

Informantes indígenas do regime. Costume e saúde alimentar nas *Relaciones Geográficas e na Historia de Sahagún*

Alexandre C. Varella¹

Resumo: Em tempos de crise social e mortandade dos indígenas no Centro do México foram produzidos informes com base em depoimentos de velhos e sábios, líderes e oficiais dos *pueblos de indios*. Há relatos com apreciações sobre os alimentos e a saúde corporal, antes e depois da Conquista, que parecem indicar compreensões e intenções locais, vistos em contraste com histórias de espanhóis que salientavam, de acordo com os princípios e regras dietéticos, o motivo da barbárie no modo de vida e alimentação dos naturais. Na observação de discursos híbridos e imbricados destaco a força de costumes e pensamentos nativos nas impressões sobre iguarias ancestrais como alguns insetos e outros bichos. Também observo motivos como a quebra de símbolos pré-hispânicos de distinção social na comida e bebida. Havia presenças da cultura ancestral apesar de um contexto de fortes alterações nos padrões e tipos de consumo no início da época moderna.

Palavras-chave: Informantes indígenas; comida saudável; costumes bárbaros

Indigenous informants of the regimen. Food habit and health at *Relaciones Geográficas and Sahagun's Historia*

Abstract: In times of social crisis and terrible death toll among the indigenous population of Central Mexico, accounts dealt with views on the matter of food quality and body health, before and after the Conquest, based on testimonies of old people, savants, leaders and authorities. Those accounts may show local understandings and intentions, in comparison with Spanish histories that emphasize the topic of barbarous ways of life and food habits, according to the dietetic principles and rules. By remarking hybrid and interwoven discourses, I highlight the Native customs and thoughts strength considering impressions of ancestral delicacies such as insects and other critters. Also, I observe motives like the crack down of pre-Hispanic symbols of social distinction in food and drink. There was presences of ancestral culture in spite of a context of strong changes on pattern and types of consumption at the beginning of the modern era.

Keywords: Indigenous informants; healthy food; barbarous habits

Artigo recebido em: 12/01/2019

Artigo recebido para publicado em: 03/05/2019

¹ Doutor pelo Programa de Pós-Graduação em História Social da Universidade de São Paulo. Docente no Instituto Latino-Americano de Artes, Cultura e História da Universidade Federal da Integração Latino-Americana, Foz do Iguaçu, Caixa Postal 2044. Email: alevarella71@gmail.com



Informantes do regime

Somente os indígenas mais idosos teriam lembrança de sua juventude em tempos da invasão espanhola no momento em que foram produzidos relatos em parte o resultado de conversações com figuras eminentes e autoridades dos *pueblos de indios* na Nova Espanha. Faço menção a informes nas chamadas *Relaciones Geográficas* dos tempos de Felipe II, descrições das comarcas dos vice-reinos americanos dispostas por funcionários reais, os *corregidores* e *alcaldes mayores*, que davam satisfação a um detalhado questionário enviado pelo *Consejo de Indias*, órgão superior do governo ultramarino. Também aludo a uma obra de vulto sobre o mundo indígena do vale do México, tarefa dirigida pelo monge Bernardino de Sahagún cujo vestígio mais completo é conhecido como *Códice Florentino*, documento terminado de forma abrupta em 1577. Nesse mesmo ano, aquelas solicitações da corte em Madri haviam sido despachadas à América e os pareceres devolvidos nos anos seguintes.

Essas *memórias* surgem de empresas contemporâneas bem distintas, embora apresentem algo em comum. Contaram com a participação de elites indígenas que estavam em reconfiguração e decadência, mas que foram expoentes nos rearranjos políticos e econômicos no século XVI. Enquanto que todas as populações nativas se veem alteradas desde as formas da organização social até o mais recôndito âmbito mental, em meio a várias crises de carestia e epidemia. Contudo, há indícios da força de costumes e pensamentos ancestrais.

Nas entrevistas com os espanhóis, ao deparar-se com demandas que lidavam com o assunto dos hábitos alimentares, aqueles homens foram indagados por um alheio modo de pensar da *ciência dietética* e, portanto, tiveram em conta seus próprios critérios de entendimento da matéria. Apresentaram detalhes de seu cotidiano, trouxeram reminiscências de antigas práticas e observaram o tema das novas ingestões, assim como deixaram mensagens sobre suas preocupações e interesses em torno ao motivo da boa ou má comida e bebida. As noções dos colonizadores da América e particularmente as ideias dos letrados civis e religiosos, imbuídas de conceitos da medicina hipocrática e



galênica, foram retrabalhadas ou reconduzidas pelos indígenas. Na discussão do *Códice Florentino* e das *Relaciones Geográficas* do México Central procuro focar dissonâncias em relação aos juízos ibéricos de barbárie e civilidade que permeiam signos das ingestões no Novo Mundo.

Se muitos adventícios manifestavam repulsa por certas coisas consideradas impróprias ao consumo, e, por isso, vistas como enfermias, tal a prática de comer insetos e serpentes, algumas falas parecem ter enaltecido os velhos gostos. Os indígenas podem ter-se acomodado ao fato de que o perguntador, o franciscano Sahagún, não quis ver em tudo o que provinha do mundo dos índios um claro signo de *barbárie*. Com a outra fonte principal que conta com depoentes nativos inquiridos sobre sua alimentação, idem, há como argumentar a importância da tradição em símbolos depositados nos gêneros locais. E dá para notar não só a manutenção ou o saudosismo de hábitos do passado. Os informantes estiveram dispostos a associar certas mudanças do cotidiano alimentar com os problemas de saúde que assolavam as comunidades. Destaco, nessa parte do trabalho, o aflorar de dissensões internas ao meio indígena, particularmente com a quebra de normas suntuárias relacionadas à esfera do sagrado pré-hispânico.

Já observei a dietética em ambientes centrais da colonização espanhola. Num desses esforços (VARELLA, 2014) enfatizei a ideia de um *governo* da dieta, isto é, formas e projeções de controle dos corpos considerando as ingestões e suas influências.²

Nesse trabalho e noutros textos avaliei tratados que lidavam com o assunto dos alimentos e medicinas dos índios na Nova Espanha e Peru. Junto a objetivos específicos, explorei a representação de povos *bárbaros* num continente que consistia de certa forma em macrocosmo qualitativamente diferente do Velho Mundo. O que refletia em noções sobre os gêneros e teria implicações nas políticas alimentares. Destaco as pesquisas concentradas no jesuíta Bernabé Cobo e nos médicos Juan de Cárdenas e Matías de Porres (VARELLA, 2009,³ 2017a, 2018).

² O conceito de *biopoder* amarrou os capítulos da coletânea em questão, chave analítica para autores que avaliaram instituições ou poderes modernos, somente uma sugestão para lidar com a época colonial. O que de fato levei em conta da bagagem foucaultiana foi a noção de *cuidado de si* na dietética (FOUCAULT, 1984). Mas a perspectiva de subjetivação das regras de dieta só tivera sentido para os sujeitos espanhóis no Novo Mundo que observassem as receitas de saúde alimentar dos escritos médicos.

³ Data comemorativa de uma publicação de 2012.

Aqui procuro desenvolver mais a contento o que antes já pude vislumbrar: interstícios de relações interculturais, sentidos de hibridismo ou, mais ainda, de imbricação dos discursos, escapes do que é predominante ou netamente o olhar dos letrados sobre a dieta e a saúde no Novo Mundo.

O *Códice Florentino* e as *Relaciones Geográficas* são bons *vestígios* para auscultar objetos e sentidos das culturas locais, e, mais que isso, nesses documentos pode-se notar certa *voz*, isto é, a ingerência discursiva dos indígenas.⁴ Quanto a isso, assumo o risco de uma abordagem de história cultural ao menos ciente dos avisos dos estudos literários. Mas aposto que apesar das seleções e lacunas, dos filtros e enquadramentos das informações, e também, apesar dos mecanismos de tradução e dos recursos retóricos, há textos coloniais que efetivamente lidaram com uma sorte de *transmissão* da oralidade nativa (FOSSA, 2006, p. 21-64).

Claro está que as perspectivas de dieta correta dos forâneos também foram traduzidas pelos *naturais* do Novo Mundo e, mais que isso, foram aproveitadas de forma peculiar por quem chamo no título do artigo de *informantes indígenas do regime*.

Expressões como informantes ou *testemunhos* do mundo americano já foram utilizadas por várias escolas de história com antropologia na esperança de obter dados concretos ou verossímeis sobre as práticas e símbolos do *outro*, incluída a ideia de acessar aspectos do universo indígena pré-colonial. Um tipo de fonte essencial para essas reconstruções são documentos que tiveram ampla participação de *índios* no seu processo de elaboração, mas que são produções capitaneadas por sujeitos *espanhóis* em busca de conhecimentos locais.⁵

Munro Edmonson (1974, p. 4-9) como editor de destacada coletânea cujo mote fora observar o método de investigação de Sahagún,⁶ logo de entrada salientou o uso “rigoroso e sistemático de informantes”,⁷ mas rapidamente sublinhou o papel do franciscano nos procedimentos de coleta e checagem dos relatos de anciãos nauas das

⁴ Aqui se compreende *análise do discurso* como interpretação de instâncias intratextuais e extratextuais.

⁵ Utilizo as categorias sociais de índio e espanhol sobretudo como identificações político-jurídicas, ainda que em parte como construções subjetivas, tendo o cuidado de evitar a projeção de movimentos atuais como as políticas de identidade étnica (FISHER; O'HARA, 2009).

⁶ O livro comportou nomes como Miguel León-Portilla, Alfredo López-Austin e Thelma Sullivan.

⁷ Todas as traduções de originais em língua estrangeira são minhas.

cidades de Tepepulco, Tlatelolco e México-Tenochtitlan.⁸

Toda a história de produção da fonte comprometeria a “confiabilidade” dos dados. Edmonson se perguntou: nas colagens e reorganizações dos materiais, quantos escribas, pintores e tradutores – índios sob forte tutela e influência dos conventuais – teriam sido mobilizados? Além disso, o que Sahagún verdadeiramente teria em mente ao erigir a *Historia*? De toda forma, a riqueza do material é imensa, como se fossem três obras numa só: enciclopédia na língua náuatle, manuscrito pictórico e etnografia espanhola. Quanto ao último aspecto, extremamente vinculado ao propósito evangelizador, Sahagún poderia ser caracterizado como linguista e folclorista, como humanista, historiador e indigenista.

Noutro de meus trabalhos (VARELLA, 2017b, p. 275-278) apostei na ideia de um “convênio” entre anciãos, *ladinos* e frades na fundação – algo utópica – de uma nova cristandade. Esse ideal pode ser notado na própria sequência de doze livros do *Códice Florentino*. A obra começa com a disputa contra a idolatria e segue pela separação de vícios e virtudes de antes e depois da conquista espanhola, cada vez mais explorando as realizações *civis* dos índios da Nova Espanha – como as recitações morigerantes dos anciãos e uma medicina natural expurgada das superstições.⁹

Cerca de vinte *antigos* foram entrevistados, era gente bem apessoada no ambiente índio e franciscano. Alguns devem ter sido ricos mercadores e constam os nomes de curandeiros expertos em ervanária e cirurgia. Já os colaboradores da obra tinham fortes relações ou eram internos ao Colégio de Santa Cruz, em Santiago Tlatelolco. A instituição fora fundada para educar no humanismo evangélico uma nova nata de sábios nativos. Quatro *gramáticos*, como o *rector* do colégio Martín Jacobita, e outros tantos amanuenses da qualidade de estudantes é que passaram as entrevistas para um texto em língua local. No mesmo *Códice Florentino* esses relatos foram traduzidos ao castelhano numa segunda coluna de texto. Aí Sahagún também foi auxiliado pelos nativos, mas parece ter checado toda a tradução. A versão consiste em resumos com

⁸ A maior parte das entrevistas tinham ocorrido entre as décadas de 1560 e meados de 1570 com algumas lideranças dessas localidades que foram centros cerimoniais e urbanos entre os mais importantes em vésperas da Conquista.

