoral.[104] Mas a obra de Bernabé Cobo da primeira metade do século XVII não parece enquadrada nas tendências e contextos de dietetas ingleses, franceses e italianos observados por Albala. Reforça padre Cobo uma longa tradição arabista desde o fim do medievo espanhol, que faz a interpretação do prazer na alimentação sinal bem concreto para deduzir os efeitos de sustento e medicina das

---

[99] Há vários relatos e boatos da morte de grandes autoridades pelo consumo de melão: "Albert II of Bohemia died after eating too many melons, and according to Platina, Pope Paul II was struck by a fatal apoplexy after a super of melons" (ALBALA, Ken. *Eating right in the Renaissance*, 2002, p. 206).

[100] *Ibid.*, p. 194.

[101] "Todas las frutas que son naturales deste Nuevo Mundo tienen por propiedad, generalmente hablando, ser frías y húmedas, por donde muchas dellas son indigestas y poco sanas" (COBO,1964a, p. 237).

[102] *Ibid.*, p. 239-40.

[103] HERNÁNDEZ, *op. cit.*, 1959a, p. 91.

[104] ALBALA, *op. cit.*, 2002, p. 26 e ss.

ingestões de comida e bebida no corpo humano.

Além do aspecto do sabor ruim, entre os sinais utilizados por Cobo para denegrir muitas frutas da América é o fato de serem consideradas silvestres. Elas devem ser corrigidas pelas artes da cozinha espanhola, pela ação da "civilidade" de usos e costumes metropolitanos, o que representa melhor proveito das coisas que eram usadas pelas inferiores técnicas dos bárbaros. O trato espanhol com as frutas genericamente malsãs da América tornara todas muito melhores, seja por enxertos, quer seja pelo simples cuidado hortense. Assim como as conservas podiam corrigir as frutas nocivas pela força quente e úmida do açúcar e produtos similares, temperando esses produtos locais.

Corrigir as frutas de estação também era prerrogativa dos dietetas europeus.[105] Mas Cobo parece extrapolar a dimensão do regime correto ao tratar de corrigir o mundo de alimentos bárbaros da América. Em suma, as artes e os gêneros espanhóis corrigem a natureza selvagem e os usos índios das frutas americanas – é o que conta a história natural de Bernabé Cobo.[106] Que aponta também para a correção de muitos outros tipos de alimento dos índios.

Não apenas o açúcar, outros produtos de costume espanhol, tal como o vinagre, o mel e o sal, fazem parte das adições nas receitas de Cobo para corrigir e comer as coisas dos índios de forma saudável. Sendo que o jesuíta muitas vezes apenas procura retratar as receitas dos espanhóis da terra com os gêneros e técnicas locais, construindo uma história da civilidade europeia no mundo bárbaro.

Usos dos índios logo abraçados pelos colonos espanhóis como os cozidos de massa de milho chamados *tamales*, "*Han sabido mucho los españoles* (…) *porque los hacen con más recaudo y curiosidad que los usaban los indios*", acrescentando carne de porco e "*los que se hacen de regalo, llevan carne de gallina o de pollos o palominos, y hay tamales que*

---

[105] As frutas que apodrecem rápido podem ser corrigidas com "preservatives" como o sal ou o açúcar. Isto previne a corrupção no estômago de espécies aquosas como pêssegos e melões. Apodreceriam principalmente se ingeridas depois de outras substâncias que necessitassem de maior tempo para a digestão (*ibid.*, p. 242). Isto será assunto de item posterior.

[106] Os trechos abaixo são boas mostras da perspectiva de correção dos gêneros dos índios por meio das técnicas e dos produtos da gente espanhola: "Todos los árboles frutales de las Indias son en muchas partes silvestres, la fruta de los cuales no se diferencia en calidad de la que llevan los árboles hortenses, porque los indios hacían muy poco beneficio a los que criaban en sus huertas, por no haber tenido conocimiento del arte de injerir unos en otros; mas después que los españoles habitan esta tierra, han hecho varios injertos así de unos árboles de la tierra con otros, como destos con los de Castilla, con que las frutas se han mejorado mucho" (COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 237); "A la planta común llaman los indios del Perú, mallqui; el uso que tenían del fruto de todas ellas era mantenerse dél, sirviéndoles unas de pan y otras de viandas, y haciendo dellas sus bebidas y vinos; las cuales comían verdes, y otras frutas secaban al sol para guardar. Pero las varias conservas que hacen ahora dellas los españoles, ni los indios las alcanzaron a conocer ni tuvieron azúcar ni aparejo para hacerlas, si bien es verdad que cuando el día de hoy las alcanzan, las comen con gran gusto y estimación" (p. 156).

cada uno lleva una gallina entera; y para fiestas extraordinarias, suelen echar un pavo entero en un tamal". Os espanhóis fazem também outros tipos de preparado com o inconteste milho salutar: "*se aprovechan del maíz en muchos usos, porque de él hacen almidón, cuzcuz o frangollo*", quando adicionam produtos apreciados da terra espanhola, fazendo tais comidas "*unas veces con leche y azúcar, y otras con grasa o manteca; poleadas, pasteles, regalos de dulce con azúcar, y otros modos de mantenimientos saludables y provechosos*".[107]

5.5. ALIMENTOS ESPANHÓIS NA ENFERMARIA E DOS ÍNDIOS NA BOTICA

Até aqui privilegiamos as maneiras do discurso da história natural do regime imperial na terra americana para tornarem saudáveis os alimentos dos índios. Contudo, ao lado da tarefa de torná-los assimiláveis pela semelhança com as coisas e usos da Espanha e pela sanificação dos defeitos naturais e ação das artes e indústrias em contra os usos bárbaros, havia o princípio de trazer o idêntico, o próprio alimento espanhol para o proveito no Novo Mundo. Estes alimentos seriam os corretores dos alimentos nativos, bem como seriam coisas saudáveis quase por definição, pois representavam a própria base natural da civilidade espanhola.

Ao tratar dos cuidados dietéticos dos hospitais do império espanhol na América, Guerra comenta que "*ofrecieron habitualmente* (...) *maíz, frijoles, casabe y patatas, según las áreas, que por muchos siglos constituyeron la dieta de los indígenas americanos*".[108] Ao examinar as práticas hipocrático-galênicas na Nova Espanha recuperando os compartimentos da dietética, farmacoterapia e cirurgia, Sanfillipo destaca que "*Dos de los productos mexicanos que se incluyeron en la dietética* (...) *fueron un atole de granos de maíz y una bebida a base de granos de cacao (chocolate)*". De fato, a apropriação é inegável – o autor cita Cárdenas, Hernández, Barrios, Ximénez, como fontes para provar a assertiva. "*Además del maíz y el cacao, la lista de frutas, vegetales, animales, etcétera, que enriquecieron la dietética de la medicina humoral es interminable*".[109] Esta afirmação tampouco pode ser negada, mas deve ser relativizada, pois ainda que encontremos frutas como a tuna, particularmente, algumas hortaliças como o epazote no México ou outros

---

[107] *Ibid.*, 161 e 162.

[108] GUERRA, Francisco. *El Hospital en Hipanoamérica y Filipinas*, 1994, p. 58.

[109] SANFILIPPO. José B. "Los tratamientos hipocrático-galénicos", 1990, p. 206-7.

gêneros locais como as batatas no Peru, bebidas como o atole de milho no México, repositórios de alimentos medicinais (ou não tão ruins...) dos índios expandindo-se na cultura médica espanhola, não há como tirar a suspeita de que os tradicionais produtos ibéricos continuavam como preferenciais nos tratamentos dietéticos.

Uma vista nos tratados médicos da tradição hipocrática mais tradicional, como as obras de Juan de Barrios, Alonso López de Hinojosos e Augustín Farfán, que atuavam como médicos em hospitais na Cidade do México, pode tornar a suspeita ainda maior.

Destaquemos uma obra que é conhecida apenas por um exemplar salvo para os dias atuais, datado de 1578, e que deve ter tido bastante divulgação no meio dos médicos espanhóis e suas redes de influência, a *Suma y recopilación de cirugia* de Alonso López de Hinojosos, firma, no impresso ser "*chijurano y enfermero del Ospital de S. Ioseph de los Yndios, desta muy insigne Ciudad de Mexico*".[110] Somolinos D'Ardois sugere que havia grande demanda e difusão da primeira obra de medicina de López de Hinojosos na região central da Nova Espanha nos decênios seguintes a sua publicação.[111]

Outro hipocrático contemporâneo de López de Hinojosos é o físico Augustin de Farfán. O historiador Somolinos D'Ardois coloca-o como "*ciencia medieval florecida en México,* [que] *tiene el enorme mérito de haber sido el introductor, el vehículo, por donde llega a la Nueva España la teoría escrita, el 'dogma'*" que até então havia dado base para médicos, sangradores e cirurgiões.[112] Um dos censores da obra indica que "*es libro necesario y muy útil para la tierra do estamos*".[113] Trata-se de um frade agostinho, também autor de importante *Tratado breve de medicina* cuja primeira publicação conhecida é de 1592.[114] Nesse tratado que cita poucos autores, mas entre os quais Francisco Hernández e autoridades antigas como Galeno e Hipócrates, medievais como Avicena e Razes, traz variedade de plantas e outros elementos de origem autóctona como fármacos para as curas.[115]

O tratado de Juan de Barrios, *Verdadera medicina, cirugia y astrologia* (de 1607) é

---

[110] LOPEZ DE HINOJOSOS, Alonso. *Suma y recopilación de cirugia con un arte para sangrar muy útil y provechosa*, 1977.

[111] SOMOLINOS D'ARDOIS, Germán. "Los impresos médicos mexicanos (1553-1618)", 1995, p. 194.

[112] *Ibid.*, p. 193.

[113] *Ibid.*, p. 195.

[114] Mas remete a um tratado anterior de 1579, com outro título e de conteúdo algo dessemelhante, mas não muito, enquanto a obra de 1592 acusou reimpressões posteriores, a última data de 1604. Usamos a obra datada como sendo de 1610 (FARFÁN, Fray Augustín de. *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades*, 1610). Uma provável reimpressão do tratado de 1592 e que apresenta a data de 1610 possivelmente fora produzida em 1604 (SOMOLINOS D'ARDOIS, *op. cit.*, 1995, p. 213 e 259).

[115] *Ibid.*, p. 214. O autor destaca que isto representa o contrário do tratado anterior de Farfán, que citara mais autoridades e menos elementos curativos da terra.

texto mais extenso e completo entre os citados acima, quando se recobra de interesse o segundo capítulo do livro primeiro, que Somolinos D'Ardois considera um "*breve tratado de dietología*" nada original, mas que traz uma "*buena recopilación de las ideas entonces en boga sobre el tema con algunas observaciones curiosas y acertadas*".[116]

Uma aproximação a essas obras evidencia que tratam exaustivamente do regime de vida junto à prescrição de fármacos locais e espanhóis, quando as receitas de alimentos traz o apreço praticamente incondicional pelas viandas do gado espanhol como o frango e o carneiro, entre outros gêneros da tradição ibérica, como as especiarias do Oriente, também o mel, o leite, o vinho, o trigo, a cevada, o marmelo, caros ingredientes da cozinha de enfermaria, enquanto há, por outro lado, o crescente de apropriações das coisas dos índios em sua farmacopeia.

Os "*libros de cuentas*" de hospitais coloniais apresentam rico indício para a história dos alimentos espanhóis na enfermaria. Buscamos avaliar documentos limenhos entre os poucos exemplares que sobrevivem do século XVII. São livros de entrada e saída de valores com a descrição dos produtos em listas, e são referentes aos hospitais limenhos para índios, chamado Santa Ana, e para espanhóis, chamado San Andrés.[117] Aí podemos obter uma aproximação às práticas alimentares para enfermos, alguns sentidos da vida cotidiana, um contato com as regras ou recorrências de compra e consumo de alimentos e medicinas que passam pelo crivo institucional. Algumas vezes as próprias boticas dos hospitais vendem algumas medicinas, e os hospitais também têm horta e granja.[118]

Segundo Cobo, os índios do hospital de Santa Ana não se acostumavam às comidas espanholas para enfermos, mas lhes eram oferecidas, como também passavam a dar-lhes suas próprias "*desabrosas*" comidas. Também seriam saciados por "*regalos*" de conserva espanhola.[119]

---

[116] *Ibid.*, p. 244. Cfr. BARRIOS, Juan de. *Verdadera medicina, cirugía y astrología*, 1607.

[117] Colección Maldonado/Serie Hospitales (IRA), que conserva livros da primeira metade do século XVII, do Hospital Real de San Andrés de los españoles e do Hospital Santa Ana de los naturales. O primeiro hospital se encontrava na Ciudad de los Reyes e o segundo tinha sede no Cercado de Lima, onde havia a "república" dos índios na capital do vice-reino do Peru. Nas investigações pelos arquivos da cidade do México, não encontramos exemplares dessa natureza em tal período, apenas estivemos a par da existência de exemplares do século XVIII em diante.

[118] Sobreleve-se que tais livros informam tanto as compras para as "despensas", como para as "boticas" que existem nos hospitais. Ainda que não passem pela contabilidade alguns produtos da casa, ou de algumas criações ou vizinhos, pode-se ter uma ideia bastante clara dos principais trâmites e produtos para o abastecimento grosso dos hospitais e às vezes com justificações. Não há aqui interesse direto quanto aos números de preços e quantidades. De grande interesse é a observação sobre a recorrência de gêneros e medicinas da terra e dos espanhóis. Há inclusive como observar insistências ou trânsitos de produtos entre as funções de alimento e medicina.

[119] COBO, *op. cit.*, 1964b, p. 446.

Observamos nos livros de contabilidade desses hospitais a compra de quantidades de frango e galos de boa raça, bem como de carneiro de Castela, confirmando a grande estima desses produtos como alimentos apropriados aos enfermos. Por outro lado, não há qualquer relação de compra de carne dos animais da terra, como patos ou perus, *cuyes* ou lhamas. A exceção é a compra de pescado vindo do porto de Callao. Mesmo assim, foram duas ou três as ocasiões em que encontramos relação de compra de peixe, como a aquisição de um "*quintal de pescado*" para a "*estancia de Bombon*" na serra limenha, área pertencente ao Hospital de Santa Ana, servindo de retiro para alguns enfermos de "*lamparones*".[120]

Se as carnes para enfermos são de animais advindos da Espanha, o que acontece com relação às sementes para fazer o pão, sopas e tortas ou cozidos? Notamos a compra constante de fanegas de trigo, às vezes de cevada. Também de grão-de-bico. Mas os *pallares*, que são como *habas* nativas, e especialmente o milho, também entra na conta, ainda que este produto local sirva também e às vezes indicado que é para a alimentação das aves compradas e criadas nos hospitais. Também existe a compra de batatas, como de "*papas secas*" – o que deve ser o indígena preparo do *chuñu*. Contudo, numa vista pelas listas e pelas quantidades, o trigo reina absoluto seguido do milho, sendo que os produtos diários que predominam são de origem espanhola.

Interessante notar a relação de produtos que são comprados tanto para a despensa do refeitório como para a botica das medicinas. Entre estes produtos figura líder o açúcar e os marmelos ou a marmelada, comprada normalmente como alimento, mas às vezes aparece numa compra para a botica. Há frutos como o tamarindo também na farmácia.[121] Mas praticamente não há compra de frutas, à exceção do absoluto marmelo e muita compra de uva passa. Em virtude de uma festa do padroeiro do hospital para espanhóis, especifica-se a compra de "frutas".[122] De toda forma, havia hortas onde se podiam adquirir frutas locais ou estrangeiras.

Nas relações sobre consumo geral estão os "*panes de azucar*", açúcar comum e "*almibar*" (calda),[123] tudo em quantidades expressivas, como é a compra seguida de

---

[120] Colección Maldonado/Serie Hospitales (IRA) – Libro de cuentas A-III-325, Lima, Hospital de Santa Ana de los naturales, 1631, f. 33v. Para demais citações, indicamos o código, a origem e o ano do documento. Para o hospital na costa, pudemos encontrar a especificação de "queso" e "pescado" para a quaresma (Libro de cuentas A-III-321, Hospital de Santa Ana de los naturales, 1615, f. 63). Uma carga de caranguejo é trazida também de Callao, contudo, é para a confecção de uma medicina (Libro de cuentas A-III-311, Hospital de San Andrés de los españoles, 1658, f. 21).

[121] Libro de cuentas A-III-325, Hospital de Santa Ana de los naturales, 1631, f. 33v.

[122] Libro de cuentas A-III-314, Hospital de San Andrés de los españoles, 1661, f. 16.

[123] Libro de cuentas A-III-306, Hospital de San Andrés de los españoles, 1612, f. 87.

"*almendras*". As mesmas amêndoas são levadas à botica e "*botijas*" de mel de cana e também de abelha aparecem bastante entre os medicamentos comprados, assim como o açúcar de "*candi*", o mais refinado.

No caso das especiarias, não é possível saber se "*pimienta*" representa o *ají* da terra, provavelmente não (pois devia ser consumido sem entrar nos trâmites dos livros de contas). Deve tratar-se da pimenta do Oriente para a cozinha de enfermaria. Além disso, figuram aqui e ali outros condimentos como o coentro europeu. Contudo, o que mais chama a atenção são as listas de "*especias*" para a botica. Uma lista indica, junto com outras medicinas como "*un vinagrillo de llanten*", de erva europeia, especiarias também de outro lado (do Oriente), tal como uma libra de canela, quatro de "*azafran*", uma de "*pimienta*", quatro de "*ajenjibre*".[124] E se há coisas de uma matéria médica indígena, como a "*zarzaparrilla*" e a "*cera de nicaragua*", o que se vê também é a compra anual de remessa de medicinas da Espanha.[125] O hospital dos espanhóis tem como regra instituída, a compra dessa remessa.[126]

Se há mais usos de comida espanhola que indígena no refeitório e enfermaria (quer seja num hospital para índios ou para espanhóis), por outro lado, as espécies americanas não são desaproveitadas.

