

Artigo original

A alimentação na Capitania da Paraíba durante o Brasil holandês (1630-1654)

*Leandro Vilar Oliveira**

RESUMO

O presente artigo consiste num estudo de história da alimentação focado em conhecer detalhes sobre a produção de alimentos na Capitania da Paraíba durante a época da dominação neerlandesa. Partimos do princípio de que a alimentação seja um ato sociocultural, como salientado por Massimo Montanari, o que nos permite conhecer costumes, comportamentos, práticas e crenças de um povo. Assim, comer não é apenas um ato biológico, mas também cultural. Para realizar esta análise, recorreremos a fontes escritas redigidas por portugueses e neerlandeses entre os séculos XVI e XVII, mediante observações metodológicas de Poulain e Proença (2003) e outros autores, tendo como referencial as pesquisas de Mello (2007; 2010) e Papavero (2010), os quais analisaram a alimentação durante o Brasil holandês. Dessa forma, o artigo conclui que a Capitania da Paraíba possuía uma considerável produção de alimentos no período analisado, os quais atraíram o fascínio e a estranheza dos neerlandeses, como visto em seus relatos.

Palavras-chave: História da alimentação; Brasil Colônia; culinária; hábitos; WIC

Food in the Captaincy of Paraíba in Dutch Brazil, 1630-1654

ABSTRACT

This article is a study of the history of food focused on understanding details about food production in the Captaincy of Paraíba during the period of Dutch rule in Brazil. It starts from the principle that food is a sociocultural act, as highlighted by Massimo Montanari, that allows us to understand the customs, behaviors, practices, and beliefs of a people. Thus, eating is not only a biological act but also a cultural one. To carry out this analysis, the article uses written sources produced by Portuguese and Dutch authors during the sixteenth and

* Instituto Museu Virtual Marítimo do Extremo Oriental das Américas / João Pessoa, PB – Brasil. E-mail: vilarleandro@hotmail.com. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8905-9727>.

seventeenth centuries, drawing on the methodological observations of Poulain and Proença (2003) and other authors, and referencing the researchs of Mello (2007; 2010) and Papavero (2010), who have analyzed food in Dutch Brazil. The article concludes that the Captaincy of Paraíba produced a considerable amount of food during this period, which attracted both fascination and bewilderment from the Dutch, as seen in their accounts.

Keywords: Food History; Colonial Brazil; Cuisine; Habits; WIC

Comida en la Capitanía de Paraíba durante el Brasil holandés (1630-1654)

RESUMEN

El presente artículo consiste en un estudio de historia de la alimentación enfocado en reconocer detalles sobre la producción de alimentos en la Capitanía de Paraíba durante la época de dominación holandesa. Partimos del principio de que la alimentación es un acto sociocultural, como expresado por Massimo Montanari, lo que nos permite conocer costumbres, comportamientos, prácticas y creencias de un pueblo. De esta forma, comer no es solo un acto biológico, sino también cultural. Para realizar este análisis, recurrimos a fuentes escritas por portugueses y holandeses entre los siglos XVI y XVII, mediante observaciones metodológicas de Poulain y Proença (2003), y de otros autores, teniendo como referencia las investigaciones de Mello (2007; 2010) y Papavero (2010), los cuales analizaron la alimentación durante el Brasil holandés. Así, el artículo concluye que la Capitanía de Paraíba poseía una considerable producción de alimentos en el período analizado, los cuales provocaban fascinación y la extrañeza de los holandeses, como es percibido en sus relatos.

Palabras clave: Historia de la comida; Brasil colonial; cocina; hábitos; WIC

O conjunto documental aqui analisado corresponde a uma pequena fração da documentação produzida pelos funcionários da Companhia das Índias Ocidentais (West-Indische Compagnie – WIC) ao longo de 24 anos de ocupação de parte do território brasileiro, o que resultou na formação da colônia da Nova Holanda. Embora se trate de uma documentação bastante vasta, optamos por focar naquelas que forneceram informações mais significativas a respeito da Capitania da Paraíba, especialmente na descrição de sua produção alimentícia e de alguns costumes alimentares. Dessa forma, escolhemos dois relatórios redigidos na década de 1630 e duas crônicas datadas da década de 1640.

Porém, para completar essas obras, recorreremos também a outros documentos que fornecem informações adicionais sobre a realidade alimentar daquela época, o que inclui diários, memórias e livros, datados entre os séculos XVI e XVII, redigidos por autores portugueses e neerlandeses que forneceram informações sobre a alimentação no Brasil colonial, no

que tange à produção de gêneros vegetais, animais domésticos e selvagens, além de alguns costumes culinários. A esse respeito, mencionamos a problemática apontada por Poulain e Proença (2003), segundo a qual nem sempre é possível reconstituir os hábitos alimentares ou modos de comer e beber, pois as fontes não nos fornecem tais dados. Esse problema, sublinhado pelos autores, foi percebido neste estudo, pois as fontes luso-neerlandesas fornecem poucas descrições sobre hábitos alimentares. Por conta disso, centramo-nos mais em comentar a produção alimentar e como esta seria distribuída socialmente, até onde as fontes nos permitiram concluir.

Para poder realizar essa análise, partimos do princípio de que o hábito de se alimentar implica uma série de práticas culturais. Massimo Montanari (2004) destaca que as formas como preparamos os alimentos, as receitas, os modos de comer, quando comer, o que deve ser ingerido ou não são aspectos culturais; logo, isso abre margem para analisar tais características sob o escopo da história cultural, da história social e até mesmo de outras áreas históricas, como a história política, econômica e religiosa.

A historiadora Linda Civitello (2008, p. xiv-xvii) comenta que a história da alimentação permite estudar agricultura, pecuária, pesca, caça, hábitos alimentares, comportamentos sociais, políticas agrárias, comércio, trabalho, industrialização, consumismo, costumes, guerra, desenvolvimento tecnológico, fauna, flora etc. Observa-se como as possibilidades são vastas e dentro desse escopo pode-se estudar a alimentação por distintos vieses e um deles proposto neste artigo, consiste em como as religiões podem ser estudadas a partir dos alimentos, abordando eles como fonte de pesquisa para a história das religiões (Oliveira, 2024, p. 153).

Complementando o comentário de Civitello (2008), reportamo-nos também a Warren Belasco (2008), que destacou que o estudo da história da alimentação engloba as noções de comida (o que serve como alimento, as receitas), de culinária (os modos de fazer ou a “arte de cozinhar”) e de gastronomia (o refino culinário, o apreço pela boa comida e bebida). Tais conceitos, como destacado por Belasco, se combinam na hora de estudar a alimentação, pois, ao tratá-la como um fato cultural, percebe-se que o que é considerado “comida de luxo” e “comida de pobre” consiste mais numa condição socioeconômica de aquisição dos alimentos; por conta disso, alguns que em determinados momentos foram renegados, em outros se tornam iguarias, mas o inverso também acontecia.

A respeito, Fernand Braudel (2005) observou que alguns alimentos, sua agricultura e pecuária tiveram forte impacto nas civilizações ao longo da História. Ele sublinhou o papel importante do cultivo do trigo, do arroz, do milho e da batata, os quais foram imprescindíveis para o desenvolvimento de vários povos, tornando-se a base alimentar diária deles, permitindo que suas populações sobrevivessem e pudessem crescer, além de diminuir os surtos de fome (mortíferos em vários momentos no passado). Dessa forma, Braudel destacou a

importância do comércio, das invasões, das conquistas de terras, da produção de alimentos, do abastecimento e das trocas culturais, condições que nos permitem analisar dados econômicos, demográficos, geográficos, sociais, culturais, entre outros.

Baseados nessas perspectivas salientadas por Montanari (2004), Civitello (2008), Poulain e Proença (2003) e Braudel (2005), decidimos analisar as fontes coloniais para conhecer a alimentação durante a época do Brasil holandês na Paraíba. Para realizar nossa análise, recorreremos brevemente a alguns aspectos metodológicos propostos por Michel de Certeau (1982), quanto ao lugar social dos autores, e à ordem do discurso de Michel Foucault (1999), somados à nossa análise inter cruzada com fontes portuguesas e neerlandesas dos séculos XVI e XVII, no intuito de promover explicações sobre determinados alimentos e costumes, assim como sobre características culturais da época e omissões das fontes analisadas.

Diante disso, estudar a alimentação de uma época do período colonial brasileiro – no caso, os tempos da dominação neerlandesa promovida pela Companhia das Índias Ocidentais (WIC), empresa de sociedade anônima que ganhou do governo da República das Sete Províncias Unidas dos Países Baixos o monopólio de exploração e colonização sobre as terras que viessem a conquistar pelo Oceano Atlântico –, nos forneceu informações que permitem compreender não apenas os hábitos alimentares daquele período, mas o que era cultivado, criado e o que se comia, desde a mesa dos escravizados até a dos senhores de engenho; os gêneros alimentícios existentes na terra e os que eram importados; as preferências de paladar; os problemas de abastecimento e até mesmo a ameaça da fome.

