

ALIMENTAÇÃO, SAÚDE E IMPÉRIO

O físico-mor Luís Vicente de Simoni e a nutrição dos moçambicanos

por
Eugénia Rodrigues*

Introdução

Em 1819, o médico genovês Luís Vicente de Simoni chegou a Moçambique como físico-mor da capitania, cargo que exerceu no Real Hospital Militar da ilha durante quase um biénio, desde 15 de Setembro desse ano até 10 de Julho de 1821. Construído no final do século XVII, o edifício era o sucessor de outros que, desde o princípio de Quinhentos, haviam assegurado uma sofrível assistência médica aos habitantes e visitantes da ilha, mas cuja vocação era, sobretudo, tratar os militares e os tripulantes das embarcações. A partir da sua experiência médica na ilha, Simoni compôs o *Tratado Medico sobre Clima e Enfermidades de Moçambique*, cujo manuscrito permanece inédito na Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro¹.

* Centro de Estudos Africanos e Asiáticos (I.I.C.T.).

¹ Luís Vicente de Simoni, “Tratado Medico sobre Clima e Enfermidades de Moçambique”, 1821, Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro, Secção de Manuscritos, cód. I-26-18-22. Segundo Ana Cristina Roque, este manuscrito está também disponível na Biblioteca Nacional, Reservados, igualmente com a cota cód. I-26-18-22. Ana Cristina Roque, “Breves noções sobre a medicina cafreal do distrito de Sofala” ou sobre o conhecimento que os portugueses tinham das virtudes e usos das plantas e ervas medicinais na costa sul oriental de África na segunda metade do séc. XIX” in *Anais de História de Além-Mar*, vol. II, p. 230.

O *Tratado Medico* reflecte a visão de um médico europeu sobre um território colonial, mas é também muito condicionado pela amargurada vivência do seu autor em Moçambique. Luis Vicente de Simoni nasceu em Novi, no então ducado de Génova, a 24 de Setembro de 1792, filho de João Baptista Simoni, farmacêutico, e de sua mulher, Maria Cherubina de Gasparis. Formou-se em Medicina pela Universidade de Génova e, em 1817, chegou ao Rio de Janeiro, onde se empregou, durante dois anos, como médico-ajudante do Hospital da Misericórdia². No decurso deste período, Simoni adquiriu um notável conhecimento do país, evidente nas referências ao Brasil constantes na obra que escreveu sobre Moçambique. E, por certo, estabeleceu importantes contactos no Rio de Janeiro, então a capital do império. Por decreto régio de 16 de Junho de 1819, foi nomeado físico-mor da capitania de Moçambique, tendo partido de imediato para o destino³. A ilha de Moçambique encontrava-se então no auge de um notável crescimento demográfico e urbanístico, sustentado pelo incremento do tráfico de escravos, tendo adquirido no ano anterior o estatuto de cidade.

A revolução liberal de 1820 apanhou o físico-mor na colónia e as movimentações políticas subsequentes afastá-lo-iam prematuramente do cargo. Com efeito, em 25 de Junho de 1821, um movimento de oficiais militares, com o apoio da câmara da ilha de Moçambique, depôs e prendeu o “despótico” governador-geral João da Costa Brito Sanches. À semelhança do sucedido noutras colónias, foi constituída uma junta governativa, chefiada por Frei Bartolomeu dos Mártires, bispo de S. Tomé e, então, prelado de Moçambique⁴. Médico e bispo mantinham uma pública animosidade, patente nas obras que ambos escreveram sobre a colónia. Eventualmente pelas inimizades granjeadas ou pelas relações de proximidade mantidas com o governador-geral, Luís Vicente de Simoni foi coagido a abandonar o cargo, antes de completado o triénio do provimento. A 5 de Julho, a junta proibiu-o de contactar o governador e intimou-o a transportar-se para a Terra Firme, o litoral fronteiro à ilha⁵.

² Innocencio Francisco da Silva, *Diccionario Bibliographico Portuguez*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1860, tomo V, pp. 334-339.

³ Carta régia para o governo interino de Moçambique, 22 de Junho de 1819, Arquivo Histórico Ultramarino (doravante AHU), Moç., cx. 163, doc. 95.

⁴ Integravam, ainda, o governo provisório João Vicente de Cardinas, Joaquim António Ribeiro, Francisco de Paula e Baltazar de Sousa e Brito. Sobre as repercussões da revolução liberal em Moçambique, ver José Justino Teixeira Botelho, *História Militar e Política dos Portugueses em Moçambique da descoberta a 1833*, Lisboa, Centro Typografico Colonial, 1934, pp. 623-634.

⁵ Carta do ex-governador-geral João da Costa Brito Sanches para o governo provisório, 6 de Julho de 1821, AHU, Moç., cx. 178, doc. 77.

Logo depois, na sessão de 10 de Julho, atendendo aos “justos receios” e às “repugnancias” de vários oficiais militares, os membros do conselho de governo deliberaram destituir o físico-mor do seu cargo no hospital, tendo-o substituído por Lopo José Xavier⁶. Regressado ao Brasil em data posterior a 3 de Agosto, quando foram encerradas as contas relativas à sua administração da botica do hospital⁷, o médico radicar-se-ia no novo país, onde desenvolveu uma notável trajectória profissional e literária e deixou uma numerosa prole⁸.