Outro caminho de proveito dos alimentos dos índios constitui-se na ciência principal da "história natural". Na verdade, obras de autores chaves como Francisco Hernández e Bernabé Cobo podem ser apreendidos num campo de ciência conhecido como "matéria médica". Essas duas terminologias representariam campos bem definidos na época renascentista. Enquanto a história natural teria o afã "*descriptivo y clasificador*", além de uma "*casi obsesiva fascinación por lo lejano, lo raro y lo desconocido*", a matéria médica seria mais restritiva, "*se ocupaba solamente de aquellos elementos* (...) *que poseían facultades curativas*". Mas como enfatiza Pardo Tomás, essas áreas podiam confundir-se na prática investigadora, especialmente nos tratados do Novo Mundo.[127]

Ao lado da denegrição de muitos gêneros como alimentos enfermiços, desponta firme uma perspectiva farmacoterápica de uso das comidas e bebidas dos índios. Para tratar dessa história, melhor que lidar com as obras de Hernández ou Cobo, que também refletem bem tal situação, é resgatar um pequeno manuscrito de autoria de um médico de câmara que viveu em Lima entre 1615 e 1621 como doutor do vice-rei Francisco de Borja. O breve tratado de história natural, ou melhor, um "prólogo" sem continuação, escrito por Matias

---

[124] Libro de cuentas A-III-314, Hospital de San Andrés de los españoles, 1661, f. 28.

[125] *Ibid.*, f. 16v.

[126] O que é normatizado no regimento do hospital.

[127] PARDO TOMÁS, José. *El tesoro natural de América*, 2002, p. 18.

de Porres, é exemplar dessa história da apropriação farmacoterápica dos gêneros alimentícios indígenas. Matías de Porres, nas "*concórdias medicinais entrambos mundos*", adianta o projeto de um ambicioso tratado de matéria médica começando por um catálogo de cerca de vinte frutas e raízes andinas. O intuito da obra seria buscar "*muchas cosas maravillosas*" das terras do Peru, os remédios necessários "*para el uso de la vida, y conservacion de la salud*", sem recorrer à importação das medicinas espanholas. Queixa-se Porres que "*se haze poco caso*" das espécies nativas.[128]

Há duas espécies de ciruelas peruanas que "*son sanas*", e inclusive uma delas serve de comida aos enfermos, ou melhor, como algo para entreter a sede "*a los enfermos de calenturas sin hazer daño; aunque se coma media docena frias con nieve*".[129] A "*frutilla de Chile*" – ainda que fria e úmida como outras frutas não recomendadas para comer –, tempera o sangue na estação seca, mas deve ser comida "*con moderacion*". Já da planta chamada *molle*, "*de muy gran virtud, y muy medicinal*", o pequeno fruto é também comida medicinal. De compleição quente e seca, "*por si comidos, media docena en ayunas, ayudan mucho a gastar las flemas y crudezas del estomago*".[130]

Mas as ressalvas dietéticas são mais importantes que as possibilidades de uso salutar das frutas como alimento. Assim, a mesma *lúcuma*, "*fria y humeda, no sirve de nada bueno en el estomago*". Dos "*pacaes*", "*lo que se come dellos (que parece algodón) es de poco o ningun sustento*". Quanto à goiaba e à *granadilla*, não há qualquer recomendação como comida. O abacaxi, segundo o retórico, "*su olor y sabor te alabo, sus propiedades no puedo, porque una vez que la comi me hizo mal*", quando a umidade da fruta é "*toda escrementicia, y con facilidad se convierte, o en colera, o en crudezas*".[131]

Todavia, Porres também destaca as qualidades de algumas frutas para comida. A "*palta, o aguacates*", é a mais saborosa fruta que já experimentou no Peru, e "*su temperamento es caliente y humedo*". Assim, "*tengo la por sana, y util, y mucho mas para los recien casados*" – o autor se refere a uma virtude generativa, pois algo quente e úmido pode representar não só a formação do humor sangue como sua concentração no sémen... sendo que para comer a fruta, "*con miel y pimienta mejor*".[132]

---

[128] PORRES, Matías de. *Breves advertencias para bever frio con nieve*, 1621, f. 32-32v.

[129] *Ibid.*, f. 36v. O "prólogo" às vezes parece mais um epílogo ao tratado de "beber frio com neve". O interesse em propor o tratado de matéria médica representa (quiçá também) uma proposta complementar de uso da neve (negócio do autor que comandava a extração na montanha de Canta), pela recomendação de comer as frutas "frias".

[130] *Ibid.*, f. 40v-41 e 41v.

[131] *Ibid.*, f. 37v, 36v e 38.

[132] *Ibid.*, f. 35.

Mas o abacate é o único exemplo de fruta dentro do significado de alimento sano e de sustento. Para outras frutas, o acento não é sobre nenhuma virtude alimentar, mas pelo efeito de fármaco na ingestão da comida.

Na comparação entre classes de plantas peruanas e espanholas, Porres não busca apenas as concórdias medicinais como também os acordos no campo de restrições dietárias. Assim que o "*cachum*" chamado também de pepino, e demais "*legunbres diferentes de las de España*", adverte Porres, têm as mesmas qualidades das europeias: "*las unas y las otras dan de si poco y ruyn sustento al cuerpo*". Tais pepinos da terra o doutor não recomenda comê-los de nenhuma maneira (mesmo ao descrever uma receita de conserva no vinho) – se não for o caso de matar a sede, se o sujeito quiser "*escusar el bever agua*".[133]

Os feijões chamados de "*porotos*" pelos índios são como as "*habas, engendran sangre melancolico, y dan terrestre y gruessos humores*". Completa Porres que "*personas cuerdas no usan deste mantenimiento, sino raras vezes, y por apetito; el provecho es cierto será poco, y el daño podria ser mucho*". O amendoim "*subese a la cabeça las mas vezes, y si le comes crudo mas presto*", é "*fruta de muchachos, y golosina que entretiene, criase del sangre ruyn*".[134]

A consideração sobre as "raízes" é de maior abertura para o consumo alimentar, e no Peru há muito mais espécies que na Espanha, sendo "*algunas de maravillosas calidades*".[135] A abertura para usos alimentares das batatas e outros tubérculos, entretanto, é da ordem de descrição de usos alimentares pelos índios, ou como alimentos na quaresma, ou como condimento e guloseima. Se ao que parece são nutritivas as "*papas, y gamotes*", pois "*en lugar de pan*" está na comida dos índios, por outro lado engendram "*mucha sangre*" e também "*mucha ventosidad*", o que é negativo para a saúde do corpo. As "*ocas*" sustentam pouco e "*no son manjares de codicia para la salud*".[136]

Matías de Porres faz o elogio do milho e particularmente do *ají*, a pimenta das Índias. O ají é o elemento central da correção dos alimentos usuais entre índios e espanhóis (nos "*locros, pepianes, en los pasteles, en las ollas, en los guisados, en los tamales, en las salsas*"). Segundo Porres, tal condimento é mesmo necessário para dar o "*gusto a los mantenimientos* (...) *como los desta tierra no tienen la fuerça, ni el sabor que los de España*".[137]

---

[133] *Ibid.*, f. 42v-43.
[134] *Ibid.*, f. 43 e 43v.
[135] *Ibid.*, f. 43v-44.
[136] *Ibid.*, f. 43v-44v.
[137] *Ibid.*, f. 38.

Entretanto, não é a perspectiva de correção dos alimentos locais o que prevalece na leitura da natureza peruana. Aquelas "raízes" andinas citadas acima nem são recomendadas com adições como pimenta e açúcar. Enquanto que as frutas citadas tampouco são trazidas para o projeto de proveito alimentar. No tratado de Matías de Porres (mas não só neste pequeno manuscrito como também nas grandes obras de Hernández e Cobo) logo alguma fruta ou alguma parte dela é levada para uma receita de medicina.

Aliás, a grande preocupação de Porres é combater a falta de atenção dos práticos da cura hipocrático-galênica pelas coisas medicinais que há na natureza do reino do Peru. Não só os alimentos, também as medicinas locais poderiam sofrer daquela síndrome de neofobias do espanhol na América. Se Porres representa a neofobia alimentar (ou dos costumes alimentares dos índios), combate a neofobia pelas novas medicinas e seus usos pelos médicos índios. A "*frutilla de Chile*" serve "*de lo mismo que el agua de guindas en España, aunque acá no la an empeçado a usar los señores boticarios, ni a ordenalla los señores medicos, si empieçan alabaranla mucho*".[138]

Assim podemos inferir que a leitura de Porres (ou de Hernández) para o aspecto elogiável dos usos bárbaros da natureza se refira à história dos trâmites farmacêuticos percebidos nas lidas dos curandeiros indígenas.

As sementes da *quínua*, que Porres trata como semelhantes ao arroz de Castela, não são vistas como comida de sustento, como haviam notado e elogiado Hernández e Cobo. Podem ser, por outro lado, cozidas e colocadas no vinagre, que isso "*mitiga los dolores de muelas*".[139] Da omissão ou discordância da *quínua* como alimento, parece haver um caminho de curto passo à aceitação por usos medicamentosos da erva.

Pronunciara Porres na introdução sobre as plantas que se criam debaixo da terra no Peru, que se podia extrair "*maravilhosas virtudes*" delas. Mas não são recomendadas as batatas e congêneres como alimento, papel quase sempre elogiado pelos colonos e galenos no Novo Mundo. As virtudes dessas "raízes" destacadas por Porres se resumem à descrição da "*maca*". Para encontrar a planta o autor foi diligente, descobriu-a numas andanças por um vale nas altitudes da serra nevada. Porres até comenta que os índios utilizam a *maca* como pão ("*guisadas, y cozidas a su modo*"), além de comentar o exato sabor.[140] Mas o que importa, definitivamente, é a ideia de que essa espécie de tubérculo é medicamento.

---

[138] *Ibid.*, f. 41.

[139] *Ibid*.

[140] *Ibid.*, f. 46.

Primeiro, reforça a "*admirable propiedad para la generacion*".[141] Não informa a receita que teria sido passada por uma velha índia para surtir o efeito desejado, mas Porres apresenta outra receita com *maca*: uma medicina para fins estéticos. Deve-se usá-la numa fórmula com vinagre, tunas, e com preparado em mercúrio bastante comum da medicina espanhola (o "*solimán*"). Essa preparação "*quita las manchas del rostro, y aun las arrugas*", receita para "*las Señoras damas*", que se "*me lo pagaran, yo les dixera*" a respeito da fórmula e dessa virtude "*muy de su gusto*" da planta.[142]

Como visto no capítulo anterior, no ponto sobre as dimensões da sabedoria indígena, Porres destacara a experiência dos médicos locais que lêem o "livro da natureza". Mas é no intuito de obedecer a sua própria leitura deste livro, que na verdade autores como Porres se debruçam nos usos dos outros ou de si mesmos para extrair da natureza americana as medicinas – sem grandes interesses pelos hábitos alimentares que são tidos como inoportuna invasão da barbárie sobre os usos e costumes civis dos espanhóis.

Mas mesmo tais buscas de medicinas locais conduzem a formas de adaptação a receitas da farmácia espanhola. Exemplar disso é a obra de Francisco Hernández e de Bernabé Cobo. Vejamos com este último que enquanto muitas comidas dos índios, alguns feijões, se eles são tidos como alimentos enfermiços, por outro lado eram bem apreciados para as receitas de comida e bebida medicinal e especialmente como puros fármacos. Basta observar a questão da adição de açúcar nos remédios, e que é elemento da cultura espanhola para tornar vários alimentos e drogas indígenas ingestões da medicina humoral.[143]

A ciência de proveito dos alimentos do Novo Mundo, no discurso da história

---

[141] "aumentan la materia della, y corroboran aquellas partes, y sus instrumentos con admirable virtud y propiedad: y usada como una india viegissima me dixo, es increyble su efeto, y la seguridad con que obra" (*Ibid.*).

[142] *Ibid.*, f. 47.

[143] O açúcar era importante produto farmacêutico, facilitador para a ingestão de medicinas amargas (comum gosto dos fármacos), entrava nas receitas de comida para enfermos, amenizava fortes sabores de outras especiarias (FLANDRIN, *op. cit.*, 1998a, p. 675 e 679). Vejamos alguns exemplos de uso da medicina do açúcar nas receitas de Bernabé Cobo: "si al zumo (de la jíquima) se añade azúcar (…) quita el ardor de la orina y templa los riñones y es contra la ictiricia y calenturas" (COBO, *op. cit.*, 1964a, p. 171); "La harina de los porotos tostados, comida con azúcar, aprovecha a los que tienen cámaras de sangre, y lo mismo hace la poleada hecha desta harina, llevando en lugar de agua, leche de almendras" (p. 175); "Usan los indios mucho desta yerba [del cochayuyu] en sus comidas, y aun los españoles, en el guisado llamado locro (…) Comida esta yerba con vinagre aguado después de cenar, provoca sueño suave; y su cocimiento, bebido con azúcar en ayunas, detiene el menstruo demasiado" (p. 179); "el cocimiento destas hojas [del chulco o oca] con azúcar, o hecho jarabe y tomado en ayunas, templa la cólera y sangre, es contra el incendio o ardor demasiado de la orina; contra las inflamaciones del hígado; contra las calenturas ardientes y continuas; contra la inflamación de la garganta; y contra el dolor del estómago que procede de causa cálida" (p. 169); "El zumo de la coca conforta el estómago y ayuda a la digestión; quita toda la ventosidad y mal de ijada. Los polvos desta hoja, tomados de ordinario y que a dos partes dellos se eche una de azúcar, son contra la asma o ronquera del pecho" (p. 216).

natural, decisivamente é voltada para a experiência de uso na botica. Quando o acento na medicina por experiência dos índios significa privilegiar a perspectiva e a experiência própria. Se Francisco Hernández fora encarregado do rei da Espanha para trazer as medicinas do Novo Mundo para o proveito do império, Bernabé Cobo, por sua vez, é um dos expoentes da farmácia jesuítica peruana, tendo sido aluno e professor no colégio de San Pablo em Lima, grande centro da Companhia de Jesus, reconhecido pelas famosas exportações da *cascarilla* (quinina), forte febrífugo que era praticamente monopólio comercial do colégio na primeira metade do século XVII.[144]

A abertura de Cobo para a experimentação pura e simples com as plantas chega ao ponto de fazer da *achuma* (o cacto alucinógeno que ficou conhecido como *san pedro*) também uma bebida medicinal. Claro que o jesuíta enfatiza o erro dos usos idolátricos e delírios demoníacos. Em seguida vai pregar o uso na grade da temperança e na prerrogativa de medicação.[145] Apesar da crítica que faz ao uso exagerado da coca pelos índios, é a mesma coca que faz com que eles driblem os problemas dentários. Aliás, por experiência própria, Cobo confere a benesse que a folha faz para os dentes, quando um amigo religioso recomenda mascá-la por dias a fio, evitando que o barbeiro lhe arrancasse um molar dolorido. O costume de beber chicha faz dos índios imunes aos problemas nos rins, classe de enfermidades que considera um flagelo para os *criollos*.[146] Esta visão do valor medicinal da chicha corre passo a passo à crítica que faz à embriaguez inveterada dos índios.

Bernabé Cobo não é um caso isolado (como tampouco Matias de Porres), de fato condensa a perspectiva de proveito medicinal das comidas e bebidas dos índios pela história natural e matéria médica no Novo Mundo. Enquanto que este proveito no sentido de oferecer o alimento medicinal e o sustento torna-se bastante restritivo, por outro lado, a perspectiva de uso farmacoterápico é praticamente absoluto. Embora a escrita de Hernández ou de Cobo sobre cada espécie de mineral, vegetal e animal estabeleça primeiro a leitura do uso como alimento, a seguinte leitura é a principal, prepondera, e estabelece fármacos para todas as coisas alimentares ou não dos índios e da natureza americana.

---

[144] MARTIN, *The intelectual conquest of Peru*¸1968, p. 101.

[145] "Es ésta una planta con que el demonio tenía engañados a los indios del Perú en su gentilidad; de la cual usaban para sus embustes y supersticiones. Bebido el zumo della, saca de sentido de manera que quedan los que lo beben como muertos, y aun se ha visto morir algunos por causa de la mucha frialdad que el cerebro recibe. Transportados con esta bebida los indios, soñaban mil disparates y los creían como si fueran verdades. Es de temperamento frío en el tercero grado y húmedo en el segundo; aprovecha su zumo contra las intemperies cálidas, contra el ardor de los riñones; y bebido en poca cantidad, es bueno contra las calenturas largas, contra itiricia y ardor de orina" (*ibid.*, p. 205).

[146] *Ibid.*, p. 216 e 163.

Sexto Capítulo

O regime para sujeitos e nações no Novo Mundo

6.1. A REGRA DO DOUTOR À MEDIDA DO SUJEITO

Quando definimos as "nações" no Novo Mundo e também quando discutimos outros aspectos introdutórios, consideramos a idéia de "sujeito" para nossa análise, embora até aqui enfatizássemos a anteposição das "nações" de índios e espanhóis como centro da problemática para descrever a configuração de crenças e poderes da dietética no amplo contexto examinado. Agora enfoquemos algo mais a questão dos poderes sobre sujeitos ou indivíduos de grupos sociais na tentativa de perceber melhor as respostas ou apropriações dos atores humanos do regime instituído recuperando também algo mais das coisas do cotidiano. Isto não significa adentrar na improvável oportunidade que as fontes históricas venham a oferecer para notar os sujeitos de verdade. O mais perto disso já chegamos ao pensar os escritores que são as fontes principais deste estudo como instâncias de discurso, e seguiremos em parte a fazê-lo. Sigamos, portanto, na especulação sobre espaços e práticas, sobre constituições e ações dos sujeitos no regime, especificamente dentro de grades do poder e de motivos da dietética no Novo Mundo.

Junto à grande força das representações sociais de "nações" dos índios e espanhóis e o que isso acarreta para todos os sujeitos do regime, passemos para maior aproximação sobre os indivíduos enquanto entidades que se articulam na estrutura também como agentes dentro de uma sociedade hierárquica e ao mesmo tempo dinâmica, ainda que compreenda relações desiguais de poder nas instituições do regime colonial e fora delas.[1]

Vejamos indícios e discursos que nos aproximem das práticas humanas dentro de uma ambiguidade: nos indivíduos com papéis e identidades sociais temos fluxos e manifestações de poderes de um regime, mas nessa subjetivação também há espaço para apropriações dos saberes e para políticas e decisões dos indivíduos.

