



TRAÇOS DA ALIMENTAÇÃO NA BANDEIRA DO ANHANGUERA – 1734

FOOD'S ROOTS IN EXPLORER OF ANHANGUERA – 1734

Deusedith Alves Rocha Junior *

Resumo: Este artigo analisa os hábitos alimentares da bandeira de Bartolomeu Bueno da Silva, o Anhanguera, que percorreu parte do Brasil Central no primeiro quartel dos setecentos. A partir do relato de Silva Braga, um integrante da bandeira, é possível detectar os principais elementos constituintes da alimentação dos bandeirantes e analisar as relações que esta guarda com a culinária paulista do mesmo período. Em diálogo com outros autores, buscamos reconhecer nas estratégias alimentares as suas relações com as práticas desenvolvidas a partir das interações culturais que envolve o colonizador e os povos que eles buscaram submeter.

Palavras-chave: bandeirante, alimentação, Brasil Central.

Abstract: This article analyzes the eating habits of Bartolomeu Bueno da Silva, “the Anhanguera”, who traveled through central Brazil in the first quarter of the 18th century. From the report of Silva Braga, the pionner, it is possible to detect the main constituent elements of the pionner’s diets and to analyze its relation with São Paulo’s cuisine of the same period. In dialogue with other authors, we seek to recognize, in food strategies, their relationship with practices developed from the cultural interactions which involve the colonizer and the peoples they sought to submit.

Keywords: pioneers, food, Central Brazil.

Neste texto pretendemos analisar os aspectos relacionados aos hábitos alimentares da bandeira do Anhanguera, considerando principalmente o relato do alferes José Peixoto da Silva Braga, integrante daquela bandeira (TAUNAY, 1981). Entendemos que não se trata de encontrar um traço comum e persistente dos hábitos alimentares das bandeiras paulistas entre os séculos XVII e XVIII, principalmente, dando às suas práticas alimentares um sentido único, nem associar tais hábitos aos costumes urbanos, ainda que guardassem semelhanças. É sobretudo a intenção de perscrutar os sentidos atribuídos aos alimentos e suas formas de consumo em um relato particular que nos leva supor que tais hábitos daqueles bandeirantes informam sobre as ideias que tinham sobre alimentação e seus procedimentos.

Faremos uma análise deste documento considerando somente a primeira parte da sua narrativa, portanto o momento em que o narrador se encontra integrado à bandeira. No relato do alferes José Peixoto da Silva Braga, proferido ao padre jesuíta Diogo Soares, em que se

* Possui graduação de licenciatura em História pelo Centro Universitário de Brasília - UniCEUB (1989) e mestrado (1995) e doutorado (2015) em História pela Universidade de Brasília - UnB. Atualmente é professor e coordenador do curso de História do Centro Universitário de Brasília - UniCEUB. Tem experiência na área de História, com ênfase em História do Brasil Colônia e História Regional.



narra o percurso da bandeira de Bartolomeu Bueno, o Anhanguera, entre 1722 e 1725, em que pese os fatos de Silva Braga ter se evadido desta bandeira e percorrido por conta própria o Rio Tocantins, e este relato ter sido escrito em 25 de agosto de 1734, em Passagem das Congonhas, Minas Gerais, podemos encontrar muitas passagens referentes aos aspectos da cultura alimentar característica das bandeiras e das viagens ocasionais.

Assim, podemos especular sobre algumas situações relacionadas à alimentação em situação de viagem durante o século XVIII, notadamente, nos interiores do atual Brasil Central. Portugueses, reinóis e coloniais, sobretudo paulistas, guiando-se por caminhos de índios ou abrindo trilhas no Cerrado, em busca de povos nativos para a escravidão e de metais preciosos, empreenderam longas viagens que duravam alguns anos e demandavam formas específicas de provimento de alimentos. Dezenas e até centenas de pessoas em trânsito por milhares de quilômetros sem a presença de vilas ou povoados que lhes socorressem, estabeleciam estratégias que foram se consolidando na medida em que identificavam alimentos novos ou pouco comuns para a complementação de um cardápio por demais escasso.

Neste artigo, entretanto, como pretendemos abordar a cultura alimentar do bandeirante especulando principalmente um documento, o marco temporal fica estabelecido entre o início da jornada dos bandeirantes guiados por Anhanguera, em 1722 e o momento em que foi colhido o relato de Silva Braga, em 1734. Disto podemos inferir que não estamos tratando da formação ou consolidação de um hábito alimentar, senão da sua ocorrência, com a qual pretendemos estabelecer os modos como uma prática alimentar se desenvolvia nesse momento, nessas circunstâncias, observando as possíveis relações do relato com a historiografia sobre o tema.