⁹ A obra termina com um livro epitáfio da utopia, ao trazer depoimentos da desgraça e tristeza da derrota dos mexicas perante Cortés e Alvarado.



algumas elucidações apesar das omissões em relação ao discurso em náuatle.¹⁰

Vários investigadores têm observado as possibilidades e os impasses para a leitura desse extraordinário documento. Tivera como princípios geradores a “indagação sobre o *outro*” e a “educação para o *outro*” sedimentando uma escrita a respeito dos indígenas e voltada para eles. Por tudo isso se encontram “encruzilhadas dialógicas” que ao mesmo tempo são brechas para a exploração de sentidos autóctones no discurso da obra (ALCÁNTARA ROJAS, 2007, p. 116, 123-125).

Os relatos das comarcas em resposta ao questionário espanhol de 1577, descrições também conhecidas como *Relaciones de Indias*, embora tivessem propósitos nada parecidos com a obra de Sahagún, de forma similar apresentam “testemunhos” indígenas. Esse termo é acentuado por Barry Isaac (2002, 2015) apesar da usual desconfiança – que ele mesmo identifica – no manejo desses documentos em viés etno-histórico que estiver pouco atento ao contexto de produção.

As entrevistas com os nativos foram solicitadas pela *Instrucción y memoria* – questionário elaborado pelo cosmógrafo e cronista do rei, Juan López de Velasco. O resultado, as *Relaciones Geográficas* iriam servir até mesmo para a escrita da história oficial das Novas Índias de Castela.¹¹

A demanda do *Consejo de Indias* aos *corregimientos* estava organizada em cinquenta itens que, por sua vez, eram composições de perguntas a respeito de uma diversidade de assuntos. Muitos estavam relacionados às “coisas não-naturais”. Na linguagem do galenismo, são instâncias que afetariam a saúde, mas que eram externas à

¹⁰ Utilizo a primeira edição da versão completa da parte em castelhano, por Alfredo López-Austin e Josefina García Quintana (1988), e recorro à edição de Charles Dibble e Arthur Anderson (1963) para a leitura da coluna em náuatle e a tradução ao inglês do livro undécimo da *Historia general*. O *Código Florentino* e também vários esboços, como os chamados *Primeros memoriales* e *Códices Matritenses*, foram confiscados pelo superior dos franciscanos na Nova Espanha, Rodrigo de Sequera, obedecendo a um mandado real. Tratava-se de uma política de zelo sobre materiais que poderiam contribuir para reavivar a memória de crenças e práticas pré-hispânicas, o que se considerava como sobrevivências idolátricas. O documento ilustrado foi adquirido pelos Médicis no final do século XVI e se conserva até hoje na capital da Renascença.

¹¹ Se a massa de relatos assentou vasto rol de informações para as gestões burocráticas e outras políticas do reino católico em expansão, ficou armazenada nos arquivos do império. O que se dava com uma diversidade de documentos, como foi o refugio da *Historia* de Sahagún. Das *Relaciones Geográficas* concentro a análise nos três volumes relativos à diocese do México – edição de René de Acuña (1985; 1986a; 1986b), mas as observações a seguir podem ser validadas com discursos que aparecem em relatos de outras dioceses do vice-reino da Nova Espanha. Os manuscritos originais estão guardados em instituições dos Estados Unidos da América, da Espanha e outros países europeus.

natureza intrínseca dos homens. Além da alimentação, fatores como as águas da região e as influências astrais consistiam balizas fundamentais para pensar o estado do corpo humano.¹²

A coleta de informes contou com o arrimo de depoentes e escutas de comunidades muitas vezes culturalmente heterogêneas.¹³ Os conteúdos finais quase nunca vieram diretamente dos anciãos porventura consultados, em geral, são fruto das comunicações de *caciques* e *principales*, ou seja, os informes continham versões e opiniões das autoridades de *cabildo* de cada *pueblo*.

Num capítulo da *Colonização do imaginário*, Serge Gruzinski (1992, p. 77-103) intitulou esses informes de “memórias por encargo”, algo bem distinto das crônicas produzidas pelos índios e mestiços *nobres* que promoviam leituras da Nova Espanha no intuito de reposicionar papéis e lutar por manter ou conquistar privilégios e espaços políticos. Cabe acrescentar que o alheamento para responder ao questionário do estado espanhol também distancia esses relatos de outras produções que tiveram motivações como alavancar projetos missionários, o caso do *Códice Florentino*.

As *Relaciones Geográficas* tornaram-se fonte etno-histórica numa pluralidade de sentidos nesse texto de Gruzinski, embora, num primeiro momento, observasse o problema da “confiabilidade” e da “qualidade” das informações recolhidas.¹⁴ Daí arremete para a ideia de “desculturação” (p. 82), que, por um lado, corresponderia à eliminação física dos potenciais informantes mais experientes ou de idade avançada.

Uma epidemia no momento de conclusão da obra de Sahagún e pouco antes da produção das *Relaciones Geográficas* deve ter ceifado boa parte das vidas nativas que sobrepassaram outras catástrofes no núcleo político da Nova Espanha. Refiro-me ao

¹² Desde o século XI, uma influente fórmula de *seis não-naturais* compõe o enorme campo da atenção dietética: ares e lugares; exercício e repouso; comer e beber; sono e vigília; encher e evacuar; as *paixões* como a alegria e a tristeza (CRUZ, 1997). O assunto das comidas e bebidas ocupava a parte central do gênero literário dos *regimina sanitatis*, manuais bastante consultados pelas elites nobres e burguesas na Europa ocidental nos séculos XVI e XVII (ALBALA, 2002).

¹³ No Centro do México predominavam populações que falavam o náuatle, como os mexicas e texcocanos, mas também havia importantes contingentes de cultura e fala otomi, huasteca, popoloca, entre outros.

¹⁴ Devido não só ao detalhe da “coação externa” nos procedimentos de entrevista e coleta de informações. Gruzinski apontou para um mal maior que considerou uma obviedade: os “azares habituais ou imprevistos da comunicação social, linguística e cultural, seus malentendidos tanto como suas aproximações” (p. 78-79).



surto de uma doença até hoje indeterminada, conhecida como *huey cocoliztli* ou grande pestilência.¹⁵

Arrasou a sociedade indígena no México Central, talvez o lugar da maior interação entre pessoas, coisas e ideias de dois mundos. As urbes e aldeias no entorno de grandes lagos e vulcões formaram verdadeiro cadinho das transformações por que passava o globo no século XVI.¹⁶ Essa *modernidade* incluiria formas peculiares de produção e recepção de conhecimentos locais, mesmo que enclausurados em referentes hegemônicos europeus (GRUZINSKI, 2010). Por sinal, o caso dos relatos de dieta moldados pela ortodoxia católica e sua leitura dos antigos como Aristóteles e Galeno.

Outro aspecto de desculturação nos informes teria relação com a crescente perda das técnicas de memorização, isto é, dos recursos pictográficos. Enquanto que o sentido, digamos, inverso de “aculturação” estará justamente no cerne das fórmulas entregues pelos espanhóis, como solicitar opiniões do estado das coisas no recorte “antes e depois da Conquista”, rompendo com modos ameríndios de perceber o tempo, o espaço, os acontecimentos (GRUZINSKI, 1992, p. 85).

Nesta revisão das *Relaciones Geográficas* se reconhece vários contornos e transtornos observados por Gruzinski (1992), mas não há compromisso com um vetor de aculturação e o estudo se adensa no tema da dieta ao discutir desde relatos de opinião provável de *corregidores* a outros que devem ter mais razão como informes dos *caciques*. Este exercício faço a partir de considerações sobre um livro do *Códice Florentino* que se arvorou como *história natural* com a letra dos índios.

Em apoio ou contraponto a essas produções utilizo, entre outros, o discurso do protomédico Francisco Hernández, encarregado de Felipe II para investigar a natureza das Índias Ocidentais. O importante homem do império, também perguntador dos

¹⁵ Houve diferentes contágios denominados de *cocoliztli* no século XVI e início do XVII. O mal que se alastrou a partir de 1576, já se especulou ter sido uma infecção tifóide, embora estudos recentes tenham imputado um tipo de salmonela ao desastre. Uma forte febre hemorrágica esteve entre os principais sintomas descritos na época. Para uma síntese do tema da saúde e enfermidade no centro da Nova Espanha, em âmbito da história cultural, ver Sherry Fields (2008).

¹⁶ Advirto que os *pueblos de indios* da região eram reconfigurações no modelo de vila espanhola desde de antigas unidades políticas *altépetl*, embora houvesse novas arregimentações à maneira de aldeamentos que, na Nova Espanha, ficaram conhecidos como *congregaciones*. Mas a maioria delas foi implantada depois desse contexto de forte depopulação, isto é, na virada para o século XVII.

índios, permaneceu na Nova Espanha entre 1571 e 1577.¹⁷

Na leitura desses documentos procuro acentuar embates e aproximações entre os princípios e regras da dietética espanhola e os costumes e noções indígenas de saúde e enfermidade, no aspecto do uso de alimentos e drogas.¹⁸ Nas considerações finais aproveito a discussão para aprimorar alguns sentidos de conservação e alteração da cultura alimentar entre os indígenas do México Central no início da modernidade.

Os índios dizem o que é bom de comer

O livro décimo-primeiro do *Códice Florentino* comporta peculiar descrição dos seres da Nova Espanha. Já foram discutidas possíveis inspirações a essa história natural, e que vão de Aristóteles a Alberto de Colônia, de Plínio o Velho, a Bartolomeu de Glanville. Há uma estrutura geral similar às enciclopédias medievais numa hierarquia que parte do mundo divino ou astral rumo às instâncias sublunares, do ser humano até os minerais (LÓPEZ-AUSTIN, 1974, p. 120).¹⁹ Mas vários investigadores – incluindo López-Austin – já alertaram para a complexidade das influências numa obra que também conta com matriz indígena.

Em estudo desse livro undécimo da *Historia* e precisamente sobre os símbolos entre as culturas de dois mundos, Guilhem Olivier (2007) demonstra parâmetros da cosmovisão nua na descrição do reino animal. Por esse debate também passam as ilustrações que permeiam os fólhos, e que a primeira vista parecem bastante descoladas

¹⁷ Xavier Lozoya (1991) realça a alcunha de *perguntador do rei* e cita passagens de uma carta em que o doutor Hernández desabafa das dificuldades em obter informações críveis dos médicos nativos, pois notava muita fabulação, enganação e segredo. É possível especular a importância, entre os curandeiros, das associações míticas, assim como a reserva em disponibilizar seus conhecimentos. As diferentes perspectivas humanistas e de história natural nas “etnografias” de Sahagún e de Hernández são comparadas por Jaime Marroquín Redondo (2014). A obra de Hernández passou por vicissitudes como a queima de originais na biblioteca do palácio de El Escorial. As edições que utilizo são traduções ao espanhol dos manuscritos em latim (HERNÁNDEZ, 1986, 1959a, 1959b).

