

A ALIMENTAÇÃO E O MUNDO NATURAL NOS RELATOS DO SÉCULO XVI¹

9

Rubens Leonardo Panegassi²

RESUMO: Os relatos produzidos pelos estrangeiros europeus que estiveram, por algum motivo, nas mais variadas partes do continente americano ao longo do século XVI, embora ainda pouco conhecidos, são fontes preciosas e indispensáveis para se estudar a História da Alimentação. A partir desses registros, escritos e impressões, é possível perceber não apenas o repertório alimentar nativo da América, mas também as demandas

alimentares dos europeus, assim como as influências recíprocas entre estes e os americanos. Não obstante, a leitura dessas fontes revela, ainda, uma percepção profunda que estes homens tinham do mundo natural, além de permitir uma visão privilegiada das práticas e costumes do cotidiano da América. Assim, cruzamento de diferentes documentos permite descrever, de maneira geral, o repertório alimentar das populações nativas da costa leste da América do Sul.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação. Mundo Natural. Século XVI.

Nas terras não cultivadas, embora ricas e férteis, pululam as ervas selvagens e daninhas, e para aproveitá-las, cumpre trabalhá-las e semeá-las a fim de que nos sejam úteis. (Michel de Montaigne)

I. INTRODUÇÃO

Os primeiros anos de ocupação do continente americano foram uma tarefa difícil para os estrangeiros, especialmente em função das dificuldades em lidar com situações nas quais as estratégias de vida cotidianas tradicionais nem sempre alcançavam os resultados esperados. Fernand Braudel ensina que o “*homem vive no*

¹ Este artigo apresenta uma síntese bastante parcial de uma parte dos resultados da dissertação de mestrado *O mundo universal: alimentação e aproximações culturais no Novo Mundo ao longo do século XVI*. A pesquisa contou com o financiamento da Fapesp.

² Mestre em História Social pela Universidade de São Paulo, instituição na qual, atualmente, desenvolve projeto de doutoramento. Professor substituto de História na Universidade Federal de Viçosa.

âmbito de suas próprias experiências, apanhado, ao longo das gerações, na armadilha dos seus antigos êxitos” (BRAUDEL: S/DATA, 39)³. É nessa esfera de ação que se estrutura a vida cotidiana, e residem aí, portanto, as dificuldades de reorientar os modos de vida tradicionais dos diferentes grupos sociais.

Os primeiros contatos entre europeus e americanos ao longo do século XVI foram registrados por inúmeros cronistas. Os escritos e as impressões desses homens são importantes fontes para o estudo do tema da alimentação desse período, ainda que esse tema nunca seja o foco principal de tais narrativas. As primeiras informações a respeito dos mantimentos consumidos pelas sociedades que habitavam a costa atlântica da América do Sul acompanham os relatos a respeito das terras registradas na pena de Pero Vaz de Caminha. Ao comentar as notícias dadas por Afonso Ribeiro e mais dois degredados da armada de Pedro Álvares Cabral, o escrivão revela que a alimentação dos nativos consistia em “*muito inhame e outras sementes que há na terra*” (CAMINHA: 2001, 103).

Entretanto, para o folclorista Luís da Câmara Cascudo, o que houve à época do descobrimento não passa de uma confusão no momento de classificar o tubérculo visto pelos degredados e registrado pelo cronista. Para Câmara Cascudo, o “*‘inhame’ visto por Pero Vaz de Caminha e pelo Piloto Anônimo era, indiscutivelmente, a raiz de mandioca*” (CASCUDO: 1983, 93).

Com efeito, a mandioca é, de fato, procedente das Américas. As possíveis áreas de origem dessa planta são a América Central, a região amazônica e o nordeste brasileiro. Os mais antigos registros dessa raiz remontam aos primeiros contatos dos europeus com o continente na Mesoamérica, e o jesuíta José de Acosta dedicaria todo o capítulo do livro IV de sua *Historia natural y moral de las Indias às yucas y cazabi*, onde comenta:

En algunas partes de Indias usan un género de pan que llaman cazabi, el cual se hace de cierta raíz que se llama yuca. Es la yuca raíz grande y gruesa, la cual cortan en partes menudas y la rallan, y como en prensa la exprimen; y lo que queda es una como torta delgada, muy grande y ancha casi como una adarga [...] Es cosa de maravilla que el zumo o agua que exprimen de aquella raíz de que hacen el cazabi es mortal veneno y, si se bebe, mata, y la sustancia que queda es pan sano, como está dicho (ACOSTA:1962).