O termo "sujeito" assim como "nação" pode também aproximar-nos de usos da linguagem de época. Particularmente significativo é que médicos como Juan de Cárdenas e

[1] Cfr. FISHER, Andrew B. & O'HARA, Matthew. "Introduction: racial identities and Their Interpreters in colonial Latin America", 2009. Emprestemos a citação que os autores fazem de Eric Wolf (artigo "Perilous ideas: race, culture, people") ao comentarem o impasse entre a interpretação estruturalista e construtivista do indivíduo na história. O problema, segundo Wolf, está em saber como os atores históricos "mobilize, shape, and reshape cultural repertoires and are shaped by them in turn; how (…) [they] shape and reshape their self-images to elicit participation and commitment and are themselves shaped by these representations; how (...) [they] mobilize and deploy resources but do not do this 'just as they please', either in the course of mobilization or in the wake of the effects they so create" (p. 14).

Matías de Porres utilizem a palavra justamente para observar a condição do corpo individual que é objeto de sua ciência de cura e um seguidor de seus conselhos de saúde – em suma, seriam sujeitos do regime de vida.

Todos os galenos e demais autores, os religiosos e outros sábios, ao examinarem as compleições dos corpos das "nações" do Novo Mundo com a autoridade de resgate dos saberes de antigos médicos e filósofos gregos, nunca iriam perder de vista que cada indivíduo tem um corpo singular e também circunstancial. O doutor Diego Cisneros, como comentado no capítulo sobre os temperamentos de índios e espanhóis, resistira à visão dos corpos como entidades de âmbito coletivo e homogêneo durante a narrativa de distinção das "nações" que habitavam a região da cidade do México. Outros autores tratados nesse capítulo também não deixariam de sublinhar que só "geralmente" os corpos de índios ou de espanhóis iriam apresentar esta ou aquela compleição, cujo deslinde remeteria a determinadas qualidades físicas e comportamentais do indivíduo, bem como indicaria que intervenções para a cura das enfermidades.

Estes escritores recuperam, dessa forma, o espírito clínico da ciência dietética tal como oferecido por Galeno. O médico da antiga corte romana, ao avaliar a compleição dos alimentos, não poderia oferecer um valor essencial para cada um dos produtos sem relação com a dieta apropriada para as circunstâncias de um indivíduo. Galeno descreve um caso em que dois cidadãos debatem sobre a qualidade do mel. Mas o doutor lhes esclarece que a questão não faz sentido, pois não podia recomendar o mel como comida medicinal sem atenção com o desequilíbrio natural do indivíduo, que depende, entre outras coisas, da ciência da idade do homem. Pois para um velho fleumático, o alimento quente poderia ser útil, enquanto para um corpo mais jovem, colérico, só poderia ser prejudicial.[2]

O doutor Juan de Cárdenas, ao tratar da compleição e das benesses alimentares e medicinais das bebidas de cacau em polêmica com médicos da Espanha que desconfiavam das qualidades do chocolate novo-hispânico, "*haziéndolo inventor de cuantas enfermedades ay*", recupera o "*divino Hipócrates*" para acentuar que "*no queramos aplicar una sola cosa a todos sugetos, a todas complexiones y a todas enfermedades*", porque o médico deve aplicar "*cosas frías guardaldas para corregir el excesso de calor, las calientes para el excesso de frío y las templadas para conservar lo que de suyo es templado*". Por isso oferece "*de consejo*" algumas regras para quem fosse beber o chocolate:

---

[2] GALEN, "On the powers of foods: Book 1", 2000, p. 74-5.

> (…) quiero decir que (…) el que de sí siente ser muy cálido, no sólo quite de la cantidad ordinaria [de especiarias indígenas], pero con sólo el anís que eche de las specias de Castilla y muy poquito de las de la tierra, le sobra y será más sano (…) pues toda persona, que se sintiere en sí fría de complexión o falta de calor en el estómago o fuere sujeta a males de frío, (…) todos éstos con mucha seguridad le usen, y para los tales es mejor deshecho con açúcar en agua muy caliente, y pueden los tales añadir con seguridad las specias calientes en más cantidad de la ordinaria, pero bueno es en esto peccar por carta de menos.[3]

As receitas alimentares de sabedoria médica hipocrático-galênica representam um cuidado para o indivíduo usufruir a vida, mas com moderação, para assim evitar as enfermidades. O que é introjetar no indivíduo a atenção com as regras dietéticas. Esses discursos reforçam uma forma de subjetivação, uma política na qual os homens, ou pelo menos alguns homens, são induzidos a buscar o controle salutar de prazeres e dos efeitos da digestão.

Na *Historia da sexualidade*, mesmo que Foucault tenha tido por objeto central o tema dos *aphrodisia* (prazeres sexuais), também se reporta ao regime ascético alimentar, oferecendo argumentos para discutir um sentido hegemônico de moralidade no qual a temperança é mais o governo que a renúncia dos prazeres, ao induzir políticas que "em vez de organizar-se segundo a forma binária do permitido e do proibido, (...) sugerem uma oscilação permanente entre o mais e o menos", o que dependeria de circunstâncias e momentos na vida de um indivíduo que incute o "cuidado de si".[4] Argumenta Foucault que na era cristã seguiria válido, nalguma medida, este mecanismo de subjetivação dos antigos. O autor propõe algumas comparações da moral ascética dos antigos com sentidos assumidos pelo cristianismo. Não estabelece apenas transformações entre o mundo clássico e o longo período cristão até a era moderna, mas ao tratar dessas diferenças, bem como de possíveis continuidades de pensamento e de poderes sociais, visualiza dois modelos de "moral": o primeiro privilegia "códigos de comportamento", o outro propõe "formas de subjetivação". No primeiro caso prevalece um ajuste sistemático e completo de regras para todos os comportamentos, impondo-se por instâncias de autoridade que exigem o aprendizado e provocam as infrações. Mas seria incorreto, explica Foucault, "reduzir a moral cristã" a este modelo. Também teria sido importante, nos tempos de domínio do cristianismo, o outro paradigma, "cujo elemento forte e dinâmico deve ser procurado do

---

[3] CÁRDENAS, Juan de. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, 1988, p. 144-7.

[4] FOUCAULT, Michel. *História da sexualidade 2*, 1984, p. 106.

lado das formas de subjetivação e das práticas de si". Nesse caso, códigos e regras têm pouco alcance, o principal é reter os procedimentos, técnicas e exercícios que fazem o sujeito se conhecer e se transformar.[5]

Mas se no paganismo, cuidar de si é propor uma vida bela, no caso do cristianismo, seria propor a renúncia de si. Ainda que este seja o princípio básico como confere Esther Díaz, "*el cristiano aloja a Dios en su cuerpo; por lo tanto, su purificación no sólo está al servicio de la salvación, debe ser también un albergue digno de tan excelso visitante*". Mantém-se aquele mesmo lugar de uma experiência salutar para o corpo, que "*de obra de arte, pasó a ser templo de Dios*".[6]

A "temperança" é a lógica de leitura da fisiologia humana, como observado no tema das compleições, assim como também já notamos que é chave do regime medicinal das comidas e bebidas do Novo Mundo. O justo-meio aristotélico fora apropriado por Tomás de Aquino e terá grande influência na religião e medicina na Espanha e na colonização da América.

Sendo que a fruição dos prazeres da comida e bebida recobram importância na cozinha galênica, como acentua Montanari.[7] Aliás, na perspectiva teológica tomista, tanto quanto os exageros, sinal de intemperança é a insensibilidade, "*a abstinência total do prazer, seja pela comida, seja pela sensualidade erótica, seja* (...) *pela embriaguez*".[8]

Entrementes, se o regime medicinal estabelece a temperança como chave de sua filosofia, quais as medidas desse equilíbrio? As visões sobre as práticas da alimentação são manejadas pelo discurso da correção salutar e que implica também a ideia da moderação nos prazeres. Entretanto, além das medidas do equilíbrio estarem sujeitas a interpretação debaixo de prédicas moralizantes, também essas medidas podem estar sujeitas aos interesses de justificativa dos hábitos e por usos consentidos, apesar de ferirem o objetivo da moderação.

A receita do padre Acosta para o uso das pimentas indígenas representa excelente exemplo de uma medicina ao mesmo tempo "natural" e "moral". Mas emprestemos o famoso binômio da *Historia* de Acosta[9] para aludir à política de moralização na medicina hipocrático-galênica. Uma medicina que Acosta e demais autores consideravam natural ou racional, portanto, em si, uma medicina já moralmente correta, seus *mores* o que almejar

---

[5] *Ibid.*, p. 29-30.

[6] DÍAZ, Esther. *Michel Foucault*, 1992, p. 79-80.

[7] MONTANARI, Massimo. *Food is culture*, 2006, p. 51-7.

[8] CARNEIRO, Henrique. *Bebida, abstinência e temperança, na história antiga e moderna*, 2010, p. 113.

[9] ACOSTA, Joseph de. *Historia natural y moral de las Indias*, 1962.

como salutar (para corpo e alma).

Ají, uchu, chili, como é chamada ali e acolá a "*natural especería que dió Dios a las Indias de Occidente*", deve ser usada "*con moderación*", pois assim ajuda o estômago na digestão da comida. Pois "*si es demasiado tiene muy ruines efectos, porque de suyo es muy cálido, y humoso y penetrativo, por donde el mucho uso de él en mozos, es perjudicial a la salud, mayormente del alma, porque provoca a sensualidad*".[10]

Acosta faz nova leitura do parecer do historiador natural do rei da Espanha. Hernández, ao escrever sobre os *chilis*, que seriam por ele classificados como condimentos, no entanto seriam usados como alimento pelos índios: "*cuando se usan inmoderada o muy frecuentemente*" causam inúmeras enfermidades "*de los riñones, del cerebro y de la pleura*". E ainda que contribuam para fortalecer o estômago e excitar o apetite pela comida, também "*estimulan el apetito venéreo*".[11] O atole, a comum bebida de milho novo-hispânica, extremamente elogiada por Hernández devido a suas propriedades medicinais, se tomada com *chilis* também estimularia o apetite venéreo, denunciando o "*grado de torpeza* [em que] *han llegado las costumbres que razas tan diversas se unen al vicio!*".[12]

Mas ao lado da condenação de alguns costumes entre os espanhóis supostamente emprestados dos índios, também ocorre a aceitação de práticas inspiradas por antigos costumes nativos. Práticas justificadas pelas mesmas grades de pensamento dietético, ainda que seja para negar a necessidade de regras da clínica galênica. A negação da dietética pelas próprias grades do saber dietético. Caso exemplar é o tema das bebidas de cacau – nalguma medida em Cárdenas, mais ainda em Cobo.

Quando o médico Juan de Cárdenas sugere certa liberdade do sujeito para beber o chocolate à maneira dos índios, não deixaria de estabelecer alguma atenção para a temperança em termos de uma medicina dos contrários: para corpos humanos com frialdade, uma receita mais "quente", para os corpos com calentura, uma receita "fria". Também indicaria os horários mais apropriados para usufruir uma prazerosa, medicinal e muito estimada bebida dos *criollos* e das damas espanholas.[13] Mas Cárdenas seguia a prerrogativa de condenar o uso dos *chilis* na bebida do cacau, ainda que recomendasse diversas espécies de flores da terra e que os índios antigos e nobres usavam com tanto

---

[10] *Ibid.*, p. 177.

[11] HERNÁNDEZ, Francisco. *Obras completas*, 1959b, p. 138.

[12] *Ibid.*, p. 290.

[13] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988, p. 148.

gosto. Também ele e os *criollos* apreciavam muito essas bebidas de gosto bom.[14]

Para o padre Bernabé Cobo, a única regra que seguir é a moderação, sentido que escapa do raciocínio da temperança pela medicina dos contrários. Para o jesuíta, a liberdade de ingerir variadas composições, manifestaria que o sujeito "*imagina*" as receitas que "*le son de provecho para su necesidad o regalo*". A porta se abre tanto para um uso medicinal (por necessidade) como para o prazer alimentar (o regalo). Mas sempre cada um faz o que quer, o que considera que é bom para si próprio. Contudo, padre Cobo evoca que é importante o uso moderado, o qual é "*saludable y engorda*", além de destacar que é medicinal para quem padece de "*jaquecas*", podendo, no caso, ser tomado "*en cualquiera hora del día*".[15]

Matías de Porres do início do século XVII manejava a extração e o comércio do gelo de montanhas próximas a Lima para ser usado na bebida "fria", que era frequentemente considerada enfermiça pelos tratados médicos espanhóis.[16] Porres escreve um opúsculo na defesa da ingestão de bebidas com gelo. Ao tratar deste objeto da medicina dietética, procura projetar um âmbito de conhecimento bastante subjetivo das qualidades e do governo do corpo de cada um. Ainda que possa ser auxiliado pela orientação médica, o sujeito é quem sabe o que lhe convêm ou não, e se há como escapar dos cuidados medicinais. Caminhando paralelo ao mecanismo de sujeição às restrições e receitas das coisas, está um sentido de cuidado menos opressor e aberto às escolhas conscientes do sujeito. Porres isenta de regra o sujeito que queira beber frio (não por acaso, pois vendia gelo). O controle de consumo da bebida fria deve ser como cada um considere mais salutar para si:

> No ay regla cierta ni determinada para la cantidad, ni los grados de la bebida fria: por esso tuvo Avicena por incomprehensible entender lo que se se añade en los sugetos; y por ellos se a de regular según lo debil o lo flaco de las partes principales, o del todo, lo que cada uno a menester: porque los preceptos hablan de lo general, y estos se varian llegando a los particular de cada uno; y assi diré lo que en

[14] Cfr. *Ibid.*, p. 140 e ss. Marcy Norton (*Sacred gifts, profane pleasures*, 2008) coloca algumas dessas questões sobre a "sanificação" do chocolate para a tradução e aceitação espanhola, onde há pontos de transferência (inclusive performática) de costumes, como o uso de flores astecas na cultura da bebida entre os espanhóis inclusive na metrópole, quando essas flores foram sendo substituídas pelas especiarias do Oriente, que por sua vez, também eram mescladas às bebidas na Nova Espanha. Cárdenas, aliás, sugere a mescla desses produtos de diversas partes para as confecções dos *criollos*. Não há para ele diferença de qualidade entre os ingredientes locais ou vindos da Espanha e Oriente para usufruir a bebida, mas certos cuidados com os efeitos do que se escolhe para colocar no chocolate.

[15] COBO, Bernabé. *Obras*, 1964a, p. 259.

[16] Cfr. LOHMANN VILLENA, Guillermo. *El aprovechado doctor Matías de Porres*, 1998.

> esto alcanço; cada uno tomará para si de estas advertencias lo que mejor le estuviere, y consultará con el medico de quien fia su salud lo que deva hazer.[17]

Se Porres recomenda beber frio aos "*sugetos*" que respiram quente, gozam de boa saúde e lhe apetecem o costume, devem tais indivíduos chegar por conta própria à conclusão de que sintam "*en si el provecho, o el daño; pues a su modo podrá alargar o acortar cada uno para bever, y vivir sin miedo*".[18]

De todo jeito, concordemos com Gros ao examinar o "cuidado de si" no sentido buscado pelos ensaios de Foucault. O olhar sobre si "não é o de um hermeneuta desconfiado, nem mesmo o de um juiz: mas o de um *administrador* um pouco meticuloso, um mestre de obras cuidando para que as coisas se realizem segundo as regras".[19]

Embora a regra da nutrição medicinal para um sujeito mais ou menos saudável possa significar seguir praticamente regra alguma, como comentam vários doutores, tal como Porres em Lima ou Cisneros na cidade do México. Afinal, observamos um sentido de saber dietético para a constituição do sujeito sábio e aristocrático colonizador do Novo Mundo, quando os galenos e os religiosos com cultura de dieta estão tratando dos seus sujeitos como iguais. Respondem sobre e reforçam os costumes de elites que se utilizam das regras de dieta com bastante margem de liberdade, quando inclusive as crenças sobre perigos de enfermidade alimentar parecem perder o sentido, ou melhor, é a regra do prazer que extrapola da perspectiva de sua moderação e até pode escapar do princípio da temperança para a saúde. O cuidado de si pode ser a oportunidade para não ter que cuidar de outra coisa que a satisfação do prazer do sujeito sábio e aristocrático.

Mas os saberes dietéticos aprumam poderes para preservar o regime como "bom governo".[20] A questão do "governo moral", tão pervagante na passagem da Idade Média à

---

[17] PORRES, Matías de. *Breves advertencias para bever frio con nieve*, 1621, f. 20v.

[18] *Ibid.*, f. 21. A respeito da proporção entre a alimentação sólida e a bebida fria depois da refeição, Porres recomenda as medidas certas. Porém, em seguida realça que "la costumbre a de advertir cada uno" para o que deve ser a sua medida (f. 23v). Aquela visão de uma outra natureza do corpo que é o costume, também representa um modo de extrapolar a liberdade do sujeito. Assim Porres, mesmo ao proferir "conozco los sugetos", as partes fracas ou fortes, para encontrar as regras "que la medicina enseña, y la razon acompaña, dando al tiempo su lugar" (f. 25), o doutor se rende ao mais subjetivo cuidado de saber como beber: "cada uno puede dalle el punto que a menester y puede sufrir su estomago, segun lo flaco o lo fuerte de cada sugeto, o el calor mas o menos del tiempo y del dia, y de quien lo usa; que acidentes se pueden ofrecer que quiten, o añadan a lo frio, que es impossible prevenillos" (f. 27v – 28).

[19] GROS, Frédéric. "O cuidado de si em Michel Foucault", 2006, p. 134.