¹⁸ O binômio é um alerta de que os alimentos – sumamente na ciência galênica – são vistos como medicinais ou prejudiciais. Os condimentos serviriam para corrigir os potenciais efeitos perigosos da comida. Apesar de comportar outro paradigma de ciência, hoje, a farmácia e a nutrição também notam comidas e bebidas contendo substâncias de sustento e tendo partes com propriedade de droga. Na época as coisas seriam tanto alimentos como medicinais se consumidas em doses e circunstâncias corretas (SIRAISI, 1990).

¹⁹ Embora o último livro, sobre a Conquista, escape desse lineamento.



da iconologia pré-hispânica.²⁰

Doravante, o que os índios *dizem* que é bom de comer? Há pareceres sobre os animais que oferecem elementos para contrastar com as representações de uma alimentação de *bárbaros* ou como costumes de antigamente.

Antes de adentrar nesse assunto, vale destacar que no prólogo a todos os livros da *Historia general* o franciscano diminui a dimensão da barbárie dos naturais. Esclarece com a autoridade da bíblia: “aquela maldição de Jeremias, de parte de Deus (...) na letra aconteceu a estes índios com os espanhóis”. Foram derrotados e destruídos por gente guerreira de muito longe, violenta e cruel. Sahagún destaca que a *república* que tinham antes se havia desfigurado. Agora, os *mexicanos* são tidos por “bárbaros e por gente de baixíssimo quilate”, mas, na verdade, colocavam no chão tantas outras nações “que têm grande presunção de políticos” – alude a boa parte dos conterrâneos... Por outro lado, o clérigo justifica as ações dos espanhóis. Tiraram dos índios ou ainda devem de tirar “algumas tiranias” e “idolatrias” (p. 33).²¹

Os naturais teriam plena capacidade para lidar com o mundo natural, apesar dos desvios idolátricos. Eles tinham que ser elogiados e seus conhecimentos recuperados. Embora o missionário também reforce certas compreensões que estão, por exemplo, nas *Relaciones Geográficas*. Numa longa digressão que está no décimo livro do *Códice Florentino*, Sahagún denuncia muitos excessos entre os índios, por exemplo, nas refeições. Acentua a liberalidade e a generosidade do novo regime em comparação com os controles pré-hispânicos e da prístina evangelização. Em ambos os contextos teria havido rígidas regras comportamentais. A atual falta de *polícia* favorecia o vício da gula, o que incentivava a *luxúria*, isto é, a sensualidade (p. 629-630). Isso, claro, era preocupante para um asceta e casto homem da prestigiosa ordem de religiosos que também faziam voto de pobreza. Mas Sahagún parece ter-se adaptado bem a certos costumes ou gostos dos índios.

²⁰ Contudo, Olivier e outros autores como Diana Magaloni Kerpel (2014), que se debruça sobre as técnicas de pintura considerando a excelência de padrão renascentista, identificam códigos cabalmente indígenas no livro da *natureza* de Anáhuac.

²¹ Nas citações das fontes históricas originais em castelhano busquei conservar a forma das orações e um vocabulário idêntico ou similar no português. Nesse esforço de tradução literal é inevitável a má adaptação aos atuais padrões de escrita, porém, em contrapartida se oferece melhor aproximação ao contexto discursivo.



O livro da natureza propõe fixar os vocábulos e orações em náuatle para destacar “as propriedades e maneiras” dos animais e plantas “mais conhecidos e usados que há em toda esta terra”. O frade esclarece que não é “a menos nobre joia da recâmara da predicação evangélica o conhecimento das coisas naturais, para por exemplos e comparações, como vemos o Redentor havê-lo usado”. Ou seja, trata-se de uma fonte de parábolas. Também a obra se justifica como conhecimento sobre “muitas coisas proveitosas à vida humana”. Como é saber os usos, as qualidades e propriedades dos alimentos. O frade quer oferecer uma “matéria bem gostosa” ao leitor (p. 677-678).

A descrição começa pela história dos animais e é sobre essa parte, de forma bem seletiva, que se concentram os apontamentos a seguir. O primeiro capítulo é sobre as “bestas feras”, quando o “tigre”, isto é, a onça vem colocada em primeiro lugar. O animal alteado rei dos animais do Novo Mundo reflete a visão de hierarquia dos livros da natureza. Por outro lado, a concepção de *senhores* dos coletivos de animais é comum no pensamento indígena (OLIVIER, 2007). A onça é grande ameaça ao corpo dos índios, trata-se de um experto predador que desafia os caçadores. Os mexicas – resume Sahagún (1988, p. 680) – têm a dizer que “A carne do tigre tem mal sabor: requeira”. O gosto extremo picante teria sentido metafórico de castigo, aflição, sofrimento, no pensamento indígena (MAZETTO, 2017, p. 160-163).

Os assuntos privilegiados concernem ao modo de vida e relações dos animais com os humanos, onde se destaca a questão de os bichos serem ou não comestíveis, o que é inerente à tradição utilitária da história natural. É possível que Sahagún tenha orientado os índios a que respondessem sobre essas importâncias, o que dava margem para a expressão dos gostos locais.





Figura 1 – TLACAXÓLOTL - Ilustração em trecho do livro décimo primeiro do Códice Florentino dedicado aos animais quadrúpedes. Fonte: Florença, Biblioteca Medicea Laurenziana, Ms. Med. Palat. 220.

O religioso oferece predicados aos alimentos numa que outra palavra em tradução sintética. O coelho tem a “carne saborosa” (SAHAGÚN, 1988, p. 686). O texto em náuatle a respeito do *tochtli* se estende no elogio: “saboroso, oloroso, bem saudável, o melhor”.²² A carne de veado também é “saborosa”, segundo Sahagún (1988, p. 686). Os nauas apontam que além de saborosa é perfumada finalizando que é comestível ou “*cualoni*” (DIBBLE; ANDERSON, 1963, p. 15). Termos aparentados, como *cualtia*, se traduzia por “restaurar-se, e fazer-se bom, o que estava estragado”. A partícula adjetiva *cualli* tem semânticas como “coisa boa”, “santa coisa”, “sã coisa em si”, etc. (MOLINA, 2016).

Mais elogiado que o coelho e o veado era outro animal de caça. Provinha das

²² “*huelic, ahuiyac, huelpatic, hueltzonpatic*” (DIBBLE; ANDERSON, 1963, p. 13). Para essas citações em náuatle a partir da edição acima do *Códice Florentino*, substituo o *v* pelo *hu* entre outras modificações para uma adequação à transcrição modernizada. A base para isso é a versão de Marc Thouvenot do dicionário náuatle-espanhol do franciscano Alonso de Molina (2016). Este religioso foi contemporâneo de Sahagún. Para minhas versões em português dos trechos em náuatle utilizo os trabalhos acima, bem como o artigo de Elena Mazzetto (2017), que oferece uma síntese interpretativa do léxico do sabor em várias obras do náuatle clássico. A autora concentra-se na produção de Sahagún, como não poderia deixar de ser.

terras tropicais à oriente, em províncias no caminho para Honduras. A pintura do *Códice Florentino* procura destacar o peculiar focinho do *tlacaxólotl*, a anta (Figura 1). A caracterização alimentar desse animal “maior que um grande boi” é uma explosão de sabores: “dizem que tem a carne, e o sabor dela, de todos os animais e aves, e ainda de homens” (SAHAGÚN, 1988, p. 680). Talvez esse gosto nem fosse um dado da experiência e só constasse das histórias de viajeiros como os poderosos caravaneiros de antanho. Um vislumbre do saber mito-poético é passível de obter no trecho em náuatle: “é comestível, mas não de um só sabor é sua carne, todas as diferentes carnes estão nele: carne de homem, carne de animais feros, de veado, de peru, de cachorro”.²³

A caça é apreciada pelas nobrezas europeias, ainda que os médicos dietetas recomendassem moderação, especialmente para os que tinham compleição sanguínea.²⁴ Mas comer muita carne é símbolo de prestígio social em praticamente qualquer cultura (FIDES, 1991). Há, portanto, afinidades entre índios e espanhóis sobre o que é boa comida. Mas as coincidências vão esmorecer na profusão de coisas que teriam gosto bom para os informantes de Sahagún. Por exemplo: um tipo de mosca chamada *michpili* é “muito boa de comer”, e o texto na língua dos nauas parece elogiar essa comida tanto quanto a carne de coelho. O inseto tem um “grande, prazeroso aroma”.²⁵

No relato sobre os cães da terra sobressaem quatro tipos. Os três primeiros são descritos sem menção como alimento. O primeiro tem três nomes carinhosos e é companheiro do homem. Provável que para os naturais nem constasse que fossem edíveis, mas a quarta espécie, se bem que rapidamente caracterizada, é tida como verdadeira iguaria: “Há outros cães que se chamam *tlalchichi*, *bajuelos* [baixos], redondinhos. São muito bons de comer” (SAHAGÚN, 1988, p. 688). Só o texto em espanhol menciona a propriedade de alimento e de gênero estimado. Mas vários investigadores já apontaram que Sahagún acrescentava sentidos ao texto em náuatle considerando sua convivência com os indígenas.

Outrossim, vários gêneros locais eram estranhos ou eram apartados pelos

²³ “*cualoni, auh amo zan centlamantli inic huelic in inacaio mochi itech catqui in nepapan nácatl in tlanacácatl, in tecuan nacatl in maçatl, in totolin in chichi*” (DIBBLE; ANDERSON, 1963, p. 4).

²⁴ Também recomendavam exercícios físicos ou a sangria para dissipar ou eliminar o excesso do *humor sangue* e outros fluidos como a *bílis amarela* ou *cólera* (ALBALA, 2002).

²⁵ “*ahuixtic, ahuixpatic*” (DIBBLE; ANDERSON, 1963, p. 64).



espanhóis. Se os excessos com as bebidas embriagantes eram a constante entre as visões de degradação do corpo e alma do índio, outro parecer comum era que os naturais sempre tinham com alimentos impróprios. Um sinal de que se tratava de uma humanidade imperfeita. Nas *Relaciones Geográficas* há discursos paradigmáticos de um mundo bárbaro.

Certamente, alguns *corregidores* e *alcaldes mayores* apenas supervisionavam as pesquisas dos apadrinhados e dos clérigos das paróquias, dos *gobernadores* e *regidores* índios. Muitas vezes cabia aos escrivães extrair ou compor os assuntos. Já no caso do capitão Hernando Alfonso de Estrada, toda a tarefa é assumida por ele mesmo como fidalgo com o bastão de mando nos povoados do *partido* de Iguala.²⁶

Alfonso de Estrada oferece excepcional “proêmio” ao relato das características da região e demarca o regime: para o “manjar espiritual” o rei havia oferecido a religião cristã com a diversidade de doutrinadores, força irresistível contra a idolatria e próceres da educação de índios e espanhóis. Felipe II indicara também “grandes senhores e ilustríssimos cavalheiros, doutos letrados *in utroque*” para o “estado secular de justiça distributiva e punitiva” – em clara alusão a si mesmo e outros *corregidores*. Enquanto que para a “conservação da vida humana (...) é mister outro manjar”, o “corporal”. Nesse objetivo, a Sacra Majestade como “provedor geral do espiritual e temporal” manda “instruções, leis, pragmáticas, constituições”, inclusive, “*regímenes vitae*”.

