



XXV Congresso de Iniciação Científica da Unicamp

18 a 20 Outubro Campinas | Brasil



2017



Alimentação e Saúde: uma análise das práticas alimentares a partir dos tratados sobre as artes de curar nas Minas Gerais Setecentistas.

Letícia Takahashi Hokari*, Leila Mezan Algranti

Resumo

Através de dois tratados sobre artes de curar, *Erário Mineral* (1735) de Luis Gomes Ferreira e *Governo de Mineiros* (1770) de José Antonio Mendes, pretendemos compreender os significados e a importância dos alimentos nas artes de curar. Dessa forma, buscaremos captar aspectos referentes às práticas alimentares na sociedade colonial, de forma a relacionar saúde e alimentação.

Palavras-chave:

História da Alimentação, Artes de Curar, América Portuguesa

Introdução

A história da alimentação possui algumas questões-chaves: o que se come, como se come, onde e com quem se come; tais questões revelam aspectos econômicos e culturais de uma determinada sociedade, fazendo com que esta seja uma chave interpretativa válida. Considerando que alimentar-se não é apenas uma necessidade biológica, podemos refletir e investigar quais são os mecanismos de escolhas para ingerirmos certos alimentos.

Durante séculos o tratamento de doenças mais utilizado se dava através da alimentação, sendo o expoente mais conhecido a dietética galênica, que buscava o equilíbrio do corpo através dos alimentos e dos temperos utilizados para modificá-los. Mais difundido na Europa, esse conhecimento nem sempre era possível de ser aplicado na América Portuguesa, visto as diferenças de clima, flora e fauna. Surge então um fenômeno típico da colônia: as artes de curar, que mesclavam diversos procedimentos de cura, na tentativa de adequar os conhecimentos existentes à nova realidade americana.

A presente pesquisa buscou em dois tratados sobre artes de curar, *Erário Mineral* (1735) de Luis Gomes Ferreira e *Governo de Mineiros* (1770) de José Antonio Mendes, escritos por cirurgiões portugueses que atuaram em Minas Gerais do século XVIII, as práticas alimentares presentes na região e apreender o significado da dieta alimentar cotidiana, a fim de se compreender melhor a relação existente na época entre alimentação e saúde.

Resultados e Discussão

Os tratados selecionados se destacam por terem declarado abertamente a pretensão de divulgar informações e instruções para as regiões mais distantes da América Portuguesa. Para isso, foi necessário a realização de uma pesquisa bibliográfica para entender o contexto das referidas obras. O século XVIII marca a imigração para Minas Gerais em busca do ouro, porém a pouca dedicação a outras atividades leva a região à miséria, como: a falta de alimentos e a escassez de profissionais diversos. Parte da análise das fontes, permitiu perceber que havia muitos tratamentos relacionados a atividade de mineração. Havia muitos escravos na região e os senhores buscavam preservar a saúde dos mesmos; regiões de difícil acesso, não

possuíam muitos curadores e boticas disponíveis, sendo necessário então que os próprios senhores fossem os agentes de cura. A alimentação também se adaptava a essas condições de precariedade, de forma que os produtos coloniais foram incorporados à alimentação cotidiana e à preservação da saúde.

Outro ponto a ser destacado refere-se à diferença temporal das obras e por consequência das profissões. O *“Erário Mineral”*, publicado em 1735, segue mais a vertente dietética de Hipócrates e Galeno, além de possuir escrita mais rebuscada e apresentar conhecimento mais teórico; enquanto o *“Governo de Mineiros”*, publicado em 1770, já demonstra os frutos da chamada Revolução Científica do século XVIII, com um texto mais simples e acessível. Ambos os autores são cirurgiões, e mesmo com formação específica, trata-se de uma profissão prática. Logo, havia a necessidade de justificarem a escrita de tratados deste tipo, visto que isso estaria a cargo de médicos, que possuíam formação teórica.

Ao longo de seus tratados, os autores se justificam e apontam a necessidade dos seus serviços; ambos organizam seus escritos por doenças; contam histórias para exemplificar as situações, agregando valor positivo aos seus dizeres; e, principalmente, oferecem receitas, com ingredientes (alimentos), destacando o modo de preparo e sua aplicação.

Conclusões

A história da alimentação se mostrou um terreno fértil para o estudo da sociedade. A partir de certos hábitos alimentares estabelecidos, pudemos perceber a apropriação de produtos e de saberes locais por parte dos colonizadores, não só destinados à sobrevivência cotidiana, mas também em relação à conservação da saúde e cura de enfermidades. Muitas vezes os mesmos produtos estavam presentes na cozinha e na botica.

Agradecimentos

Agradeço ao PIBIC – SAE/UNICAMP por ter dado a possibilidade de dedicação a esta pesquisa. Também agradeço minha orientadora, Prof. Dr. Leila Mezan Algranti, pela paciência e por todo o auxílio prestado.