

Cacau: discursos médicos e modelos de consumo nas publicações científicas do século XVIII: notas de pesquisa

Eduardo Gomes M. Moisés¹

O advento das grandes navegações no início da modernidade foi um divisor de águas na história da humanidade e, em particular, na história dos povos envolvidos no evento: de um lado, os diversos povos que constituíam o Novo Mundo; de outro, os europeus.

Tal encontro protagonizado, inicialmente, por Colombo, foi definido pelo filósofo e linguista búlgaro Tzvetan Todorov como o “[...] mais surpreendente de nossa história [...]” (TODOROV, 2003, p. 5). Desde então, o mundo europeu teve acesso a uma nova gama de possibilidades, riquezas e territórios antes desconhecidos que não se limitam a metais preciosos (ainda que estes também tenham sido encontrados), mas incluíam também uma série de espécies naturais antes desconhecidas no Velho Mundo e que exerceriam papel de destaque nas dinâmicas do mundo colonial em configuração.

1 Graduado em História pela Universidade Federal do Espírito Santo.

Foi no bojo desse processo que os europeus tiveram acesso a um produto que assumia ares divinos entre os habitantes nativos: o cacau. Sua bebida era, na sociedade asteca, um item de luxo, sendo consumida pela elite e suas sementes eram usadas como uma espécie de moeda de troca no território (LEMPS, 1998).

O primeiro contato dos europeus com a planta se deu no golfo de Honduras, quando Colombo, em sua quarta viagem, entrou em contato com canoas que carregavam, entre outros utensílios e produtos, sementes de cacau às quais muito estimavam (PORRO, 1997), mas há evidências linguísticas de que os olmecas já consumiam esse fruto por volta de 1000 a.C. (Idem).

Mais tarde, por ocasião da conquista da América, os espanhóis tiveram a oportunidade de provar a bebida derivada do cacau, à época nomeada de *cacáhuatl*² e a acharam “[...] muito amarga e picante, “mais apropriada para ser lançada aos porcos do que para ser consumida pelos homens” [...]” (LEMPS, 1998, p. 467). Vale lembrar que a receita indígena para a produção do chocolate era muito diferente de sua receita atual, contendo, entre outros ingredientes, frutas, pimentão, milho verde e até mesmo cogumelos alucinógenos (Idem).

A recepção da bebida, no entanto, muda quando o açúcar é adicionado em substituição ao pimentão em sua composição³. Registros do fim do

2 Literalmente, “água de cacau”.

3 “[...] Ignora-se onde e quando se deu essa descoberta essencial para o futuro do chocolate. Algumas tradições mexicanas atribuem-na às religiosas instaladas em Oaxaca, que teriam desejado adoçar a bebida [...]” (LEMPS, 1998, p. 467).

século XVI já apontam para o sucesso do chocolate entre os crioulos espanhóis que, assim como os nativos, o davam de beber aos principais visitantes da terra (LEMPS, 1998).

Já no final do século XVI, o cacau chega à Espanha e daí se espalha por toda a Europa. Graças aos jesuítas, logo foi introduzido em Roma e passou a despertar interesses de botânicos e médicos.

O cacau e os discursos médicos

A ciência médica voltada à alimentação na Europa do século XVI era baseada, em larga escala, nas teorias dos humores que remontam a dois autores de tratados médicos da Antiguidade: Hipócrates (ilha de Cós, 460 a.C. – 377 a. C) e Galeno (Pérgamo, 130 d.C. – 210 d.C.). Foram tais noções de saúde que embasaram o saber médico da Europa quinhentista, enquadrando também os alimentos e especiarias com os quais tiveram contato no Novo Mundo (PORRO, 1997).

Segundo o historiador Massimo Montanari (2013), essa medicina se apoiava na ideia de que todos os seres vivos eram constituídos de uma “natureza” particular que se formava a partir de quatro fatores, agrupados aos pares: quente e frio, seco e úmido. O equilíbrio entre esses quatro componentes é que determinava a boa saúde de um indivíduo e qualquer desproporção entre eles deveria ser revertida com vistas à restauração do equilíbrio. A principal forma de o fazer seria a alimentação.

Se utilizando das teorias humorais de Hipócrates e Galeno, foram construídas diversas narrativas que traziam à tona a discussão a respeito

do cacau e sua bebida, o chocolate, com defensores e opositores. Com efeito, a pesquisadora Ascensión Hernández Triviño destaca em seu artigo *Chocolate: historia de un nahuatlismo* (2013), as contribuições de três médicos: Juan de Cárdenas (1563-1609), Agustín Farfán (1532-1604) e Juan de Barrios (1563), que se inseriam nos debates da época.