Especular em um único documento situações que favoreçam uma compreensão dessa estratégia requer, para a pesquisa histórica, o diálogo com outras fontes bibliográficas e primárias, considerando os aspectos discursivo e as possíveis representações sociais que se estabeleceram nesse discurso com o objetivo de mostrar um sentido próprio para o relato. Trata-se, portanto, de fazer uma leitura investigativa do documento, atento para as possibilidades de estabelecer vínculos com o que sabemos dessa cultura alimentar, nos vestígios e sugestões contidos no texto.



Em Caminhos e Fronteiras, Sérgio Buarque de Holanda acaba por consagrar a visão de que a cozinha paulista colonial estava centrada no milho, cujo destaque no cotidiano desta capitania formaria o que chamou de “uma civilização do milho”, título de um capítulo, herança rapidamente acomodada “dos antigos naturais da terra” (HOLANDA, 2005, p. 181). Tal afirmação é contestada por Rafaela Basso, ao analisar documentos relacionados com a ordenação de preços, entradas e saídas de alimentos controlados pela câmara da vila de São Paulo, considerando assim que apesar da constante presença do milho a diversidade alimentar era um traço marcante desde meados do século XVII (BASSO, 2012).

No entanto, quando nos indagamos sobre a alimentação praticada nas bandeiras devemos considerar que se trata de uma modalidade distinta daquela praticada nas vilas e cidades coloniais. De um lado o processo de produção de alimentos para o abastecimento dos centros urbanos demandava roças, a criação de gado e outros procedimentos sedentarizados. De outro lado as estratégias ligeiras e ocasionais das comidas de viagem sugerem que o abastecimento das bandeiras não movimentava propriamente um comércio, como ocorre nos centros urbanos.

O milho, nas bandeiras do século XVII, é pouco mencionado, e talvez a mudança de rumo, priorizando a mineração, no século XVIII, tenha influenciado nas estratégias alimentares (BASSO, 2012, p. 42), considerando-se que o pequeno porte destas, quando comparados com as bandeiras do século anterior que conduzia centenas de pessoas, além do fato de que as grandes distâncias que se percorria na demanda de metais preciosos trouxesse implicações para a culinária de viagem. A obrigatoriedade “dos indivíduos que se lançassem nesta empreitada de plantar roças itinerantes ao longo dos caminhos”, chegou a ser estabelecida pelo Regimento de dom Rodrigo de Castelo Branco em 13 de agosto de 1679 (BASSO, 2012, p. 44), para o plantio de milho e mandioca. Mas essa prática não foi obedecida pela bandeira do Anhanguera enquanto estava presente o alferes Silva Braga, ainda que ele nos lembre dos primeiros dissidentes e suas intenções de ficar e plantar roças de milho. Não se estava ali obedecendo uma exigência legal. Depois, quando Silva Braga já não estava presente, João Leite Ortiz montou uma roça nas proximidades de Goiânia para prover o retorno.

Apesar das atividades das bandeiras aparecerem na historiografia distinguindo as bandeiras de apresamento (e tomando essas como as mais antigas), das bandeiras militares,



utilizadas nos combates a índios resistentes e negros aquilombados do Nordeste da pecuária e açucareiro, e por fim as bandeiras de prospecção mineral, que se intensificaram em fins do século XVIII, estas atividades nem sempre estiveram apartadas. Como observa John Monteiro, “sob pretexto do descobrimento de minas, os paulistas continuavam em suas atividades predatórias” (MONTEIRO, 1995, p. 96), o que nos conduz a inferir que as grandes mudanças giraram mesmo em torno do tamanho das bandeiras. E tudo isto combina bem com a atitude do Anhanguera, descrita por Silva Braga, na sua manifesta intenção de tomar como escravos os índios que assaltara para se salvar da fome, como veremos. Observa John Monteiro:

No início, antes da destruição sistemática dos Guarani, os colonos permaneceram restritos à pequena agricultura ou à exportação de modesta quantidades de carne ou marmelada, atividades que requeriam pouca mão-de-obra. Ao se aumentar rapidamente a população cativa, através dos assaltos às aldeias e missões Guarani, possibilitaram-se maiores empreendimentos agrícolas, com a exploração intensiva de trabalhadores indígenas. A crise no abastecimento, iniciada em 1640 e agravada paulatinamente, obrigou muitos colonos a adotar outras estratégias produtivas, tais como a criação de gado, que maximizava a mão-de-obra disponível (MONTEIRO, 1995, p. 97-98).