Tais características nos fornecem a possibilidade de compreender aspectos da vida daqueles habitantes em um momento crítico da história brasileira, no que tange a algumas de suas capitanias nortistas, o que resultou nas guerras luso-neerlandesas que se estenderam por duas décadas.

Os gêneros alimentícios da Capitania da Paraíba

A Capitania da Paraíba, na primeira metade do século XVII, era a segunda maior produtora de açúcar entre as capitanias invadidas pela WIC a partir de 1630, estando atrás da vasta produção de Pernambuco. No entanto, seus 21 engenhos existentes naquele tempo eram bastante cobiçados, condição que relatórios neerlandeses (Dussen, 2004) destacavam em relação à sua produção açucareira.

Por conta disso, a WIC tinha necessidade de se apossar daquelas terras o quanto antes. Essa campanha militar se estendeu por alguns anos, resultando em três invasões: a primeira, ocorrida em dezembro de 1631, e as outras duas somente em 1634. A lacuna temporal se deveu a uma série de fatores, entre os quais a falta de homens e recursos para manter o cerco às fortificações situadas na barra do rio Paraíba, que formavam um “triângulo defensivo”

resistente, além das dificuldades em se apossar do território de Pernambuco, o qual concentrava a maior parte do exército da companhia. Por conta disso, a WIC deu maior ênfase ao domínio de Itamaracá e do Rio Grande do Norte nesse meio tempo, por possuírem menor resistência, assegurando as duas capitânias fronteiriças à Paraíba para, depois, centrar-se em sua conquista, realizada em dezembro de 1634 (Oliveira, 2016).

Servaes Carpentier (1599-1645) foi o primeiro governador neerlandês da Capitania da Paraíba e redigiu, em 1635, um pequeno relatório sobre a capitania, descrevendo sua geografia, seus principais rios, fortificações, igrejas, cidade, engenhos, população, alimentação e alguns costumes. No quesito alimentar, ele destacou o cultivo da mandioca, com a qual se fazia farinha, além do cultivo do milho e de uma pequena quantidade de arroz. No caso do milho, salientou que este não era abundante, mas fazia-se farinha com ele, a qual era misturada à farinha de mandioca, da qual se produzia um pão de boa qualidade. No entanto, a maior parte do milho era destinada à ração dos animais. Além disso, Carpentier descreveu a existência de outras plantas alimentícias:

Há muitas espécies de frutos de plantas rasteiras como sejam batatas, melões, melancias, abóboras, também alguma couve e pepino, mas poucos ananazes. Frutos de árvores há de inúmeras espécies, como laranjas ácidas e doces, bananas, pacovãs, duas espécies de goiabas, mangabas, aritecum de três espécies, maracujá de três espécies, cocos em razoável quantidade, caju em tal quantidade que não se pode dar consumo (Carpentier, 2004, p. 114).

O autor ainda comentou que os indígenas preparavam uma bebida alcoólica com o caju, a qual apreciavam bastante, embriagando-se facilmente. Além disso, as castanhas do caju, após torradas, eram saborosas e melhores do que as castanhas europeias. Carpentier (2004) também citou uma fruta chamada araçá, de gosto acre, mas com a qual se fazia marmelada, além de haver hortas de gengibre, que cresciam em abundância.

No quesito das carnes, Carpentier não informou detalhes sobre os animais de fazenda, apenas dizendo existirem vacas e cavalos na capitania; por outro lado, mencionou que, na floresta, havia veados, lebres e coelhos de várias espécies, que eram caçados. Quanto às aves, escreveu haver uma variedade delas, mas as que eram usadas para a alimentação consistiam em galinhas, galinhas, garças, pombas, faisões, perdizes, patos e perus. Quanto aos animais aquáticos, Carpentier não deu detalhes, apenas disse que havia muitos peixes de rio e de mar, além de que, naquela capitania, se comia bastante caranguejo, especialmente os indígenas.

Poucos anos depois, tivemos o trabalho de Elias Herckmans (1596-1644), o terceiro governador holandês da Paraíba, o qual escreveu um relatório sobre essa capitania, sendo um relato bem mais extenso do que o de Carpentier, apresentado à WIC em 1639. No quesito alimentos, Herckmans destacou a abundância de cajueiros na capitania, roçados de man-

dioca, além da presença de algumas plantações de milho e arroz. Os rios eram abundantes em peixes. Nos bosques e florestas encontrava-se bastante caça (embora ele não especificasse quais animais).

A respeito do arroz, ele disse que seu cultivo era difícil; por conta disso, era produzido em pouquíssima quantidade¹. Já o milho era cultivado em maior quantidade, mas usado principalmente para alimentar os animais e os escravizados. Herckmans destacou que na Paraíba havia duas colheitas de milho por ano: a primeira, em maio, e a segunda, entre setembro e outubro. No entanto, diferentemente de Carpentier, ele mencionou a existência de dois tipos de favas: uma maior, de cor branca, parecida com a “fava holandesa”, mas de sabor melhor, e outra de grãos menores, parecida com a “fava turca”² (Herckmans, 1982).

No quesito árvores frutíferas, Herckmans complementou a lista dada por Carpentier, acrescentando a presença de limões e limas. Sobre outras frutas, dessa vez de origem nativa, destacou a mangaba (comparando-a ao damasco), a maçaranduba (comparando-a à cereja), a goiaba e o maracujá (os quais ele disse serem ambos bastante refrescantes). Em seguida, voltou a falar da importância do caju, dessa vez comentando sobre o uso do óleo da castanha para acender candeieiros e sobre o consumo da castanha torrada, a qual era mais saborosa que a amêndoa. Ele também salientou como os indígenas apreciavam essa fruta, o que os levava a comportamentos incivilizados.

O caju é o fruto que tem uma forma semelhante à das maçãs da Europa; é esponjoso, um pouco adstringente e muito suculento, os índios espremem o suco para fazer beberagem, com que completamente se embebedam, e então se abandonam a grosseiros e bárbaros pecados. Essa fruta amadurece somente uma vez por ano, a saber, em dezembro e janeiro, na qual época os índios, por amor do caju, não têm muito gosto pelo trabalho (Herckmans, 1982, p. 30).

Em seguida, Herckmans mencionou outras frutas cultivadas na Paraíba, como o jenipapo, que descreveu como uma fruta apetitosa, e o figo, embora tenha dito haver poucas figueiras. Depois, citou melões e abóboras, mas uma fruta que lhe chamou a atenção foi a melancia, a qual ele disse ser bastante doce e refrescante. O autor também citou abacaxis, escrevendo que eram grandes e bonitos. Por fim, mencionou a presença de algumas videiras, mas disse que eram poucas, devido às dificuldades de cultivar³ e armazenar as uvas (Herckmans, 1982).

¹ Embora o arroz seja oriundo de climas tropicais e subtropicais, a rizicultura demanda grande quantidade de água para ser cultivada, condição pela qual a forma tradicional de cultivo do arroz consiste em plantá-lo em campos alagados, o que aumenta o trabalho (Oliveira, 2025).

² Essas favas citadas por Herckmans seriam a espécie *Vicia faba*, conhecida por diversos nomes, como fava-da-holanda, fava-cavalinha, fava-italiana, fava-comum etc., possuindo subvariedades.

³ Atualmente, o município de Natuba é o principal produtor de uva e vinho na Paraíba. Disponível em: <https://portalcorreio.com.br/cidade-de-natuba-se-destaca-na-producao-de-uvasevinhos-e-tem-potencial-turistico-ainda-pouco-explorado/>. Acesso em: 13 fev. 2026.

Em referências às especiarias, a mais lucrativa de todas era o açúcar, mas havia também pimenta-malagueta e pimenta-longa⁴. O autor comentou sobre a abundância de gengibre, o qual se espalhou naturalmente, não havendo roçados. Além disso, citou uma variedade de cana-de-açúcar que ele somente viu na Paraíba (Herckmans, 1982).

Concluída a parte sobre a diversidade de frutas, prosseguiu comentando sobre os animais que serviam de alimento aos colonos paraibanos. Herckmans, como Carpentier, não enumerou os animais de fazenda, mas, quando comentou sobre as caças, citou veados, porcos-do-mato, capivaras, coelhos, cabras selvagens, entre outros, os quais não foram listados. Acerca dos animais aquáticos, Herckmans (1982) disse haver muitos peixes, mas apenas destacou a tainha, dizendo que sua pesca era abundante e ocorria o ano todo. Ele também citou a presença de ostras, mas não comentou nada a respeito do caranguejo, tampouco do camarão de água doce (pitu), animal encontrado nas restingas paraibanas.

Anos depois, o cronista Gaspar Barléu (1584-1648) foi contratado por João Maurício de Nassau para escrever sobre a história das conquistas da WIC no Brasil e, evidentemente, exaltar o seu governo. Assim, Barléu publicou o livro *História dos feitos recentemente praticados durante oito anos no Brasil* (1645), apresentando vários comentários sobre as capitânicas conquistadas. No caso da Paraíba, fez um resumo de informações sobre alguns alimentos ali produzidos, dando destaque ao caju e ao abacaxi.