[20] A ideia de "regime" faz o princípio das diversas "artes de governar" no século XVI. Ao tratar disso durante o esforço de compreender a instituição dos poderes do Estado moderno, Foucault realça os aspectos múltiplos de um problema que comporta, entre outros, o "governo de si", que no século XVI é dimensionado pelos usos do estoicismo, quando a pergunta é "como" governar a si próprio. Também é a

era moderna, onde governar tem o sentido de "*conduire quelqu'un*" no senso mesmo de "governo das almas", também "*d'une manière légèrement décalée par rapport à cela, ´gouverner` peut vouloir dire ´imposer un régime`, imposer un régime à un malade: le médecin gouverne le malade, ou le malade qui s'impose un certain nombre de soins se gouverne*". E assim se desdobram os âmbitos do regime, ao menos prescrevendo sua intenção de conduta correta em vários campos da vida humana.[21]

O discurso do médico Juan de Cárdenas sobre a natureza e costumes da camada social dos espanhóis nascidos ou criados no Novo Mundo, constrói uma retórica amenizada, mas ainda como intenção de governo, de boa conduta para o *criollo*. Vimos que o doutor elabora uma natureza privilegiada do espanhol na América, quando sua compleição sanguínea e colérica provoca um "*ingenio bivo, tracendido y delicado*". Mas a predominância do humor do sangue aponta para a falta de constância desses homens, bem como a natureza quente e úmida da Nova Espanha não favorece a saúde, pois é um ambiente em que rege a "*ociosidad*" e o "*mucho vicio*" com "*copia de manjares*" e os "*excessos demasiados con mujeres*". E porque é úmida a terra, produz nos membros do corpo uma "*textura y sustancia (...) lasa, floxa, blanda y mal compacta y mal unida casi*". Um excesso de fleuma (causa de muitas enfermidades no corpo do *criollo*) "*le procede por parte de la región de los mantenimientos, del poco exercicio que haze, de lo mucho que come y beve y aun de los demasiados actos venéreos de que mucho usan en las Indias*".[22]

Todos esses fatores de ordem dietética devem, portanto, ser governados pelo sujeito *criollo*. Mas Cárdenas reduz a dimensão do desgoverno insinuando que há todas as condições para o governo de si contra a terra dos vícios: "*a la gente desta tierra les compete la biveza y delicadeza de ingenio por naturaleza y la constancia por propia virtud, repugnando a la complesión y composición que por parte de los cuatro humores les compete*".[23]

Cárdenas, apesar de espanhol por nascença e criação, abraçou a elite local novo-hispânica por uma política de distinção desses aristocratas ressaltando os gêneros índios "maravilhosos" a partir dos costumes aristocráticos dos homens. Bernabé Cobo, muito tempo depois, apesar de história parecida (quanto a vir para o Novo Mundo quando

---

questão do governo das almas e condutas, "tout le problème de la pastorale catholique ou protestante", confere o autor (FOUCAULT, Michel. *Sécurité, territoire, population*, 2004b, p. 92).

[21] *Ibid.*, p. 125. Enfatizemos que a efetividade social desses governos é outra história. A perspectiva deve ser complementada com a ideia de distância entre os discursos preconizadores e as práticas sociais dos sujeitos históricos.

[22] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988, p. 207-8 e 216.

[23] *Ibid.*, p. 214.

jovem), não fazia parte dessa política para os espanhóis da terra. Mas também abraça em parte os costumes das elites peruanas e novo-hispânicas. Entre os quais, o consumo do doce. Vejamos como seu engenho reconhece algo do vício de comer tanto doce pelos espanhóis na América.

6.2. O DOCE SABOR DO VÍCIO E DA VIRTUDE

Pensemos na dieta do padre Cobo, ou melhor, consideremos um alimento e também medicina de inconfundível sabor para o jesuíta. Bernabé Cobo deve ter tido grande predileção pelos doces. Os indícios surgem não tanto quando ele é mais um nome entre os cronistas que fizeram a história das antigualhas americanas. Mas quando o jesuíta expõe algumas fórmulas de medicamento e usos alimentares de um novo mundo pós-conquista, ou especialmente quando menciona sua experiência de vida nas Américas, os indícios do costume de comer bastante doce aparecem como fortes evidências.

O afã pelo apetitoso sabor está denunciado, por exemplo, na narrativa da partida da cidade da Guatemala rumo ao norte em longa jornada pela Nova Espanha. Numa carta ao provincial da Companhia de Jesus em 1630, padre Cobo comenta que levava três mulas para o caminho, permitindo-lhe carregar "*regalos de cajetas* [doces de frutas] *que me enviaron de afuera*".[24] Expressões dessa natureza dão margem para que o religioso pudesse ser chamado, mais contemporaneamente, de "*andaluz guloso*".[25] Hoje pode parecer uma frase inocente, mas dificilmente Cobo teria assumido o erro moral, o vício da gula, que remeteria ao delicado assunto teológico dos prazeres carnais imoderados.

Padre Cobo não aceitaria facilmente a pecha de guloso só porque comia muito doce. Afinal, não era tão difícil manter distância do sentido de vício que pudesse representar o excesso de doçura, porque ao lado das vistas grossas para um comportamento imoderado, temos que a medicina natural também poderia justificar o hábito. Pois contribui o fato de que o mel, o açúcar, a calda e os confeitos, tudo isso fosse assumido como coisa medicinal. Não só nas comidas e bebidas como nas fórmulas dos remédios, até para que as mais amargas purgas pudessem ser tragadas, enfim, o açúcar surgia como ingrediente

---

[24] "Cajeta", explicita padre Francisco Mateo, editor das *Obras* de Cobo, "se llama en Méjico el dulce de frutas a modo de jalea o turrón, y la misma caja que lo guarda" (COBO, Bernabé. *Obras*, 1964b, p. 463).

[25] LOHMANN VILLENA, Guillermo. *Bernabe Cobo*, 1966, p. 7. Acrescenta ainda que "al cabo de sesenta años todavía [Cobo] se relame al evocar el dulce de zapallo que se elaboraba en su casa, y de la fabricación de conserva en arrope".

salutar. Já havíamos observado isso em capítulos anteriores.

Aliás, o fato de padre Cobo ter vivido bastante tempo na região litorânea do Peru, terra de grande produção açucareira, dificulta o comedimento na ingestão dos doces. O açúcar e suas receitas denotariam, mais amplamente, a forte identidade da cultura hispano-tropical – desde raízes árabes e mouras de Portugal e Espanha.[26]

No arvorecer do século XVII, a intensa vida mineira na vila de Potosí não iria privar índios e espanhóis de quantidades imensas, mais de 6 mil arrobas de guloseimas por ano. O "gosto bom" justificaria esse consumo desenfreado. De acordo com informe anônimo de 1603 sobre a montanha de prata do Alto Peru, "*como el dulce sea generalmente agradable a todos, hay muy pocos que dejen de comerlo*".[27] Curiosamente, o mesmo argumento de propensão ou apetite pelo sabor doce é válido na ciência atual. A compulsão é motivo de polêmica e pode ser resultado de combinação entre condições orgânicas e habituais, ou seja, o doce é bom devido a fatores "bioculturais".[28] Mas a perspectiva da propensão natural não tem tanta importância no âmbito desta história cultural – lidamos com amplo contexto de ideias europeias em que o sabor "doce" tem primazia na alimentação de crenças e políticas sociais.[29]

Na ciência dietética da época de Bernabé Cobo, o gosto bom ou a falta de sabor são caros sinais para saber a qualidade e os efeitos das substâncias no corpo humano. O sabor adocicado indicaria a qualidade moderada de calor e umidade, gerando o humor sangue na digestão. Sendo que o grande prazer no consumo dos doces é um claro sinal de comida bastante nutritiva. Enquanto que alimentos insípidos e aquosos, como algumas frutas, gerariam humores frios e úmidos durante a digestão no corpo humano.[30]

Ensinara Galeno que o sabor doce deveria estar presente para que algo pudesse ser assimilado como alimento. As coisas com sabores não temperados na frialdade (nos extremos austeros, acerbos, ácidos) ou temperadamente quentes (extremos amargos, salgados, acres), não poderiam alimentar se não tivessem alguma coisa de doce.[31] Por isso

---

[26] FREYRE, Gilberto. *Açúcar*, 2007, p. 42.

[27] JIMENEZ de la ESPADA, Marcos. *Relaciones geográficas de Indias*, 1965b, p. 381.

[28] George Armelagos ("Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales", 2003, p. 111-2) aponta para essa combinação de fatores. Como avalia Paul Rozin, o ser humano naturalmente sente atração pelo doce, pois o paladar identifica assim o alimento rico em energia.

[29] Como avalia Sydney Mintz (*Sweetness and power*, 1985), há sentidos econômicos e culturais que puderam fazer um produto como o açúcar da cana, uma curiosidade e caríssima raridade (uma especiaria medieval), algo produzido em abundância e constituindo pouco a pouco uma necessidade para todos no final da época moderna.

[30] ALBALA, Ken. *Eating right in the Renaissance*, 2002, p. 82-3.

[31] "Como escreveu Galeno, "'os alimentos menos doces exigem uma preparação mais cuidadosa para se tornarem mais doces e semelhantes àquilo que alimenta'. De maneira que toda cozinha podia ser compreendida como uma operação de adoçamento (...) mesmo e principalmente quando os condimentos

uma boa quantidade de calda de açúcar, substância moderadamente "quente", poderia contra-atacar a compleição de frutas "selvagens" americanas consideradas "frias". Esta lógica permeia algumas avaliações de Bernabé Cobo para o regime medicinal de coisas dos índios, como vimos.

Não parece muito apropriado tratar de regime com Bernabé Cobo e seus doces de fruta – ao menos pela extensão que hoje é dado ao regime de privações. Contudo, os males de um corpo "pletórico", cheio de humor sangue, poderiam advir dos excessos de ingestão do açúcar, que de medicina se torna veneno.

Um médico espanhol publicava em Lima de meados do século XVII breve tratado para apoiar as técnicas de cura por sangrias e purgas. Navarro considerava a técnica de extrair sangue algo salutar para qualquer hora e dia que fosse necessário para corrigir o equilíbrio do corpo.

Na contestação sobre a dimensão das influências astrais nos seres humanos – pois era comum cuidado dos médicos limenhos (queixava-se nosso autor) avaliar os dias propícios para as práticas de sangria – Navarro afirmaria que o enquadramento da lua não teria qualquer influência para levar alguém ao estado pletórico.[32] A causa da enfermidade é de âmbito alimentar, tem doce sabor:

> (…) que razon aura para que el enfermo, que necessita sangrarse, lo escuse, aunque la Luna estuuiera en qualquiera de las dichas casas soñadas, o imaginadas? Caera por ventura en algun poço de los de la quarta casa [do zodíaco], o encontrara con la muerte de la octaua [casa]? Por sin duda tengo, que si esta casa cae hazia el Perú, la muerte sera de açucar, por la suma abundancia que en el ay.[33]

Não criariam desequilíbrios humorais a posição nem o brilho da lua no céu.[34] O

---

utilizados não eram doces mas salgados, acres ou ácidos. Pois o açúcar ou o mel, muito pouco quentes, exerceriam uma ação corretiva muito menos eficaz que a do sal, as especiarias e outros condimentos acres, ou (...) o vinagre e outros ácidos (...). E em verdade os temperos eram sempre complexos: as especiarias e outros condimentos acres como a mostarda negra eram diluídos em líquidos ácidos (vinhos verdes (...) sucos de frutas cítricas (...) eles próprios muitas vezes corrigidos com açúcar" (FLANDRIN, Jean-Louis. "Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV,V e VI", 1998b, p 487-8).

[32] BNP: Navarro, Juan Jerónimo. *Sangrar y Purgar en dias de Conjvcion* aprveva en este discurso el Doctor Juan Geronimo Navarro presbytero, natural de la muy noble y muy leal ciudad de Murcia. Reyno de España. Lima: Impreso por Joseph de Contreras, f. 66 (código: L. 1645 (3) 0028).

[33] *Ibid*., f. 55v.

[34] Durante os séculos XVI e XVII, as várias concepções e sentidos de poder astrológico, muitas nem sempre aceitas, normalmente participavam como âmbito da medicina e na filosofia natural em geral, como é possível observar em muitas fontes em diversos graus de compreensão desses signos e que remete às questões do racionalismo "clássico" no embate inclusive amplo de compreensão dos signos das coisas, como aprimorava Foucault. Aliás, temos que no diverso meio intelectual jesuíta havia debates sobre a

consumo do açúcar é que seria a causa de tantos corpos pletóricos nas terras do Peru. Também na Europa do século XVII, o açúcar era motivo de controvérsias quanto a suas propriedades medicinais ou insalubridade.[35]

De outro lado, na América, há visões ainda mais antigas sobre os efeitos nefastos do consumo de demasiado doce, ainda que seja por uma questão moral, como seria resgatado pelo próprio padre Cobo.[36]

Mas talvez Bernabé Cobo não possa mesmo nos ajudar neste ponto em que situamos a passagem do medicinal açúcar para o campo dos vícios de costume. O religioso jesuíta é devoto da prazerosa e salutar especiaria. Juntemos outra evidência do apreço de padre Cobo pelo açúcar: há entre os índios "*pequeñitos bollos de la flor de la harina*" do milho, que "*han añadido los españoles amasarlos con azúcar, y se ponen por regalo en la mesa, lo cual se usa mucho en México, donde yo los comí algunas veces*".[37]

De qualquer forma, Cobo deve ter sido bom observador do espantoso consumo de doces em Lima. Do mel de cana "*regalada*", comenta o jesuíta, "*es tan ordinario y familiar por acá su uso, que no sólo sirve para dar sabor a los potajes, sino también de vianda*". Isto em "*tanto grado, que casi no hay almuerzo más común y cuotidiano para los muchachos, y aun para no pocos de los grandes, que miel comida en sopas, como en España el arrope*". Ou seja, o que em Lima é alimento, ainda na Espanha é medicina. O maior ganho das centenas de *pulperías* limenhas, as casas de comida rápida da época, seria a venda do mel de cana. Completa o jesuíta: "*Es cosa increíble y que pone admiración ver la inmensa cantidad de dulces que se gastan en estas Indias; que yo tengo para mí, que no debe de haber región en todo el universo donde se consuma tanta suma*".[38]

Aqui, padre Cobo também pode ser considerado herdeiro do discurso do padre Acosta, que afirmara décadas antes como "*es cosa loca lo que se consume de azúcar y conserva en Indias*". O açúcar seria então o item principal de produção caribenha, de "*tanto* [que] *se han dado los hombres al apetito de lo dulce*".[39] Essas impressões dos jesuítas mostram a precocidade do Novo Mundo quanto ao crescente consumo cotidiano do açúcar, o que iria ocorrer na Europa pouco a pouco até o maior consumo no século XVIII.

---

dimensão da astrologia e astronomia, no campo das ciências da natureza (Cfr. MILLONES-FIGUEROA, Luis & LEDEZMA, Domingo. *El saber de los jesuitas*, 2005).

[35] ALBALA, *op. cit*., 2002, p. 216 e 219.

[36] Trata-se de uma preocupação morigeradora dos fundadores de Lima, pelo que resgata o "historiador das Índias" Bernabé Cobo em suas investigações nos arquivos da Ciudad de los Reyes.

[37] COBO, *op. cit*., 1964a, p. 161.

[38] *Ibid*., p. 405-6.

[39] ACOSTA, *op. cit*., 1962, p. 197.

Por outro lado, pode-se aventar que houve, em Lima, rápido posicionamento de que o consumo desenfreado do açúcar representava algum vício, ou que fosse a porta de entrada para vários vícios, de acordo com antiga ordenança que proibira a proliferação das *confiturías* na época da fundação de Lima:

> Tampoco es para pasar en silencio el superabundante y excesivo consumo de dulces que esta ciudad tiene, procedido de la mucha azúcar que se coge en los términos de la diócesis (…). Con esta comodidad de azúcar y la abundancia de frutas, es cosa loca ver los infinitos géneros de colaciones y conservas que se hacen, regalo bien ajeno de la templanza y severidad de los fundadores y padres de esta república, los cuales en su tiempo nunca consintieron que se hiciese confituría, como parece por una ordenanza que sobre esto hizo el regimiento en 29 de diciembre de 1542 años, que por ser de gran ejemplo no quise dejar de hacer mención de ella (…) y da la razón de la prohibición por estas palabras: 'Por cuanto de hacerse la dicha confituría viene daño a la república, y se hacen los hombres ociosos y vagabundos, y habiendo venido mucha azúcar para cosas necesarias y enfermos, lo han gastado, y gastan en las dichas confiturías'.[40]

O padre historiador recupera um extrato de documento para deleite da história das representações do açúcar. Enquanto o sujeito Bernabé Cobo, notoriamente consumidor de doces, quiçá nem desconfiasse de seus possíveis excessos alimentares, pois sempre esteve atento aos princípios da temperança e moderação. Mas objetivamente, qual a medida no consumo do açúcar e dos doces na América hispano-tropical?

O padre Cobo não quis se vincular normalmente aos gostos dos espanhóis da terra peruana e novo-hispânica no que diz respeito a abraçar sem grandes restrições as frutas locais e outros gêneros apropriados dos índios, o que fizera Cárdenas na sua obra de história natural no México. Por outro lado, o jesuíta se sujeita às práticas dos *criollos* no âmago da grande cultura do açúcar, elogia o gênero considerado regalo e medicina. Mas se sujeita também ao sentido do vício do doce, ainda que procurasse no discurso retratar que estivesse longe dele.

6.3. O REGIME À MEDIDA DA NAÇÃO ESPANHOLA

Na aferição das condutas saudáveis para o elemento espanhol na América, muitas vezes os

[40] COBO, *op. cit*., 1964b, p. 318.

discursos projetam um olhar sobre as práticas indígenas de bom governo dos corpos na dieta. Vimos Bernabé Cobo deixar para seu leitor a decisão de concordar ou não consigo, afirmando que a saúde dos índios serranos do Peru era melhor que a dos criollos naquela região devido ao fato de terem uma alimentação diferente, melhor.[41] Las Casas é paradigmático dessa projeção, conferindo uma natureza alimentar (entre outros âmbitos da dieta) que confirmam o quadro completo da temperança indígena. Uma "*causa accidental*" dos bons entendimentos do índio "*es la sobriedad y templanza del comer y beber*"[42] – aliás, para essa boa natureza do índio também intervém o fato dos "*manjares ser de poca substancia y nutrimiento*",[43] o que reforça uma crença geral dos espanhóis, acentuada após a morte de Las Casas, sobre a má virtude dos alimentos indígenas.

Entrementes, alterar o costume alimentar ancestral dos índios pode representar uma desordem para seus corpos, ainda que o antigo costume não se tenha mostrado como governo pelas devidas regras de dieta (nas visões da barbárie indígena). Mas para o médico Cárdenas pode existir, na vida dos índios, um regime natural ou sem doutrina. Opera este raciocínio ao dar as razões para a vida saudável dos chichimecas nos desertos, que ao passarem à condição civil quando resgatados para a cidade do México, padecem de males e morte com o novo regime alimentar dos espanhóis. Porque não estão acostumados com a bondosa e regalada alimentação da civilidade. Enquanto na sua terra, os chichimecas têm regime de vida melhor, apesar dos maus alimentos, pois entre outras coisas fazem a dieta dos exercícios físicos, salutar instância dos cuidados de si.[44]

Nas *Relaciones Geográficas* pesa bastante o fato de que a nova dieta dos índios, quiçá farta e bem abastecida de carnes europeias,[45] pudesse representar uma dieta imprópria, trazendo as enfermidades. De um lado, na doutrina, a alimentação carnívora é excelente para a formação do mais vital dos humores no processo da digestão, o sangue quente e úmido, trazendo o melhor sustento para o corpo, algo que se revela na robustez e vivacidade do indivíduo. Contudo, num regime para os índios, comer carnes europeias podia ser nada saudável. Já apontamos que vários discursos dão ao corpo dos índios o signo da natureza fleumática, isto é, são corpos de constituição preponderantemente "fria e

---

[41] *Ibid.*, p.16.