Cárdenas, analisando o cacau,

[...]distingue tres partes: “una fría y seca, gruesa, terrestre y melancólica”; una segunda “azeytosa, a modo de grasa amarilla que nada en el chocolate y corresponde a la naturaleza del aire; es caliente y humeda, sustancia blanca, lenitua y amorosa; sustenta y engorda”; la tercera parte, “calidíssima que se adquiere com el fuego y es la que da un saborcillo amargo (es la causa del dolor de cabeça); es delicada y subtil y penetra por todo el cuerpo prouocando a sudor, llamando a la regla”. De todo lo cual, Cárdenas concluye que el cacao “queda frio em primer grado y seco en el segundo” [...]” (CÁRDENAS, 1945, apud TRIVIÑO, 2013, p. 68).

Mas acrescenta que algumas especiarias utilizadas no preparo do chocolate poderiam mudar a classificação da bebida dentro da teoria humoral (TRIVIÑO, 2013). Conclui, então, que seu preparo deve ser feito escolhendo-se os ingredientes específicos para cada indivíduo (Idem).

Agustín Farfán, por sua vez, não vê como benéfico o consumo do chocolate, apontando que entre seus ingredientes encontram-se “[...] muchas cosas entre si mui contrarias, gruesas y malas de digerir [...]” (FARFÁN, 1592 apud TRIVIÑO, 2013, p. 69), mas ainda assim utiliza diversos de seus elementos em receitas médicas.

Já o médico Juan de Barrios, apoiando o consumo da bebida, aponta,

entre outras coisas, para a excelência de sua ingestão para todos os indivíduos, de jovens a idosos e também para as grávidas, aceitando ainda as receitas de Cárdenas “[...] para los tres tipos de personas: sanguíneas, flemáticas y melancólicas [...]” (TRIVIÑO, 2013, p. 70).

As viagens filosóficas e as mudanças na prática médica e científica nos séculos XVII e XVIII

Contudo, no decorrer da modernidade, o padrão medicinal influenciado pelos textos antigos “[...] começou a dar lugar lentamente a novas teorias e a paulatina substituição dos conhecimentos baseados na autoridade pelos de base científica [...]” (MERLO, 2015, p. 52), pautados na experimentação e no racionalismo. Com isso, nos séculos XVII e XVIII foram atestados avanços significativos na ciência médica (bem como na ciência em geral), como as descobertas sobre a mecânica da circulação sanguínea realizadas por William Harvey em 1628 (MERLO, 2015) e a valorização dada à prática da cirurgia, que então se atrelou ao saber médico (idem). Grande parte desses avanços decorre de mudanças ocorridas nas dinâmicas de construção dos conhecimentos científicos na Europa Setecentista, agora realizados a partir de processos denominados pelo historiador Ronald Raminelli (2008) como viagens filosóficas.

Segundo Raminelli, tais viagens eram uma ferramenta dos sábios europeus, que “[...] planejavam realizar um grande inventário da natureza e dos povos [...]” (RAMINELLI, 2008, p. 97) e, para tanto, desenvolveram uma metodologia que envolvia a reunião de espécies naturais dos

diferentes territórios com os quais os navegantes das nações europeias tinham contato ao longo do globo terrestre acompanhada da redação de relatórios sucintos das viagens, que seriam posteriormente enviados ao Velho Mundo, onde sua análise e classificação segundo os ensinamentos de Lineu seriam realizados, sendo, nesse processo, comparados a estudos anteriores feitos pelos sábios. Para uma viagem ser considerada filosófica, no entanto, o autor salienta que ela “[...] deveria promover o avanço da ciência, descobrir leis, a lógica do criador, que estavam escondidas no mundo vivo [...]” (idem).

Com a constituição desse saber científico colaboravam ainda os povos autóctones das diferentes partes do mundo, que passavam seus conhecimentos sobre as espécies de suas terras para os envolvidos nessas viagens filosóficas, que por sua vez os reuniriam, reconfigurariam e construiriam saberes, habilidades e práticas especializadas para o atendimento dos mercados de conhecimento europeus e regionais (RAJ, 2007).