Dividido em 25 partes que contém de um a quatro parágrafos cada uma, as 17 páginas do relato de Silva Braga (TAUNAY, 1981) pode ser dividido em dois momentos, sendo o primeiro aquele em que o percurso da bandeira do Anhanguera é narrado, desde a sua partida, em 3 de julho de 1722, da cidade de São Paulo, até o momento em que o narrador se aparta dela, iniciando o segundo momento, quando em uma comitiva de 12 pessoas, tendo Silva Braga entre eles, empreende-se uma descida pelo rio Tocantins. Note-se que a bandeira do Anhanguera contava com “152 armas” (homens brancos) e “20 índios” (escravos), além de alguns negros (também escravos).

Disso podemos inferir que as estratégias promovidas para o abastecimento e a alimentação, nas duas situações, foram bastante distintos. Enquanto uma comitiva de mais de 150 pessoas trazia uma hierarquia de tal modo estabelecida que além de seus comandantes, batedores, carregadores, incluía também os encarregados pela alimentação, com caçadores, cozinheiros e outros, os doze dissidentes, descendo em canoas o rio Tocantins, assumiam todas as tarefas da jornada, inclusive aquelas relacionadas à alimentação. A bandeira, ainda que a



fome lhe perseguisse, organizava uma estrutura de distribuição de alimentos de acordo com a hierarquia social.

É certo que Silva Braga destaca a precariedade da alimentação na bandeira do Anhanguera desde o início, prejudicada sobretudo pelo distanciamento que o líder tomou dos demais investidores. Uma desconfiança do líder da bandeira sobre os participantes reinóis, aos quais eles chamavam de “amboaba”, mantinha em segredo a prometida resenha que o Anhanguera faria para indicar a todos o caminho que deveriam percorrer. Some-se a isso o evidente desvio para a direção Nordeste que a bandeira tomava, e os descontentamentos se apresentavam.

Ainda no rio Meia Ponte, que desagua no Paranaíba, na divisa de Minas Gerais com Goiás, ensaiou-se uma primeira cisão da bandeira, depois de ficarem ali quinze dias parados os bandeirantes, a procura de alimentos e de comerem um cavalo que tinha quebrado a perna. Sem a solução adequada da fome e desconfiados do cabo da bandeira, “alguns houve que se resolviam a ficar, lançando roças, e plantando alguns poucos pratos de milho, que tinham ainda para o seu sustento, mas o capitão João Leite [da Silva Ortiz], os tornou de novo a animar, e reduzir a que passassem avante como passaram” (TAUNAY, 1981, p. 127).

Por todo o percurso dessa primeira parte da bandeira do Anhanguera, que corresponde a mais de mil quilômetros, a ausência do plantio de roças que pudessem suprir as necessidades alimentares impostas foi uma constante. As “falhas”, pausas na caminhada da bandeira, foram anotadas por Silva Braga indicando um dia, dois dias, quinze dias, vários dias de paradas, sempre associados aos arranjos da busca por alimentos através da caça e pesca, mas sem indicar nenhuma situação de plantio para o abastecimento dos bandeirantes.

Assim, a base alimentar na bandeira do Anhanguera ficou restrita aos produtos ocasionais, colhidos alhures: caça, peixe, palmito e mel, sobretudo, valendo-se dos rios e seus nichos ecológicos desde o percurso Paulista até o Planalto Central Brasileiro. A presença dos cursos de água torna-se, anota Sérgio Buarque de Holanda, um fator importante na jornada do bandeirante – e podemos anotar que também tem uma importante relação com as sociedades indígenas, que deles se valem. Se em alguns casos os cursos de água “puderam muitas vezes retardar a marcha do sertanista, sua ausência completa poderia determinar problemas de complicada solução”. Enquanto os rios impunham a necessidade de buscar passagens menos



perigosas, improvisar canoas e balsas, com a ausência deles “não se evitava o pior: a angústia da sede” (HOLANDA, 1994, p. 36).

As refeições de estrada eram elaboradas a partir dos ingredientes disponíveis, fossem eles levados pelos viajantes ou encontrados no percurso (ROMIO, 2000), o que dependia do conhecimento que os viajantes tivessem do percurso que faziam. A farinha e a carne seca desidratada, são constantes nas viagens do período colonial, mas as bandeiras valeram-se muito daquilo que oferecia a natureza e já se achava dominada pelas culturas indígenas para sobreviver e encarar as suas jornadas. Os preparos e as técnicas culinárias não são citadas com detalhes, e os apetrechos de cozinha aparecem de modo muito esporádicos. Quanto a esses últimos, as referências relacionadas ao mundo urbano está presente, sobretudo nas análises de Alcântara Machado sobre os costumes da São Paulo colonial através dos testamentos, inclusive de bandeirantes (MACHADO, 2000).