[42] LAS CASAS, Fray Bartolomé de. *Apologética historia sumaria*, 1992, p. 443.

[43] *Ibid.*, p. 446.

[44] CÁRDENAS, *op. cit.*, 1988, p. 233 e ss.

[45] Cfr. John C. Super (*Food, conquest, and colonization in sixteenth-century Spanish America*, 1988) como expoente da perspectiva de que o abastecimento alimentar, no início da colonização espanhola, era não só abundante e para todos os segmentos sociais, como também geralmente melhor que a situação na Europa de então, como no aspecto da alimentação carnívora com gêneros europeus.

úmida". Ao comer muita carne, o índio irá alterar sua compleição, o que redundará em enfermidade.

Um dos informes do centro do México opera este raciocínio completo para pensar o problema da mortandade indígena devido à falta de ordem no regime alimentar ancestral, mas também, revela o problema do regime carnívoro atual dos índios, os quais assim se tornariam "sanguíneos" – ou seja, desequilibrados de sua natural compleição fleumática. O *corregidor* responsável pelo relato ao *Consejo de Indias* confere que "*las comidas que comían eran más ligeras que las que ahora comen, que casi se ha convertido su complexión en la que nosotros tenemos, por haberse dado al comer carne de vaca y puerco y carnero, y beber vino*"; "*las comidas no eran tan regaladas como ahora ni* [*ellos*] *eran tan sanguinos, antes, de muy viejos, venían a morir los más dellos*".[46]

Mas era também forte entre os espanhóis a perspectiva de que com a chegada deles, os americanos haviam se beneficiado, pois trouxeram as carnes do gado manso europeu para o disfrute dos naturais, como apontaria Bernabé Cobo, por exemplo. Existe um impasse para a dieta dos naturais, pois devem se adaptar ou serem excluídos do regime espanhol? Por sua vez, não havia a mesma ordem de problema para a dieta dos donos do regime. O médico Cisneros, remontando ao assunto da natureza débil dos mantimentos na cidade do México, o que poderia alterar nos homens "*las complexiones y mudarles su natural templança*", realça que o problema não é tão grave assim: "*porque el trigo el mesmo es que el de España, el vino y las carnes, que son los principales mantenimientos*" aí estão no México.[47] A tríade representada como base da alimentação espanhola e mediterrânea está preservada.[48]

O espanhol Cisneros estava em polêmica (como já apontado) com Henrico Martínez, o qual condensava crenças e políticas de grupos de colonizadores e metropolitanos criticando os mantimentos locais e até mesmo a qualidade do ambiente, dos ares, águas e terras da América. Muitos desses homens das elites também inferiorizavam com igual desenvoltura os naturais dessa terra. O doutor Cisneros se contrapunha a esta tendência, embora concordasse com a visão de que os mantimentos locais fossem menos importantes para a saúde que os alimentos de sua terra natal, pois que não ofereciam a mesma substância para o sustento. Por isso a identidade com as espécies da Espanha (mesmo que fossem criadas na terra dos maus frutos) fazia com que o regime estivesse a

---

[46] ACUÑA, René de. *Relaciones geográficas del siglo XVI*, 1986b, p. 199-200 e 206.

[47] CISNEROS, Diego. *Sitio, naturaleza y propiedades de la ciudad de México*, 1998, p. 290.

[48] Cfr. FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo, *História da alimentação*, 1998.

salvo – e é salutar ao menos para a nação dos espanhóis no Novo Mundo.

6.4. ÍNDIOS DIZEM DO REGIME DE VIDA E O QUE É BOM DE COMER

Basicamente temos tratado do que os espanhóis discursam sobre o regime de vida dos índios ou o que é bom de comer da terra americana. Contudo, o que um sujeito na condição de pertencer a uma nação indiana vai considerar como melhor regime para si próprio?

Notávamos no capítulo sobre os costumes bárbaros, que os índios eram vexados por comerem animais imperfeitos e que consideravam tais coisas verdadeiras iguarias. Além de Hernández ou Cobo, resgatamos alguns informes lotados nas *Relaciones Geográficas* que remetiam a tais questões. Recordemos o parecer de Alfonso de Estrada, *corregidor* da cabeceira de Iguala na diocese do México, indicando a falta do regime de vida entre os índios. Também recuperemos o *corregidor* de Texixquiac, Alonso de Galdo, ao tratar de vários desconcertos dos naturais e que lhes causavam as enfermidades. Entre as causas estavam "*las malas comidas que comen y peores bebidas que beben*". Após essa afirmação o relato comporta uma digressão: "*en este particular, son muy desordenados y no saben elegir el orden y templanza que se requiere*". Mas chamemos a atenção: a história das más comidas e bebidas, o relator assevera, os índios é que "*dicen*" isso.

Trazidos para oferecer notícias que não eram de domínio (ou do interesse) dos *corregidores* e de outras autoridades espanholas, por sua vez, os mais antigos que teriam vivido a época pré-hispânica quando jovens, bem como os *gobernadores* e *alcaldes* indígenas então recrutados, tiveram a oportunidade de expressar-se e de transitar entre os caminhos da dietética europeia a partir de suas próprias visões das influências sobre a saúde e a enfermidade, podendo inclusive romper com certos parâmetros hipocrático-galênicos. Respondiam à múltipla pergunta de número quinze do questionário do rei, que procurava saber dos estados e da alteração de alguns hábitos entre o período de antes e depois da Conquista.

As respostas devem ser consideradas a partir dos parâmetros do pensamento dietético europeu e das intenções do discurso das autoridades coloniais (e enfim, na escrita que é domínio da autoridade espanhola). Ao mesmo tempo, as falas dos índios podem insinuar outras regras e compreensões dos fatores de saúde, inclusive dentro de peculiares conexões com o assunto da alimentação.

Do rei ao índio principal, todos estavam sensíveis para o problema da mortandade

dos naturais e os relatores retratavam a queda populacional, bem como uns e outros tentavam buscar respostas para tal situação de catastrófica.

Não apenas isso. Pode ser que (apesar de apurado) o discurso indígena realmente tenha sua vez, isto é, como manifestação de políticas de grupos sociais que têm a voz ou o poder na comunidade local. Setores da autoridade indígena respondem sobre as influências alimentares e outras para a preservação ou destruição do corpo social nativo.

Destaquemos um texto de autoria do *alcalde* Pedro de Ledesma das minas de Taxco recolhendo observações feitas por informantes indígenas:

> Su mantenimiento era maíz tostado, o tortillas dello, chile, y otras yerbas y menudencias de poco valor; pero los principales comían gallinas, venados, liebres, conejos, ratones, culebras, lagartijas, langosta [y] hormigas gordas. Y, ahora, todos comen lo mismo, y carnero, vaca, pan, y vino, los que lo pueden haber y comprar. Ahora viven más bien tratados, porque comen lo que quieren y pueden, lo que no solían hacer en tiempo de su gentilidad; pero entonces vivían más sanos, porque trabajaban menos y se sustentaban con menos, y no salían de sus provincias a otras ni mudaban constelaciones. Y, ansí, estaba la tierra llena de gente, que, después que vinieron los españoles, se han consumido la mayor parte con dos pestilencias generales que ha habido, y otras particulares que, cada año, hay entre ellos.[49]

Este informe e outros indicam discursos em acordo, e estão reunidos pelas cerziduras dos saberes de índios e espanhóis. De final autoria espanhola, realça alguns signos de diferenciação social pré-hispânica na representação dos alimentos consumidos. Pode refletir as visões indígenas dessas diferenças, bem como algumas compreensões das elites locais a respeito das transformações ocorridas na época da colonização espanhola, que destruíram ordenações e privilégios antigos. A quebra de privilégios representaria a falibilidade dos símbolos de poder aceitos e entendidos antes da conquista espanhola. Os informadores enxergariam na quebra das antigas leis suntuárias e dos acessos rituais à comida refinada ou divinizada, uma forte razão para a queda populacional. São relações buscadas para compreender as constantes pestilências mortais desde que vieram os espanhóis.

Se o texto citado acima apresenta o abastecimento dos índios comuns como de "*poco valor*", com "*tortillas*", "*chile*" e outras "*yerbas y menudencias*", no seu turno, os "*principales*" comeriam as carnes de caça disponíveis. Até este ponto do discurso, uma

[49] ACUÑA, René de. *Relaciones geográficas del siglo XVI*, 1986a, p. 127.

oposição entre a alimentação popular e da elite indígena pode representar uma aproximação ou mera projeção espanhola sobre a natureza dos privilégios de uma "nobreza" local. O *alcalde mayor* das minas de Taxco identificaria elementos do seu mundo para obter os critérios de compreensão dos privilégios sociais no mundo do outro.

De toda forma, na continuação, o informe fere alguns princípios da alimentação suntuária (num âmbito de compreensão espanhola), ao incluir-se no melhor prato dos nobres índios, "*culebras, lagartijas, langosta [y] hormigas gordas*". Estes alimentos, considerados em geral impróprios ou ao menos baixos, no entanto, para algumas autoridades indígenas de Taxco e região, teriam mais valor que as *tortillas* de milho e as ervas comestíveis. Ademais, cobras e formigas rivalizando com a carne de aves, coelhos e veados na antiga alimentação dos índios mais privilegiados? Pois é mais provável que este discurso represente uma avaliação com critérios da elite local indígena, não como parecer exclusivo do relator espanhol. Conferia outro relator que estes alimentos baixos não denotavam qualquer embaraço para a elite indígena, sem rebaixar o *status* social, como havíamos visto no capítulo sobre as visões de costumes bárbaros.[50]

Elementos importantes para a avaliação dietética europeia de causas de enfermidade, como a influência do vestuário e dos ares para a saúde, parecem também comportar visões da elite indígena:

> Y [dicen] que ahora viven muy poco y se mueren muchos y muy de ordinario, y que entiende[n] ser la causa que entonces andaban desnudos, y dormían en el suelo y se bañaban cada día dos veces, y [que, por eso], vivían sanos; y que, ahora, andan vestidos y con camisas, y duermen en camas y con ropa; y que, en dándoles el aire, caen malos y se mueren. Y [dicen] que no entienden que sea otra la causa.[51]

Os relatos também podem mostrar um choque de significados entre as culturas locais e forâneas a respeito da natureza das influências externas no corpo humano. Se na perspectiva dietética o ar e o vento têm apenas propriedades naturais (aristotélicas), os "ares" enfermiços poderiam significar outra coisa. Como aponta Ortiz de Montellano, há

---

[50] ACUÑA, René de. *Relaciones geográficas del siglo XVI*, 1985, p. 64. Vários insetos, vermes e anfíbios seriam alimentos exclusivos da elite mexica, segundo a avaliação de Miguel León-Portilla ("Alimentación de los antiguos mexicanos", 2002, p. 21-23), baseando-se nos *Primeros Memoriales* produzidos pelo frade Bernardino de Sahagún, que fizera longas entrevistas com autoridades indígenas, perguntando a diferença da alimentação entre os estamentos sociais. Os *macehuales*, os comuns mexicas, ademais de uma alimentação de pouca variedade e desprovida de carnes (embora tendo alguns poucos insetos e vermes para comer), poderiam ter comida e bebida mais elaborada, farta e diferente nos banquetes das festas aos deuses.

[51] ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 189.

indicação de um "extirpador da idolatria" de que os índios do centro do México acreditavam em ventos como espíritos chamados "*eecame*". Isto sem mencionar outras entidades que habitariam florestas, lagos, fontes, astros, as quais poderiam trazer as enfermidades.[52]

Na citação acima, a vida mais saudável dos índios de antes da conquista poderia relacionar-se com a quantidade dos banhos que tomavam. Ao que parece, pronunciamento de saberes locais. Porque de acordo com a lição dos antigos médicos gregos, não seria bom banhar-se sem uma ordem definida na relação com os exercícios, a digestão, a natureza ou condição do indivíduo. Ou seja, banharem-se como os índios se banham, sem essa ordem da filosofia natural europeia, não é considerado saudável. Há várias "*relaciones*" que justamente definem a afeição pelo banho como erro bárbaro que causa enfermidade.

Mas voltemos aos indícios de uma tensão social no seio das comunidades indígenas coloniais, indícios inscritos na retórica dietética. Se temos o sentido de que o exercício físico é fator essencial para a boa saúde na dieta, entre as maneiras de exercício estará o trabalho braçal. Segundo alguns informes, o relaxamento nas obrigações de trabalho após a chegado dos espanhóis causara a falta de resistência dos índios às enfermidades.[53] Muitas dessas avaliações representam discursos arranjados por nativos e colonizadores. É possível entrever uma cooperação entre os poderes espanhóis e indígenas, quando se aponta que os índios (comuns) são folgados e por isso se debilitam facilmente.

Muitas vezes entre as justificativas de enfermidade estará a mudança do regime alimentar após a invasão do alimento espanhol. As novas comidas, em especial as carnes de gado, podem agora ser alcançadas pelos índios mais humildes, comentam muitos. E isso representa uma dieta enfermiça para o corpo indígena, resposta usual oferecida pelos informes – e não apenas pelos informes como o que vimos no item anterior, que tratava de explicar a questão em termos da doutrina dos temperamentos.

A bebedeira é igualmente enumerada para figurar uma pródiga abertura para todos os índios sem distinção. A citação abaixo ilustra bem esses elementos, que provavelmente foram alencados desde uma perspectiva da perda de privilégios da elite indígena:

> Los mantenimi[ent]os q[ue] antiguamente usaban, dicen, eran maíz,

---

[52] Ortiz de Montellano, Bernard R. *Aztec medicine, health, and nutrition*, 1990, p. 130-1.

[53] Um exemplo: "antiguamente, los hacían trabajar mucho, [hasta el punto] que no los dejaban holgar un momento, y dormían en una tabla, y que ahora huelgan mucho y trabajan poco. Y eso que trabajan es a fuerza de ser reñidos y amenazados, y es ya medio día cuando salen a trabajar." (ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 190). Este relato advém do *alcalde mayor* Juan Gutiérrez de Liébana, que o editor Acuña considera "*para fines prácticos* (...) *el autor*", enfatizando que são apresentados vários nomes da autoridade indígena local como informadores (p. 180).

> frijoles y chian y otras yerbas, y [dicen] q[ue] ahora comen lo mismo, fuera [de] q[ue] traen de las minas carne de vaca y carnero, y pan de Castilla.
> Dicen q[ue], en t[iem]po antiguo, vivían mucho más y más sanos q[ue] no ahora, y q[ue], a lo que entienden, es porque la gente es ahora más haragana y no se da al trabajo como entonces, y las comidas de aq[ue]l t[iem]po no eran tan amp[li]as como ahora, porq[ue] los indios comunes no podían comer carne ni gallina ni beber vino, lo c[ua]l ahora hacen en gran demasía. Y este dijeron y entendían de todo.[54]

Apesar da relação expressa com os informadores índios, o discurso se faz em âmbito de representações num mesmo universo de relações sociais com inerentes induções de conteúdo e traduções de línguas e saberes. Por fim, as vozes dos índios não estão alheias ao regime dos textos espanhóis.

Recuperemos uma proposta de Mignolo que também está voltada para a interpretação das *Relaciones Geográficas*, ao sugerir "*to identify the spaces in between produced by colonization as location and energy of new modes of thinking whose strength lies in the transformation and critique of the 'authenticities' of both Western and Amerindian legacies*".[55]

É factível notar uma polifonia que muitas vezes é flagrante em vários discursos elaborados a partir de entrevistas com autoridades nativas. Quando os relatores se referem às entrevistas com os índios, querem dar fé sobre dados mais detalhados de conhecimento dos índios. Enquanto estes aproveitavam a oportunidade para fazer valer suas políticas, ou suas apreensões de perda de status social.

Os relatos da região mexicana para o rei da Espanha dificilmente igualavam os estamentos e os diferentes povos indígenas numa mesma ordem de "*comedores de porquerías*".[56] Muitas "*relaciones*" indicam que havia grande diferença entre a alimentação "nobre" e "plebeia" entre os índios. Um relato atribui comerem "*culebras y sabandijas del campo*" somente os chichimecas, e "*éstos, se entiende que eran los advenedizos*".[57] Os vários alimentos extraídos do lago mexicano, como as ovas de mosca, "*no comían, ni al presente comen, personas principales, sino pobres y gente miserable*". Quanto aos "*perros*" nativos, do tamanho de "*perdigueros*", só os engordavam para

---

[54] ACUÑA, *op. cit.*, 1986a, p. 287.

[55] MIGNOLO, Walter. *The darker side of the Renaissance*, 1995, p. XV.

[56] Reportamos a uma expressão do discurso no início da colonização, recuperada por Saldarriaga em fontes do Novo Reino de Granada (SALDARRIAGA, Gregorio. "Comedores de porquerías: control y sanción de la alimentación indígena", 2009).

[57] ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 78.

comida "*la gente plebeya*". [58] Enquanto as raspas do miolo do *maguey* (de onde se extrai o suco para a bebida alcoólica do pulque), "*esto comen los pobres con necesidad, en tortillas y en atole, y lo dan a sus gallinas*".[59]

A representação de diferenças no modo de vida entre estamentos e povos indígenas no passado ou na atualidade também pode oferecer a mensagem de uma fixação de identidades construídas pelos informantes locais. Enfatizemos que alguns relatos citados acima não consideram a comida de cachorros e cobras como práticas dos mais nobres índios. Pode-se suspeitar que isto seja improvável.[60] Tudo indica que os índios da elite, pelo menos no âmbito mexica, acumulavam o gosto por cães, cobras e vermes. Mas aqueles discursos que põem tais comidas apenas como manjar de gente baixa, podem indicar uma aproximação dos índios principais aos ditames de costume dos espanhóis, buscando preservar o mecanismo de diferenciação social através da representação de comidas do cotidiano. Durante um longo processo de desestruturação da malha social nativa, há intenção dos "nobres" índios de manter a visão de distintas comidas contribuindo para separá-los dos índios "plebeus".