Na América portuguesa, a mandioca também foi descrita fartamente por inúmeros cronistas. Para Pero de Magalhães de Gândavo, a mandioca era o mantimento por excelência da terra (GÂNDAVO:2004). Por sua vez, Gabriel Soares de Sousa sugeriu que o tubérculo era o principal e o mais substancioso mantimento da terra, do qual anotou a existência de diferentes castas (SOUSA, 1987). Se no

³ As datas das obras aqui apresentadas se referem aos volumes utilizados na confecção do artigo e não à data original de sua primeira publicação.

decorrer do século XVI, inúmeros observadores descreveram a mandioca como substancioso mantimento, a bebida que dela se fazia não lhes passou despercebida. Hans Staden anotou que os nativos da América preparavam uma bebida de raízes denominada cauim (STADEN: 1999).

Ainda que a presença da mandioca tenha sido assunto de relevo na pena dos cronistas do século XVI, ela não é o único gênero referido. Em 1549, o jesuíta Manuel da Nóbrega conta que, nas terras brasileiras, além da mandioca, havia também o milho (NÓBREGA: 1954). Diante disso, é certo que este cereal figurou igualmente entre os mantimentos consumidos pelas sociedades nativas da América. Proveniente da Mesoamérica, o milho foi encontrado por todo o continente americano, onde era conhecido por muitos dos povos que habitavam a região.

Dentre os mais importantes gêneros nativos da América do Sul mencionados por Daniel W. Gade (2000), não somente a mandioca e o milho foram registrados pelos estrangeiros que circularam pela Terra de Santa Cruz, mas também a batata. O padre jesuíta Fernão Cardim, hospedado em uma aldeia no interior de Pernambuco, revela o cardápio que lhe foi oferecido para a ceia: “*peixinhos de moquéim assados, batatas, cará, mangará e outras frutas da terra*” (CARDIM: 1980, 163).

Com isso, é notável que a presença da mandioca, do milho e da batata no continente americano foi amplamente registrada pelos cronistas no decorrer do século XVI. Para eles, as sociedades nativas da costa leste da América do Sul se utilizavam principalmente da mandioca, que seria, muito provavelmente, seu alimento de base. Todavia, inúmeros outros gêneros são mencionados desde as primeiras descrições das terras americanas e de seus habitantes.

Pero Vaz de Caminha não deixou de notar a presença de palmas ao longo das ribeiras onde ele disse que se podiam encontrar muitos e bons palmitos (CAMINHA: 2001). Contudo, Câmara Cascudo rejeitou a ideia de que o escrivão tenha realmente encontrado e comido o gomo da palmeira, ou seja, o palmito (CAS-CUDO: 1983). Todavia, a informação de Caminha tem eco nos escritos de Gabriel Soares. Ao tratar dos frutos da terra, Gabriel Soares mencionou algumas espécies de palmeiras que possuíam tanto o fruto, quanto o miolo comestíveis (SOUSA: 1987).

2. ESPÉCIES DESCONHECIDAS E JAMAIS VISTAS

Há também o registro de inúmeros hábitos e gêneros exóticos aos olhos desses estrangeiros que percorreram as terras americanas ao longo do século XVI. O padre Fernão Cardim notou que os autóctones americanos não observavam as interdições alimentares cristãs, uma vez que não era costume entre eles reservar dias específicos para o consumo de carne ou de peixe. Além disso, assinalou que o repertório alimentar dos nativos era composto por todo gênero de carnes de caça, incluindo certos animais “imundos”, como cobras, sapos e ratos, a que se somavam gêneros diversos, tais como frutas, legumes e outros mantimentos que davam na terra, sem necessidade de cultivá-la (CARDIM: 1980).