Produce também a região outros frutos: milho, batata-doce, abacaxis, cocos, melões, melancias, laranjas, limões, bananas, pacobas, maracujás, pepinos, tudo isto para a utilidade ou dos homens ou dos animais. Os cajus são pêras silvestres, succulentas e inocentes, que se comem avidamente durante o calor. No interior da pêra cresce uma castanha, de casca muito amargosa, de miolo muito doce, quando se assa. A pêra refresca e a castanha esquenta. Mas, a todo o gênero de frutas levam a palma aquelas a que chamam abacaxis. A planta é de pouco talhe, e em seus ramos ficam suspensas pinhas muito tenras. Cortando-se estas em talhadas na sazão própria, são um alimento gratíssimo ao mesmo tempo pelo cheiro e pelo sabor, podendo-se comer imediatamente ou conservar no açúcar por largo tempo. Além disso são de ver muitas árvores frutíferas, que fora longo enumerar, peixes, aves de cores variadas e muitas espécies de quadrúpedes, em geral bravas, em parte por nós conhecidas, em parte desconhecidas (Barléu, 2005, p. 93).

O cronista e viajante Joan Nieuwhof (1618-1672), que viveu no Brasil na década de 1640, visitou as capitânicas conquistadas pela WIC, escrevendo o livro *Memorável viagem marítima e terrestre pelo Brasil* (1682). Acerca da Paraíba, redigiu o seguinte: “seus produtos

⁴ A pimenta-malagueta em questão é nativa da costa ocidental da África, especialmente da região chamada de Costa da Malagueta, no Golfo da Guiné. Já a pimenta-longa era nativa da Ásia, mas já estava difundida em algumas localidades do sul da Europa e na África (Shaffer, 2013).

são: açúcar, cevada, trigo turco, batatas, ananazes [abacaxis], côcos, melões, laranjas, cidras, bananas, pacovãs, maracoani [maracujá], pepinos e todos os demais gêneros necessários ao sustento do homem e dos animais” (Nieuhof, 1942, p. 56).

Observa-se, pelos relatos de Barléu e Nieuhof, ambos datados da década de 1640, que os autores não esmiuçaram detalhes sobre a alimentação, as plantas e os animais da Capitania da Paraíba. No caso, os dois cronistas centraram-se apenas em algumas plantas de maior destaque, sem adentrar na pecuária, tampouco na caça e na pesca. Isso se deve à condição de que os trabalhos de Carpentier e Herckmans foram específicos sobre a capitania paraibana; por conta disso, houve maior grau de detalhamento sobre ela, diferentemente das obras de Barléu e Nieuhof, que contemplavam vários assuntos e capitânias. Apesar disso, pode-se notar que todos eles listaram algumas plantas básicas cultivadas no território paraibano sob dominação holandesa.

No entanto, as crônicas desses autores nos fornecem alguns dados extras. Carpentier e Herckmans citaram a presença da batata, mas Barléu mencionou que se plantava também batata-doce. Já Nieuhof mencionou a presença de cevada e de “trigo turco”, que se trata de um dos vários termos europeus para designar o milho, como salientado por Messer ao explicar que:

Espalhando-se pela Europa, o milho adquiriu uma série de rótulos binomiais, cada um traduzido aproximadamente como “grão estrangeiro”: na Lorena e nos Vosges, o milho era “milho romano”; na Toscana, “milho siciliano”; na Sicília, “milho indiano”; nos Pirenéus, “milho espanhol”; na Provença, “milho bárbaro” ou “milho da Guiné”; na Turquia, “milho egípcio”; no Egito, “doura síria” (isto é, sorgo); na Inglaterra, “trigo turco” ou “milho indiano”; e na Alemanha, “milho galês” ou “tufa bactriana”⁵ (Messer, 2000, p. 105).

Diante de tais relatos, nota-se que esses cronistas neerlandeses apresentaram fascínio pelos gêneros alimentícios cultivados na Paraíba e em outras localidades do Brasil colonial. A respeito, elaboramos as seguintes tabelas, que reúnem todos os alimentos citados pelos autores analisados neste estudo, de forma a facilitar a identificação deles e expor a variedade de plantas cultivadas em território paraibano, a maior parte advinda de fora do Brasil, reflexo da colonização portuguesa, pois, como salientado por Braudel (2005), faz parte do processo colonizar também os costumes, sujeitando os colonizados à cultura do colonizador, o que inclui, evidentemente, os hábitos alimentares.

⁵ Trad. livre do autor: “spreading across Europe, maize acquired a series of binomial labels, each roughly translated as ‘foreign grain’: in Lorraine and in the Vosges, maize was ‘Roman corn’; in Tuscany, ‘Sicilian corn’; in Sicily, ‘Indian corn’; in the Pyrenees, ‘Spanish corn’; in Provence, ‘Barbary corn’ or ‘Guinea corn’; in Turkey, ‘Egyptian corn’; in Egypt, ‘Syrian dourra’ (i.e., sorghum); in England, ‘Turkish wheat’ or ‘Indian corn’; and in Germany, ‘Welsch corn’ or ‘Bactrian typha’”.

Tabela 1: Alimentos vegetais encontrados na Capitania da Paraíba no século XVII, segundo as fontes consultadas.

Gênero	Nome comum	Nome científico
Fruta	Abacaxi/ananás	<i>Ananas comosus</i>
Fruta	Abóbora/jerimum	<i>Cucurbita pepo</i>
Verdura	Alface	<i>Lactuca sativa</i>
Fruta	Araçá	<i>Eugenia stipitata</i>
Fruta	Araticum	<i>Annona montana</i>
Cereal	Arroz	<i>Oryza sativa</i>
Fruta	Banana/pacovã	<i>Musa acuminata</i>
Tubérculo	Batata	<i>Solanum tuberosum</i>
Tubérculo	Batata-doce	<i>Ipomoea batatas</i>
Verdura	Beldroega	<i>Portulaca oleracea</i>
Caule	Cana-de-açúcar	<i>Saccharum officinarum</i>
Fruta	Caju/castanha	<i>Anacardium occidentale</i>
Cereal	Cevada	<i>Hordeum vulgare</i>
Fruta	Coco	<i>Cocos nucifera</i>
Verdura	Couve	<i>Brassica oleracea</i>
Leguminosa	Fava	<i>Vicia faba</i>
Fruta	Figo	<i>Ficus carica</i>
Tubérculo	Gengibre	<i>Zingiber officinale</i>
Fruta	Goiaba	<i>Psidium guajava</i>
Tubérculo	Inhame	<i>Dioscorea trifida</i>
Fruta	Jenipapo	<i>Genipa americana</i>
Fruta	Laranja	<i>Citrus sinensis</i>
Fruta	Lima	<i>Citrus aurantiifolia</i>
Fruta	Limão	<i>Citrus limon</i>
Fruta	Maçaranduba	<i>Manilkara huberi</i>
Fruta	Mamão	<i>Carica papaya</i>
Tubérculo	Mandioca	<i>Manihot esculenta</i>
Fruta	Mangaba	<i>Hancornia speciosa</i>
Fruta	Maracujá	<i>Passiflora edulis</i>
Fruta	Melancia	<i>Citrullus lanatus</i>
Fruta	Melão	<i>Cucumis melo</i>
Cereal	Milho	<i>Zea mays</i>
Fruta	Pepino	<i>Cucumis sativus</i>
Fruta	Pimenta-malagueta	<i>Capsicum frutescens</i>
Fruta	Pimenta-longa	<i>Piper longum</i>
Hortaliça	Rabanete	<i>Raphanus sativus</i>
Fruta	Uva	<i>Vitis vinifera</i>

Fonte: Elaborado pelo autor (2026).

Tabela 2: Alimentos de origem animal na Capitania da Paraíba no século XVII, segundo as fontes consultadas.

Fonte: Elaborado pelo autor (2026).

Gênero	Nome comum	Nome científico
Mamífero	Cabra doméstica	<i>Capra aegagrus</i>
Mamífero	Capivara	<i>Hydrochoerus hydrochaeris</i>
Crustáceo	Caranguejo	<i>Espécie não especificada</i>
Mamífero	Coelho-do-mato/tapiti	<i>Sylvilagus brasiliensis</i>
Ave	Faisão	<i>Phasianus colchicus</i>
Ave	Galinha	<i>Gallus domesticus</i>
Ave	Galinholá	<i>Scolopax rusticula</i>
Ave	Garça	<i>Espécie não especificada</i>
Molusco	Marisco	<i>Espécie não especificada</i>
Molusco	Ostra	<i>Crassostrea gasar</i>
Ave	Pato	<i>Anas platyrhynchos</i>
Ave	Pomba	<i>Columba livia</i>
Ave	Perdiz	<i>Alectoris rufa</i>
Ave	Peru	<i>Meleagris gallopavo</i>
Mamífero	Porco doméstico	<i>Sus domesticus</i>
Mamífero	Porco-do-mato/queixada	<i>Tayassu pecari</i>
Peixe	Peixes de água doce e peixes marinhos	<i>Espécies não identificadas nas fontes</i>
Peixe	Tainha	<i>Mugil cephalus</i>
Mamífero	Vaca	<i>Bos taurus</i>
Mamífero	Veado-mateiro-pequeno	<i>Mazama jucunda</i>

A alimentação brasileira no período colonial

Tentar formular como seriam os cardápios dos habitantes do Brasil colonial, no caso, na época da dominação neerlandesa, é um exercício de pesquisa e imaginação – não no sentido de inventar, mas de organizar ideias e informações. Não dispomos de livros de culinária ou de obras conhecidas dessa época que versem sobre detalhes de receitas, embora tenhamos acesso a fontes que informam sobre os alimentos produzidos. Ainda assim, isso nos leva a esbarrar em alguns problemas:

O primeiro refere-se à natureza dos dados com os quais o pesquisador trabalha. Que tipo de dados coletar? O que pode demonstrar aquilo que os indivíduos fazem realmente? Aquilo que eles dizem fazer? As suas opiniões, suas atitudes, seus valores em relação à alimentação em geral

ou em relação a certos produtos alimentares? Esses diferentes dados são todos interessantes e permitem a condução de análises sociológicas, mas eles não dão conta do mesmo nível da realidade do fato social alimentar. Os dados de representação dão conta do que pensa o indivíduo, mas, não necessariamente, do que ele faz. Assim, não devem ser considerados como dados comportamentais (Poulain; Proença, 2003, p. 366).

