



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
FACULDADE DE HISTÓRIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA**

ANA AMÉLIA AQUINO BRITO

**CONEXÕES ALIMENTARES NA CAPITANIA DE
GOIÁS: 1790 A 1810**

**Goiânia – GO
2021**



TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO (TECA) PARA DISPONIBILIZAR VERSÕES ELETRÔNICAS DE TESES E DISSERTAÇÕES NA BIBLIOTECA DIGITAL DA UFG

Na qualidade de titular dos direitos de autor, autorizo a Universidade Federal de Goiás (UFG) a disponibilizar, gratuitamente, por meio da Biblioteca Digital de Teses e Dissertações (BDTD/UFG), regulamentada pela Resolução CEPEC nº 832/2007, sem ressarcimento dos direitos autorais, de acordo com a [Lei 9.610/98](#), o documento conforme permissões assinaladas abaixo, para fins de leitura, impressão e/ou download, a título de divulgação da produção científica brasileira, a partir desta data.

O conteúdo das Teses e Dissertações disponibilizado na BDTD/UFG é de responsabilidade exclusiva do autor. Ao encaminhar o produto final, o autor(a) e o(a) orientador(a) firmam o compromisso de que o trabalho não contém nenhuma violação de quaisquer direitos autorais ou outro direito de terceiros.

1. Identificação do material bibliográfico

Dissertação Tese

2. Nome completo do autor

Ana Amélia Aquino Brito

3. Título do trabalho

CONEXÕES ALIMENTARES NA CAPITANIA DE GOIÁS: 1790 A 1810

4. Informações de acesso ao documento (este campo deve ser preenchido pelo orientador)

Concorda com a liberação total do documento SIM NÃO¹

[1] Neste caso o documento será embargado por até um ano a partir da data de defesa. Após esse período, a possível disponibilização ocorrerá apenas mediante:

a) consulta ao(à) autor(a) e ao(à) orientador(a);

b) novo Termo de Ciência e de Autorização (TECA) assinado e inserido no arquivo da tese ou dissertação.

O documento não será disponibilizado durante o período de embargo.

Casos de embargo:

- Solicitação de registro de patente;
- Submissão de artigo em revista científica;
- Publicação como capítulo de livro;
- Publicação da dissertação/tese em livro.

Obs. Este termo deverá ser assinado no SEI pelo orientador e pelo autor.

 Documento assinado eletronicamente por **ANA AMELIA AQUINO BRITO, Discente**, em 09/03/2022, às 20:19, conforme logotipo horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

 Documento assinado eletronicamente por **Cristina de Cassia Pereira Moraes, Usuário Externo**, em 15/03/2022, às 10:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

 A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2746862** e o código CRC

Assinatura **2932BCF**.

ANA AMÉLIA AQUINO BRITO

CONEXÕES ALIMENTARES NA CAPITANIA DE
GOIÁS:1790 A 1810

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História, da Faculdade de História, da Universidade Federal de Goiás, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em História. Área de concentração: Culturas, Fronteiras e Identidades.

Orientadora: Dra. Cristina de Cássia Pereira Moraes.

**Goiânia – GO
2021**

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do Programa de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da UFG.

Brito, Ana Amélia Aquino
CONEXÕES ALIMENTARES NA CAPITANIA DE GOIÁS: 1790 A
1810 [manuscrito] / Ana Amélia Aquino Brito. - 2021.
CXIX, 119 f.

Orientador: Profa. Dra. Cristina de Cássia Pereira Moraes.
Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Goiás,
Faculdade de História (FH), Programa de Pós-Graduação em História,
Goiânia, 2021.

1. Alimento. 2. Comida . 3. Medicamento. 4. Conexões. I. Moraes,
Cristina de Cássia Pereira, orient. II. Título.

CDU 94



UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

FACULDADE DE HISTÓRIA

ATA DE DEFESA DE DISSERTAÇÃO

Ata nº **089/2021** da sessão de Defesa de Dissertação de **ANA AMÉLIA AQUINO BRITO**, que confere o título de Mestre(a) em **História**, na área de concentração em **Culturas, Fronteiras e Identidades**.

Ao/s **vinte dias de dezembro do ano de dois mil e vinte e um**, a partir da(s) **14h30**, via **videoconferência**, realizou-se a sessão pública de Defesa de Dissertação intitulada **“CONEXÕES ALIMENTARES NA CAPITANIA DE GOIÁS: 1790 A 1810”**. Os trabalhos foram instalados pelo(a) Orientador(a), Professor(a) Doutor(a) **Cristina de Cássia Pereira Moraes (PPGH/UFG)** com a participação dos demais membros da Banca Examinadora: Professor(a) Doutor(a) **Rildo Bento de Souza (FCS/UFG)**, membro titular externo; Professor(a) Doutor(a) **Alan Ricardo Duarte Pereira (IFRS)**, membro titular externo. Durante a arguição os membros da banca **não fizeram** sugestão de alteração do título do trabalho. A Banca Examinadora reuniu-se em sessão secreta a fim de concluir o julgamento da Dissertação, tendo sido(a) o(a) candidato(a) **aprovado(a)** pelos seus membros. Proclamados os resultados pelo(a) Professor(a) Doutor(a) **Cristina de Cássia Pereira Moraes**, Presidente da Banca Examinadora, foram encerrados os trabalhos e, paraconstar, lavrou-se a presente ata que é assinada pelos Membros da Banca Examinadora, ao(s) **vinte dias de dezembro do ano de dois mil e vinte e um**.

TÍTULO SUGERIDO PELA BANCA



Documento assinado eletronicamente por **Jiani Fernando Langaro, Coordenador de Pós-graduação**, em 22/12/2021, às 19:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rildo Bento De Souza, Professor do Magistério Superior**, em 22/12/2021, às 21:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cristina de Cassia Pereira Moraes, Usuário Externo**, em 07/03/2022, às 15:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2570040** e o código CRC **73BEE026**.

Dedico este trabalho em primeiro lugar a Deus, pela proteção de sempre; a minha mãe pelo exemplo de fé, coragem e determinação; ao meu esposo e nosso filho por serem minha base física, afetiva, emocional e força maior do meu entusiasmo. Amo muito todos vocês.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à minha família por estar sempre ao meu lado, me apoiando nos momentos difíceis e por compreenderem a minha ausência na realização deste trabalho.

Agradeço a Deus, pela vida concedida e por estar sempre guiando meus passos na jornada da vida. Ele nunca me abandonou nas horas em que precisei.

Agradeço aos meus professores e colegas do curso de História da UFG/GO, que contribuíram para a realização deste trabalho.

Agradeço, em particular, à minha orientadora, Professora. Doutora Cristina de Cássia P.Moraes, por manter a confiança em mim, pela paciência e por me ajudar a chegar até aqui. A você, meu muito obrigada.

RESUMO

A presente Dissertação propôs um estudo bibliográfico acerca do sertão de Goiás, tendo no centro da discussão a alimentação de sua população e os receituários médicos do Real Hospital Militar de Vila Boa (RHMVB) nos Setecentos. Optou-se por esse recorte cronológico devido ao fato de, no decorrer das investigações acerca da alimentação da sociedade dos Guayazes, no século XVIII e início do século XIX, se identificarem diversos documentos que indicavam intenso fluxo de grandes carregações de produtos e mercadorias para o sertão, assim como de carne bovina, receitada nas dietas alimentares dos pacientes e utilizada na complementação alimentar dos moradores da região, o que despertou o interesse de alguns governadores de Goiás pelo comércio de navegação dos rios Tocantins e Araguaia, tentando-se a ligação entre Goiás e as outras capitânicas. Essas carregações, via comboieiros, incluíam ervas, utilizadas ora como temperos, ora como medicamento, na botica do RHMVB, no tratamento e na cura de seus enfermos. Tais informações impulsionaram o estudo do papel dos pousos, que facilitaram sobremaneira o intercâmbio de mercadorias e de pessoas, as trocas de informações acerca dos entrepostos de arrecadação de impostos nas estradas reais. Desta forma, entre 1790 e 1810 percebem-se modificações em todos os aspectos da vida social do povo do sertão, porque, no período, foram transportados mercadorias e alimentos que passaram a fazer parte da mesa dos goianos e da medicina praticada no sertão, resultando na incorporação de novos costumes àqueles estabelecidos no sertão dos Guayazes.

Palavras-chave: Alimentação; Comida; Medicamento; Conexões.

ABSTRACT

This dissertation proposed a bibliographical study about the backlands of Goiás, having at the center of the discussion the food of its population and the medical prescriptions of the Royal Military Hospital of Vila Boa (RHMVB) in the 18th century. This chronological cut was chosen due to the fact that, in the course of investigations into the nutrition of Guayazes society, in the 18th and early 19th centuries, several documents were identified that indicated an intense flow of large shipments of products and goods to the Sertão, as well as beef, prescribed in the patients' diets and used in the food supplement of the region's residents, which aroused the interest of some governors of Goiás in the navigation trade of the Tocantins and Araguaia rivers, trying to make a connection between Goiás and the other captaincies. These shipments, via convoys, included herbs, used sometimes as spices, sometimes as medicine, in the RHMVB apothecary, in the treatment and cure of the sick. Such information boosted the study of the role of landings, which greatly facilitated the exchange of goods and people, the exchange of information about tax collection depots on royal roads. Thus, between 1790 and 1810, changes can be seen in all aspects of the social life of the people of the sertão, because, in the period, goods and food were transported that became part of the table of Goiás and medicine practiced in the sertão, resulting in the incorporation of new customs to those established in the interior of the Guayazes.

Keywords: Food; Food; Medicine; Connections.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
CAPÍTULO I	
SOB SOL DO ALUVIÃO	18
1.1 A organização social e política da região das minas dos Guayazes	20
1.2 Os aventureiros e trabalhadores construtores no arraial do ouro	22
1.3 A devoção é o sentimento que une, e a instituição, o espaço que organiza	32
CAPÍTULO II	
AS TRILHAS DE DISTRIBUIÇÃO E ABASTECIMENTO: ESTRADAS, POUSOS E NAVEGAÇÃO	37
2.1 Seguindo as Trilhas: Repousa e Pousar	38
2.2 Os aldeamentos e os aldeados; os alimentos e as ervas usados no sertão	49
2.3 As vias fluviais no sertão dos Guayazes: os Rios Araguaia e Tocantins nas rotas de comercialização	60
CAPÍTULO III	
OS SABORES, SABERES E A DIVERSIDADE NOS SÉCULOS XVIII E XIX: OS RECURSOS ALIMENTARES NO SERTÃO DOS GUAYAZES E SUA RELAÇÃO COM O SAGRADO	65
3.1 Manejos, experiências e saberes no sertão dos Guayazes, nos Setecentos	67
3.2 A cozinha e a botica: livros, receitas e manejos na arte de cozinhar - indígena, Africana e Européia	70
3.3 Dietas e receituários: nutrir, tratar e curar	72
CONSIDERAÇÕES FINAIS	111
REFERÊNCIAS	114

INTRODUÇÃO

Este estudo propõe a discussão acerca do que se comia no sertão dos Guayazes, no século XVIII e início do século XIX. O questionamento a respeito partiu da indagação sobre o conceito de alimentação e do fato de a culinária servir ora como comida, ora como medicamento na capitania de Goiás, nesse período.

O olhar que se lança sobre a culinária goiana dos tempos coloniais, elemento peculiar desde os primórdios de sua apropriação, visou verificar, por meio dos hábitos e costumes dessa gente, o que se comia no sertão dos Guayazes e o modo de organização de sua economia, comprometida com os comboieiros e mercado respreadores de serviço, em uma relação estreita com os comerciantes locais.

Assim, a escolha desse corte cronológico se deu pelo fato de nas discussões acerca da alimentação da sociedade dos Guayazes, no século XVIII e início do século XIX, diversos documentos analisados, apontavam para a existência de um fluxo grande de carregações de produtos e mercadorias para o sertão dos Guayazes, fato que culminou em mudanças na forma de se alimentar, tratar e curar doenças no localizados local.

Nessas carregações, via comboieiros, que trafegavam nas estradas do sertão, nesse período, incluíam ervas que foram utilizadas como temperos e remédios na botica do R.H.M.V.B, no tratamento e na cura de seus enfermos, bem como a carne bovina, que serviu de complemento nas dietas alimentares no referido hospital e da população em geral.

Outro fato que ganhou destaque, no decorrer desta pesquisa, foi o interesse de alguns governadores de Goiás pelo comércio de navegação nos rios Tocantins e Araguaia como tentativa de ligar Goiás a outras capitanias, resultando assim, no estudo do papel dos pousos para facilitar o intercâmbio de mercadorias e pessoas, porque possibilitava o alimento, o pouso para o descanso do corpo, o trato aos animais e a troca de informações acerca das estradas e dos postos de arrecadação de impostos nas chamadas estradas reais.

Desta forma, ressalta-se que o comércio de mercadorias variadas, verificado no Guayazes entre 1790 e 1810, modifica aspectos da vida social do povo do sertão, pois ali foram introduzidas mercadorias que passaram a fazer parte da dieta alimentar de algumas famílias, as abastadas, mesmo que esporadicamente. Então, verificou-se que o contato com pessoas de outras regiões levou à introdução de usos e alimentos novos na mesa dos goianos, assim como a medicina do sertão, que também se serviu de produtos e práticas de variados povos que aqui chegaram e que incorporaram seus costumes aos que

aqui se encontravam estabelecidos.

Assim, muitos dos alimentos trazidos, nos Setecentos, para o sertão dos Guayazes via comboieiros, se tornaram fontes de tratamento e cura da população e dos enfermos do Real Hospital Militar de Vila Boa. Por isso, ao se observar a lacuna existente, no que se refere ao levantamento de dados históricos do século XVIII, bem como a pouca informação sobre essas mercadorias, trazidas por meio dos comboieiros e homens de grosso trato, despertou-se para a necessidade de se desenvolver uma pesquisa com ênfase na abordagem acerca das mercadorias que esses homens traziam nas carregações, fato que muito contribuiu para a diversificação de seus usos na botica do R.H.M.V.B., bem como no Hospital de Caridade São Pedro de Alcântara, na disseminação do conhecimento sobre o ato de manipular e utilizar as ervas do sertão e do além-mar.

Além destas lacunas, geradoras da oportunidade desta investigação, destaca-se a motivação pessoal desta pesquisadora, enquanto estudava o rico material histórico existente no Museu das Bandeiras, na Cidade de Goiás. Percebeu-se, então, que havia a possibilidade de levantamento de dados suficientes para proporcionar a observação e a análise relevantes para a construção da história goiana e brasileira, no que concerne aos alimentos e às ervas utilizados nos Setecentos, para tratar e curar doenças. Transversalmente, apresenta-se a região dos Guayazes, no período, sua população, constituída de nativos, aventureiros, religiosos e trabalhadores construtores nos arraiais; as trilhas de distribuição e abastecimento, onde se localizavam os pousos e as estradas; as vias fluviais e os recursos alimentares, locais e advindos de outras regiões ou países.

Pretende-se, neste estudo, apresentar a comida ora como alimento, ora como medicamento, analisando-a, a fim de revelar como ocorria o processo de tratar e curar doenças, no R.H.M.V.B e no H.C.S.P.A., nesse período. Espera-se que esta pesquisa possibilite o conhecimento acerca do sertão dos Guayazes nos Setecentos, e que inspire e oportunize novas pesquisas e abordagens, no que se refere a esse período de nossa história, para que as atuais e novas gerações possam conhecer, preservar e divulgar nossa memória.

Em meio às pesquisas referentes ao sertão, nos Setecentos, percebeu-se um hiato informativo entre as mercadorias que aqui chegavam, ou eram levadas para outras regiões ou para outros países, por meio dos comboieiros. A partir desses dados iniciais, foram feitos os seguintes questionamentos, constituintes da hipótese deste estudo: Como era a organização social, política e religiosa, nos Setecentos? Como os alimentos chegavam ao sertão e quem eram os responsáveis pelo seu transporte? Onde se acomodavam os comboieiros, em sua jornada? Qual o percurso dos viajantes e aventureiros? A mestiçagem

da população, constituída por indígenas, brancos e africanos resultou, além da diversidade racial, na disseminação de alguma doença entre a população? Como ocorreu o processo de diversidade alimentar no sertão, à época? Que tipo de alimento era utilizado pelos internos nos R.H.M.V.B. e no H.C.S.P.A.? Como era constituído o receituário alimentar do R.H.M.V.B. edo H.C.S.P.A.? Como os alimentos eram utilizados para tratar e curar os enfermos e a população em geral?

Os objetivos desta pesquisa foram trazer à tona a história sociocultural e religiosada formação da capitania dos Guayazes, por intermédio da apresentação e análise dos documentos existentes e das bibliografias disponíveis; apresentar a organização social, política e religiosa da região das minas dos Guayazes, formada por aventureiros e trabalhadores, e a criação das instituições religiosas; revelar as trilhas de distribuição e abastecimento, por meio das estradas, dos pousos e da navegação, caracterizando os aldeamentos, aldeados e as ervas do sertão; apresentar os saberes, sabores e a diversidade alimentar nos séculos XVIII e XIX no sertão, destacando-se a cozinha, a botica, os livros de receitas e os manejos no ato de cozinhar dos indígenas, africanos e europeus; destacar as principais doenças que acometeram a população, após a mestiçagem com outros povos; apresentar a trajetória das carregações trazidas pelos comboieiros, por entre as picadas e estradas reais nos Setecentos e destacar as dietas e os receituários utilizados para nutrir, tratare curar utilizados no R.H.M.V.B. e no H.C.S.P.A., por meio das carregações trazidas via comboieiros pelas picadas e estradas reais nos Setecentos.

A metodologia adotada foi a pesquisa bibliográfica, que analisou, de maneira geral, o comportamento da sociedade dos Guayazes à época da exploração aurífera, os produtos que abasteceram o mercado interno, via comboieiros, bem como os que aqui foram produzidos.

Por intermédio de pesquisas realizadas no Museu das Bandeiras – MUBAN -, na Cidade de Goiás, foram identificadas as atas de entrada de mercadorias no sertão dos Guayazes. Após a leitura destas, objetivou-se a averiguação da entrada das mercadorias que chegavam dos centros de abastecimento, como da Europa, do Rio de Janeiro, de São Paulo e da Bahia, por meio das estradas reais. Pensando-se sobre o que se comia no sertão dos Guayazes, nos Setecentos, enquanto a pesquisadora se debruçava sobre o estudo do panorama dessa região, verificou-se que era intenso o fluxo de produtos e mercadorias trazidos nos comboios e comercializados nessa capitania.

Após optar pela revisão bibliográfica, a pesquisadora realizou a coleta de dados e a análise de bibliografias e documentos avulsos, encontrados no Museu das Bandeiras –

MUBAN -, localizado na Cidade de Goiás. Investigou-se, ainda, como os mercadores e as mercadorias adentravam o sertão e como foram utilizados no uso e manejo do tratamento no R.H.M.V.B. e no H.C.S.P.A., destacando-se o potencial desses alimentos para o tratamento e acura das enfermidades que assolaram brancos e índios, à época.

Destaca-se que esta pesquisa não se pautou na escassez alimentar no sertão dos Guayazes dos Setecentos, uma vez que tal hipótese, levantada por Magalhães (2004), se baseia em um olhar contrário ao abordado na presente pesquisa. Apesar das dificuldades impostas pela distância, no que se refere ao transporte e à carga das variadas mercadorias consumidas no interior goiano, trazidas do setor externo, e das variações climáticas e geográficas dessa e de outras regiões (BUENO, 2014), entende-se que parte de tais problemas pode ter sido ocasionado pela seca, questão sazonal, e não permanente.

Optou-se, para a dinâmica deste estudo, pela reflexão acerca da maneira como esses atores sociais contribuíram para a arte de nutrir e curar a população. Para tanto, realizou-se uma análise investigativa, por meio dos apontamentos teóricos produzidos sobre a alimentação na capitania de Goiás no século XVIII. Sendo assim, verificou-se de que forma a comida poderia ser, então, objeto de estudo do comportamento de uma dada sociedade, pois “a culinária pode ser entendida como um instrumento de socialização e permanência de um grupo em um dado lugar por via de seus recursos naturais” Franco (1976 apud VIDAL, 2016, p. 10).

Para a realização dessa abordagem, destaca-se a importância da pesquisa bibliográfica, aqui embasada na investigação de documentos do século XVIII, com o intuito de corroborar as relações e as especificidades da arte de cozinhar, segundo Plantier (1905), aliadas à dieta alimentar, na condição de elemento mediador entre o tratamento e a cura.

Pretende-se evidenciar como os pousos se tornaram pontos de entrada de mercadoria pela determinação dos comboieiros e mercadores no papel de abastecedores do comércio local, bem como revelar as tentativas de navegação nos rios Tocantins e Araguaia, no processo de dinamização do escoamento dos produtos para o mercado interno, à época.

As bases bibliográficas consultadas forneceram informações relevantes acerca das entradas, receituários e dietas da época, documentos que comprovam a circulação e os tipos de mercadoria que mais supriam as necessidades básicas da população do sertão goiano em seu contexto geral e salutar: o gado, a farinha de mandioca, a carne seca; os tecidos, as ferramentas, os utensílios domésticos e os demais gêneros alimentícios.

Essas informações contribuíram para o entendimento acerca da condição particular das famílias abastadas na aquisição de iguarias, tais como uvas, vinhos importados da Europa, tecidos finos, acessórios e pratarias portuguesas, adquiridas nos mercados do Rio de Janeiro, São Paulo, Bahia e no mercado europeu, revelando uma logística dinâmica, se consideram as condições do distanciamento dessa província dos centros e da metrópole, acrescidas das dificuldades de escoamento das mercadorias via terrestre, uma vez que a precariedade das estradas, citada por muitos viajantes, era um problema comum para os negociadores, vendedores e compradores.

As difíceis condições de navegação dos rios Tocantins e Araguaia, e a precariedade dos pousos, quase sempre inadequados às necessidades dos comboieiros e mercadores que abasteciam o comércio local, apresentavam adversidades à época e perigos pelos caminhos, e se constituirão na problemática deste estudo. Para tal fim, buscou-se a compreensão do seguinte questionamento: em quais situações as dificuldades de navegação tiveram participação no desenvolvimento da agricultura local, no que se refere à produção de gêneros como milho, mandioca e à fabricação de farinhas?

A demora em suprir a demanda da população no abastecimento, por dificuldades enfrentadas pelos comboieiros e pela má condição de tráfego das estradas, foi também um fator que resultou em adaptações no uso e preparo das receitas, que utilizavam diversidades de castanhas, palmitos e carne de caça, provenientes da fauna e da flora das diferentes partes do estado, e variavam no consumo de onças, macacos, tatus, peixes e tamanduás, conforme a região da província.

Serão apresentadas, neste trabalho, as pesquisas de Moraes (2012) acerca de estudos sobre o povoamento e a urbanização dos sertões dos Guayazes, no século XVIII, e sobre a religiosidade como fator de enraizamento; Araújo (2008), que, em conformidade a Magalhães (2004; 2007), aborda a precariedade alimentar como fator ligado diretamente à escassez de alimentos; Kuwae (2009), ao referir-se à formação e às transformações dos hábitos alimentares dos goianos; Callefí (2000), que trata das preferências e possibilidades de consumo em Goiás nos séculos XVIII e XIX; Bueno (2014), ao relatar os projetos urbanos em São Paulo, no período de 1798 a 1930; e os estudos de Gomes (2013), Paula (2015; 2017), Mendonça (2015), Vidal (2009; 2016), Boaventura (2012), Plantier (1905), Kury (2001), Coelho (2001), Fonseca (2013), Lemes (2013) e Martins (2006; 2019); Damacena Neto (2019); Walker (2013 apud Vidal (2009; 2019).

As referências consultadas se juntaram aos documentos elaborados nos séculos XVIII e XIX, pertencentes aos acervos históricos de Goiás, os quais permitiram a

observação de que parte da história do sertão dos Guayazes foi escrita pela visão de viajantes europeus que por aqui estiveram no século XVIII, deixando como suas impressões uma sociedade mesclada, no que tange à sua formação totalitária, porém, divergente à posição social, política e religiosa no aspecto da sua intimidade.

No contexto historiográfico do sertão goiano, a origem de Vila Boa e da Capitania de Goiás ocorreu com o início da fundação dos primeiros arraiais e da vila resultante do Gold Rush (MORAES, 2012), aliada ao projeto de urbanização criado pelas autoridades portuguesas. A hipótese é de que atividades como artesanato, comércio, indústria e finanças deram suporte às cidades, e a importância delas estaria diretamente ligada a essas atividades (PIRENNE; WEBER, 1958 apud MORAES, 2012).

A historiografia aponta para o que preconiza Moraes (2012), que supervaloriza as atividades econômicas e negligencia a história social à época, que tomará corpo nas receitas tecidas no interior da cozinha e da botica, estabelecendo conexões com a alimentação na capitania de Goiás, no século XVIII e unindo costumes de culturas diferentes, uma vez que a formação inicial dos hábitos alimentares, entre os séculos XVIII e XIX, no Brasil, ocorreu pela fusão dos modos alimentares de índios, portugueses, africanos e outros povos que por aqui deixaram suas marcas e diversificaram esses hábitos.

No que diz respeito à culinária goiana, pode-se afirmar que ela se encontra centrada nos alimentos comuns da região do cerrado brasileiro. O “Pequi, a guariroba e o caju, além de preparações como pamonha, galinhada, empadão e o alfenim, muitos destes pratos típicos tiveram sua origem na cultura caipira” (KUWAE, 2009, p. 34); “A guariroba, o buriti, o jatobá, a cultura do milho e da mandioca formaram a tradição alimentar dos goianos juntamente com os costumes dos bandeirantes em consumir carne seca, farinha e cachaça” (KUWAE, 2009, p. 36).

Pretende-se analisar os aspectos simbólicos das formas alimentares da população do sertão goiano no século XVIII e sua relação com o fluxo comercial, por meio dos comboios que faziam a integração centro-periferia. Para este fim, esta pesquisa foi dividida em três capítulos, assim apresentada:

No primeiro capítulo, analisar-se-á a influência das instituições administrativas, representadas pela Coroa Portuguesa e religiosa (as irmandades, entendidas como associações coletivas contribuintes); pela estruturação das bases da formação da população de Goiás, como a figura do bandeirante Bartolomeu Bueno da Silva, considerado pela historiografia como o responsável pela descoberta das minas auríferas dos Guayazes, e pela fundação do arraial de Sant’Anna, que em 1736 foi elevado à categoria de vila.

Destacar-se ao papel dos comboieiros no desenvolvimento e abastecimento do comércio no interior da capitania de Goiás, por intermédio da análise das entradas de mercadorias via movimentação desses homens pelos caminhos e picadas abertos para viabilizar o comércio no interior da colônia.

No segundo capítulo, apresentar-se-ão os pousos, na condição de agentes mantenedores da atividade de comércio, ligando os polos de abastecimento e servindo de lugar para descanso, de venda e de escoamento de produtos e mercadorias advindos dos centros fornecedores: Rio de Janeiro, São Paulo, Bahia e a metrópole. Ainda, utilizar-se-ão documentos que apresentam as tentativas de navegação nos rios Tocantins e Araguaia para tornar a região dos Guayazes mais próxima das demais regiões do país e facilitar as relações comerciais com a Europa.

No terceiro e último capítulo, o foco deste estudo: a comida ora como ingrediente culinário, ora como medicamento, na tentativa de revelar o elo entre o nutrir, tratar e curar com o ato de comer. Para tanto, as Atas de entradas, os receituários do R.H.M.V.B. e do H.C.S.P.A. e os manuscritos foram objetos de investigação, no intuito de indicar como a cozinha e a botica se integraram para o equilíbrio da saúde e a manutenção da satisfação das necessidades do ato do alimentar, nos Setecentos.

CAPÍTULO I

SOB SOL DO ALUVIÃO

Este capítulo se configura na busca de se apresentar o contexto histórico da formação da sociedade dos Guayazes, a fundação do arraial de Sant'Anna e a diversidade de pessoas que aqui chegaram atraídos por um objetivo comum: explorar as minas de ouro, fazer fortuna e, evidentemente, se tornar membro da elite:

[...] a formação populacional da capitania de Goiás, no século XVIII e início do século XIX, consolidou-se pela presença de portugueses, mulatos, pardos, pretos, crioulos, cabras, bastardos e índios, sendo a maioria da população da capitania composta por mestiços, muitos vindos de outras localidades dentro e fora da América e outros nascidos na América, noutras capitanias e na própria capitania de Goiás". (DAMACENA NETO. 2019, p. 36).

As minas dos Guayazes, parte da capitania de São Paulo desde os primórdios de sua fundação até 1749. O bandeirante, e posteriormente intendente nas minas dos Guayazes, Bartolomeu Bueno da Silva, perdeu seus privilégios com a vinda do conde de Sarzedas para a região dos Guayazes, em 1736, quando este veio a Goiás, ao ser nomeado governador da província, trazendo consigo uma Carta Régia expedida pelos conselheiros do rei João V para fundar uma vila.

Nesse contexto, o arraial de Sant'Anna foi fundado por Bartolomeu Bueno da Silva e sua elite, familiares e amigos, considerados pela historiografia como os descobridores das minas e responsáveis pela ocupação e pelo povoamento do sertão dos Guayazes. Então, enquanto Bartolomeu perdia o poder local, o arraial de Santa Anna foi elevado à categoria de vila.

O surgimento dos primeiros arraiais se deu com a fixação dessa gente em torno das lavras do ouro de aluvião, metal encontrado às margens ou nos leitos dos rios, e com o surgimento de novos núcleos, conforme a descoberta aleatória das minas auríferas, sem planejamento prévio ou uma organização racional do espaço e das edificações. Para Callefi (2000), esse desordenamento resultava num aspecto incomum ao local, pois não havia planejamento prévio ou organização racional do espaço e das edificações para as primeiras construções.

Todavia, o contingente populacional nos povoados variava conforme a quantidade de ouro que as minas eram capazes de produzir, requerendo a necessidade de se criar a administração do governo, exigindo sua maior participação na construção

de edifícios, como as cadeias e câmaras municipais.

A presença de indivíduos dos variados estratos da sociedade colonial, em Goiás, foi motivada pelo ouro, objeto de cobiça de aventureiros, sonhadores ou trabalhadores, unidos em prol da obtenção de *status*, poder e segurança, mas separados por uma realidade divergente, porque a condição social, à época, desfavorecia quem era escravo, pobre e mulher. Para representar o privilégio, a nobreza portuguesa, aqui instalada, no século XVIII, valia-se do símbolo indumentário. Porém:

[...]A população mestiça que representava grande parcela demográfica da América portuguesa, no nosso caso, da capitania de Goiás, constituída numa sociedade escravista e baseada nas mestiçagens, produziu dinâmicas sociais diferenciadas que lhes permitiram privilégios, resultando na mobilidade social. (DAMACENA NETO. 2019, p. 36).

Neste sentido, o estudo do símbolo indumentário auxiliou a presente pesquisa, no que diz respeito ao comportamento social no século XVIII de homens e mulheres que chegaram ao sertão dos Guayazes atraídos pelo objetivo de explorar as minas de ouro e fazer fortuna para, conseqüentemente, se tornar membro da elite. Por isso, compreende-se que a capitania foi formada por grupos diversos, embora o propósito das pessoas, em geral, fosse o mesmo.

Silva (2010) salienta o comportamento da nobreza por intermédio da análise das vestes da elite portuguesa; o modo como a sociedade foi separada por meio da indumentária do nobre e do não nobre e como ocorreu a proibição do uso de certos tecidos e adereços ao restante da população, dividida, desta forma, em dois estratos distintos. Portanto, a indumentária, na Colônia Portuguesa:

[...]Caracteriza-se como parte das representações simbólicas desse período o desejo de atingir um *status* diferenciado na sociedade, ou melhor, a vontade de se igualar àqueles que, pelo imaginário do Antigo Regime, constituíam-se em um grupo que pairava acima da sociedade, com todos os privilégios que a ordem estabelecida oferecia. Esse grupo era reconhecido não apenas pela gestualidade digna da nobreza, mas por postar uma indumentária distinta dos demais que apontavam para o seu lugar na sociedade. (SILVA, 2010, p. 88).

Desta forma, faz-se necessário lançar um olhar cuidadoso ao se tratar da organização social e política da região das minas dos Guayazes, pois teve origem a partir dos variados tipos de povos que aqui chegaram, com hábitos e costumes igualmente distintos. A diversidade de homens e mulheres que aqui chegaram originou a sociedade goiana atual.

1.1 A organização social e política da região das minas dos Guayazes

Conforme mencionado anteriormente, os apontamentos historiográficos investigados revelaram que as casas que formaram os arraiais surgiram próximas umas das outras, em torno de igrejas ou capelas. Uns surgiam e desapareciam logo, devido à aventura do ouro; outros prosperavam pela ação das autoridades eclesiásticas, que ergueram capelas usando recursos financeiros provenientes de moradores do lugar, nas imediações das minas mais rentáveis, pois “A organização social e política da região das minas se caracteriza via organização religiosa e em volta das capelas, foram surgindo às primeiras habitações e os arraiais se expandiram” (MORAES, 2012, p. 31).

A historiografia consultada revela que a descoberta das minas, as datas concedidas aos garimpeiros e suas respectivas experiências deram origem à ocupação do espaço próximo, propiciando a criação dos arraiais e, conseqüentemente, do ordenamento urbano destes. À Coroa Portuguesa ficou a impressão de atuação inexpressiva nessa região, porém, tal entendimento é refutado por Moraes (2012), quando destaca a criação da nova vila, Vila Boa, seguindo critérios políticos e econômicos.

Em se tratando de uma vila com localização um pouco afastada da linha de Tordesilhas, havia problemas quanto ao princípio do *uti possidets*, um princípio do Direito Internacional segundo o qual aqueles que ocupam um território possuem direito sobre ele, aplicado à questão de fronteiras entre Portugal e Espanha em 1750, pelo Tratado de Madrid, segundo Moraes (2012). Reitera-se que, embora essa questão seja de grande relevância, este estudo não abordará essa discussão, por não se tratar especificamente do objeto em tela.

Na contramão da atividade mineradora, surgiu a figura do comerciante, que canalizou a possibilidade de lucro à necessidade da população das minas, no que se refere ao abastecimento dos gêneros alimentícios, do vestuário e das ferramentas, valendo-se da forma de pagamento mais comum: o ouro.

Portanto, o ouro era um negócio bastante lucrativo para essa categoria, porque eram os mercadores que faziam a ponte entre a aquisição e a comercialização até seu consumidor final nas minas, afinal, “a produção aurífera determinou o povoamento de Goiás assim como também o poder aquisitivo da população possibilitando o consumo” (CALLEFI, 2000, p. 53).

Para a autora, a historiografia do século XIX apontou a região de Goiás como incapaz de resolver problemas de cunho econômico depois do declínio das minas de ouro.

Daí recebeu a classificação de decadente e atrasada, de inculta e ignorante, por seu distanciamento do litoral, considerado o centro das informações de moda e boas maneiras, fato que, supostamente, desfavorecia Goiás, refletindo inclusive nas formas de comercialização, ficando sua população restrita ao consumo dos insumos básicos para a sobrevivência.

Callefi (2000) contesta a historiografia da época, ao afirmar que a pesquisa realizada por ela, nos anúncios de jornais e inventários *post-mortem* lhe trouxe outra versão dos fatos:

[...] Os anúncios de estabelecimentos comerciais evidenciaram a presença de uma grande variedade de produtos disponíveis à população bem como a existência de um mercado consumidor que merece atenção dos comerciantes, seja através do investimento neste tipo de propaganda seja através da aquisição de tão variado estoque de mercadorias. (CALLEFI, 2000, p. 57).