A respeito desse repertório alimentar descrito por Cardim, principalmen-

te no que se refere às frutas, muito se comentou em cartas e crônicas escritas no decorrer do século XVI. Uma fruta que encantou os cronistas que circularam pela Província de Santa Cruz foi o ananás. Gabriel Soares dedicou todo um capítulo de seu *Tratado* para o relato dessa fruta. Argumentou que a necessidade de descrevê-la sozinha advém da inexistência de outra que se equipare ao ananás em seus *merecimentos* (SOUSA: 1987). Por sua vez, o caju também ganhou notoriedade na pena desses escritores adventícios. E a intensa projeção que essa fruta ganhou ao longo das narrativas se dava, principalmente, por ser dela que se fazia o cauim, bebida fermentada que era consumida ao longo dos rituais antropofágicos.

Uma outra categoria de alimentos que Fernão Cardim menciona de modo genérico é a carne de caça (CARDIM: 1980). Com efeito, o cultivo da mandioca e outros mantimentos, associado à coleta de frutos silvestres compunham um regime alimentar integrado à atividade de caça e pesca. Para alguns estudiosos, a produção de gêneros, conjugada à caça e à coleta, oferece um regime alimentar mais variado e regular quando destinado a grupos de pequena concentração demográfica (RIERA-MELIS: 1998). Entre as sociedades semissedentárias que habitavam o Brasil, a inexistência de animais reservados para o abate foi notada desde o primeiro relato elaborado pelo escrivão Pero Vaz de Caminha (2001).

Entretanto, a ausência de animais específicos para o abate repercutia em um amplo leque de animais consumptíveis. Com efeito, em um primeiro momento, o que se evidenciava era a exotividade dessa fauna. É o que se pode deduzir dos ecos produzidos pelas notícias que acompanharam o desembarque da nau *Anunciada* em Lisboa, no ano de 1501. Em carta redigida às autoridades italianas, Bartolomeu Marchionni, banqueiro florentino que também foi armador da esquadra de Cabral, sublinhou que a tripulação da embarcação trouxe “*muitas espécies de aves e animais, por nós desconhecidos e jamais vistos*” (MARCHIONNI: 2001, 189).

Por sua vez, como já foi apontado, havia um sentimento de repugnância por parte dos estrangeiros em relação a alguns dos alimentos consumidos pelos nativos americanos. Fernão Cardim classifica como “imundos” cobras, sapos e ratos que eram eventualmente caçados e utilizados como alimento (CARDIM: 1980). Dentre esse repertório alimentar inusitado, a içá também foi um gênero que despertou certo incômodo entre os estrangeiros. Ao que tudo indica, entre eles, seu consumo estava longe de ser usual, exceto aos que estavam habituados à convivência dos nativos (SOUSA: 1987).

Enfim, grosso modo, eram esses os gêneros que poderiam ser caçados no decorrer do século XVI. Todavia, a pesca – que não deixa de ser uma modalidade de caça – integrava também a base produtiva de alimentos das sociedades semissedentárias que habitavam a Terra do Brasil à época da presença dos primeiros colonizadores. Com efeito, a ictiofauna compunha uma importante fonte de alimentos. O padre Luís da Grã exaltou a quantidade e a qualidade dos pescados na Terra do Brasil (GRÃ: 1954).

Em suma, essas diferentes qualidades de gêneros obtidos tanto por meio do cultivo, quanto por meio da coleta, da caça e da pesca, compõem um repertório

alimentar que pressupõe uma situação regular no abastecimento dessas sociedades. É certo que, tal como foi apontado anteriormente, esse modelo de produção pode oferecer um regime mais variado e contínuo, de acordo com algumas circunstâncias, à medida que a dependência exclusiva do cultivo pode ser comprometida diante de catástrofes naturais.