Durante o tempo em que exerceu medicina em Moçambique, Simoni foi registando minuciosamente os aspectos relacionados com as moléstias dos seus doentes. Partindo do princípio de que as doenças variavam consoante o meio (fls. 169v-170v)⁹, o médico pretendia contribuir para o conhecimento das enfermidades moçambicanas e facultar, assim, aos futuros clínicos informações para uma prática médica adequada às condições do país. Com efeito, ele estava convicto da possibilidade de reverter a imagem de Moçambique como um cemitério de europeus, alicerçada na ideia de que para os reinóis, na colónia, “seis anos passa por uma longa vida” (fl. 42-42v). Ademais pretendia demonstrar que não era apenas a malignidade do clima a provocar a alta mortalidade europeia, argumentando que “o metodo adoptado para povoar essas terras, e o sistema politico com que forão governadas, e sobretudo a negligencia, e o descuido na boa policia medica tem augmentado e talvez triplicado a força ou influencia do clima, e causado maiores estragos” (fl. 43-43v).

O *Tratado* parece ter sido o primeiro dos muitos textos produzidos por médicos coloniais durante o século XIX, nomeadamente quando,

⁶ Livro de actas do governo provisório, fl. 8-8v, AHU, Moç., cx. 178, doc. 58.

⁷ Livro de receita e despesa do Real Hospital Militar, 1820-1821, AHU, cód. 1577, fl. 156.

⁸ Personalidade extremamente activa e multifacetada, Luís Vicente de Simoni dividir-se-ia entre a medicina e a literatura. Em 1827, reingressou no Hospital da Misericórdia do Rio de Janeiro, onde exerceu medicina até 1852, quando passou a director. Encontrou-se entre os sócios fundadores da Sociedade de Medicina, depois Academia Imperial do Rio de Janeiro, da qual foi nomeado secretário perpétuo, em 1829, e tornou-se membro correspondente de diversas sociedades de ciências médicas estrangeiras. Foi redactor único dos *Annaes Brasilenses de Medicina* e autor de inúmeros artigos editados em opúsculos e em publicações médicas. Participou em vários grémios literários e empregou-se como professor de língua e literatura italiana no Imperial Colégio de Pedro II. Deixou uma extensa obra literária, entre poesia e prosa, e foi tradutor de inúmeros textos. Toda esta actividade seria recompensada com os graus de cavaleiro das Ordens de Cristo e do Cruzeiro e de oficial da Ordem Imperial da Rosa. I. F. Silva, *Diccionario Bibliographico ...*, tomo V, pp. 334-339.

⁹ As referências aos fólhos reportam-se ao “Tratado Medico sobre Clima e Enfermidades de Moçambique”.

a partir de 1844, foram incumbidos da elaboração de relatórios sanitários pelo Conselho de Saúde Naval. Distintamente do ocorrido com a generalidade dos seus sucessores, Simoni não compôs o seu trabalho por incumbência da administração, o que não significa que ele não almejasse ser distinguido pelo poder. Não obstante, imprimiu à sua obra o cunho do médico e do cientista que aspirava ao reconhecimento dos seus pares, lançando-se num projecto que considerava “não menos honroso para o [seu] nome, do que proficuo para a humanidade” (fl. 11-11v). De facto, a sua obra insere-se no movimento emergente no final do século XVIII que conduziu à elaboração de inúmeros tratados sobre a saúde pública¹⁰. Conquanto produzido na juventude, o seu texto revela um saber profundo das descobertas científicas mais recentes, desde a medicina à botânica e à química, aliado a uma sólida cultura clássica. Simoni produziu duas versões do *Tratado*, mas, presumivelmente, o texto não foi terminado e não chegou a ser publicado. Apenas uma pesquisa mais aprofundada sobre a sua prolixa obra científica, dispersa por diversos periódicos e opúsculos, permitirá concluir se as suas observações sobre as doenças moçambicanas foram divulgadas nos meios médicos brasileiros ou nas sociedades estrangeiras de que foi correspondente. Porém, tudo indica que o *Tratado* não chegou a circular em Moçambique ou, pelo menos, não teve repercussão sobre o trabalho dos seus sucessores¹¹.

Luís Vicente de Simoni empenhou-se na investigação das doenças da colónia, ocupando-se da sua tipificação e descrição. A tentativa de criar uma nosologia moçambicana correspondia a uma visão organizada do universo e à pretensão de ordenar o conhecimento médico, tão características desta época. Simoni procurou aplicar às enfermidades moçambicanas as

¹⁰ Ver, por exemplo, Jean-Charles Sournia, *História da Medicina*, Lisboa, Instituto Piaget, 1995, pp. 220-221. Não faz, assim, sentido afirmar, como Ana Cristina Roque, que Simoni participou da “generalização que, no seu tempo, se continuava no entanto a perpetuar quando se falava da medicina tradicional e dos seus métodos.” A. C. Roque, “Breves noções ...” in *Anais de História de Além-Mar*, vol. II, p. 230. De facto, o objectivo de Simoni não era inventariar a medicina tradicional moçambicana, mas aplicar a Moçambique os mais recentes conhecimentos da ciência europeia.