A partir disso, podemos pensar como seriam os cardápios daquele tempo, tendo em mente que alimentos e bebidas que chegavam às mesas das elites incluiriam gêneros diferentes daqueles que chegavam às mesas dos pobres e dos escravizados. Sendo assim, entra o exercício do historiador de reunir esses dados dispersos, organizá-los e lhes dar uma forma mais compreensível.

Diante disso, sabemos que a elite paraibana, assim como a de outras localidades do Brasil colonial, importava alimentos e bebidas de Portugal e Espanha. Assim, teria ao seu dispor farinha de trigo, azeite, azeitonas, cerveja, vinho, bacalhau, queijos portugueses, peixe seco, embutidos, frutas açucaradas etc. Isso é comprovado com base em registros comerciais, al-fandegários, cartas, relatórios etc.

Com efeito, na colônia nassoviana, como sob o domínio luso, a população apreciava comer gêneros europeus. As autoridades coloniais batavas (como as antecessoras lusas) continuaram a satisfazer o gosto dos homens abastados e seu desejo de ostentação, vendendo-lhes, por altos preços, gêneros que o Brasil não produzia (Papavero, 2010, p. 140).

Evaldo Cabral de Mello (2007) salienta que, quando os neerlandeses saquearam Olinda em 1630, antes de incendiá-la e abandoná-la em troca de Recife, foram encontrados muitos barris com vinho e azeite, e as despensas foram rapinadas. Os relatórios comentam a profusão de gêneros alimentícios importados que abasteciam as elites de Olinda.

Não dispomos de relatos semelhantes para a cidade de Filipeia (atual João Pessoa), na Paraíba, mas sabemos que essa cidade foi conquistada em 24 de dezembro de 1634, ao término da terceira expedição militar da WIC para tomar a capitania paraibana (Oliveira, 2016). Os documentos não deixam explícito se houve saques na cidade, pois os comandantes teriam ordenado evitá-los, mas nem sempre é possível contê-los. De qualquer forma, sabendo da presença desses gêneros alimentícios importados, a elite paraibana evidentemente teria acesso a alguns deles.

Por sua vez, a dieta regular dessas pessoas mais abastadas incluiria carnes vermelhas provenientes de vacas, porcos e cabras, sendo a carne bovina quase que uma exclusividade das mesas das elites. É sabido que na Paraíba havia currais pela capitania, nos quais, em determinados momentos, o gado foi conduzido para Pernambuco para abastecer as tropas de resistência. Soma-se a esses mamíferos a existência de carne de aves, como bem salientou Servaes

Carpentier (2004), ao assinalar a presença de galinhas, galinhas, garças, pombas, faisões, perdizes, patos e perus na Paraíba.

O mais importante aspecto da pecuária nordestina para a culinária brasileira é a absorção e a hierarquização das demais carnes, além da carne bovina, na dieta popular. Está claro que o boi, o cavalo e a condição de vaqueiro eram expressões de status e poder nessa sociedade, pois eram propriedades do senhor e estavam ligados à atividade principal. Para os homens livres e pobres, abria-se na alimentação o espaço exclusivo das miunças: ovinos, caprinos, suínos e aves, como a galinha e a galinha-d'angola (Dória, 2009, p. 54).

O relatório dos conselheiros Hamel, Bullestrate e Bas, datado de 1646, comentava que galinhas e perus, em determinadas épocas, eram bem baratos; inclusive, o preço da farinha e da carne vermelha também decaiu nos tempos áureos da colônia neerlandesa⁶ (Mello, 2010). Além disso, tínhamos a presença de carne de caça e de pescado. Ambrósio Fernandes Brandão (1555-1618), senhor de engenho na Paraíba, autor de *Diálogos das grandezas do Brasil*, obra escrita em algum momento do século XVII, comentou a importância da pesca e da coleta de ostras e mariscos para complementar a alimentação nas fazendas e povoados⁷. Dependendo do tipo de peixe, de água doce ou salgada, eles eram consumidos pelos ricos; outros tipos, porém, eram deixados para o consumo dos pobres, escravizados e indígenas. De qualquer forma, o consumo de peixe seria recorrente. Sobre isso, Brandão escreveu que havia uma variedade de peixes consumidos ao longo da costa brasileira, como “dourados, meros, moréias, pescadas, tainhas, cações, albacoras, bonitos, lavradores, peixe-espada, peixe-agulha, xaréus, salmonetes, sardinhas; todas estas sortes de pescados são gordos e gostosos para se comer” (Brandão, 2010, p. 258).

Por sua vez, Brandão salientou que os menos abastados costumavam complementar sua alimentação com ostras e mariscos, além de caranguejos. Esses animais, de carne considerada “inferior”, eram relegados às camadas desfavorecidas da sociedade, tanto na Paraíba quanto em outras localidades da colônia.

⁶ Entretanto, é preciso cautela com o relatório desses conselheiros, pois, à época em que foi redigido, a colônia da Nova Holanda passava por problemas financeiros. Ademais, os autores não especificaram exatamente a qual período de bonança estavam se referindo: seria o governo de Maurício de Nassau, ocorrido entre fins de 1637 e meados de 1644? Caso essa seja a resposta, ainda assim houve momentos, durante o mandato dele, em que os preços inflacionaram e houve escassez de comida. É possível que os conselheiros tenham exagerado no relato para mascarar a crise econômica da colônia, até porque carne vermelha nunca foi mercadoria barata, mesmo para os portugueses.

⁷ Sobre esses animais, Frei Vicente do Salvador (1918, p. 47), ao escrever a partir da década de 1620, relatou o seguinte: “mariscos há em muita quantidade, ostras, umas que se criam nos mangues, outras nas pedras, e outras nos lodos, que são maiores. Nas restingas de areia há outras redondas e espalmadas em que se acha aljôfar miúdo”.

Os recursos alimentares mais saborosos, frequentes na mesa palaciana, serviram para que, sob a égide de Nassau, se elaborasse uma imagem política convincente do poder holandês. Em contrapartida, a sobrevivência da população mais pobre resultou na ingestão de ingredientes pouco apetecidos (Papavero, 2010, p. 140).

Sobre isso, vale ressaltar que determinados alimentos estavam simbolicamente associados à condição de comportamentos civilizados e bárbaros, como salientou Braudel (2005), ao comentar que gregos e romanos preferiam queijo, vinho e azeite, tríade elencada como alimentos civilizados, em detrimento da cerveja e do leite, associados aos ditos “povos bárbaros” da Europa. Essa visão preconceituosa se estendeu a outros povos do mundo ao longo da História, chegando ao Brasil, evidentemente. A respeito, Melissa Alcides (2020), com base nos estudos dos naturalistas Georg Marcgraf (1610-1644) e Guilherme Piso (1611-1678), os dois analisando os hábitos alimentares em Pernambuco, apontou que determinadas plantas e animais seriam “comida de pobres, escravos e índios”. Evidentemente, tais comentários foram redigidos em tom preconceituoso, comum aos povos europeus daquele tempo.

Essa percepção advém de fatores socioculturais do olhar do estrangeiro sobre a culinária nativa: vale lembrar que os pobres, escravizados e indígenas não possuíam acesso regular às carnes tidas de melhor qualidade (bovina, caprina, suína e de aves), tendo que recorrer a carnes consideradas “inferiores” para poder suprir sua demanda por proteínas animais, mas, sobretudo, sobreviver e evitar a ameaça de fome diária. No caso da Paraíba, por conta de a colonização ser litorânea e ao longo dos principais rios da capitania – o Paraíba e seus afluentes, o Mamanguape, o Camaratuba e o Gramame –, isso permitiu acesso a pescado, crustáceos e moluscos. A chamada “fauna de restinga” era imprescindível para a sobrevivência dessa população marginalizada.