Com isso, o cruzamento de diferentes documentos permite descrever – ainda que de maneira bastante geral – parte do repertório alimentar utilizado pelas populações nativas da costa leste da América do Sul, em especial o que se dispunha em seu meio ambiente.⁴ Não há dúvidas de que esses relatos foram produzidos em um contexto de rápidas transformações culturais e, possivelmente, condicionaram aspectos dessas descrições. Entretanto, é importante considerar que, no âmbito de uma situação na qual um grande número de pessoas é inserido em um novo ambiente cultural, ainda que os recém-chegados procurem preservar seus padrões culturais de origem, a necessidade de sobreviver impõe inúmeros ajustes, principalmente nos primeiros anos de presença na nova área. Oportunamente, Florestan Fernandes sugeriu que, enquanto a presença de estrangeiros na América era pequena, viviam “*sujeitos à vontade dos nativos*” (1981, 80), de quem dependiam, sobretudo na esfera da alimentação. Ora, uma vez que o conhecimento humano é cumulativo, e as gerações vindouras aprendem com suas antecedentes, cristalizam-se, desse modo, novos padrões de comportamento (LOCKHART e SCHWARTZ: 2002) – no caso, de hábitos alimentares. Assim, mesmo imersas em um contexto de rápidas transformações culturais, as fontes revelam muitos aspectos dos modos de vida autóctone, com quem os primeiros adventícios aprenderam por meio do convívio.

Por sua vez, em função do caráter unilateral desses registros, fica evidente, neles, as demandas alimentares europeias no Novo Mundo. Com efeito, além do repertório local, essas crônicas permitem recompor parte do regime alimentar europeu, principalmente do português. A consideração de que os primeiros estrangeiros que chegaram à Terra de Santa Cruz tenham procurado preservar alguns de seus padrões culturais de origem ajuda a revelar esse repertório alimentar. Com efeito, inúmeros são os gêneros estrangeiros mencionados pelos cronistas, ora por sua falta, ora por sua adaptabilidade e ora como referencial comparativo, na tentativa de fazer entender com clareza descrições de espécies totalmente desconhecidas de seus leitores contemporâneos.

3. PÃO E VINHO

Na história europeia, alguns alimentos desempenharam papel de grande importância, tal como o pão, feito de trigo. Segundo Massimo Montanari, a partir

⁴ A pretensão não foi realizar um levantamento exaustivo de todos os gêneros que eventualmente fossem consumidos, mas sim esboçar um quadro que permita vislumbrar a possível base alimentar dos nativos com os quais os estrangeiros tomaram contato no primeiro século de sua presença na América.

do século XI, o pão assumiu um papel decisivo na alimentação da população europeia. Com isso, a palavra “pão” passava a ocultar muitos outros alimentos obtidos a partir do trabalho no campo e, desse modo, a falta de “pão” significava fome e carestia (MONTANARI: 2003).

Desse modo, o trigo acompanharia os cristãos em suas conquistas. Com efeito, de acordo com Pero de Magalhães de Gândavo (2004), tanto o Rio de Janeiro, quanto São Vicente, por serem as terras mais frias do Brasil, eram favoráveis ao seu cultivo. Os estrangeiros que se encontravam na América no decorrer dos primeiros séculos da colonização portuguesa não deixaram de mencionar este cereal, seja por sua presença, seja por sua falta.

Assim como o pão, o vinho também acompanharia os europeus para fora da Europa. O vinho sempre foi uma bebida de grande importância na Europa. Historicamente, foi produzido principalmente na região mediterrânea. A importância cultural dessa bebida pode ser verificada pelo fato de que, desde tempos muito remotos, ela estimulou reações positivas e negativas diante das diversas modalidades de seu uso (GRIVETTI: 1997).

Com isso, a adaptação da vinha em novos ambientes também é um evento digno de nota. Primeiramente nas ilhas do Atlântico, Madeira, Canária e os Açores e, em um segundo momento, na própria América, no México, no Peru, no Chile e na Argentina (BRAUDEL: S/DATA). De sua presença na América portuguesa no decorrer do século XVI, existem alguns registros que expressam sua indispensabilidade, sobretudo quando se trata do cultivo das parreiras. Gabriel Soares de Sousa, ao tratar das árvores da Espanha que se dão na Bahia, comenta que, embora a parreira dê frutos o ano todo, seu cultivo não é sistemático (SOUSA: 1987).

Com efeito, na América portuguesa do século XVI, o modelo de produção de gêneros era basicamente de subsistência. Em sua jornada pelo Brasil, Fernão Cardim anotou a produção de alimentos nos colégios jesuítas que visitou. A respeito da Bahia, comenta a existência de inúmeros gêneros e nota que “*legumes não faltam da terra e de Portugal; bringellas, alfaces, couves, aboboras, rabão e outros legumes e hortaliças*” (CARDIM: 1980).