Apontamos para esta possibilidade de análise porque uma versão ainda incompleta de "história natural", cosfiscada pelo *Consejo de Indias* em 1577 para não ser divulgada jamais, foi escrita a partir de juntas indígenas da elite mexica. Ao longo de décadas de investigação das falas indígenas sobre os costumes locais, vários temas são construídos pela *Historia de las cosas de la Nueva España*, que assim favorece a identificação de certos padrões de representação da alimentação suntuária aborígene, dentro de discursos constituídos por uma rede de apropriações e seleções pela escrita espanhola. Tudo ocorre debaixo da autoridade de um franciscano e seus colaboradores no Colégio de Tlatelolco e em outros lugares, como em Tepepulco no início de todo o processo das entrevistas na década de 1540.

Estamo-nos referindo ao trabalho orquestrado pelo frade Bernardino de Sahagún, que também buscou traduzir para o espanhol as histórias coletadas na língua dos nauas, preservando os originais anotados pelos "*lenguas*" no chamado Códice Florentino. A obra de Sahagún deve levar em conta o que Johansson resume nestas palavras:

---

[58] ACUÑA, *op. cit.*, 1986b, p. 104 e 111.

[59] ACUÑA, *op. cit.*, 1985, p. 31.

[60] Como destaca León-Portilla, "consumían los nobles ranas con chile verde, ajolotes, hormigas aladas, ezcamoles, chapulines, jumiles, gusanos de maguey y otros muchos insectos" (LEÓN-PORTILLA, *op. cit.*, 2002, p. 21).

> La transmisión de la palabra indígena y su reelaboración a partir de los datos proporcionados por los intérpretes son los dos motivos fundamentales que se entrelazan a lo largo de toda la obra de Sahagún. El fin es la recreación de la cultura náhuatl en una versión accesible a la mentalidad de los conquistadores. La introducción de un intérprete, con su alfabeto y perspectiva cultural propias, pone en relieve la diferencia en relación con el interpretado, haciéndose indispensable resaltar una verdad indígena, con sus mitos y su cosmovisión. Sin embargo, siempre permanece vigente una dialéctica con el Otro, en la que se contrastan saberes y valores.[61]

Um dos livros de Sahagún organiza uma "história natural" de animais, plantas e minerais, o "*libro undécimo*" da obra, que completaria a hierarquia do grosso dos tratados, "*beginning with the Trinity and ending with mineral forms*".[62] Tratará do "*Que es bosque, jardin, vergel de lengua mexicana*". O "prólogo" de Sahagún à tradução que faz da coluna do texto em *nauatl*, propõe fixar os vocábulos e orações de um discurso indígena que fora instruído ou dirigido para destacar "*las propiedades y maneras exteriores y interiores que se pudieron alcanzar de los animales, aves y peces, árboles y yerbas, flores y frutos más conocidos y usados que hay en toda esta tierra*". Sahagún produz um livro de grande esforço de pesquisa, querendo passar uma "*materia muy gustosa*" para o leitor.[63]

Nesse livro de "história natural", como em outros de Sahagún, procura-se combater o mais grave erro dos índios. Em sua visão, a "idolatria" ou a "superstição" com relação às "coisas naturais".[64] Mas é importante destacar, por outro lado, que sua visão da "barbárie" indígena não avança muito além destes "enganos" e "pecados". A *Historia de las cosas de la Nueva España* deveria espelhar três instâncias da vida nativa, tal como o frade percebia a natureza daquele mundo. Sahagún afirma, no prólogo geral dos tratados, que "*escrebí doce libros de las cosas divinas, o por mejor decir idolátricas y humanas y naturales desta Nueva España*".[65]

---

[61] JOHANSSON, Patrick. "Los sistemas cognitivos en la obra de Sahagún", 1999, p. 10.

[62] Várias inspirações ao trabalho de Sahagún já foram sugeridos, como "the *Archaeology* of Flavius Josephus, the *History of Animals and Parts of Animals* of Aristotle, the works of Albert of Cologne, and especially the *Natural History of Pliny* (...) and *On the Properties of Things* by the Franciscan Bartholomew de Glanville". Apesar dos acréscimos que feriram o plano original da obra, Sahagún mantém a perspectiva de começar pelas coisas divinas e terminar com a descrição do mundo natural a partir dos astros rumo às instâncias sublunares, do homem aos minerais (LÓPEZ-AUSTIN, Alfredo. "The research method of Fray Bernardino de Sahagún: the questionnaires", 1974, p. 120).

[63] SAHAGÚN, Fray Bernardino de. *Historia general de las cosas de Nueva España*, 1988, p. 677.

[64] Sahagún acrescenta uma justificativa para compor o livro de história natural e que demonstra o interesse na extirpação das idolatrias: "Será también esta obra muy oportuna para darlos a entender el valor de las criaturas, para que no las atribuyan divinidad; porque a cualquiera criatura que vían ser iminente en bien o en mal, la llamaban téutl; quiere decir 'dios'" (*ibid.*, p. 677-8).

[65] *Ibid.*, p. 32.

A idolatria dos índios não era justificativa para uma atitude subjugante de brutalidade implacável – porque a intrusão ibérica teria apenas sentido como mecanismo de conquista "espiritual" (sob o comando dos clérigos mendicantes), numa "república" indígena que estivesse destilada dos erros morais e de ciência natural pela falta da Revelação em Cristo. O franciscano "observante" resumia o assunto da barbárie entre os índios àqueles signos de uma religião errada e que traz algumas consequencias nefastas para outros compartimentos da vida dos índios. Sahagún era incisivo no que tange à história da presença consentida e da eficácia do poder do diabo no meio dos índios.

Mas diminuindo a dimensão da barbárie dos naturais, o frade franciscano explica no prólogo a toda obra, que na conquista espanhola "*aquella maldición de Jeremías, de parte de Dios*" caiu sobre aqueles povos da Nova Espanha.[66] A mensagem é que a "república" que mantinham, havia sido totalmente desfigurada pelo processo de conquista e colonização espanhola. Portanto, devido à comoção ocorrida naquela sociedade, os mexicas "*están tenidos por bárbaros y por gente de baxísimo quilate, como según verdad en las cosas de política echan el pie delante a muchas otras naciones que tienen gran presuntión de políticos, sacando fuera algunas tiranías que su manera de regir contenía*". A mensagem é que o governo antigo dos índios, mas também sua capacidade para lidar com o mundo natural à volta, apesar de certos desvios, deviam ser alabados ou até recuperados, porque parece que os mexicas tinham um regime melhor que o trazido pelos conquistadores espanhóis. Estes é que criaram o estado de barbárie...

O livro décimo-primeiro pretende lidar, enfim, com a natureza da Nova Espanha, pois, "*no, cierto, es la menos noble joya de la recámara de la predicación evangélica el conocimiento de las cosas naturales, para poner exemplos y comparationes, como vemos el Redemptor haberlo usado*". Tratar da natureza é parábola das moralidades. O livro está integrado ao projeto de evangelização, tal como proposto pelo franciscano, deve expressar a força que envolve a palavra de poder divino.

Sahagún aponta ainda para a utilidade da história natural cristã, ela justifica-se também como conhecimento sobre "*muchas cosas provechosas a la vida humana*".[67] Como é saber das propriedades alimentares das coisas.

---

[66] Sahagún cita Jeremias, capítulo quinto: "Yo haré que venga sobre vosotros, yo traeré contra vosotros una gente muy de lexos, gente muy robusta y esforzada, gente muy antigua y diestra en el pelear, gente cuyo lenguaje no entenderás ni jamás oíste su manera de hablar, toda gente fuerte y animosa, codiciosísima de matar. Esta gente os destruirá a vosotros y a vuestras mujeres e hijos, y todo cuanto poseéis, y destruirá todos vuestros *pueblo*s y edificios". Em seguida, o frade esclarece: "Esto a letra ha acontecido a estos indios con los españoles" (*ibid.*, p. 33).

[67] *Ibid.*, p. 678.

O tratado começa pela história dos animais. O primeiro capítulo é sobre as "*bestias fieras*", quando o "tigre" [onça] é colocado em primeiro lugar e como grande ameaça ao corpo dos índios, pois experto predador, é desafio aos caçadores índios que normalmente são vitimados pela fera. As juntas da elite mexica tem a dizer que "*La carne del tigre tiene mal sabor: requema*".[68]

Como padrão em todas as histórias sobre os animais, os assuntos privilegiados giram em torno do modo de vida (por exemplo: o quê e como comem), bem como são acentuadas as diversas relações que apresentam com a sociedade, quando algumas vezes ocorre um pequeno comentário sobre a propriedade ou não do bicho como alimento para o homem. Dessa forma, o "*conejo* (...) *Tiene la carne sabrosa*", como os "*ciervos*" também.[69]

Quando os índios tratam da história dos "*perros*", são apontados quatro tipos. Os três primeiros são descritos sem menção a qualquer qualidade como alimento, provável que para os naturais nem constasse que esses animais fossem edíveis. Mas a quarta espécie, bem pouco caracterizada, por outro lado é tida como franca iguaria: "*Hay otros perros que se llaman tlalchichi, bajuelos, redondillos. Son muy buenos de comer*".[70] Importante notar que quase não há nada na história dos animais que apresente a conotação de "muito" boa comida. Ao que tudo indica, esses cachorros são bem apreciados pela elite mexica.

Particularmente ilustrativo de uma inversão dos signos europeus de comida "baixa" ou "imperfeita", são as descrições do "*párrafo quinto, de los renacuajos y otras sabandijas del agua*". Observe-se a aversão do autor e/ou a indicação de uma surpresa para o leitor, pois o franciscano deve esclarecer que tais coisas "*comen estos naturales*".[71]

Quinze tipos de "*sabandijas*" são citados e somente duas são colocadas como comida para determinadas classes de gente. O primeiro deles, espécie de "*renacuajo*" [girino] que se cria "*entre las soncias y entre las hovas y entre las otras yerbas del agua*", em "*buen agua*" e laguna não salitrosa, comem "*en esta tierra la gente baxa*". Também apenas um desses quinze animalejos são concebidos como comida dos "*señores*": o *axólotl*.[72] Essa coisa que se parece a "*lagartija*", tal como aquele cãozinho citado acima,

---

[68] *Ibid.*, p. 680.

[69] *Ibid.*, p. 686-7.

[70] *Ibid.*, p. 688.

[71] *Ibid.*, p. 718-9.

[72] "Tienen pies y manos como lagartillas, y tienen la cola como anguilla, y el cuerpo también. Tienen muy ancha la boca, y barbas en el pescuezo" (*ibid.*, p. 718).

merece também excepcional conotação como alimento, pois é "*muy buena de comer*". Ainda um tipo de mosquinha da água chamada *michpili*, "*dicen que son de muy buen comer*". Lembremos que nem os coelhos nem os veados são citados como excelente comida, enquanto os animais "imperfeitos" parecem constituir a mais saborosa refeição dos mexicas.

Duas "*sabandijas*" são mencionadas como alimentos de cultura, isto é, são propriamente comida de gente "civil", pois que cozinha. Alguns animalejos "*casi como camarones*" servem de comer "*cozidos, y también tostados*". Já uma espécie de limo, de "*color azul claro*", depois que está bem espesso e grosso nos lagos, é colhido e posto no chão sobre cinzas: "*después hacen unas tortas dello, y tostadas las comen*".[73]

De especial interesse para nossa matéria é o capítulo sobre "*las serpientes y otros animales de tierra de diversas maneras*". Já neste título se nota que, para Sahagún, esses animais são classificados não exatamente como concebem os índios. Porque muitas serpentes arremetem e picam em "voo", particularmente a chamada *quetzalcóatl*, que vive só pelos ares, é de tamanho das "*culebras del agua*", mas "*cría plumas*" em todo o corpo. Têm diferentes cores para cada parte do corpo, se parecem com penas de determinadas aves de belos coloridos.[74] *Quetzalcóatl* é a "serpente emplumada". E se na parte da *Historia* de Sahagún escrita como "história natural", o ser aparece como animal, nas histórias das "idolatrias" que preenchem tantos livros da obra, *quetzalcóatl* é propriamente identificada como entidade excepcional ("divina" ou "diabólica").

Muitas serpentes descritas na "história natural" não são bem contidas pelo discurso que deve tratar das "propriedades naturais". Algumas são qualificadas como "monstruosas". Sahagún inclusive prefere não traduzir a matéria dos índios sobre uma espécie "*como está en la letra*" em *nahuatl* com "*ciertas supersticiones*".[75]

A "história natural" descreve diversas serpentes, mas somente duas delas são trazidas para o âmbito da comida. As duas são conhecidas como *mazacóatl*. Uma delas tem cornos, quando o "*párrafo*" trata "*de su monstruosa propriedad*": "*De la carne désta usan los que quieren tener potencia para tener cuenta con muchas mujeres. Los que la usan mucho o toman demasiado cantidad, siempre tiene el miembro armado, y siempre despiden simiente, y muere dello*". Também uns pequenos caracóis chamados pelo mesmo nome, "*Son provocativos a*

[73] *Ibid.*, p. 719.

[74] *Ibid.*, p. 728.

[75] *Ibid.*, p. 726.

luxuria".[76]

Sahagún ambiciona esses conhecimentos dos índios para o propósito da prédica edificante. No prólogo aos tratados, temos o crivo moral que é saber das coisas dos índios da Nova Espanha: "*Es esta obra como una red barredera para sacar a luz todos los vocablos desta lengua con sus propias y metafóricas significaciones y todas sus maneras de hablar, y las más de sus antiguallas buenas y malas*".[77]

Enfim, a única serpente realmente para comida (em termos de mantimento), também chamada *mazacóatl*, é "*perezosa, y es mansa y doméstica*" – como nenhuma outra, pois as demais são consideradas todas predadoras e também ameaçadoras pelas peçonhas que podem enfermar ou matar o homem. Pois aquela *mazacóatl* é diferente, representa animal de criação dos naturais, tal como os *guajolotes* [perus], tal como aquela espécie de cão que engordavam para comer. Sahagún descreve na tradução do discurso indígena, que a *mazacóatl* "*Algunos las crían en sus casas para comer. Son buenas de comer*".[78]

Sendo assim, comer serpente não é prática "selvagem", ao contrário. Se emprestarmos a grade de aferição sobre os hábitos no pensamento dos letrados espanhóis, comer esses animais comporta então um costume alimentar "civil" dos índios mexicanos. Contudo, um literato em contato com os índios como Francisco Hernández iria pronunciar como "*se alimentan aún de serpientes venenosísimas, después de que les han cortado y desechado las cabezas y las colas*".[79]

A *Historia* de Sahagún é excêntrica, se consideramos a peculiar produção dos discursos e se comparamos as representações que afloram dessa obra com praticamente tudo o que as demais fontes coloniais deixaram como suporte para a historiografia atual. Utilizando Sahagún para rebuscar certos detalhes sobre a alimentação dos mexicas, ou melhor, sobre a representação dessa alimentação, podemos encontrar certo parâmetro de contraposição aos motivos e generalizações inerentes aos relatos de uma barbárie alimentar dos índios.

Embora também na obra de Sahagún as juntas de índios estejam dirigidas para obter uma natureza de resposta. Dentro dos parâmetros de uma ciência natural do alimento que parece refletir a tradição arabista da dietética no início da era moderna e entre os espanhóis, o que é considerado correto para o melhor sustento do corpo é aquilo que tem gosto bom.[80] Algo que nalguma medida

---

[76] *Ibid.*, p. 725.

[77] *Ibid.*, p. 33.

[78] *Ibid.*, p. 725.

[79] HERNÁNDEZ, Francisco. *Antigüedades de la Nueva España*, 1986, p. 115.

[80] "Foods we like (…) are embraced or hugged by the stomach. This idea informed the Arabist position that what tastes good is necessarily more nourishing because it is better processed" (ALBALA, *op. cit.*,, 2002, p. 59).

fazia parte da crença do franciscano.

Ao serem questionados sobre o que é bom de comer, ainda que na perspectiva deles, os índios respondem ao sabor (e para o entendimento) de Sahagún.

Conclusão

A invasão da tradição hipocrático-galênica nos núcleos do império espanhol na América tornou-se motivo salutar para enfocarmos o tema da alimentação da natureza e do governo dos corpos sociais, a questão das influências externas e dos controles dietéticos do sujeito. Fizemos uma leitura de configurações discursivas e âmbitos de representação que são extremamente vinculados à categorização de duas entidades sociais contrapostas e relacionais: índios e espanhóis como ingredientes fundamentais das receitas do regime imperial.

Embora pareçam se diluir na crescente mistura dos povos e nas complexas relações de poder refletindo uma diversidade de papéis, identidades e ações dos sujeitos históricos, as figuras paradigmáticas dessas grandes nações com suas repúblicas juridicamente separadas permanecem como fortes temperos e até mesmo dão o maior sustento para a formação e consolidação do regime nos vice-reinos da Nova Espanha e Peru.

Apesar da definição de uma polarização exemplar e que remete à dominação dos espanhóis sobre os índios, buscamos a todo o momento retificar a equação pelos contornos das identificações sociais e pela diversidade de pronunciamentos dos autores estudados. Mais que considerar índios versus espanhóis enquanto exemplar antagonismo no sistema de poder e de exploração social indicando formações ideológicas de grupos colonizadores ou agentes do regime imperial, procuramos observar nos discursos interesses complexos, particulares, opiniões contraditórias que se utilizam dos critérios dietéticos, notamos conflitos entre setores dominantes, entre escritores, entre indígenas. Esses discursos com chaves naturais e morais imbricadas indicam, por outro lado, dispositivos de poder nas práticas sociais e que comprometem os sujeitos de todas as nações do regime.

O pensamento sobre os corpos físicos de índios e espanhóis no Novo Mundo pela doutrina dos temperamentos remete ao debate sobre a fixação de opostas naturezas humanas, corpos locais e forâneos distintos. Exemplarmente, isto se dá pela imposição do corpo passivo, do frio e fraco fleumático índio, uma tendência dominante e que é o inverso do corpo ativo, guerreiro, vivaz do colérico espanhol. Contudo, tal fixação, que não é consensual, também não pode ser confundida com a ideia de raças ou linhagens estanques. Além da questão das origens e aparências, temos aspectos tais como criação, instrução, influências cósmicas, influências alimentares nos indivíduos ou povos e que fazem variar os critérios de definição da diferença, bem como dão margem para a transformação do corpo no uso da razão. Os sentidos em torno da dieta podem aproximar os opostos sociais.