Os inventários atestam que a região goiana não estava à margem dos acontecimentos sociais da corte no Rio de Janeiro, tampouco seus cidadãos estavam alheios à necessidade de consumo das mercadorias pela capital. Certamente, houve o remanejamento do comércio e do consumo, com o fim da mineração, o que, conseqüentemente, baixou o fluxo de mercadorias em relação ao século XVIII. Entre esses dois séculos, ocorreram dois momentos divergentes na economia goiana, lhe certificando outras possibilidades diferenciadas de consumo, segundo Callefi (2000).

No século XVIII, por causa da produção do ouro, o fluxo de mercadorias para Goiás foi intenso, e sua população foi abastecida pelos produtos necessários, em qualidade e quantidade. Os comboieiros interessados nos altos lucros investiram nessa atividade e comercializou produtos de várias partes do Brasil colônia, tendo os pólos do Rio de Janeiro, São Paulo e Bahia como os principais fornecedores, além da Europa, o centro de transação comercial nesse período. Porém, as dificuldades para o transporte das mercadorias, a má conservação das estradas, unidas às longas distâncias, foram fatores que levaram a população a buscar mecanismos para suprir as carências alimentares para a sobrevivência através da produção local do milho, da mandioca, da rapadura; do feijão, arroz, aguardente, açúcar, da rapadura, algodão dentre outros produtos, conforme Callefi (2000).

Nesse ínterim, do início da ocupação até o período em que o ouro fora descoberto, ocorreu um intenso processo de povoamento “e de incursão às regiões interioranas, de modo a permitir um conhecimento da natureza, de grupos indígenas, da geografia e

geologia existentes e produção de gêneros com boa aceitação nos mercados externos”. (PAULA, 2017, p. 104).

Desta forma, compreende-se que da ocupação às primeiras extrações, nas minas dos Guayazes, houve o reconhecimento, na visão do sertanejo, do espaço geográfico nas carregações de mercadorias e da necessidade de ocupação do solo para o cultivo dos gêneros alimentícios, tanto para a gente simples, os roceiros e mineiros, quanto para suprir o mercado localizado no entorno com o excedente aqui produzido.

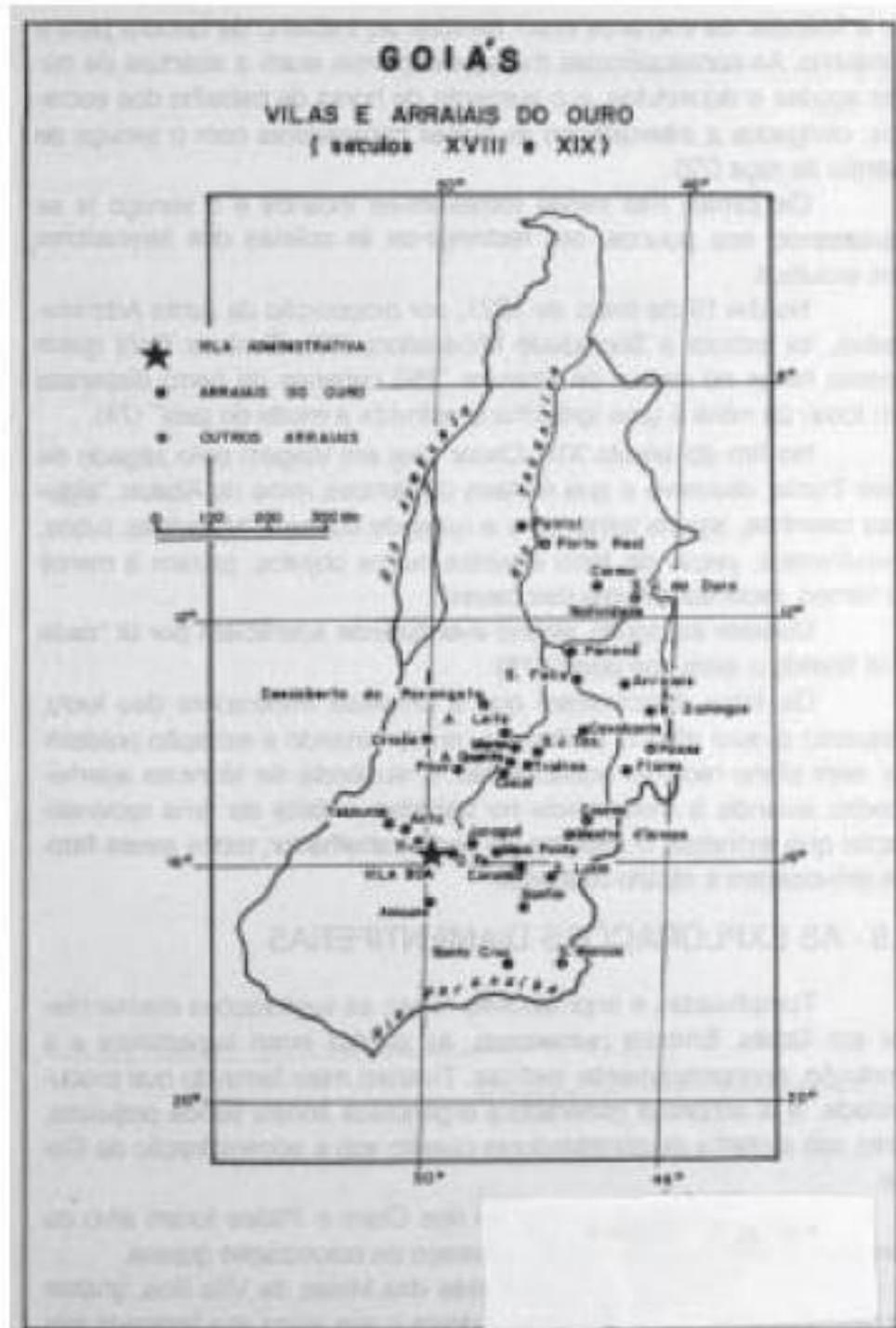
1.2 Os aventureiros e trabalhadores construtores no arraial do ouro

Para a compreensão do processo de ocupação das terras goianas recém- descobertas, são necessárias que se volte ao século XVII, para observar a forma como Portugal se posicionou mediante suas novas descobertas, a posse e a administração de seus novos domínios. Esse olhar contribuiria para o entendimento dos interesses da Coroa na criação e consolidação de cidades e vilas nos sertões de suas colônias, especificamente no Brasil, na capitania de Goiás, foco deste estudo, apontando a descoberta do ouro como uma necessidade para a criação da força militar, instrumento que foi capaz de exigir modelos de organização, como a defesa dos interesses da metrópole nas terras distantes das principais zonas urbanas e dos centros de decisão do Brasil (GOMES, 2013).

O povoamento do território goiano ocorreu com a chegada de Bartolomeu Bueno da Silva, em 1726, e com a fundação dos arraiais de Sant’Ana, Barra, Ferreiro, Anta, Ouro Fino, Santa Rita e outros, embora haja indícios de que a mineração em Goiás anteceda a Bartolomeu Bueno da Silva. No entanto, segundo Viera Jr. (2009), o bandeirante Sebastião Marinho, em 1592, durante o governo de Felipe II, rei de Portugal, estivera no sertão dos Guayazes, contrariando a historiografia, que coloca Goiás no cenário nacional a partir do adentramento das bandeiras que partiram do interior de São Paulo, no início do século XVI. A hipótese é de que as terras goianas, o Planalto Central, já eram conhecidas por Bartolomeu Bueno da Silva, que pretendia formar arraiais no território, caso encontrasse ouro. Nos primeiros vinte anos da mineração, todo o território goiano já havia sido percorrido, vasculhado e a população indígena dizimada. O Centro-Sul foi a área mais povoada, e ali foram fundados os arraiais de Santa Cruz, Santa Luzia, Meia Ponte, Jaraguá e Vila Boa. A região do Tocantins compunha os arraiais de Traíras, Água Quente, São José e Santa Rita. No extremo Norte, zona entre o rio Tocantins e os

chapadões limites com a Bahia, havia os povoados de Arraias, São Félix, Cavalcante, Natividade e Porto Real, hoje Porto Nacional. A ocupação do Sul e Sudeste goiano se deu após a difusão da pecuária e da lavoura ao longo do século XIX, segundo Magalhães (2004).

Referência: Alimentação, Saúde e Doenças em Goiás, No Século Xix, Magalhães, 2004, P. 51



Transcrito de: SALLES, Gilka V. F. *Economia e escravidão na capitania de Goiás*. Goiânia: Cegraf/UFG, 1992.

Nesse contexto, em Goiás, as migrações ocorreram em busca do metal valioso, mas o maior desafio ou problema dos centros mineradores era o abastecimento de alimentos, uma vez que o povoamento se deu pela índole nômade daqueles homens instalados no curso das minas descobertas, o que dificultou sobremaneira o abastecimento, gerando o agravamento das crises de subsistência, motivado pelo desinteresse dos colonos em produzir. Como a atividade mineradora se mostrou lucrativa aos olhos dos que almejavam riquezas,consequentemente, a mão-de-obra para a agricultura se evadiu, de acordo com Magalhães (2004).

Embora Goiás contasse com o Rio de Janeiro, São Paulo e a Bahia para abastecer seu mercado, as más condições das estradas e do transporte dificultaram muito o acesso regular dos moradores aos produtos e mercadorias, considerados essenciais à sobrevivência no interior de Goiás. Outros agravantes dessas condições foram a seca e a chuva, que resultaram em migrações, pela necessidade de sobrevivência entre 1773 e 1778,na gestão do governo de José de Vasconcelos. A alta dos preços dos produtos e o domínio dos atravessadores e monopolistas contribuíram segundo o autor para o estado de penúria da população de Goiás, período que se estendeu de 1776 a 1781, quando foi reduzida a caça, a coleta e a pesca, devido à estiagem.

Esse período de seca prolongada favoreceu, segundo Dias (2017), os acordos de aldeamento dos índios Kayapó, pois estes conheciam as adversidades climáticas e geográficas do sertão de Goiás e sabiam como lidar com elas.

O governo de José de Vasconcelos promoveu, então, a agricultura para superar a diminuição do ouro, a miséria e a fome, decorrentes dos três anos de seca. Findado seu governo, seus sucessores foram orientados a reerguer a empresa mineradora, e, assim, abandonaram o projeto da agricultura em Goiás. Somente em 1804, o governador Dom Fernando Mascarenhas retomaria o projeto de agricultura e estimularia a ideia de navegação para o Pará, com o intuito não só de integralizar a região com as demais, mas também comercializar seus produtos com as outras capitanias do entorno, conforme Dias (2017).

Assim, entre 1790 e 1803 teve início a exploração mercantil, por meio dos governadores de Goiás e do Grão-Pará, Tristão da Cunha Meneses e Francisco de Souza Coutinho, respectivamente, que incumbiram o pardo Thomas de Souza Villa Real de navegar ver a possibilidade de navegação nos Rios Vermelho, Araguaia e Tocantins, com o objetivo de encontrar uma nova rota comercial, tentando tornar esses rios navegáveis. Pretendiam, ainda, usar mão de obra indígena na condição de remeiros e carregadores,

bem como promover o povoamento das margens desses rios e propiciar o comércio de navegação, segundo Dias (2017).

Então, o administrador da Capitania de Goyaz entre 1839 e 1842, D. Francisco de Mascarenhas, adotou a estratégia de proibição aos roceiros de se ausentarem das lavouras semantes tê-las preparado para o cultivo dos grãos, com o intuito de impedi-los de migrar para as minas em Anicuns, última jazida lucrativa encontrada em Goiás. Um edital de 1809 provocou a “inversão da situação em vigor nos primórdios do povoamento do território goiano, o que impediu o cultivo nas regiões mineradoras” (MAGALHÃES, 2004, p. 61).

Nas primeiras décadas do século XIX, a agricultura de subsistência em Goiás e a criação de gado se tornaram mais presentes, enquanto a dinâmica dessa modalidade econômica variou conforme o lugar, segundo a autora. No quadro a seguir revela a dinâmica da produção econômica em Goiás.

Quadro 1 – Atividades econômicas na província de Goiás, 1824.

Localidades (Arraiais /Aldeias)	Comarca	Atividades
Anicuns, Anta, Ouro Fino, Ferreiro e Rio Claro	Sul	Mineração
Barra	Sul	Lavoura e pesca
Santa Rita	Sul	Criação, lavoura e pesca
Campinas, Angicos, Aldeia Pedro II	Sul	Lavoura e criação
Meia Ponte	Sul	Lavoura, criação, comércio, mineração e tecelagem de algodão
Jaraguá, Corumbá e Rio do Peixe	Sul	Lavoura e mineração
Santa Cruz	Sul	Mineração, criação e tecelagem de algodão
Bonfim, Pilar	Sul	Lavoura, mineração e tecelagem de algodão
Santa Luzia	Sul	Comércio e mineração (cristais)
Couros	Sul	Criação, lavoura, curtume e comércio
Guarinos	Sul	Criação e mineração
Crixás	Sul	Mineração, lavoura, pesca e criação
Aldeia Maria	Sul	Criação
Aldeia de Salinas ou Boa Vista	Sul	Salinas, lavoura, criação, engenhos
Traíras	Norte	Mineração, criação e lavoura
Água Quente, Descoberto da Piedade, Santa Rita e Cachoeira	Norte	Mineração
Amaro Leite, Flores, Santa Rosa e Mato Grosso	Norte	Criação
São Félix	Norte	Criação e fundição de ferro e aço
Conceição	Norte	Mineração e criação
Natividade	Norte	Lavoura

Fonte:Magalhães, 2004.

O século XVIII mostrou-se um período de reordenamento social e econômico, provocado pela decadência das minas ou crise do ouro. Nos registros de entradas analisados, neste estudo, embora prejudicados pelo desgaste dos documentos, consta que de 1795 a 1809 houve um grande fluxo de entradas, de compra de gado para Vila Boade Goiás, conforme exemplificado na descrição parcial do documento manuscrito 2:

“Entregue o condutor Francisco Pereira recebeu sua guia passada pelo comandante e condutor do extremo Antonio Jose dos Santos em 16 de maio de 1795 da qual constou entrada quatorze cabeças de gado [...] que desses [...] e quinto importação, e aos 17 dias do mês de agosto de 1809 neste registro do dizim boque José Paulo enviado da cidade de São Paulo [...] e essa Vila Boa de Goyaz deseje setenta arrobas de sal” Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás) Manuscritos: Ata nº 52 Folhas [sem nº], (17/08/1809) Documentos avulsos. MUBAN.

Nesse período, nos documentos que registravam a movimentação de artigos despachados para Goiás consta que o gado era o produto mais consumido por aqui, provavelmente porque a carne, principalmente a seca, podia ser armazenada e usada com vários outros produtos, como a farinha de mandioca, os legumes e os pães: “Entregue ao condutor Manoel da [...] uma guia passada pelo soldado Dragão e comendador Amaro Leite João Gualberto de Oliveira, em 19 de junho de 1795, da qual consta dessa entrada de doze cabeças de gado [...] de se os distintos e quinto importação”¹.

Portanto, pensar a escassez de alimentos não parece ser propriamente o caso da região de Goiás, mas as dificuldades no transporte para o escoamento desses gêneros, causada pelas dificuldades de navegação no rio Araguaia e entendida como um obstáculo, como relatado pelo Dr. Rufino Teotônio² Segurado em Viagem pelos rios Tocantins e Araguaia, nos anos de 1847 e 1848, no que diz respeito à falta de conservação das estradas existentes e pela ligação precária entre essas estradas e os rios navegáveis.

A sugestão para a criação de um plano de navegação pelo rio Araguaia e Tocantins, rumo a Belém do Pará, partiu do então governador de Goiás, Luiz da Cunha Meneses. Pretendia-se, assim, o controle e a expulsão dos Xavantes de Canoa, a fim de estabelecer a paz às margens do rio Tocantins, que deveriam ser ocupadas por fazendas de gado e de roça, para promover e expandir o comércio, barateando a maneira como os colonos conduziam as mercadorias pelos rios e aumentando a população local com a chegada dos povos gentios, conforme Dias (2017).

A visão de decadência tem início na historiografia produzida a partir de estudos do século XIX, segundo os quais a revisão da historiografia do século XX adota novas abordagens, porque relativiza todo o processo de apatia e decadência da economia pós-mineração. Assim, pesquisas realizadas, no século XIX revelam que a economia goiana dava

¹ Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás) Manuscritos: Ata nº 2 Folhas [sem nº] (19/06/1795) Documentos avulsos. MUBAN.

² Dr. Rufino (1775-1831) foi juiz municipal de Carolina (MA), quando a cidade pertencia à Província de Goiás e tinha o nome de Três Barras. Foi ouvidor geral da Capitania; desembargador da relação de Goiás. <https://repositório.uft.edu.br>

sinais de que a pecuária era uma atividade praticada nessas terras mesmo antes de a mineração se posicionar como atividade principal, pois em 1722, quando Bartolomeu Bueno da Silva Filho adentrou a região, encontrou sinais de gado em Goiás e no Tocantins. Após a decadência da mineração, houve vários pedidos de “concessões de cartas de Sesmarias para a prática criatória”. (MAGALHÃES, 2004, p. 56-57).

Desta forma, as atividades de pecuária, como a criação de gado rústico e a extração de madeira, se fizeram presentes com intensidade, e as terras de mata eram as propriedades mais valorizadas, porque essa característica, geralmente, indicava que o solo era fértil, conforme preconiza Magalhães (2004), uma vez que se constatou que o Cerrado tinha solo fraco, enquanto no Sul de Goiás predominavam as matas, com solo composto de matéria orgânica pela decomposição de rochas vulcânicas, portanto, as terras eram mais produtivas.

Na região do Mato Grosso goiano, entre as cidades de Goiás e Meia Ponte, o viajante *Saint Hilaire*³, em sua passagem por Goiás, observou que o solo era bastante fértil, classificando-o como mais apropriado à lavoura de milho e de feijão, segundo Magalhães (2004). Meia Ponte, Santa Cruz, Bonfim, Santa Luzia, no Sul e Cavalcante, no Norte, também faziam parte das áreas constituídas de solos considerados mais férteis.

Durante o período compreendido pelo processo de colonização do Brasil, os aldeamentos eram administrados pelos jesuítas, detentores do poder sobre a população. Eles mantinham os índios aldeados isolados do restante da população na Colônia, sob um regime de servidão camuflada pelo processo de catequização, segundo Petrone (1995).

Os aldeamentos seguiam as orientações do Diretório dos Índios, por meio de uma lei que criou diretrizes para as Colônias Portuguesas. Nesse período, a alimentação dos aldeados soldados consistiam de frutas e verduras advindas dos pomares existentes nos aldeamentos, especificamente o de São José de Mossâmedes, para atender provavelmente “os soldados graduados e, talvez, a família do maioral. [...] nas roças eram plantadas a mandioca, o milho, o feijão, o amendoim, a banana, a abóbora, a mamona, dentre outras culturas”. (DIAS, 2017, p. 236).

Assim, a agricultura e a pecuária, aos poucos, foi se revelando imprescindíveis no cenário goiano do século XIX, como atividades superiores à mineração, pois “por vezes, em ocasião de alta pescaria, vendia-se o excedente para os viajantes, ao longo dos

³ Augustin François César Prouvençal de Saint-Hilaire (1799-1853) era viajante e botânico; realizou pesquisas e explorações no Brasil Colônia entre 1816 e 1822. <https://www.riopardo.rs.gov.br>.

caminhos”. (MAGALHÃES, 2004). No Quadro 2, a seguir, são apresentados dados relevantes que possibilitam melhor entendimento das transações comerciais regionais, inter-regionais e interprovinciais em Goiás.

Quadro 2 – Fluxos comerciais inter-regionais em Goiás, 1819-1843

Viajantes	Produtos	Origem	Localidade(s)	Destino	Localidade(s)	
Saint-Hilaire (1819)	Fumo	Sul	Corumbá		Vários arraiais	
Saint-Hilaire	Trigo	Sul	Santa Luzia e Meia Ponte	Sul	Cidade de Goiás	
Saint-Hilaire	Toucinho, cachaça	fumo, açúcar,	Sul	Meia Ponte	Sul e Norte	Cidade de Goiás e norte da província
Saint-Hilaire	Açúcar	Sul	Jaraguá	Sul	Cidade de Goiás	
Saint-Hilaire	Milho	Sul	Região do “Mato Grosso”	Sul	Cidade de Goiás	
Saint-Hilaire	Açúcar	Sul	Bonfim	Sul	Cidade de Goiás	
Gardner (1840)	Mandioca, milho, arroz	Norte	Arredores de Arraias	Norte	Arraial de Arraias	
Castelnau (1844)	Carne de Pirarucu salgada	Norte	Boa Vista	Sul	Cidade de Goiás	
Castelnau	Açúcar, farinha, carne-seca, aguardente, café, fumo, rapadura e marmelada	Sul	Arredores de Santa Cruz	Sul	Arraial de Santa Cruz e cidade de Goiás	
Castelnau	Algodão, açúcar, aguardente, gado	Sul	Pilar	Sul	Cidade de Goiás	

Fonte: Magalhães (2004).

Tem-se, desta forma, que os viajantes Saint-Hilaire, Gardner e Castelnau eram os responsáveis pelo relato do modo do transporte de diversos produtos, de Norte a Sul do sertão dos Guayazes, fortalecendo o comércio e alimentando a população. Nesse quadro, identificam-se as localidades que se dedicaram à agricultura para o consumo interno e o auto-sustento com a produção de milho, feijão, arroz e farinha, produzidos em todas as vilas, e que o cultivo do trigo foi encontrado em Santa Cruz, Meia Ponte, Cavalcante e ao Norte de Vila Boa.

A criação do mercado público, em 1859, no sertão dos Guayazes, melhorou as condições de comercialização das mercadorias junto aos seus produtores. Apesar das dificuldades com os meios de transporte e com as estradas ruins, algumas localidades de Goiás, como os arraiais de Meia Ponte, Santa Luzia, Rio Claro e Santa Cruz, conseguiram comercializar seus produtos com o Rio de Janeiro. A importação ocorria para produtos como o sal, ferro e gêneros alimentícios que Goiás não produzia, enquanto os arraiais de Flores, Arraias, Carolina, Traíras, Cavalcante, Natividade e Conceição, ao Norte, comercializavam gado com a Bahia e o Pará, de acordo com Magalhães (2004).

O transporte de gado era preferido para esse tipo de comércio, pois por meio dele não se dependia totalmente do estado das estradas para o deslocamento, e isso significava uma espécie de intercâmbio econômico, porque era apoiado pela estrutura local de produção⁴.

Em Goiás, a efetivação das relações comerciais ocorreu a partir do povoamento pelo colonizador e pela “formação de um mercado interno consumidor, que esteve relacionado com as descobertas das minas auríferas e a constituição dos núcleos urbanos” (CALLEFI, 2000, p. 46), provocando o deslocamento de um grande número de pessoas para essa região e a formação de um potente mercado interno, com alto poder de consumo, intensificando as relações comerciais no interior do país, por intermédio da figura do comerciante ou do negociante e mercador que, na maioria das vezes, eram proprietários dos imóveis, isto é, eram homens envolvidos com o comércio atacadista de longa distância e com as demais atividades relacionadas à venda, segundo Bueno (2014).

Segundo Magalhães (2004), a criação do novo mercado público, em 1859, no arraial Meia Ponte, e a resolução nº 419, de 09 de novembro de 1868, que autorizou a criação de mais quatro mercados públicos na capital, para atender a população de Meia Ponte, Bonfim, Santa Luzia e Catalão, melhoraram as condições de comercialização das mercadorias para os produtores. No entanto, essa medida, da dita resolução, provocou ações contrárias ao esperado, uma vez que, na tentativa de conter os preços dos alimentos, desestimulou os comerciantes a venderem para o mercado consumidor goiano.

Quanto aos fluxos interprovinciais, no que se referem aos produtos não essenciais, os comerciantes de São Paulo, Bahia e Rio de Janeiro atenderam o mercado goiano com todo tipo de produto que a população carecia no momento, que variou de cosméticos, importados do reino, a equipamentos para mineração. Essa prática comercial entre as capitâneas superou as dificuldades das grandes distâncias e de transporte, desenvolvendo um intercâmbio econômico, apoiado pela estrutura local de produção, segundo o autor.

Os arraiais localizados na região dos Guayazes nasceram próximos uns dos outros. O arraial de Sant’Ana foi incorporado à Vila Boa pela proximidade entre elas. As descobertas de minas, as datas em que foram concedidas aos garimpeiros e suas experiências deram origem à ocupação do espaço próximo, impulsionando o surgimento dos arraiais e o conseqüente ordenamento urbano dos mesmos, conforme destaca Moraes (2012).

⁴ “Data do século XIX a política que trata a isenção de recrutamento para a milícia, tropeiros, condutores de gado e mantimentos, bem como agricultores mineiros. Anteriormente a vinda da Corte portuguesa a política de abastecimento consistiu em infraestrutura de comunicações melhoria dos velhos caminhos, a abertura de novas estradas ligando Minas ao Rio de Janeiro, Bahia e ao Espírito Santo e a Campos” (MAGALHÃES, 2004, p. 28).

As minas dos Guayazes tiveram muita importância para a mineração e a Coroa Portuguesa, a ponto de, em 1749, provocarem o desmembramento de Goiás da Capitania de São Paulo, passando a ser, então, capitania de Goiás. Dom Marcos de Noronha, Conde dos Arcos, à época governador de Pernambuco, foi nomeado, pelo rei de Portugal, João V, governador de Goiás. Ele chegou a Goiás em oito de novembro de 1749, após 85 dias de viagem, e tomou posse do cargo diante dos membros da Câmara Municipal.

Em oposição ao sertão, que se compunha de construções na sua maioria de pau-a-pique barreados com palha, Vila Boa se mostra uma cidade de arquitetura planejada, com ruas, calçadas e edifícios públicos e particulares construídos seguindo um modelo de edificação arquitetônico urbanizado e ordenado, ligando praças, igrejas e chafariz. Essa forma de ordenamento foi, na opinião de Moraes (2012), preservada pela própria situação de isolamento, pela distância de aproximadamente 1700 km que separavam o sertão de Goiás e o centro, o Rio de Janeiro.

Em Goiás, a efetivação das relações comerciais se deu a partir do povoamento pelo colonizador e pela “formação de um mercado interno consumidor, que esteve relacionado com a descoberta das minas auríferas e a constituição dos núcleos urbanos”. (CALLEFI, 2000, p. 46). Tal descoberta provocou o deslocamento de um grande número de pessoas para essa região e, associado a isso, formou-se um mercado interno com um poder de consumo intenso, contribuindo sobremaneira para as relações comerciais no interior do Brasil, conforme o autor, por meio da figura dos comerciantes ou de negociantes e mercadores que, na maioria das vezes, eram os donos dos imóveis, homens envolvidos com o comércio atacadista de longa distância e com outras atividades relacionadas à venda, segundo Bueno (2014).

A Coroa Portuguesa, considerada como mera instituição exploradora dos recursos minerais das regiões das minas, entre os séculos XVI e XVII, se ocupava basicamente dos lucros possibilitados pelo comércio de pedras preciosas, para Callefi (2000). Ao contrário, Moraes (2012) afirma que havia uma estratégia, por parte da Coroa, que consistia em não só explorar e comercializar as pedras preciosas, mas também obter o controle da posse da terra por meio da administração local, segundo suas orientações e das organizações religiosas.

Outro fator que reforça essa estratégia, em relação à atuação da Coroa Portuguesa, na capitania de Goiás, foi à questão da migração de pessoas que se aventuraram para as regiões das minas, a fim de se dedicarem à atividade mineratória, algo que contribuiu para o processo de povoamento das terras goianas. Eram indivíduos que chegavam:

[...] de diferentes cidades, vilas, recôncavos e sertões do interior da própria colônia, principalmente das regiões de São Paulo, Rio de Janeiro, Bahia, (Vale do São Francisco), Pará, Maranhão, e Piauí e até mesmo da Europa. Entre eles vinham tanto brancos, quanto pardos, negros e muitos índios, que trabalhavam nas lavras a serviçodos paulistas.(CALLEFI, 2000, p. 47).

Assim, o surgimento dos primeiros arraiais transcorreu com a fixação dessa gente em torno das lavras de ouro e das capelas, e, conforme a descoberta de novas minas, outros arraiais foram surgindo. Segundo o autor, outros arraiais tiveram origem sem planejamento ou organização racional do espaço e das edificações, resultando num aspecto esteticamente estranho às primeiras construções.

Comparando-se a situação de Goiás com Minas Gerais, em 1725, duas regiões mineradoras, percebeu-se um fator problemático para ambas as economias: a distância dessas províncias do litoral, que as colocava em situação de periferia, gerando a elevação dos preços dos produtos, pois estes chegavam ao território nacional pelo mar.

Minas Gerais formava uma sociedade mais coesa, devido ao fato de suas minas de ouro e encontrar geograficamente melhor posicionadas em relação ao centro, enquanto Goiás apresentava-se ao contrário, pois suas minas eram dispersas tanto em relação aos locais de mineração, quanto ao seu povoamento, ou seja, as minas e os povoados eram distantes uns dos outros, no que se refere à geografia local. Minas Gerais, por outro lado, foi favorecida por sua posição geográfica, e teve quinze arraiais que chegaram à condição de vilas, enquanto Goiás teve apenas o arraial de Vila Boa, elevado a essa categoria. (Magalhães, 2004).

No entanto, um fator que aproximou Goiás a Minas Gerais foi à figura do mineiro, que se candidatou e obteve terras doadas pela administração portuguesa para minerar ou lavar. Assim, os mineiros se tornaram pessoas importantes para a formação dos acampamentos próximos das minas e a supervisão do trabalho escravo. Nesse contexto, verificou-se que, paralelamente à exploração do ouro, havia na região, “uma economia baseada na agricultura e na pecuária que revela a existência de um mercado interno que girava a economia local”.(PAULA, 2015, p. 112).

Nesse contexto, o aumento da população local gerou a necessidade de criação de espaços para a permanência curta ou prolongada de pessoas e distribuidores e repositores dos produtos e das mercadorias internamente, denominados pousos, e para a criação de capelas, espaços considerados sagrados para oferecer ajuda espiritual à população.

1.3 A devoção é o sentimento que une, e a instituição, o espaço que organiza

O surgimento dos espaços para sociabilidade e religiosidade, no período, em Goiás, ocorreu com a construção de capelas, espaços sagrados dos arraiais que ofereciam aos habitantes do lugar apoio espirituais. Desta forma, o local era representado pelas Irmandades, que também ofereciam amparo material, de acordo com Moraes (2012). Nessa concepção, a ocupação e fixação dessa gente no sertão goiano ocorreram “por causa da boa montagem da administração local, seguindo as orientações da Coroa, com a vivência religiosa e espiritual dos residentes, a partir da organização das associações religiosas e da construção de oratórios, ermidas, capelas e igrejas consagradas aos seus protetores”. (MORAES, 2012, p. 52).

Para a autora, “a origem do patrimônio religioso se dá após a criação das Irmandades⁵, que suprem o vazio deixado por um clero insuficiente, negligente e ineficaz”. (MORAES, 2012, p. 52). Elas surgiram, então, como uma forma de construção de identidade coletiva própria de homens e mulheres, e, a partir delas, se fixaram em um determinado lugar.

Não foi apenas o ouro que estabeleceu a população do sertão dos Guayazes, pois quanto mais findavam os veios, mais raleava a população. O que tornou possível a permanência dessa população foram às capelas, irmandades religiosas capazes de aglomerar milhares de pessoas nesses locais, consequência do sentimento religioso vigente, que aproximava todos os ambiciosos e contribuía para sua união, organizando-os em sociedade e enraizando-os em lugares que lhes eram completamente adversos. Logo, as irmandades foram “o primeiro embrião do enraizamento e da sociedade de homens e mulheres livres no sertão dos Guayazes, porque no seu interior foram tecidos e consolidados laços hauridos na caridade cristã e baseados num compromisso assumido por todos os irmãos” (MORAES, 2012, p. 77).

Nesse contexto, viu-se a necessidade de se criarem cidades na periferia do Brasil, e Vila Boa foi citada como exemplo desse projeto, uma vez que era um arraial fundado no século XVII, incrustados em uma região de serras, que conseguiu o *status* de vila em 1736 e, em 1749, o título de capital da província. Então, por essa perspectiva, pensa-se acerca da dominação do cotidiano da sociedade: elite, clero e povo no modelo colonial, o que significa que havia o domínio de duas classes sociais, embora distintas no quesito interesse

⁵ Irmandades são associações formadas por leigos dedicados ao incremento da devoção aos santos e santas da Igreja Católica. <https://revistas.ufg.br>

social, porque a sociedade era coesa em relação ao domínio administrativo das gentes do sertão.

Sobre o nascimento político e religioso de Vila Boa, Vidal (2009) relata que esta se encontrava defasada, cronologicamente, pelo menos dez anos, no que se refere à criação da Paróquia e da Câmara. No entanto, apesar da distância entre a colônia e os centros de comunicação, a cidade atraiu e manteve a população em um ambiente complexo, devido à busca do ouro de aluvião, protagonista das ambições e dos sonhos de enriquecimento daquele tempo.

Após a criação do arraial de Sant'Ana, por Bartolomeu Bueno da Silva, observou-se que toda vida social, política e comercial se estruturou pela forma física e espiritual em torno da capela de Sant'Ana, que se configurou por dois modos de apropriação privada em competição: o do Descobridor e o da Irmandade de São Miguel. Dessa forma, se estabeleceram duas estruturas de hierarquia que concorriam entre si. De um lado, estava Bartolomeu Bueno, que detinha o poder via figura do rei; de outro lado, a Irmandade, via autoridade do Bispo do Rio. Os dois poderes não tinham autenticidade ou legitimidade, por não terem a confirmação real. Logo, havia uma dicotomia entre coerção e clientelismo, assistência e solidariedade, em uma disputa de privilégios. Para o autor, “é no ambiente das vilas que se estrutura a sociedade colonial, por meio da identificação entre a nobreza e o povo” (VIDAL, 2009, p. 253).

Para enfraquecer o poder de Bartolomeu Bueno da Silva e de sua família, a Coroa optou pela escolha do Arraial de Sant'Ana para se tornar vila, embora o nascimento de Vila Boa esteja assentado pela ordem não só política, mas também religiosa. O corpo sagrado de Vila Boa fora demarcado pelas procissões das Irmandades, que exerciam um duplo poder de controle do espaço social, em primeiro lugar, pela escolha das ruas por onde passariam a procissão e, em segundo, pelo ordenamento de seu interior conforme relata Vidal (2009).

Em vista desses dois poderes paralelos e antagônicos, compreende-se a resistência do rei em dar maior autonomia, para a formação de vilas e o aumento do número de Câmaras, às elites locais, por receio de que a independência correria o risco de enfraquecer o poder real sobre suas colônias.

A criação de Vila Boa foi um gesto político. No entanto, o aspecto social, que compõe as relações entre seus habitantes, ficou a cargo da religião ou da sua religiosidade. Portanto, pode-se inferir que os limites geográficos de Vila Boa, entre serras, representavam sua defesa.