¹¹ Veja-se, por exemplo, o caso de Jacques de Salis di Celerina, que solicitado, em 1846, pelo Conselho de Saúde Naval para produzir uma notícia sobre a “Topografia Médica” da colónia, afirmava não lhe constar ter sido elaborada pelos seus antecessores “a mais pequena notícia sobre as molestias dos diferentes pontos da Costa Oriental d’Africa”. Jacques de Salis di Celerina, “Esboço sobre as molestias da Costa Oriental d’Africa” in *Annaes Maritimos e Coloniais*, 1846, n° 2, 6ª série, pp. 43-72. Agradeço ao Doutor João Pedro Marques a referência a este texto.

modernas teorias médicas, que frequentemente confrontou com a sua experiência clínica, chegando a desafiar a autoridade de reputados mestres. Longe de se circunscrever ao estudo das doenças, o médico interessou-se pela “inquirição das causas que as produzião, e a consideração da influencia que as circunstancias do clima, e dos costumes devião ter no seu desenvolvimento [...] afim de tornar não so mais facil o curativo, mas de poder preveni llas, e evita llas em muitos cazos” (fl. 11). Com efeito, parte do seu texto debruça-se sobre o contexto social das doenças e da sua cura e, como era comum nos médicos do seu tempo, Simoni preocupou-se com os comportamentos e as condições de vida, incluindo a habitação, o vestuário, a higiene pessoal, a limpeza doméstica e a nutrição. Entre as circunstâncias reputadas com influência sobre o estado de saúde dos indivíduos, a alimentação ocupou claramente uma parte relevante do seu trabalho. Nela, o médico examinou os géneros consumidos pelos habitantes de Moçambique, apontando os seus malefícios e benefícios para a saúde. As suas observações compõem uma importante fonte de informação sobre as práticas e as crenças nutricionais das populações da ilha, aspectos pouco documentados por outros textos. Mas, revelam também como as representações europeias constróem o conhecimento sobre o mundo não europeu, mesmo quando, como no caso de Simoni, chegam a integrar saberes locais. De facto, se o médico genovês vê Moçambique com, usando a expressão de Mary Louise Pratt, os “olhos do império”, o *Tratado* é também o resultado de um processo de transculturação que supõe a interacção entre o viajante-cientista e o povo visitado¹².

O propósito deste texto não é estudar o contributo de Luís Vicente de Simoni para a história da medicina colonial em Moçambique ou integrá-lo nos debates científicos do seu tempo. Pretende-se aqui, como parte de uma investigação mais vasta sobre o autor, analisar a construção da representação da sociedade colonial moçambicana através da avaliação das práticas alimentares e da sua influência na saúde, segundo a perspectiva da ciência ocidental, que se auto-representava como universal. Apenas nessa medida, as concepções médicas do autor serão tidas em consideração. A sua visão da alimentação moçambicana é composta também pelo constante confronto com os produtos alimentares e a gastronomia da Europa e de outros espaços do império português, em particular do Brasil, que ele conheceu antes de se deslocar para Moçambique. Importa

¹² Sobre o processo de transculturação, ver Mary Louise Pratt, *Os olhos do império: relatos de viagem e transculturação*, Bauru, Editora da Universidade do Sagrado Coração, 1999.

salientar que as observações de Simoni se circunscreveram à ilha de Moçambique e ao seu espaço complementar constituído pelo litoral fronteiro, a Terra Firme, deixando em grande parte de fora os territórios que integravam a colónia: a vasta zona dos Rios de Sena, ao longo do rio Zambeze, os portos de Sofala, Inhambane e Lourenço Marques, no Sul, e o arquipélago de Cabo Delgado, no Norte. Tal não significa que Simoni não tivesse obtido notícias ou conhecido pessoas destas e de outras regiões do actual território moçambicano, nomeadamente aquelas que, por razões comerciais, afluíam à ilha. As suas apreciações citavam os moçambicanos em geral, mas, não raro, reportavam-se a grupos sociais específicos, e, sob aquela designação, Simoni visava frequentemente as elites de extracção portuguesa e goesa.

Alimentação e saúde

Luís Vicente de Simoni construiu o seu texto numa época de grande actividade científica, com notáveis desenvolvimentos na medicina, botânica e química, cujos resultados impregnam o seu trabalho. Mas, se a sua obra reflecte os avanços científicos do seu tempo, não deixa de veicular concepções antigas, entrando, por vezes, em contradição. As perspectivas de Simoni parecem creditar-se fundamentalmente no vitalismo, embora não ignorem outras escolas da medicina. Aquela corrente, preponderante no final do século XVIII, defendia a existência no organismo de um princípio vital, isto é, uma força capaz de lhe fornecer as suas características próprias e, portanto, a sua individualidade. A vida corresponderia a fenómenos específicos, que permaneciam por explicar por outras escolas como o animismo, que ignorava as trocas físicas e químicas, e o mecanicismo, que reduzia todo o funcionamento do corpo às leis da física. Atribuindo à vida um carácter irredutível, o vitalismo situava-se entre aqueles dois sistemas. Esta corrente era muito inspirada pelas teorias do médico escocês John Brown (1735-1788), que entendia a vida como o resultado da reacção das forças nervosas às excitações. Tais forças podiam ser alteradas por doenças, umas esténicas e outras asténicas, as quais seriam combatidas, respectivamente, pelo ópio sedativo e pelo álcool estimulante. Esta visão seria abandonada para dar lugar a uma orientação no sentido da observação e da experimentação directas¹³.

¹³ Ver, por exemplo, J.-C. Sourmia, *História da Medicina ...*, pp.197- 250; João Rui Pita, *História da Farmácia*, Coimbra, Minerva, 2000, p. 171.