É dentro desse quadro multifacetado que surgem, a partir da segunda metade do século XVII, diversas obras que tratavam do saber médico. O historiador indiano Kapil Raj (2007) nos apresenta o exemplo da compilação do compêndio intitulado *Ellemans botanique des plante du Jardin de Lorixa leur vertu et quallite, tans conus que celle qui ne le sont pas avec leur fleur fruis et grainne traduit de louria an frances*, produzido no subcontinente indiano pelo médico e cirurgião Nicolas L'Empereur através de seu contato com fakirs locais que tinham amplo conhecimento

das ervas medicinais indianas, bem como através da leitura de livros produzidos na região (RAJ, 2007). A obra foi enviada a Paris em 1725 com os objetivos de superar a deterioração ou perda de eficácia das ervas e remédios trazidos pelos europeus através do mar; tratar das doenças que até então não eram conhecidas na Europa; e aumentar o número de ervas medicinais à disposição dos marinheiros europeus, que tanto morriam nos mares (idem), sendo utilizada, em última instância, para a formação de “[...] uma biblioteca de trabalhos médicos para a Índia bem como uma farmácia [...]”⁴ (L'EMPEREUR, 1699, apud RAJ, 2007, p. 36).

É importante salientar que todo esse processo estava inserido no cenário comercial da Europa, estando o *leitmotiv* das viagens filosóficas do século XVIII também centrado nas disputas imperiais por territórios e recursos, onde toda forma de tecnologia era empregada de forma utilitária e para a apropriação do espaço geográfico e do mundo natural (MERLO, 2018) traduzindo-se, desta forma, em objeto de poder para as nações imperiais europeias.

Analisaremos, a partir deste ponto, dois outros exemplos de obras que, como o compêndio médico de L'Empereur, adentram o contexto de disputas imperiais envolvendo o conhecimento natural, servindo ainda para localizar nosso objeto de estudo, a saber, o cacau, os discursos médicos que o envolvem e seus modelos de consumo, na temática. São elas a obra *O Fazendeiro do Brazil Melhorado na economia rural dos gêneros já cultivados, e de outros, que se podem introduzir, e nas fábricas, que lhes serão*

⁴ Tradução nossa.

próprias, segundo o melhor que se tem escrito a este assunto⁵ e o Tratado de los usos, abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate; extractado de los mejores autores que han tratado de esta matéria, á fin de que su uso no perjudique á la salud, antes bien pueda servir de alivio y curacion de muchos males⁶.

O Fazendeiro do Brazil e o Tratado de los usos, abusos: o cacau no contexto imperial europeu

O Fazendeiro do Brazil foi uma coleção compilada e publicada pelo frei José Mariano da Conceição Veloso (1742-1811) entre os anos de 1798 e 1806 e tinha como intuito, como o próprio nome já diz, repassar aos brasileiros a melhor literatura conhecida em todo o mundo sobre os gêneros agrícolas já cultivados na América portuguesa, como o cacau, o açúcar e o café, objetivando desenvolver sua produção, e também sobre os gêneros ainda pouco explorados, como a árvore do pão, a noz-moscada e certas especiarias, “[...] em consonância com o projeto político do Império luso-brasileiro.” (MERLO, 2019, p. 853)

Analisando a terceira parte do Tomo III da obra, que versa sobre o cacau, podemos ver a preocupação dos autores com a descrição da planta, as condições ideais de seu cultivo e colheita, o manuseio adequado das sementes para o transporte para o Velho Mundo, o preparo do chocolate, entre outras características de seu desenvolvimento com uma visão comercial. Isto fica latente ao observarmos a preocupação de um dos

5 Abreviado como O Fazendeiro do Brazil.
6 Abreviado como Tratado de los usos, abusos

autores com a própria aparência do fruto visando uma boa venda:

Os que caprichão em ter, e vender hum bom Cacao, se empenhão, antes de o embarcarem, em o escolher, pôr de parte as amêndoas mui pequenas, movidas e chatas, que á vista fazem uma má figura, e dão menos Chocolate [...] (VELOSO, 1798, p. 100).

Mas, para além da preocupação econômica, a coleção também se constitui como uma importante fonte de análise dos discursos médicos do período. Com efeito, ao explorar a terceira parte do Tomo III, podemos encontrar registros de usos do cacau e do chocolate no tratamento de moléstias crônicas como o escorbuto, as acrimonias e a consumpção.

O Tratado de los usos, abusos, por sua vez, é um compilado de textos transcritos organizado em 1796 pelo então cirurgião do Exército e da Família Real espanhola, Don Antonio Lavedan. Seus temas são as propriedades do tabaco, do café, do chá e do chocolate, bem como as consequências do abuso de seu consumo.

Com vistas utilitaristas⁷, o tratado mostra, entre outras coisas, como o chocolate é benéfico para o tratamento de doenças como a tuberculose, aponta para as qualidades de seu consumo para o estômago e para a manutenção da saúde, mostrando-se especialmente benéfico para os velhos e decrepitos (LAVEDAN, 1796).