“No lombo de tropas de mulas e burros subiam as serras e atingiam os sertões do ouro. Em muitas daquelas carregações os negociantes depositavam seus sonhos de enriquecimento, levando vinhos importados, aljôfares, trabalhados tecidos de cambraia, boticas, escravos, etc., a serem vendidos no crédito ou à vista, sempre com larga margem de lucro. Por meio da mirabilia e de outras mercadorias, várias técnicas e conhecimentos chegavam aos mais recônditos lugares da América. Tecidos indianos, prataria chinesa, prata japonesa, escravos da África oriental, entre outros, cruzavam o Atlântico e eram negociados nas Minas trazendo luxo às casas interioranas e fomentado o trânsito de culturas tão distintas”. Paiva (2016 apud PAULA, 2017, p. 116).

O escravo era mercadoria valiosa, pois, além de servir para o trabalho nas minas, a eles cabia a tarefa preparação e venda dos alimentos aos trabalhadores das minas. Nesse contexto, o concubinato foi uma prática frequente, uma vez que havia poucas mulheres brancas, prontas para o casamento e para desfrutar o conforto do lar.

Enquanto as autoridades administrativas se preocupavam com o esvaziamento da vila motivado pela diminuição dos veios auríferos, as autoridades religiosas se atinham ao que chamavam de vícios, profanação e desordem da sociedade vilaboense, uma vez que o concubinato foi uma prática frequente, já que havia poucas mulheres brancas o que pode ter contribuído para idéia de que “a decadência” de Vila Boa denuncia, antes de tudo, uma mudança sociológica no seio da vila, que se liberta do “projeto colonial” (VIDAL, 2009, p. 277), e, assim, segue por via distinta do Rio de Janeiro ou de Lisboa.

Nunes (2001) preconiza que o lugar da mineração também foi um espaço de convívio e trabalho familiar, rompendo, assim, com a visão de que os personagens que deram vida à história de Goiás eram homens destituídos de família, aventureiros e adeptos das relações de concubinato e das chamadas famílias ilícitas, ideia corroborada por Paula (2017).

Com base nas fontes historiográficas pesquisadas, percebeu-se a existência de uma relação direta entre as mercadorias, as entradas, o fluxo de pessoas, o trânsito destas na capitania de Goiás e os homens de negócio, sugerindo que a redução da dinâmica do comércio de produtos alimentícios e outros gêneros nas regiões de exploração do ouro e, posteriormente, a diminuição do metal minguarão a extração, gerando a redução do comércio de mercadorias e gêneros alimentícios.

As várias bandeiras, que no final do século XVI avançaram para o centro da colônia, percorreram o interior paulista, o Rio de Janeiro, Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás, além do nordeste brasileiro. Os bandeirantes tiveram papel importante na constituição da mesa e identidade cultural goiana, por introduzirem “à culinária goiana

elementos como a “cana-de- açúcar, o milho, a mandioca, o palmito amargo – a guariroba, dentre outras variações de frutos e sementes (grãos), plantando roças e construindo celeiros para armazenar o que serviria de alimentos” (SIGNORELI, 2010, p.25), além de contarem com recursos da fauna e da flora brasileira para a complementação ou, em alguns casos, o suprimento de sua alimentação.

Porém, nem sempre a natureza bastava para saciar os aventureiros do ouro. Nos anos de 1668, 1770 e 1713, os paulistas enfrentaram períodos de fome, quando os trabalhadores abandonaram suas lavouras para correrem em busca do ouro em Minas Gerais e, posteriormente, no Centro-Oeste, em Mato Grosso e Goiás, de acordo com Signoreli (2010).

Os bandeirantes tinham hábitos alimentares simples, compostos basicamente de feijão, arroz, farinha, carne e café; cultivavam roças, misturavam rapadura à comida e bebiam cachaça. Assim, juntaram-se aos costumes dos bandeirantes os dos nativos, ao comerem carne de caça e outros recursos da natureza, enquanto os bandeirantes incorporaram seus temperos, frutas, legumes e o arroz com suã. Esses costumes, posteriormente, foram incorporados à cozinha do Centro-Oeste, formando a base da alimentação dos goianos: “o impacto das práticas alimentares, de deslocar-se, de localizar água, de tecer e curar é [...] a maneira de dissolver ou mesmo inventar a ideia de uma conquista que civiliza a terra e propõe ao domínio sua própria cultura” (SIGNORELLI, 2010, p. 25). Isso ocorre sob a ótica do conceito de que os alimentos são ingeridos sob alguma forma culturalizada, e significa que:

[...] são sempre manipulados e preparados a partir de uma técnica de cocção, apresentados sob uma forma específica e ingeridos em determinados horários e circunstâncias, na companhia de certas pessoas. Os hábitos alimentares implicam o conhecimento da comida e das atitudes em relação a ela e não a classe de alimentos consumidos por uma população (SIGNORELI, 2010, p. 18).

A esse respeito, têm-se os contos barianianos que retratam os hábitos e costumes do sertão e do povo sertanejo, especificamente do goiano, expressando preocupação em eternizar as tradições goianas por meio da “culinária, das crendices e dos costumes sem suas narrativas, valendo-se dos ‘causos anedóticos ou tristes’, da vida no sertão em que descreve minuciosamente os hábitos alimentares do povo do sertão goiano. (SIGNORELI, 2010, p. 42).

A análise dos hábitos alimentares dos goianos possibilitou continuidade das tradições, crendices e dos costumes, pois foi realizada nos documentos advindos das

Instituições de Assistência à Saúde, em Vila Boa de Goiás, durante o governo de Pombal, em 1760. Essa investigação abordou o estudo dos equipamentos militares como elementos reestruturados pelo Império português na metade do século XVIII, e a partir de então os Hospitais Militares foram construídos na capitania de Goiás, com a finalidade de tratar “as moléstias e os ferimentos dos soldados das tropas pagas. [...]. O primeiro hospital da capitania de Goiás foi oRHMVB”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 56”).

Nessa concepção, tem-se a importância da instituição hospitalar para as:

[...] Artes de curar, no século XVIII, perpassando a ideia da racionalização e otimização dos tratamentos das moléstias. No interior dos hospitais seguiam-se as dietas alimentares e ministravam medicamentos de acordo com os horários estipulados. O Hospital, na segunda metade do século XVIII, passava a ser um lugar de cura e convalescência do doente, não mais um local de morte. Os Hospitais Militares saíram da esfera administrativa religiosa e tiveram sua administração organizada pelo poder régio”.(DAMACENA NETO, 2019, p. 57).

Desta forma, os hospitais militares se tornaram o lugar confiável de tratamento e cura de doenças da população, definindo, então, seu caráter institucional, porque o objetivo dessas instituições era o tratamento eficaz que diminuísse a estadia do enfermo nas dependências hospitalares na capitania.

Posteriormente, o hospital militar passou a formar médicos, cirurgiões e boticários, de acordo com Damacena Neto (2019).

CAPÍTULO II

AS TRILHAS DE DISTRIBUIÇÃO E ABASTECIMENTO: ESTRADAS, POUSOS E NAVEGAÇÃO

Goiás, no século XVIII, foi considerado um lugar urbano, por ter abrigado um quantitativo significativo de pessoas durante a extração aurífera, mas a escassez da mineração tornou essa paisagem rural, quando parte da população migrou para outras regiões seguindo as trilhas do ouro. Desta forma, as pessoas que aqui ficaram sentiram que era necessário ressignificar seus modos de consumo, que consistia, em sua maioria, em produtos como vinhos, uvas e peças de vestuário adquiridos nos centros de abastecimento Rio de Janeiro, São Paulo e Portugal em prol da sobrevivência de todos. Desta forma:

[...] As muitas carregações de produtos como carne (seca e verde), peixes, sal, vinho, bacalhau, azeite, farinha etc., assim como de escravos, tecidos, ferramentas, utensílios, moveis, barras de ferro, pólvora, chumbo, vidros e louças etc., que entraram na Capitania de Goiás pelas mãos de mineradores, sesmeiros, viandantes, condutores, mercadores, comboieiros, homens de negócios e tratantes contam um pouco da formação desta região e do comércio desenvolvido ao longo do século XVIII e início do XIX”. (MORAES, 2018, p. 40).

Quando Goiás entrou no século XX, na condição de mundo rural, buscou no campo alternativas para suprir as lacunas do abandono das minas causadas pelo seu esgotamento (CALLEFI, 2000).

Os indivíduos que adentraram os sertões levaram bem mais que mercadorias; os denominados “homens de caminho” disseminaram hábitos culturais e conectaram realidades diversas: “Sua presença pôde ser sentida não apenas na satisfação das necessidades dos moradores das minas, mas no universo cultural que ajudaram a construir por meio das trocas culturais, adaptações e/ou possibilidades”. (PAULA, 2017, p. 123). Eles mesclaram os sertões do século XVIII, cultural e biologicamente, ao introduzirem na região dos sertões reinóis escravos, pretos forros, mulheres, crioulos, libertos, mestiços, dentre outros povos que compuseram a sociedade do interior da colônia.

Nesse sentido, esses homens desenvolveram papel primordial na formação cultural local, ao disseminarem seus hábitos e costumes e, ao mesmo tempo, se tornarem agentes diretos dessa união, segundo a autora. Este assunto será tratado no item a seguir.

2.1 Seguindo as Trilhas: Repousa e Pousar

As tropas e os caminhos abertos por elas para o interior de Goiás tiveram papéis importantes no transporte de mercadorias, atividade que foi muito lucrativa. A comunicação entre o interior e o centro, via jornais e cartas; os caminhos possibilitados com a sua abertura; a interiorização e a expansão territorial e os pousos tiveram como função principal o “descanso e o reabastecimento das tropas e a continuidade de viagens tão longas”. (CALLEFI,2000, p. 100).

Portugal, por intermédio de seus representantes legais, buscou formas de ligar Vila Boa a São Paulo. Com a descoberta do ouro viu-se, então, uma oportunidade para a legalização das estradas abertas anteriormente. Assim, após a decisão de fiscalização, elas passaram, por meio da criação de postos de contagem e registro, ao domínio fiscal, conforme relata Vieira Júnior (2009). Para esse autor, em 1730, a criação das estradas reais possibilitou que chamou de a ligação entre os arraiais, conforme citação abaixo:

[...] As estradas do Nascente ligavam Vila Boa a Paracatu; estrada do sul, que ligava a capital com São Paulo; estrada do Norte, ligando Vila Boa aos arraiais ao longo dos rios Maranhão e Tocantins, até o extremo da capitania, Estado da Bahia, ligando Vila Boa a região das Terras Novas (sertão do rio Grande e no rio São Francisco) e a Capitania de Pernambuco que no século XVIII limitava com Goiás. A estrada de Bahia cortava a porção Norte do atual Distrito Federal, onde se localizava a contagem de São João das três Barras. Da contagem o viajante podia optar pelo caminho que conectava a estrada do Nascente no arraial de Santa Luzia (Luziânia), ou tomar o rumo da Lagoa Fria, no entroncamento dos caminhos para os currais do Urucuia, para Paracatu e para a Bahia; a estrada do Poente que ligava Vila Boa a Cuiabá. As estradas do Nascente, Sul e Bahia convergiam no Morro Grande localizado na entrada de meia-Ponte (Pirenópolis) (VIERA JUNIOR, 2009, p. 5).

Essa ligação dos caminhos para Goiás, no século XVIII, evidencia a necessidade de criação das estradas, dos pousos e a importância da navegação, e, sobretudo, designa essa nova estrutura de relações com as estratégias do comércio local, na tentativa de suprir o abastecimento, por meio dos centros abastecedores de produtos e gêneros alimentícios via estradas e pousos ou via possibilidade de navegação. Alguns administradores dessa capitania nutriram o desejo de possibilitar a navegação dos rios dessa região, em especial Araguaia e o Tocantins, acreditando que eles seriam capazes de encurtar as distâncias e ao mesmo tempo, criar uma espécie de rede de comércio entre Goiás e as capitanias vizinhas.

Sendo assim, pode-se afirmar que a ocupação de Goiás, no século XVIII, se deu em decorrência da descoberta do ouro, o que, conseqüentemente, promoveu o

desenvolvimento do comércio entre o litoral e o interior do Brasil. Nos primeiros séculos da ocupação, o comércio na Colônia Portuguesa era voltado para a exportação. Com a descoberta das minas de ouro, no sertão dos Guayazes, essa atividade voltou-se para as áreas de mineração, que, segundo Callefi (2000), foi possibilitada devido à concentração de pessoas nas regiões mineiras, formando núcleos urbanos.

Além disso, a circulação de mercadorias promoveu um comércio interno promissor, que prosperou no século XIX, apesar do abandono da maioria das minas, das dificuldades no transporte e da quase inexistência de caminhos que, aos poucos, foram sendo abertos, viabilizando a comercialização de mercadorias frágeis, com destaque para as bebidas como os vinhos reinóis, conhaques e licores, apreciados por todos e descritas como elo de socialização de parte da sociedade goiana. Elas, as bebidas, sobressaíam como anfitriãs, à época, mas os doces em conserva, as bolachas, os biscoitos, as balas e os charutos de Havana também fizeram parte do elo e da tentativa de agrado aos convidados após as refeições. Assim, entende-se que:

[...] A chegada destas mercadorias, e a maior fluência das atividades comerciais, em Minas Gerais, somente foram possíveis através do desenvolvimento de outras atividades que lhe serviriam de sustentação, foram elas: a abertura de novos caminhos, a constituição de tropas e a construção de pousos, vendas e demais elementos de infraestrutura necessários para a infinidade de pessoas que passaram a concentrar suas vidas nos caminhos. (CALLEFI, 2000, p.99).

Destaca-se que o conceito de escassez, empregado por Magalhães (2004), não se aplica ao contexto do século XVIII, no que tange ao acesso a produtos e gêneros alimentícios no sertão de Goiás, e sim, ao que indica, aos interesses por trás de cada fornecedor, seja do ponto de vista do imposto a ser pago a Real Fazenda, seja pelo tipo de mercadoria, se ela compensava o valor cobrado nos postos de registros da Real Fazenda instalados nas estradas reais, pela mercadoria em circulação, e o seu valor final de revenda na capitania de Goiás, ou ainda, pela estratégia de mudança nas rotas de abastecimento, pois [...] Em São Paulo, a reclamação acerca da diminuição dos gêneros se deveu mais por uma questão de mudança de rota de abastecimento do que efetivamente de falta de alimentos. (PAULA, 2017, p. 125).

No entanto, devido ao fato de alguns mercadores utilizarem os caminhos proibidos pela Coroa, que visava coibir o tráfico do ouro e o não pagamento dos impostos à Real Fazenda, esses desvios, que em princípio desagradaram ao reino de Portugal, levaram à criação dos postos de Registros e Contagem nas estradas reais, oficialmente reconhecidas

pela Coroa.

Isso significa que os moradores da região das minas não se ocuparam somente da mineração, mas também da agricultura e da mercancia, e essas atividades foram praticadas por indivíduos que viram nesse tipo de labor oportunidades de enriquecimento: “[...] distantes dos postos de abastecimento, as minas representavam espaço privilegiado para que negociantes ampliassem seus lucros e ganhos por meio da construção de uma rede imensa de poder, influências, relações familiares e de amizades”.(PAULA, 2017, p. 125).

Conseqüentemente, com a produção nas minas, o ouro enchia os cofres da Coroa, que passou a olhar com certa tolerância para os caminhos proibidos. Sua atenção se voltara ao provimento de alimentos da população que minerava, sendo, portanto, permitido o envio de gado para o consumo, ao mesmo tempo em que deveriam ser retiradas as pessoas que não eram consideradas necessárias naquele lugar, porque aquelas ociosas acabariam por praticar o desvio e também o consumo das provisões destinadas a outros indivíduos.

As diversas narrativas de viajantes como Thomas Lindley (1799-1865), Maria Graham(1785-1842), o jesuíta Fernão Cardim (1540-1625) e Pero de Magalhães Gandavo (1540- 1579), embora não tenham tido simpatia à Colônia Portuguesa, descreveram as pessoas, os lugares e, principalmente, os alimentos por essa gente cultivado e consumido, por meio da análise dos registros que coletaram informações e impressões acerca das gentes moradoras no sertão dos Guayazes, segundo Araújo (2008).

Ressaltam-se, ainda, as diferenciações relatadas por eles, entre as pessoas que aqui viviam aquelas de posse e as gentes simples do sertão. Estas tinham, na raiz mandioca, a base da sua alimentação diária, fato que foi observado pelos estudiosos supracitados; denunciaram a má qualidade de alguns alimentos, as formas de armazenamento e conservação da carne verde, advinda do Rio de Janeiro, que, apesar de não barata, foi descrita como ruim, nos escritos de Maria Graham. No entanto, o peixe, a carne e as aves, advindos de Salvador, eram bons. Curiosamente, a carne de boi fresca, mesmo considerada ruim, não se encontrava disponível para toda a população, constituída, em sua maioria, de pobres, conforme Araújo (2008).

Os habitantes dos lugares por onde os viajantes passaram, e foram por aqueles descritos, raramente obtinham a carne que, quando acessível, era utilizada quase sempre em sopas. Araújo (2008) apresenta o relato dos viajantes, inclusive citando o pedido de desculpas do poeta Tomás Antônio Gonzaga (1744-1810), ao justificar seu não comparecimento a um jantar, ao qual fora convidado: [...]“eu bem sei, Doroteu, que tinha

sopa/com ave e com presunto, sei que tinha/de mamote vitela um gordo quarto./que tinha fricassês, que tinha massas,/vinho de canários, finos doces/e de mimosas frutas muitos pratos” (ARAÚJO, 2008, p. 61). Esse comentário do poeta Tomás Antônio Gonzaga revela a forma como as famílias abastadas recepcionavam seus convidados.

O jesuíta Fernão Cardim (1540-1625), em sua narrativa sobre as aldeias indígenas dessa capitania, entre 1583 e 1585, revelou que seus moradores tratavam bem os seus visitantes, oferecendo-lhes pescados e caças, ao passo que, para os considerados abastados e senhores de engenho, desejando lhes impressionar pela ostentação de abundância de comida, apresentavam-lhes mesas postas com finas porcelanas, e produtos importados da Europa

Pero de Magalhães Gandavo certificou que no Brasil não se cultivava trigo ou outro mantimento do reino, embora registros confirmem que aqui se comia no lugar de pão, farinha de pau à base da fécula de mandioca, bem como outras raízes como o aipim, para cocção de bolos, comparados ao pão fresco do reino, milho zaborro, arroz, favas, feijões, inhames e batatas, de acordo com Araújo (2008). A esse respeito, tem-se que, segundo Pero Magalhães Gandavo, citado por Araújo:

[...]Nessas partes do Brasil não se semeiam trigo nem se dá outro mantimento algum deste reino; o que lá se come em lugar de pão é farinha de pau. Esta se faz de uma planta que se chama mandioca, a qual é como inhame. [...] outra raiz há duma planta que se chama aipim, da qual fazem uns bolos que parecem pães fresco deste reino; e também se come assado como batata; de toda maneira se acha nela muito gosto. Também há na terra muito milho zaborro, este se dá em todas as capitanias e faz um pão muito alvo. Há nesta terra muita cópia de leitede vacas, muito arroz, fava, feijões, muitos inhames e batatas e outros legumes que fartam muito a terra. Há muita abundância de marisco e de peixe por toda a costa; com estes mantimentos se sustentam os moradores do Brasil sem fazerem gastos nem diminuïrem nada em suas fazendas[...]. (ARAÚJO, 2008, p. 60-61).

A farinha de mandioca, por ser um alimento barato, era bastante consumida no sertão, principalmente pelos mais pobres e escravos. Em 1591, esse hábito foi observado pelos jesuítas e confirmado por Ambrósio Fernandes Brandão, em 1618, ao citar que, apesar de haver hortaliças e frutas, nessas terras seus habitantes preferiam comera farinha eo arroz (ARAÚJO, 2008).

Desta forma, pressupõe-se que, os hábitos alimentares desenvolvidos por meio da convivência com os europeus e os diferentes costumes alimentares incorporados dos índios e africanos, conforme cita Paula (2017), revelam o alto valor das mercadorias e a ênfase ao *status*, e isso pode ter interferido nesse quadro, pois dos centros europeus Goiás importava “vinhos, vinagre, aguardente, azeite, azeitonas, bacalhau, peixe em barril, peixe

seco, marmelada, farinha de trigo, paios, especiarias da Índia, presuntos, sal e outros, complementando a dieta alimentar da população goiana”. (CALLEFI,2000, p.59).

Os produtos secos enviados a Goiás, segundo a autora, variavam de ferramentas para o trabalho a tecidos, roupas de cama, utensílios de cozinha, montaria e outros tantos. Com a crise da mineração, esse consumo foi alterado, mas não se estancou, pois a necessidade de consumir da população não cessou com o declínio da produção aurífera. O estado de Goiás, no século XIX, importava sortidas quantidades de mercadoria para atender aos gostos e às necessidades da época. Conforme a autora supra, os anúncios em jornais⁶, no século XIX, retratavam a variação e a elevação do consumo na sociedade dos Guayazes. Para ela os tropeiros e sua comitiva desempenharam papel importante não só no fornecimento de mercadorias à população do interior goiano, como também contribuíram para a comunicação dos usos e costumes à mesa e para a moda, revelando os hábitos e costumes dos centros urbanos para a capitania goiana.

Assim, as tropas foram capazes de promover a comunicação entre as vilas, os vilarejos, os povoados e as cidades, conforme Callefi (2000). Tal comunicação revelou, segundo Mendonça (2015), que, paralelamente à mineração, havia um grupo de pessoas ligado às atividades de comércio fixo, com lojas, vendas, tabernas e boticas. Essas atividades, opositoras do comércio, circulavam por meio dos comboieiros, boiadeiros e de outros agentes de distribuição de mercadorias.

No ano de 1737, havia nas minas de Goiás 27 lojas grandes, 209 lojas de vendas ou boticas de média dimensão e 44 lojas pequenas. Meio século depois, existiam, na capitania, 33 lojas de fazenda, 27 armazéns de molhados e casas de comissão, 99 tabernas e 3 boticas.

Percebe-se, então, que Goiás tinha um número bem significativo de comerciantes que articulavam a circulação de mercadorias como tecidos, roupas, ferramentas, comida e bebidas para o consumo local e externo, negociadas praticamente via portos marítimos, com destaque de maior aquisição para as fazendas, as cabeças de gado, os produtos molhados, negros novos, escravizados se recém-chegados de África; a carne de peixe seca, o sal da terra e o açúcar. Somando-se as lojas, vendas, tabernas e boticas, com tamanhos variando de pequeno a grande porte, foram constatados, aproximadamente, 442

⁶ [...] Luiz Marques dos Santos Aranha acaba de receber um variado e novo sortimento de ferragens, drogas e objetos de armarinho. Renda inglesa sortida [...] fita larga de cetim lavrado [...] brincos de coralina preta [...] folhas de facas para encaite, talher de prata inglesa, (...) tachinhos de ferro batido [...]. Grande sortimento de brinquedos para crianças e muitos artigos de ferragens e armarinho, tudo por preço razoável [...] ANÚNCIO 04. In: CORREIO OFICIAL, nº 291, de 13/11/1869, p. 4. (CALLEFI, 2000, p. 70).

estabelecimentos comerciais, à época, na capitania de Goiás, segundo Mendonça (2015).

Embora houvesse uma dinâmica significativa, o número de pessoas envolvidas com o comércio de mercadorias não foi tão expressivo, pois possuir um estabelecimento comercial não era considerado algo que estava ao alcance de todos, porque exigia que o empreiteiro possuísse patrimônio para conseguir autorização das Câmaras para abrir um negócio. Como exemplo, pode ser citado o caso da escrava Josefa, ocorrido em 1740, que, com o consentimento de seu senhor, Antônio Jorge, conseguiu do Corpo da Câmara de Vila Boa dos Guayazes licença para reabrir seu estabelecimento de venda de alimentos e bebidas, fechado devido à pouca disponibilidade desse documento, que era concedido às negras e aos negros para exercerem atividades de comércio, segundo Paula (2017).

Através desse registro, compreende-se a existência e a importância do papel dos pequenos comerciantes na capitania de Goiás, revelando a prática de uma atividade exercida pelos escravos e também por seus descendentes. Então, para o autor, tanto no século XVII, quanto XVIII havia o comércio das negras da capitania de Goiás homens ligados à administração portuguesa envolvidos com o comércio, proprietário de terra, negociadores de escravos, dentre outros, que fizeram fortunas em transações comerciais, pois [...]”desde muito cedo, a Coroa entendeu as vantagens de se incrementar o comércio e soube administrar os negociantes e acomodar as elites locais, que não viam com bons olhos a ascensão de um grupo de pessoas que vivia do comércio”. (PAULA, 2017, p. 128).

Em Goiás, nos séculos XVIII e XIX, não havia normalidade nas práticas de comércio, e isso fez aumentar o preço dos produtos ofertados, como carnes, milho, farinha, mandioca, feijão, açúcar e outros, diante de menor oferta que procura:

“Os donos de lojas residiam nas cidades, vilas ou arraiais, já os representantes comerciais viviam nas cidades portuárias na América ou no reino e, de lá, administravam as atividades mercantis e organizavam as redes de agentes, clientes, credores e fornecedores. As lojas de Vila Boa e demais arraiais eram abastecidas pelos viajantes, homens de caminho, tratantes. [...] através dos condutores contratados pelos donos de lojas em Goiás, transportavam as mercadorias pelos condutores que, ajustados pelos lojistas ou mercadores, ficavam responsáveis pelo transporte das carregações”. (PAULA, 2015, p.118).

Essa dinâmica, nesse contexto de condução e carregações de mercadorias para os Guayazes, a fim de abastecer o comércio interno, gerou outra prática de atividade, a dos pousos, que tiveram papel importante no exercício desse abastecimento do interior do sertão.

Assim, a abordagem de Vidal (2016), acerca da origem do pouso, se faz necessária, para que se possa entender sua importância e sua atuação em Goiás, no que se refere ao transporte de mercadorias para abastecer o comércio de cá.

Em sua pesquisa, o autor traz informações relevantes para que se pensasse a razão da existência dos pousos, uma vez que essa prática foi relatada por viajantes de várias partes do mundo, mas que conheceram, aqui, esse modo de vida específico, um tanto curioso para eles, presente no interior do Brasil que fora “transformado em mito, camuflando, desta forma, o verdadeiro significado do termo pouso”. (VIDAL, 2016, p. 401).

O autor questiona, por diversas vias teóricas, a criação de uma versão brasileira para o termo pouso no Brasil. Nesse sentido, destaca-se a visão do homem que chega para descansar ou pousar e a daquele que acolhe para satisfazer as necessidades de quem chega. Ao indagar se isso foi, de fato, uma prática local, o pesquisador, que tem as Ciências Sociais e a Historiografia como referências, apresenta o conceito de lugar, que pode ser onde alguém descansa, ou, representativamente, o que significa o adentramento dos homens no interior do Brasil.

O termo pouso se refere ao local que abrigava os homens que viajavam em comboios, denominados comboieiros, nas estradas reais ou picadas, levando produtos e mercadorias para o sertão de Goiás. Dicionário Histórico de Conceitos Jurídicos- Econômicos (AIDAR, SLEMIAN e LOPES, 2021).

Para os Cientistas Sociais, Antropólogos, Geógrafos e Sociólogos, o conceito de lugar visava compreender a questão do que chamaram de “formas provisórias de vida social” (VIDAL, 2016, p. 401), que implicava não só no pouso, mas nas formas arquitetônicas das cidades, na geografia espacial e nas relações estabelecidas com pessoas e lugares.

O autor propôs o entendimento de pouso em si e por si; nesse sentido, o pouso foi designado como uma pausa para o corpo e como local de espera em um determinado lugar. Daí, sua definição como forma espacial, ou seja, ora estática, ora em movimento. O autor teve três objetivos em seu trabalho: primeiro, procurou encontrar semelhança entre o pouso aqui, em Goiás, com o pouso em outros lugares; em seguida, buscou substituir o conceito anterior para explicar a estrutura do pouso em sua formação inicial; e, terceiro, procurou entender se, na história do Brasil, o começo da formação das cidades se estabeleceu por meio da dicotomia continuidade/descontinuidade das formas sócio espaciais, conforme relata Vidal (2016).

Segundo o autor, as bibliografias que trataram do assunto o abordaram como se essa prática fosse algo genuinamente brasileira, sem nenhuma relação com as práticas iguais ou similares em outras partes do mundo. Como em nenhum momento os autores sugeriram comparações com outras regiões do mundo ou com outros períodos, a ideia de que os pousos são uma invenção brasileira acabou sendo posta. Apesar da importância deste foco, esta questão não é o objeto desta pesquisa.

Por isso, a origem do pouso, no sentido de abrigo, segundo sua própria definição, é a espera de quem se encontra em deslocamento, pois se trata de um lugar de passagem. Então, o pouso foi, ao mesmo tempo, testemunha e rastro de uma época em que as mobilidades humanas transformavam em territórios os espaços nos quais se pousavam. Talvez aqui poder-se-ia introduzir o que preconiza Magalhães (2004), quando aborda dois tipos de propriedades em sua dissertação: o sítio e a fazenda, sendo o sítio considerado uma porção de terra pequena que emprega basicamente a mão de obra familiar, e nele existia pouco ou nenhum escravo, com produção para o consumo, enquanto a fazenda é uma porção grande de terra, com mão de obra escrava e produção voltada para o mercado externo, com ênfase na agropecuária.

Ao se investigar Gomes (2013), percebe-se que os pousos também influenciaram nas atividades comerciais e de segurança do território, se vistos na perspectiva da política de proteção das fronteiras no interior da colônia, ou seja, dos postos de registros implantados pela Coroa para recolhimento da entrada de variadas mercadorias que chegavam ao sertão de Goiás pelos comboios e mercadores.

No Brasil, as dificuldades de se estudar sobre os pousos esbarram no entendimento do conceito da palavra liberdade de ir e vir do homem, naquele período, e na classificação do sentido do termo de acordo com a origem do grupo ou pessoa. Entender o sentido de pouso, em relação à dependência de fatores geoeconômicos e geopolíticos, exige o estudo do pouso como “um conjunto de infraestrutura e não de um simples acampamento”. (VIDAL, 2016, p. 407). O pouso também servia de lugar de abastecimento de gêneros alimentícios próprios do lugar, como a caça, a pesca, os frutos e outros, ao mesmo tempo em que se buscava a familiarização do lugar através dos símbolos identificatórios para o retorno ou a orientação a outros grupos de viajantes. Nesse sentido, tais práticas de pousos, advindas da necessidade de deslocamento: “deixaram menos rastros no espaço que no imaginário, e notadamente no imaginário espacial de um país continente em que se vive em projeto permanente e cujo espaço é considerado um reservatório de possibilidades sempre novas. (VIDAL, 2016, p. 408).

Retomando-se o conceito de pouso, preconizado no século XVIII, tem-se que ele, ao que tudo indica, se estendeu às grandes fazendas para a criação de gado, à produção de alimentos e para o abastecimento dos comboios, como reposição e prestação de serviços. Desta forma:

[...] A partir da necessidade de estabelecimento de uma rede de comércio, aparecem as vendas. [...] As vendas, estabelecimentos precários, sujeitos, que vendiam mantimentos e provisões para os moradores e viajantes do local onde estava instalada, e alguns desses estabelecimentos eram preparados para oferecer refeições, geralmente compostas por feijão, farinha e carne seca aos viajantes e também refeição aos seus animais. Esses estabelecimentos normalmente ficavam à beira dos caminhos, principalmente do Caminho Novo. (MAGALHÃES, 2004, p. 58-59 apud GONÇALVES, 2016, p. 8).

A abertura de novos caminhos era necessária não só para a atividade comercial, mas também para a organização das tropas e, por isso, a ligação entre o litoral e as regiões de mineração foi facilitada:

[...] “no século XVII surgiram os primeiros caminhos impulsionados pela descoberta de ouro em Minas Gerais. Os primeiros foram o “caminho da Bahia ou dos Currais do Sertão, que procurava seguir o leito do rio São Francisco; o Caminho Velho ou de São Paulo-ligando Santos a Minas, e o Caminho Novo ou do Rio de Janeiro, concluído em 1725” (CALLEFI, 2000, p. 107-108).

Destaca-se a importância do Caminho Novo, devido ao fato de ter encurtado a distância entre o litoral e o interior em quarenta e cinco dias.

Na concepção de Paula (2017), a atividade agropecuária em Goiás ocorreu antes do final de 1780, uma vez que a entrada de gado nessa região já ocorria pelos caminhos proibidos. Isso pôde ser observado por meio de denúncias recebidas pelo governo de São Paulo, dentre elas, as denúncias do superintendente Bartolomeu Bueno da Silva, responsável pelo distrito de Sant’Anna. Embora o distrito de Meia Ponte não mais tivesse sob sua administração, denunciara ao Conde de Sarzedas às movimentações comerciais desse arraial consideradas suspeitas, praticadas por comerciantes locais.

Em resposta, o superintendente Antônio de Souza Bastos, responsável pelo distrito de Meia Ponte, alegou não ter soldados suficientes para barrar a entrada ilegal de comerciantes pelos diversos caminhos que levavam às minas dos Guayazes. Diante disso, infere-se que, nesse caso, provavelmente havia certa conivência de Antônio de Souza Bastos em relação às práticas de comércio dos mercadores.

No entanto, paralelo ao comércio de cargas legais via postos de arrecadação, havia o comércio ilegal, aquele realizado pelos negociantes que buscavam caminhos

alternativos para não passarem nos postos de registros e arrecadação de impostos, com o intuito de obter maiores lucros sobre os produtos vendidos nas lojas e nos pequenos comércios no sertão dos Guayazes, conforme Paula (2017).

As estradas foram os meios usados no século XVIII para o tráfego de pessoas e mercadorias. Assim,

[...]“a entrada de carregações, boiadas, cavaleiros e escravos nos Goyazes por caminhos escusos foi, também, reclamação do provedor do Registro de Jaguary, na capitania de São Paulo. Poucos viandantes e comboieiros passaram naquele registro no final do ano de 1733 e a causa não era outra senão que estivessem utilizando outros caminhos” (PAULA, 2017, p. 134).

Assim, entende-se que a preocupação maior da administração portuguesa na colônia era acerca das perdas que o Erário Real sofria com as carregações clandestinas e com o desprestígio perante a Coroa. Então:

[...]“Estabelecidos os registros no Goyazes, as entradas de carregações, boiadas e comboios já podiam serem feitas sem o risco da ilegalidade. As anotações feitas pelos contratadores dos Registros, quando encontradas, têm sido utilizadas na caracterização dos personagens envolvidos nos negócios, na descrição e origem das carregações, valores e tipologia das cargas. Na maior parte das vezes, os contratadores remetiam às autoridades apenas o sumário ou as contas das entradas. Isso impossibilita acessar todos estes aspectos anteriormente postos. De todo modo, ainda se encontram considerações importantes acerca do comércio em Goiás”.(PAULA, 2017, p. 141).

Logo, a necessidade primeira, no que se refere à abertura dos caminhos, era o controle, por parte da Coroa, do escoamento do ouro, evitando seu contrabando e assegurando a cobrança de impostos sobre as mercadorias em circulação. Por isso, os caminhos tinham que ter a autorização da Coroa para ser aberto, daí a exigência dos postos de fiscalização e registros do movimento nas vias. A partir de então, a Coroa Portuguesa autorizou, em 1730, a abertura do primeiro caminho nessa região. Após, foi permitida a abertura de outros, a fim de ligar a Província de Goiás ao Rio de Janeiro e ao Norte da colônia, conforme Callefi (2000).