O uso do mel nas viagens dos bandeirantes era uma conta certa de provimento disponível em grandes quantidades, principalmente nos sertões onde as queimadas não fossem constantes. “Sabe-se que muitos sertanistas puderam sustentar-se dias seguidos, em suas jornadas, apenas com o produto das abelheiras silvestres” (HOLANDA, 1995, p. 50). Daí também que entre os índios escravizados que eram levados nas bandeiras, alguns deles eram meleiros, especialistas que com machados e cabaças proviam sustento para muitos dias.

As plantas e bichos consumidos no sertão, ainda que repugnantes, observa Sérgio Buarque, vinha aplacar a fome, presença constante que se resolvia comendo formigas, jacarés, lagartos, cobras, sapos, ratos, macacos, larvas, raízes de guaribá ou guareá, grelos de samambaia e outros produtos que são citados em roteiros e até se tornaram iguarias urbanas (HOLANDA, 1995, p. 56).

Entre as caças, são citados no relato de Silva Braga, pássaros e macacos, o que não é incomum nos hábitos alimentares desse período; ficando ausente do relato, talvez por sua ausência de fato, os cereais. “Aqui nos começou a faltar o mantimento, e assim nos foi preciso marchar cinco dias passando com o que dava a espingarda, pássaros, macaco, palmito e algum mel” (TAUNAY, 1981, p. 125). A falta de comida começa a ser mencionada após a passagem pelo rio Grande, fronteira natural que hoje divide os Estados de São Paulo e Minas Gerais. Ainda que já estejam ausentes as vilas e povoados, a bandeira ainda não se aprofundou muito no sertão goiano.



Mais adiante, na passagem do rio das Velhas, valeram-se novamente de peixes e caças, onde passaram dois dias provendo-se para a viagem. O mais provável, e isso se confirmará mais adiante no relato, é que a moqueagem fosse o procedimento culinário mais utilizado no preparo dos alimentos para a viagem. O moquém é uma técnica de conservação de alimentos, carnes de caça e peixes, muito utilizados pelos indígenas e apropriado pela cultura banca, inclusive no meio urbano, mas sobretudo útil no preparo de alimentos para viagem, visto que a sua conservação se tornava mais duradoura.

A desconfiança do Anhanguera sobre os “Amboabas”, já o dissemos, se reflete principalmente na recusa em informar o percurso que deveria ser seguido até as minas dos goyazes, por achar que os “portugueses” estavam infiltrados entre os “paulistas” com intenções de suplantá-los. Note-se que faz poucos anos que se passaram os conflitos entre estes, na Guerra dos Emboabas (1707-1709), nas Minas Gerais, com prejuízo para os paulistas. Essa situação promove a irregularidade do abastecimento de alimentos e em algumas ocasiões estabelece situações de cisão na bandeira. Alguns paulistas e reinóis decidiram-se pelo retorno para São Paulo, mas foram convencidos por João Leite da Silva Ortiz em permanecer na jornada.

Assim, “reduzida a Tropa se pôs em marcha depois de quinze dias de falhas, que se gastaram nestas desordens, como também em fazer algum provimento do que permitia o mato” (TAUNAY, 1981, p. 126). Quinze dias parados para ouvir a resenha em que o líder, o Anhanguera, indicaria os rumos da bandeira, o que não ocorreu, e recolhendo alimentos para seguir em frente. Mas em tudo não houve bom resultado pois além da resistência em contar sobre a direção da bandeira, também a fome se impôs, “e como este [o mantimento] não era muito, nem todos tinham quem lhe caçasse, obrigou a alguns a matarem, e comerem um cavalo que tinha quebrado uma perna, e eu fui um dos que aproveitaram dela (TAUNAY, 1981, p. 126).

Comer carne de cavalo não é comum e está relacionado com ocasiões que extrapolam as regras culturais diante da fome. Assim como o hábito de comer determinados animais se estabelece num conjunto de valores culturais que produzem uma identidade comum, nas bordas desses valores estabelecem-se os interditos, as proibições. A nutrição das populações se organizam através de regras que envolvem fatores religiosos, sociais, políticos, identitários



etc., promovendo interditos e representações sobre os alimentos (CARNEIRO, 2003), mais do que fatores biológicos ou geográficos.

Sérgio Buarque de Holanda lembra-nos que as tradições dos grupos indígenas foram rapidamente assimiladas pelos portugueses, ao passo que os indígenas, sem a recusa do novo, tratavam-no, porém, ao modo das suas tradições. O português se apropriou das coisas, dos métodos e das técnicas indígenas sem modificá-las, senão aumentando a sua produtividade, ao passo que os indígenas receberam as coisas, métodos e técnicas europeias e adaptaram-nas sobretudo aos seus modos de vida, que não incluía a acumulação, o enriquecimento, a propriedade privada (HOLANDA, 1995, p. 171-172). Assim, ao comer coisas estranhas aos seus hábitos alimentares, a civilização cristã reforçava os limites entre o que considerava humano e não humano. Ainda que não se estabeleça uma situação de horror ou de interdição ao consumo de carne de cavalo, essa não é uma situação comum das práticas culturais do ocidente, ficando reservada para ocasiões extremas.