Próximo dos vitalistas, Simoni defendia que os órgãos eram animados por forças que sustentavam a vida face aos agentes externos, “os *afficientes organicos* ou potenciais extranhos”, que actuavam sobre eles, tendendo à sua destruição: “A propriedade vital qualquer que seja a sua natureza oppõe-se a esta destruição pela reacção organica com que responde, e combate a acção dos agentes externos, e constitue aquelle principio chamado Natureza particular que preside á conservação de cada órgão” (fls. 66v-67; 137). Assim, o estado de saúde existia quando a acção desses agentes externos era proporcional à força vital dos órgãos, enquanto a doença emergia de cada vez que essa acção era superior ou inferior à reacção orgânica. A alteração das propriedades vitais resultava de mudanças orgânicas imperceptíveis, as quais consistiam na acção química recíproca das moléculas dos órgãos humanos e das dos agentes orgânicos que agiam sobre elas (fls. 68v-69). Simoni divergia dos brownianos quanto à sua teoria do incitamento e debilidade geral, ou seja, igual em todos os pontos do corpo humano. Na verdade, o médico genovês aceitava que os diferentes órgãos estavam ligados por uma forte simpatia, que estenderia os efeitos da saúde e da doença de cada um a todos os outros. Mas, defendia que eles mantinham uma certa individualidade e, portanto, autonomia, podendo reagir, em alguns casos, sem comunicar aos demais a actividade processada entre cada um deles e os agentes externos. Cabia, então, distinguir entre a saúde de um órgão da saúde geral (fls. 67-68v; 138). Esta perspectiva conduzia-o a defender que os alimentos, tal como os medicamentos, tinham efeitos locais antes de entrarem na circulação sanguínea. Ademais, não agiam uniformemente sobre os vários órgãos, cujo grau de irritabilidade era, por sua vez, divergente. O médico genovês contestava, portanto, a opinião dos brownianos, que encaravam todas as substâncias como estímulos gerais (fls. 126v-127v).

Mas, Simoni não se limitava aos estudos médicos, preocupando-se com os desenvolvimentos de outras ciências. Os notáveis avanços da botânica a partir de Setecentos suscitaram a sua profunda atenção. Carl Linnaeus (1707-1778), ao criar um sistema de classificação das plantas, marcou o momento em que “a história natural iniciou um esforço de escalada mundial”¹⁴. Simoni empenhou-se em fornecer os nomes científicos das plantas mencionadas ou em descrever a sua morfologia, muitas vezes através de analogias com as plantas brasileiras, participando desse esforço de ordenar o caos da natureza. A medicina e a farmácia europeias

¹⁴ M. L. Pratt, *Os olhos do império...*, p. 58.

foram também profundamente influenciadas pelos sistemas de classificação dos naturalistas, passando a dispor de um sistema taxonómico que permitia rotular as doenças e escolher os medicamentos em função disso, mas, ainda, ordenar as plantas e os animais com eventuais efeitos terapêuticos¹⁵. Os desenvolvimentos da química na viragem para o século XIX, depois das bases lançadas por Antoine Laurent Lavoisier (1743-1794), teriam necessariamente repercussões relevantes na medicina, que podia recorrer a uma nova terapêutica farmacológica. Esses progressos da química permitiram juntamente um melhor conhecimento da natureza e, assim, o médico genovês aplicaria nas suas análises sobre a nutrição o novo vocabulário, empregando, por exemplo, o conceito de molécula e de elemento químico, reportando-se particularmente ao azoto¹⁶.

Simoni intentou construir um saber fundamentado nas mais recentes descobertas de vários ramos da ciência europeia. Não obstante, deparou-se com avanços ainda exíguos para responder aos problemas que a doença lhe colocava em Moçambique. Essa insuficiência conduziu-o a discutir as crenças locais sobre a doença e a cura e igualmente, no que aqui importa, a alimentação. Se algumas dessas convicções foram refutadas pelo médico, não poupando críticas ao que rotulou de preconceitos, outras foram acolhidas por ele, dando-lhes respaldo científico. Desta maneira, acabou por integrar nas suas teses sobre a alimentação os saberes moçambicanos, exemplificando, de certo modo, como as ideias se movem, neste caso, de baixo para cima e são refundidas pelo conhecimento erudito¹⁷. Destinando-se o seu texto a ser reconhecido por um público europeu, particularmente os médicos seus sucessores na colónia, esses saberes tendiam a ser transculturados para a Europa.

A perspectiva de Simoni sobre a alimentação e as relações entre alimentos e saúde seria, de facto, muito enformada pelos avanços científicos. A preocupação com a alimentação caracterizou a medicina do final do século XVIII, embora não fosse um interesse novo¹⁸. O médico partia

¹⁵ J. R. Pita, *História da Farmácia ...*, pp. 166-167; J.-C. Sournia, *História da Medicina ...*, pp. 199-200.

¹⁶ J. R. Pita, *História da Farmácia ...*, pp. 196-197; J.-C. Sournia, *História da Medicina ...*, pp. 204-205.

¹⁷ Sobre a circularidade das ideias entre cultura erudita e cultura popular, ver Carl Guinzburg, *O queijo e os vermes. O cotidiano e as idéas de um moleiro perseguido pela Inquisição*, S. Paulo, Companhia das Letras, 1987.