Neste sentido, é possível averiguar a autenticidade do autor conforme entendimento da carta de Dom João rei de Portugal, em resposta ao então governador da capitania de São Paulo Antonio da Sylva Caldeira Pimentel datada de 20/07 de 1728, acerca do seu pedido de abertura de um caminho de terra que ligasse Guayazes às minas de Cuyabá. Em resposta, o rei Dom João acatou o pedido do então governador e deu providência de receber munições e índios para a concretização da referida estrada:

EL REY nosso SNÓRo mandou por GONÇ.º MANOEL GALVÃO DE LACERDA, E O D.r ALEXANDRE METELLO DE SOUZA MENEZES CONSELHR.ºs DO SEU CONºULTR.r E SE PASSOU POR DUAS VIAS. JOAO TAVARES A FEZ EM LIX.ª DOC.ª1 A SINCO DE MARÇO DE MIL SETE CENTOS E TRINTA E HUM. –O SECRETARIO M. EL CAETANO LOPES DE LAVRE A FEZ ESCREVER. – ALEXANDRE METELLO DE SOUZAMENEZES. – GONÇALO M. EL GALVAO DE LACERDA.⁷

A dinâmica comercial em Goiás foi intensa, no século XVIII. Os caminhos que levavam ao sertão goiano, no século XVIII, eram não só conhecidos, mas bem frequentados por comerciantes que abasteciam os moradores e mineradores dos arraiais envolvidos com a extração do ouro. De acordo com Paula (2017) essa afirmativa remete à fala de dois negociantes, José da Costa Diogo e João Barboza, segundo os quais os caminhos percorridos pelo Rio São Francisco e os demais caminhos estariam liberados desde que as mercadorias em trânsito pagassem impostos.

Todavia, em Goiás a falta de locais para o descanso aumentava a distância entre o interior e o litoral do Brasil, prejudicando o abastecimento, uma vez que o fato de haver caminhos não significava a garantia de circulação das pessoas, porque os viajantes careciam de locais para a troca de animais, de abastecimento e de descanso. Daí a preocupação de alguns indivíduos, no que se refere à instalação de “pousos, vendas, hospedarias e fazendas a longo da estrada das tropas” (CALLEFI, 2000, p.114) fato que poderia ser lucrativo para os proprietários desses estabelecimentos e revelaria a duplicidade da função dos pousos: para as tropas, eles representavam a ligação entre o litoral e o interior; para os que se fixavam, significavam o sustento e a possibilidade de transportar a produção, como, por exemplo, o milho, muito usado na alimentação dos animais.

As acomodações eram divididas em três categorias: os pousos, as vendas e as hospedarias, e todas tinham alguma associação com a lavoura de milho. Porém, o pouso ou rancho foi o mais comum, por não exigir grandes investimentos em sua construção. Os pousos, apesar de construídos bem próximos da propriedade do dono, eram isolados por estruturas construídas vizinhas que os separava de seu local, lugar para qualquer indivíduo que necessitasse de abrigo ou descanso.

As vendas ofereciam pernoite, comida e ferragem para os animais; alguns locais onde se encontravam as vendas deram, posteriormente, lugar a povoados ou cidades, por seu caráter social. As hospedarias, no mesmo molde das vendas, ofertavam quartos e local

⁷ Carta de Dom João, rei de Portugal, em resposta ao então governador da capitania de São Paulo Antonio da Sylva Caldeira Pimentel, datada de 20/07 de 1728 Folha1, documentos avulsos) (Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás) – Manuscritas: Folha 01 (05/03/1731). Documentos avulsos. MUBAN.

para as refeições de seus hóspedes. Porém, havia pouca oferta de vendas e hospedarias nos caminhos de Goiás, o que, possivelmente, se refletiu no aumento do fluxo das tropas no percurso entre o litoral e a capitania de Minas Gerais, segundo a autora. Destaca-se que, em Goiás, prevaleceram os ranchos-pousos feitos de palha, abertos e cobertos apenas por cima “com pequena plantação de milho”. (CALLEFI,2000, p. 119-120).

2.2 Os aldeamentos e os aldeados; os alimentos e as ervas usados no sertão

O objetivo deste item é investigar a relação entre o colonizador e o nativo, no intuito de se indagar e ao mesmo tempo se buscarem respostas para as questões acerca da relação entre os aldeados e colonizadores; a maneira como os aldeamentos formaram o espaço de conservação e difusão do saber indígena; como ocorria a manipulação de ervas para remédio e alimento, durante e após o fim do Diretório dos Índios⁸ na busca da atividade principal ou de sua função social, entre 1790 e 1810.

Francisco de Souza Coutinho e Tristão da Cunha Menezes, governadores das capitanias de Goiás e Grão-Pará, se uniram na intenção de tornar viável essa rota de navegação e firmar acordos comerciais entre os dois governos, se provendo da mão-de-obra dos indígenas habitantes do entorno, principalmente os da nação Iny⁹, para a função de remeiros, carregadores, roceiros e ainda auxiliares no conhecimento e na manipulação das drogas presentes no sertão, àquela época, que se tornaram curativas.

Apesar de este capítulo ter lançado luz sobre dois momentos divisores de água, no que se refere à troca de saberes dos povos colonizadores e colonizados, não se pretende apresentar além do objeto principal, isto é, a navegação dos rios Araguaia e Tocantins e o comércio entre o interior e o centro, devido ao fato de não se constituírem, no momento, em elementos de elo ou de resposta para a referente pesquisa.

O propósito de Thomas de Souza Villa Real, que provavelmente pertencia à Infantaria Auxiliar dos Homens Pardos era partir do Rio Vermelho, de Vila Boa e encontrar uma rota que tornasse possível a navegação dos rios Araguaia e Tocantins como rota fluvial usando mão-de-obra principalmente indígena, tornando viável a rota terrestre e o povoamento às margens do Rio Vermelho, movimentando o comércio e

⁸ Diretório dos Índios: visava organizar a administração e o governo dos índios do Pará e Maranhão, sendo suas atribuições estendidas para todo o Brasil, em 1758, em outras capitanias. Fonte: (DIAS,2017)

⁹ Os Carajás (Karajás e Iny Mahãdu) são um grupo indígena que habita a região dos rios Araguaia e Javaés, nos estados de Goiás, Mato Grosso, Tocantins e Pará, no Brasil. <https://portal.iphan.gov.br>

promovendo o desenvolvimento da região, conforme relatos de Damacena Neto (2019).

Para tanto, os estudos de Thiago Cancelier Dias, Jason Hugo de Paula e Leandro Damacena Neto, mencionados anteriormente, se constituíram parte primordial dessa etapa da análise bibliográfica, uma vez que apresentaram em seus estudos as trocas comerciais que se deram com os mercadores e moradores do sertão de Goiás entre os séculos XVIII e XIX. Desta forma, “os primeiros estudos historiográficos relativos ao período colonial que se propôs a discutir a temática indígena remetem às estruturas dos colonizadores em relação aos nativos”. (DIAS, 2017, p. 19).

Até o ano de 1980, os indígenas eram citados na historiografia brasileira apenas na condição de sujeitos passivos, no processo de aculturação e dominação pelo colono europeu. A eles foi negada a condição de sujeito histórico, porque a historiografia excluiu sua condiçõesociocultural, como fizeram os colonizadores, no processo de apropriação das terras e apresamento no período colonial, segundo o autor.

Posteriormente, a população indígena foi relatada pela historiografia a partir das leis, das práticas indigenistas e pelas estruturas e organizações colonizadoras, dentre elas, a Normativa do Diretório dos Índios, criada entre 1758 e 1798.

Assim, para Dias (2017) as bandeiras e os aldeamentos indígenas, sobretudo no aldeamento de São José de Mossâmedes (1775-1832), destaca-se a figura do índio ladino que transitava entre os dois mundos: o do colonizador e a aldeia, por sua qualidade de língua, por ser falante do Tupi-Guarani e do Português.

O língua índio nativo aprendia o idioma do colonizador de maneira forçada, pois geralmente era retirado ainda na juventude do convívio com os seus, a fim de aprender sua língua para, posteriormente, servir de intérprete às autoridades portuguesas. Ele intermediava a comunicação entre os que falavam o Tupi-Guarani e os que falavam o Português, mediando os diálogos e acordos entre as partes havia ainda, o português degredado, náufrago ou criminoso português lançado no meio dos índios, a fim de aprender sua língua para, posteriormente, servir de intérprete às autoridades portuguesas. Logo, o língua, intermediava a comunicação entre os que falavam o Tupi-Guarani e os que falavam o Português, mediandoos diálogos e acordos entre as partes. Por essa razão, seu tratamento junto ao agente colonizador foi diferenciado, porque seu papel era convencer a seus pares sobre a importância do descimento¹⁰, ou seja, da descida da população para os aldeamentos portugueses.

¹⁰ Descimento: Expedição brasileira em direção ao interior, a fim de capturar indígenas para a escravidão. <https://www.infoescola.com>

O língua contribuiu, efetivamente, para a organização administrativa portuguesa a serviço do colonizador e nos contextos que permearam os contatos, descimentos e aldeamentos indígenas. Por isso, se destaca sua importância, devido ao conhecimento que tinha dos povos envolvidos com o mundo do branco e desempenharam relevantes papéis, propiciando importantes negociações e acordos entre a população.

Nesse contexto, indaga-se como se deu o processo dos usos e manejos dos variados alimentos e ervas dos sertões inseridos na prática alimentarem dos aldeados e sua relação com os métodos adotados pelos cirurgiões-mores do Real Hospital Militar de Vila Boa (RHMVB) no tratamento e na cura de doenças no século XVIII, porque os aldeamentos em Goiás foram:

[...][“espaços estruturados” pelos colonizadores para converter os gentios em católicos, para a manutenção da mão de obra nativa nos aldeamentos, a formação de línguas (índios tradutores), [...] agricultores carregadores, correio, criador de animais, ferreiro, fiador, guia, missionário, pedreiro, prático, remeiro e tecelão.(DIAS, 2017, p. 56).

Nessa ótica, os aldeamentos, precisamente o de São José de Mossâmedes, eram unidades produtivas de gêneros alimentícios e moradia, de proteção e preservação das ervas medicinais. Isto significa que os produtos agrícolas e pecuários eram, em sua maioria, fabricados nos assentamentos. Os aldeamentos eram espaços produtivos e de moradia, por essa razão, caracterizam-se como um dos focos deste estudo, juntamente com as ervas do sertão, utilizadas e manipuladas com fins medicinais, e os alimentos ali produzidos para a sustentação da população.

Sobre as funções dos aldeamentos, Dias (2017) esclarece que eles tinham quatro funções específicas: buscavam a conversão dos gentios em cristãos católicos, facilitando, assim, a dominação mediante a submissão religiosa; a reserva de mão-de-obra para a função de línguas (mediadores), agricultores, carregadores, correios, criadores de animais, ferreiros, fiadeiros, guias, missionários, pedreiros, práticos (boticários), remeiros e tecelões; a formação de uma unidade produtiva, por meio da produção de provisões diversas, como a farinha de milho, cachaça, e a segurança, pois o aldeamento era considerado uma instituição que deveria assegurar a defesa dos caminhos, espaços produtivos e de moradia para a população.

Ressalta-se que nos aldeamentos havia a presença de tropas aquarteladas que lidavam com os índios “e organizavam os presídios e registros localizados ao largo dessas instituições” (DIAS, 2017, p.56). Isso significa que, além de soldados pedestres ali

também havia soldados dragões¹¹. Estes, embora combatessem a pé, se deslocavam a cavalo pela região, segundo o autor.

Os aldeamentos eram instituições pensadas para proteger os colonos também dos ataques de indígenas e quilombolas nos sertões. Em Goiás, representavam um movimento duplo: de um lado proteção e por outro, subordinação dos indivíduos que ali viviam. “por um lado, eram instituições pensadas e organizadas para subordinar o indígena, mas também escravos, forros e livres pobres que ali habitavam” (DIAS, 2017, p.58). Como exemplo, pode-se citar o aldeamento de São José de Mossâmedes e Maria I, que serviram a esse propósito para Vila Boa “à proteção de Vila Boa, no combate ao Kayapó e à proteção da estrada que ligava Cuiabá a Vila Boa e esta ao Rio de Janeiro” (DIAS, 2017, p. 58), estrada que também era utilizada para encaminhar os impostos para o reino de Portugal.

Nesse contexto, pode-se afirmar que os aldeamentos:

[...]“eram Instituições projetadas para em todos os aspectos “reduzir” os indígena, seja em relação ao tamanho da população, mobilidade, quanto ao uso da língua e práticas da cultura indígena, proibição das relações próprias com o sagrado, produzindo tanto mudanças de hábitos, quanto alimentação, relação de poder, saberes e técnicas, divisões do trabalho etc.” (DIAS, 2017, p. 59).

Os aldeamentos foram também espaços de negociação, uma vez que a estes os índios eram atraídos pelas ferramentas e armas; pelos alimentos, medicamentos e outros produtos que o contato com o branco pôde lhes ofertar, propiciando-lhes praticidade, *status* e reforço da identidade. (DIAS, 2017). Além desses elementos, ressalta-se o fato de os aldeamentos uniram tantos povos diferentes em espaços únicos, propiciando a troca de saberes entre os aldeados não só de nações indígenas, mas de europeu e africano, no contexto das relações de manutenção da existência. Neles, “havia também acesso a técnicas e aos saberes ocidentais, africanos e de outros povos indígenas quanto à agricultura, pecuária, manufatura, guerra, mineração, religiosidade e medicina, o que acarretava em mestiçagens e hibridizações”. (Dias, 2017, p. 59).

Em meio a investigações diversas, esta pesquisa buscou seu foco nos elementos encontrados para responder ao objeto da terceira parte desta pesquisa: Como os saberes de brancos, negros e índios se convergiram para a prática de tratar e curar enfermidades e doenças no sertão de Goiás, entre 1790 e 1810. Para tanto, fez-se necessária a investigação em documentos de entradas de produtos e provisões à época.

¹¹ Soldados dragões: Trata-se de uma infantaria montada, no século XVIII. Posteriormente, se tornaram tropas degenuína cavalaria. <https://files.cercomp.ufg.br>

Desta forma, os aldeamentos podem ser entendidos também como o lugar de busca para a cura de doenças contraídas dos brancos; para promover guerras contra as nações inimigas, bem como para oferecer a proteção de moradores e sertanejos. Outro papel exercido pelos aldeamentos foi o acolhimento a índios administrados, advindos dos descimentos, em fuga dos cativeiros, refugiando-se em fazendas e nos arraiais, embora o abrigo não fosse permitido aos índios que faziam o caminho inverso à escravização. Então,

[...]“Ao mesmo tempo, a convivência com indígenas fez que os colonizadores aprendessem hábitos, costumes, línguas indígenas, saberes sobre a natureza e formas de organização social. Logo, os aldeamentos são compreendidos como espaços de fronteira, locais de mestiçagem e hibridizações, onde corpos, práticas, saberes e técnicas resistem, eram misturados, apropriados e combatidos no contato. Locais onde ocorrem inter-relações entre duas ou mais sociedades que possuem, geralmente, além de línguas diferentes, processos econômicos, sociais, políticos e históricos próprios”.(DIAS, 2017, p. 59).

Por que Dias (2017) considera os aldeamentos instituições limítrofes ou de fronteiras? Supõe-se que seja devido ao fato de que havia, de um lado, o que ele denomina de sociedade colonial, constituída por Vila Boa e os arraiais; as fazendas, os caminhos, os rios dominados e ocupados pelos colonizadores desde 1726; por outro, estava o sertão, contrariamente, fora desse domínio de controle das autoridades coloniais, bem como do clero. O sertão estava ocupado por aldeias com nações iguais às que se encontravam aldeadas por nações indígenas inimigas, aliadas e por quilombolas, ou seja, havia dois mundos fronteiriços no sertão goiano no século XVIII: o sertão de domínio do colonizador e o sertão à margem do controle da autoridade colonial e do clero.

Dias (2017) apresenta o sertão como grandes espaços interiores com seus vazios e ausência de leis, e que para índios, africanos e despossuídos o sertão representava liberdade e projeção de tempos melhores. Para a Coroa, o sertão tinha comorepresentatividade a ausência da ordem e da estabilidade, e significava o lugar da incivilidade e da barbárie. Nesse sentido, o sertão seria o mesmo que um território fora do domínio do Império, embora este, ao que parece, estivera, de fato, dominado por ele.

Mesmo que se encontre inserido em períodos históricos, sociais e econômicos distintos e distantes, o termo sertão se configuram em “espaços simbólicos da dicotomia da sociedade brasileira”. (FERNANDEZ, 2016, p. 165). Por meio dessa definição, retomar-se-á, rapidamente, à questão dos aldeamentos e de parte da população indígena aldeada, ou vulnerável, no sertão, em seus diversos aspectos da empresa colonizadora, cujo objetivo era a obtenção de lucro com a venda das dos produtos das terras adquiridas.

Pretende-se iniciar com os Xacriabá-índios, habitantes do Vale do São Francisco, em Minas Gerais, com histórico de luta e aliança com os sertanistas. Segundo Dias (2017), em meados do século XVII, o paulista Matias Cardoso de Almeida combateu os Xacriabá e os tornaram prisioneiros, utilizando-os nos serviços de abertura de fazendas e na fundação do arraial de Nossa Senhora da Conceição de Morrinhos.

Outra característica da empresa colonizadora foi o comércio, assegurado pela normativa do artigo 36, do Diretório dos Índios, segundo o qual “instituiu a instrução da civilidade aos aldeados pelo comércio”. (DIAS, 2017, p.82). Os soldados responsáveis pelos registros, pelo aldeamento, pelo presídio e pela patrulha contra os Kayapó utilizavam Xacriabá e Bororo como soldados e mão-de-obra nas roças, na criação de gado e extração de ervas do sertão, para produzir tecidos de algodão, e no comércio; em troca, segundo o documento, estes deveriam receber roupas e mantimentos”, de acordo com o autor.

Ao final do governo, em São José de Mossâmedes, em 1778, foram verificadas intensas relações nos aldeamentos Akroã. Nesse sentido, o autor:

[...]“expôs as divergências entre pajés e missionários quanto às doenças e o sagrado; a importância dos línguas na negociação em guerra, catequização e organização da mão de obra; os conflitos entre jesuítas e sertanista; o desvio de ouro nos aldeamentos. A presença de Akroã em aldeamentos fomentou o contato com práticas territoriais ocidentais, noções de civilidade, divisão de trabalho e relações parentais outras, como o compadrio”. (DIAS, 2017, p. 120).

Entre 1718 e 1722, o governo de Bernardo Pereira de Castro determinou a incursão de Belém do Pará, com o objetivo de especular sobre o ouro e amenizar a pobreza dos índios do Vice-Reino do Maranhão e do Grão-Pará. Essa incursão se uniu a outra bandeira jesuíta que fazia o mesmo percurso, seguindo pelo rio Tocantins rumo à Ilha do Bananal, conforme Dias (2017).

Os gentios buscavam os colonizadores para torná-los aldeados, por necessitarem de recursos nas aldeias, como alimentos, drogas medicinais e objetos de metal para a lida ou para outras atividades, inclusive para a guerra, porque esta e as epidemias os levaram a alianças com os colonizadores, além de lhes proporcionar segurança, por meio dos mecanismos de defesa desenvolvidos pelos colonizadores portugueses nos aldeamentos e a possível continuidade de práticas sociais e de reprodução social do grupo, à época, conforme Dias(2017).

Em muitas ocasiões, as bandeiras se deparavam com cenários parecidos aos de guerra e fome, e em certos casos, de guerras motivadas pela desconfiança, devido ao

desconhecimento, pela prática de feitiçaria. Nesse contexto, foram constatadas epidemias ou lutas pela posse das roças.

Sendo assim, pode-se dizer que Magalhães (2004), ao afirmar que a fome ocorreu por fatores alimentares, não levou em consideração a fragilidade dos nativos à margem de seus territórios pelo domínio do colonizador, suas crenças e doenças trazidas por ele e que assolavam os povos indígenas. Para Paula (2017), um dos maiores problemas enfrentados com o abastecimento interno não estava centrado na escassez, mas nos altos preços, porque a região era produtora de ouro, o que levava os distribuidores a elevarem o valor do produto, seja para o consumo alimentar ou como matéria-prima para a manipulação de medicamentos, sendo o lucro o objetivo final.

Sabe-se que a função dos índios aldeados consistia na formação de mão-de-obra para a manutenção da própria instituição, enquanto outros cuidavam da segurança, da “defesa do estado e de diligências do serviço para a realeza, e outra parte orientava os moradores na extração de drogas do sertão” (DIAS, 2017, p. 222), ou no ofício das plantações, conforme o artigo 63, do Diretório dos Índios.

Em se tratando da alimentação dos aldeados e soldados, no aldeamento São José de Mossâmedes, o autor revela que:

[...]“havia um bananal, pomar, horta e parreiral, provavelmente para atender soldados graduados e talvez, a família do maioral. Não foi identificada a roça por ficar geralmente em áreas mais distantes, perto de fontes de água e junto às matas que eram derrubadas pela coivara. Nas roças eram plantados mandioca, milho, feijão, amendoim, banana, abóbora, mamona, dentre outras culturas”. (DIAS,2017,p. 236).

No entanto, faz-se necessário que se destaque o número de aldeados e mortos Kayapó, que não passou despercebido por Dias (2017), segundo o qual entre 1781 e 1783 foi muito baixo, provavelmente devido ao desinteresse pelo descimento de índios das aldeias para os aldeamentos, em relação aos anos anteriores. Desta forma, supõe-se que os contatos entre os brancos e os indígenas Kayapó ocorreram anteriormente à formação do aldeamento. Segue abaixo a relação de aldeados e mortos, conforme o Quadro abaixo:

*Relação dos índios da nação Kayapó que se acham na Aldeia Maria, de 15 de julho de 1781 até 26 de maio de 1783:	
Homens	112
Mulheres	151
Rapazes de 8 ou 10 anos	51
Raparigas de 8 ou 10 anos	61
Rapazes de 6 a 7 anos	56
Raparigas de 6 ou 7 anos	62
*Relação dos índios nascidos que se acham na Aldeia Maria:	
Rapazes de peito	12
Raparigas de peito	13
*Relação dos índios Kayapó que morreram na aldeia Maria, de 15 de julho de 1781 a 26 de maio de 1783:	
Homens	11
Mulheres	14
Rapazes	10
Raparigas	2
Sargento Regente Jozé Luis Pereira	
FONTE: DIAS (2017).	

Para o autor, a hipótese é que possivelmente os Kayapó não tiveram contato com nenhum vírus nos dois anos de aldeamento, embora eles já tivessem passado por esse problema anteriormente e adquirido imunidade ou tivessem omitido as mortes, por parte da administração do aldeamento, objetivando continuar recebendo os recursos financeiros da Real Fazenda. Por isso, não se pode afirmar ao certo sobre essa questão. Para Damacena Neto (2019), concordando com Dias (2017), afirma que no Real Hospital Militar de Vila Boa, criado para atender às tropas de soldados Dragões e pedestres, há registros de atendimento aos escravos e índios, à época, quando “os aldeamentos passaram a ser percebidos como lugares centrais para a conquista, manutenção e viabilização da expansão portuguesa a partir do Diretório dos Índios, de 1758 a 1798”. (DIAS, 2017, p. 243).

Destaca-se que João Manoel de Meneses se diferenciou no cargo de governador, porque se dedicou à construção de um horto para a apropriação de plantas de conhecimento indígena e, provavelmente, para cultivar plantas exóticas, fato que resultou em grande aprovação por parte de toda a população. Destaca-se que essa ação de João Manoel de Meneses ajudou na compreensão da forma como os governadores lidavam com a administração de Goiás.

Em carta endereçada ao seu irmão, Tristão da Cunha Meneses, o governador e o capitão general dessa capitania, Luiz da Cunha Meneses, descreveu a situação da colonização em Goiás. Para o autor, a importância maior do teor dessa missiva se dá pela descrição étnico-histórica dos indígenas Karajá, Javaés e Kayapó do Sul, no século XVIII. Para o autor, essa carta deve ter sido escrita para ser apresentada à Academia de

Ciências em Lisboa, devido ao seu formato, que seguia os padrões exigidos por ela.

Ressalta-se que este estudo revela interesse nas descrições feitas acerca da coleta das espécies animais, vegetais e minerais conforme os conceitos da Academia de Ciências de Lisboa, material que deveria ter sido enviado para compor o Museu Nacional de Lisboa e que precisava seguir os padrões estéticos e qualitativos dos itens coletados porque “com essa coleção desejava-se o adiantamento das artes, do comércio, das manufaturas e de todos os demais ramos da economia para tanto, esse documento apresenta método de escolha, preparo e acondicionamento das espécies para Portugal”. (DIAS, 2011, p.244).

O trabalho era realizado pelos aldeados, dentre eles os Kaiapó, que cultivavam roças de batata, inhame, mandioca, milho, amendoim, abóboras, cana-de-açúcar, algodão, mamona, para extrair óleo para iluminação, e também cabaça. A cultura de plantar dos Kayapó certamente os tornou povos bem observados por pesquisadores de outras áreas que não a Antropologia e a História. A Etnobiologia contemporânea atribuiu aos Kayapó a nomenclatura de “povo que planta florestas”, utilizada para “tecer compreensões sobre o manejo do mundo dos antigos Kayapó do século XVIII e a influência dos aldeamentos goianos em suas práticas territoriais”. (DIAS, 2017, p. 257).

O autor buscou em outros pesquisadores informações acerca do universo Kayapó, no século XX, no que se refere ao estudo das técnicas de plantar desses povos nativos. Citando Anthony Anderson e Darrel Posey (1985), o autor afirma que estes observaram que esses procedimentos de plantio consistiam em organizar as roças com culturas variadas em um mesmo espaço de cultivo, por intermédio de estratégias específicas praticadas nas fazendas agrícolas do Brasil.

Essa distância temporal entre século XVIII e o século XX se aplicou também no reconhecimento das práticas de utilização da técnica de extrair das plantas locais o extrato para a manipulação de remédios em comparação à temporalidade e ao uso das ervas medicinais no século XVIII. O fato de essa gente conhecer e desenvolver técnicas agricultáveis despertou o interesse dos colonos para conquistá-los, porque os Kayapó dominavam e manipularam elementos oferecidos pela natureza, propiciando a sobrevivência do colonizador nas terras brasileiras.

Os Kaiapó deixaram para os camponeses e agricultores, para a posteridade, as formas de cultivar, uma vez que seus saberes na lida com a terra, com as queimadas; no preparo do solo; no represamento da água, para servir à agricultura, e na lida com as plantas medicinais, ainda bem vivas nas comunidades afastadas dos centros urbanos, contribuíram para o cultivo e a manipulação dos alimentos consumidos pelos indígenas e,

posteriormente, pelas comunidades locais.

Entende-se, assim, que os colonizadores dependiam dos indígenas para aplicar as técnicas de cultivo do solo e para o reconhecimento do território e das ervas que serviam de remédios. Por outro lado, os indígenas tiveram que se aliar ao colonizador para a manutenção da existência de seus grupos familiares e para o uso da medicina ocidental para os males por eles desconhecidos. Desta forma, “os velhos eram homens-biblioteca, como dizem os indígenas na atualidade, a sua memória era indicadora do como agir quanto à paisagem e segurança alimentar, logo, do manejo de mundo”. (DIAS, 2017, p. 258).

Não se sabe o quanto a agricultura Kayapó sofreu alterações nos aldeamentos e o quanto ela absorveu das técnicas coloniais. Eles compuseram uma nova forma de lidar com a terra no trato agrícola e nas plantas para a manipulação de seus saberes para tratar e curar doenças no aldeamento Maria I e São José de Mossâmedes, e, além disso, essa dupla conexão foi até certo ponto harmoniosa, recíproca e exitosa, conforme preconiza o autor.

Então, pode-se supor que a manutenção do modo de preparar os alimentos seria, provavelmente, influenciada pelos descimentos dos povos indígenas, em particular dos Kayapó, que deixaram seus modos e habilidades no trato e na forma de cultivar, preparar e consumir os alimentos mais que outras nações indígenas no século XVIII. No entanto, ao referir-se à comercialização dos gêneros não produzidos *in loco*, tem-se que, “é preciso ampliar o campo de observação para além dos alimentos comercializáveis, pois esses eram muito caros, visto ainda que a agricultura fosse incipiente, sendo o principal interesse dos moradores não indígenas o ouro”. (Dias, 2017, p. 260).

Outra atividade que se desenvolveu após a mineração foi a criação de fazendas de gado, conforme apresentado por Damascena Neto (2019) e Dias (2017), servindo aos aldeados, embora a sua manutenção tenha sido de responsabilidade dos indígenas. Ressalta-se que os aldeados eram homens, em sua maioria branca, pobres, índios, negros e escravos, e quem mantinha a estrutura organizacional funcionando eram os braços do gentil. Até a utilização das técnicas na agricultura seguia as práticas indígenas, sendo esse ofício das mulheres, como era costume nas aldeias, fator que certamente teve grande peso na decisão dos colonizadores, a fim de manter o gentil sob controversa proteção.

Os indígenas dominavam as técnicas de:

[...]caminhada e de remo, que os tornaram os mais aptos a trilhar caminhos adversos pelos sertões. Além disso, eram reconhecidos por andarem a pé, sem precisar levar mantimentos, vivendo do que a mata lhes propiciava. Construía canoas sem o uso de utensílios, apenas dominando o fogo, permitindo versatilidade em suas andanças”. (DIAS, 2017, p. 263).

Pressionados pelos colonizadores, os indígenas compartilharam o uso dos utensílios e das ferramentas por estes criados. Nesse sentido, perceberam uma falsa e forçosa interdependência, denominada pelo autor de hibridização, isto é, a troca de saberes com relação à terra e às plantas. Conseqüentemente, ocorreu a “perda das formas de fazer indígena, “uma vez que os indígenas ressignificavam os objetos do colonizador. (DIAS, 2017, p. 264). No entanto, o autor ressalta que o indígena, em muitos casos, também “se apropriava e ressignificava os objetos ocidentais” (DIAS, 2017, p. 264), os utilizando sem necessariamente mudar seu manejo. O português, ao se apropriar “do saber indígena, o fazia como sendo uma nova descoberta portuguesa, sem dar os devidos créditos aos conhecedores originais”.(DIAS, 2017, p. 265).

Diante do exposto, entende-se que não era costume o dominador considerar a importância do outro, nem tão pouco suas qualidades e habilidades. Nesse sentido, o outro, eo que o referenciava, como seus saberes, eram tão somente propriedades de seu real donatário: o colonizador.

Os colonizadores dependiam do trabalho dos indígenas para plantar, colher e organizar os produtos para consumo no aldeamento. Em tempos de escassez, as roças mantidas pelos nativos e a produção de farinha de milho eram negociados com armazéns reais a preços razoáveis. O comércio no interior do sertão dos Guayazes movimentava, então, a economia local, mesmo que de forma não tão intensa, como o existente com comboieiros e mercadores, que transitavam pelo sertão e pelo centro, conforme relata Dias (2017).

Porém, ressalta-se que a organização dos aldeamentos seguia a normatização do Diretório dos Índios e, mesmo após sua extinção, em 1798, essa normativa continuou sendo seguida pelos administradores dos aldeamentos em Goiás. Nesse sentido, o termo “desinfestar os sertões”, criado pelos colonos portugueses, conforme sugere sua compreensão, não significa exatamente dizimar os índios, mas civilizá-los conforme as regras dos colonizadores, uma vez que, sem a presença dos nativos a sobrevivência nos sertões estava ameaçada, pois a eles se dava graças pelo domínio do território e pelo reconhecimento dos melhores lugares para o plantio de roças e das ervas medicinais, conforme relata o autor.

O objetivo principal do colonizador era a descoberta de minas de ouro sertão adentro, o lucro com a venda de índios escravizados, de preferência mulheres, crianças e jovens, para fazendeiros e mineiros, os chamados cativos de guerra: “Os gentios aprisionados eram vendidos como índios administrados a fazendeiros, comerciantes e

comboieiros, e parte era encaminhada a outras capitanias, principalmente para Belém do Pará”. (DIAS, 2017, p. 283). Ao manipular esses sujeitos, os colonizadores passaram a garantir seus interesses, na contramão do esforço do indígena, mulato, mestiço; dos cativos e administradores, dentre outros, para continuarem existindo, apesar dos interesses que envolviam a sociedade do sertão de Goiás, no século XVIII e início do século XIX, segundo Paula (2017), uma vez que a atividade mineradora proporcionava lucro com a venda de mão-de-obra escrava.

Logo, o interesse dos governadores de Goiás e do Grão-Pará, Tristão da Cunha Menezes e Francisco Coutinho, respectivamente, reacenderam a discussão em torno da navegabilidade dos rios Tocantins e Araguaia, no sentido de facilitar o escoamento dos gêneros alimentícios da Capitania de Goiás, bem como a ligação desta com outras províncias.

2.3 As vias fluviais no sertão dos Guayazes: os Rios Araguaia e Tocantins nas rotas de comercialização

Em 1654, ocorreram as primeiras investidas dos bandeirantes no território goiano. Tais informações partiram do Clérigo Antônio Vieira, que, em carta, informou ao Padre Francisco Gonçalves, no Pará, o convite do Capitão-mor, Inácio do Rego Barreto, para que partisse em missão no Rio Tocantins. Essa missão, além de catequizar os índios, teve o propósito de penetrar no sertão para explorar e reconhecer o território, um desejo da Coroa Portuguesa.

Em 1659, membros da Companhia de Jesus alcançaram as terras goianas e aprisionaram os índios Innheiguara, por não se sujeitarem à evangelização. Em seguida, conseguiram a conversão dos Potiguaras, dos Tupinambás e de outros povos que viviam às margens do Tocantins. Desta forma, “para Goiás, o que ficou foi a formação de uma rota originada no Norte, que anos depois foi, segundo o Cônego Trindade, trilhada por aquele que seria chamado apóstolo do Araguaia, o Padre Jerônimo da Gama”. (BOAVENTURA, 2012, p. 193), bem como o papel dos pousos na circulação de produtos, juntamente com os desafios de navegação nos rios Tocantins e Araguaia para escoar e receber mercadorias para o abastecimento local.

Entre os anos de 1847 e 1848, o Deputado da Assembléia Legislativa provincial, senhor Rufino Teotônio Segurado, a pedido do então presidente da Província de Goiás, o

Exmo. Dr. Joaquim Ignácio Ramalho, recebeu a incumbência de navegar os rios Tocantins e Araguaia para saber suas reais condições de navegação. Em seu relatório, o senhor Rufino apresentou as tentativas de navegabilidade desses rios para dar vazão aos grãos, ao sal e a outros gêneros alimentícios.

Segundo Martins (2006), o relatório trouxe, em detalhes, as dificuldades causadas pelo estreitamento, pelas corredeiras e cachoeiras verificadas nos rios Tocantins e no Araguaia. Além do estreitamento, em alguns pontos, ainda havia a problemática de muitos pontos rasos, o que impossibilitava a navegação.

As dificuldades de navegabilidade enfrentadas, e mesmo sua impossibilidade em vários trechos do Araguaia, fizeram que as autoridades desistissem do escoamento de produtos e mercadoria via fluvial. Desejava-se navegar o rio Tocantins para melhor fluidez dos gêneros alimentícios, produzidos nas regiões de fronteira, e para registrar a abertura de estradas que fizessem ligação com os rios navegáveis, para a facilitação do transporte de produtos de fabricação e extração de gêneros alimentícios, pois havia relativa produção de mandioca nas “Vilas de Conde de Béja, no Pará, cana e no Abaeté e Igarapé- Miry, que produzia aguardente, cultivava mandioca, produzia farinha branca e amarela para o consumo e exportava para a cidade de Cameté” (MARTINS, 2006, p.28).