Escapam às carências dessa natureza, pela obtenção de proteínas completas no seu regime, os habitantes das praias que vivem à beira-mar ou à beira dos mangues, nos deltas dos rios e nas lagunas que existem em relativa abundância nestas terras baixas do litoral nordestino. Lançando mão dos recursos da fauna aquática — dos peixes, dos siris, dos caranguejos, das ostras, dos mariscos, dos camarões, dos pitus e dos sururus que infestam águas salgadas ou doces, o homem do litoral dispõe de muito melhor teor de proteína em sua dieta do que o que vive distante das águas, nas terras mais enxutas onde o mar verde dos canaviais inunda toda a paisagem com o seu manto ondulante de vegetação. Vivem os habitantes destas áreas aluvionais dos mangues ou das lagoas nordestinas numa estrita dependência da fauna da lama, identificados com o ciclo do caranguejo, do marisco ou do sururu (Castro, 1984, p. 136).

Apesar do acesso a uma variedade de proteína animal no litoral nordestino brasileiro, ainda assim, a alimentação diária era predominantemente à base vegetal, o que incluía fa-

rinha de mandioca, macaxeira, pão, favas, milho, arroz, batatas e frutas. Vale ressaltar que Carpentier e Herckmans destacaram que o milho era usado principalmente como ração para os animais e para alimentar os escravizados, o que revela que esse alimento não dispunha de prestígio naquela época (o que é tão diferente de hoje em dia, em que o milho é central na culinária dos festejos juninos). Por sua vez, sabemos que arroz e batatas eram cultivados também na Paraíba e em outras capitanias, mas não dispomos de informações que permitam afirmar se seu consumo era, de fato, regular. A mandioca ainda dominava como principal base alimentícia da sociedade colonial, indo do escravizado ao senhor de engenho.

A respeito das frutas, várias delas foram mencionadas pelos autores, como laranjas, limões, bananas, melões, caju, abacaxis, melancias, maracujás, cocos etc. Tais frutas seriam complementos à dieta regular de todos os segmentos da sociedade colonial, fossem consumidas *in natura*, como suco (refresco, no linguajar da época) ou como doces. Embora algumas ganhassem destaque mais do que outras – como no caso do caju, considerado pelos neerlandeses como “fruta predileta” dos indígenas, que seriam quase gafanhotos rondando os cajueiros durante a época de colheita –, os indígenas não estariam necessariamente interessados em comer o caju, mas em fazer sua bebida inebriante, de acordo com os relatos neerlandeses.

No entanto, Sousa (2013) e Cardim (2013), escrevendo a partir da segunda metade do século XVI, destacaram que bananeiras e laranjeiras cresciam em abundância nas matas brasileiras, servindo de alimento para indígenas, escravizados e colonos pobres, os quais aproveitavam a época de frutificação para complementar sua dieta parca.

Há algumas lacunas nas fontes neerlandesas que precisam ser comentadas antes de se passar ao tópico seguinte. Os leitores devem ter percebido que as fontes analisadas quase não mencionam sobre hortaliças, à exceção de Servaes Carpentier, que registrou a presença de hortas de couves e pepinos. Mas haveria outras dessas plantas, como alface, berinjela, asparago ou repolho? Para responder a essa questão, recorreremos a duas fontes distintas. A primeira é o relatório do conselheiro Adriaen van der Dussen (1585-1642), que visitou algumas das capitanias ocupadas pelos neerlandeses e afirmou que

além da mandioca tem o Brasil muitos outros gêneros alimentícios como sejam: arroz, milho, batatas, inhames, abóboras, melões, limões d’água, pepinos, favas grandes e pequenas, pacovas, bananas, jerimuns, mamões e muitas árvores de frutos como coqueiros, cajueiros com seus caju e castanhas, araticuns, maracujás, mangabas, etc., e ainda couve, rabanete, alface, beldroegas e muitos outros legumes (Dussen, 2004, p. 198).

Observa-se, no relato de Dussen, a menção a verduras como couve e alface, embora ele diga que houvesse outros tipos de legumes também. Seu relato não especifica em qual capitania avistou isso, apenas informa, de maneira genérica, que essas plantas eram cultivadas no Brasil. Supõe-se que na Paraíba poderiam constar também essas plantas de horta. Por

sua vez, o segundo relato que comentamos é anterior: trata-se do *Tratado descritivo do Brasil* (1587), de Gabriel Soares de Sousa, já aqui mencionado.

Nessa obra, o autor citou legumes como favas, feijões, pepinos, couves, alfaces, nabos, coentros, endros, salsas, cebolas, cebolinhas, agriões, berinjelas, alhos, alfavacas, chicórias etc. (Sousa, 2013). A relação apresentada por Sousa (2013) é bastante significativa: ele comentou que a maior parte dessas plantas era cultivada na Bahia, onde era senhor de engenho. No entanto, não sabemos se todos esses legumes estavam disponíveis nas hortas paraibanas, mas é bem provável que ao menos uma parcela estivesse; dessa forma, comporiam tanto a dieta das mesas das elites quanto a dos escravizados. Muitos desses legumes eram usados para fazer sopas, guisados e caldos, receitas básicas da época (Dória, 2009).

Por sua vez, outra lacuna que sublinhamos diz respeito ao fato de que os relatos neerlandeses não mencionam a farofa, o pirão, a tapioca e o beiju. Esses quatro alimentos são feitos à base de mandioca e já existiam antes mesmo da colonização portuguesa. A farofa consiste em farinha torrada misturada com sal; o pirão é farinha misturada a caldo de peixe ou de carne; a tapioca é feita com goma de mandioca; e o beiju é preparado com a fécula (amido) da mandioca. Gabriel Soares de Sousa (2013) já mencionava a existência de tapioca e beiju na Bahia do século XVI. Alcides (2020), ao comentar sobre a culinária pernambucana no tempo da dominação neerlandesa, nada comentou sobre essas comidas, o que pode indicar o desinteresse dos neerlandeses por essas receitas nativas.

Outro aspecto a ser comentado é que nenhum dos autores analisados mencionou os camarões. Carpentier falou de caranguejos e Herckmans de ostras, mas vimos que na costa paraibana havia variedade de mariscos e também a presença de camarões. Inclusive, nos litorais do Ceará a Itamaracá, habitavam comunidades potiguaras.

O povo Potiguara, que habitava os territórios que compreendem Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba e Pernambuco, recebeu seu nome em referência a alimentação com base em camarões, em que o nome potiguara significa “comedor de camarão”. O cronista Gaspar Barléu, salientou que o rio Potengi na capitania do Rio Grande do Norte, recebia esse nome pela abundância de camarões, e naquelas terras habitavam potiguaras (Oliveira, 2022, p. 110).

Ora, se havia a difusão desse povo por esses territórios ocupados pelos neerlandeses, em que tais populações tinham o hábito de comer camarões de água salgada ou doce⁸, por que os relatórios e as crônicas não mencionaram isso? A ausência dessas comidas nos relatos neerlandeses significaria que elas inexistiam no território paraibano ou simplesmente passaram despercebidas pelos neerlandeses?

⁸ “camarões há muitos, não só no mar como os de Portugal, mas nos rios e lagoas de água doce, e alguns tão grandes como lagostins, dos quais também há muitos que se tomam nos recifes de águas vivas e muitos polvos e lagostas” (Salvador, 1918, p. 47).

A hipótese é que possa se tratar de ambas as condições, isto é, que tais comidas passaram despercebidas, mas também foram simplesmente ignoradas por serem consideradas “costumes bárbaros”. Um argumento para isso advém do próprio relatório de Elias Herckmans, cuja parte final foi dedicada a falar dos costumes dos tapuias. Sobre isso, temos uma problemática de antemão: o termo *tapuia* era usado genericamente para designar uma variedade de povos distintos dos “tupis” que viviam no litoral, considerados mais “civilizados”⁹ (Pompa, 2003).

O curioso é que na Capitania da Paraíba a maior parte dos indígenas no litoral era composta por Potiguaras (embora também existissem Tabajaras). Tecnicamente, ambos seriam “tupis”, e não tapuias. Apesar disso, Herckmans (1982) optou por descrever alguns costumes dos “tapuias”, tidos como “selvagens”, os quais habitavam o interior do Rio Grande do Norte e do Ceará. No tocante à alimentação deles, Herckmans não deu detalhes; apenas disse que eles não praticavam agricultura nem pecuária, tampouco guardavam mantimentos, sendo descritos como pessoas gluttonas.

Alcides (2020) comenta que os neerlandeses estranhavam o caranguejo, visto como um animal repulsivo, sendo consumido por escravizados e indígenas, os quais, segundo essa perspectiva, naturalmente tinham hábitos bárbaros. Até mesmo o consumo de ostras, mariscos, siris e de algumas raízes e frutas era tido como hábito alimentar incivilizado. Tendo isso em mente, é bastante perceptível a falta de interesse dos cronistas neerlandeses por esses animais como fonte de alimentação, por os julgarem comidas associadas a costumes bárbaros. Sobre esse fato, Carpentier (2004) nada comentou a respeito dos costumes indígenas; já Herckmans (1982), Barléu (2005) e Dussen (2004) os retrataram como povos primitivos.