O oficial do rei realça a importância de conhecer as características de cada lugar do Novo Mundo no objetivo da saúde. A tarefa urgia, afinal, os índios careciam “do uso das coisas políticas, por serem bárbaras nações no uso da razão”. Eles não tinham:

(...) distinção, conhecimento das demais coisas e do cultivo delas e das terras, propriedades de plantas, árvores, ervas, minérios, metais, fontes, rios, climas, influências, bons ou maus temperamentos das terras, que causam os maus vapores, que corrompem os ares, que causam pestilências *cocoliztes*, com os muitos paludes ou lagunas, vales, serras de matos muito espessos, árvores sombrias e silvestres que a sombra inficiona; animais, sevandijas peçonhentas, e outras muitas coisas contrárias à composição do homem mortal (ACUÑA, 1985, p. 336-338).

²⁶ Da estirpe dos primeiros conquistadores, Alfonso de Estrada deve ter nascido na Nova Espanha (ACUÑA, 1985, p. 335-336).

Vários informes aprimoram o sentido de desordem em ambiente desolador. O que não implicava, necessariamente, uma condição de pobreza no âmbito alimentar, mas sim, de descontrole. Como a imoderação e a incompreensão das qualidades e dos efeitos das coisas ingeridas, que podiam ser medicinais ou enfermias, nutritivas ou desprezíveis.

Uma passagem do relato sobre o *pueblo* de Xilotzingo, que tudo indica era opinião do *corregidor* Alonso de Galdo, assevera que o lugar seria propício. Nada ruim como a região de Texquiuiac, outro *pueblo* da mesma jurisdição. Mas aqueles índios de Xilotzingo seriam “gente desconcertada e sem ordem no comer e beber”. Além de as “comidas que comem serem nocivas e de pouca sustância, jamais deixam de beber pulque (...), tão mal e pestilencial, que já só o odor incomoda” (ACUÑA, 1986a, p. 207).

Usual em vários documentos entre os séculos XVI e XVII uma combinação de fatores *não-naturais* para entender as epidemias que iam destruindo o mundo nativo. Entrava em consideração que os índios se alimentavam com frutas, verduras e outros tipos de comida de bem pouca sustância.²⁷ A embriaguez, repito, era um motivo recorrente.²⁸ E também reforço que tão prejudicial ou venenoso quanto as *borracheras* seria a diversidade de coisas que os índios deglutiam.

Para sujeitos instruídos como o jesuíta Bernabé Cobo, os animalejos eram alimentos incorretos dos desavisados naturais do Novo Mundo. Os primeiros capítulos de sua história natural são dedicados às classes de animais. Na relação dos seres “imperfeitos” é explicado que “podem proceder de putrefação alterada das qualidades dos elementos, e influências celestes”, embora alguns desses seres possam também nascer de “perfeita geração”, como os “ratos” (COBO, 1964a, p. 332).²⁹

²⁷ Em dois trabalhos (VARELLA, 2010, 2018) desenvolvo o tema das reticências espanholas especialmente quanto às frutas tropicais, no contexto peruano na primeira metade do século XVII, mas também situo autores como Francisco Hernández e Juan de Cárdenas, da Nova Espanha de final do século XVI.

²⁸ Entretanto, houve diversos religiosos e médicos, bem como informantes indígenas como os lotados por Sahagún, que impingiam propriedades salutares à tradicional bebida *octli* ou *pulque*, especialmente se aplicado de forma tópica. Porém, de acordo com a *relación* acima, a poção por si só seria enfermiosa. Na verdade, havia a identificação de tipos diferentes da bebida fermentada do *maguey*. Foram publicadas várias ordens contra o uso de fórmulas fortes e o abuso com o *pulque blanco*, um mal menor e que tinha valor medicinal. O que é exposto, por exemplo, na reiteração de editos de vice-reis do início do século XVII – Archivo General de la Nación, *Indios*, vol. 17, exp. 1, fls. 1-11.

²⁹ Segundo a *Historia animalium* (ARISTÓTELES, 1941, p. 633-4), muitos bichos surgem espontaneamente da podridão da terra ou dos vegetais, como é o caso de muitos insetos, ou advêm de

Algumas moscas sem peçonha serviriam de comida aos índios porque “se acham entre eles nações tão bárbaras e selvagens que não perdoam nenhuma destas sevandijas, senão que comem com mais gosto e segurança as cobras, víboras, sapos, lagartos e as demais, do que nós, o mantimento ordinário”. Assim extravagante, a alimentação deles é alheia ao que deveria ser comum para todas as sociedades. Aliás, o que normalmente teria gosto ruim é o que lhes dá maior prazer. Nas regiões selváticas apartadas do arcebispado de Lima, continua o jesuíta Cobo, até os enxames de mosquitos venenosos são catados pelo corpo e comem isso “com tão bom gosto como se fosse um punhado de confeitos” (p. 336-337).³⁰

Segundo o médico Juan de Cárdenas, os povos do norte árido da Nova Espanha, considerados nômades e conhecidos como chichimecas, comiam de tudo: “seus ventres sepultura de carne humana e este é seu principal sustento e regalo, cuja falta usam de carne crua de outros animais” – o que demonstra a distância de uma civilidade que deveria cozinhar os alimentos. Também não reparavam que fosse “víbora, cobra, sapo ou lagarto, e na falta disto usam comer raízes e algumas frutas selvagens” (CÁRDENAS, 1988, p. 233).³¹

Na representação de práticas antinaturais, a princípio deve operar a lógica do quanto mais distante ou marginal do lugar da civilidade estiver o *outro*, menos humanidade ou nenhuma ele terá, tornando-se mero sinal de monstruosidade (AGNOLIN, 2005, p. 57). Mas isso não significa necessariamente que os demais índios integrados ao regime espanhol estivessem dentro do círculo dos corretos costumes. No juízo de Cobo (1964b, p. 20-21), mesmo as nações “de mais razão e polícia” tinham comportamentos extremamente *selvagens*. Os índios peruanos “comiam mil maneiras de sevandijas asquerosas, até os piolhos que criavam. E isto quanto a suas viandas”, ou

dentro de outros animais em meio às excrescências dos órgãos, como os vermes. Destes tipos ainda nascem seres imperfeitos que não se assemelham aos seus progenitores. O *filósofo* adverte que nem devem ser considerados propriamente animais.

³⁰ Cobo viveu entre Lima e o lago Titicaca na primeira metade do século XVII, mas nesse tempo também esteve em exploração da Nova Espanha por duas décadas. Sua obra se filia ao tratado de outro jesuíta, José de Acosta, mas o detalhamento sobre as medicinas e alimentos mostram maior sentido utilitário da obra. Sentido que José Pardo Tomás (2002) acentua ser a forte característica da história natural nos terrenos da América hispânica.

³¹ Desde jovem radicado na Nova Espanha e como recém doutor em 1590, Juan de Cárdenas apresenta peculiar história natural que deve bastante à tradição vulgar, de tempos medievais, dos *problemata* pseudo-aristotélicos (MILLONES-FIGUEROA, 2002).



seja, enquanto ingestões para oferecer o maior sustento para o corpo, mas, para isso, segundo a dietética, deveriam é comer as carnes de caça ou de criação.



Figura 2 – PEQUENOS ANIMAIS AQUÁTICOS

Fólio do livro décimo primeiro do Códice Florentino da seção dedicada aos pequenos animais aquáticos comestíveis. Fonte: Florença, Biblioteca Medicea Laurenziana, Ms. Med. Palat. 220.

Essas ênfases não existem na *Historia* de Sahagún, que surge como um

manifesto da inversão dos signos europeus de comida *baixa* ou *imperfeita*. As descrições de um parágrafo “dos girinos e outras sevandijas da água” ilustram bem esse ponto da questão. Trata-se de um item específico sobre os “pequenos animais aquáticos comestíveis”, segundo o título em náuatle. São listados desde uma espécie de sapo a uma mosca d’água e inclui uma coisa que se parece ao limo. O franciscano deve esclarecer que isso tudo “comem estes naturais” (p. 718-719). Observe-se a aversão do frade a esse tipo de alimento, ou talvez, a simulação de surpresa para chegar a um receptor europeu ávido degustador das histórias do Novo Mundo.

Na história natural de Sahagún há *sevandijas d’água* que objetivamente são alimentos de gente *civil*, se é levado em conta o princípio de que a cozinha é carregada de símbolos de *cultura*.³² Bichos “quase como camarões” são servidos cozidos ou tostados. Uma massa limosa de “cor azul claro”, depois que se cria bem espessa e grossa nos lagos, é colhida e posta no chão sobre cinzas. Depois, fazem “umas tortas” que são servidas tostadas (SAHAGÚN, 1988, p. 719).³³ A coluna em náuatle apresenta fraseados dos passos da produção: “Eu sou um colhedor de *tecuítlatl*, eu espalho *tecuítlatl*, eu recolho, eu vendo, eu asso *tecuítlatl*”.³⁴

De especial interesse para esta discussão é o capítulo sobre “as serpentes e outros animais de terra de diversas maneiras”. Apesar de serem ordinariamente rastejantes, muitas espécies arremetem e picam em voo, particularmente a chamada *quetzalcóatl*, que só vive pelos ares.³⁵ O franciscano prefere não traduzir a matéria de outra espécie, com “duas cabeças”, o que “está na letra” com “certas superstições” (SAHAGÚN, 1988, p. 726). Algumas serpentes são tipos afinados ao sabor medieval, de grotescas que são, enquanto que parece difícil manter uma anódina descrição de efeitos

³² Aludo às reflexões de Claude Lévy-Strauss (2004) de uma lógica estruturante do pensamento humano que confere códigos de *natureza* na alimentação de coisas cruas, um estado intermediário na prática de assar e maior elevação cultural no processo de ensopar os alimentos.

³³ O que hoje poderia ser caracterizado como tipo de *tortilla*.

³⁴ “*nitecuítlacuini, nitecuítlatoiaoa, nitecuítlaoea, nitecuítlanamaca, nitecuítlaxca*” (DIBBLE; ANDERSON, 1963, p. 65). No livro décimo há detalhes de como eram preparados vários alimentos da cozinha dos nauas, incluindo esse produto.

³⁵ É do tamanho das “cobras d’água”, mas “cria penas” de diferentes cores para cada parte do corpo parecido com a plumagem de belas aves (Sahagún, 1988, p. 728). Quetzalcóatl é a *serpente emplumada*, uma das manifestações da força relacionada com um sacerdote poderoso, herói cultural, tem a manifestação como deus do vento, etc. E se na parte da *Historia* de Sahagún escrita como *história natural*, o ser aparece *animal*, nas partes da *idolatria* dos primeiros livros do *Códice Florentino*, trata-se de entidade excepcional, divina, ou diabólica, nas razões de oposição à idolatria.

normais ou *naturais*.

Somente duas cobras são trazidas para o âmbito da comida. As duas são conhecidas como *mazacóatl* – no discurso em náuatle há outra cobra também nominada assim. Uma delas tem chifres, quando o item trata “de sua monstruosa propriedade”: sua carne a usam os que “querem ter potência para ter conta com muitas mulheres”, e se o sujeito abusa na comida “sempre tem o membro armado, e sempre despede semente, e morre disso”. Também uns pequenos caracóis chamados pelo mesmo nome, “São provocativos à luxúria” (p. 725).