¹⁸ J.-C. Sournia, *História da Medicina ...*, p. 219.

da premissa de que os “principios componentes a maquina do homem não permanecem jamais hum instante n’hum estado fixo mas mudao-se e renovão-se incessantemente. As moleculas animalisadas depoes de ter por hum certo tempo formado parte della separão-se novamente deixando hum vão para ser occupado de outras” (fl. 110v). A função dos alimentos era, então, fornecer materiais idôneos para suprir a ocorrência dessas perdas. Mas, enquanto não eram sujeitos a um processo de “animalização” pela força vital do organismo, isto é, de transformação na sua própria matéria, os alimentos permaneciam agentes externos ao corpo (fl. 110v). Quando os órgãos estavam desprovidos de força para os transformar ou expelir, os corpos estranhos atacavam o tecido orgânico, arruinando-o ou transtornando as suas funções. Essa acção destrutiva, alterando a vitalidade do organismo, conduzia ao seu perecimento ou ao desenvolvimento de um estado morboso (fl. 88v).

Partindo dessa perspectiva, os produtos alimentares eram rotulados como benéficos ou danosos, consoante a sua adequação à força vital dos órgãos. Essa classificação implicava considerar os alimentos, por um lado, em si mesmos e, por outro, em relação com as características do organismo e do meio em que ele vivia. Uma dieta saudável definia-se, então, pela ingestão de comida de boa qualidade e em quantidade suficiente, sendo esta determinada pela apreciação das circunstâncias do indivíduo: constituição, temperamento, estado de saúde, estilo de vida e apetite. A observância desta norma erguia-se no “maior preservativo das enfermidades” (fl. 111). De facto, ao restabelecer o organismo, a alimentação teria também a função de prevenir o aparecimento de doenças, donde a importância que Simoni lhe conferiu no seu *Tratado Medico*: “o corpo bem nutrido se achará continuamente n’hum estado favoravel para resistir a violencia das causas que tendem a extingui llo principalmente aquellas cuja acção directa he diminuir, e consumir a sua vitalidade” (fl. 111).

Esta relação entre nutrição e saúde estava na base da construção de uma imagem muito negativa de Moçambique, onde, segundo Simoni, a escassez e a má qualidade dos mantimentos multiplicavam as vítimas, actuando como uma peste. Em apoio da sua tese, o médico argumentava que, no país, a morte grassava mais fortemente no meio da “plebe miseravel, do que entre as familias a quem huma meza assaz lauta fornece diariamente com que satisfazer o apetite” (fl. 111). Ademais, durante a sua prática hospitalar na ilha, constatara um número de óbitos inferior ao ocorrido nos anos antecedentes. Longe de associar tal êxito exclusivamente à terapêutica adoptada, Simoni tendia a explicá-lo pela maior fartura

das dietas do hospital. Do mesmo modo, relacionava uma certa benignidade das enfermidades declaradas durante aquele período com a maior abundância de víveres na cidade, em consequência da política do governador-geral João da Costa Brito Sanches. Com efeito, o governador isentara de direitos de importação os escravos trazidos pelos negociantes mojosos¹⁹ dos portos a norte da colónia, alegando que tal medida, longe de prejudicar a Fazenda, animaria as trocas e aumentaria as receitas alfandegárias pelo incremento da cobrança dos direitos de exportação²⁰. Essa dinamização do comércio traduziu-se aparentemente na subida da importação de subsistências, conduzindo a uma maior disponibilidade de víveres nos mercados da cidade. O médico asseverava, então, que a principal causa das doenças em Moçambique era a debilidade, que só podia ser combatida com uma dieta conveniente. A doença e a morte não eram, assim, factos meramente clínicos, mas fundamentalmente relacionados com um dado contexto social. Havendo fartura de alimentos na colónia, sempre consumidos com circunspecção, a mortalidade seria reduzida para metade (fl. 111v). Em suma, Simoni era um fervoroso adepto de uma alimentação moderada, em que o excesso ou a insuficiência provocariam alterações nos órgãos.

Para além da quantidade, também a qualidade da comida em Moçambique merecia de Simoni reflexões muito depreciativas, sendo associada à frequência de “febres” na região. A qualidade de um alimento avaliava-se pela sua capacidade de fornecer elementos nutrientes, pela facilidade em ser digerido e pelo seu estado de conservação. O médico alertava, então, para o facto de alguns alimentos conterem muita matéria nutriente, mas pouco apta a fornir os materiais sólidos necessários à formação da substância animal - casos do arroz, fécula e milho grosso - sem a concorrência de outros capazes de suprir alguns dos elementos ausentes, como o azoto fornecido pelo peixe. A outros - como os mexilhões, os polvos e os caracóis - assacava a presença de diminuta substância nutriente,

¹⁹ Os mojosos foram definidos como “Povos de Angoche, derivados do cruzamento de negros com árabes, e que se dedicavam ao comércio de escravos”. Manuel Simões Alberto, “Elementos para um vocabulário etnográfico de Moçambique” in *Memórias do Instituto de Investigação Científica de Moçambique*, vol. 7, 1965, p. 207. No entanto, é claro na documentação das primeiras décadas do século XIX que o termo se refere aos comerciantes suaflis que chegavam a Moçambique vindos de diversos portos geralmente para comerciar escravos.

²⁰ Bando do governador-geral João da Costa Brito Sanches, 19 de Novembro de 1819, AHU, Moç., cx. 166, doc. 54.

apesar de oferecerem grande volume e peso (fl. 112). Ora, num país de clima quente como Moçambique, as exigências de uma boa alimentação eram reforçadas pelas perdas causadas por uma transpiração muito activa, as quais debilitavam os órgãos, tornando-os sensíveis à doença. Tal privação exigia um adequado socorro nutricional, que o organismo saudável manifestava através do apetite. A notável avidez que, segundo o médico, atingia, na colónia, as pessoas sãs até “se parecer as vezes com a fome canina” (fl. 111v) era um sinal claro do acerto dessa tese.