A perspectiva humoral explica a fluidez da natureza humana, ou melhor, denuncia a fluidez das políticas dos sujeitos que procuram assentar as diferenças e semelhanças. Bem como dependendo dos interesses de distinção social entre elites metropolitanas e *criollas*, o que se propõe são as semelhanças entre os naturais da terra e os espanhóis que vivem nessa terra.

De qualquer forma, o tema das compleições e temperamentos de índios e espanhóis estabelece algum parâmetro para a definição da diferença e a perspectiva de subordinação do corpo tutelado dos naturais. Bem como colabora para a afirmação do corpo superior dos espanhóis (que sejam *criollos* ou metropolitanos).

Contudo, a natureza dos povos não se resumia à fixação da natureza dos corpos, ou melhor, a natureza dos corpos físicos se relaciona intimamente com a natureza dos costumes. As argumentações sobre dieta e medicina bárbara e as contrapartes (o regime de vida do povo civil e a medicina com filosofia) tornam-se, então, o foco da atenção. Isto para perceber também as formas comunicantes e, sobretudo, o impasse entre a natureza dos usos e costumes do índio e do espanhol, que são idealmente colocados em oposição. Acontece que apesar do pervagante sentido de barbárie do índio, há abertura para aprender com a experiência do povo local na lida com a natureza para a boa dieta. Por outro lado, as formas de uso bárbaro da natureza para a alimentação do corpo sugerem a adesão aos erros pelos espanhóis que vivem na terra americana. Homens da elite espanhola logo identificam a natureza e costume dos índios à natureza e costume de muitos colonizadores, incisivamente, colocam toda a gente comum, e potencialmente toda a categoria dos *criollos*, no meio ambiente do índio bárbaro, faltoso dos princípios de dieta – como é a intemperança, a alimentação enfermiça, a falta do regime de vida.

A dietética se insere não apenas como governo dos costumes, também é o controle dos usos da natureza, notoriamente, dos usos da América para a alimentação medicinal. Mas temos a neofobia alimentar do espanhol e a perspectiva de manter o alimento de costume (o que é um princípio de saúde alimentar). Os usos e as coisas da Espanha são postos em relevo para o consumo, colonizam a nova terra. Representam a virtude da natureza de origem, a qual havia gerado a nação mais civil. Todavia, existe o trâmite de colonos e historiadores naturais buscarem as coisas e usos americanos que se assemelham à natureza europeia ou aos usos espanhóis da alimentação. Essa aproximação torna mais salutar o uso estranho ou a coisa que comer e beber. Mas como a dietética remete ao pensamento das determinações da natureza na configuração das práticas dos seres humanos, os usos que estes fazem da terra podem retratar os limites de proveito que a terra

tem a oferecer para a civilidade. Os usos da natureza pelo índio bárbaro podem refletir uma condição dada pela natureza. Nesse jogo de espelhos, a natureza imperfeita do índio pode representar a natureza falha da América. Apesar de todo o afã de proveito de alguns alimentos da nova terra, o que prevalece é a manutenção dos costumes e das coisas de origem da nação. Nesse ínterim, os espanhóis também tendem a relacionar o proveito extremo dos colonos sobre a natureza do Novo Mundo como marca de barbárie. O que realça a distância da gente comum em relação aos cuidados da alimentação com as coisas inferiores da terra dos bárbaros índios.

O regime de toda forma está na terra dos bárbaros e ele busca sujeitar todos os que vivem nela. Tal como o dieteta que tem seu sujeito que pensar para o regime de vida. Enquanto que todos os sujeitos do regime devem se colocar perante esse poder. Buscamos assim acentuar que a ciência dietética remete a imposições e formas de subjetivação da alimentação medicinal. Embora dependendo do sujeito, possa ocorrer a liberação das regras. O regime não era tão importante para um corpo considerado são e que naturalmente soubesse aproveitar o prazer de comer e beber de acordo com subjetiva temperança ou moderação. Em contrapartida, existem indícios da grande importância do regime para os corpos enfermos (especificamente nos hospitais) ou para o controle alimentar na vida civil. Enquanto que os índios também têm suas crenças e políticas de alimentação salutar. Assim concluímos as receitas do regime para índios e espanhóis na Nova Espanha e Peru entre os séculos XVI e XVII.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

1- Arquivos consultados

AAL - Archivo del Arzobispado de Lima

AGN - Archivo General de la Nación, México

AHDF - Archivo Histórico del Distrito Federal, México

BNP - Biblioteca Nacional del Perú, Lima

INAH - Archivo Histórico del Instituto Nacional de Antropología e Historia, México

IRA - Instituto Riva-Agüero PUCP, Lima

2- Fontes principais

Acosta, Joseph de. *Historia natural y moral de las Indias*. México, Fondo de Cultura Económica, 1962.

Acuña, René de (ed.). *Relaciones geográficas del siglo XVI, México (tomo I)*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1985.

_____. *Relaciones geográficas del siglo XVI: México (tomo II)*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1986a.

_____. *Relaciones geográficas del siglo XVI: México (tomo III)*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1986b.

Barrios, Juan de. *Verdadera medicina, cirugía y astrología*. México: Fernando Balli, 1607.

Cárdenas, Juan de. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Madrid: Alianza Editorial, 1988.

Cisneros, Diego. *Sitio, naturaleza y propiedades de la ciudad de México*. México, El Colegio de México, 2009.

Cobo, Bernabé. *Obras* del P. Bernabé Cobo de la Compañia de Jesús (tomo 1), *estudio preliminar y edición del P. Francisco Mateos de la misma Compañía*. Madrid: Atlas, 1964a.

_____. *Obras* del P. Bernabé Cobo de la Compañia de Jesús (tomo 2). Madrid: Atlas, 1964b.

Farfán, Fray Augustín de. *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades*. México: Geronymo Balli, 1610.

Hernández, Francisco. *Obras completas tomo II*, Historia natural de Nueva España volumen I. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1959a.

_____. *Obras completas tomo III*. Historia natural de Nueva España volumen II. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1959b.

_____. *Antigüedades de la Nueva España*. Madrid: Historia 16, 1986.

Jiménez de la Espada, Marcos (ed.). *Relaciones geográficas de Indias*, Perú (Tomo I). Madrid: Atlas, 1965a.

_____. *Relaciones geográficas de Indias*: Perú (Tomo II). Madrid: Atlas, 1965b.

Las Casas, Fray Bartolomé de. *Apologetica historia sumaria (tomo I)*. Madrid: Alianza Editorial, 1992.

López de Hinojosos, Alonso. *Suma y recopilación de cirugia con un arte para sangrar muy útil y provechosa*. México: Academia Nacional de Medicina, 1977.

Martínez, Henrico. *Reportorio de los tiempos y historia natural de Nueva España*. México: Condumex, 1981.

Porres, Matías de. *Breves advertencias para bever frio con nieve*. Lima: Gerónimo de Contreras, 1621.

Sahagún, Fray Bernardino de. *Historia general de las cosas de Nueva España; primera versión íntegra del texto castellano del manuscrito conocido como Códice Florentino*. Madrí: Alianza Editorial, 1988.

3- Fontes de apoio citadas

Acosta, José de. *De procuranda Indorum salute; pacificación y colonización.* Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1984.

Cervantes de Salazar, Francisco. *Crónica de la Nueva España*. México: Editorial Porrúa, 1985.

Fernández de Oviedo, Gonzalo. *Sumario de la natural historia de las Indias.* México: Fondo de Cultura Económica, 1996.

Gerbi, Antonello. *La naturaleza de las Indias Nuevas*. México: Fondo de Cultura Económica, 1992.

Inca Garcilaso de la Vega. *Comentarios reales de los incas*. Lima: Universidad Ricardo Palma; Biblioteca Nacional del Perú; Academia Peruana de la Lengua, 2009.

Mendieta, Fray Gerónimo de. *Historia eclesiástica indiana I*. México: Cien de México, 1997a.

_____. *Historia eclesiástica Indiana II*. México: Cien de México, 1997b.

Monardes, Nicolas. "Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en medicina, 1580" in: GUILLEN, Edmundo *et alii* (org.) *Plantas medicinales del Perú. Antología I*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, 2006, pp. 03-108.

Ruiz de Alarcón, Hernando. "Tratado de las supersticiones y costumbres gentilicas que oy viuen entre los indios naturales desta Nueva España (1629)". In: Ponce, Pedro *et alii*. *El alma encantada*. México: Instituto Nacional Indigenista; Fondo de Cultura Económica, 1987, pp. 125-223.

Ximénez, Francisco. *Cuatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales, de uso medicinal en la Nueva España*. México: Biblioteca Mexicana de la Fundación Miguel Alemán, 2001.

2- Bibliografia citada

Agnolin, Adone. *O apetite da antropologia*; o sabor antropofágico do saber antropológico: alteridade e identidade no caso tupinambá. São Paulo: Associação Editorial Humanitas,

2005.

Aguirre Beltrán, Gonzalo. *Antropología médica*; sus desarollos teóricos en México. México: Fondo de Cultura Económica, 1994.

_____. *Medicina y magia*; el proceso de aculturación en la estructura colonial. México: Universidad Veracruzana; Instituto Nacional Indigenista; Gobierno del Estado de Veracruz; Fondo de Cultura Económica, 1992.

Albala, Ken. *Eating right in the Renaissance*. Berkeley: University of California Press, 2002.

Alba Pastor, María. *Crisis y recomposición social*; Nueva España en el tránsito del siglo XVI al XVII. México: Universidad Nacional Autónoma de México; Fondo de Cultura Económica, 1999.

Álvarez-Peláez, Raquel. *La conquista de la naturaleza americana*. Madrí: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1993.

Anderson, E. N. "Traditional medical values of food", in: Counihan & Van Esterik. *Food and culture: a reader*, 1997, pp. 80-91.

Appadurai, Arjun. "Introduction: commodities and the politics of value", in: _____ (ed.), *The social life of things*; commodities in cultural perspective. Cambridge: Cambridge University Press, 1996, pp. 3-63.

Ares Queija, Berta. "La Apologética Historia Sumaria y el debate sobre la naturaleza del indio". In: Las Casas, Fray Bartolomé de. *Apologetica historia sumaria* (tomo I). Madrid: Alianza Editorial, 1992, pp. 201-214.

Aristotle [Aristóteles]. "*Historia animalum* (The Hystory of animals) (Book V, Chapter I; Book VIII, Chapter I; Book IX, Chapter I)". In: McKeon, Richard, *The Basic Works of Aristotle*, New York: Random House, 1941a, pp. 631-640.

_____. "*Metaphysica* (Metaphysics)". In: McKeon, Richard, *The Basic Works of Aristotle*, New York: Random House, 1941b, pp. 681-926.

Armelagos, George. "Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales", in: Long, Janet (coord.). *Conquista y comida*; consecuencias del encuentro de dos mundos. México: Universidad Autónoma de México, 2003, pp. 105-129.

_____. "Biocultural aspects of food choice", in: Harris, Marvin & Ross, Eric B. *Food and evolution*; toward a theory of human food habits. Philadelphia: Temple University Press, 1987, pp. 579-94.

Arqueología mexicana: El Juego de Pelota, v. VIII, n. 44, 2000.

Augé, Marc. *Le sens des autres*: actualité de l'anthropologie. Paris: Fayard, 1994.

Bacon, Francis. *La nouvelle atlantide*. Paris: Flammarion, 2000.

Barboza Filho, Rubem. *Tradição e artifício*; iberismo e barroco na formação americana. Belo Horizonte; Rio de Janeiro: Editora UFMG; IUPERJ, 2000.

Barras *et. al.* "Introduction" in : *L'âme et ses passions, Les passions et les erreurs de l'âme – les facultés de l'âme suivent les tempéraments du corps*. Paris: Les Belles Lettres, 1995.

Barrera-Osorio, Antonio. "Knowledge and empiricism in the sixteenth-century Spanish Atlantic World", in: Bleichmar *et alii*, *Science in the Spanish and Portuguese empires*, 1500-1800. Stanford, California: Stanford University Press, 2009, pp. 219-232.

Barrera-Osorio, Antonio. *Experiencing nature*; the Spanish American empire and the early scientific revolution. Austin: University of Texas Press, 2006.

Barros, Cristina. *Los libros de la cocina mexicana*. México: Conaculta, 2008.

Bleichmar, Daniela. "Books, bodies, and fields: sixteeth-century transatlantic encounters with New World materia médica", in: Schiebinger, Londa & Swan, Claudia (ed.). *Colonial botany*; science, commerce, and politics in the Early Modern World. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2005, pp. 83-99, 2005.

Brandão, Helena H. Nagamine. *Introdução à análise do discurso*. Campinas: Editora Unicamp, 2004.

Braude, Benjamin. "The sons of Noah and the construction of ethnic and geographical identities in the Medieval and Early Modern periods". In: *The William and Mary Quarterly*, V. 54, N° 1, 1997, pp. 103-142.

Braudel, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII*. São Paulo : Martins Fontes, 2005.

Boruchoff, David A. "Anthropology, Reason, and the Dictates of Faith in the Antiquities of Francisco Hernández". In: Varey, Simon *et. al. Searching for the secrets of nature. The life and works of Dr. Francisco Hernández.* Stanford, California: Stanford University Press, 2000, pp. 90-103.

Bustamante García, Jesús, "Francisco Hernández, Plinio del Nuevo Mundo: Tradición clásica, teoría nominal y sistema terminológico indígena en una obra renacentista". In: Ares Queija, Berta & Gruzinski, Serge (coord.), *Entre dos mundo. Fronteras culturales y agentes mediadores.* Sevilla: Publicaciones de la Escuela de Estudios Hispano-Americanos de Sevilla, 1997, pp.243-268.

Cabieses, Fernando. *Cien siglos de pan*; 10.000 años de alimentación en el Perú. Lima: Universidad de San Martín de Porres/Escuela Profesional de Turismo y Hotelaría, 1997.

Campanella, Tommaso. *A cidade do sol*. São Paulo: Ícone, 2002.

Cañizares-Esguerra, Jorge. "New World, New Stars: Patriotic Astrology and the Invention of Indian and Creole Bodies in Colonial Spanish America, 1600-1650". In: *The American Historical Review*, V. 104, N° 1, 1999, pp. 33-68.

Carneiro, Henrique. *Bebida, abstinência e temperança, na história antiga e moderna*. São Paulo: Editora Senac, 2010.

Cervantes, Fernando. *The devil in the new world*; the impact of diabolism in New Spain. New Haven: Yale University Press, 1994.

Cline, Howard F. "The Relaciones Geograficas of the Spanish Indies, 1577-1586". In: *The Hispanic American Historical Review*, V. 44, N°. 3, 1964, pp. 341-374.

Coe, Sophie D. & Coe, Michael D. *The true history of chocolate*. London: Thames & Hudson, 1996.

Coe, Sophie D. *America's first cuisines*. Austin: University of Texas Press, 1994.

Contreras Hernández, Jesús & Gracia Arnáiz, Mabel. *Alimentación y cultura*: *perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

Corbin, Alain *et. al.* (dir.). *Histoire du corps 1, De la Renaissance aux Lumières* (vol. dirigé par G. Vigarello). Paris: Éditions du Seuil, 2005.

Corcuera de Mancera, Sonia. *Entre gula y templanza*; un aspecto de la historia mexicana. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1981.

Cordero del Campillo, Miguel. *Crónicas de Indias, ganadería, medicina y veterinaria.* Salamanca: Junta de Castilla y León - Consejo de Educación y Cultura, 2001.

Courtwright, David T. *Forces of habit*; drugs and the making of Modern World.

Cambridge: Harvard University Press, 2002.

Covarrubias Orozco, Sebastián de. *Tesoro de la lengua castellana o española*. Madrid: Editorial Castalia, 1995.

Cruz Cruz, Juan. *Dietética medieval*. Huesca, La Val de Onsera, 1997.

Díaz, Esther. *Michel Foucault, Los modos de subjetivación*. Buenos Aires: Editorial Almagesto, 1992.

Domingo, Xavier. *La mesa del buscon*; en homenaje a Don Francisco de Quevedo y Villegas con ocasión de su centenario. Madrí: Tusquets, 1981.

Douglas Cope, R. *The limits of racial domination*; plebeian society in Colonial Mexico City, 1660-1720. Madison: The University of Wisconsin Press, 1994.

Earle, Rebecca. "'If you eat their food...': diets and bodies in Early Colonial Spanish America" En: *The American Historical Review*, V. 115, N° 3, 2010, pp. 688-713.

Escohotado, Antonio. *Historia general de las drogas 1*. Madrid: Alianza Editorial, 1996.

Ferrières, Madeleine. *Histoire des peurs alimentaires, Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*. Paris: Éditions du Seuil, 2002.

Fides, Nick. *Meat: a natural symbol*. New York: Routledge, 1991.

Flandrin, Jean-Louis & Montanari, Massimo (ed.). *História da alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

Flandrin, Jean-Louis. "Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula". En: Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998a, pp. 667-688.

_____. "Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV,V e VI". In: Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998b, pp. 478-495.

Foster, George M. *Hippocrates' Latin American legacy*; humoral medicine in the New World. Berkeley: University of California, 1994.

Foucault, Michel. *O nascimento da clínica*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.

_____. *A ordem do discurso*. São Paulo: Loyola, 2004a.

_____. *Sécurité, territoire, population. Cours au Collage de France. 1977-1978*. Lonrai: Gallimard/Seuil, 2004b.

_____. *As palavras e as coisas*. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

_____. *História da sexualidade 2, O uso dos prazeres*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1984.

Franco Jr, Hilário. *Cocanha*: várias faces de uma utopia. Cotia : Ateliê Editorial, 1998.

Freyre, Gilberto. *Açúcar*; uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Global, 2007.

Galen. *On the Properties of Foodstuffs* (*De alimentorum facultatibus*). Cambridge: Cambridge University Press, 2003.

_____. "On the powers of foods: Book 1". In: Grant, Mark. *Galen on food and diet*. New York: Routledge, 2000, pp. 68-108.

_____. *L'âme et ses passions, Les passions et les erreurs de l'âme – les facultés de l'âme suivent les tempéraments du corps*. Paris: Les Belles Lettres, 1995.

Garrido Aranda, Antonio (comp.). *Cultura alimentaria Andalucía-América*. México:

Universidade Nacional Autónoma de México, 1996.