Por fim, a única serpente realmente para comida em termos de mantimento e não como droga é posta como espécie “preguiçosa, e é mansa e doméstica”. Aliás, como nenhuma outra. Porque as demais são consideradas todas predadoras ou ameaçadoras, as peçonhas podiam enfermar ou matar. Pois, essa *mazacóatl* é diferente, não tem dentes, não tem veneno. Era bem cuidada para se comer, tal como os *guajolotes* [perus], tal como aquele tipo de cãozinho mencionado antes. Sahagún assevera que “Alguns criam-nas em suas casas para comer. São boas de comer” (p. 725). O texto em náuatle é enfático: “É uma que pode ser domesticada, criada, para procriar, procriada por sua carne”.³⁶

Não se trata de uma serpente qualquer ou espécie venenosa que vai parar no estômago. Não se trata da comida de povos com uma cultura defectiva ou, pior, de um mundo selvático sem cultura. Faço essas associações para reportar a outro discurso. Na mesma época em que Sahagún buscava terminar sua história dos índios, outro humanista explorador das medicinas da Nova Espanha teve acesso e utilizou os manuscritos do franciscano na composição das *Antigüedades de la Nueva España*, um tratado que absorvera a perspectiva de recuperar a *filosofia moral* dos antigos mexicanos.³⁷

No regime antigo se ensinava “de que maneira se deviam portar na comida e na bebida, consumindo com moderação” (HERNÁNDEZ, 1986, p. 95). Este é um dos lados da história das ingestões indígenas pela escrita de Hernández, porque ao contrário de

³⁶ “*tlacacihqui, nemitloni, huapaoaloni, nacaoapaoloni*” (DIBBLE; ANDERSON, 1963, p. 79).

³⁷ Algo que fosse digno de memória, como as *charlas dos anciãos* ou *huehuetlatolli* investigados por Sahagún e outros franciscanos antes dele, e que são aproveitadas por Francisco Hernández como exemplos da prédica de bons costumes (BORUCHOFF, 2000).

Sahagún, o protomédico diminui o conhecimento das coisas *naturais* e *morais* que viessem do quilate dos naturais, pois, não tinham a instrução da verdadeira filosofia.³⁸

Deveras, como estrangeiro e particularmente por ser do círculo dos letrados, Hernández não se acostumava aos sabores da terra. Isto é, não se adaptava aos hábitos locais. Segundo este médico e outros autores, os usos e costumes dos índios seriam *imitados* pelos ibéricos nascidos ou criados na América.³⁹

Ao descrever o cotidiano dos mercados remontando ao passado pré-colombiano, o que seguiria à vista naqueles idos da década de 1570, Hernández enumera vários gêneros da comida nativa – e também espanhola – numa abundância quase idílica. Contudo, destaca a precariedade do critério do gosto entre os índios:

São raros os animais que seu paladar perdoa, posto que se alimentam ainda de serpentes venenosíssimas, depois que lhes hão cortado e descartado as cabeças e as caudas; de cães, de topeiras, arganazes, lombrigas, piolhos, ratos, musgo lacustre, sem que queira eu recordar o lodo lacustre e outras coisas da classe dos animais e plantas, horrendas e nefandas (p. 114-115).

Antiguidades e presenças de *costumes bárbaros* são esmiuçadas numa história natural que se filia aos tradicionais livros de curiosidades, embora o foco fosse na utilidade medicinal. Lembro que para a dietética, tudo o que era atrativo ao paladar seria importante para a constituição, em termos de uma nutrição *simpática* das coisas semelhantes à própria natureza do corpo.

Na varredura dos costumes, o doutor espanhol recolhe o “atetépitiz ou escaravelho lacustre”, definido como crustáceo que “salta com quatro patas”, etc. Em digressão, o autor remonta à visão de que os naturais se alimentavam do mais nobre ao mais baixo dos seres vivos: “como é próprio dos pânfagos, quase não há coisa que não comam” (HERNÁNDEZ, 1959b, p. 391).⁴⁰

³⁸ Hernández se defronta com os saberes dos curandeiros, pois não seguiam os axiomas da doutrina galênica, incorrendo em muitos erros de avaliação das faculdades de plantas e animais do Novo Mundo. Embora em algumas passagens de sua história natural, Hernández reconheça bons critérios indígenas, mesmo que ferissem suas conclusões, devido ao que a experiência lhes havia mostrado e porque acertavam pela insistência ou de aprender de pai para filho.

³⁹ Uma relativa adesão aos costumes locais pode ser pensada a respeito de Sahagún.

⁴⁰ Parecera aludir às histórias renascentistas de mundos extraordinários, que tivera textos como a sátira *Cymbalum mundi*. Uma tradição que buscava em Luciano de Samósata sua inspiração, considerando nomes como Rabelais e Morus que aludiam a seres antípodas relacionáveis ao Novo Mundo

A noção de *panfagia* lhe serviu para pensar em elementos que realmente são basilares da *cozinha* mesoamericana dos estudos etno-históricos e etnográficos, como os molhos picantes.⁴¹

Se privam [os índios] facilmente da carne e a maior parte se contenta com *tortillas* untadas com molho de *chile*, a qual acrescentam quase sempre a fruta de alguns gêneros de solano chamado *tomame* [tomate]; tanta é a força e o poder do costume e de seu alimento, não só para nutrir essa gente, senão para excitar em grande medida a vontade de comer e o apetite (...) (HERNÁNDEZ, 1986, p. 81).

O médico completa o parecer: “e assim não é de assombrar que quase não se encontre algo que escape da voracidade desses homens ou de seu paladar que, apesar do perigo, não há experimentado o sabor” (p. 81). Constata-se que o escritor parte do recorrente motivo de uma alimentação parca de tendência vegetariana para concluir com temperos que estimulam a intemperança e as comidas impróprias. O vício de contorno moral extrapola como falta de ciência dos cheiros e sabores.

Uma substância do lago mexicano que flutua, de nome *cocolin*, é vendida e empregada “nas suas comidas para saciar sua gula de qualquer maneira, pois exala um odor fétido e é alimento daninho” (HERNÁNDEZ, 1959b, p. 395).

Recupero mais uma opinião do historiador natural das Novas Índias que parece retratar ou contribuir para a força de alteração dos costumes. Aquela comida que parecia limo, tão valorizada pelos indígenas haja vista o informe na obra de Sahagún e que hoje é denominada *spirulina* e reconhecida como altamente nutritiva, teria sido rechaçada pelos colonizadores (ARMELAGOS, 2011, p. 122). Hernández (1959b, p. 409) concede que os espanhóis chamavam de queijo à massa de *tecuilatl*, pois que sabia a queijo. Mas quanto às *tortillas* que os índios faziam disso, trata-se de “alimento ruim e rústico, do qual é boa prova o fato de que os espanhóis, que nada desaproveitam do que serve ao regalo do paladar, sobretudo nestas terras, jamais chegaram a comer”.

De outro teor é a *Historia* de Sahagún e colaboradores índios. Excêntrica devido à peculiar produção discursiva, se comparada a outras fontes históricas do século XVI,

(LESTRINGANT, 2000, p. 158). No caso do protomédico de Felipe II, pode-se aventar que o uso do termo pânfago tivera um sentido distópico.

⁴¹ Contudo, são outros parâmetros de cientificação com outros problemas e objetivos. Na conclusão do artigo, realço o sentido de conservação dos condimentos da antiga cozinha mesoamericana.



juntando as que contavam com informes das experiências ou com declarações dos índios. Nessa obra se pode encontrar óbvios contrapontos aos motivos de uma barbárie alimentar da América indígena.

Embora o texto também tenha sido feito para obter certos tipos de resposta. Ao serem questionados sobre o que se come, ainda que na perspectiva deles, os entrevistados respondem para o saber de Sahagún. Importante sublinhar que dentro dos parâmetros da ciência renascentista da dieta, o que era considerado correto para o melhor sustento do corpo é aquilo que tem gosto bom. Sem dúvida que isto era crença na mente do clérigo. O paladar e outros sentidos como olfato e tato também conformavam graves critérios para aferir a qualidade e os efeitos das coisas ingeridas. Na tradição cultivada por médicos e clérigos espanhóis na América, o sabor agradável é o mais claro sinal para indicar uma digestão saudável. Ken Albala (2002, p. 59) enfatiza que as comidas agradáveis seriam “abraçadas” pelo estômago. O que tem bom sabor é necessariamente melhor digerido e assimilado.⁴²

Os paladares das culturas ibéricas eram o referente da boa alimentação, mas isto incluía certa margem de subjetividade. Entre os médicos universitários havia distintas opiniões sobre as qualidades de alguns alimentos e polemistas como Juan de Cárdenas remexiam o jogo. Testemunho de que os sabores foram constantemente postos à prova e os critérios se tornavam cada vez mais relativos para espanhóis e *criollos*, para índios e mestiços.

Não apenas Sahagún e outros conventuais, como também os anciãos e os escreventes sabiam, a seu modo de perceber pela língua, o que era bom ou ruim de comer. No léxico aborígine apresentado no *Códice Florentino* e talvez na visão dos nauas em geral, em tempos de significativas mudanças no modo de vida, mas também de permanências culturais, havia critérios *outros* do gosto, *outras* percepções, algumas diferenças em relação aos padrões forâneos, assim como coincidências e semelhanças. Eram peculiares as metáforas do picante no universo linguístico desses indígenas. O doce, tão valorizado – aliás como na dietética – tinha sentido inspirador, até mesmo

⁴² A ideia informava a tradicional posição *arabista*, isto é, de uma tradição dietética medieval das lições de Avicena e outros muçulmanos, a qual dominara as razões dos médicos ibéricos até meados do século XVI.

religioso. Mas podia se relacionar ao imaginário da guerra. O cheiro talvez fosse tão importante quanto o paladar. E o mesmo termo para indicar a carne gostosa era usado para elogiar o grande prazer de comer o inseto (MAZETTO, 2017). Vale apontar, ademais, que a palavra *mati* vai remeter ao significado de conhecimento, de estima, mas também à noção de sentimento, inclusive o sentir próprio do paladar (MOLINA, 2016) – é algo tão aberto e positivo como o termo *saber* e variantes das expressões do mundo ibérico.

Os índios dizem do regime dantes e depois da conquista

Em díspares textos reunidos pelo *Consejo de Indias*, as declarações sobre bons e maus alimentos e comportamentos têm chancela na palavra *dizem* – é provável que havia disposição para obter conhecimentos locais ou pelo menos se buscava um efeito de prova dos conteúdos repassados pelas autoridades espanholas locais. Já os indivíduos lotados para oferecer notícias que não eram de domínio ou mesmo do interesse desses administradores das comarcas, ou seja, os nativos mais antigos e as novas lideranças dos *pueblos*, eles tiveram a oportunidade de se expressar. De fato, tiveram de transitar entre os caminhos da filosofia natural a partir de suas próprias impressões e visões, particularmente no que diz respeito à saúde alimentar. Algumas vezes, rompiam com certos parâmetros dos textos de problemas aristotélicos e de história natural da tradição hispano-americana.

Muitos expuseram ideias e defenderam posições especialmente na leitura da parte final do décimo quinto item da *Instrucción y memoria* de 1577:

Como se governavam e com quem traíam guerra, e como pelejavam, e o hábito e traje que traziam e o que agora trazem, e os mantimentos que antes usavam e agora usam, e se viviam mais ou menos saudáveis antigamente, que agora, e a causa que disso se entender.