Simoni salientava, ainda, a necessidade de eleger alimentos de fácil digestão, como o bom pão, as massas tenras, as carnes frescas, os ovos moles e as hortaliças, evitando os dispépticos, como o pão mal feito, as carnes duras, os ovos rijos, as leguminosas e certas raízes. Tal demanda era enfatizada em Moçambique pelo facto de a digestão ser aqui muito vagarosa devido à constante actividade da cutis, permanentemente estimulada pelo calor, o que enfraquecia a vitalidade dos órgãos centrais e, portanto, do estômago. Assim, o médico assegurava que a indigestão era a “enfermidade a mais violenta e terrível das que ocorrem em Moçambique” (fl. 112). E apontava os desequilíbrios nutricionais como a causa das frequentes apepsias associadas a febres. Se num indivíduo bem nutrido, a indigestão oprimia a força vital do estômago, o resto do corpo desencadeava uma reacção para acudir àquele órgão, a que estava ligado por uma grande simpatia, causando somente a febre gástrica, manifestada a nível local. Mas, num estado de debilidade, a desproporção verificada entre a energia vital do estômago e os alimentos em excesso originava indigestões seguidas de terríveis febres espasmódicas e apopléticas (fl. 113).

Quer na perspectiva da qualidade, quer considerando a quantidade, a alimentação da maior parte da população de Moçambique era, para o clínico, reprovável. Simoni salientava que, do ponto de vista da variedade, a nutrição dos africanos livres, baseada no milho miúdo, era muito simples e sem interditos relevantes. Todavia, asseverava que os africanos eram “mui golosos”, sendo excessivos na comida ingerida nas épocas de abundância, pelo que se tornavam mais sujeitos a indigestões e a diarreias. Mas, em contrapartida, aturavam facilmente a fome, quando coagidos pela penúria. Era o caso dos numerosos ranchos de mujaus, que suportavam longas viagens de quatro meses, desde o sertão junto ao lago Niassa até à ilha de Moçambique, com um ou dois punhados de milho cru por dia (fls. 45v; 113-113v). Não obstante, era a situação dos soldados do regimento de Moçambique e dos escravos a suscitar a maior desaprovação do físico-mor. Os militares, alegava, recebiam mensalmente do governo meio

alqueire de arroz ou de milho. Com um soldo diário inferior a 100 réis de moeda fraca ou do país, correspondente a metade do valor da moeda forte do Brasil e de Portugal, viviam na miséria, podendo apenas comprar peixe miúdo (fl. 113v). Os escravos subsistiam no mesmo desamparo, arrecadando dos seus senhores uma ração de milho ou de mandioca, que eles próprios pilavam e cozinhavam. E apenas alguns conseguiam algumas moedas para comprar peixe ou carne seca (fls. 113v-114).

Simoni estabeleceu, ainda, uma relação entre os alimentos e os temperamentos, sendo manifesta a persistente influência da medicina galénica, nomeadamente a aceitação da existência de temperamentos humorais. Reconhecendo permanecer neste campo uma grande incerteza, também ele optou por organizar uma tabela de temperamentos, baseada não exclusivamente nos quatro líquidos humorais de Hipócrates²¹, mas apoiada também nas diferentes proporções dos órgãos principais. Porém, são evidentes as suas hesitações quanto à denominação desses temperamentos e à definição das suas características, quer considerando ambas as versões do *Tratado Medico*, quer atentando nas observações feitas no decorrer da obra. Na última variante do seu texto, Simoni chegou à enunciação de cinco temperamentos: o nervoso, o sanguíneo, o muscular ou atlético, o bilioso (antes, chamado gastroplaeno) e o linfático (adenolínfio, na primeira versão), mucoso ou fleumático. As diferentes proporções dos órgãos conectavam-se com a propensão para determinadas doenças e teriam igualmente influência na inteligência e na sensibilidade do indivíduo (fl. 76-76v).

Estando os temperamentos associados ao desenvolvimento e ao funcionamento de determinados órgãos, importava considerar a acção dos alimentos sobre esses órgãos. Simoni começou por declarar que recusava a ideia, muito comum na medicina galénica, de que os temperamentos pudessem ser corrigidos pelos alimentos, medicamentos e costumes. Argumentou que eram os órgãos a conferir formas e naturezas diversas aos alimentos e não estes ao organismo, pelo que as alterações passíveis de serem produzidas pela sua ingestão seriam sempre limitadas e relativas à constituição do indivíduo e não ao seu temperamento (fl. 88v). No entanto, na segunda versão do seu texto, acabou por admitir que os temperamentos podiam ser mudados (fls. 139-138v). Ademais, é claro no decurso da obra que ele acreditava que podiam ser equilibrados pelo consumo de certos alimentos. A acção destes sobre os órgãos, incitando-os ou deprimindo-os, tinha conse-

²¹ Sobre o galenismo, ver, por exemplo, J. R. Pita, *História da Farmácia* ..., pp.58-68; J.-C. Sourmia, *História da Medicina* ..., pp. 61-63.

quências não apenas sobre a saúde, como também sobre as características morais e intelectuais associadas à sua proeminência. Desta maneira, as recomendações dietéticas do médico partiam geralmente dessa perspectiva. Prosseguindo o esforço de investigar as enfermidades da colônia, Simoni dispôs-se, de seguida, a um demorado labor de aplicação desse quadro teórico aos moçambicanos. Acabaria por confessar as dificuldades de tal exercício, quer por raramente se encontrar um temperamento em estado puro, quer por a miscigenação presente em Moçambique baralhar ainda mais os dados originais. Também neste caso, são evidentes as suas dúvidas e até contradições. Não cabe neste espaço desenvolver as concepções de Simoni sobre os temperamentos e a sua aplicação aos habitantes da colônia. No entanto, importa reter alguns aspectos relevantes para a construção da sua percepção das relações entre saúde e alimentação em Moçambique.