Garrido Aranda, Antonio *et al*. "Los manipuladores de alimentos en España y América entre los siglos XV y XVIII: los gremios alimentarios y otras normativas de consumo". In: Garrido Aranda, Antonio (comp.). *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: La Val de Onsera, 1995, pp. 169-214.

Gibson, Charles. *The Aztecs under Spanish rule*; a history of the Indians of the Valley of Mexico, 1519-1810. Stanford, California: Stanford University Press, 1964.

Gil Sotres, Pedro, "The regimens of health", in: Grmek, Mirko (ed.) *Western medical thought from Antiquity to the Middle Ages*. Cambridge: Harvard University Press, 1998, pp. ??

Gliozzi, Giuliano. *Adam et le Nouveau Monde, La naissance de l'anthropologie comme idéologie coloniale: des généalogies bibliques aux théories raciales (1500-1700)*. Lecques: Théétète Éditions, 2000.

González Torres, Yólotl. *El sacrificio humano entre los mexicas*. México: Fondo de Cultura Económica, 1994.

Goody, Jack. *Domesticação do pensamento selvagem*. Lisboa: Presença, 1988.

Grmek, Mirko. "The concept of disease". In: Grmek, Mirko (ed.) *Western medical thought from Antiquity to the Middle Ages*. Cambridge: Harvard University Press, 1998, pp. 241-258.

Gros, Frédéric. "O cuidado de si em Michel Foucault". In: RAGO, Margareth & Veiga-Neto, Alfredo (orgs.). *Figuras de Foucault*. Belo Horizonte: Autêntica, 2006, pp. 127-138.

Gruzinski, Serge. *O pensamento mestiço*, São Paulo, 2001.

_____. "Les mondes mêlés de la monarchie catholique et autres 'connected histories'", in: *Annales HSS*, N°. 1, jan-fév 2001, pp. 85-117.

_____. *La colonización de lo imaginario; sociedades indígenas y occidentalización en el México español (siglos XVI-XVIII)*. México: Fondo de Cultura Económica, 1991.

Guerra, Francisco. *Historia de la medicina* (tomo I). Madri: Ediciones Norma, 1989.

_____. *El Hospital en Hipanoamérica y Filipinas (1492-1898)*. Madrí: Ministerio de Sanidad y Consumo, 1994.

Harner, Michael. "The ecological basis for Aztec sacrifice". *American Ethnologist*, 4, 1977, pp. 117-35.

Hartog, François. *Memoria de Ulises, Relatos sobre la frontera en la antigua Grecia*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica de Argentina, 1999.

[Hipócrates]. *Tratados hipocráticos III*: 'sobre la dieta'; 'sobre las afecciones'; apéndice A 'sobre la dieta en las enfermedades agudas'; 'sobre el uso de los líquidos'; 'sobre el alimento'. Madrí: Editorial Gredos, 1997.

Isaac, Barry L. "Cannibalism among Aztecs and Their Neighbors: Analysis of the 1577-1586 'Relaciones Geográficas' for Nueva España and Nueva Galicia Provinces", in: *Journal of Anthropological Research*, vol. 58, n. 2, pp. 203-224, 2002.

Isidoro de Sevilla, San. *Etimologías*; edición bilingüe. Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos de la Editorial Católica, 1982.

Israel, Jonathan I. *Razas, clases sociales y vida política en el México colonial 1610-1670*. México: Fondo de Cultura Económica, 1981.

Jodelet, Denise. “Formes et figures de l'altérité”. In: Sanchez-Mazas, M. & Licata, L. *L'autre: regards psychosociaux*. Grenoble: Presses Universitaires de Grenoble, 2005, pp. 23-47.

Johansson K., Patrick, “Los sistemas cognitivos em La obra de Sahagún”. In: *Boletín Mexicano de Hisotria y Filosofía de La Medicina*, V. 2, N°. 2, 1999, pp. 10-16.

Kidwell, Clara Sue. “Aztec and european medicine in the new world, 1521-1600”. In : Romanucci-Ross, Lola *et. al.* (ed.). *The antrhropology of medicine: from culture to method.* New York: Bergin & Garvey, 1991, pp. 20-31.

Klibansky *et. al. Saturne et la mélancolie, études historiques et philosophiques: nature, religion, médecine et art*. Paris: Gallimard, 1989.

Lavallé, Bernard. *Las promesas ambiguas; criollismo colonial en los Andes*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú/Instituto Riva-Agüero, 1993.

Ledezma, Domingo & Millones, Luis. “Introducción: los jesuitas y el conocimiento de la naturaleza”, in: Millones, Luis & Ledezma, Domingo (ed.) *El saber de los jesuitas*, 2005, pp. 9-26.

Lenoble, Robert. *Historie de l’idée de nature*. Paris : Éditions Albin Michel, 1969.

León-Portilla, Miguel, “Alimentación de los antiguos mexicanos”. In: Alarcón Segovia, Donato & Bourges Rodríguez, Héctor (comp.), *La alimentación de los mexicanos*. México: El Colegio Nacional, 2002, pp. 13-45.

Lévi-Strauss, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: Cosac & Naif, 2004.

_____. *O pensamento selvagem*. São Paulo: Papirus, 1997.

_____. *Antropologia estrutural I*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1975.

Lohmann Villena, Guillermo. *El aprovechado doctor Matías de Porres (separata del Homenaje a Don Aurelio Miró Quesada Sosa)*. Lima, 1998.

_____. *Bernabe Cobo*. Lima: Editorial Universitaria, 1966.

Long, Janet (coord.). *Conquista y comida*; consecuencias del encuentro de dos mundos. México: Universidad Autónoma de México, 2003.

López-Austin, Alfredo. *Cuerpo humano e ideología*; las concepciones de los antiguos nahuas. México: Universidad Autónoma de México, 1996.

_____. “The research method of Fray Bernardino de Sahagún: the questionnaires”. In: Edmonson, Munro S. (ed.) *Sixteenth-century Mexico ; the work of Sahagún*. Albuquerque: School of American Research; University of New Mexico Press, 1974, p. 111-149.

López Piñero, José María & Pardo Tomás, José. *La influencia de Francisco Hernández (1515-1587) en la constitución de la botánica y la materia médica modernas.* España: Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia - Universitat de València, 1996.

Lozoya, Xavier. *El preguntador del rey*; Francisco Hernández. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Pangea Editores, 1991.

Martin, Luis. *The intellectual conquest of Peru*; The Jesuit College of San Pablo, 1568-1767. New York: Fordham University Press, 1968.

Martínez, María Elena. “The black blood of New Spain: Limpieza de sangre, racial violence, and gendered power in Early Colonial Mexico”. In: *The William and Mary Quarterly*, V. 61, N° 3, 2004, pp. 479-520.

Mason, Peter. *Deconstructing America*; representations of the Other. London: Routledge, 1990.

Massimi, Marina. "A psicologia dos jesuítas: uma contribuição à história das ideias psicológicas". In: *Psicologia: Reflexão e Crítica*, V. 14, N° 3, 2001, pp. 625-663.

Mateo, Francisco. "Introducción – Personalidad y escritos del P. Bernabé Cobo". In: Bernabé Cobo. *Obras del P. Bernabé Cobo de la Compañia de Jesús* (tomos I y II). Madrid: Atlas, 1964, pp. VII-XLVII.

Melville, Elinor G. K. *Plaga de ovejas*; consecuencias ambientales de la conquista de México. México: Fondo de Cultura Económica, 1999.

Mennell, Stephen. *All manners of food*: eating and taste in England and France from the Middle ages to the present. Chicago: University of Illinois Press, 1996.

Mignolo, Walter. *The darker side of the Renaissance*; literacy, territoriality, and colonization. Ann Arbor: The University of Michigan Press, 1995.

Millones-Figueroa, Luis & Ledesma, Domingo (ed.). *El saber de los jesuitas, historias naturales y el Nuevo Mundo*. Madrid: Iberoamericana, 2005.

Millones-Figueroa, Luis. "La historia natural del padre Bernabé Cobo. Algunas claves para su lectura". In: *Colonial Latin American Review*, V. 12, N° 1, 2003, pp. 85-97.

_____. "Indianos problemas: la historia natural del doctor Juan de Cárdenas". In: Quijada, Mónica & Bustamante, Jesús (ed.) *Élites intelectuales y modelos colectivos; mundo ibérico (siglos XVI-XIX)*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Historia, 2002. p. 83-100.

Mintz, Sydney W. "El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo", in: Long, Janet (coord.). *Conquista y comida*; consecuencias del encuentro de dos mundos. México: Universidad Autónoma de México, 2003, pp. 227-35.

_____. *Sweetness and power*; the place of sugar in modern history. New York: Viking, 1985.

Montanari, Massimo. *Food is culture*. New York: Columbia University Press, 2006.

Morino, Angelo. *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*. Bogotá: Editorial Norma, 2001.

Morus, Thomas. *Utopia*. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

Navarrete, Federico. *Las relaciones interétnicas en México*. México: Universidad Autónoma de México, 2004.

Norton, Marcy. *Sacred gifts, profane pleasures*; a history of tobacco and chocolate in the Atlantic world. Ithaca: Cornell University Press, 2008.

Olivas Weston, Rosario. *La cocina en el virreinato del Peru*. Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería/Universidad de San Martín de Porres, 1996.

Olivera, Ana "Riesgo y salud en los cuestionarios americanos", in: Solano, Francisco (ed.), *Cuestionarios para la formación de las relaciones geográficas de Indias*, 1988, pp. LXV-LXXVIII.

Ortega y Medina, Juan A. "Indigenismo e hispanismo en la conciencia historiográfica mexicana", in: BLANCARTE, Roberto. *Cultura y identidad nacional*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Fondo de Cultura Económica, 1994, pp. 44-72.

Ortiz de Montellano, Bernard R. *Aztec medicine, health, and nutrition*. New Brunswick: Rutgers University Press, 1990.

Pagden, Anthony. *The fall of natural man*, The American Indian and the origins of comparative ethnology. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

Pardo, Osvaldo F. "Contesting the power to heal: angels, demons and plants in colonial Mexico". In: Griffiths, Nicholas & Cervantes, Fernando. *Spiritual encounters*; interactions between Christianity and native religions in colonial America. Birmingham: University of Birmingham Press, 1999, pp. 163-184.

Pardo Tomás, José. *El tesoro natural de América; colonialismo y ciencia en el siglo XVI*. Madrid: Nivola, 2002.

Pérez Samper, María de los Ángeles. *La alimentación en la España del Siglo de Oro*; Domingo Hernández de Maceras ´Libro del arte de cocina'. Huesca: La Val de Onsera, 1998.

Pérez Tamayo, Ruy. *El concepto de enfermedad; su evolución a través de la historia (Tomo I)*. México: Facultad de Medicina, UNAM; Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología; Fondo de Cultura Económica, 1988.

Phelan, John L. *El reino milenario de los franciscanos en el Nuevo Mundo*. México: UNAM - Instituto de Investigaciones Históricas, 1972.

Pilcher, Jeffrey M. "Tamales or timbales: cuisine and the formation of Mexican national identity, 1821-1911". In: *The Americas*, vol. 53, n. 2, 1996, pp. 193-216.

Pimentel, Juan. "Baroque natures: Juan E. Nieremberg, American wonders, and preterimperial natural history", in: Bleichmar *et alii*, *Science in the Spanish and Portuguese empires*, 1500-1800. Stanford, California: Stanford University Press, 2009, pp. 93-113.

Porter & Vigarello, "Corps, santé et maladies", in: Corbin *et alii* (dir.). *Histoire du corps 1*, 2005, pp. 335-53.

Possevini, Antonii S. I. *Bibliotheca Selecta De Ratione Studiorum ... in duos Tomos distributa*. Veneza: Salicatius, 1603.

Powell, Owen. "Introduction". In: Galen. *On the Properties of Foodstuffs* (De alimentorum facultatibus). Cambridge: Cambridge University Press, 2003, pp. 1-19.

Quezada, Noemi. *Enfermedad y maleficio*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 2000.

Ramírez Ruiz, Marcelo. "Microcosmos. El hombre del Nuevo Mundo y la tradición grecolatina". In: *Estudios de Historia Novohispana*, V. 21, 2000, pp. 13-47.

Ramos-Elorduy, Julieta & Pino Moreno, José Manuel. "El consumo de insectos entre los aztecas", in: Long, Janet (coord.). *Conquista y comida*; consecuencias del encuentro de dos mundos. México: Universidad Autónoma de México, 2003, pp. 89-101.

Restrepo, Luis Fernando. "Los límites de la razón occidental: la 'naturaleza' muisca y los proyectos intelectuales de los jesuitas en el Nuevo Reino de Granada, siglo XVII", in: MILLONES, Luis & LEDEZMA, Domingo (ed.). *El saber de los jesuitas, historias naturales y el Nuevo Mundo*. Madri: Iberoamericana, 2005, pp. 173-194.

Rey Bueno, Mar. "Concordias medicinales de entrambos mundos: el proyecto sobre materia médica peruana de Matías de Porres (FL. 1621)". In: *Revista de Indias*, V. LXVI, N°. 237, 2006, pp. 347-362.

Ribeiro, Márcia Moisés. *A ciência dos trópicos*; a arte médica no Brasil do século XVIII. São Paulo: Editora Hucitec, 1997.

Ricoeur, Paul. *La mémoire, l'histoire, l'oubli*. Paris: Éditions du Seuil, 2000.

Romano, Ruggiero, “Algunas consideraciones alrededor de nación, estado (y libertad) en Europa y América Centro-Meridional”, in: BLANCARTE, Roberto. *Cultura y identidad nacional*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Fondo de Cultura Económica, 1994, pp. 21-43.

Saignes, Thierry & Bouysse-Cassagne, Thérèse. “Dos confundidas identidades: mestizos y *criollos* en el siglo XVII”, Senri Ethnological Studies, n. 33, 1992, pp. 14-26.

Saldarriaga, Gregorio. “Comedores de porquerías: control y sanción de la alimentación indígena, desde la óptica española en el Nuevo Reino de Granada (siglos XVI y XVII)”. In: *Revista de Historia Iberoamericana*, vol. 2, n.° 2, 2009, pp. 16-37.

Sánchez, Angustias & Hermida, Moscoso. “Concepto cientifico de nutricion en un texto medico del siglo XVI: ‘De regime cibi atque potus’, de Enrique Jorge Enriques”, in: Solano, Francisco & Fermín del Pino. *America y la España del siglo XVI*. Madri: C.S.I.C./Instituto ‘Gonzalo Fernández de Oviedo’, 1982, pp. 219-231.

Sanfilippo, José B. “Los tratamientos hipocrático-galénicos”. In: Aguirre Beltrán, Gonzalo & Moreno de los Acos, Roberto. *Medicina novohispana siglo XVI; Historia general de la medicina en México (tomo II)*. México: Academia Nacional de Medicina; Universidad Nacional Autónoma de México – Facultad de Medicina, 1990, pp. 205-213.

Santos Saraiva, *Dicionário Latino Português*. Rio de Janeiro: Garnier, 2000.

Schivelbusch, Wolfgang. *Historia de los estimulantes*; el paraíso, el sentido del gusto y la razón. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

Schwartz, Stuart B. & Salomon, Frank. “New peoples and new kinds of people: adaptation, readjustment, and ethnogenesis in south american indigenous societies (colonial era)”, in: Salomon, Frank & Schwartz, Stuart B. (ed.) *The Cambridge History of the native peoples of the Americas*. Volume III: South America (part 2). Cambridge: Cambridge University Press, 2000, pp. 443-501

Senellart, Michel. *Les arts de gouverner*: du regimen medieval au concept de gouvernement. Paris: Seuil, 1995.

Smith, Anthony D. *The antiquity of nations*. Malden: Polity Press, 2008

Spiegel, Gabrielle M. (ed.) *Practicing history; new directions in historical writing after the linguistic turn*. New York: Routledge, 2005.

Somolinos D’ardois, Germán. “Los impresos médicos mexicanos (1553-1618)”. In: Comas, Juan *et al*. *El mestizaje cultural y la medicina novohispana del siglo XVI*. Valencia: Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia – Universitat de València – C.S.I.C, 1995, pp. 145-293.

_____. “Estudio preliminar”, in: Hernández, Francisco. *Obras completas tomo I*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1959.

Super, John C. *Food, conquest, and colonization in sixteenth-century Spanish America*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1988.

Sweet, James H. “The Iberian Roots of American Racist Thought” In: *The William and Mary Quarterly*, V. 54, N° 1, 1997, pp. 143-166.

Taylor, William B. *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales mexicanas*. México: Fondo de Cultura Económica, 1987.

Thomas, Keith. *Religião e o declínio da magia*; crenças populares na Inglaterra, séculos XVI e XVII. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

_____. *O homem e o mundo natural*; mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500-1800). São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

Todorov, Tzvetan. *A conquista da América*; a questão do outro. São Paulo: Martins Fontes, 1988.

Valdizán, Hermilio & Maldonado, Angel. *La medicina popular peruana* (documentos ilustrativos). Tomo III. Lima: Imprenta Torres Aguirre, 1922.

Varella, Alexandre C. *Substâncias da idolatria*; as medicinas que embriagam os índios do México e Peru em histórias dos séculos XVI e XVII. Dissertação de Mestrado – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

Varey, Simon; Chabrán, Rafael & Weiner, Dora B. (ed.) *Searching for the secrets of nature; the life and works of Dr. Francisco Hernández*. Stanford: Stanford University Press, 2000.

Vargas, Eduardo Viana. "Fármacos e outros objetos sócio-técnicos: notas para uma genealogia das drogas" in: LABATE *et al*. *Drogas e cultura: novas perspectivas*. Salvador: Edufba, 2008, pp. 41-64.

Vargas, Luis Alberto & Casillas, Leticia E. "El encuentro de dos cocinas: México en el sigloXVI", in: Long, Janet (coord.). *Conquista y comida*; consecuencias del encuentro de dos mundos. México: Universidad Autónoma de México, 2003, pp. 155-68.

Vilchis, Jaime, "Globalizing the natural history". In: Varey, Simon; Chabrán, Rafael & Weiner, Dora B. (ed.) *Searching for the secrets of nature*; the life and works of Dr. Francisco Hernández. Stanford: Stanford University Press, 2000, pp. 170-182.

Viveros, Germán. *Hipocratismo en México*, siglo XVI. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1994.

Weckmann, Luis. *La herencia medieval de México*. México: El Colegio de México; Fondo de Cultura Económica, 1994.