Há na parte que sublinhei duas questões independentes: uma coisa são os tipos de alimentos no passado e no presente e outra as razões da saúde ou enfermidade antes e depois da chegada dos conquistadores e missionários. Porém, parecem relacionadas entre si, o que é mais difícil de notar com as demais perguntas do mesmo item. Quem



sistematizou o questionário, López de Velasco, inadvertidamente juntou temas avulsos ou quis provocar associações? Para Gruzinski (1992, p. 88), “não necessariamente implicava articulação ou relação de causa efeito entre a primeira parte (o governo, a guerra, a vestimenta, a alimentação) e a segunda (a saúde).” A meu ver, a busca de entendimento da mortandade está implícito em quatro de cinco quesitos, menos o primeiro, enquanto que vestir e comer são exatos “não-naturais” do *regime de vida*. E como apontou o *corregidor* Alfonso de Estrada, já citado, o cuidado do corpo pela dieta era relevante para a governança imperial.

Se as respostas devem ser consideradas a partir dos parâmetros do pensamento filosófico e médico junto às preocupações ou intenções das autoridades, e enfim, na escritura alfabética, por sua vez, ainda que de forma enviesada, algumas falas dos indígenas foram registradas no papel. Os relatos podem insinuar outras compreensões dos fatores de bem-estar ou da decadência corporal e, afinal, da mudança social e cultural. Inclusive em peculiares manifestações no tema da alimentação e da dietética no amplo sentido deste termo.

Há choques de significado entre culturas no que tange às influências no corpo humano. Fatores de insalubridade na visão espanhola aparecem invertidos e devem comportar critérios indígenas. Como no aspecto do vestuário e do efeito dos ares:

E [dizem] que agora vivem bem pouco e morrem muitos e bem ordinariamente, e que entendem ser a causa que então andavam desnudos, e dormiam no chão e se banhavam todo dia duas vezes, e [por isso] viviam sãos; e que, agora, andam vestidos e com camisas, e dormem em camas e com roupa, e que, em lhes dando o ar, caem enfermos e morrem. E [dizem] que não entendem que seja outra a causa (ACUÑA, 1985, p. 189).

Se na ortodoxia filosófica, o ar tem propriedades naturais de interação com os outros elementos *primários* fogo, terra e água, e se, por exemplo, há *vapores* nocivos da matéria corrupta dos pântanos, por outro lado, os *ares* malignos de que trata o relato acima também poderiam indicar outras forças. Os nauas tinham os ventos como entidades volitivas chamados *eecame*, que podiam gerar enfermidades. Eram relacionados a Ehécatl, manifestação do deus Quetzalcóatl. Isto sem mencionar outras



entidades que habitariam florestas, lagos, fontes, e os astros (ORTIZ DE MONTELLANO, 1990, p. 130-131).⁴³

Do mesmo trecho acima se infere que a vida mais saudável dos índios de antigamente se relaciona à quantidade dos banhos que tomavam, e também porque viviam desabrigados. Ao que parece, um pronunciamento de conhecimentos locais, pois, de acordo com a lição dos antigos gregos, não seria bom banhar-se sem uma ordem definida na relação com os horários e a intensidade dos exercícios, a digestão, a idade, o estado humoral do sujeito, assim como a exposição às intempéries poderia gerar as febres (TRATADOS HIPOCRÁTICOS, 2008). Banhar-se como fazem os índios não era considerado saudável. Há várias *relaciones* que definem a afeição pelo banho como erro bárbaro que traz enfermidades relacionadas ao desequilíbrio de *temperatura*, o que alteraria os humores e os fluxos dos *espíritos vitais*, causando as disfunções orgânicas.

Destaco um trecho do documento entregue pelo *alcalde mayor de minas* Pedro de Ledesma, administrador das jazidas de prata de Taxco. Ele confere ter recolhido observações feitas pelos índios mais velhos da jurisdição.⁴⁴

Seu mantimento era milho tostado, ou tortillas dele, chile, e outras ervas e minudências de pouco valor; mas os principais comiam galinhas, veados, lebres, coelhos, ratos, cobras, lagartixas, gafanhotos [e] formigas gordas. E, agora, todos comem o mesmo, e carneiro, vaca, pão, e vinho, os que o podem ter e comprar. Agora vivem melhor tratados, porque comem o que querem e podem, o que não costumavam fazer em tempo de sua gentilidade; mas então viviam mais sãos, porque trabalhavam menos e se sustentavam com menos, e não saíam de suas províncias a outras nem mudavam constelações. E, assim, estava a terra cheia de gente, que, depois que vieram os espanhóis, se consumiram a maior parte com duas pestilências gerais que houve, e outras particulares que, cada ano, há entre eles (ACUÑA, 1986a, p. 127).

Este e outros informes indicam acordos políticos e mostram cerzaduras dos saberes de índios e espanhóis. De um lado, pode-se notar critérios bastante comuns da

⁴³ Saliento que esse tipo de consideração tem base em informes de clérigos como Hernando Ruiz de Alarcón e Jacinto de la Serna, investigadores e perseguidores das *idolatrias* – em contato com indígenas de povoados do Centro do México na primeira metade do século XVII.

⁴⁴ O texto foi finalizado em 1581. No estudo introdutório, Acuña (1986a, p. 107-110) observa que Pedro de Ledesma deve ter sido homem de confiança da burocracia imperial. Foi nomeado familiar do Santo Ofício, ou seja, participava da rede de denunciadores de heresias e outros desvios.



higiene hipocrática. As migrações ou a mobilidade com o excesso de trabalho dos índios – que se dava no recrutamento dos *repartimientos* e em *servicios personales* – seria motivo de enfermidade. Dormiriam ao relento, enfrentavam outros climas.

O informe de Taxco e redondezas também enfatiza o equívoco que é alterar a alimentação de costume. O que está entre as mais recorrentes causas das epidemias fatais nas *Relaciones Geográficas*. Entrementes, esses relatos refletem compreensões das elites locais a respeito das transformações que erodiram tradicionais códigos de interdições e privilégios alimentares.

Se o mantimento dos índios comuns era de pouco valor, ou seja, de pouca substância, de seu turno, os índios principais comeriam várias carnes de caça. Até aí, uma oposição entre a alimentação popular e de elite pode ser mera projeção da visão espanhola das vantagens de nobres e burgueses. O funcionário real identificaria elementos do seu nicho para obter os critérios de distinção social em ambiente que lhe era alheio. Mas esse relato fere ditames da dietética. Ao mencionar gafanhotos e lagartixas, inclui-se no melhor prato da elite indígena provavelmente *chapulines* e *ajolotes*. São animais imprestáveis para os espanhóis, mas para as autoridades dos *pueblos*, tal como para os informadores de Sahagún, rivalizavam com a carne de aves, coelhos e veados.

Outro *corregidor*, Valentin de Jaso, parece surpreso que não havia qualquer rejeição a criaturas como cobras, sapos, vermes, etc., que no seu modo de ver poderiam deprimir a *calidad* dos sujeitos mais importantes. Mas, esclarece, “não perdiam, nenhum senhor, a autoridade de ser senhor, por comer de tudo isso que tenho dito” (ACUÑA, 1985, p. 65).

Além do descompasso nas expectativas de boa e privilegiada comida entre espanhóis e índios, há indícios de uma tensão social no seio das comunidades que vai impregnar o discurso da dieta.

Se existia a ideia de que o exercício físico moderado fosse fator importante para a vida saudável, em alguns informes, um suposto relaxamento nas obrigações dos trabalhadores após a chegada dos espanhóis é que causara a debilitação e uma quantidade de decessos. Um exemplo: “antigamente faziam que trabalhassem muito, que não os deixavam descansar um momento, e dormiam numa tábua, e que agora



folgam muito e trabalham pouco”. Segue: “E isso que trabalham é à força de serem ralhados e ameaçados, e é já meio-dia quando saem para trabalhar” (ACUÑA, 1985, p. 190). O relato foi assinado pelo *alcalde mayor* Juan Gutiérrez de Liébana, que Acuña considera, “para fins práticos”, o autor. Mas vários nomes de autoridades e lideranças indígenas são apresentados.⁴⁵

É possível entrever uma cooperação entre os governantes locais e aqueles de *casta* espanhola, quando se aponta que os serviçais e tributários são folgados e por isso se debilitam facilmente. Mas como sugere Isaac (2015, p. 313-314), o que incomodava o senhorio indígena não era o improvável desembaraço das obrigações entre os comuns, e sim, a alteração do destino maior dos frutos do trabalho, então canalizados mais para as instâncias do poder estrangeiro.

Entre as justificativas de grande enfermidade também estará a mudança do regime alimentar, considerando a invasão dos gêneros espanhóis. Trocar os alimentos de costume por coisas estranhas era considerado uma prática muito perigosa, o que explica certas resistências aos alimentos americanos na Europa ocidental (FERRIÈRES, 2002), bem como a política de adaptação de plantas e animais europeus na colonização das Américas (EARLE, 2012).

O informe de Teotenango considerou que os índios eram dados a beber o “seu vinho”, porém, “sua comida é temperada” – ideia que nada mais é que outro estereótipo sobre as práticas indígenas (CORCUERA DE MANCERA, 1981, p. 84).

De toda forma, os índios pareciam romper com certas restrições que havia antes ou simplesmente buscavam se aproveitar das novidades. Além de comer *tamales* de milho e feijões, e agora com sal, também comem a carne de vaca. Os naturais têm no *pueblo* um açougue e eles matam “cada sexta-feira, quarenta novilhos, e, nas semanas de Páscoas, matam oitenta novilhos e mais”. O *corregidor* Francisco Dávila relata que os informantes disseram o que “seus pais e índios velhos” lhes contavam: que antigamente todos viviam sãos pela temperança alimentar, e que depois da vinda dos

⁴⁵ Como don Domingo de los Angeles, *gobernador* da vila de Tepoztlan, cabeceira da região, Leonardo Méndez, *alcalde*, don Gabriel de Ojeda, *regidor*, outros funcionarios índios, e ainda, Dionisio Cihuatecanecatli e Baltasar Martínez, “principais e velhos do povoado” (p. 180-183).

espanhóis só havia pestilência (ACUÑA, 1986a, p. 278, 280).⁴⁶

A bebedeira é sempre apontada para figurar uma pródiga abertura para todos os índios, sem distinção. A citação abaixo ilustra bem esse e outros elementos que puderam ser elencados, também, desde uma perspectiva da perda de privilégios da elite indígena:

Os mantimentos que antigamente usavam, dizem, eram o milho, feijões e chia e outras ervas, e que agora comem o mesmo, fora que trazem das minas carne de vaca e carneiro, e pão de Castela. Dizem que, em tempo antigo, viviam muito mais e mais são que não agora, e que, ao que entendem, é porque a gente é agora mais folgada e não se dá ao trabalho como antes, e as comidas daquele tempo não eram tão amplas como agora, porque os índios comuns não podiam comer carne nem galinha nem beber vinho, o qual agora fazem em grande demasia. E isto disseram e entendiam de tudo (ACUÑA, 1986a, p. 287).

Mas apesar da relação expressa com informadores índios, o discurso se faz em âmbito de semânticas múltiplas num mesmo universo de relações sociais com inerentes induções e aproximações de conteúdo. Enfim, as vozes dos índios não estão alheias ao regime dos textos espanhóis. Mas é factível notar polifonia em várias construções discursivas.