Por sua vez, a tentativa de adaptar gêneros estrangeiros não se limitou ao cultivo de vegetais. Juntamente com o trigo e o vinho, a criação de animais também acompanhou os adventícios para fora da Europa. Fernão Cardim maravilhou-se com a acolhida que recebeu em sua jornada aos engenhos do Recôncavo Bahiano, onde experimentou “*todas as variedades de carnes, gallinhas, perús, patos, leitões, cabritos, e outras castas e tudo têm de sua criação*” (CARDIM: 1980, 157). Exceto o *peru*, nativo da América, todos os outros animais integravam o cardápio europeu.

Quanto à pesca, é preciso notar que essa atividade ocupava um lugar especial, sobretudo na sociedade portuguesa. João Pedro Ferro sugere que o peixe era alimento de base para as classes menos abastadas, enquanto seu consumo por parte da aristocracia provinha essencialmente das prescrições religiosas (FERRO: 1996).

Por fim, tal como descreveu Luís da Câmara Cascudo em uma síntese bastante informal da *ementa portuguesa*:

Rebanhos de gado de todas as espécies. Rios piscosos e mar inesgotável. A sardinha era rainha, exportada até para Constantinopla. Cevada. Centeio. Aveia. Trigo. Trigo para pão branco, fermentado sob o sinal da Cruz pela mão aldeã. Os milhos-miúdos, milhetos e painços, dando broas e pães, esperando pelos *Zea mays*, milho grosso, milhão, irresistível. Castanhas assadas em fogueiras festivas, como dizia o Ambrósio no auto do *Rei Saleuco*, de Luís de Camões (CASCUDO, 1983:260)

Com efeito, o repertório alimentar estrangeiro também está presente nos relatos produzidos no decorrer do século XVI. Se, por um lado, é relevante salientar que a presença adventícia em terras americanas foi precedida por uma necessária reelaboração de seus tradicionais modos de vida, por outro, não é menos digno de nota seu empenho constante em preservá-los. A despeito do sucesso dos empreendimentos, o simples vislumbre da possibilidade do transplante e da adaptação de gêneros requer um indispensável domínio sobre o mundo natural. Ora, historicamente, esse domínio resultou de um modo de apropriação paulatinamente coordenado desses recursos. E, evidentemente, esse processo foi acompanhado pela construção de categorias mentais que simultaneamente modelaram percepções e comportamentos em relação a esse mundo.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa íntima relação entre a história das sociedades e a utilização do mundo natural compôs um significativo conhecimento botânico e zoológico, que se traduziu em um repertório de gêneros passíveis de serem consumidos. Este processo, que constituiu o acervo de conhecimentos sobre o mundo natural, está intimamente atrelado a uma base biológica, que é a necessidade de superar a fome em seu aspecto mais “objetivo”. Contudo, ainda que “objetivo” por um lado, é preciso notar que há também uma atuante dimensão sociocultural imbricada a esse fenômeno.

Desse modo, o problema se constituiu a partir da dificuldade dos estrangeiros em aceitar a realidade que na ocasião se exibia. A princípio, de acordo com Massimo Montanari, houve negligência por parte da cultura alimentar europeia em relação às potenciais contribuições americanas. Os gêneros nativos do novo continente eram estranhos ao tradicional equilíbrio do modelo alimentar europeu (MONTANARI: 2003).

E foi dentro desses limites que o homem do século XVI operou para reinventar suas práticas no espaço americano. Todavia, não foi diretamente a experiência do contato, ou mesmo sua disposição para o convívio na América que, por si, concebeu uma nova percepção desse espaço. Com efeito, o que é possível observar a partir desses registros é um movimento fundamentalmente etnocêntrico.

Por sua vez, essa perspectiva etnocêntrica está na base da concepção de que o homem é, por excelência, um agente transformador da natureza. Nesse

sentido, vale lembrar as palavras de Keith Thomas, para quem “o cristianismo ensina, numa escala jamais encontrada no judaísmo, que o mundo todo se subordina aos objetivos do homem” (1996, 30). Com isso, a tarefa de enquadrar o *Novo Mundo* no âmbito da experiência europeia surgia como o reconhecimento de seu potencial exploratório e da necessidade europeia de criar, para si, um amplo espaço de movimentação. É assim, portanto, mediada por esse caráter utilitarista, que as crônicas e registros elaborados ao longo do século XVI perceberam o espaço americano.