Ambas as obras também evidenciam como, apesar de toda a dinâmica experimentalista e racionalista do período, a influência dos

⁷ Sobre o utilitarismo, o próprio Lavedan destaca no prólogo de sua obra: “[...] Tengo escritos vários quadernos sobre las virtudes de estas plantas. Considerando el provecho que se puede seguir á los hombres, y la utilidade al comercio, quisiera que salieran á luz [...]” (LAVEDAN, 1796, n.p.)

textos da Antiguidade não é eliminada por completo dos debates médicos no século XVIII. Assim, encontramos no *O Fazendeiro do Brasil*, entre registros de experiências para o embasamento de discursos e a realização de análises químicas do cacau e de seus componentes, passagens em que a planta é defendida como alimento muito temperado e adequado para todos os temperamentos (VELOSO, 1798).

Da mesma forma, o *Tratado de los usos, abusos* nos mostra uma preocupação ainda muito grande com o respeito às teorias galênicas e hipocráticas, aconselhando o consumo de água fria em momentos próximos aos do consumo do chocolate de acordo com o temperamento do indivíduo e mostrando as consequências de suas diferentes formas de preparo para os humores do corpo (LAVEDAN, 1796).

Considerações finais

Percebe-se, portanto, como no decorrer da modernidade os padrões de consumo e os discursos médicos acerca do cacau e do chocolate vão se transformando. A bebida, que inicialmente não havia conquistado o paladar europeu, se torna, a partir da adição do açúcar em sua fórmula, um alimento de primeira importância, sendo estudada nas academias científicas de forma a garantir o maior aproveitamento de seu cultivo. Em consonância com esse processo, desenvolvem-se também e de forma cada vez mais racional e científica as narrativas acerca de seus benefícios e impactos na saúde dos consumidores. Todo este processo se insere em um projeto de construção de conhecimento que adentra o contexto de

disputas de poder entre potências coloniais e onde o conhecimento ou desconhecimento dos diferentes recursos naturais disponíveis em cada território podem trazer vantagens ou desvantagens para seus possuidores.

Referências

a. Fontes

LAVEDAN, Antonio. **Tratado de los usos e abusos, propiedades y virtudes del tabaco, café, té y chocolate; extractado de los mejores autores que han tratado de esta matéria, á fin de que su uso no perjudique á la salud, antes bien pueda servir de alivio y curacion de muchos males.** Madrid: Imprensa Real, 1796.. Disponível em: <https://archive.org/details/A086A180/page/n4/mode/1up>. Acesso em: 18 abr. 2020.

VELOSO, José Mariano da Conceição. **O Fazendeiro do Brazil: melhorado na economia rural dos gêneros já cultivados, e de outros, que se podem introduzir; e nas fábricas, que lhe são próprias, segundo o melhor que se tem escrito a este assunto.** 11 v. Lisboa: Tipografia do Arco do Cego, 1798-1806.

b. Bibliografia

BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. Lisboa: Edições 70, 2004.

LEMPS, Alain. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs.). História da Alimentação. 6.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998,

pp. 465-475.

MERLO, Patrícia. Ciência a serviço do reino: sociabilidade e reformismo ilustrado nas últimas décadas do império atlântico português. DIMENSÕES – Revista de História da UFES. Vitória, n. 41, pp. 30-51, 2018.

_____. O Fazendeiro do *Brazil*: política ilustrada e produção de alimentos na divulgação científica do Império Luso em finais do século XVIII. Anais da XIV Semana de História Política: Res Publica: caminhos e descaminhos da cidadania brasileira. Rio de Janeiro, 2019, pp. 849-861.

_____. Os estudos médicos e o (des) conhecimento sobre o corpo no Setecentos português. DIMENSÕES - Revista de História da UFES. Vitória, n. 34, pp. 50-68, 2015.

MONTANARI, Massimo. Comida como cultura. 2ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

PORRO, Antônio. Cacau e chocolate: dos hieróglifos maias à cozinha ocidental. Anais do Museu Paulista. São Paulo, 1997, pp. 279-284.

RAJ, Kapil. *Relocating Modern Science: Circulation and the Construction of Scientific Knowledge in South Asia and Europe, 1650-1900*. Basingstoke: Palgrave Macmillan, 2007.

RAMINELLI, Ronald. Viagens ultramarinas: monarcas, vassalos e governo a distância. São Paulo: Alameda, 2008. Disponível em: https://www.academia.edu/11810213/VIAGENS_ULTRAMARINAS_monarcas_vassalos_e_governo_a_

dist%C3%A2ncia_na_%C3%ADntegra_. Acesso em: 15 abr. 2020.

TODOROV, Tzvetan. *A Conquista da América: A questão do outro*. 3ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

TRIVIÑO, Ascensión. *Chocolate: historia de un nahuatlismo*. *Estudios de Cultura Náhuatl*. Cidade do México, n. 46, pp. 37-87, 2013.