Algumas indústrias se localizavam no município de Abaeté-Pará, com 12.054 habitantes, em sua maioria lavradora. A cultura da mandioca era comum, no Tocantins e no estado do Pará, e era utilizada não só para a fabricação de farinha, mas também de tapioca-goma, retirada com o processo de lavagem da massa, alimento recomendado pelos médicos do Hospital Real Militar de Vila Boa aos seus enfermos, conforme descrição parcial do documento abaixo:

[...] Que aos mais que pudessem comer carneiro, ou vaca, há receitariam, como também as dietas de tapioca e de ameixas, e [...] passadas, no caso de serem [...], e da mesma sorte as de que usavam de ovos, arroz, cevada pilada, e Alface, ou chicória cozida para os mais enfermos convalescentes. E que no caso de maior necessidade, e de haver enfermo, que por fastio apeteça algum frango, ou outra qualidade de comida há [...] devia receitar¹².

O rio Tocantins era o principal rio de navegação, não só para o deslocamento de pessoas, mas por ser fonte de riqueza na e para a alimentação. Por essa peculiaridade, ele foi comparado ao rio Nilo, considerado a dádiva do Egito. No sertão, havia também o alto e o baixo Tocantins: no baixo havia várias palmeiras, como a bacabeira, o ingazeiro, o

¹² ¹³ Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás) – Manuscritos: Ata 961, cópia ofício fl. 99 do Conde de Pombal. Documentos Avulsos – MUBAN

macajazeiro, o patuazeiro e o tucumanzeiro; no alto, o coqueiro do campo e o coranazeiro. Essas plantas eram de inúmeras serventias, desde suas palhas, para fabricação de cestos e telhados, até suas cascas, para o fabrico de assoalhos e de outros utensílios.

Principal fonte de riqueza, as castanhas eram muito consumidas, no sertão. Ainda, faziam-se sucos do assahy, vinhos da bacaba e do patavá; caraná, do mirity e do tucuman, como também óleos e azeites muito usados no preparo de peixes e carnes em forma de temperos. O líquido puro-tucupy era utilizado na conserva de pimenta e no cozido de peixes e biscoitos, segundo Martins (2006).

No rio Tocantins havia várias espécies de peixes, segundo relatos, e também era possível encontrar, no baixo Tocantins, mariscos e camarões, que eram comercializados na forma fresca, secos e em latas, como apresentado a seguir:

[...]estes animálculos aparecem no Baixo Tocantins entre os mezes de maio e junho e por tal forma, que chegam a engrossar a água, sendo apanhado por pessoas, que, fazendo de lenções, toalhas, etc., pequenas redes, com ellas fazemo lance. Faz-se desses camarões excelente sopa ou guisados e fritos. (MOURA, 1910, p. 27).

Havia também caranguejos, apreciados pela população, assados ou cozidos. A cozinha tocantinense era bem parecida com a do resto do país, pois nela tudo era praticamente aproveitado, desde o peixe às variadas caças, como o veado, tatu, macaco, pescado, mapará, dourado, tucunaré, camaleão e o jacaré-tinga; a tainha, jacundá, paca, mucura e a preguiça.

No Tocantins meridional, se comia a onça e o tamanduá (MOURA,1910). No Alto e Baixo Tocantins, além de utilizarem os temperos europeus, foram usados também o caldo da mandioca, o tucupy e a maniçoba, folhas de mandiocas trituradas. No alto Tocantins, tinha-se o costume de usar o azeite e em São João do Araguaia havia o gosto pelo leite de coco do campo e o da castanha do Pará. No alto sertão, tinha-se a carne assada em braseiro, conforme preconiza Moura (1910).

Sendo assim, percebe-se que o sertão dos Guayazes, no século XVIII, era constituído de uma dinâmica populacional e econômica considerável, cabendo à administração portuguesa criar mecanismos de defesa para as terras do sertão. Por isso, à época, foi criado e instaurado o sistema de defesa da capitania, sendo tais medidas adotadas pela Coroa Portuguesa:

[...] para consolidar o governo nas terras goianas fundamentado nas fontes documentais do Arquivo Histórico Ultramarino de Lisboa, no qual afirmava que

as forças militares estabelecidas ao longo dos anos setecentos foram criadas no intuito de fortalecê-las, ao mesmo tempo, investigar os fatores que levaram a criação e a consolidação das esferas militares na capitania goiana. (GOMES, 2013, p.12).

A força militar na capitania de Goiás, criada pela administração portuguesa, deu-se devido ao fato de a região produtora de ouro ter desenvolvido uma rede de poder entre as esferas sociais locais, resultando na necessidade de se refletir sobre o papel das instituições militares no contexto da sociedade goiana, considerando-se que estas foram muito mais do que um corpo administrativo, porque se estenderam para a vida social da província goiana. Nesse sentido, destaca-se a importância dessas instituições, pois um território com uma dinâmica extrativista intensa exigia da autoridade do rei não só segurança mercadológica, mas formas de contenção das ações cotidianas de seus habitantes e proteção a possíveis ataques indígenas.

Para melhor entendimento acerca da administração militar, realizou-se a análise da forma como se deu o jogo de poder local, que definia as políticas adotadas em todo o Império Português, conforme Gomes (2013). Nesse contexto, analisando Damacena Neto (2019), pode-se inferir que a criação dos hospitais militares, na Colônia Portuguesa, serviu aos interesses da Real Coroa na defesa de seu território. De 1624 a 1802 foram fundados cerca de dez hospitais militares em toda a capitania, e o Real Hospital de Vila Boa tem seu registro de fundação datado no ano 1770. No governo de Tristão da Cunha Meneses, em 1798, deu-se nova tentativa de navegação dos rios Araguaia e Tocantins. Ele se uniu ao governador do Grão-Pará, Francisco de Souza Coutinho, para dar início à expedição para esse objetivo.

Nesse contexto, os mercadores de Vila Boa e de outros arraiais tinham a opção de adquirir mercadorias nas lojas, vendas e tabernas ou fazer suas encomendas diretamente com os negociantes que procuravam por mercadorias para o comércio em Goiás. Assim, os bens importados:

[...] como fazendas, boticas, pólvora e chumbo, ferro e aço, ferraduras, chapéus, escravos, trigo, bebidas, sal, etc. continuavam a entrar tal como no período anterior (1760-1780)[...]; a entrada destas mercadorias, evidentemente, pressupõe a existência de um mercado consumidor na capitania de Goiás”. (PAULA, 2017, p. 191).

Salles (1992), acerca das carregações para Goiás e os seus devidos registros no postos de registros, localizados nas estradas reais implantados de forma estratégica pela administração portuguesa, afirma que os registros do Rio das Velhas, Três Barras e

Arrependidos eram os mais movimentados pelas carregações, pois “de Portugal chegavam a chita, baetões, fitas de seda e veludo, gangas de algodão e seda, lenços, musselinas, tecidos de algodão cru, cetim, chapéus, panos de linho e rendas, e em menor monta os paios, a pólvora, os presuntos, o vinho, o bacalhau e o vinagre”. (FRAGOSO E FLORENTINO, 2001, p. 99- 100 apud PAULA, 2017, p. 193-194).

Discutir-se-á, no próximo capítulo, a relação da alimentação no sertão dos Guayazes com a cocção dos alimentos, unindo os saberes da nutrição como fonte de preparação de remédios para o tratamento e a cura de enfermidades e o estreito nexo com a formação religiosa, responsável pela fixação das gentes que para o sertão se deslocaram nabusca do ouro e de *status* social.

CAPÍTULO III

OS SABORES, SABERES E A DIVERSIDADE NOS SÉCULOS XVIII E XIX: OS RECURSOS ALIMENTARES NO SERTÃO DOS GUAYAZES E SUA RELAÇÃO COM O SAGRADO

O propósito deste capítulo é investigar, por meio das Atas de entrada de mercadorias e das bibliografias, os alimentos consumidos pelos enfermos, segundo a dieta recomendada pelos médicos cirurgiões-mores, nesse período, para a obtenção da cura das doenças adquiridas por eles. Destaca-se que a comida servia ao tratamento e à cura das doenças e como auxiliar da medicação prescrita.

Cogitou-se que nos registros das Atas de entrada e nas bibliografias pesquisadas estariam as respostas à questão levantada sobre o que era consumido no sertão dos Guayazes no século XVIII e sobre qual tipo de alimento era mais usado no ato de tratar e curar doenças que mais acometiam seus moradores. *A priori*, ressalta-se que as investigações suscitaram mais perguntas e reflexões do que respostas, as quais serão apresentadas no decorrer deste. Sabe-se que o:

O homem[...] tem a necessidade intrínseca de se alimentar; porém, dentre os seres vivos, apenas o ser humano tem a capacidade de discernir e decidir sobre o que quer comer. [...] A gastronomia, neste contexto, não satisfaz apenas as necessidades biológicas que o homem tem de se alimentar, satisfaz também sua curiosidade histórica (GONÇALVES, 2016, p. 1).

Não é objeto de interesse deste capítulo investigar o funcionamento do hospital, assim como a atribuição de cada funcionário ou sua classe social, como o fez Damascena Neto (2019). Ao contrário, o propósito é evidenciar a comida preparada e ministrada aos enfermos, que tinha a função de medicamento, no trato das enfermidades que acometeram os doentes do hospital militar, referência no tratamento dos soldados e oficiais. Assim, as dietas e os receituários, aqui descritos pelos médicos e cirurgiões-mores, revelaram um panorama acerca da medicina praticada, nos Setecentos.

No decorrer das investigações para este estudo, percebeu-se o crescente interesse de historiadores e de outros profissionais em pesquisar o tema alimentação, com base nos hábitos culturais e na esfera política ou econômica. Esse termo transita entre a distinção e a singularidade, ao introduzir a cozinha, lugar de preparar e nutrir, e a botica, lugar de

apreender e manipular, ambos em conexão, a fim de que se possa compreender que, juntamente com os hábitos locais, os bens alimentícios foram de fundamental importância para a prática das refeições, de acordo com Callefi (2000).

Sendo assim, percebe-se que os produtos importados de Portugal, França e Inglaterra, com destaque para o azeite, a azeitona, o doce francês, o molho, francês e inglês, a mostarda inglesa em molho; acanela, pimenta-do-reino e a erva-doce, se tornaram referência para este estudo, por sua aparição no panorama da importação de produtos e gêneros alimentícios para o sertão dos Guayazes, no século XVIII.

A partir da leitura de fontes teóricas e documentais, referentes aos séculos XVIII e XIX, inicia-se a investigação sobre os sabores e a diversidade dos variados recursos alimentícios disponíveis na região do sertão goiano. Esses sabores e sua diversidade possibilitaram a criação de mecanismos para a superação dos problemas de abastecimento, à época, muitas vezes dificultado pela distância entre a capitania de Goiás e os centros urbanos, como Rio de Janeiro e São Paulo.

Os povos nativos, apesar das condições de opressão e dominação, conseguiram, até certo ponto, manter suas tradições e saberes em meio às guerras ocorridas entre as nações indígenas, que, acometidas pelas doenças, não conseguiam plantar. Assim, talvez imbuídos de valores e crenças acerca de sua identidade cultural:

[...]“os nativos atribuíam às feitiçarias oriundas das nações inimigas as adversidades que não podiam compreender. Então, partiam para as guerras, para o domínio das roças alheias e das áreas de caça e pesca, a fim de combater também outro inimigo: a fome. Esta, para Dias (2017), tanto quanto as guerras e as epidemias, também resultava em mortes uma vez que[...], em meio ao caos das epidemias, da guerra e da fome surgiam as bandeiras, compostas por índios, soldados, sertanistas e missionários, que muitas vezes ofereciam assistência medicinal, conhecimento e alimentação. Além disso, davam e trocavam ferramentas de metal, missangas, tecidos, alimento, drogas medicinais e bagatelas diversas”.(DIAS,2017, p. 125).

Nesse sentido, as trocas, se tornaram as principais características das relações de contato: os colonizadores cobiçavam o ouro, a terra, os índios e os alimentos e as ervas do sertão, enquanto para os gentios as trocas de armas de ferro, ferramentas e medicamentos representavam proteção para sua gente.

A partir da leitura de documentos avulsos, digitalizados e disponibilizados pelo Arquivo Histórico da Cidade de Goiás (MUBAN), e por meio de consultas a artigos e dissertações, viu-se a possibilidade de se discutir, paralelamente, a questão da alimentação, dos saberes dos índios, negros e europeus e das dietas alimentares descritas

nos receituários médicos do Hospital Real Militar de Vila Boa. O objetivo era saber o que os enfermos podiam não comer esses alimentos e se a demora em suprir a demanda do hospital e da população no abastecimento foi também um fator que resultou em adaptações no uso e preparo das receitas que utilizavam, desde a diversidade de castanhas, farinha, milho e mandioca, à carne de caça, que variava de onças e macacos a tamanduás, dependendo da região da província, uma vez que os suprimentos destinados para o Hospital Real Militar dependiam das carregações para obter os suprimentos para o preparo das receitas médicas aos enfermos.

No contexto da ruralização do sertão dos Guayazes, as atenções se voltaram para os interesses referentes às estradas, aos pousos e à navegação, com o intuito de aproximar o centro e a periferia. Por isso, a abordagem, neste estudo, se estendeu para além desses três fatores. Os aldeamentos também trouxeram respostas relevantes às questões aqui levantadas, tais como a dinâmica do comércio, desenvolvida por fornecedores e receptores na capitania goiana, assim como sua estreita relação com a prática alimentar de negros e índios, fato que determinou a união de sabores e saberes no mundo português, valendo-se das ervas para uso, ora como alimento, ora como medicamento, para tratar e curar doenças.

3.1 Manejos, experiências e saberes no sertão dos Guayazes, nos Setecentos

Os indígenas dos Guayazes conheciam as plantas medicinais e as manipulavam para o tratamento de diversos males que acometiam o corpo. A batatinha, por exemplo, era usada para o combate da febre; o urucum e o jenipapo para a proteção das mordidas de mosquitos, moscas e outros insetos presentes nas margens dos rios. A erva andorinha e o fio de tucum eram usados para tratar olhos vazados. Aquela chegou a ser enviada a Portugal para análise, pois seu efeito curativo e cicatrizante impressionou alguns administradores portugueses.

Goiás enviou a Portugal, no governo João Manoel de Meneses (1800-1804), diversos caixotes contendo produtos do reino animal, vegetal e mineral. O propósito era adquirir dos locais as raízes medicinais que eram bem aceitas na região, considerando-se seu efeito curativo. Dentre elas, destacam-se a quina e a calumbra, utilizadas para o tratamento de febre e picadas de cobras venenosas.

Esse processo de apropriação das ervas do sertão, de saber indígena, a partir de meados do século XVIII, era entremeado pela apropriação do conhecimento das drogas

indígenas a partir de preceitos da história natural, após a reforma do sistema colonial e da publicação do Diretório dos Índios, segundo Dias (2020); Moraes (2020).

Os relatos referentes ao sertão dos Guayazes, sob a ótica dos viajantes que estiveram em Goiás no século XIX, atentaram, segundo Magalhães (2004), para a composição da geografia e das condições naturais das regiões pelas quais passavam, fazendo suas observações acerca das doenças e das carências alimentares. Além dessas referências, devem ser considerados também o espaço, a economia e o ambiente social à época.

Desta forma, ao analisar o imaginário do sertão pela ótica de viajantes, cronistas e missionários, a autora sinaliza que o distanciamento do poder público fica à margem dos projetos modernizadores. Assim, [...] “os centros urbanos e os sertões configuraram, deste modo, espaços simbólicos explicativos da dicotomia da sociedade brasileira”. (FERNANDEZ, 2016, p. 165).

Os jesuítas, parte deles médicos, vinham para o Brasil com o intuito de cuidar do corpo e da alma dos que aqui residiam. No entanto, entre as relações interpostas entre as nações indígenas e os administradores da Real Coroa, no sertão de Goiás, encontravam-se religiosos nativos, que foram enviados para os mosteiros em Portugal e se formaram médicos, retornando as suas origens para exercerem a medicina, usando os métodos científicos que vigoravam na Europa, como a utilização de ervas medicinais do sertão e o manejo destas, pois a grande maioria dos jesuítas exercia a medicina na prática, atuando como “boticários, enfermeiros, cirurgiões, físicos e sangradores”. (DIAS, 2017, p. 131).

Nessa ótica, para os missionários, conhecer a medicina, aliada ao saber indígena era de fundamental importância para a manutenção da vida nos aldeamentos e para a própria saúde. Por acreditarem na saúde física relacionada à saúde da alma, eles valorizavam o batismo, que representava, além da salvação da alma, a cura do corpo, pois, nessa concepção, a fé conduzia à cura deste. Assim, as práticas dos Pajés se assemelhavam ao exercício do batismo, e ambas eram consideradas ações místicas, sagradas e imbuídas de valor singular, embora uma negasse a outra.

Kury (2001) coloca os viajantes à luz da desconfiança que pairava na comunidade científica, no século XIX. Ela os diferiu do conceito de observadores empregado por Magalhães (2004), e os colocou sob suspeita, pois pairava sobre a comunidade científica, à época, dúvidas sobre a veracidade das narrativas e dos relatos de viajantes e naturalistas a respeito de lugares e pessoas. Segundo relatos da autora, eles não costumavam se aventurar nessas expedições para não expor a reputação que tinham de

homens idôneos pertencentes à instituição acadêmica.

As viagens eram realizadas, em sua maioria, por jovens cientistas inexperientes, marinheiros e aventureiros que, ignorando os perigos físicos e a diferenciação geográfica das terras desconhecidas, retrataram paisagens, povos, coisas e costumes, em muito, sob as impressões de quem as via, segundo Kury (2001). Desta forma, o embate entre os cientistas da época resultou na classificação desses homens como viajantes e observadores: o viajante seria aquele que experimentava, sentia as emoções acerca do objeto no momento presente e que se encontrava carregado de valor e verdade acerca de quem o viu ou vivenciou, enquanto o observador lia o objeto segundo as descrições de outrem ou por suas memórias tardias, e isso, possivelmente, o levava à visão distorcida da realidade em questão.

O que, de fato, levou cientistas experientes a rejeitarem a participação nas expedições ao Novo Mundo? Por que cientistas como Courier, pesquisado por Kury (2001), por exemplo, acreditavam que os trabalhos desenvolvidos nas bibliotecas, por meio dos acervos disponibilizados, eram suficientes para que se efetivassem estudos criteriosos sobre lugares e populações sem, necessariamente, irem *in loco*? Esses estudiosos desconfiavam de que as impressões dos viajantes não eram tão autênticas ou verossímeis quanto a dos desbravadores, pois estes poderiam cometer equívocos, quanto à interpretação das fontes.

Nesse sentido, o embate entre os cientistas possivelmente consistia na crença de que o trabalho realizado pelos viajantes, muitos desses não cientistas, e a maioria inexperiente, não teria total consonância por todos os membros da comunidade científica acerca de sua autenticidade. Dentre os cientistas que entram nessa discussão, preconizada por Kury (2001), podem ser citados Georges Cuvier (1769-1832), que nunca viajou para as terras de além-mar; Saint-Hilaire, que, ao contrário de Cuvier, esteve na África, e Alexander Humboldt, naturalista viajante que descreveu em seus quadros a visão das terras por ele percorridas.

Por isso, os cientistas, levantaram discussões sobre o método de observação, descrição e conclusão do lugar e da gente que compunha a população observada pelos naturalistas, confrontando-os com os relatos dos viajantes e com o método dos renomados cientistas de gabinete, sobre o objeto em questão. Desta forma, a paisagem, os nativos e os colonos das novas terras descobertas, o modo como se relacionava o que comiam etc. foi objeto de suas observações, anotações e análise.

Contextualmente, Fernandez (2016) concorda, para fins de estudos, com a política

verificada no interior da capitania de Goiás, uma vez que adota o conceito de sertão vinculado ao espaço designado interior, que conseqüentemente remete à ideia de pecuária ou de economia do sertão, antes voltada para a atividade de mineração. Posteriormente, essas economias se firmaram na prática da pecuária, destoando do conceito de vida social do imaginário de centro e de urbanização, um modelo pautado na ruralização do sertão dos Guayazes.

Portanto, o sertão, nessa ótica, se converge para a ideia de lugar quase vazio, fora do alcance do rei. Essa ideia, segundo a visão descrita por cronistas, viajantes e missionários, é para Fernandez (2016) uma visão oposta à visão de litoral, porque o sertão simboliza a ideia de distanciamento do poder político e dos projetos modernizadores.

Até o século XIX, o termo sertão designava lugar ermo, vazio, interior, ideia defendida por Fernandez (2016). Esse termo adentrou no imaginário dos viajantes, pois a não priorização dos sertões nos projetos políticos da Coroa tinha ligação com seu distanciamento, em relação ao centro fornecedor de mercadorias e produtos, devido ao desconhecimento sobre o local, pela autoridade real e pelos colonos, embora houvesse o cuidado de manter o sertão sob o domínio da Coroa.

Desta forma, após a descoberta das minas de ouro em Minas Gerais, e posteriormente em Goiás, os olhares da administração portuguesa voltaram de forma mais específica para o sertão, lhe conferindo a importância de terra produtiva, ainda que pautado no sentido de extrair o metal dourado de suas minas. No entanto, posteriormente, com a baixa na produção aurífera, a agricultura e a pecuária extensiva tornaram-se a atividade econômica mais viável, segundo Fernandez (2016).

Assim, os grupos indígenas, europeus e africanos, formadores da sociedade brasileira, no denominado sertão dos Guayazes, nos Setecentos, reafirmaram a relação entre a comida e o medicamento, revelando informações sobre as pessoas que constituíram a base dessa organização social, por meio da arte de tratar e curar doenças com base na alimentação.

3.2 A cozinha e a botica: livros, receitas e manejos na arte de cozinhar - indígena, Africana e Européia

A investigação às fontes teóricas e documentais, referentes aos séculos XVIII e

XIX, possibilitou a investigação e o conhecimento dos saberes e da diversidade dos recursos alimentícios disponíveis na região do sertão goiano, criando mecanismos de superação dos problemas de abastecimento, dificultados pela distância entre a capitania de Goiás e os centros urbanos, como Rio de Janeiro, São Paulo e a Europa, revelando o importante papel dos pousos na circulação de produtos, juntamente com os desafios de navegação nos rios Tocantins e Araguaia, para o escoamento e recebimento das mercadorias para o abastecimento local.

A alimentação nos pousos consistia basicamente no consumo de feijão, toucinho, milho, farinha e carne seca, adquiridos na quantidade de arrobas¹³ e alqueires¹⁴; daí pressupõe-se que faltava variedade de alimentos, e não quantidade, embora Magalhães (2004) tenha afirmado que a fome fosse um velho problema, desde os tempos coloniais, verificado na historiografia brasileira. Trata-se de uma visão equivocada da autora, se olha para os registros dos visitantes da capitania à época, segundo os quais a terra era fértil e acessível a todos.

Entretanto, esse conceito de acessibilidade não se aplica a todos os que para cá vinham, pois, conforme Vidal (2016), as terras eram férteis e abundantes para os colonos abastados, que tinham condições financeiras para comprarem da Europa o que consumiam, enquanto a alimentação estava restrita às possibilidades de extração dos recursos naturais e à precária condição financeira da população.

Essa realidade levou ao desenvolvimento da agricultura de subsistência, pois, no século XVIII a colonização do interior do Brasil, por meio da descoberta do ouro, em Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás, descortinaram segundo Magalhães (2004), a fome, a escassez de alimentos e o abastecimento, deficitários por causa do baixo número de plantações, pois a população se encontrava concentrada no trabalho da mineração. Por essarazão, a carência de alimentos se concentrou no início do período denominado mineratório, quando os aventureiros se deslocaram para a região de Minas Gerais, procurando o que a autora chamou de povoamento desordenado.

Como consequência, viu-se a carência de gêneros alimentícios, devido ao desinteresse dos novos habitantes da região das minas pela prática da agricultura e à precariedade das lojas no interior dos pousos, que eram sujas e desorganizadas, porque, muitas vezes, seus proprietários utilizavam a cozinha e os quartos como depósitos para o despejo de mercadorias.

¹³ Arroba: tem por base o peso do animal, correspondendo a aproximadamente 15 kg

¹⁴ Alqueire: medida agrária utilizada para sólidos; equivale a 4,84 há ou 48.400 m². <https://educapoint.com.br>

Logo, entende-se que esse local, além de ser um pouso, servia também para o armazenamento, a venda de produtos alimentícios e para o preparo da comida (VIDAL, 2016).

A discussão em torno das possibilidades da alimentação nos Guayazes circula em torno das mercadorias por estes adquiridos, via mercadores e comboieiros e consumidas pela maioria da população; os produtos aqui produzidos serviam a todos sem distinção, pois a farinha, a mandioca, o arroz etc. eram gêneros acessíveis a toda a população. Assim, a culinária é considerada um instrumento de socialização e permanência de pessoas em determinado lugar, porque o ato de alimentar apresentava tarefas e significados, do preparo a descarte, pois:

[...]”a problemática alimentar, considerada como o conjunto de questões que se estabelece em torno da alimentação, afirma seu caráter complexo, requerendo ser situada no tempo, no espaço e em sociedades específicas e comportando múltiplas abordagens. A seu modo, a perspectiva antropológica leva em conta as diferentes dimensões que definem os padrões alimentares e a variedade de produtos que entram (ou não) no que é designado comida, a gama de organizações sociais em torno da exploração do meio ambiente, da produção e da distribuição de alimentos, por sua vez, associados aos significados que os diferentes grupos sociais atribuem ao que se come, assim, como ao lugar que esses alimentos e essa comida ocupam tanto nas trajetórias de identificação coletiva como nos processos de saúde/doença”. (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012, p. 7).

No tópico seguinte, serão apresentadas as observações verificadas nos receituários e nas Atas de entradas, para que se possa compreender o ato de tratar e curar por meio da utilização dos medicamentos e dos alimentos.

3.3 Dietas e receituários: nutrir, tratar e curar

Tratar-se-á, neste item, da apresentação dos livros de receitas, do receituário e de algumas dietas alimentares indicadas aos enfermos do Hospital Real Militar de Vila Boa; das entradas, que forneceram informações acerca das mercadorias mais negociadas para abastecer a capitania de Goiás e dos tipos de dietas adotadas pelos médicos e cirurgiões e quais eram os ingredientes mais usados na culinária entre os séculos XVIII e XIX, por intermédio de consultas às fontes documentais disponibilizadas.

Embora alguns desses documentos estejam bastante danificados pela ação do tempo, ainda assim foi possível a verificação acerca dos alimentos consumidos e daqueles adquiridos com mais frequência nas terras goianas, e, principalmente, de qual dieta fazia

parte do receituário médico dos doentes, em Goiás. Esta pesquisa contou, ainda, com a investigação paralela de referências bibliográficas que compuseram a abordagem do assunto sobre as conexões alimentares no século XVIII, no intuito de elucidar os questionamentos da problemática proposta nesta pesquisa.

Como a população do sertão encontrava-se voltada quase que exclusivamente para a mineração, a aquisição e o consumo dos produtos ocorriam nos centros comerciais. Então, a monocultura parece ter sido à base da forma de cultivo de alimentos no sertão dos Guayazes no século XVIII, porém não foi capaz de solucionar problemas como a falta de mão-de-obra, os preços elevados e os altos impostos. Todavia, nesse sentido percebeu-se que os habitantes dos Guayazes sentiram a necessidade de introduzirem o processo do cultivo de alimentos por meio da agricultura, bem como aumentar a demanda de exportação de gado para a região.

A história da alimentação, nos Setecentos, requer estudos mais aprofundados. O que a historiografia explorou até o momento, e ainda não foi possível esgotar, é a questão da alimentação no período colonial. Gonçalves (2016) propôs o estudo dos costumes alimentares do estado de Minas Gerais na fase colonial, a fim de dar sentido ao seu conceito para a historiografia da região mineira. Ao transpor esse desafio para a história da alimentação no sertão de Goiás, o autor pretendeu não apenas estender o conhecimento da vida social dos habitantes do lugar, pois foi além e buscou ressignificar o ato biológico de comer para saciar fome, emergindo daí a identidade do goiano nos Setecentos, por meio da mesa exposta e do modo de manipulação dos temperos, para dar sabor aos alimentos, que também auxiliariam no tratamento das enfermidades.

Desse modo, a alimentação se firmou como alimento e medicação, nos Setecentos, e nesse período ora se produziam, ora se comercializavam os produtos e as mercadorias consumidas na região.

Há uma estreita relação entre a história da alimentação de Minas Gerais e a de Goiás, uma vez que ambas firmaram suas bases no período de grande fluxo da produção aurífera e contou com a participação de mercadores e produtores locais no suprimento alimentar do elevado número de pessoas que chegavam às regiões das minas para garimpar. Embora a culinária mineira seja, em muitos aspectos, divergente da cozinha goiana, é notório que a alimentação teve, em suas origens, semelhança no processo de ocupação: a distância dos centros abastecedores e produtores, Rio, São Paulo e Bahia, fato que encarecia a mercadoria, segundo Magalhães (2007).

O acesso limitado à alimentação, dos moradores das vilas mais distantes, por

causado elevado preço das mercadorias; a dificuldade de acesso aos mantimentos externos e a fraca motivação pela agricultura, devido à maior importância atribuída ao ouro, provocaram uma espécie de fetiche alucinante pelo enriquecimento rápido, em detrimento da ocupação das áreas propícias à agricultura que serviriam ao garimpo. Os caminhos utilizados pelos aventureiros, para chegar a Minas Gerais, foram os mesmos que trouxeram os bandeirantes e exploradores para o sertão dos Guayazes. Eles seguiam sempre o curso do rio São Francisco, ou o Caminho Velho e o Caminho Novo, visto que estes encurtavam a viagem em quinze dias. Portanto, este era o mais utilizado por eles.

No tocante à cozinha de Minas Gerais, a comida de caldo e molho era uma característica básica: “o angu e a couve são pratos indispensáveis, as carnes são, na maioria das vezes, ensopadas e com vegetais como a couve e o quiabo” (GONÇALVES, 2016, p. 4), e esses alimentos faziam parte das características básicas no consumo do mineiro. Assim como em Goiás, em Minas Gerais se consumia uma dieta rica em carboidratos, não suprimindo, desta forma, as necessidades de sais e vitaminas para uma nutrição saudável para a população. Percebe-se, então, que o consumo dos gêneros alimentícios se assemelhava muito, naquela época, nas duas regiões. O consumo de farinha, milho, arroz, feijão, galinha, toucinho e linguiça era reservado às famílias de posse, assim como em Goiás; o que diferiu foi o hábito de comer couve, frutas, melão e rapaduras. Em Minas, preferia-se a carne de porco, enquanto em Goiás se verificava a preferência pela carne bovina.

A base da alimentação diária dos mineiros consistia em frutos e verduras produzidos nos quintais, como a batata doce, o milho, a mandioca e as frutas e verduras; o restante vinha de outras províncias ou da metrópole. Segundo Gonçalves (2016), o gado foi muito apreciado no fornecimento do leite e na produção do queijo de Minas, muito popular em todo o Brasil. Além do queijo, os doces de leite, as geleias e compotas também eram muito presentes na mesa mineira.

Porém, a exploração aurífera, aos poucos, diminuiu a produção agrícola, originando a crise no abastecimento mineiro. Em Goiás, o agravante foi maior, porque aqui não havia, anteriormente, a cultura de plantar. Assim sendo, Goiás surgiu no cenário da história do Brasil pelo brilho das minas de ouro dos Guayazes, que iluminaram os caminhos para Goiás e acenderam a chama do enriquecimento em curto prazo. Em Minas Gerais, “com o aumento da necessidade de produção de alimentos surgiram as primeiras fazendas, sítios e as chamadas paragens” (GONÇALVES, 2016, p. 6).

Considerando-se a necessidade de consumo de proteína animal, verificou-se conforme

relatado nas atas dos receituários médicos do século XVIII, a movimentação do fluxo de cabeças de gado transportadas para o sertão dos Guayazes para servir às expectativas nutricionais dos enfermos do hospital militar¹⁵.

Desta forma, verificada a necessidade do consumo de carne fresca, ocorreu o incentivo à criação de gado, passando a fazer parte do movimento colonizador que pouco a pouco se expandia, nos arraiais, nas fazendas e vilas, ampliando os domínios portugueses em detrimento dos domínios indígenas e espanhóis. Os animais domésticos garantiram o suprimento proteico, e a sua manutenção possibilitava o armazenamento constante de alimentos, conforme relatos contidos nas atas dos receituários médicos do século XVIII, corroborando com a descrição do documento acima apresentado, segundo o qual “que aos mais que pudessem comer carneiro, ou vaca, lha receitariao. [...] Em que no caso de mayor necessidade, e de haver enfermo que por fastio apeteça algum frango, ou outra comida de qualidade, ma poderão receitar.”¹⁶

Assim, ao se observar o mapa da geografia da fome, apresentada e analisada por Magalhães (2004), percebe-se que o Centro-Oeste não se caracterizava como uma região que apresentava dados de carência alimentar profunda, mesmo constatando-se que sua população não consumindo uma dieta equilibrada.

Outro fator abordado pelo autor, considerado de extrema relevância, foi a monocultura, que contribuiu para que a carência alimentar chegasse ao século XIX. Nesse contexto, tem-se que esse quadro também foi agravado pelo fim do tráfico negreiro, provocando a:

[...]“supervalorização da mão de obra e,consequentemente, a elevação dos preços, afetando o abastecimento, aumento dos impostos que trouxe prejuízo na circulação de mercadorias de outras regiões e, por fim, as secas periódicas e epidemias de cólera-morbo, resultando no agravamento da situação da população.”(MAGALHÃES,2004, p. 30).

Os habitantes dos Guayazes viram a necessidade de iniciarem o processo do cultivo de alimentos por meio da agricultura e pela exportação de gado para a região. A monocultura foi a base da forma de cultivo de alimentos, mas não foi capaz de solucionar problemas como a falta de mão-de-obra, os preços elevados e os altos impostos. Nesse decurso, a denominada febre epidêmica de mau caráter, provocada pela desnutrição,

¹⁵ De acordo com o documento do D.P.H.A.N, “em que me daveis contas das picadas q’sehavião aberto aos currais da B^a e Ryo de São Francisco e das Minas Geraes para as minas dos Guayazes, por onde se introduzirão gados e mercadorias” Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás – Manuscritas (18/11/1734). Cartado rei Dom João ao conde de Sarzedas. Documentos avulsos. MUBAN.

¹⁶ Manuscritas: Folhas 980 (01/08/1705). Documentos avulsos. MUBAN – Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás)

vitimou cerca de duas mil pessoas, na região dos sertões. Para este caso, o receituário médico recomendava e estimulava o consumo de carne fresca, proteína animal, vitaminas, cálcio e sais minerais, de acordo com Magalhães (2004).