Podemos objetar a essa situação da assimilação dos hábitos alimentares dos diversos grupos indígenas por parte dos portugueses, considerando que o estabelecimento e a interiorização de europeus no território colonizado dependeu da assimilação e da apropriação de hábitos alimentares nativos, ainda que no século XVI não estivessem tão distantes as técnicas culinárias europeias das indígenas, como propõe Carlos Alberto Dória, serem os portugueses “portadores de uma tradição européia tipicamente rural” nos seus aspectos culinários (DÓRIA, 2014, p. 49).

Mas o fato é que esses processos devem ser observados levando-se em consideração uma complexidade maior de situações. Se de um lado os ingredientes, as técnicas e as práticas da alimentação dos indígenas vão chegar às cozinhas dos colonizadores, recebendo alterações e adaptações, no caso que aqui tratamos estes mesmos elementos se prestam ao preparo de comidas para viagens, seja de preparo antecipado ou durante as viagens, o que não se assemelha à cozinha das casas dos colonizadores nem das aldeias indígenas.

O imprevisto ocasionado pela ausência dos ingredientes a que já estavam habituados resultaram na apropriação da culinária indígena, com peixes assados em folhas e peixes e carnes de caças moqueadas, que incluíam muitas aves, onças, macacos, quatis, veados, capivaras, cobras e teiús; os carás, palmitos e bananas que resultavam em farofas ou papas;



muitos frutos, como o maracujá, caju e outros eram aproveitados; e alguns brotos, como o de samambaia, era incluído junto às carnes em um cozido (ROMIO, 2000).

Bichos-de-taquara e tanajuras, ou içás, muito consumidos pelos indígenas, também foi bastante consumido tanto nas viagens como nas periferias das vilas, desde os princípios da colonização. Tanajuras e bichos-de-taquara eram utilizados para fazer papas e farofas, como anotara o padre José de Anchieta:

Nascem entre as taquaras certos bichos roliços e compridos, todos brancos, da grossura de um dedo, aos quais os índios chamam raú, e costumam comer assados e torrados. Há-os em tão grande porção, indistintamente amontoados, que fazem com eles um guisado que em nada difere da carne de porco estufada; serve não só para amolecer o couro, mas também para comer-se. Deles uns se transformam em mariposas, doutros saem ratos, que constroem a sua habitação debaixo das mesmas taquaras, outros porém se transformam em lagartas, que roçam as ervas. Encontram-se muitos outros animais de diversos gêneros, que entendi dever omitir, por não serem dignos de saber-se, nem de contar-se (PAPAVERO, 2007, p. 56).

A comida de viagem, desse modo, distinguiu-se da culinária urbana nas técnicas, nos pratos e nos ingredientes, sem que estivessem totalmente alheias uma da outra. A “farinha de guerra” (BUARQUE, 1994) desde cedo está citada como o principal alimento dos grandes e dos pequenos percursos, seguindo a tradição indígena de ser agregada às carnes moqueadas ou aquelas de que se serviam pelos caminhos. Considerando a sua durabilidade e a facilidade para o seu acondicionamento e transporte (ainda que deva ser protegida da chuva e umidade), há de se anotar também que o seu fabrico é algo mais elaborado, não sendo possível de se fazer enquanto se viaja por longos caminhos. Desse modo podemos supor que a “farinha de guerra”, a farinha de mandioca, não estará presente em todas as bandeiras, pelo menos não durante todo o seu percurso.

Assim, retornamos ao percurso da bandeira do Anhanguera, que pelas contas imprecisas verificadas no relato já havia marchado por mais de dois meses (ROCHA JR, 2015). Entre paradas e conflitos, convencidos alguns de que não haveria boa fortuna para esta bandeira, resolveram “ficar, lançando roças e plantando alguns poucos pratos de milho, que tinham ainda para o seu sustento” (TAUNAY, 1981, p. 127). Ter milho naquela altura é uma constatação significativa; Traziam consigo para a alimentação da bandeira e ainda em condições de plantio. Sabemos que há uma variedade de preparos com milho característicos da culinária paulista planaltina que inclui a farinha de milho, canjicas, cuscuz, biscoitos,



broas, pipocas, curaus, pamonhas, bolos, pés-de-moleque, milho assado e cozido, além das bebidas como o aguardente, o aluá e a jacuba (BUARQUE, 1994).