Estranhos paladares

É sabido que nem todos os funcionários da WIC apreciavam a alimentação colonial disponível no Brasil, mesmo que Maurício de Nassau tenha tentado mudar isso, pelo menos entre a elite dos colonizadores. De qualquer forma, tais pessoas sentiam falta de uma série de alimentos comuns nos Países Baixos e em outras localidades da Europa. Evaldo Cabral de Mello, em alguns de seus livros, como *Olinda restaurada* (1975), comentou a respeito de relatórios e cartas dos oficiais militares da WIC reclamando da falta de víveres para as tropas, pois a comida na colônia ou estava escassa ou não era do agrado daqueles homens, já que muitos nunca tinham visitado os trópicos antes (Mello, 2007).

O jovem Ambrósio Richshoffer (1612-?) chegou ao Brasil aos 18 anos de idade como soldado da WIC. Em seu diário, relatou um comentário datado de julho de 1631 ao escrever que:

⁹ Pompa (2003) salienta que os tapuias eram tradicionalmente considerados povos mais belicosos, brutos, pagãos e selvagens. Já os tupis incluíam os indígenas que foram convertidos à fé católica ou calvinista, usavam pouca roupa, viviam em aldeias mais organizadas e eram submissos aos colonizadores.

De 5 a 10 passaram-se muitos dos nossos para o inimigo. Estas deserções são motivadas pela falta de víveres de que sofremos. As mais das vezes as rações de pão ou provisões distribuídas para oito dias mal chegam para dois, sendo até devorados cães, gatos e ratos. Assim, achamo-nos na alternativa de ou expulsarmos o inimigo da sua vantajosa posição ou morreremos de fome (Richshoffer, 1978, p. 74).

O comentário de Richshoffer reflete a realidade dos primeiros meses de ocupação neerlandesa de Pernambuco, quando problemas de abastecimento acometiam as tropas invasoras. Condição essa que, ao longo de seu diário, Richshoffer mencionou várias vezes, ao registrar a chegada de navios trazendo mantimentos. Embora não tenha destacado os alimentos locais, salientou que, na falta de comida vinda dos Países Baixos, se comeria o que fosse encontrado por lá, incluindo cães, gatos e ratos¹⁰.

Esse problema de abastecimento não era, no entanto, proveniente apenas da demora nas remessas da Europa para o Brasil, mas também da gestão e da divisão dos suprimentos. O coronel Krzysztof Arciszewski (1592-1656), no ano de 1637, criticava o descaso da gestão da companhia em abastecer as tropas e os colonos. Em sua memória política entregue a Maurício de Nassau, listou carregamentos de alimentos que estavam guardados nos armazéns do Recife e não eram devidamente distribuídos. Em sua listagem, mencionou a presença de cevada, carne, toucinho, vinagre, azeite, farinha, feijão, queijo, manteiga, pão duro¹¹, peixe, vinho, absinto e aguardente. Tais mantimentos eram importados dos Países Baixos para abastecer a colônia (Miranda; Xavier, 2022).

Por sua vez, o conselheiro Adriaen van der Dussen (1585-1642), incumbido de visitar as capitanias e realizar um extenso relatório para a WIC, em relato de 1640, escreveu:

Ainda são procurados aqui cobre, ferro, aço, breu, óleo de peixe mas sobretudo os seguintes gêneros alimentícios: vinhos, cervejas, azeite, manteiga, queijo, farinha de trigo fina, bacalhau, toucinho, presunto, línguas, carnes de fumeiro, peixes da Terra Nova, sardinhas e tudo de bom que aparece; a carne salgada é pouco procurada, quase nenhuma ervilha, favas ou aveia, bem entendido por parte dos moradores dos engenhos e dos seus aderentes, porque só nos referimos aqui ao mais procurado por eles (Dussen, 2004, p. 191).

Mello (2007) comentou que foi prática comum que os exércitos europeus da Idade Moderna tivessem como ração: pão, farinha de trigo, biscoitos, queijo, cerveja, às vezes

¹⁰ No ano de 1645, o soldado dinamarquês Peter Hansen Hajstrup (2016) comentou sobre a falta de comida para as tropas da WIC, dizendo que, em determinados momentos, a companhia em que estava teve que comer cavalos, cães, ratos, ervas e outras plantas que achavam pelo caminho.

¹¹ O chamado pão duro (*hard broot*) não era pão envelhecido, mas um tipo de pão especialmente desidratado para prolongar seu tempo de conservação. Constituía a ração básica das tropas e tripulações neerlandesas (Miranda; Xavier, 2022).

peixe seco e um pouco de vinho. Em certos casos, algumas frutas poderiam ser acrescentadas à alimentação diária deles. Mesmo as tropas portuguesas faziam uso desse costume¹², e os soldados portugueses que viajavam ao Brasil para confrontar os neerlandeses também estranhavam a falta desses mantimentos, especialmente do trigo, do queijo, da cerveja e do vinho.

Pouco trigo era cultivado no Brasil; já o queijo tinha uma produção diminuta, mas os portugueses alegavam que os queijos brasileiros não eram tão saborosos como os portugueses. Por sua vez, cerveja e vinho eram bebidas importadas, sendo a cachaça e a garapa as principais bebidas alcoólicas produzidas na colônia, por serem provenientes da cana-de-açúcar (Cascudo, 2015).

Esse estranhamento culinário não era apenas dos recém-chegados; mesmo os portugueses que viviam na colônia há mais tempo não tinham se habituado por completo às mudanças de paladar.

Quando da invasão holandesa, o aprovisionamento da capitania nos produtos canônicos da mesa do reinol, continuavam o mesmo: as embarcações do Reino apresadas pelo inimigo continham o invariável carregamento de trigo, vinho e azeite. No período *ante bellum*, o consumo de farinha de mandioca nas suas várias formas ainda estava estigmatizado pela condição de comida de bugre, da mesma maneira pela qual a aguardente de cana e o azeite de dendê pertencerão ainda por muito tempo ao passadio dos estratos pobres da população colonial (Mello, 2007, p. 224).

Salienta-se que os colonos de origem pobre tiveram que se adaptar mais rapidamente às mudanças de paladar, já que eles não dispunham de dinheiro para comprar alimentos e bebidas importados de seu país. Por conta disso, era comum encontrar produtos importados servidos apenas nas mesas das elites. No entanto, com o tempo, os neerlandeses e soldados da WIC de outras nacionalidades foram forçados a se adaptar aos costumes culinários locais.

A farinha de mandioca foi a primeira adaptação a ser feita, condição em que o governo de Nassau negociou com os senhores de engenho e lavradores a dedicação de parte de suas terras ao plantio de mandioca para esta ser vendida à companhia, embora tal plano não tenha dado certo em várias ocasiões, o que levou os neerlandeses a tomar medidas autoritárias quanto a isso.

Na medida em que as tropas conquistavam as áreas interioranas da Paraíba, Itamaracá e Pernambuco, elas exigiam dos moradores contribuições em alimentos e em outras mercadorias.

¹² Sequer a alimentação dos soldados que presidiavam o litoral do Nordeste havia se afastado notavelmente dos padrões reinóis. Até 1601, a guarnição de Pernambuco recebia regularmente suas rações de carne, peixe e vinho, só então substituindo-se o fornecimento dos víveres por quantia em dinheiro, com o que provavelmente sua dieta assumiu uma feição mais local (Mello, 2007, p. 228).

Aqueles que não colaboravam eram pilhados indiscriminadamente. Essa forma de saque regulado nos primeiros anos deu lugar posteriormente a imposições do plantio de mandioca e da venda da farinha produzida por preços pré-fixados. Muitos senhores de engenho e lavradores de cana de açúcar que ficaram no território foram obrigados a utilizar parte dos seus escravos para plantar quantias pré-determinadas de mandioca e a comercializar a farinha manufaturada de acordo com um preço estipulado pela própria Companhia. Além disso, proibiu-se o abatimento do gado doméstico, o que só poderia ser feito com a emissão de uma licença especial do governo. A venda de carne para açougues também passou por regulação no valor de venda, medida que, em conjunto com a obrigação da entrega de farinha, se mostrou muito impopular entre os moradores (Miranda, 2014, p. 144-145).

Também a esse respeito, os conselheiros Hendrik Hamel, Adriaen van Bullestrate e Pieter Jansz Bas, em relatório datado de 1646, redigiram:

Com essa farinha (...) se mantêm quase todos os habitantes do Brasil (tanto os portugueses, brasileiros e negros quanto também todos da nossa nação que moravam no interior) e depois do trigo não se encontra substância mais nutritiva. Nossos soldados se acostumaram tanto a ela que preferiam receber a farinha do que o pão dos armazéns (apud Mello, 2010, p. 294).

O comentário dos três conselheiros é reflexo de 16 anos de ocupação neerlandesa no Brasil, fato que, anos antes, já gerava reclamações quanto ao uso dessa farinha de mandioca (considerada de qualidade bastante inferior à de trigo e centeio), como se vê nas memórias do coronel Arciszewski. De qualquer forma, a longa vivência no Brasil levou à assimilação de seus hábitos alimentares pelas tropas, funcionários e colonos da WIC. Embora isso também tenha sido uma necessidade imperativa, pois problemas de abastecimento e escassez de alimentos foram recorrentes nos 24 anos de ocupação neerlandesa, a solução era aceitar os alimentos locais ou morrer de fome (Miranda, 2014).