A sua visão dos temperamentos dos moçambicanos seria muito influenciada pela experiência negativa vivida na ilha, a qual lhe suscitaria uma imagem muito mais crítica das elites locais de ascendência portuguesa e goesa do que dos próprios africanos. Simoni classificava os vários grupos de habitantes consoante a sua origem e a sua antiguidade no território. Os “indígenas ou habitantes naturaes primitivos” eram frequentemente designados por “os negros” ou “os cafres”, denominação esta adoptada pelos portugueses do árabe *kâffir* (infiel). A designação “habitantes indigenados” reportava-se aos originários da Europa e da Ásia, fixados há muito no país e que constituíam o núcleo da sua elite mestiça. Os “estabelecidos”, oriundos das mesmas proveniências mas chegados recentemente à colônia, dividiam-se também entre europeus, limitados a alguns oficiais e aos soldados degredados, e asiáticos, estes os mais numerosos. Por fim, os habitantes “mulatos”, que, provavelmente face ao que observara no Rio de Janeiro, considerava em número inferior ao previsível, “seja que o clima favoreça pouco a geração destes individuos, seja que a mortalidade os destroa antes de chegarem à mocidade” (fl. 42v)²². Embora

²² Estimativas de 1822 permitem avaliar a distribuição desta população. Nesta altura, residiriam na ilha 120 portugueses brancos ou reputados como tal; 650 mestiços; 200 goeses; 180 baneanes de Dio e Damão; 500 árabes e mouros; 800 africanos negros livres e 5 a 6 mil cativos. Tal implicava uma população livre residente de aproximadamente 2 450 indivíduos, a que acresciam cerca de 200 a 300 soldados do regimento. Frei Bartolomeu dos Mártires, “Memoria Chorografica da Provincia ou Capitania de Mossambique na Costa d’Africa Oriental conforme o estado em que se encontrava no anno de 1822”, 1823, Arquivo Histórico de Moçambique, SE a III P 9, n.º 216 a (Cópia do original do Arquivo da Casa Cadaval, cód. 826 (M VI 32), fl. 25.

Simoni distinguisse estes grupos pela sua antiguidade no país, a sua análise dos temperamentos acabava por ignorar a distinção entre “indigenados” e “estabelecidos”, remetendo-se antes para uma diferenciação étnica.

Os europeus “indigenados”, então com uma forte presença de originários do Brasil, eram vistos pelo médico como os verdadeiros cidadãos moçambicanos (fls. 41v-42). Simoni considerava que o temperamento bilioso era próprio dos portugueses, combinando-se com o linfático e o nervoso à medida que se deslocavam para regiões mais próximas do equador (fl. 143v). Acabava por assinar aos europeus “indigenados” de Moçambique um temperamento misto de bilioso e de linfático. Apresentando um “semblante triste, a phisionomia estúpida, e pouco interessante”, inclinavam-se para a ambição, o ódio, a traição, a intriga, o egoísmo, revelando-se revoltosos nas palavras, mas cobardes nas acções, tudo características associadas à proeminência dos órgãos abdominais. Enfim, o médico opinava que “o trabalho e a actividade os offende”, “sair do ocio e dos seus costumes he para elles um atentado ao direito das gentes” (fls. 85v-87v). Sendo o temperamento bilioso consequência do desenvolvimento do aparelho digestivo, entre este indivíduos predominariam os enfartes e os males do fígado, baço, estômago e intestinos. Nos casos em que sobressaía o temperamento linfático, resultante da saliência dos vasos linfáticos e das glândulas, ocorreriam com maior frequência enfartes glandulares e viscerais, febres mucosas e adinâmicas, catarros, hidropisias, escrófulas, reumatismos e hemorróidas, todas elas enfermidades caracterizadas pela debilidade geral, mas pouco fatais. Este temperamento associava-se à inacção e a funções digestivas e respiratórias vagarosas, com uma transpiração abundante. Deste modo, quer por via do temperamento bilioso, quer do linfático, este grupo apresentava um aparelho digestivo muito sensível (fls. 80v-83; 143-144).