A cultura da lavoura de milho e feijão era uma prática dos bandeirantes que antecipavam parte da tropa para o plantio mais adiante (ROMIO, 2000, p. 86), favorecendo a si mesmos e aos demais que trilhassem os mesmos caminhos. Para o consumo diário, a farinha de milho e outras formas do milho pilado (a moagem não foi muito desenvolvida nesse período) facilitava o transporte e os preparos improvisados que incluíam carnes, principalmente a do porco. Mas o que sabemos que é o milho citado vinha em grãos inteiros, capazes de serem plantados e germinarem novamente. as canjicas (grossa e fina) se apresentam como mais propícias para essa situação, além da pipoca e do milho assado, a não ser que trouxessem consigo o pilão, hipótese provável, para que se incluíssem outros preparos.

O milho estava na primeira refeição do dia, na forma de jacuba, uma mistura da farinha de milho socada, acrescida de água fervente e adoçada, ou de quimeras (uma papa de milho cozida com carnes) e burés (uma sopa do milho socado) (ROMIO, 2000, p. 86). Apesar de Sérgio Buarque de Holanda se referir a uma “civilização do milho” em um dos capítulos de Caminhos e Fronteiras (1994), o autor não enuncia que este produto seria o único alimento do Planalto paulista, lembrando que outros produtos, como o feijão, o arroz e em menor escala o trigo também estavam disponíveis. Sua intenção é compará-lo com a intensa presença da mandioca no litoral, de onde esta também vinha para o consumo dos paulistas em forma de farinha.

Ainda no sentido a que se refere Sérgio Buarque de Holanda, podemos ver mais recentemente a argumentação de Carlos Alberto Dória e Marcelo Corrêa Bastos que tratam da presença do milho como um alimento que “acabou se impondo como solução alimentar mais geral na Paulistânia” (DÓRIA e BASTOS, 2018, p. 63) ainda que de forma lenta, e que veio sempre carregado de um simbolismo negativo, tomado como “comida de bugre” (DÓRIA e BASTOS, 2018, p. 64).

Mesmo considerando que o plantio de roças é uma prática comum associada às bandeiras, neste relato que analisamos ele não vai além das intenções, valendo-se a bandeira, por todo o seu percurso, do peixe, da caça, de frutas, de plantas e do assalto ao índio, como veremos adiante. Na medida em que se foi confirmando a mudança de rumo da bandeira do



Anhanguera, que se encaminhava mais para o Norte do que devia, índios escravizados fugiam e a dissensão entre paulistas e portugueses se avolumava. A paisagem havia mudado para grandes Chapadas e os recursos naturais para a alimentação ficavam mais escassos ainda. Os córregos ocorriam em grandes quantidades mas ficavam menores, e a bandeira sobrevivia de peixes e palmitos .

Quanto aos palmitos, diz-nos Silva Braga, “achamos também algum palmito, do que chamam jaguaroba, que comíamos assado, e ainda que é armagoso sustenta mais, que os mais. O palmito que mais se consumiu foi o da guariroba, *Syagrus oleracea*, palmeira que ocorre do Ceará ao Paraguai e está presente em muitos preparos alimentícios do Brasil Central até hoje. Sua principal ocorrência foi anotada no momento em que a bandeira chegou “em umas grandes chapadas faltas de todo o necessário, sem matos, nem mantimentos” (TAUNAY, 1981, p. 128). Este palmito, que chamavam “jaguaroba” era consumido assado e em socorro da fome, anotava Silva Braga, sendo mais útil que os demais.

O fogo que assava os palmitos dos bandeirantes também tinha vários usos nas viagens, e quando se tratava do preparo de comida, fazia-se em geral um arranjo de pedras ao redor do fogo, sobre as quais se apoiava a panela e potregia o fogo do vento (ROMIO, 2000, p. 87). Fabricava-se ainda o fogão de tucuruvá, elaborado com cupinzeiros abandonados, de alta capacidade refratária, isto porém, ocorria quando a bandeira se estabelecia por muitos dias ou meses em um mesmo lugar.

Paulo Bertran supõe que neste momento a bandeira se encontrava nas fraldas do atual Distrito Federal, e a principal referência ao local foi a indicação de que ali havia muitos córregos, com peixes como “dourados, trairas e upiabas”. O dourado é um peixe que não ocorre nas águas que correm para o Norte, pelo rio Tocantins, e o fato de Silva Braga citá-lo indica que a bandeira ainda não ultrapassou os limites da futura região de Mestre D Armas, no Distrito Federal (BERTRAN, 2000, p. 68). É neste momento que a fome e a mortandade atinge a bandeira de modo mais severo:

Aqui começou a gente a desfalecer de todo: morreram-nos quarenta e tantas pessoas entre brancos e negros, ao desamparo, e o eu ficar com vida o devo ao meu cavalo, que para me montar nele pela nímia fraqueza, em que me achava, me era preciso o lançar-me primeiro nele de braços levantados sobre o primeiro cupim que encontrava (TAUNAY, 1981, p. 128).