Não obstante, Papavero (2010) salienta que, durante o governo de João Maurício de Nassau (1637-1644), este contribuiu para acelerar essa adaptação alimentar, já que o conde se tornou afeito a alguns pratos da culinária luso-brasileira.

As refeições holandesas, pois, fundamentaram-se, como as lusas, em um consumo de farinha de mandioca complementado por preparos de carnes bovinas secas, salgadas ou frescas e de carnes de caça ou de criações domésticas, acompanhadas de vegetais. Ressaltavam-se nos textos a estima pelos mingaus de carimã com caldos apimentados de carne ou de peixe, pelas carnes bovinas e suínas e pelos peixes. Entre os temperos, citavam-se, além de pimentas nativas com sal (*iuquitaia*), vegetais notáveis, como o *nhambi* e o *urucum* (Papavero, 2010, p. 144-145).

Mas, se os neerlandeses estranhavam a falta de alimentos aos quais estavam acostumados em seu país, por qual motivo os relatórios e crônicas apresentados traziam comentários elogiosos a alguns alimentos da colônia? Sobre isso, é preciso entender aspectos da literatura e da percepção de mundo daquele tempo. Trata-se do que o historiador Michel de Certeau (1982, p. 66) chamou de “lugar social” do autor:

Toda pesquisa historiográfica se articula com um lugar de produção socioeconômico, político e cultural. Implica um meio de elaboração que circunscrito por determinações próprias: uma profissão liberal, um posto de observação ou de ensino, uma categoria de letrados, etc. Ela está, pois, submetida a imposições, ligada a privilégios, enraizada em uma particularidade. É em função deste lugar que se instauram os métodos, que se delineia uma topografia de interesses, que os documentos e as questões, que lhes serão propostas, se organizam.

Embora os trabalhos de Carpentier, Herckmans, Barléu e Nieuhof não tenham sido pesquisas historiográficas, ainda assim eles tiveram que pesquisar a respeito para redigir seus relatórios e crônicas. Nesse aspecto, a concepção de “lugar social” entra em cena, pois a formação intelectual desses autores, suas visões de mundo, seus ofícios e cargos influenciaram a forma de sua escrita. Carpentier era formado em Medicina; Herckmans tinha conhecimento classicista por ser poeta; Barléu e Nieuhof eram cronistas experientes; no caso de Nieuhof, ele inclusive visitou outros continentes, tendo contato com distintas culturas (Oliveira, 2016).

Michel Foucault (1999) comentava que todo discurso possui uma proposta, um objetivo, uma opinião e uma intenção. Os relatórios de Carpentier e Herckmans foram enviados ao Conselho dos XIX para prestar contas acerca da realidade da Capitania da Paraíba. Sendo assim, eles tiveram que destacar informações que interessassem aos conselheiros e acionistas (incluindo curiosidades), além de mostrar o potencial lucrativo daquela terra, afinal, a colônia da Nova Holanda era um empreendimento financeiro voltado à obtenção lucros exorbitantes com a produção açucareira, o então “ouro branco” daquele tempo.

Por sua vez, Barléu exaltou a companhia e a gestão de Nassau; já Nieuhof também escreveu uma crônica para exaltar as belezas e riquezas da Nova Holanda, destacando o grande feito da WIC, numa época, inclusive, em que a empresa estava em crise financeira. Condição essa que, devido a desentendimentos do autor com a empresa, faz com que seu livro somente fosse publicado vários anos depois.

Diante disso, observam-se alguns dos intuitos desses autores, que complementam nossa análise ao citarmos alguns comentários metodológicos de Poulain e Proença (2003), ao assinalarem que, no estudo dos hábitos alimentares, quando não é possível haver observação dos costumes, recorre-se às opiniões, aos valores, às atitudes e aos símbolos descritos pelos observadores.

As opiniões correspondem àquilo que declara pensar um indivíduo sobre uma prática ou um objeto. A opinião é uma expressão verbal espontânea e consciente, positiva ou negativa, dos valores e das atitudes. Os valores são as representações, conscientes ou não, positivas ou negativas, associadas a uma prática ou a um objeto social. As atitudes correspondem ao conjunto de predisposições individuais em relação a um objeto ou a uma prática. Stoetzel (2000) define a atitude como a “maneira pela qual uma pessoa se situa com relação a objetos ou práticas que são valorizados pelo grupo social na qual ela está inserida”. [...]. Os símbolos, eles são conjuntos de significações estruturadas e organizadas em sistemas de representações. Frequentemente imperceptíveis à consciência dos comedores, os símbolos participam da expressão do tecido social e do sentimento de vinculação a um grupo ou, ao contrário, ajudam a definir as diferenças sociais (Poulain; Proença, 2003, p. 370).

Essa percepção comentada na citação acima nos leva a perceber nuances dos relatos neerlandeses quanto à alimentação na Capitania da Paraíba e nas capitanias vizinhas, assim como a compreender suas omissões e escolhas. Nota-se, por exemplo, que tais cronistas pouco comentaram sobre os animais de fazenda, ou em alguns casos, nem os citaram. Por qual motivo teriam feito isso? A resposta deve-se à condição de que se tratavam de animais comuns à realidade deles na Europa, fato que explica por que o maior destaque dado por esses autores era relativo às plantas, algumas já cultivadas na Europa mediterrânica, como laranjas, limões, limas, melões e arroz; outras, como o coco, eram conhecidas nas colônias.

Assim, para homens que estavam deslumbrados (cada um à sua maneira) com aquelas terras tidas como exóticas, o mais interessante era abordar o novo, o diferente (Brienen, 2006). Diante dessa intenção, o relato desses autores centrou-se em destacar esses alimentos não encontrados na Europa, que eram provenientes das Índias Orientais, da África e das Américas, tratando-se de “plantas exóticas” que fascinavam por suas cores, aromas e sabores. Condição essa perceptível quando Herckmans comparou a mangaba ao damasco, e Barléu disse que o caju lembrava uma pera. Além disso, os autores destacaram o apreço pelo caju, pelo abacaxi, pelo maracujá e pela melancia, apontando que eram frutas apetitosas e refrescantes. Essa ideia de refresco é comum nos relatos dos europeus quanto às frutas das Américas, pois o clima demasiadamente quente demandava comer frutas com boa quantidade de sumo para se refrescar.

Na pintura colonial neerlandesa, Albert Eckhout (1610-1666) destacou-se em alguns de seus trabalhos ao pintar naturezas mortas com frutas e plantas encontradas no Brasil, de maneira a retratar a beleza exótica e a fartura daquelas terras administradas pela WIC (Brienen, 2006). Sobre isso, Papavero (2010, p. 143) escreveu que:

Merece reparo também o fato de 12 grandes naturezas mortas, cuja autoria foi atribuída ao pintor retratista Albert Eckhout, figurarem as principais espécies vegetais do Novo Mundo,

ao lado de vegetais europeus de uso cotidiano como os repolhos ou os nabos. Atrai a atenção, nesses quadros, a existência de correspondências entre detalhes representados e comentários de Marcgrave sobre as maneiras adequadas de cortar a polpa dos ananases ou partir frutos de maracujá. A ausência em tais composições dos animais nativos apreciados por suas carnes precisa ainda ser ressaltada. Em nenhuma das naturezas mortas brasileiras o artista inseriu peixes, aves ou animais silvestres, procedimento frequente em semelhantes representações. Evitaram-se as imagens de caçadas predatórias. Às frutas, às hortaliças e aos legumes do Brasil coube o papel, provavelmente alegórico, de descrever a fartura local.

Figura 1: *Brazilian fruits* (c. 1650), de Albert Eckhout



Fonte: Natureza morta com melancia, abacaxi, caju e outras frutas. Pintura de Albert Eckhout, c. 1650. Óleo sobre tela, 91 x 91 cm. Acervo do Museu Nacional da Dinamarca. Disponível em: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Albert_Eckhout_1610-1666_Brazilian_fruits.jpg. Acesso em: 19 jan. 2026.

A pintura acima é uma das obras de Eckhout sobre as frutas encontradas no Brasil. Na imagem, podemos ver cajus, duas melancias, um abacaxi, a parte de um coco no lado esquerdo e algumas laranjas no canto superior direito; temos também dois mamões, um jenipapo cortado entre os mamões e a melancia, além de outras frutas e plantas. Dessa forma, observa-se, a partir do comentário de Papavero (2010), como o autor privilegiou mais as plantas exóticas do que os animais, sendo a flora mais atrativa aos olhares e interesses europeus naquele contexto¹³.

¹³ Eckhout não renegou a fauna brasileira completamente. Em outras pinturas, é possível ver caranguejos, macacos, araras e onças. Todavia, ele fez bem mais pinturas de frutas. Por sua vez, Piso e Marcgraf foram os que deram maior atenção à fauna em seu livro, já que se tratava de uma obra naturalista (cf. Melissa, 2020).