Desta forma, a criação de gado passou a fazer parte do movimento colonizador que pouco a pouco se expandia nos arraiais, nas fazendas e vilas, ampliando os domínios portugueses em detrimento dos indígenas e espanhóis. Os animais domésticos garantiam o suprimento proteico, e a sua manutenção possibilitava o armazenamento constante de alimentos, conforme um dos relatos contidos nas atas dos receituários médicos no século XVIII:[...] Que aos mais que pudessem comer carneiro, ou vaca, lha receitariam [...] Em que no caso de mayor necessidade, e de haver enfermo que por fastio apeteça algum frango, ou outra qualidade de comida, ma poderão receitar.¹⁷

Nesse cenário, as monografias médicas, realizadas no século XIX, “passaram a privilegiar as temáticas ligadas à nutrição, aos costumes dos habitantes e à saúde, observando a relação desses fatores com a ocorrência de doenças endêmicas e esporádicas” (MAGALHÃES, 2004, p. 31). Assim, os efeitos da alimentação sobre o organismo humano se tornaram objeto de interesse da medicina, sendo escritos vários trabalhos relacionando à saúde e à alimentação, no que se refere à carência de vitaminas, observando-se o tipo de alimento consumido na mesa diária das pessoas. Nesse ínterim, as faculdades de medicina desenvolveram trabalhos sobre higiene alimentar, os quais buscavam mostrar a importância da produção e do asseio da alimentação e suas implicações.

Apesar dos esforços dos médicos do século nesse século, em tornar a ciência da nutrição reconhecida academicamente, isso só ocorreu no século XX. As doenças mais frequentes desse período eram a opilação, ou amarelão, e a beribéri, caracterizada pela falta de vitamina B1 no organismo, comuns entre os escravos.

A preocupação com a qualidade alimentar, nesse período, ocorria segundo a autora supra, “no momento em que a nutrição alcançava seu estatuto de ciência, [...] na medida em que os conhecimentos acumulados sobre a composição dos alimentos e sobre a afinidade entre dieta e enfermidade, [...] exigiam a atuação de um profissional capacitado nesse campo (MAGALHÃES, 2004, p. 36), mudando, assim, o conceito formado a respeito da população carente, à época, denominado vagabunda, e sendo reconhecida, posteriormente, como vítima.

¹⁷ Manuscritas: Folhas 980 (01/08/1705). Documentos avulsos. MUBAN- Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás).

Destaca-se que a obra de Monteiro Lobato, publicada na primeira metade do século XX, foi muito importante para a compreensão das doenças, no contexto dos Setecentos, pois o personagem Jeca-Tatu representou a perspectiva de a população carente de alimento e de moradia se ver na condição de vítimas da carestia, e não de preguiçosos, como preconizado, à época.

O ufanismo de Lobato contribuiu para a interpretação dos problemas brasileiros, rompendo com a perspectiva racial e iniciando a versão sanitária. Desta forma, a partir de então a alimentação tornou-se objeto de investigação e, por isso, se descobriu a inadequação da dieta nacional, escassa em leite, laticínios, ovos, verduras e frutas, segundo Magalhães (2004). Desta forma, a partir de então a alimentação tornou-se objeto de investigação, e por isso se descobriu a inadequação da dieta nacional: “pobre em leite, laticínios, ovos, verduras e frutas”. (MAGALHÃES, 2004, p. 36).

Nesse contexto, o Real Hospital Militar de Vila Boa obtinha insumos da Real Coroa para tratar seus enfermos; cuidava dos produtos adquiridos e considerava as dietas à base de proteína animal como as mais adequadas para o restabelecimento da saúde do convalescente, porque os [...] que pudessem comer carneiro, ou vaca, lha receitariam [...] osmédicos, de acordo com o receituário do hospital, segundo Magalhães (2004).

Durante o levantamento dos fundamentos deste estudo, observou-se que Magalhães (2004) analisou, desde os tempos mais remotos, o hábito dos goianos de buscar suprimentos alimentares na natureza para complementar a sua dieta, mediante a insuficiência da produção local e da dificuldade na aquisição no mercado externo.

A comida dos enfermos pouco se diferenciava da alimentação da população em geral, composta, na maioria das vezes, por “carne bovina, arroz, feijão, farinha de milho e de mandioca, refogados com toucinho e temperados com sal, alho e vinagre”. (MAGALHÃES, 2004, p. 85). Comparando-se as Atas da época, tem-se que o comandante Cunha Mattos, após suas observações a respeito, definiu a alimentação dos goianos em dois universos: o do campo e o da cidade: no campo, havia o hábito do consumo da carne seca, do feijão, das verduras, do milho e deste na forma de farinhas ou de canjicas, cultivados nos quintais das propriedades, enquanto na cidade havia o hábito de consumo de produtos comercializados pelos estabelecimentos e adquiridos de ambulantes, que consistiam em “carne seca ou verde (fresca), aves, feijão, farinha de milho ou mandioca, café, hortaliças, arroz e pouco vinho”. (MAGALHÃES, 2004, p. 102).

Destaca-se que a farinha de trigo foi pouco consumida pela população, devido ao seu preço elevado, por vir do mercado paulista ou europeu. Ela era usada no fabrico de

pães, pois a produção do trigo em Cavalcante e Meia Ponte eram insuficientes para atender o consumo interno dos que dispunham de capital para comprá-lo.

Na primeira metade do século XIX, o comércio da capital comercializava produtos básicos, facilitando o acesso da população mais pobre aos produtos fornecidos pelo mercado interno e regional. As vendas e lojas comercializavam os produtos vindos do Rio de Janeiro, em especial aqueles considerados sofisticados, tais como os mantimentos, a cachaça, as miudezas e os tecidos, de acordo com Magalhães (2004). Daí, ressalta-se a importância da figura dos viajantes, responsáveis pelo transporte dessas e de outras mercadorias.

A literatura, nos séculos XVIII e XIX, aborda a visão dos viajantes estrangeiros, dentre eles Pohl e Saint-Hilaire, sobre Goiás, tanto no centro, como no interior, apresentando aspectos do cotidiano alimentar do cidadão goiano por região. Ela considera que o hábito comum em todas as regiões foi o consumo de feijão e arroz, revelando umdos aspectos mais peculiares do cotidiano alimentar do cidadão goiano por região, sendo o trivial acrescido de abóbora, banana e carne seca.

Na parte meridional da província predominou o cultivo de mandioca; na setentrional, a cultura do milho e, ao norte, não houve alteração nos costumes alimentares, sendo sua base “feijão, toucinho, legumes lenhosos, carne seca ao ar (raramente fresca), galinha, arroz, açúcar-de-cana, mandioca, milho, frutas em conserva e peixe seco” (MAGALHÃES, 2004, p. 87). Ao citar Pohl, a autora relata as dificuldades enfrentadas para a aquisição de produtos como o toucinho, o feijão e a farinha de milho nas regiões mais afastadas do centro.

As informações a esse respeito apareceram nos inscritos feitos na ocasião festivas, quando se verificaram relatos de mesa farta da elite goiana, com variações de frutas, vinhos e outras iguarias importadas: “a hospitalidade, na forma de servir grande quantidade de alimentos aos visitantes funcionou como reforço da ideia de abundância e prosperidade” (MAGALHÃES, 2004, p. 88). Ressalta-se que essa ideia não se limitou apenas à comida, mas também aos utensílios usados e à maneira de compor o ambiente e a mesa.

O colono simples produzia o alimento que consumia. A produção básica era o milho e a mandioca, frescos ou em forma de farinhas, conforme citado anteriormente. Pratos como o angu, a pamonha, o mingau e as sopas eram frequentes na mesa da gente simples e dos ricos. De forma geral, a farinha de mandioca branca, a seca e a de puba foi muito usada nos pirões de peixe, base de alimentação da população em geral,

principalmente da ribeirinha.

O arroz e o feijão continuaram sendo produzidos e consumidos em todo o território goiano, embora o arroz fosse em maior quantidade, se estendendo aos dias atuais, pois “até hoje é o alimento de base em toda a região” (MAGALHÃES, 2004, p. 89). Nesse sentido, a pobreza alimentar do colono goiano encontrava-se no hábito de consumir muito arroz ou só o arroz, configurando-se pobreza alimentar.

O consumo da carne era considerado outro medidor de pobreza, pois quanto mais se espaçava seu consumo, mais pobre era o indivíduo, enquanto o alto consumo indicava *status*, pois a carne seca ou defumada era a mais consumida pelo povo, enquanto a carne fresca era mais acessível aos ricos, devido ao seu elevado preço.

A pecuária, no século XIX, teve sua produção voltada para o abastecimento do mercado externo, formado por São Paulo, Minas Gerais e Bahia. Nesse sentido, o estudo sobre as carregações de gado evidencia que essa atividade no Guayazes foi bastante intensa, conforme consta na ata nº 4, de 17 de maio de 1795: “deu entrada de dezoito cabeças de gado de seus direitos e quinto importa”(Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás) – Manuscritas: Registro de Portaria nº 04 (17/-5/1795). Carta do sel [...] Dragão e condutor do regimento [...] João Gualberto de Silveira. Documentos avulsos. MUBAN.

Os moradores do sertão não tinham o hábito de cultivar hortaliças ou pomares, sendo mais propícios à coleta de frutos originários do local, porque o cerrado era rico em caça, aves, frutas, peixes e palmitos. No entanto, o sertão também tinha seus períodos de crise, acumulados à ação do homem e não apenas da natureza, pois provocavam as queimadas e a contaminação dos rios, por metais pesados, e tais reforçavam a teoria segundo a qual vigorava a fome, à época, segundo Magalhães (2004).

Havia, no sertão, o baixo cultivo de hortaliças e pomares, acarretando em maior dependência da população do cerrado à natureza, principalmente em decorrência das crises de alimento nos períodos de seca e de chuva em excesso. O cerrado fornecia a caça, as aves, frutas, os peixes e palmitos. No entanto, o sertão também tinha seus períodos de crise, acumulados à ação do homem, que provocavam as queimadas e a contaminação dos rios, por metais pesados, reforçando a teoria da fome, conforme preconiza Magalhães (2004).

As causas prováveis das moléstias, devido à má alimentação e à geografia de Vila Boa e à pobreza que assolava o lugar, para a autora, dizem respeito à localização do estado de Goiás e à arquitetura de Vila Boa, que propiciavam várias patologias, o que assombrava a população, pelo temor de doenças e epidemias, em consequência da falta de saneamento

e higiene; pela deficiência alimentar e devido ao clima local. Logo, algumas medidas deveriam ser tomadas pela população, para tornar a cidade de Goiás mais salutar:

“a lei das atribuições das Câmaras-1828, as posturas municipais de Goiás-1830, arborização das praças, canalização das águas dos chafarizes, proibição de circulação de porcos, cabras, e outros animais nas ruas, intolerância aos alienados, aos morféticos e aos portadores de moléstias contagiosas (MAGALHÃES, 2004, p. 98).

Como resultado dessas medidas, houve a criação do Hospital São Pedro de Alcântara, do novo mercado, de um novo cemitério e do matadouro público. Instituiu-se que o lixo deveria ser recolhido na cidade, bem como deveria ser feita a limpeza das sarjetas da praça do chafariz e do açougue, recomendações dos médicos Francisco de Azevedo e José Neto de Campos Carneiro à Câmara Municipal. Eles solicitaram, ainda, a desobstrução dos bueiros e inspeção dos gêneros alimentícios vendidos no mercado, a fim de melhorar a salubridade da população. Para o governo provincial, as medidas de interferência consistiam na derrubada de prédios que impediam a circulação do ar, na construção do cais da Lapa e na mudança do curso do rio Uru para uma das cabeceiras do rio Vermelho, segundo a autora.

A administração local, por meio de intervenções médicas, buscou moldar os hábitos de higiene e de conduta do cidadão em prol de uma sociedade adaptada à novas normas, por meio da “proliferação das tecnologias políticas investidas sobre o corpo, a saúde, a forma de se alimentar e de morar; as condições de vida, o espaço completo da existência nos países europeus, a partir do século XVIII” (MAGALHÃES, 2004, p. 99).

O preparo dos alimentos dos enfermos do Real Hospital Militar de Vila Boa é citado por Plantier (1905), segundo o qual eram necessários cuidados higiênicos no modo de preparo de cada alimento, desde as sopas simples às sofisticadas, os assados e cozidos, os doces, salgados e as carnes exóticas, além do modo de cortá-los, cozinhá-los e prepará-los; o tempo de descanso e os temperos utilizados.

De acordo com Magalhães (2004), em Goiás havia alta ocorrência de doenças gastrointestinais, resultantes do excessivo consumo de condimentos e de bebidas alcoólicas que agravavam a saúde das pessoas. Outro fator que influenciou para o aparecimento de diversas doenças foi a falta de conforto e de higiene da população, assim como a alta mortalidade da população, devido à fome crônica, que obrigava o indivíduo a ingerir alimentos contaminados ou insuficientes, em termos nutricionais. No entanto, os integrantes da Comissão Exploradora do Planalto Central do Brasil (CEPCB), liderada por

Penna e Neiva, afirmavam que tal situação se justificava devido ao comportamento da população, que agia de forma inadequada, pois o governo não se comprometia a arcar com a responsabilidade político-social do seu povo. Desta forma, “a sua improdutividade passava a ser justificada pela doença, decorrente do abandono das atividades públicas” (MAGALHÃES, 2004, p. 102).

Então, as questões sobre a raça, o indivíduo e a natureza deixaram de ser os fatores principais de preocupação, porque a medicina e o poder público passaram a informar a população acerca da importância da alimentação e de hábitos saudáveis, segundo a autora.

Nesse contexto, as mazelas do Brasil e de Goiás foram potencializadas, embora os jornais, à época, apresentassem uma sociedade saudável, rica e atrativa. Alguns Intelectuais goianos acreditavam que a mudança da capital colocaria Goiás em destaque econômico, e que, por isso, o estado iria adquirir prestígio social perante a federação, resultando ainda na melhora da qualidade de vida da população.

Pensar no ato da alimentação como indicador para além do estado biológico é compreender que ele é também uma necessidade física atribuída ao corpo, e assim se recoloca esse conceito na esfera pública. Trata-se de um ato político-social, em que as relações de consumo perpassam as relações sociais, transformando-se em necessidade básica para a sobrevivência da população. Como o homem reveste de significado o ato de se alimentar:

[...] pode-se afirmar que o ato de comer se trata de uma invenção do ser humano, uma vez que este ressignifica a simples necessidade biológica tornando-a simbólica, fazendo do ato de comer uma ação social, religiosa e, de certa forma, política e econômica. A comida é parte importante da identidade do ser humano. (GONÇALVES, 2016, p. 1).

O ato de alimentar ultrapassa a esfera política e singular, quando se trata da esfera religiosa, revertendo-se em simbologia e significado. Trata-se, pois, de uma ação que, por sua relevância, abarca a ação coletiva, uma vez que o termo alimentação envolve segundo Gonçalves (2016), as relações de consumo, distribuição, produção, função e comércio, os quais estão centrados em três pilares, a distribuição, a produção e a função comercial.

Nesse contexto, após a constatação da diminuição da produção do ouro, as propriedades rurais se destacaram, tornando-se o centro abastecedor de alimentos para os mineradores. Os engenhos prosperaram com a produção de cana-de-açúcar, rapadura, cachaça, melão e garapa, e, então “o comércio exerceu um papel fundamental na consolidação das comarcas”.(RESENDE,2009, p. 123-124 apud GONÇALVES,2016, p.

8).

Os temperos se mesclavam ao tipo de cardápio existente à época, e os mais apreciados eram a pimenta, a cebola; o coentro, a hortelã, a cebola, o limão, o alho, o vinagre, o cravo, o sal, o louro, o mel e o açafrão. Foi observado, ainda, o consumo de aves, como galinhas, frangões, pombos, perdizes e patos. As carnes variavam entre suínos, bovinos, carneiros, cabritos e peixes. No preparo, eram usados, conforme o cardápio, legumes, tais como nabos, berinjelas, aspargos e cenouras.

Havia um cuidado muito especial com o preparo dos alimentos, quando se pensava para quem ele era preparado e com qual finalidade. Os utensílios para o manejo e cozimento deles também tinham importância e particularidades na hora do preparo, conforme os cadernos de receita, que contemplavam sopas, assados com aves ou animais exóticos, sopas com castanhas, com nata, ovos, pães, queijos e também os cozidos ou ensopados, de e com carnes variadas, ou seja, para cada dieta, havia um

tipo de refeição de acordo com a carta¹⁸ do Marquez de Pombal, recomendando que “os enfermos e febricitantes devia o sustentar-se em mantimentos tênues, e de digestão fácil se lhe ministrava na substancia da galinha o fomento da mesma febre. Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás)

O estudo dos efeitos das carências alimentares na saúde dos goianos, no século XIX, revelou que as atividades de subsistência não conseguiram produzir o necessário para o consumo da população. Por essa razão, verificou-se em Goiás alta carestia e uma grande crise, no período, que se transformaram em fome generalizada, forçando a população local a retirar da mata os suprimentos necessários para saciar sua fome, uma vez que a agricultura era limitada à produção de mandioca, milho, arroz e feijão e carne seca bovina com pouco sal.

A extração dos recursos alimentares provenientes dos rios Tocantins e Araguaia contribuiu para a complementação alimentar dos goianos, porque a exploração dos recursos da natureza oferecia uma variedade de castanhas, peixes, mariscos, advindos do litoral, e animais. Isto significa que, apesar das dificuldades de acesso ao sertão goiano, para o abastecimento de gêneros alimentícios, à época, ainda assim a região mantinha fauna e flora ricas em recursos naturais exploráveis.

Destaca-se que diversas Atas foram analisadas e que, neste ínterim, foi encontrada grande dificuldade no processo de desenvolvimento acerca da entrada das mercadorias, pelo fato de muitos documentos se encontrarem em más condições de conservação, pela

¹⁸ Manuscritos: Ata 965, fl. 98 (01/08/1775). Documentos Avulsos. MUBAN

ação do tempo e pela inabilidade própria de leitura dos mesmos:

“Quase nada se sabe acerca do ritmo da produção, sobre o consumo, sobre os hábitos e costumes alimentares, sobre as variações simultâneas da capacidade de produção e sobre os paladares ou sobre as cozinhas particulares ou coletivas no Brasil” (MAGALHÃES, 2007, p. 256).

Todavia, ainda assim foi possível a realização de uma análise documental consistente acerca do tema, com os dados revelados por essas Atas.

A sociedade, nos Setecentos, denominada moderna, era constituída de três tipos de cozinha e alimentação, sendo elas a cozinha familiar, considerada cotidiana, privada e com mão-de-obra feminina; as cozinhas coletivas, de hospitais, conventos, prisões, exércitos, colégios, hospedarias e restaurantes, e as cozinhas de festas e aparatos, realizadas em ocasiões de aniversário, datas festivas e recepções familiares ou públicas, segundo Roche (2000) apud Magalhães (2007). Das três, as coletivas foram as que possibilitaram a análise substancial, por apresentarem registros sobre o cardápio das refeições, de acordo com Magalhães (2007). Ademais, a autora destaca a questão do real valor calórico daquilo que se comia, descrito nos livros da cozinha coletiva. Desta forma, baseando-se no quantitativo nutricional dos alimentos recomendados hoje, no século XXI, tem-se o contrário do século XIX, porque, naquele período, a quantidade de alimentos era maior em relação à qualidade.

A contabilidade dos colégios, orfanatos, seminários, conventos e hospitais informam o oferecimento de rações aos internos por dia, mês e ano, não incluindo o restante da sociedade de forma geral, nesse balanço. Por isso, não foi possível a verificação real ou aproximada da referência. Ainda, a apresentação das dietas hospitalares não corrobora a dieta praticada pelo restante da população, de acordo com Magalhães (2007).

Desta forma, infere-se que os enfermos eram mais bem alimentados do que a população, de forma geral, para que restabelecessem rapidamente a saúde, conforme consta no receituário médico. Entretanto, apesar do dietário restringir-se ao consumo de apenas um segmento social, constituído fundamentalmente por enfermos, “ensejam-se copiosas interpretações sobre o repasto da gente goiana no período em estudo”. (MAGALHÃES, 2007, p. 258).

Os tratados médicos indicavam especial cuidado com o corpo, visto que, ao longo do tempo, apelavam para o controle na ingestão da comida, em oposição à mentalidade popular, que entendia que a saúde estava diretamente relacionada à quantidade de comida

ingerida, pois, “comer bem era sinônimo de ingerir muita comida, atingir a plenitude gástrica, seja esta de porco ou vaca, como faziam os clérigos de Mariano”. (MAGALHÃES, 2007, p. 258). Para a autora, pouco se sabia acerca do valor proteico dos alimentos, e somente no século XX é que a ciência da nutrição realizou estudos sobre a dieta, a enfermidade e suas especificidades na área da saúde, considerando a figura de um profissional capacitado nesse campo, pois mesmo com evidências históricas acerca dos princípios dietéticos:

[...]somente a partir dessa época é que a ciência da nutrição passou a caminhar lado a lado com os avanços da área hospitalar. Atualmente os hospitais, na busca de características diferenciais de atendimento, investem consideráveis recursos financeiros no desenvolvimento da nutrição hospitalar, integrando princípios dietéticos com gastronomia. A ideia é de fazer que o usuário se sinta cada vez mais cliente e menos paciente. (MAGALHÃES, 2007, p. 258).

No começo do século XVIII, a medicina seguia dois caminhos: a popular e a medicina da elite. A popular foi praticada por curandeiros, e, devido a sua prática mística, sofreu perseguição no período da inquisição pela Igreja Católica. A medicina da elite era constituída pelos médicos formados em universidades como a de Coimbra, principal universidade de formação da Europa: “os fatores ambientais também proporcionavam desequilíbrio ao corpo, como a higiene; o clima e a alimentação”. (WALKER (2013) apud DAMACENA NETO (2019), p. 125).

Tem-se, então, que a medicina, nos séculos XVIII e XIX, se constituiu:

[...]na principal terapêutica do método purgativo no século XVIII era a dietética, na qual eram ministrados caldos, papas, xaropes, hidromel (água e mel) e oximel (vinagre e mel) entre outros. Era praticada também a terapêutica aplicada ao corpo dos enfermos: as sangrias, o banho, as purgas, os unguentos e os clisteres. A administração dessas terapêuticas era prerrogativa dos ‘cirurgiões-mores ou cirurgiões-barbeiros’ por serem atividades de natureza mecânica” (FURTADO, 2011, p. 31 apud DAMACENA NETO, 2019. P. 126).

O autor buscou os conceitos do hipocratismo e galênico para explicar os métodos de curar e purgar, nos Setecentos, mesclando as práticas do mundo asiático, africano e americano, na arte de curar e tratar as enfermidades. Nesse sentido:

“a medicina na época moderna era herdeira de uma tradição europeia medieval e se dividia em dois grandes ramos: o primeiro, teórico: a medicina propriamente dita, constituída como um saber erudito, exercido por médicos formados nas universidades; o segundo ramo, prático: desempenhado por cirurgiões, barbeiros ou cirurgiões, que realizavam pequenas cirurgias e intervenções nas partes externas do corpo; ministravam algumas terapêuticas, como as sangrias, extraíam dentes e até amolavam facas; os boticários, que manipulavam os medicamentos por meios das plantas; as parteiras, que realizavam o parto das

mulheres, e os algebristas, que cuidavam do tratamento dos ossos quebrados e músculos. FURTADO(2011), p.40) apud DAMACENA NETO (2019), p. 126-127).

Esses saberes influenciaram no ato de tratar e curar nos séculos XVIII e XIX, principalmente no que se refere às terapêuticas baseadas nos unguentos, nas infusões, nos xaropes, purgantes e nas sangrias. Por isso, o conhecimento da flora existente na América portuguesa tomou importância maior, com a expulsão dos jesuítas pelo Marquês de Pombal, em 1759, segundo o qual os jesuítas eram protetores dos índios, o que representava uma ameaça à Coroa Portuguesa.

A esse respeito, o autor afirma que um candidato a cirurgião precisava passar por algumas fases, para exercer a função de médico cirurgião: um estágio de dois anos na função de cirurgião licenciado médico cirurgião e quatro anos de aprendizado nas universidades. A partir da primeira metade do século XVIII, surgiram as chamadas cadeiras de cirurgias, nas universidades, permitindo que os médicos saíssem delas habilitados nessa função, podendo usar o título de cirurgião após o período de estágio, porque “no interior dos hospitais desenvolveram as aulas de cirurgia e anatomia. Portanto, a prática dos cirurgiões foi fundamental para o surgimento da medicina hospitalar contemporânea e também para o desenvolvimento da medicina científica” (DAMACENA NETO, 2019, p. 127).

Quando o RHMVB necessitou desses profissionais para o exercício da medicina nos Guayazes, precisou contar com um cirurgião-mor para tratar e curar os soldados enfermos, conforme Ata referente ao ano de 1819: “Faço saber à junta da administração e arrecadação da Real Fazenda da capitania de Goiás que o Príncipe Regente Nosso Senhor foi servido e mandar, que se pagassem ao João Gabriel de Carvalho, Cirurgião-Mor de Dragões dessa capitania [...] os seus respectivos soldos [...]” Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás) – Manuscritas: Ata nº [sem número] Folhas 976 (01/06/1819). Documentos avulsos. MUBAN.

A licença para o exercício de curar é anterior à criação da Junta do Protomedicato, expedida em 1782, e ficava a cargo do físico-mor ou cirurgião-mor:¹⁹“onde não houvesse cirurgião, os barbeiros podiam conseguir licença para realizar cirurgias, daí serem chamados de cirurgiões-barbeiros”.(DAMACENA NETO, 2019, p. 127). Isto significa que o físico-mor e o cirurgião-mor eram aqueles que obtiveram título de doutor nas

¹⁹ Após a extinção do cargo de cirurgião-mor, a Junta do Protomedicato passou a exercer suas funções por meio de delegados, que passaram a fiscalizar a prática médica dos cirurgiões, cirurgiões-barbeiros, barbeiros, sangradores etc

academias europeias. No entanto, na colônia portuguesa, especificamente no sertão de Goiás prevaleceu o exercício dos barbeiros para tratar e curar a população geral. Os físicos-mores e cirurgiões-mores estavam a serviço do Real Hospital Militar de Vila Boa, atuando como médicos da casa.

O estudo da arte de curar as enfermidades, no Império Português, nos séculos XVIII e início do XIX, tem como princípio a compreensão do conceito de medicina mestiça, preconizada pelos manuais de medicina à época. Damacena Neto (2019) afirma que a medicina, no sertão dos Guayazes, no século XVIII, seguia a maneira de tratar e curar preconizada pelos povos asiáticos, africanos, americanos e europeus.

Desta forma, a política Imperial Portuguesa foi importante para promover a sua renovação cultural e científica, sendo as conquistas ultramarinas fundamentais nesse processo, porque proporcionaram difusão dessas informações.

A prática da Medicina Mestiça, manifestada nos rituais do saber indígena e unida à medicina praticada na academia de medicina, vai sustentar a forma de tratamento e cura nos Setecentos, no RHMVB. Na concepção de Damacena Neto (2019), o que é corroborado por Dias (2017), que expõe a semelhança entre os rituais praticados pelo batismo dos religiosos e as práticas dos Pajés, sendo a medicina, em tais rituais representada pelo Sagrado. Moraes (2018) aborda a doença e a cura sob a ótica alimentar, na capitania goiana, levando em consideração também o sagrado na simbologia do alimento enquanto sustento do corpo e da alma.

A representação do sagrado foi incorporada à intenção de cura dos males, embora essas práticas fossem distintas:

“os jesuítas eram a ponta de lança” do sistema colonizador português, pois, além da tarefa missionária, atuavam na área de saúde, fundavam hospitais e realizavam estudos acerca das plantas curativas; mantinham boticas e enfermarias em seus colégios na Europa, África, no Oriente e Brasil”. (CALAINHO, 2005, p. 62 apud DIAS, 2017, p. 131).

Talvez, por essa razão, inexistisse para a administração do Hospital São Pedro de Alcântara a preocupação, em seu regulamento, com a dieta dos enfermos, porque se encontrava voltado à caridade, e por isso se dedicava, principalmente, aos cuidados com a higiene dos utensílios usados pelos internos.

O hospital São Pedro de Alcântara, fundado em 1825, tinha como papel principal a caridade, e não era exatamente uma unidade de tratamento e cura; daí sua característica de acolhida a todo tipo de excluído social. Talvez, por essa razão inexistisse a preocupação

em seu regulamento com a dieta dos enfermos, porque se encontrava voltado à caridade.

A comida dos enfermos era preparada fora do hospital, e provavelmente, por isso, era uma evidência do porquê da saída de controle da prescrição médica, de acordo com Magalhães (2007). Nesse contexto, o hospital era considerado, por Damacena Neto (2019), um local de estadia dos pobres, desvalidos e desordeiros, e possivelmente por esse motivo os internos, lá, eram submetidos à repressão e ao controle social, e resultava na alta rotatividade dos internos.

A dieta dos enfermos do RHMVB era constituída de café, leite e biscoito de polvilho, devido à leveza do alimento, pois os médicos acreditavam que essa alimentação poderia diminuir o tempo de internação do doente no hospital, de acordo com Damacena Neto (2019). O autor, ao se referir a Ornellas (1998), o objetivo do hospital, uma criação moderna, é tratar e tentar curar os doentes, pois, ao longo dos períodos lineares da História, que perpassam desde a Antiguidade à experiência do Renascimento Cultural, sempre houve entre os seres humanos diversos tentativos de acolher, tratar e curar desvalidos de toda sorte e natureza, nas mais variadas versões anteriores à do hospital como instituição religiosa, provedora da caridade cristã, de albergarias ou como as conhecemos na atualidade.

“Espaço de cura do doente, o hospital teve origem na Idade Moderna, quando deixou de ser o local prolongado de estadia do enfermo, como era até o século XVII, e se tornou ambiente de terapia e cura das doenças, a partir do século XVIII.” (DAMACENA NETO, 2019, p.58).

A instalação dos hospitais militares, nos séculos XVII e XVIII mudou a história hospital no sertão dos Guayazes, porque:

[...]estavam diretamente relacionados com a ocorrência dos conflitos bélicos, com a presença de exércitos permanentes e com a consolidação das atividades governamentais. Durante a Idade Média, não existiu qualquer forma organizada e sistemática de cuidados médicos orientados para as tropas; no desfecho do período medieval, soldados e marinheiros seriam ocasionalmente admitidos nos hospitais civis”. (RIBEIRO, 2012, p. 32 apud DAMACENA NETO, 2019, p. 59).

Desta forma, a criação dos hospitais militares na Colônia Portuguesa serviu aos interesses da Real Coroa, no que diz respeito à defesa de seu território. Assim, de 1624 a 1802 foram fundados cerca de dez hospitais militares em toda a capitania, e nesse contexto o RHMVB teve seu registro, datado de 1770, segundo o autor.

Esse novo padrão de modelo hospitalar trouxe modificações na organização do

hospital até então existente, redefinindo o estatuto dos enfermos na sociedade e introduzindo “uma nova relação entre a assistência e a experiência, o auxílio e o saber” (DAMACENA NETO, 2019, p. 59). No entanto, a prática da medicalização não foi algo que teve aceitação imediata pela população, pois ela ocorreu por etapas e em diversas épocas e situações.

Os hospitais, no século XVIII, estavam muito comprometidos com os estudos medicinais, e nesse momento eles se abriram à pesquisa, aos médicos e aos professores. Nesse novo contexto, esses profissionais se voltaram para a arte de tratar e curar, à luz dos conceitos criados sobre a comida como parte do tratamento e cura. Assim, por meio de receituários e das dietas que os médicos e cirurgiões compartilhavam com os enfermos no período em que estiveram em tratamento clínico no Real Hospital Militar em Goiás, estabeleceram relação com o Sagrado, porque havia uma mistura da medicação com os rituais dos pajés, mesmo que os colonizadores e clérigos desaprovassem os métodos indígenas de cura.

Em 1835, foi estabelecido um novo regulamento para o funcionamento do Real Hospital Militar de Vila Boa, pois fora criado o mapa da dieta dos enfermos e afixado nas enfermarias dos hospitais. A partir desse novo regulamento, “as refeições deveriam ser elaboradas com produtos da melhor qualidade, obedecendo às quantidades estabelecidas pelo mapa diário” (MAGALHÃES, 2007, p. 260). Nesse contexto, os doentes recebiam três refeições durante o dia: almoço, jantar e ceia. A intercalação das dietas convencionais ficava a cargo do médico, caso considerasse necessário aplicar as dietas extraordinárias, de acordo com o tratamento indicado ao doente, conforme o Quadro I, que inclui a dieta dos pacientes:

QUADRO 1. MAPA DAS DIETAS PARA OS ENFERMOS DO HOSPITAL DE CARIDADE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA, 1848

	NÚMERO 1	NÚMERO 2	NÚMERO 3	NÚMERO 4	NÚMERO 5	NÚMERO 6	NÚMERO 7	NÚMERO 8
ALMOÇO	Canja de arroz 4 onças, açúcar 2 onças.	Caldo de galinha 4 onças, farinha de mandioca 1 onça.	Caldo de vaca 4 onças, farinha de mandioca 1 onça.	Torradas de trigo 2 onças, açúcar 2 onças.	Biscoitos de polvilho 2 onças, açúcar 2 onças.	Biscoitos de polvilho 2 onças, açúcar 2 onças.	8 onças de carne de vaca, 2 ½ onças de arroz, farinha de mandioca 4 onças.	8 onças de carne de vaca, 2 ½ onças de arroz, farinha de mandioca 4 onças.
JANTAR	Canja de arroz 4 onças, açúcar 2 onças.	Caldo de galinha 4 onças, farinha de mandioca 1 onça.	Caldo de vaca 4 onças, farinha de mandioca 1 onça.	1 quarto de galinha ou ½ frango, arroz 2 ½ onças, farinha de mandioca 4 onças.	¼ de galinha ou ½ frango, arroz 2 ½ onças, farinha de mandioca 4 onças.	8 onças de carne de vaca, 2 ½ onças de arroz, farinha de mandioca 4 onças.	8 onças de carne de vaca, 2 ½ onças de arroz, farinha de mandioca 4 onças.	8 onças de carne de vaca, 2 ½ onças de arroz, farinha de mandioca 4 onças.
CENA	Canja de arroz 4 onças, açúcar 2 onças.	Caldo de galinha 4 onças, farinha de mandioca 1 onça.	Caldo de vaca 4 onças, farinha de mandioca 1 onça.	1 quarto de galinha ou ½ frango, arroz 2 ½ onças, farinha de mandioca 4 onças.	¼ de galinha ou ½ frango, arroz 2 ½ onças, farinha de mandioca 4 onças.	8 onças de carne de vaca, 2 ½ onças de arroz, farinha de mandioca 4 onças.	8 onças de carne de vaca, 2 ½ onças de arroz, farinha de mandioca 4 onças.	8 onças de carne de vaca, 2 ½ onças de arroz, farinha de mandioca 4 onças.

Fonte: AHEG. Caixa 401. Ano 1890. Regulamento do Hospital de Caridade de São Pedro de Alcântara, 1848.
Onça: antiga unidade de medida de peso de diversos países, com valores que variam entre 24 g e 33 g.

Fonte: Magalhães 2007

Destaca-se que, “na época, o comércio da capital de Goiás era bastante abastecido de mercadorias básicas, em condições de garantir o fornecimento de mantimentos ao nosocômio da cidade” (MAGALHÃES, 2007, p. 262), conforme a descrição apresentada na Ata, acerca das carregações: “Faço saber a junta da administração e arrecadação da Real Fazenda da Capitania de Goiás que o provimento da botica do Hospital Militar dessa capitania [...] a sua chegada mande por os referidos gêneros na sua devida arrecadação [...] os dezessete caixotes. Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás). Manuscritos: Ata 971, fl. 32 ([?]05/1800). Documentos Avulsos. MUBAN.