As falas indígenas teriam observado transgressões ao sagrado ao concluir pela anulação da diferença de dieta entre *pipiltin* e *macehualtin*.⁴⁷ Certos alimentos e especialmente as bebidas que eram drogas e alimentos, como as poções de cacau ou o *teooctli*, o pulque divino, só podiam ser consumidos em situações especiais por determinados tipos de gente – isso ao menos no centro político do mundo naua pré-Conquista.⁴⁸

Com base principalmente em Sahagún, toda a obra *Cuerpo humano e ideologia*

⁴⁶ O texto do pueblo de Teotenango foi completado em 1582. Para Acuña (p. 275-276), o *corregidor* teria selecionado os dados dos informantes segundo seu critério. Para a composição do relato, houve a participação de um mestiço e quatro índios, contudo, nenhum com mais de sessenta anos, limitando-se a trazer informações de ouvir dizer.

⁴⁷ Termos em náuatle aproximáveis aos sentidos de nobres e senhores versus plebeus e serviçais.

⁴⁸ No calendário das festas *idolátricas* dos mexicas havia alguns momentos para os velhos tomarem o pulque, mas se programava uma rara ocasião para embebedar inclusive as crianças. Pessoas diferenciadas como os caravaneiros teriam feito coisas como beber chocolate, fumar charuto, comer carne humana e provar cogumelos alucinógenos numa só celebração diuturna, como se pode obter na fonte inesgotável que é a obra de Sahagún (VARELLA, 2013, p. 160-170). Sobre o âmbito sagrado desse consumo de drogas, conferir Alfredo López-Austin (1996, p. 452-453).



(LÓPEZ-AUSTIN, 1996) acentua as expectativas de moderação alimentar nos códigos morais indígenas, considerando-se a conexão entre os órgãos do corpo, o cosmo e as forças anímicas para a manutenção de equilíbrios salutares.

A quebra das regras alimentares representaria a falibilidade dos símbolos de poder que antes eram respeitados, e mesmo que as regras fossem às vezes transgredidas, eram aceitas como obrigações. Em suma, as normas seriam exercitadas. O rompimento com a tradição podia inspirar razões etiológicas da mortandade. O que se imiscuía com o papel dos deuses que impingiam punições aos desregramentos.

Aliás, esse modo de pensar teria sobrevivido paralelamente à narrativa evangélica de punição aos idólatras. Diversos missionários e cronistas faziam analogia dos extremos de sofrimento e eliminação dos índios com a impostura perante os principais mandamentos de Deus. Reportava-se ao cativo na Suméria e outros momentos da saga dos judeus, como as pragas que teriam assolado o Egito dos faraós endeusados.⁴⁹

Não obstante, na interação dos indígenas com missionários, administradores e médicos teria havido um “desencanto” do mundo, e portanto, hábitos como fumo e bebida “se esvaziaram das presenças divinas que os impregnavam” (GRUZINSKI, 2001, p. 85-86). Contudo, o sentido afrodisíaco e aristocrático das fórmulas de ingestão do cacau ou uma expectativa de contato com espíritos pela fumaça do tabaco eram motivos do mundo indígena que tiveram algum trânsito para o outro lado do Atlântico (NORTON, 2008). Destaco também a opinião de William Taylor (1987) que expôs o recorte entre o privilégio da bebida na era pré-hispânica e o desenfreado consumo colonial, mas relativizou a dimensão de ambas as tendências, indicando certa continuidade do sagrado nas *borracheras* do século XVI.

Aquele cardápio variado que incluía insetos e outros animais detestados pelos espanhóis pode ser retomado para pensar dinâmicas dos novos tempos. Destaco, primeiro, que as *Relaciones Geográficas* nem sempre igualavam os estamentos do meio índio numa mesma ordem de “comedores de porcarias”.⁵⁰ Outros emblemas de distinção

⁴⁹ Entre outros cronistas que acentuaram essas histórias estavam os influentes franciscanos Motolinia e Juan de Torquemada.

⁵⁰ Reporto à expressão de um documento recuperado por Gregorio Saldarriaga (2009), em estudo sobre a

social pela comida pareciam aflorar. Um parecer atribui que somente os chichimecas comiam “cobras e sevandijas do campo”, e os tais chichimecas “se entende que eram os adventícios” (ACUÑA, 1985, p. 78). O informe sobre as localidades de Cempoala, Epazoyuca e Tetlitzaca, apesar de assinado pelo *corregidor* Luis Obregón, também é de produção complexa, inclusive, tendo a participação de um espanhol *nauatlato* (p. 69).

Os vários alimentos extraídos do lago mexicano, como as ovas de um tipo de mosca, “não comiam, nem no presente comem, pessoas principais, senão pobres e gente miserável”. Quanto aos “cães” do tamanho de “perdigueiros”, só os engordavam para comida “a gente plebeia” (ACUÑA, 1986b, p. 104 e 111). Tais sentenças estão na *relación* de Texcoco, de autoria original de Juan Baptista Pomar. Na verdade, é uma cópia tardia e inexata feita por outro expoente do mundo nobre-letrado índio-mestiço: Fernando de Alva Ixtlilxóchitl. Não deixa de situar, Acuña, a idealização do passado numa crônica que se sustentou em diversidade de fontes, como as diligências com anciãos indígenas e a consulta a doutos religiosos e médicos (p. 33-40).

Certas diferenças no consumo entre índios de diferentes estamentos podem demonstrar uma construção identitária mais recente. Pronunciamentos dispersos na massa dos relatórios, que colocam alguns gêneros apenas como manjar de *gente baixa*, podem indicar uma aproximação dos sobreviventes ou novos *nobres* aos princípios da boa comida espanhola, assumindo o desprezo pela alimentação dos progenitores. Buscariam preservar um mecanismo de diferenciação social aproximando-se de motivos da alimentação e dietética espanholas.

Miguel León-Portilla (2002, p. 21-23), a partir da obra de Sahagún, assevera que a elite mexica em tempos de Moctezuma comia “rãs com *chile verde*, *ajolotes*, formigas aladas, *ezcamoles*, *chapulines*, *jumiles*, vermes de *maguey*”, entre outros animalejos. Já os comuns teriam pouca variedade nas refeições, praticamente desprovidas de carnes brancas. Também teriam à disposição pouco inseto e outros bichos, embora pudessem se fartar com os alimentos dos privilegiados em banquetes das festas aos deuses. Mas o *Códice Florentino* parece dar elementos para pensar em novas também em relação às ingestões tradicionais.

aversão aos alimentos dos índios por colonizadores no Novo Reino de Granada.



Retomo o item da história natural que trata dos animais aquáticos comestíveis. Cerca de quinze seres foram citados. Somente dois são postos como comida para determinadas classes de gente. No entanto, isto se apresenta no texto em espanhol. O primeiro animal é o *atepócatl* ou girino, que se cria entre os juncos e as algas na água fresca, não na laguna salitrosa. Comem “nesta terra a gente baixa”. O outro bicho é o *axólotl*, descrito ao gosto das histórias medievais de outros mundos: tem partes parecidas à lagartixa e outras à enguia, tendo uma barba no pescoço.⁵¹ Merece a conotação de coisa “muito boa de comer” – são usados termos equivalentes na língua local – e é tido por “comida dos senhores”, mas isto, realço, só no texto castelhano (p. 718). Os *Primeros memoriales* com registros apenas em náuatle e testemunhos da mais antiga pesquisa de Sahagún, de fato, trazem um recorte claro entre as comidas de senhores e as da gente comum. Este animal *axólotl* figura como iguaria exclusiva dos poderosos (SULLIVAN, 1997, p. 201-203). Doravante, ambos os bichos são indicados na coluna de texto em náuatle do *Códice Florentino* como “ração de cada um” ou “o que se merece”.⁵² É possível que o franciscano, na coluna em espanhol, tenha tido o cuidado de esclarecer a diferença entre uma comida dos *nobres* e outra dos *plebeus*. Embora seja plausível outro entendimento, um novo contexto dos símbolos e práticas da alimentação indígena.

Em conclusão: presenças da cultura alimentar dos informantes do regime

Das construções discursivas de múltiplos agentes para a definição da alimentação salutar, o que se deu nos arranjos da comunicação entre matrizes culturais bem distintas, destacou-se a pressão de noções de inferioridade dos costumes e coisas dos americanos em tempos da formação da Nova Espanha. Mas também, observou-se certa indiferença ou redirecionamento e até mesmo reação aos parâmetros detratores do universo indígena. A partir dessa discussão é possível intuir a complexidade dos sentidos de mudança e permanência na cultura material e simbólica. Sentidos que no século XVI comportam efetivamente escalas locais, regionais e globais demasiado

⁵¹ Ver Figura 2, pintura em maior destaque no fôlio.

⁵² “*tetonal*” (DIBBLE; ANDERSON, 1963, p. 63-64).



complexas que escapam da compreensão dos atores sociais, mas também da aferição pelos investigadores, como se observa nas considerações e hipóteses dos autores reunidos no imprescindível livro *Conquista y comida* (LONG, 2011).

Se os tempos eram de grandes transformações sociais, como no âmbito dos consumos, há nuances na história dos costumes. Os pronunciamentos ou narrações de índios das cidades e aldeias tiveram como parâmetro seguro vários aspectos de uma persistente cultura alimentar autóctone. De um lado, teria havido mera manutenção de gêneros consumidos num cotidiano de longa duração. O trabalho de Jeffrey Pilcher (1996) sobre o milho mais indígena e rural, versus o trigo, mais elitista e urbano, demonstra bons aspectos da história da alimentação no México.

Em praticamente todas as *cozinhas* deve existir uma tendência para a conservação dos hábitos.⁵³ Ainda que ocorra uma mescla de gêneros de origem diversa, o que se deu especialmente após as grandes navegações, mas os “princípios de condimentação” normalmente são avessos às mudanças e as mesclas são “mais frequentes nas dietas que nas cozinhas” (CONTRERAS; ARNÁIZ, 2005, p. 222).

Há bons indícios de incorporação dos alimentos estrangeiros no décimo livro do *Códice Florentino*, que lida com as ocupações dos mexicas e descrições sobre os mercados e a arte da cozinha. Sugere a existência de um *núcleo duro* de técnicas dos alimentos e sabores indígenas.

A continuidade cultural pode ser notada em relação aos valores ou à função dos símbolos nos alimentos. Podiam ser velhos e novos objetos, isto é, alimentos e drogas locais ou forâneos que contribuiriam para o mecanismo ou para o desejo da distinção social. Assim, os insetos podiam representar o mesmo que a carne de vaca: motivos de diferença ou de tensão entre os estamentos indígenas. Mas o que eram esses estamentos depois de um lustro da modernidade? É incontestável o processo de achatamento da distância entre os diversos grupos e setores sociais indígenas no México Central, apesar das resistências e reorganizações das elites locais (GIBSON, 1981). E foi sintomático dessa situação os argumentos de enfermidade ou mortandade – que podiam ser da esfera

⁵³ O conceito de cozinha diz respeito a relações sociais e simbólicas que consideram desde determinações e influências ambientais até os tabus na seleção dos alimentos, passando pelas formas mais usuais de preparação.

do sagrado – devido aos usos de alimentos e drogas que fugiam de controle.