O temor sobre o desfecho da bandeira abateu o Anhanguera que enfim considerou “o erro que tinha dado no rumo que então seguia” e recorreu a “novenas Santo Antônio” (TAUNAY, 1981, p. 128) na espera de encontrar índios, o que equivaleria a encontrar, com tais índios, recursos alimentares.

E vieram ao encontro de índios quando se depararam com algumas picadas, pequenos ranchos e plantio de milho já com alguns grãos. Depois de doze dias de lançar batedores por vários caminhos, o Anhanguera foi avisado de uma aldeia de índios Crixás, a qual atacou. Recebidos com flechas, o líder da bandeira promoveu um assalto ordenando que os tiros fossem dados para o alto, o que resultou na expulsão dos índios para o mato e na apreensão de alguns outros, denotando a sua vontade de tê-los como escravos, ainda que a intenção da sua jornada estivesse voltada para a procura de ouro e a sua necessidade imediata, saciar a fome (TAUNAY, 1981, p. 129). Ao final da contenda restaram ainda dois feridos do lado dos colonizadores.

Índios de fala diversa da língua geral, aos quais os paulistas tratavam por tapuia, termo genérico para os que não falavam o tupi-guarani, estes índios mantiveram-se nas proximidades da sua aldeia invadida e até procuraram negociar com a bandeira uma situação de paz e restituição do que haviam perdido, em nada mais resultando, e dali se evadindo depois de algum tempo. Note-se que as estratégias desenvolvidas nessa ocasião continham práticas comuns das bandeiras, tanto que o cabo que a liderava comanada todos os passos. O ataque da aldeia, os raptos das pessoas, os roubos dos alimentos.

Além do milho (duzentas mãos de milho), a bandeira também se apropriou de muitas batatas (25 batatais), caju, palmitos, cabaças, peixes, caças, cachorros, araras e periquitos, assim como de panelas de cerâmica, detendo-se por ali ao longo de três meses (TAUNAY, 1981, p. 131). Mas a distribuição desigual dos alimentos pelo líder da bandeira, em favor dele mesmos e dos seus próximos, resultou em novos conflitos, desta vez acabando por dividir a bandeira, de onde doze dissidentes, entre os quais se incluiu Silva Braga, que resolveram buscar outro caminho. “Neste sítio ouvindo dizer o cabo nos ficava já perto o Maranhão me resolvi deixá-lo, e rodar rio abaixo buscando alguma terra já povoada, por não perecer a fome e sede no meio daqueles matos” (TAUNAY, 1981, p. 132-133).

Eis aqui a primeira parte do relato de Silva Braga a revelar que esta bandeira, ainda que se compusesse precariamente de mantimentos, valeu-se sobretudo de milho, peixe e



palmito, cujas formas de preparo não foram detalhadas, principalmente quanto ao uso do milho, mas ao menos indica a moqueagem do peixe e de caças, além da elaboração de papas com o palmito. Ao palmilhar os sertões do Brasil Central os paulistas em suas bandeiras foram identificando os principais acidentes geográficos, como os morros, rios, chapadas etc., nomeando-os e atribuindo um sentido de territorialidade, ou seja, de identificação do colonizador com o espaço, o que ao mesmo tempo que construía um sentimento de propriedade política e culturalmente portuguesa, negava aos indígenas que nos sertões viviam a sua própria identidade com o lugar, reconhecendo-os como passíveis de serem submetidos à escravidão porque não eram cristãos.

O sertão incógnito que coexistia com as trilhas das marchas bandeirantes foi devassado pelo processo civilizador-cristão colonial, consolidando a toponímia paulista e a sua nomenclatura em tupi-guarani e cristã, distribuindo as propriedades em datas de mineração e sesmarias para o cultivo e a pecuária. Conhecer, ocupar e, por fim, expulsar os índios do seu habitat (o sertão) foram os procedimentos concomitantes da formação de uma territorialidade portuguesa no Brasil Central (ROCHA JR, 2015, p. 46).