A compra dos insumos necessários ao funcionamento do hospital, bem como a do alimento destinado aos enfermos ali instalados, ficava a cargo do administrador, que deveria seguir as exigências de cada edital de licitação. No edital de 1800, “constam algumas curiosidades, como na quarta condição do edital, na qual o administrador faria a compra das galinhas inclusas nas despesas de alimentação”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 91). Damacena Neto afirma que a partir do edital nº 4 o hospital passou a se responsabilizar por algumas compras referentes aos alimentos para a manutenção do sustento de seus enfermos, conforme apresentado em citação abaixo:

[...]“Os Hospitais Militares dos domínios ultramarinos de Portugal eram regidos pelo regulamento do Hospital Militar da Corte, em Lisboa. Assim, as condições dos editais direcionavam o administrador e demais funcionários para as suas obrigações no Hospital Militar durante o período da sua administração. Segundo as condições e termos de 1803, o administrador ficava incumbido de

ofertar “mantimentos, que forem necessários para os enfermos que entrarem neste hospital, tudo debaixo das receitas, e insinuações do Cirurgião mor Assistente”.(DAMACENA NETO 2019, p. 92).

Questões como o pagamento de funcionários e despesas com a botica eram de responsabilidade da Real Fazenda, assegurada por meio do Erário Régio. Todavia, as normas dos editais sofriam alterações conforme o entendimento dos administradores na época. O edital de 1808, por exemplo, se diferencia do edital de 1807, pois naquele o administrador era o responsável pelo fornecimento da medicação para o hospital, enquanto neste o compromisso competia à Real Fazenda, para garantir que os enfermos internados recebessem a medicação devida, “demonstrando as especificidades locais frente ao Regulamento do Hospital Militar da Corte”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 94).

Todas as condições acerca dos gastos diários, referentes às despesas com os enfermos em tratamento no RHMVB, se encontravam nos termos e nas condições previstas nos editais de licitação. O edital de 1808 destaca, no item primeiro, que o paciente interno no hospital receberá alimentação segundo o receituário do cirurgião-mor, de acordo com Damacena Neto (2019). Desta forma:

[...] “Na lógica dos hospitais, a partir do século XVIII, a organização do tempo foi imprescindível para a racionalização e ascensão das medidas assistenciais e profiláticas que garantiriam o bom tratamento dos enfermos. Os horários estipulados para as refeições e medicamentos estão pontuados na primeira condição, sem estipular um horário específico, mas garantindo a separação de momentos próprios para as dietas alimentares e para a medicação dos enfermos durante seus tratamentos. A otimização e os melhores tratamentos dos enfermos militares constituir-se-iam como um dos principais objetivos para a criação do RHMVB”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 94).

Para o autor, questões como o pagamento de funcionários e despesas com a botica eram de responsabilidade da Real Fazenda, assegurada por meio do Erário Régio.²⁰ Todavia, as normas dos editais sofriam alterações conforme o entendimento dos administradores na época. O edital de 1808, por exemplo, se diferencia do edital de 1807, pois no primeiro o administrador é o responsável pelo fornecimento da medicação para o hospital, enquanto no segundo esse compromisso competia à Real Fazenda, para garantir que os enfermos internados nesse hospital recebessem a medicação devida, “demonstrando as especificidades locais frente ao Regulamento do Hospital Militar da Corte”.(DAMACENA NETO, 2019, p. 94).

²⁰ Erário Régio foi criado no Brasil pelo decreto de 11 de março de 1808. Centralizava todas as funções da tesouraria do Estado

A administração do RHMVB seguia um protocolo rígido que envolvia a organização de cada funcionário comprometido com a instituição, daí a necessidade de haver tantas divisões de tarefas e de funcionários, pois até para a compra de mantimentos fora designado um funcionário:

[...]“O moço das compras era outro funcionário do hospital responsável por realizar as compras dos gêneros alimentícios: “deve todos os dias de madrugada ir ao açougue, [...] fazendo a entrega da carne marchará logo a fazer as outras compras de hortaliça e mais gêneros”. [...] Segundo o Regulamento de 1765, era necessário ter também como funcionário do hospital, o carreiro, que seria o responsável por transportar em carro de boi a água necessária ao uso diário no hospital”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 70).

No sertão dos Guayazes, para o restabelecimento da saúde do paciente, era costume o uso de caldos e canjas preparados com frango e galinha, pois o ato de cozinhar se encontrava ligado à arte de curar. Por isso, havia o cuidado com a manipulação dos alimentos:

“ao se cozer sopas ou guisados ou massas receitados por um médico; que o cozinheiro ou o cuidador do dito cujo adoecido não utilize adubos, toucinho, manteigas e, sendo galinhas, não seja velhas ou chocas, nem lhe dê de comer requentado pelo muito que he nocivo” (MORAES, 2018, p. 41).

A autora revela, ainda, que todos os alimentos deveriam ser bem cozidos e, se assados, retornavam à forma de guisado, incluindo as verduras e as frutas, preparadas em um grande tacho de cobre, geralmente por mulheres: “O fogão era dominado pelas pretas velhas na maioria das residências e fazendas, as quais misturavam os conhecimentos trazidos da África com os adquiridos pelas sinhás ou pelas mulheres do fado”. (MORAES, 2018, p.41-42).

Esses conhecimentos se mesclaram ao tratamento e à cura no HRMVB, unindo a cozinha africana e portuguesa. Ressalta-se que havia um cuidado extra com as dietas e a alimentação dos internos, pois a administração, sob os cuidados do então cirurgião-mor Bartholomeu Loureiro da Silva, exigia visitação a todas as pacientes duas vezes ao dia, tomando-se o cuidado para não lhes faltar nada, e nesse momento as dietas e os medicamentos eram prescritos, de acordo com Moraes (2018), Conforme o Quadro 2, de Magalhães (2007) abaixo:

QUADRO 2. MAPA DAS DIETAS DOS ENFERMOS DO HOSPITAL DE CARIDADE SÃO PEDRO DE ALCÂNTARA, ABRIL DE 1891

DIA	NÚMERO DE DOENTES	NÚMERO DE EMPREGADOS	FRANGO (unid.)	CARNE VERDE	ARROZ kg	TOUCHAR (gramas)	SAL kg	FARINHA DE MANDIOCA kg	CAFÉ (gramas)	FEIJÃO (gramas)	LEITE (litros)	AZEITE (litros)	BISCOITO DE POLVILHO (gramas)	AÇÚCAR (gramas)
1	10	2	2	3.680	1.800	576	192	2.160	130	230	0,33		500	400
2	11	2	2	3.680	1.800	576	192	2.160	138	230			500	400
3	10	2	2	3.680	1.800	576	192	2.160	138	230			500	400
4	10	2	3	3.680	1.800	576	192	2.160	138	230	0,33		500	400
5	10	2	4	3.680	1.800	576	192	2.160	138	230	0,33		500	400
6	10	2	4	3.680	1.800	576	192	2.160	138	230	0,33		500	400
7	11	2	2	4.140	1.950	624	208	2.340	153	230	0,33		500	430
8	11	2	4	3.680	1.800	576	192	2.340	153	230	0,33		500	400
9	10	2	2	3.680	1.800	576	192	2.340	138	230	0,33		500	400
10	12	2	2	4.600	1.950	644	192	2.340	168	230	0,33		500	400
11	11	2	2	4.140	1.800	576	192	2.160	144	115	0,33		500	410
12	11	1	2	4.140	1.800	576	192	2.160	144	115	0,33		500	410
13	11	1	2	4.140	1.650	528	192	2.160	144	115	0,33		500	380
14	10	1	2	4.140	1.650	528	192	2.160	144	115	0,33		500	350
15	10	1	2	4.140	1.650	528	176	1.980	144	380	0,33		500	380
16	11	2	4	4.680	1.650	528	176	1.980	144	380	0,33		500	410
17	11	1	4	4.680	1.800	546	192	1.980	159	410	0,33		500	410
18	10	1	4	4.140	1.650	528	176	1.980	144	380	0,33		500	380
19	10	1	2	4.140	1.650	528	176	1.980	144	115	0,33		500	380
20	10	1	1	4.600	1.800	576	192	2.160	159	115	0,33		500	410
21	12	1	2	5.060	1.800	576	192	2.160	159	115	0,33		500	410
22	12	1	2	5.060	1.800	624	192	2.340	191	115	0,33		600	446
23	12	1	2	3.060	1.800	624	192	2.340	194	115	0,33		600	440
24	13	1	2	5.060	2.100	672	192	2.340	194	115	0,33		650	440
25	13	1	1	4.140	1.800	546	192	2.340	144	115	0,33		550	380
26	11	1	1	4.140	1.800	546	192	2.340	144	115	0,33		550	380
27	11	1	1	3.680	1.650	528	176	1.980	144	115	0,33		550	350
28	11	1	2	3.680	1.500	480	160	1.980	129	115	0,33		450	320
29	10	2	1	3.680	1.650	528	146	1.980	144	115	0,33		506	320
30	10	1	1	3.680	1.650	528	146	1.980	129	115	0,33		506	320
TOTAL	325	43	67	122.280	52.950	16.970	5.572	64.800	4.474	5.690	8911	30	15.462	11.766

Fonte: Sociedade de Cultura Frei Simão Dorvi (SCFSD). Documentação avulsa do Hospital de Caridade São Pedro de Alcântara.

Nesse quadro, estão registrados os “tipos e quantidades de rações diárias para uma média de dez enfermos e mais um empregado da instituição”. (MAGALHÃES, 2007, p. 262). Nele, a autora explicita certas características do regime do Hospital São Pedro de Alcântara, tais como “os conceitos médicos do século XIX e a possibilidade de compreensão da vida cotidiana desta região nos termos da produção agrícola, o abastecimento, o comércio, o consumo e as possibilidades alimentares (DAMACENA NETO, p. 262).

Por essa razão, proibiu-se que os visitantes levassem qualquer tipo de alimento para os internos, e, por isso, eles eram vistoriados na entrada do hospital. Nesse contexto, as receitas dos medicamentos a serem ministrados eram então entregues ao boticário para sua produção. “Logo, não podemos nos esquecer do estreito vínculo entre a medicação e a alimentação, pois um complementava o outro”. (MORAES, 2018, p.45)

Para a realização desse importante trabalho, o cirurgião-mor e o administrador do hospital recebiam pagamento, conforme apresentado abaixo:

[...] As despesas diárias para a assistência dos enfermos no HRMVB [...] passaram a ser, a partir do ano de 1788, de meia oitava de ouro para o administrador tratar da alimentação, fornecer as lenhas e as lavagens de roupas e a limpeza. Sob a responsabilidade financeira da Junta da Real Fazenda ficavam as drogas para os remédios, o salário do administrador por dia, e do cirurgião-mor do hospital [...](DAMACENA NETO, 2019, p. 86)

O RHMVB contava com um escrivão responsável pelo registro de entrada e saída dos enfermos, pela sua dieta alimentícia e pela medicação que eles receberiam diariamente. Para tanto, um livro de registro, denominado Ata, era utilizado para a identificação da alada enfermaria onde se encontrava cada enfermo, as visitas feitas pelos médicos e cirurgiões e as dietas prescritas para cada um. Assim, se saberia, sem equívoco, o tipo de comida destinada a cada um dos internos, bem como a quantidade a eles destinada.

Para Damacena Neto (2019), o RHMVB foi administrado, várias vezes, pela mesma família, os Silva e os Neiva. Lourenço Antônio da Neiva o administrou entre os anos de 1778 e 1784 e ainda de 1810 a 1811, totalizando nove anos de administração. Por licitação, caberia ao arrematador administrar, e isso implicava que ele não tinha impedimento de concorrer à administração de uma instituição por anos consecutivos. Nesse ínterim, cabia à família Silva essa função.

Segundo o autor, havia certa interdependência entre os ofícios do almoxarife, do escrivão e do fiel, responsável pela conferência dos alimentos e pelos medicamentos

prescritos aos enfermos pelos cirurgiões, e os funcionários que circulavam pelo hospital.

Nesse sentido, o ofício do fiel consistia em:

[...]“conferir as “rações alimentares e os medicamentos ministrados ao doente dia-a-dia, bem como fiscalizava a preparação das rações na cozinha; o fiel, deve ir assistir a ver fazer as rações: “às horas do jantar e ceia deve estar presente na cozinha com o resumo das rações, para conferir e fazer conduzir para as enfermarias””. (DAMACENANETO, 2019, p. 69-70).

O autor, ao referir-se à triagem realizada com o enfermo, quando de sua entrada no hospital, diz que se fazia o uso das normatizações presentes no artigo XI, do regulamento de 1805, quanto à forma de recepcionar os feridos e doentes. Primeiro, se especificava o diagnóstico da doença, se o paciente se encontrava febril e se a doença era causada por ferimento, sarna ou doença venérea. Em princípio, pensou-se que esta triagem pudesse também indicar o tipo de cardápio que seria designado ao enfermo, no decorrer do tratamento de sua convalescência, pois constava no quadro de funcionários do hospital a presença “de quatro funcionários: o físico, o cirurgião, o manipulador de remédios, que exerceria mais duas funções: o de boticário e de ajudante de cirurgia, e o administrador”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 80). Porém, segundo o autor, de 1770 a 1823, o RHMVB teve somente o posto de cirurgião-mor para o tratamento e a cura das enfermidades.

Em Goiás, para o restabelecimento da saúde do paciente, era costume o uso de caldose canjas preparados com frango e galinha, pois a arte de cozinhar estava ligada à arte de curar. Por isso, havia o cuidado de:

“ao se cozer sopas ou guisados ou massas receitados por um médico; que o cozinheiro ou o cuidador do dito cujo adoecido não utilize adubos, toucinho, manteigas e, sendo galinhas, não sejam velhas, ou chocas, nem lhe dê de comer requentado pelo muito que he nocivo”. (MORAES, 2018, p. 41).

Todas essas precauções indicam que havia uma tentativa de zelo para com os internos, criando-se um vínculo entre a arte de tratar e curar no RHMVB. Destaca-se que a administração da instituição, sob os cuidados do então cirurgião-mor, Bartholomeu Loureiro da Silva, proibiu aos visitantes levarem qualquer tipo de alimento para os internos, e, por isso, eles eram vistoriados na entrada do hospital. Assim, “as receitas dos medicamentos a serem ministrados eram então entregues ao boticário para sua produção. Logo, não podemos nos esquecer do estreito vínculo entre a medicação e a alimentação, pois um complementava o outro”. (MORAES, 2018, p. 45).

Para Damacena Neto (2019), as despesas diárias para o amparo aos enfermos, no

RHMVB, com a reforma de Cunha Menezes, a partir de 1788, passou a ser de:

[...] meia oitava de ouro para o administrador tratar da alimentação, forneceras lenhas e as lavagens de roupas e a limpeza. Sob a responsabilidade financeira da Junta da Real Fazenda ficavam as drogas para os remédios, o salário do administrador, de meia oitava de ouro por dia, e do cirurgião-mor do hospital [...]" (DAMACENA NETO, 2019, p. 86).

Conforme o autor, o RHMVB foi administrado, várias vezes, pelas mesmas famílias, os Silva e os Neiva. Lourenço Antônio da Neiva o administrou por várias vezes, entre os anos de 1778 a 1784 e ainda de 1810 a 1811, totalizando nove anos de administração. Por licitação, caberia ao arrematador administrar, e isso implicava que ele não tinha impedimento de concorrer à administração de uma instituição por anos consecutivos. Silva administrou o hospital após Neiva, havendo, posteriormente, uma sucessão de cargos entre as duas famílias.

Entre 1780 a 1784, ocorreu o enfrentamento entre os gentis caiapós e pretos quilombolas, resultando num grande quantitativo de militares internados no RHMVB e no contágio com moléstias endêmicas e epidêmicas que acometiam os aldeamentos indígenas, provocando muitas mortes entre os nativos, que não tinham resistência contra essas enfermidades, e a propagação dessas moléstias nos aldeamentos indígenas, provocando muitas mortes entre os nativos, que não tinham resistência contra essas enfermidades, próprias do homem branco, e pelos ferimentos causados nos conflitos, gerando intensa movimentação no RHMVB, segundo Damacena Neto.

Nesse contexto, a galinha era considerada nociva à saúde do convalescente. Depois, perceberam que ela poderia fazer parte da dieta, por não causar dano ao restabelecimento do enfermo e por contribuir para sua rápida volta à rotina. Porém, as carnes de vaca, porco e carneiro não eram recomendadas para os enfermos, por possuírem, segundo os médicos da época, propriedades estimulantes e, por tal razão, eram contra indicados ao tratamento das moléstias.

Em se tratando da questão do *status*, o consumo de carnes era muito grande, sendo elas consideradas essenciais nas dietas prescritas e entendidas como um medidor do nível de vida da população, de acordo com Magalhães (2007). Desta forma, considerava-se que, quanto maior o consumo de carne, de preferência verde, maior era o poder aquisitivo das pessoas. À época, já se reconhecia seu valor nutritivo e seus benefícios à saúde, conforme trecho da Ata ofício nº 99, apresentada abaixo, evidenciando o quanto o uso da carne foi significativo para o tratamento dos doentes:

[...] o uso ordinário das galinhas, que até agora mandavão dar aos enfermos que no sobredito Hospital se curavão. Que aos enfermos febricitantes, que pela agudeza, e gravidade das suas moléstias, não devião comer; serião obrigados a receitar-lhes caldos simples de Vitella, e de farinha de Aveia por dieta ordinária. Que aos enfermos que estiverem em Estado de poderem comer, e aos convalescentes lhes receitarão Vitella simples cozida, ou ajuntando-se na mesma, alguma porção de arroz, ou de Cevada pilada e grãos, e algumas ervas, como Aypo, e azedas, ou outras desta natureza. Manuscritas: ata 961, Cópia officio fl. 99 do Conde de Pombal. (O1/08/1775). Documentos avulsos Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás) – MUBAN

O Marquês de Pombal (1699-1782), primeiro ministro português a serviço do rei José I, de Portugal, havia determinado a suspensão das galinhas nas dietas dos enfermos. A eles foram indicados então os simples caldos de vitela e farinha de aveia. Nesse sentido, o Marquês:

[...] Orientava a Junta a comprar os alimentos indicados (vitela, carneiro, vaca, cevada, folhagens) para uma dieta eficaz que contribuiria para a convalescência dos enfermos. O uso de galinhas nas dietas hospitalares, segundo a carta, constituía-se como alimento de difícil digestão, contribuindo para o fomento da febre nos enfermos febricitantes”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 145).

Os médicos também recomendavam a tapioca, ameixas, cevada pilada e outros grãos, além de carnes e ervas, para os enfermos em condição de ingerir esse tipo de dieta, vitela simples cozida com alguma porção de arroz ou de cevada pilada, grãos e algumas ervas como aipo, azedos e outros ingredientes desta natureza (FREITAS, 2015, p.112 apud DAMACENA NETO, 2019).

A circulação de saberes, entre os povos que aqui se encontravam, resultou no conhecimento e uso de frutas, que se acreditava, eram originários do Brasil, como o ruibarbo e o tamarindo, mas, na realidade, eram provenientes de vários países, promovendo:

[...] a circulação de saberes, de povos, de culturas e das floras no Império português. Alguns frutos que se acredita hoje ser originários do Brasil eram provenientes de diferentes partes deste império, tais como o ruibarbo e tamarindo, por exemplo, que seria a “alimentação mestiça”, alimentos provenientes de diferentes lugares do mundo. [...] a expansão ultramarina portuguesa alcançou a África, a Ásia e a América integrando-as no processo que envolveu a Igreja, a administração, as relações comerciais, os interesses privados, os usos, os costumes, as doenças, as drogas medicinais, as técnicas agrícolas, o saber e a prática científica sob amplos aspectos”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 146).

A Real Fazenda era responsável por custear as despesas do RHMVB, favorecendo a compra dos insumos necessários ao bom funcionamento do hospital mensalmente, reafirmando o interesse nos principais alimentos ministrados aos enfermos:

[...] As dietas alimentares dos enfermos do hospital são compostas por: galinha, pão e ervas, carne, farinha e ervas, frango, arroz e pão, carne, pão e ervas e galinha, farinha e ervas e, somando-se a isso, as despesas extraordinárias com azeite, toucinho, sal, farinha e outras miudezas durante 30 dias, em 1798, custou para a Real Fazenda 25:050 réis ou 17,5 oitavas de ouro” (DAMACENA NETO,2019, p. 150).

Assim, as despesas e os insumos direcionados ao hospital, e custeados pela Real Fazenda, totalizaram, em fevereiro de 1798,70: 800 réis (setenta mil e oitocentos réis), ou 47,2 oitavas de ouro. As receitas destinadas aos internos do RHMVB, entre 1792 e 1804, eram aviadas por Lourenço Antônio da Neiva, cirurgião-mor e administrador do hospital. Entre os dias 14 de julho e 24 de julho de 1792, esse profissional receitou ao enfermo Geraldo Dias de Campos o medicamento Tártaro Emético, com o propósito de lhe limpar (purgar) o estômago e o intestino. Segundo Damacena Neto (2019), tal prática médica era realizada à luz dos saberes de Hipócrates e Galeno, como exposto anteriormente, no intuito de preparar os doentes para receber a medicação prescrita pelo cirurgião-mor.

[...] “Em 1792, o cirurgião-mor Lourenço Antonio da Neiva receitava para o enfermo militar Geraldo Dias de Campos, em tratamento no RHMVB, o medicamento tártaro emético. Na documentação não consta a doença de Geraldo, mas o enfermo ficou em tratamento no hospital entre os dias 14 de junho até 28 de julho de 1792, aproximadamente 40 dias. [...] O remédio tártaro emético [...] demonstrou a aproximação das práticas de cura no Império português no final do século XVIII.”[...]. (DAMACENA NETO, 2019, p. 153)

Desta forma, tem-se a medicina praticada nas academias médicas e sua combinação com o fazer popular para manipular, tratar e curar enfermidades em Goiás, no século XVIII e XIX, sendo os cirurgiões-mores os responsáveis pela combinação das ervas manipuladas pelos botânicos no interior do hospital.

Os profissionais tratavam as enfermidades acreditando que havia ligação entre elas, no que se refere ao temperamento da pessoa. Nesse caso, fazia-se o uso das sangrias e purgações, práticas enfraquecidas na América portuguesa, abalada pelos novos ideários do iluminismo racional, com a influência de Luís da Cunha Pacheco e Meneses, governador da capitania de Goiás, entre 1773 e 1802. Destaca-se que em Goiás se fazia muito uso das plantas medicinais utilizadas pelos índios e africanos, mesclados aos tratos da medicina europeia e de outros continentes, resultando em seu uso e em sua difusão nos sertões de Goiás, via importação, desde 1785.

A chamada Medicina mestiça, em vigor na América portuguesa, foi de grande valia no sertão de Goiás, no século XVIII, estando presente nas práticas de cura e alimentação

indígena, visando ampliar as opções de drogas utilizadas e comercializadas. Por exemplo, “a erva andorinha [...] a partir do contato dos burocratas régios portugueses com os gentios da nação Caiapó, teve a eficácia comprovada nos tratamentos das feridas nos olhos e nas sezões”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 154-155).

A primeira Companhia de Dragões, especializada no enfrentamento dos gentios hostis, chegou a Goiás em 1736, efetivando o domínio da Coroa Portuguesa sob sua representatividade, na chamada guerra justa, segundo a qual haveria o direito de caçar e exterminar os indígenas que, segundo a população, a ameaçava. A necessidade de criação do hospital foi reforçada pelas reformas realizadas por Sebastião José de Carvalho e Melo, Conde de Oeiras e futuro Marquês de Pombal. Foi ele quem estendeu o cuidado com os militares feridos em serviço à Real Coroa, oferecendo tratamento das enfermidades aos pacientes por elas acometidos (MORAES, 2018, p. 36). Após a consulta, “as receitas dos medicamentos a serem ministrados eram entregues ao boticário para sua produção”. (MORAES, 2018, p. 37).

As principais contribuições para a divulgação da farmacopeia indígena vieram dos jesuítas e se constituíram em:

[...] importantes vias de divulgação da farmacopeia indígena. Apesar da influência nociva que exerceram junto às culturas nativas, foram eles os maiores responsáveis pela preservação de muitos de seus hábitos e conhecimentos. Através de suas farmacopeias ou coleções de receitas, divulgaram os segredos do receituário indígena não apenas na própria Colônia, mas por todo o império português. (RIBEIRO, 1997, apud DAMACENA NETO, 2019, p. 29).

Nesse contexto, investigou-se o quanto a presença dos jesuítas, junto aos nativos no sertão dos Guayazes, colecionou e divulgou os saberes de cura por meio das ervas. Eles armazenaram conhecimento para o uso das ervas medicinais indígenas nos seus receituários, incluindo, em especial, os poderes curativos da erva andorinha dos Caiapó: “a apropriação do saber indígena pelos portugueses a partir da erva andorinha se tornou parte integrantes destes saberes e práticas ‘mestiças’ que circulavam no Império Português” [...] (DAMACENA NETO, 2019, p. 156).

Há controvérsias acerca da origem da erva Andorinha dos Caiapós, que se confunde com a da erva de Santa Maria, erva brasileira encontrada em vários estados brasileiros, conforme apresentado abaixo:

[...] Família: Euphorbiaceae. Nome Científico: Euphorbiapilulifera L. Sinónmia popular: Erva de Santa Luzia. Erva brasileira encontrada em vários estados brasileiros. Vegeta nos campos altos e pedregosos. [...] Parte Usada: Toda a planta.

Formas Farmacêuticas: Xarope, decocto e infuso. Emprego: É usado como modificador da secreção brônquica, no tratamento das afecções das vias respiratórias e é útil na dispneia e blenorragia. [...] Toxicidade: A planta fresca pode causar dermatite de contato.” [...] (DAMACENA NETO, 2019, p.156).

O ofício endereçado por Inácio Joaquim Taques de Almeida Pais Leme solicita que o governador Luís da Cunha Meneses envie a erva Andorinha para Portugal, orientando-o a acondicioná-la em caixões de terra para enviá-la. Como a erva de Santa Luzia é uma planta aquática, questiona-se a possibilidade de serem da mesma espécie, embora exista a possibilidade de o encarregado de enviar o ofício desconhecer o fato de ser esta uma planta aquática, segundo o autor.

O ato de curar, exercido no RHMVB, principalmente pelos dois cirurgiões-mores da instituição, conforme citado anteriormente, era uma arte mestiça, comum à época. Desta forma, era comum os cirurgiões se valerem dos:

[...]Tratados de medicina e das farmacopeias²⁶⁶, publicados nos séculos XVIII e XIX por médicos e cirurgiões portugueses ou os Tratados de medicina traduzidos para o português. Esses tratados serviam de base para a observação dos enfermos pelos cirurgiões emédocos, a orientá-los a aplicar o melhor tratamento para convalescência das moléstias. [...] orientavam a população leiga. Nesses tratados, prevaleciam de acordo com Kury, os resultados das catalogações, classificações e envio de espécies vegetais e animais para Europa por viajantes-naturalistas, por funcionários régios, uma gama de saberes medicinais que variavam entre a ‘Arte de curar’ hipocrático-galênica, a Arte da química iluminista, as Artes decurar indígenas e africanas”. (DAMACENA NETO, 2019, p.158).

As constantes crises alimentares, verificadas à época, forçaram a população de Goiás, em especial os mais carentes, a recorrerem aos recursos da natureza como fonte principal de fornecimento nutricional, conforme citado anteriormente. Além das frutas silvestres, como o côco, havia o palmito da guariroba e o pequi que, entre setembro e outubro, abasteciam as cozinhas do sertão goiano. “Os rios também forneceram importantes fontes de alimentos, uma vez que, no alto Araguaia, o bacalhau do Brasil e outros peixes também foram largamente consumidos, como o pacu, a piranha, a Piratinga e o pirarucu”. (MAGALHÃES, 2007, p. 268).

Comiam-se, ainda, tartarugas, como o tracajá, assado inteiro na brasa, e seus ovos; veados-mateiros, galheiros ou catingueiros, antas e capivaras, embora não fossem muito apreciados como alimento, mas como medicamento, no tratamento da sífilis, morfeia e das impurezas do sangue.

As aves, como a perdiz, a emas, o mutum, os jacus e outras tantas eram bem aceitas na mesa do morador do sertão. As verduras e os legumes tinham baixo consumo, pois

poucos agradavam o paladar desse povo e:

“eram pouco apreciados por estes lados. Os registros de hortas são raros, e a plantação se resumia em cebolas, tomatinho nativo, abóbora e quiabo; às carnes, aves, verduras; ao arroz, o feijão, a farinha de milho, mandioca; aos refogados com toucinho; o alho, vinagre e sal”. (MAGALHÃES, 2007, p. 268).

A base econômica de Goiás, no século XIX, era a pecuária, e sua produção estava voltada para o mercado consumidor externo, como Minas Gerais, São Paulo e Bahia. As mercadorias que chegavam a Goiás eram consideradas caras, pois havia o monopólio e o consumo por quem possuía algum dinheiro, como os fazendeiros. No entanto, a maioria da população não consumia essa iguaria, porque era reservada, com regramento de consumo, a ocasiões de festas, como as de homenageavam os santos, nos batizados, casamentos e passagens de folia, segundo Magalhães (2007). As galinhas e os porcos eram criados soltos e constituíam em outra fonte de alimento proteico, além da caça e da pesca, que,

“ao contrário de outras regiões, em que as carnes de caça, os frutos, as raízes da mata e os peixes serviam para quebrar a monotonia do trivial, em Goiás eram nutrientes prioritários, imprescindíveis para a sustentação de muitos indivíduos”. (MAGALHÃES, 2007, p. 266).

Contribuíram para a diversidade dessa dieta, dentre outros, o gentio e o indígena. Do primeiro, herdou-se:

[...] o costume da lavoura do milho e da mandioca, conseqüentemente, a canjica feitada milho e o mingau preparados com farinha de mandioca ou com a tapioca, gema extraída da raiz desse arbusto, a possoca ou passoca, um composto de farinha e carne assada pisada em pilão, o mate, o caruru ou cariru. O indígena fabricava mais de uma espécie de farinha, tanto que ao peixe seco esfarelado, numa espécie de ralo, dava o nome de farinha de peixe. A farinha de milho era o milho seco, retirada, a película, e bem pisado, misturado com pouca água e cozido em banho-maria como se pratica no sertão”. (MORAES, 2018, p. 39).

A presença de mestiços nos quadros da Companhia de Pedestres, no RHMVB contribuiu para o tratamento dispensado aos mulatos, pardos, crioulos e indígenas, devido às alianças e relações de compadrio com o palácio decorrente do conceito de hierarquia social costumeira e da lógica de mercê, conceitos interdependentes”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 163), uma vez que a governabilidade dos administradores-régios se encontrava submetida à interdependência, portanto, graças às boas relações entre alguns membros da administração portuguesa com mulatos e indígenas.

O estudo das relações de compadrio e o conceito de hierarquia, à época, foram relevantes para a compreensão do modo de atendimento aos enfermos da RHMVB, no que

se refere ao tratamento a eles dispensado, conforme a categoria à qual pertenciam que se divergia no seio dessa instituição, administrada por normas e regimentos impostos pela RealCoroa às suas terras de domínios para além do reino de Portugal. Isto significa que:

[...]as companhias militares não regulares, as ordenanças, compostas basicamente por homens pardos, crioulos e pretos forros” ficaram à margem do acesso ao tratamento igualitário no RHMVB, excluídos por sua não condição de branco português, mesmo quando estiveram a serviço da Real Coroa. Somente os militares das tropas pagas tiveram tal privilégio”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 163).

Para a autora, a burocracia documental que vigorava no R.H.M.V.B. proporcionou o conhecimento da rotina de tratamentos destinados aos enfermos do hospital. Assim:

[...]“Ao mesmo tempo que o hospital racionalizou o tratamento das moléstias, com a presença e vigilância dos alimentos e medicamentos consumidos pelos enfermos, a instituição produziu uma série de documentos, as dietas alimentares dos enfermos tratados na instituição durante a segunda metade do século XVIII e primeira metade do século XIX”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 163).

À época, constatou-se que as doenças tratadas no HRMVB eram as mesmas que acometiam a população em geral. Nesse sentido, observa-se que a sociedade e a instituição hospitalar se fundiam, no aspecto das ocorrências dos impactos no campo social e das doenças. Os quadros 3 e 4, abaixo, trazem a relação das doenças e da comida dispensada aos enfermos e qual era o tratamento destinado ao interno:

Quadro 3 – Relação dos doentes, moléstias, das comidas e tempo de tratamento no RHMVB – 1813.

Patente Militar	Militares enfermos	Moléstias	Dieta Dietas alimentares	Período
Soldado Dragão	Francisco de Azevedo	Bubão	Carne, farinha e arroz; Galinha e pão	13 dias
Soldado Pedestre	João Índio da Silva	Sgáli Sarna gálica	Carne e farinha	40 dias
Escravo de S. Exa.	Gonçalo	Dorde cadeira	Carne e farinha	11 dias
Escravo de S. Exa.	Pedro	Dor de garganta	Galinha e pão	18 dias
Soldado Dragão	Miguelde Almeida	Sezões	Carne e farinha	2 dias
[ilegível]	[ilegível]	Gota serena	Carne, farinha e arroz; Galinha e pão	8 dias
[ilegível]	[ilegível]	Sarna gálica	Carne, farinha e arroz.	36 dias

Fonte: Damacena Neto (2019).

De acordo com o quadro 3, os médicos prescreviam as dietas alimentares conforme os conceitos da época, considerando o valor curativo que esses alimentos tinham, potencialmente, ou sobre a restrição deles, a fim de se prever um mal maior aos pacientes, que apresentavam doenças diversas.

Quadro 9 - Relação dos doentes, moléstias, comidas e tempo de tratamento no RHMVB – 1814.

Patente Militar	Nome	Moléstias	Dietas alimentar	Período
Alferes Dragão	Antônio José Gomes de Oliveira	Gálico	Galinha, frango; lcoalho Mingau de farinha de trigo com gemas de ovos; Ervas	153
Cabo Dragão	João Mamede dos Santos	Diarreia	Galinha e pão; galinha, pão e arroz	36
Soldado Dragão	Maximiliano Antonio Rodriguez	Cancro	Galinha e pão; Galinha e arroz;	67
Soldado Dragão	Antonio Martins de Araújo	Gonorreia	Carne e arroz	45
Soldado Dragão	Tristão de Souza Lobo	Diarreia/ Diarreia de sangue	Carne farinha e arroz; e hervas	47
Soldado Dragão	Joaquim Loureiro Gomes	Gota coral	Carne, farinha e arroz; Galinha e pão	12
Soldado Pedestre	João Damaceno	Cavalos	Carne, farinha e arroz	94
Índio	Thiciano	Febre Catarral	Carne e farinha	41
Aspençada Dragão	José Mauricio Loureiro Gomes	Gálico	Carne, farinha e arroz	39
Soldado Dragão	José M. de Arruda	Diarreia	Carne, farinha e arroz	9
Soldado Dragão	Tristão Francisco Hutim	Diarreia	Carne, farinha e arroz	41
Soldado Dragão	Joaquim H. de A. Cunha	Diarreia	Carne, farinha e arroz	13
Furriel Pedestre	Antonio de S.	Diarreia	Carne, farinha e arroz	12
Tambor Dragão	Martinho Teixeira Pires	Diarreia	Galinha e pão; Carne, farinha e arroz	8
Soldado Dragão	Antonio Vicente Xavier	Cavalos	Carne, farinha e arroz	38
Soldado Dragão	Manoel de Almeida Barros	Gonorreia	Carne e farinha	32

²⁹³ As moléstias recorrentes em outros enfermos nos diferentes anos que já foram analisadas não serão discutidas novamente.

