

Hábitos alimentares na Bandeira do Anhanguera

RELATO DO ALFARES JOSÉ PEIXOTO DA SILVA AO JESUÍTA DIOGO SOARES - 1734



Durante a vinda de Bartolomeu Bueno da Silva (Anhanguera) e sua bandeira para as terras do planalto central, ele e as dezenas de pessoas que o acompanhavam se depararam com várias dificuldades. A fome, com certeza foi um desafio em determinadas ocasiões.



No relato de Silva Braga, ele especifica que em certo momento a bandeira contava com 150 pessoas, e a distribuição de alimentos acontecia de acordo com a hierarquia.

- Comandantes
- Batedores
- Carregadores
- Encarregados da alimentação: caçadores e cozinheiros.

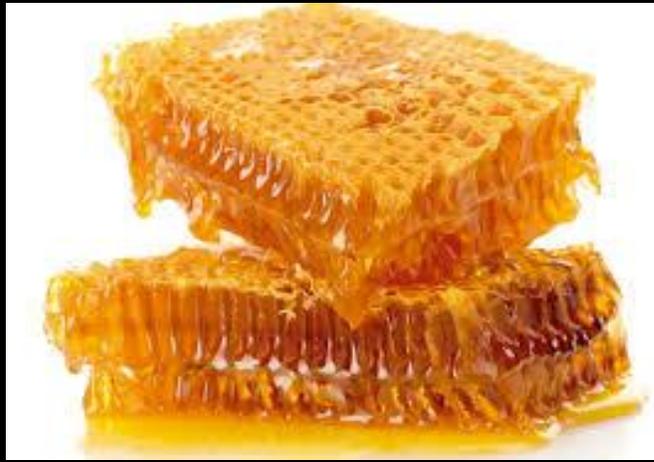
A BASE ALIMENTAR COMUM NAS BANDEIRAS



- Caça



- Peixe



- Mel



- Pupunheira (Palmito)

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



- Sabiá laranjeira



- Macaco-prego

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



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

Moqueagem



- Essa técnica consiste na utilização do jirau, espécie de grade de varas verdes apoiado em estacas fincadas no solo, disposto sobre uma fonte de calor e fumaça. A partir desse processo de defumação, os índios conseguiam dar vida longa as suas carnes de caça, já que a fumaça da moqueagem tinha ação bactericida, reduzindo a umidade na superfície do produto e retardando a oxidação das gorduras.

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

As refeições nas bandeiras em geral, eram elaboradas a partir dos ingredientes disponíveis.



- FARINHA



- CARNE SECA

- “As refeições de estrada eram elaboradas a partir dos ingredientes disponíveis, fossem eles levados pelos viajantes ou encontrados no percurso (ROMIO, 2000), o que dependia do conhecimento que os viajantes tivessem do percurso que faziam. A farinha e a carne seca desidratada, são constantes nas viagens do período colonial, mas as bandeiras valeram-se muito daquilo que oferecia a natureza e já se achava dominada pelas culturas indígenas para sobreviver e encarar as suas jornadas. Os preparos e as técnicas culinárias não são citadas com detalhes, e os apetrechos de cozinha aparecem de modo muito esporádicos.”

Um dos momentos mais difíceis da viagem, foi citado por Silva Braga no trecho a seguir:

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



A medida em que os dias de bandeira foram passando, houve um momento em que a comida se tornou escassa e Anhanguera teve que assaltar alguns índios para se livrar da fome. Por fim, o assalto a aldeias indígenas foi uma estratégia de obtenção de recursos alimentares denotando uma prática comum. Pode-se inferir que os riscos estabelecidos pelas circunstâncias peculiares desta bandeira, ainda que a aproximasse da fome, mais que outras, não a afastou das regras alimentares tradicionais: o milho, as carnes e as plantas do Cerrado, acrescidos de batatas e outros eventuais produtos obtidos do roubo aos indígenas que encontravam pelos caminhos.



Referências Bibliográficas

- JUNIOR, D, A, R. Traços da alimentação na bandeira do Anhanguera – 1734. Revista Latino-Americana de História, 2019.

Referências Bibliográficas - IMAGENS

- NAVARRO, R. **Como era uma expedição dos bandeirantes?** Superinteressante, 2011. Disponível em [<https://super.abril.com.br/mundo-estranho/como-era-uma-expedicao-dos-bandeirantes/>](https://super.abril.com.br/mundo-estranho/como-era-uma-expedicao-dos-bandeirantes/) Acesso em: 05/02/2021
- **Manifestações folclóricas de origens indígenas.** Terra brasileira. Disponível em: [<http://www.terrabrasileira.com.br/folclore/a01indig.html>](http://www.terrabrasileira.com.br/folclore/a01indig.html) Acesso em: 05/12/2021

- DALLAGNOL, E, M. **Algumas abelhas silvestres.** A semana, 2020. Disponível em: <<https://asemananews.com.br/2020/02/14/algumas-abelhas-silvestres/>> Acesso em: 05/02/2021.
- INFANTE, M. **E tempo de ouvir o Sabiá Laranjeira (de madrugada).** Verde SP, 2019. Acesso em: 05/02/2021.
- **Você sabe o que é moqueagem?** Disponível em: <<https://www.facebook.com/paladargastro/photos/voc%C3%AA-sabe-o-que-%C3%A9-a-moqueagemessa-t%C3%A9cnica-consiste-na-utiliza%C3%A7%C3%A3o-do-jirau-esp%C3%A9ci/448085842036560/>> Acesso em: 05/02/2021.

- **FARIA, G. macacos-prego visitam o sertão de barra do una.** sasu, 2020. Disponível em: <<http://sasu.org.br/avistamento-de-macacos-prego-no-sertao-de-barra-do-una/>> Acesso em: 05/02/2021.
- **Pinterest.** Disponível em <<https://br.pinterest.com/pin/416160821798128559/>> Acesso em: 05/02/2021.
- **OTTO, D. Sistema de produção de pupunheira para palmito.** Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-imagens/-/midia/4661002/sistema-de-producao-de-pupunheira-para-palmito>> Acesso em: 05/02/2021.
- **De olho na história. Os Bandeirantes.** Disponível em: <<http://deolhonahistoria.yolasite.com/os-bandeirantes.php>> Acesso em: 05/02/2021.

1ª INTERVENÇÃO

- Colégio Estadual da Polícia Militar Nestório Ribeiro.
- Estagiários: Danilo Silva Teixeira e Aline Teles Barbosa.
- Professora: Núbia Lucas
- Matéria: Cultura Goiana.
- Série: 2º ano.