Considerações finais

Ao longo do artigo, exercitou-se a pesquisa histórica para poder compor aspectos da culinária paraibana durante a época do Brasil holandês, partindo do uso de fontes produzidas por funcionários da WIC, agregadas aos relatos portugueses de autores como Gabriel Soares de Sousa, Fernão Cardim, Ambrósio Fernandes Brandão e Frei Vicente do Salvador, os quais forneceram informações mais amplas sobre as plantas cultivadas no Brasil, assim como os animais criados, caçados e pescados, de maneira a complementar as lacunas deixadas pelos autores neerlandeses, as quais, como demonstrado, a partir dos seus discursos de embelezar as terras conquistadas – em destaque a Capitania da Paraíba, objeto de estudo deste artigo –, decidiram omitir determinados costumes e gêneros alimentícios considerados de pouca importância e até mesmo estranhos, associados a “hábitos primitivos”.

No tocante a isso, salientamos como, de todas as obras analisadas, nenhuma comentou sobre a difusão de frutos do mar, algo marcante da costa brasileira, com seu vasto litoral. Ainda que, nos Países Baixos, houvesse o consumo de ostras, mariscos, mexilhões e caranguejos, para as elites mercantes e políticas tratava-se de alimentos “inferiores”, associados a pobres pescadores e trabalhadores portuários; referendar isso em relatórios destinados a promover uma boa imagem aos acionistas da companhia não seria atrativo. A historiadora Rebecca Parker (2006) salientou que as pinturas de Eckhout destacaram a beleza das frutas tropicais, alimentos que encantavam os europeus por seu exotismo, algo corroborado nos relatórios e crônicas analisados, os quais também ressaltam essas frutas.

Por sua vez, tentamos traçar o perfil culinário dos moradores da Paraíba colonial, à medida que as fontes nos permitiam fazer isso, salientando algumas omissões culinárias presentes nas fontes neerlandesas, como o fato de nada declararem sobre a farofa, o pirão, a tapioca e o beiju, alimentos de origem indígena, os quais, novamente, foram ignorados pelos autores neerlandeses, mesmo que alguns deles tenham se dedicado a tecer comentários sobre os indígenas, mas focando em representá-los como selvagens (que necessitavam ser civilizados), especialmente os tapuias.

Dessa forma, com os relatos dispersos que reunimos, conseguimos, ainda assim, mostrar uma variedade de alimentos consumidos na Paraíba (Tabelas 1 e 2) e em outras localidades do litoral brasileiro nos séculos XVI e XVII, mostrando como hábitos alimentares permaneceram, assim como as estranhezas de paladar em relação às comidas da colônia, fosse para os neerlandeses ou até mesmo para portugueses não habituados ou que resistiam em abandonar os alimentos de sua pátria. Por fim, ainda comentamos alguns problemas de abastecimento que a WIC regularmente vivenciou na colonização brasileira, pois, mesmo diante da fartura de espécies vegetais e animais, que seus funcionários exaltavam, a penúria alimentar foi um fantasma que acompanhou a empresa nos 24 anos de colonização.

Referências

- ALCIDES, Melissa Mota. *Entre o olhar e o paladar: cartografia do alimento na Capitania de Pernambuco*. Tese (Doutorado em Arquitetura e Urbanismo) – Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo, Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2020.
- BARLÊU, Gaspar. *O Brasil holandês sob o Conde João Maurício de Nassau: história dos feitos recentemente praticados durante oito anos no Brasil [...]*. Tradução e notas: Cláudio Brandão. Brasília: Senado Federal; Conselho Editorial, 2005. (Edições do Senado Federal, 43)
- BELASCO, Warren. *Food: The Key Concepts*. Oxford: Berg Publishers, 2008.
- BRANDÃO, Ambrósio Fernandes. *Diálogos das grandezas do Brasil*. Brasília: Senado Federal, 2010.
- BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo séculos XV-XVIII: as estruturas do cotidiano*. São Paulo: Martins Fontes, 2005. v. 1.
- BRIENEN, Rebecca Parker. *Visions of Savage Paradise: Albert Eckhout, Court Painter in Colonial Dutch Brazil*. Amsterdam: Amsterdam University Press, 2006.
- CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e gente do Brasil*. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013.
- CARPENTIER, Servaes. Relatório sobre a Capitania da Paraíba em 1635, pelo Sr. Dr. Servaes Carpentier, Conselheiro Político e Diretor da mesma Capitania. In: MEDEIROS, Manuel Batista de (ed.). *Capitania holandesa da Paraíba: o condado dos pães de açúcar numa visão do século XVII*. João Pessoa: Unipê, 2004. p. 111-131.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2015.
- CASTRO, Josué de. *Geografia da fome; o dilema brasileiro: pão ou aço*. Rio de Janeiro: Antares, 1984.
- CERTEAU, Michel de. *A escrita da história*. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1982.
- CIVITELLO, Linda. *Cuisine and Culture: A History of Food and People*. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc., 2008.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.
- DUSSEN, Adriaen van der. Relatório sobre o Estado das Capitanias conquistadas no Brasil, apresentado pelo Senhor Adriaen van der Dussen ao Conselho dos XIX na Câmara de Amsterdã, em 4 de abril de 1640. In: MELLO, José Antônio Gonsalves de. *Fontes para a história do Brasil holandês: a economia açucareira*. Recife: Cepe, 2004. v. 1, p. 137-232.
- FOUCAULT, Michel. *A ordem do discurso*. Tradução: Laura Fraga de Almeida Sampaio. São Paulo: Loyola, 1999.
- HAJSTRUP, Peter Hansen. *Viagem ao Brasil (1644-1654): diário de um soldado dinamarquês*

a serviço da Companhia das Índias Ocidentais. Organização e notas de: Benjamin Nicolaas Teensma, Bruno Romero Ferreira Miranda, Lucia Furquim Werneck Xavier. Recife: Cepe, 2016.

HERCKMANS, Elias. *Descrição geral da Capitania da Paraíba*. Apresentação de Wellington Aguiar e notas de Marcus Odilon Ribeiro Coutinho. João Pessoa: A União, 1982.

MELLO, Evaldo Cabral de. *Olinda restaurada: guerra e açúcar no Nordeste 1630-1654*. São Paulo: 34, 2007.

MELLO, Evaldo Cabral de (org.). *O Brasil holandês*. São Paulo: Penguin Classics, 2010.

MESSER, Ellen. Maize. In: KIPLER, Kenneth F.; ORNELAS, Kriemhild Coneè (ed). *The Cambridge World History of Food*. Nova York: Cambridge University Press, 2000. v. 1, p. 97-112.

MIRANDA, Bruno Romero Ferreira. *Gente de guerra: origem, cotidiano e resistência dos soldados do exército da Companhia das Índias Ocidentais no Brasil (1630-1654)*. Recife: Ed. da UFPE, 2014.

MIRANDA, Bruno Romero Ferreira; XAVIER, Lucia Furquim Werneck (org.). *As memórias de Krzysztof Arciszewski: um polonês a serviço da Companhia das Índias Ocidentais no Brasil*. Recife: Cepe, 2022.

MONTANARI, Massimo. *Food is Culture*. Nova York: Columbia University Press, 2004.

NIEUHOE, Joan. *Memorável viagem marítima e terrestre ao Brasil*. Tradução: Moacir N. Vasconcelos; introdução e notas de José Honório Rodrigues. São Paulo: Livraria Martins, 1942.

OLIVEIRA, Leandro Vilar. *Guerras luso-holandesas na Capitania da Paraíba (1631-1634): um estudo documental e historiográfico*. Dissertação (Mestrado em História e Cultura Histórica) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2016.

OLIVEIRA, Leandro Vilar. A culinária marítima no Brasil colonial. *Humana Res*, v. 4, n. 6, p. 100-118, 2022.

OLIVEIRA, Leandro Vilar. A alimentação para o estudo da história das religiões. *Revista Maracanan*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 35, p. 152-171, jan./abr. 2024.

OLIVEIRA, Leandro Vilar. *Uma história da alimentação*. João Pessoa: IEXEA, 2025. v. 1.

PAPAVERO, Claude Guy. Alegrias e desventuras do paladar: a alimentação no Brasil holandês. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 23, n. 1, p. 137-147, jan./fev. 2010.

POMPA, Cristina. *Religião como tradução: missionários, Tupi e Tapuia no Brasil colonial*. Bauru: Edusc, 2003.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 16, n. 4, p. 365-386, out./dez. 2003.

RICHSHOFFER, Ambrósio. *Diário de um soldado da Companhia das Índias Ocidentais*. Tradução: Alfredo de Carvalho. São Paulo: Ibrasa, 1978.

SALVADOR, Vicente do. *História do Brasil 1500-1627*. São Paulo; Rio de Janeiro: Weiszflog Irmãos, 1918.

SHAFFER, Marjorie. *Pepper: A History of the World's Most Influential Spice*. Nova York: St. Martin's Press, 2013.

SOUSA, Gabriel Soares. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013.

Recebido: 19 de abril de 2025 – Aprovado: 15 de novembro de 2025

Editoras responsáveis: Hanna Sonkajärvi e Silvia Liebel