Em relação a esse processo, houve políticas governamentais de forte alteração dos consumos. Se muitos agentes coloniais se preocuparam com a intrusão de novos alimentos enquanto causa da degradação corporal dos índios, também houve a perspectiva de oferecer um suposto ganho na nutrição dos trabalhadores com rações de carne de gado, especialmente nos recrutamentos às minas de prata (SUPER, 1988).

Sem contar que houve entre muitos indígenas, dos mais humildes aos mais requintados, um verdadeiro afã por apropriar-se de uma série de alimentos – do alho à galinha – e de técnicas de cozinha, como a fritura, ou de formas de confecção de embriagantes, como a destilação em alambique. Houve quem pedisse licença do governo, por exemplo, para confeccionar o “pão de Castela”.⁵⁴

De outro lado, acontecia o rechaço espanhol a práticas ancestrais dos americanos, como a entomofagia. O que significou reprimir excelente fonte de proteínas (RAMOS-ELORDOY; PINO MORENO, 2011). Mas havia lembranças e sobrevivências dos velhos costumes no contexto em voga – de *culturas* que passam pela extração à domesticação de uma diversidade de animais, fungos e plantas, apesar de forças irresistíveis de progressiva substituição alimentar, o que tinha relação com as mudanças agrárias e urbanas provocadas pelo colonizador, verdadeiras viradas ecológicas (MELVILLE, 1999).

Aquela modernidade descaracterizou, mas também reordenou as culturas locais. Os informantes, índios da nova ordem, parecem conformar espaços peculiares, talvez fugidios, mas com alguma repercussão no regime. Se havia intenções governamentais no âmbito da produção e consumo, também houve desordem, isto é, dinâmicas que escapavam das vontades ou que faziam apetecer diversas práticas, algumas delas bem antigas.

O motivo da alimentação e saúde foi processado nas respostas sobre o passado pré-colonial e o presente novo-hispânico, talvez, em visões cíclicas e cataclísmicas familiares ao modo mesoamericano de entender a história.

⁵⁴ Archivo General de la Nación, *Indios*, vol. 3, exp. 23, f. 1, 1591.

Referências Bibliográficas

ACUÑA, René de (ed.). *Relaciones geográficas del siglo XVI: México*. Tomo I. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1985.

ACUÑA. *Relaciones geográficas del siglo XVI: México*. Tomo II. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1986a.

ACUÑA. *Relaciones geográficas del siglo XVI: México*. Tomo III. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1986b.

AGNOLIN, Adone. *O apetite da antropologia; o sabor antropofágico do saber antropológico: alteridade e identidade no caso tupinambá*. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2005.

ALBALA, Ken. *Eating right in the Renaissance*. Berkeley: University of California Press, 2002.

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, 1941, p. 631-640.

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, 2011, p. 105-129.

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, p. 90-103.

CÁRDENAS, Juan de. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Madrid: Alianza Editorial, 1988.

COBO, Bernabé. *Obras del P. Bernabé Cobo de la Compañía de Jesús*. Tomo 1. Estudio preliminar y edición del P. Francisco Mateos de la misma Compañía. Madrid: Atlas, 1964a.

COBO, Bernabé. *Obras del P. Bernabé Cobo de la Compañía de Jesús* Tomo 2. Madrid: Atlas, 1964b.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; ARNÁIZ, Mabel Gracia. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.

CORCUERA DE MANCERA, Sonia. *Entre gula y templanza; un aspecto de la historia mexicana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1981.



CRUZ CRUZ, Juan. *Dietética medieval*. Huesca: La Val de Onsera, 1997.

DIBBLE, Charles E.; ANDERSON, Arthur J. O. *Florentine Codex*; General history of the things of New Spain (Book 11 – Earthly things). Translated from the Aztec into English by... Santa Fé: The School of American Research and The University of Utah, 1963.

EARLE, Rebecca. *The body of the Conquistador*. Food, race and the Colonial experience in Spanish America, 1492-1700. New York: Cambridge University Press, 2012.

EDMONSON, Munro S. Introduction. In: EDMONSON (ed.) *Sixteenth-century Mexico*; the work of Sahagún. Albuquerque: School of American Research; University of New Mexico Press, 1974, p. 1-15.

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.

FIELDS, Sherry. *Pestilence and headcolds*: encountering illness in Colonial México. New York: Columbia University Press, 2008.

FISHER, Andrew B. y O'HARA, Matthew D. (eds.). Introduction. In: FISHER, A.; O'HARA, M. D. (eds.) *Imperial subjects*; race and identity in Colonial Latin America. Durham: Duke University Press, 2009, p. 1-36.

FOSSA, Lydia. *Narrativas problemáticas. Los inkas bajo la pluma española*. Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, 2006.

FOUCAULT, Michel. *História da sexualidade 2: o uso dos prazeres*. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1984.

GIBSON, Charles. *Los aztecas bajo el dominio español, 1519-1810*. 6ª ed. México: Siglo XXI, 1981.

GRUZINSKI, Serge. *Las cuatro partes del mundo*. Historia de una mundialización. México: Fondo de Cultura Económica, 2010.

GRUZINSKI, Serge. *O pensamento mestiço*. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.

GRUZINSKI, Serge. *La colonización de lo imaginario*; sociedades indígenas y occidentalización en el México español (siglos XVI-XVIII). México: Fondo de Cultura Económica, 1991.



- HERNÁNDEZ. *Antigüedades de la Nueva España*. Madrid: Historia 16, 1986.
- HERNÁNDEZ, Francisco. *Obras completas*. Tomo II. *Historia natural de Nueva España*. Volumen I. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1959a.
- HERNÁNDEZ. *Obras completas*. Tomo III. *Historia natural de Nueva España*. Volumen II. México: Universidad Nacional Autónoma de México, 1959b.
- ISAAC, Barry L. Witnesses to demographic catastrophe: Indigenous testimony in the Relaciones Geográficas of 1577-86 for Central Mexico. *Ethnohistory*, v. 62, n. 2, 2015, p. 309-331.
- 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, 2002, p. 203-224.
- 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, p. 13-45.
- LESTRINGANT, Frank. O impacto das descobertas geográficas na concepção política e social da utopia. *MORUS – Utopia e Renascimento*, n. 3, 2006, p. 155-173.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: COSAC & NAIF, 2004.
- LONG, Janet (coord.). *Conquista y comida; consecuencias del encuentro de dos mundos*. 3ª ed. México: Universidad Autónoma de México, 2011.
- LÓPEZ-AUSTIN, Alfredo. *Cuerpo humano e ideologia*. Las concepciones de los antiguos nahuas. México: Universidad Autónoma de México, 1996.
- LÓPEZ-AUSTIN, Alfredo. 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.
- LOZOYA, Xavier. *El preguntador del rey; Francisco Hernández*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Pangea Editores, 1991.
- MARROQUÍN REDONDO, Jaime. *Diálogos con Quetzalcóatl: humanismo, etnografía y ciencia (1492-1577)*. Madrid: Iberoamericana, 2014.
- MAZETTO, Elena. Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas. *Anales de Antropología*, v. 51, 2017, p. 154-170.
- MELVILLE, Elinor G. K. *Plaga de ovejas; consecuencias ambientales de la conquista*



de México. México: Fondo de Cultura Económica, 1999.

MILLONES-FIGUEROA, Luis. 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.

MOLINA, Alonso de. *Diccionario náhuatl-español*, basado en los diccionarios de... con el náhuatl normalizado y el español modernizado por Marc Thouvenot. México: Universidad Nacional Autónoma de México; Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor, 2016.

NORTON, Marcy. *Sacred gifts, profane pleasures; a history of tobacco and chocolate in the Atlantic world*. Ithaca: Cornell University Press, 2008.

ORTIZ DE MONTELLANO, Bernard R. *Aztec medicine, health, and nutrition*. New Brunswick: Rutgers University Press, 1990.

PARDO TOMÁS, José. *El tesoro natural de América; colonialismo y ciencia en el siglo XVI*. Madrid: Nivola, 2002.

PILCHER, Jeffrey M. Tamales or timbales: cuisine and the formation of Mexican national identity, 1821-1911. *The Americas*, v. 53, n. 2, 1996, pp. 193-216.

RAMOS-ELORDOY, 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, 2011, p. 89-101.

SAHAGÚN, Fray Bernardino de. *Historia general de las cosas de Nueva España*; primera versión íntegra del texto castellano del manuscrito conocido como Códice Florentino. Madrid: Alianza Editorial, 1988.

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). *Revista de Historia Iberoamericana*, v. 2, n. 2, 2009, p. 16-37.

SIRAISSI, Nancy G. *Medieval and early renaissance medicine*. An introduction to knowledge and practice. Chicago: The University of Chicago Press, 1990.

SULLIVAN, Thelma D. *Primeros Memoriales (Sahagún)*. Paleography of nahuatl text and English translation. Norman: University of Oklahoma Press, 1997.

SUPER, John C. *Food, conquest, and colonization in sixteenth-century Spanish America*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1988.

TAYLOR, William B. *Embriaguez, homicidio y rebelión en las poblaciones coloniales*



mexicanas. México: Fondo de Cultura Económica, 1987.

TRATADOS HIPOCRÁTICOS II. *Sobre los aires, aguas y lugares...* Introducciones, traducciones y notas por J. A. López Férez y E. García Novo. Madrid: Gredos, 2008.

VARELLA, Alexandre C. Discordancias alimentarias de entrambos mundos: el Prólogo del doctor Porres (Lima, 1621) y otras advertencias sobre la dieta de indios y criollos. In: REGALADO DE HURTADO, Liliana; PORTUGAL, Ana Raquel (orgs.). *Comer, vestir y beber*. Estudios sobre corporalidad y alimentación en el mundo prehispánico y colonial en los Andes y Mesoamérica. Lima: Academia Nacional de la Historia, 2018, p. 91-149.

VARELLA, Alexandre C. Homens viciosos de vivo entendimento: os espanhóis da América como sujeitos de reforma pela dieta no tratado de Juan de Cárdenas (México, 1591). *Revista Brasileira de História & Ciências Sociais – RBHCS*, v. 9, n. 17, 2017a, p. 91-117.

VARELLA, Alexandre C. A sabedoria dos índios na conversão cristã: medicina natural nos tratados de Sahagún. In: BERTAZONI, Cristiana; SANTOS, Eduardo Natalino dos; FRANÇA, Leila M. (orgs.). *História e arqueologia da América Indígena; tempos pré-colombianos e coloniais*. Florianópolis: Editora da Universidade Federal de Santa Catarina, 2017b, p. 273-294.

VARELLA, Alexandre C. A dietética no novo mundo. Alimentos para a natureza e o governo dos corpos de índios e espanhóis, entre os séculos XVI e XVII. In: CARDONA RODAS, Hilderman; PEDRAZA GÓMEZ, Zandra (orgs.). *Al otro lado del cuerpo*. Estudios biopolíticos en América Latina. Bogotá: Universidad de los Andes; Universidad de Medellín, 2014, p. 23-52.

VARELLA, Alexandre C. *A embriaguez na conquista da América*. Medicina, idolatria e vício no México e Peru, séculos XVI e XVII. São Paulo: Alameda, 2013.

VARELLA, Alexandre C. Dulces regalos del Nuevo Mundo. Alimentos de indios en las recetas medicinales del padre Bernabé Cobo (s. XVII). *Allpanchis-Revista del Instituto de Pastoral Andina*, v. XI, n. 73-74, 2009, p. 175-240.