Em suma, à medida que a alimentação fundamenta a construção de identidades culturais, o acompanhamento do percurso histórico através do qual ela se constitui como ponto de convergência na construção de sentidos e significados comuns a grupos culturais imersos em sistemas de referenciais distintos, assegura-lhe um amplo papel histórico como instrumento de assimilação e, simultaneamente, dissimulação dessas diferenças.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica, 1962.

BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo, séculos XV-XVIII. As estruturas do cotidiano: o possível e o impossível*. Trad. Telma Costa. Lisboa: Ed. Teorema.

CAMINHA, Pero Vaz de. “Carta de Pero Vaz de Caminha” (1500). In: *Brasil 1500: quarenta documentos*. Janaina Amado e Luiz Carlos Figueiredo. Brasília: Editora Universidade de Brasília; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2001.

CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1980.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.

FERNANDES, Florestan. Antecedentes indígenas: organização social das tribos Tupis”. In: HOLANDA, Sérgio Buarque de. e CAMPOS, Pedro Moacyr. *História geral da civilização brasileira*. Tomo I. A época colonial. Do descobrimento à expansão territorial. São Paulo: DIFEL, 1981.

FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1996.

GADE, Daniel W. “South America”. In: KIPLE, Kenneth F. and ORNELAS, Kriemhild Coneè. *The Cambridge world history of food*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

GÂNDAVO, Pero de Magalhães. *A primeira história do Brasil: história da província Santa*

- Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil*. Modernização do texto original de 1576 e notas, Sheila Moura Hue, Ronaldo Menegaz; revisão das notas botânicas e zoológicas, Ângelo Augusto dos Santos; prefácio, Cleonice Berardinelli Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.
- GRÃ, Luís. Carta do P. Luís da Grã ao P. Inácio de Loyola, Roma. Baía 27 de dezembro de 1554. In: *Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil*. Tomo 2. Serafim Leite (org.). São Paulo: Comissão do IV centenário da cidade de São Paulo, 1954.
- GRIVETTI, Louis E. "Wine: the food with two faces". In: MC GOVERN, E. Patrick; FLEMING, Stuart J.; KATZ, Salomon H. *The origins and ancient history of wine*. Gordon and Breach Publishers, Pennsylvania: 2000.
- LOCKHART, James e SCHWARTZ, Stuart B. *A América Latina na época colonial*. Trad. Maria Beatriz de Medina. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.
- MARCHIONNI, Bartolomeu. Carta de Bartolomeu Marchionni (1501) In: *Brasil 1500: quarenta documentos*. Janaína Amado e Luiz Carlos Figueiredo. Brasília: Editora Universidade de Brasília; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 2001.
- MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância: história da alimentação na Europa*. Trad. Andréa Doré. Bauru, SP: EDUSC, 2003.
- NÓBREGA, Manuel da. "Informação das Terras do Brasil do P. Manuel da Nóbrega [aos padres e irmãos de Coimbra]. [Baía, agosto de 1549]". In: *Cartas dos primeiros jesuítas do Brasil*. Tomo 1. Serafim Leite (org.). São Paulo: Comissão do IV centenário da cidade de São Paulo, 1954.
- RIERA-MELIS, Antoni. Sociedade feudal e alimentação. In: FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. In: *História da alimentação*. Trad. Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Edição castigada pelo estudo e exame de muitos códices manuscritos existentes no Brasil, em Portugal, Espanha e França, e acrescentada de alguns comentários por Francisco Adolfo de Varnhagen. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1987.
- STADEN, Hans. *Hans Staden: primeiros registros escritos e ilustrados sobre o Brasil e seus habitantes*. Trad. Angel Bojadsen. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 1999.
- THOMAS, Keith. *O homem e o mundo natural: mudança de atitude em relação às plantas e aos animais, 1500-1800*. Trad. João Roberto Martins Filho. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.