No trecho de um documento escrito em 21 de fevereiro de 1732 encontramos uma cópia do Regimento que governador de São Paulo, Diogo César de Meneses, ofereceu ao bandeirante Bartolomeu Bueno da Silva dez anos antes. Neste Regimento um item se refere às “naçoens de índios que o dito Bartolomeu Bueno da Silva achar por aqueles certoens”, indicando que deve forçá-los a abraçar a fé cristã por obra dos religiosos que o acompanham, e que em caso de reação deve lhes fazer “guerra matandoos e cativanduos e dos que ficarem cativos devem tirar os quintos para a sua Magestade” (AHU-GOÍÁS 0003).

Pode-se concluir que a organização da bandeira do Anhanguera, aqui um ícone representativo de muitas bandeiras que lhe antecederam, trouxe já consolidado os hábitos alimentares daqueles que faziam os longos percursos em busca de índios e de metais preciosos. Ora plantavam antecipadamente, ora valiam-se dos recursos à mão, já testados e praticados desde longa data.

A presença do milho, com o seu plantio antecipado, é uma estratégia comum das bandeiras, mas não necessariamente a sua principal base alimentar. Ainda que na bandeira do Anhanguera ela estivesse ausente, a sua intenção confirma a regra. Outra presença constante é a do uso das carnes moqueadas, favorecendo o seu transporte para o consumo ao longo do



percurso. O peixe e muitas caças eram preparadas durante algumas paradas mais longas no percurso das viagens.

Dentre a variedade de plantas do Cerrado que eram conhecidas e consumidas, nessa expedição sobressaiu-se o palmito, de mais de uma espécie de palmeira, e que era preparado e consumido de mais de uma forma. O conhecimento sobre a vegetação não favorecia ao uso exclusivo das comidas de viagem, pois muitas delas se faziam presentes nas casas mais pobres das periferias das vilas sendo úteis para sanar a mesma fome que seguia pelas estradas.

Por fim, o assalto a aldeias indígenas foi uma estratégia de obtenção de recursos alimentares que foi encarada com muita simplicidade pelo cabo da bandeira, denotando uma prática comum. Pode-se inferir que os riscos estabelecidos pelas circunstâncias peculiares desta bandeira, ainda que a aproximasse da fome, mais que outras, não a afastou das regras alimentares tradicionais: o milho, as carnes e as plantas do Cerrado, acrescidos de batatas e outros eventuais produtos obtidos do roubo deliberado aos indígenas que encontravam pelos caminhos.

Documentos

Notícia – 1ª Prática que dá o P. M.e Diogo Soares o Alferes José Peixoto da Silva Braga, do que passou na Primeira Bandeira, que entrou ao descobrimento das Minas dos Guayases até sair na Cidade de Belém do Grão-Pará. In TAUNAY, Afonso de E. Relatos sertanistas. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, EdUSP, 1981.

Arquivo Histórico Ultramarino – AHU – Goiás. 0003 [ant. 1732, Fevereiro, 23, Goiás] – REQUERIMENTO do regente e descobridor das Minas de Goiás, Bartolomeu Bueno da Silva, ao rei [D. João V], solicitando cópia do regimento que lhe foi dado no ano de 1722 pelo governador e capitão-general de São Paulo, Rodrigo César de Meneses. Obs: inserida cópia do regimento. AHU-GOIÁS. AHU_ACL_CU_008,Cx1,D.3.

Referências

BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho?** (1650-1750). Dissertação de mestrado, Unicamp, São Paulo, 2012.

BERTRAN, Paulo. **História da terra e do homem no Planalto Central.** Eco-história do Distrito Federal: do indígena ao colonizador. Brasília, Verano Editora, 2000.



CARNEIRO, Henrique. **Comida e sociedade: uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Campus, 2003.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira.** São Paulo: Três Estrelas, 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto e BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia: a história e as receitas de um modo antigo de comer.** São Paulo: Três Estrelas, 2018.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e fronteiras.** São Paulo, Companhia das Letras, 1994.

MACHADO, Alcântara. **Vida e morte do bandeirante.** In SANTIAGO, Silviano. *Intérpretes do Brasil*, vol. I, Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 2000.

MONTEIRO, John Manuel. **Negros da terra: índios e bandeirantes nas origens de São Paulo.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

PAPAVERO, N. & TEIXEIRA, D.M. **A Fauna de São Paulo nos séculos XVI a XVIII nos textos dos cronistas, missionários e relatos monçoeiros.** São Paulo, EdUSP, 2007.

ROCHA JR., Deusdedith. **“Pello rio dos Tocantins à bayxo athe Bellem do Gram Pará”:** territorialidade e saber sobre o espaço nos setecentos. Tese (Doutorado em História) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade de Brasília, Brasília, 2015.

ROMIO, Elda. **Brasil 1500/2000: 500 anos de sabor.** São Paulo, ER Comunicações, 2000.

TAUNAY, Afonso de E. **Relatos sertanistas.** Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, EdUSP, 1981.