Fonte: Damacena Neto (2019)

Analisando-se os quadros 3 e 4, no que se refere às dietas dos enfermos do RHMVB, tem-se que as prescrições médicas eram basicamente as mesmas para os internos, com pouca variação, deixando dúvidas se as dietas foram prescritas de acordo com os diagnósticos médicos para cada enfermidade ou se não havia um cardápio nutricional para cada uma das doenças. Assim, pelo observado, as companhias de soldados pedestres e dragões, à época, sofriam com doenças como a febre, a febre catarral (bronquite), o sarampo, as diarreias e as doenças venéreas, sendo o método hipocrático-galênico utilizado na medicina goiana, na prática de purgação e de sangria, segundo Damacena Neto (2019).

O R.H.M.V.B. tratava especificamente dos soldados pedestres e dragões, salvo alguns casos particulares, como os apadrinhados de governadores e seus escravos; daí seu caráter hierárquico. Era função do enfermeiro-mor ou do administrador informar a Junta da Real Fazenda, mantenedora e pagadora acerca das despesas do Real Hospital Militar de Vila Boa, da “relação mensal dos enfermos, doenças, dieta alimentar e o tempo que ficaram em tratamento no nosocômio”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 209).

Após a investigação na documentação disponível, o autorrelata as moléstias tratadas no hospital, relatando que faltava a exposição dos tratamentos, terapêuticos e alimentares, destinados aos internos do R.H.M.V.B., segundo Damacena Neto (2019).

A metodologia adotada, neste capítulo, foi a apresentação e descrição do tipo de comida que constituiu parte do receituário médico prescrito no tratamento e na cura das variadas enfermidades por esses militares acometidos e tratados no R.H.M.V.B., entre 1790 a 1810. Para tanto, fez-se necessária a verificação da documentação do livro de despesas deste hospital, analisado por Damacena Neto (2019), dos registros encontrados acerca dos alimentos comprados pela instituição e que serviram de base para a compreensão do tipo de dieta servida aos internos do hospital militar e se isso refletia no modo de vida social da população goiana, no século XVIII e início do XIX.

Este capítulo apresentou a comida ora como alimento, ora como medicamento, nos Setecentos, por meio de investigações realizadas nas Atas e nos receituários médicos dos cirurgiões do R.H.M.V.B., à luz de Damacena Neto (2019), Moraes (2012) e Magalhães (2007), revelando as conexões alimentares dos povos europeus, indígenas e africanos que resultaram na ligação alimentar no sertão de Goiás, entre os séculos XVIII e XIX, implicando na formação dessa sociedade, dando-lhe características que, embora familiares com aquelas presentes no restante do país, eram muito peculiares.

As maiores mudanças no ato de curar as doenças, nesse contexto, foram verificadas na esfera dos medicamentos, pois no século XVIII o preparo dos medicamentos ocorria de formapracamente individual, pelo boticário, enquanto no século XIX, especificamente na segunda metade, surgiram as escolas de farmácias, a partir de 1830, quando os medicamentos passaram a produzidos pelos farmacêuticos:

[...]em grande escala com a ascensão da formação superior em farmácia. Todavia as fórmulas não deixavam de ser preparadas, porém os medicamentos tornaram-se cada vez mais despersonalizados e comercializados. Para Damacena Neto, Conforme Edler (2006, p. 68), a designação de “boticário” continuou a ser usada pela população para se referir ao farmacêutico diplomado até o século XX.”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 69).

Em 1832, surgiram as primeiras faculdades de Medicina e o curso de Farmácia. Em 1839, foi fundada, em Ouro Preto/MG, a 1ª Escola de Farmácia. Antes do século XVIII, o hospital era essencialmente uma instituição de assistência aos pobres. No século XVIII, instituiu-se uma medicina hospitalar e terapêutica, incluindo-se o tratamento para a dor.

O tratamento à dor de garganta simples, entre os séculos XVIII e XIX, apresenta algumas diferenciações: no século dezoito, eram utilizados gargarejos com água e sal e sangrias, ao passo que no dezenove usavam-se a infusão de hortelã, limão, camomila e mel, a decocção de folhas e flores e os gargarejos. A dosagem das substâncias químicas, por serem consideradas perigosas e complexas, era realizada pelos boticários.

Hoje, os médicos prescrevem antibióticos para o tratamento de males diversos, dentre eles a malária. Naquela época, por exemplo, para o tratamento dessa doença fazia-se o uso da quina, vegetal encontrado na América do Sul, que tem seu uso fundamentado na chamada medicina mestiça. Destaca-se que a quina fazia parte da arte de cura dos indígenas.

Supõe-se que nos Setecentos se fazia uso de medicamentos somente quando os cursos eram fortes; caso contrário, dava-se preferência às práticas de cura desenvolvidas pelos índios da terra e pelos africanos. No caso da diarreia, se os dois métodos resultassem em insucesso, a terapêutica consistia em provocar mais diarreia, princípio Galênico, e como consequência, na maioria das vezes, a morte do enfermo. A dieta:

[...]era [...] baseada no arroz e galinha assada. Porém, se a diarreia fosse mais acentuada, o cirurgião indicava caldo de galinha com sumo de tanchagem, gema do ovo e açúcar, galinha cozida com arroz e ovos cozidos em vinagre, terapêutica proveniente da medicina mestiça. (DAMACENA NETO, 2019, p. 226).

Chernoviz (1890), no século XIX, considerou a diarreia quanto aos seus níveis de gravidade:

[...]para tratar a diarreia leve, bastava diminuir a quantidade ordinária dos alimentos e determinar a escolha da dieta alimentar, tais como sopas de carne fresca, ovos, frango, galinha e carneiro assado, peixes e pão e bebidas mucilaginosas e levemente adstringentes, água de arroz, de cevada, decocção de linhaça. (CHERNOVIZ, 1890a, p. 865 apud Damacena Neto).

Ressalta-se que o autor não indicava medicamentos para a diarreia leve, receitando somente a dieta alimentar para a convalescência dos enfermos, no século XVIII, de acordo com Damacena Neto (2019).

Entre os séculos XVIII e XIX, os métodos de tratamento e cura das doenças eram bastante diversificados. Para tal fim, os médicos utilizavam alimentos, medicamentos e

alimentos associados a medicamentos como forma de tratar e curar as enfermidades dos pacientes internos no R.H.M.V.B., como no caso da diarreia intensa:

[...] retirava-se do enfermo a dieta dos alimentos sólidos. O repouso do enfermo seria importante para a convalescência, as bebidas eram as mesmas da diarreia leve. O médico também indicava banhos mornos e seguia com os medicamentos, como clisteres de linhaça. Todavia, se a diarreia persistisse, aplicava-se no enfermo, clisteres de polvilho. Se o tratamento não surtisse efeito e a diarreia persistisse, o médico solicitava adicionar ópio aos clisteres de polvilho, a partir de 20 gotas de láudano de Sydenham. Além destes medicamentos, o médico recomendava o naftol como excelente antisséptico intestinal e o salicilato de bismuto⁴¹⁹”.(CHERNOVIZ, 1890a, p. 865 apud DAMACENA NETO, 2019, p. 228).

São vários os receituários médicos do século XVIII e XIX que indicavam tratamento para diversas doenças. As febres de várias naturezas podiam ser tratadas com fórmulas terapêuticas, como o pó de madrepérola, podendo ser ingerido após ser misturado em caldos de galinha e às folhas de cravo cozidas, para se tomar em jejum:

“A utilização de produtos oriundos da fauna americana, africana, asiática e europeia constituía-se na arte de curar medicina mestiça, utilizando-se as propriedades terapêuticas das plantas apropriadas dos saberes de cura indígenas, africanos, asiáticos e europeu”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 230).

Para a febre catarral (bronquite), o receituário de Chernoviz consistia no “chá de violas, de malva, de althéa ou na dissolução de goma arábica, no adoçamento destas bebidas com açúcar, mel de abelhas, xarope de goma, ou misturam-se com leite”.(CHERNOVIZ, 1890a, p. 366- 367 apud DAMACENA NETO, 2019, p. 231).

Da arte de curar, até aproximadamente metade do século XVIII, a magia e a religião também fizeram parte, quando ocorreu a reforma Iluminista no Império Português. Nesse contexto, as chamadas terapêuticas extravagantes foram reduzidas, de acordo com Damacena Neto (2019). O médico Luiz Gomes Ferreira, ao ministrar receituário para o cancro, no século XVIII, além das indicações de repouso e isolamento de aborrecimentos, recomendava o uso de alimentos frios, úmidos e de fácil digestão, como o consumo de ameixa, frango, galinha, dentre outros alimentos. Nesse sentido, havia “a necessidade de classificar as enfermidades e conhecer seus sintomas também era uma forma de controlar a propagação de diferentes afecções”. (AGE, 2018, p. 168).

Os regulamentos do RHMVB, nos anos 1765, 1805 e 1813, passaram a exigir a separação dos enfermos por classificação das doenças, estabelecendo-se a distância de quatro pés das camas e a marcação das roupas do hospital por letras que identificavam as

variadas doenças, para evitar que as infecções se propagassem, regulamentos que se encontravam vinculados aos conhecimentos médicos da época, segundo Age (2018).

Assim, pode-se afirmar que o livro de receitas de remédios, do cirurgião-mor Lourenço Antônio da Neiva (1792-1804), e as listas das ervas enviadas do reino para a botica do RHMVB, analisados por Damacena Neto (2019), são fontes importantes para que os tratamentos e terapêuticas ministradas naquele hospital, no período de 1790 a 1810, possam ser compreendidos.

De 1792 a 1799, Lourenço Antônio da Neiva seguiu os mesmos parâmetros da medicina mestiça. Segundo Damacena Neto (2019), ao citar Almeida(2010, p. 49), esse saber “ampara-se na fusão de elementos da flora e da fauna e nos saberes a eles referentes, processados no encontro de diversas culturas e na utilização igualmente diversa na terapêutica”.(DAMACENA NETO, 2019, p. 242).

O encontro entre as diferentes culturas que o Império Português promoveu, ao aproximar os povos da América, Ásia, Europa e África, resultou na conquista dos colonizadores e estimulou a fusão e difusão dos saberes desses povos acerca das propriedades medicinais das espécies que compunham a fauna e a flora de cada lugar, por meio daqueles que escolheram o sertão de Goiás para desenvolverem variadas funções, aquelas além da extração do ouro, ajudando a disseminar e a produzir conhecimento científico.

Nos Guayazes, era grande o número de nações indígenas, devido à construção dos aldeamentos. Por isso,

[...]tinham grande importância no conhecimento das ações de cura provenientes da fauna e flora da América portuguesa. As trocas culturais entre os conhecimentos dos europeus e os conhecimentos dos indígenas e as práticas curativas dos africanos, e os saberes asiáticos, marcaram, definitivamente, as ‘Artes de curar’ no século XVIII e fundamentaram o desenvolvimento da medicina, da cirurgia e da farmácia a partir do século XIX em diante”.(DAMACENA NETO, 2019, p. 243).

No ano de 1794, Francisco Tavares (175-1812), professor da Faculdade de Medicina de Coimbra, médico e físico-mor, publicou-se o primeiro livro sobre a Pharmacopeia Geral do Reino, sob as ordens de D. Maria I. Esse receituário “encontra-se carregado de influências acerca dos saberes dos povos da África e da Ásia”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 245). Nesse sentido, o saber mestiço foi materializado nas receitas daqueles que aqui se ocupavam dos ofícios de curar:

[...] “O manipulador de remédios do hospital manipulava a partir dos récipes que o cirurgião aviava, os cozimentos, as infusões, as tinturas, a preparação de medicamentos a partir das drogas remetidas para a botica do hospital. [...]o ofício dos boticários era proceder à manipulação dos mesmos componentes constantes em um ‘récipe’: selecionar, pesar, prensar e misturar as drogas, transformar plantas curativas, animais e certos minerais em medicamentos compostos, dosar adequadamente, conhecer folhas, flores e raízes, o grau de maturação das ervas para que essas mantivessem as propriedades curativas” (ALMEIDA, 2010, p. 60-63apud[...] DAMACENA NETO, 2019, p. 251).

Nesse sentido, a Ata nº 972, de 30 de abril de 1802, apresenta alguns medicamentos entregues na capitania de Goiás, tais como:

Nº 1 (...) abaulado (...)				
Óleo de amêndoa doce	2 frascos	lts 8	550	\$ 400
Óleo de Hycineo	1 vidro	4	400	\$ 600
Álcool	3 vidros	18	400	\$ 200
Óleo de louro	1 tb	4	720	\$ 880
Canella	1 tb		1200	\$ 200
Emplasto				
Cebola seca	1 tb	2	1200	\$ 400
Cal de antimônio	1 tb	6		\$ 960
Magnésio Alves	1 vd	2		\$ 1920
Sal		8		\$318400
Cebola verde	24			

Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás) – Manuscritos: Ata nº 972, fl. 33 (30/04/1802). Documentos Avulsos.MUBAN.

Desta forma, entende-se que nas carregações dos comboios que chegavam ao sertão dos Guayazes eram trazidos produtos de uso médico do Hospital Real Militar de Vila Boa. Observa-se que muitos deles advêm de uso culinário, como as cebolas, o alho e a canela. Pode-se constatar, então, o uso duplo desses alimentos, ora como tempero ou condimento, oracom o auxiliar no tratamento de enfermidades que acometiam os enfermos do referido hospital.

Segundo o autor, a medicina mestiça estava presente nos processos de cura, pois fazia parte dos saberes populares, indígenas, africanos e galênicos de cura, com as purgas e práticas das sangrias presentes em diferentes culturas. Desta forma, “os cirurgiões e boticários ou manipuladores de medicamentos tinham que exercer seus ofícios em sintonia, pois a eficácia da receita de um dependia da manipulação precisa do outro”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 252).

Na medicina das artes de curar, em primeiro lugar se observam os sintomas, a fim de, em seguida, se indicar a medicação que deveria ser manipulada pelo boticário a cada enfermo[...]“Luís Gomes, cirurgião-mor do HRMVB, ministrou o cozimento de flores

cordiais(de sabugueiro). Lourenço não receitou o cozimento dessas flores, pois não as tinhaou elas estavam em falta entre os produtos e drogas da botica”. (DAMACENA NETO, 2019, p. 257).

Desta forma, observou-se que a manipulação de medicamentos era basicamente a mesma para vários enfermos, variando pouco, acerca dos tratamentos ministrados no RHMVB, no ano de 1792, a dois enfermos. O primeiro enfermo, Geraldo Dias de Campos, deu entrada no Hospital Militar em 18 de julho, para tratamento de moléstia da bexiga, ou varíola. O segundo, Marcelino da Silva, recebeu o mesmo tratamento naquele hospital, e ambos deram entrada naquela instituição no mês de julho. Geraldo Dias de Campos recebeu alta em 28 julho de 1792, mas não há registros se o paciente se curou ou morreu. O outro paciente, Marcelino da Silva, deu entrada em 13 de julho e saiu no dia 25 do mesmo mês.

O estudo dos registros de entrada, saída, diagnóstico e prescrição de receitas alimentares, na forma de medicamentos, e os remédios manipulados pelos boticários do RHMVB, sugerem que na capitania de Goiás, no século XVIII e início do XIX, as doenças mais comuns eram a varíola (bexiga) o sarampo, a epilepsia e a diarreia, seguidas das hoje conhecidas Doenças Sexualmente Transmissíveis (DSTs), ou doenças venéreas. Parecia haver uma espécie de ciclo vicioso de reinfestação das doenças, por intermédio da insalubridade, da conduta ou da não cura definitiva das moléstias, conforme preconiza Damacena Neto (2019).

Para o autor, os aldeamentos indígenas estavam sofrendo, mais que a população branca, com as doenças virais, devido ao grande trânsito de pessoas vindas da Europa e da África. Com elas, chegaram às enfermidades que até então eram desconhecidas pelosnativos da colônia e no sertão dos Guayazes. Nesse contexto, foram criadas as formas de tratar e curaras doenças, ministradas pelos cirurgiões da capitania, entre os séculos XVIII e XIX, seguindo os protocolos das normativas contidas no receituário médico do Império Português.

Damacena Neto (2019), afirma que as doenças que mais atingiram a população de Goiás em 1790, foram a varíola, doença de caráter endêmico, sendo os indígenas os mais acometidos, nos aldeamentos, e os militares, por estarem sempre em contato com esses indígenas. Algumas pessoas tinham a doença de forma branda, enquanto outros eram acometidos pela forma grave, e ficavam em tratamento no hospital militar por cerca de quinzedias, enquanto outros vinham a óbito.

Os indígenas acometidos corriam maior risco de morte, por serem mais suscetíveis a

doenças que não faziam parte das moléstias conhecidas pelos nativos, até o contato com os colonizadores. Nesse contexto, as formas de tratar e curar as doenças, usando-se o conhecimento dos índios da capitania, dos africanos, portugueses e asiáticos foidifundido pelo contato dos europeus com os povos orientais, africanos e indígenas, resultando na criação de diferentes modos de tratamento e cura por meio do conhecimento e da junção das práticas usadas por esses povos, com a utilização de métodos trazidos à luz pela ciência médica, em evolução no século XVIII, sem, no entanto, se abandonar o método antigo de sangria e purgação contido nos inscitos hipocrático-galênico.

O fato de os índios procurarem tratamentos médicos via RHMVB revela que seus saberes de cura eram limitados, em se tratando das moléstias do branco, apesar das trocas entre as culturas: “Os tratamentos de índios, no RHMVB, demonstraram as trocas culturais e diferentes formas de terapêuticas que circulavam no nosocômio [...]. Também as terapêuticas [...] utilizadas tinham origem nas artes de curar indígenas, se configurando nos saberes e nas práticas de cura mestiça”.(DAMACENA NETO,2019, p. 287). Havia, no hospital, insumos suficientes para o tratamento e a cura das moléstias que acometiam os nativos.

Verificou-se, assim, que os caldos, em especial os de frango, foram muito utilizados pelos médicos da RHMVB como preparatório para ministrarem o tratamento de variadas doenças que acometiam os soldados enfermos e como os médicos-cirurgiõestratarem diversas doenças, dentre elas o escorbuto: “O hospital foi provido de todas as coisas necessárias, pouco ou mais ou menos, como se pratica em todos os lugares onde há semelhantes estabelecimentos” [...]. Museu das Bandeiras (Cidade de Goiás) – Manuscritos:Ata nº 992, de 12 de junho de 1825. Documentos avulsos. MUBAN.

A medicina mestiça foi utilizada em Goiás, nos Setecentos, e os medicamentos constituídos de quina, ipecacuanha, ruibarbo, sene, sabugueiro, entre outros, advindos da América do Sul, África e Ásia eram recorrentes no cotidiano da população, por meio de cozimentos, emplastos, unguentos, licores e tinturas, de acordo com Damacena Neto (2019). Ela foi muito utilizada para tratar e curar diversas doenças, inclusive, as venéreas, muito presentes à época:

[...] Cerca de 41% dos militares tratados no RHMVB foram acometidos pelas moléstias de “morbo gálico”, atual sífilis, “chagas gálicas”, “cavalos”, e a gonorreia. As doenças provenientes das afecções produzidas por causas externas chegaram a 15% dos militares acometidos na capitania de Goiás. Com 8% ficaram as doenças do aparelho digestivo, e as doenças do sistema nervoso e órgãos do sentido e as doenças gerais. Com 6% das moléstias ficaram as doenças do aparelho circulatório e as doenças do aparelho respiratório. Com 4%

encontraram-se as doenças dos órgãos da locomoção”. (DAMACENA NETO. 2019, p. 304).

O conhecimento, mesmo que ínfimo, acerca do tipo de alimentação transportado para os Guayazes no lombo de bestas ou guiado pelos comboieiros, à frente dessa empreitada, e do modo como era manipulada nas boticas do R.H.M.V.B. e ministrada aos enfermos, seguia receituário médico, no sentido de tratar e curar doenças. Essa informação consta nas Atas referentes às entradas de mercadorias enviadas ao sertão dos Guayazes, entre 1790 e 1810, que se tornaram fontes de investigação imprescindíveis para esta pesquisa e para as vindouras, que certamente surgirão ao longo dos anos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A historiografia de Goiás teve início com a ocupação do seu território, a extração do ouro de aluvião e a formação da sociedade, composta por homens e mulheres de diversas camadas sociais. Tem-se em relevância o desejo desses homens e mulheres em conquistar poder, *status* e prestígio social, temáticas transversais que compuseram esta pesquisa, embora seu objetivo tenha sido outro: levantar discussão acerca da alimentação da população do sertão goiano no final do século XVIII e início do XIX, via comboieiros, que se tornaram uma forma de tratá-la e curá-la. Para este fim, questionou-se sobre seus atores sociais nesse período, para abordar o conceito de alimentação e o fato de a culinária goiana, símbolo da mistura de culturas diversas, serviu, ora como alimento, ora como medicamento, na capitania dos Guayazes. Por isso, a opção ao título Conexões alimentares na capitania de Goiás entre 1790 a 1810.

Para este estudo foram realizadas pesquisas sobre a sociedade goiana da época, principalmente sobre os moradores do sertão, composta de índios, africanos e europeus, bem sobre como o modo de organização de sua economia, comprometida com os comboieiros, os mercadores, os pousos, com referência ao acolhimento aos viajantes e comerciantes para abastecer o mercado local, e a tentativa de navegação pelos rios Araguaia e Tocantins.

Os administradores-governadores de Goiás e Grão-Pará, à época, Tristão da Cunha Meneses e Francisco de Souza Coutinho, buscaram na navegação alternativa para escoar a produção e promover a ocupação das margens desses rios por colonos agricultores, e, ao final, as dietas alimentares de médicos e cirurgiões-mores do Real Hospital Militar de Vila Boa.

Foram investigadas as dietas alimentares, receitas pelos médicos e cirurgiões-mores do Real Hospital Militar de Vila Boa, destacando-se as conexões com a diversidade dos povos que chegavam ao Guayazes, no período.

A bibliografia e os documentos manuscritos investigados indicaram como o remédio se tornou comida para nutrir, tratar e curar, descortinando diversos saberes da junção dos três povos principais, formadores da sociedade goiana. Assim, pesquisar os autores que trataram a historiografia goiana nos tempos coloniais, acerca da alimentação e suas imbricações, em Goiás, revelou-se um desafio importante para a busca da cura de enfermidades. Mesmo que o conceito de escassez não tenha se confirmado pelos autores, já que a fauna e a flora do sertão eram ricas em frutos e animais para consumo humano, o

desenvolvimento da agropecuária, mesmo que de forma não muito dinâmica, no início da mineração, e a entrada de gêneros alimentícios diversos levaram à afirmação de que, em se tratando da comida, esta, sim, cumpriu seu papel de cura e nutrição.

O desenvolvimento da agropecuária, que ocorreu lentamente, no início da mineração, e a entrada de gêneros alimentícios diversos, de outras regiões do Brasil ou de outros países, levaram à afirmação de que a comida cumpriu seu papel na nutrição e cura da população nos Setecentos.

A discussão acerca das conexões alimentares no sertão dos Guayazes, no século XVIII e início do século XIX, se deram, então, a partir das indagações sobre as mercadorias e os produtos que entraram na capitania, nesse período; os tipos das carregações, que incluíram medicamentos destinados ao Hospital Real Militar de Vila Boa, para tratar e curar os soldados enfermos acometidos por doenças ou feridos em combates com gentios em conflitos com os colonos, pela posse da terra, e sobre os recursos naturais encontrados, em especial aqueles utilizados como medicamentos, no sertão. Para tanto, foi necessário o recorte temporal para a escolha das fontes a serem analisadas. Foram incluídos na bibliografia, documentos referentes aos séculos XVIII e XIX, foco da investigação e da abordagem deste estudo.

Esta pesquisa envolveu uma breve abordagem acerca da Normativa do Diretório dos Índios (1758-1798), que culminou com o fim dos aldeamentos São José de Mossamedes, localizados no município de Santa Luzia e Maria I, na Ilha do Bananal, em busca de respostas que explicassem como povos de costumes diferentes influenciaram e absorveram hábitos e costumes no processo de alimentação, tratamento e na cura de enfermidades e doenças, no interior de Goiás, envolvendo os usos e costumes das práticas alimentares, os medicamentos e os tratamentos para diferentes doenças, povos e realidades.

Verificou-se que os aldeamentos exerciam funções múltiplas, no contexto da vivência entre os colonizadores, africanos escravizados e indígenas incorporados ao convívio com os europeus e africanos, por laços de interesses múltiplos ou imposição, mesmo, às vezes, pertencentes à mesma origem. Nesse *corpus*, se juntaram algumas indagações que, igualmente, objetivavam a compreensão do papel da alimentação na arte de tratar e curar por meio dos sabores difundidos pelas etnias branca, negra e indígena, constituintes dessa sociedade nos Setecentos.

Os espaços estruturados pelos colonizadores, para converter os gentios em católicos, sustentaram a manutenção da mão-de-obra nativa e a formação de línguas e de índios tradutores. Conforme Dias (2017), o agricultor, carregador, correio, criador de animais,

ferreiro, fiador, guia, missionário, dentre outros, centraram na comida e em sua manipulação a ideia de um alimento pensado para nutrir, tratar e curar as doenças no sertão dos Guayazes.

REFERÊNCIAS

- AGE, MP. **Doença repugnante entre os militares do reino e ultramar** (Portugal e Brasil – séculos XVIII e XIX). Histórias de doenças [recurso eletrônico]: percepções, conhecimentos e práticas. Organização: Sônia Maria de Magalhães, Leicy Francisca da Silva, Roseli Martins Tristão Maciel. 1. Ed. São Paulo: Alameda, 2018. Recurso digital: il.; 4 MB.
- ARAÚJO, E. **O teatro dos vícios: transgressão e transigência na sociedade urbana colonial**. 3.ed. Rio de Janeiro: José Olímpio, 2008.
- BOAVENTURA, DMR. A formação do território goiano e a política indigenista do século XVIII. **Revista Mosaico**, Minas Gerais, v.5, n.2, p.191-205, jul. /dez.2012.
- BUENO, BPS. Projetos urbanos e formação da cidade oitocentista: índices de urbanização e urbanidade em perspectiva histórica: São Paulo 1708-1910. **Revista Paranoá**, Brasília-DF, n.13, 2014.
- CALLEFI, GVL. **Preferências e possibilidades de consumo em Goiás nos séculos XVIII e XIX**. Orientador. 2000. Dissertação (Mestrado em História) - Faculdade de História, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2000.
- COELHO, GF. **Expedição histórica nos serões de Goiás**. 2. Ed. São José do Duro, 2001.
- CORALINA, Cora. Eu Voltarei. 2020. Disponível em: <http://www.casadobruzo.com.br/poesia/e/cora08.htm>. Acesso em: 12 jan. 2020.
- DAMACENA NETO; CARVALHO, L. **As Artes de Curar e Tratar nos Guayazes: O Real Hospital Militar de Vila Boa (1770-1827)**. Orientador. 2019. Tese. (Doutorado em História). Faculdade de História da Universidade Federal de Goiás, Goiânia/Goiás.
- DIAS, TC. **O língua e as línguas: aldeamentos e mestiçagens entre manejos do mundo indígena em Goiás (1721-1832)**. Orientador. 2017. Tese (Doutorado em História), Goiânia, Faculdade de História da Universidade Federal de Goiás.
- FERNANDEZ, ACF. O Sertão formal da política brasileira de conservação da natureza. **Revista Brasileira de Ciência Política**. Brasília, n.20, p.165-204, maio/ago.2016.
- FONSECA, TNL; GRUZINSKY, S. Dinâmicas culturais na América colonial. **Revista Cultura Histórica & Patrimônio**. Local, v.2 n.1. 2013.
- FURTADO, JF. (Org.); FERREIRA, LG. **Erário Mineral**. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro, Centro de Estudos Históricos e Culturais, Rio de Janeiro: Fundação Osvaldo Cruz, 2002.

GOMES, DV. **Dos Corpos Militares no Território do Ouro:** a composição da força militar nas minas e capitania de Goiás (1736-1770). Orientador. Dissertação (mestrado em História) -Faculdade de História, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2013.

GONÇALVES, CS. **A produção de alimentos em Minas Gerais colonial e a Fazenda Borda do Campo.** In: ENCONTRO ESTADUAL DE HISTÓRIA. HISTÓRIA POR QUE E PARA QUEM? *Anais*. São Paulo, 2016.

JÚNIOR, Wilson Vieira. **Nos Sertões Cerrados de Brasília:** a cartografia como argumento para leitura da História do Distrito Federal. In: SIMPÓSIO LUSO BRASILEIRO DE CARTOGRAFIA HISTÓRICA, 3. *Anais*. Ouro Preto, 2009.

KURY, L. **Viajantes-naturalistas no Brasil oitocentista:** experiência, relato e imagem. *História. Ciências, Saúde-Manguinhos*, v.8, p.863-880, 2001.

KUWAE, AC; MONEGO, ET; FERNANDES, AJ. Transformações de hábitos alimentares dos goianos. **Revista Ceres Nutrição & Saúde**, v.4, n.1, 2009.

LEMES, Fernando Lobo. Goiás na arquitetura geopolítica da América portuguesa. **Revista Tempo**, Rio de Janeiro/RJ, v.19, n.35, 2013.

LEMO, US. **Na mesa com Clio:** uma trajetória histórica alimentar em Goiás, do século XIX à primeira metade do século XX. Orientador: 2016. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas e da Terra). Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2016.

MAGALHÃES, SM. **Alimentação, saúde e doenças em Goiás no século XIX.** Orientador: 2004. Tese (Doutorado em História). Departamento de História, Direito e Serviço Social, Universidade Estadual Paulista, Franca, 2004.

MAGALHÃES, SM. Comida de hospital: uma história da alimentação em Goiás. **História Revista**, Goiânia, v.12, n.2, 2007.

MARTINS, MR. **Viagem pelos Rios Tocantins e Araguaia.** 2006. Disponível em: <https://www.recanto das letras.com.br/artigos/123938>. Acesso em 18, jan. 2019.

MENASCHE, R; ALVAREZ, M; COLAÇO, J. **Dimensões socioculturais da alimentação:** diálogos latino-americanos. Porto Alegre: editora da UFRGS, 2012.

MENDONÇA, LAT. **Viver à lei da nobreza:** trajetórias sociais dos Cavaleiros do Ouro numa capitania de mineração: Goiás entre 1750 e 1800. Orientador: 2015. Dissertação (Mestrado em História). Instituto de Ciências Sociais, Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa. Lisboa, 2015.

MORAES, CCP. **Do corpo místico de Cristo:** irmandades e confrarias na capitania de Goiás (1736 - 1808). Goiânia: FUNAPE, 2012.

MORAES, CCP. **Comer, curar e rezar:** a alimentação, a doença, e a cura na Capitania de Goiás- Histórias de doenças [recurso eletrônico]: percepções, conhecimentos e práticas/organização: Sônia Maria de Magalhães, Leicy Francisca da

Silva, Roseli Martins Tristão Maciel. 1.ed. São Paulo: Alameda, 2018. Recurso digital: il.4MB.

MOURA, IB. **De Belém a S. João do Araguaia**: Valle do Rio Tocantins. Rio de Janeiro: H. Garnier Livreiro-Editor, 1910.

OLIVEIRA, Maria de Fátima. Releitura dos viajantes europeus: nem tudo era decadência em Goiás no século XIX. **Revista Território & Fronteiras**, Cuiabá, v.11, n.1, jan./jul.2018.

PAULA, JH. **Capitania de Goiás**: caminhos, negociantes, família e mobilidade social: freguesia de Santa Luzia, 1746-1808. Orientador: 2015. Tese (Doutorado em História). Faculdade de História, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015.

PAULA, JH. **Entre picadas, estradas e trieiros**: os caminhos que levam à Freguesia de Santa Luzia. Negociantes, escravidão, família e mestiçagens na Capitania dos Guayazes: 1746- 1800. [Manuscrito]. local, 2017.

PLANTIER, P. **O cozinheiro dos cozinheiros**. Nova Edição, Lisboa: Plantier- Editor, 1905.

SALLESA, GVF. **Pesquisa histórica em Goiás**. Instituto de Ciências Humanas e Letras, Universidade Federal de Goiás, (Completar os dados) NÃO CONSTA

SANTOS, CRA. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa, **História: Questões & Debates**, local, v. 42, n.1, 2005.

SANTOS, KA; BASTIANI, C. Viajantes naturalistas do século XIX na região da Província de Goiás: levantamento de topônimos indígenas, **Antares**, local, v.4, n.8, jul./dez.2012.

SIGNORELI, IA. **Cozinha Goiana - Identidade e tradição em Bariani Ortêncio**. Orientador: 2010. Dissertação (Mestrado em História). Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2010.

SILVA, CB. **O símbolo indumentário**: distinção e prestígio no Rio de Janeiro (1808 – 1821). Secretaria Municipal de Cultura: Arquivo Geral da Cidade do Rio de Janeiro, 2010.

VIDAL, L. Sob a máscara do colonial: nascimento e “decadência” de uma vila no Brasil moderno- Vila Boa de Goiás no século XVIII. **Revista História**, São Paulo, v.28, n.1, 2009.

VIDAL, L. A gênese dos pousos no Brasil moderno: considerações sobre as formas (urbanas) nascidas da espera. **Revista Tempo**. Niterói, v.22, n.40, p.400-419, maio-ago.2016.

VIEIRA JÚNIOR, W. Nos sertões cerrados de Brasília: a cartografia como argumento paraleitura da História do Distrito Federal. In: SIMPÓSIO LUSO BRASILEIRO DE CARTOGRAFIA HISTÓRICA, 3. Ed. *Anais*. Ouro Preto, 2009.

VILÁ, MB. Reflexões sobre a análise antropológica da alimentação no México. In: MENASCHE, R; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J. **Dimensões**

socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos. Porto Alegre: Editora da UFRGS,2012.

DOCUMENTOS MANUSCRITOS

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas:fl.01, (05/03/1731). Documentosavulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Registro de Portaria n.2 (16/05/1795). Carta do comandante e condutor Antônio José dos Santos. Documentosavulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Registro de Portaria n° (19/06/1795).Carta do soldado Dragão e comendador da Contagem de Amaro Leite João Gualberto de Oliveira. Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Registro de Portaria n.4 (17/05/1795). Carta do soldado Dragão e condutor do regimento[...] João Gualberto daSilveira. Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata[s.n.], Folha 976, (01/06/1819).MUBAN.

Goiás (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata [s.n.], [s.f], (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.961, fl. 99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Manuscritas: Ata n.961, cópia de ofício fl.99 do Conde de Pombal.Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.965, fl.98 (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.966, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.971, fl.32, ([s.d.]08/1800).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.972, fl.99 (30/04/1802).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.973, fl.38, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.974, fl. 99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.975, fl.99,

(01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.976, fl. 99,(01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n. 977, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.978, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.979, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.980, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.981, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.984, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.985, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.986, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.987, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Sobre os caminhos abertos da Bahiapara Minas Geraes e Goyás (18/11/1734). Carta ao Rei Dom João ao Conde de Sarzedas.Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n. 988, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.989, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.990, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.991, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.992, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.994, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.995, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.GOIÁS (cidade). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n. 996, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n. 997, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.998, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.999, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.1000, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.1001, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.1002, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.1003, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n.1004, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.

GOIÁS (Cidade de). Museu das Bandeiras. Manuscritas: Ata n. 1005, fl.99, (01/08/1775).Documentos avulsos, MUBAN.