Entre os asiáticos, Simoni diferenciava os canarins, provenientes da população católica de Goa, na costa do Canará, os baneanos, mercados hindus do Guzerate, e os “mouros”, reportando-se à população suaflí, resultante da miscigenação de imigrantes muçulmanos com núcleos de africanos do litoral. Simoni representava os canarins como muito semelhantes aos portugueses, imperando entre eles os temperamentos linfático e bilioso, especialmente o primeiro. Atribuía-lhes a propensão para a preguiça, maledicência, egoísmo, servilismo e cobardia, considerando-os capazes de todos os crimes. Distinguindo-se pela magreza, entre eles prevaleceriam as hepatites, as doenças pulmonares e a disenteria (fls. 80v-85; 143-144). Os baneanos partilhariam muitas das características dos canarins, tendendo também especialmente para o temperamento linfático, mas

a sua religião e a habitual dieta de legumes torná-los-ia mais pacíficos e submissos e menos intrigantes. Uma vida moderada dotá-los-ia de uma constituição mais nutrida e de uma menor sujeição às enfermidades (fls. 85; 143v-144). Relativamente aos “mouros”, estando muito misturados com a população indígena, Simoni confessava ser difícil determinar o seu temperamento. Ainda assim, sustentava que sobressaía entre eles o temperamento linfático, com misturas do bilioso e do sanguíneo, com as doenças correspondentes. Sustentava que não eram “maos subditos, nem maos cidadãos”, apesar de a religião os tornar inimigos dos portugueses. Seriam menos especuladores do que os baneanes e mais activos no seu trabalho comercial (fl. 85).

Quanto à população indígena, Simoni debruçou-se principalmente sobre os macuas, que habitavam o litoral da ilha de Moçambique, os maraves, estabelecidos nas regiões interiores a norte do rio Zambeze, e os mujaus, que chegavam anualmente da região do lago Niassa e permaneciam no litoral fronteiro à ilha durante meses, ocupados com o comércio de escravos. Entre os macuas, imperariam os temperamentos bilioso e muscular (fl. 83), embora as características que Simoni lhes atribuía fossem mais próximas da sua definição do último. Correspondendo ao desenvolvimento dos músculos, este temperamento assentava em indivíduos robustos, de fisionomia majestosa, dotados de força e agilidade, portadores de um espírito vivo e corajoso, mas de uma imaginação fraca. Com propensão para a vida activa e para o trabalho, tendiam à revolta, à insubordinação e crueldade. Neles, seriam frequentes as febres dos vasos linfáticos e sanguíneos, as inflamações e apoplexias sanguíneas, todas elas enfermidades raras, mas fatais. Este temperamento podia ser atenuado ao longo da vida com o uso de substâncias debilitantes como os ácidos (fls. 79v-83v; 142v-143). Já os mujaus e os maraves possuiriam temperamentos linfático e nervoso. Este estava relacionado com o desenvolvimento do cérebro e dos nervos, dotando, em particular, os mujaus de uma grande sensibilidade, timidez e melancolia, características que os levavam ao suicídio com medo de serem mortos. Estes povos, dados à inacção e ao desleixo, sujeitavam-se a doenças espasmódicas, convulsivas, tetânicas, paralíticas, supurosas e intelectuais e também a disenterias e doenças pulmonares, apresentando uma grande resistência aos medicamentos (fls. 77-83v; 143v-144v).

Na verdade, Simoni tanto assegurava imperar em Moçambique o temperamento bilioso (por exemplo, fls. 143v; 145) como atribuía a supremacia ao temperamento linfático (por exemplo, fl. 119v), sendo claro que, em ambos casos, o seu principal alvo eram as elites da ilha.

Atenta a predominância das doenças digestivas atribuídas aos vários grupos populacionais, não espanta a atenção dada à alimentação e ao processo de digestão, tanto mais que esta, como ficou dito, seria vagarosa nos países quentes e nos temperamentos linfáticos e sempre problemática nos temperamentos biliosos, ou seja, a grande parte da população a que se reportava.

A mesa dos moçambicanos

Luís Vicente de Simoni mapeou os alimentos consumidos em Moçambique e dividiu-os em classes, conforme o tipo de matéria fornecida, expendendo opiniões sobre o seu valor nutricional. As suas observações limitaram-se aos produtos do mundo vegetal, embora ocorram anotações ocasionais sobre os animais que compunham a dieta moçambicana, nomeadamente a carne seca de Madagáscar, as galinhas, o peixe e o marisco (fl. 113-113v). O seu olhar revela-se próximo da ânsia de classificação do naturalista, preocupando-se em fornecer os nomes botânicos das espécies consumidas ou em descrever a sua morfologia, nos casos em que deparava com plantas desconhecidas. A mesma pretensão, aliás, subjaz à ordenação dos alimentos em grupos, consoante substâncias nutrientes facultadas. Não obstante, o médico genovês, longe de se cingir à sistematização da natureza promovida pelos naturalistas, preocupou-se em estabelecer um entendimento funcional das plantas por via do seu lugar na alimentação humana.

Simoni iniciou o seu inquérito pelo grupo dos amiláceos, que considerava pouco nutrientes e com uma reduzida capacidade para serem “animalizados”, devido à ausência de glúten. Nessa categoria, incluiu o arroz, os milhos, a mandioca, o sagu, o sambo e a olanga. O seu olhar de europeu conduziu-o a valorizar os farináceos consumidos na Europa e no Brasil, bem como o modo de preparação dos alimentos aí praticado. Assim, por exemplo, as farinhas refinadas eram para ele manifestamente superiores ao rolão usado em Moçambique. Com efeito, não estando o emprego de peneiras divulgado na colónia, a farinha de todos os cereais era consumida juntamente com o farelo.

O arroz (*Oryza sativa* L.) era um dos alimentos mais divulgados na ilha de Moçambique. Por esta altura, era fornecido pelos comerciantes locais, que o importavam de outros territórios da capitania, em particular da região de Quelimane, no delta do Zambeze, e de Sofala, e pelos negociantes moçambicanos, que o transportavam de Zanzibar, Comores e Madagáscar.

Embora ressalvando a boa qualidade do cereal estrangeiro, o médico fazia eco das preferências locais pelo arroz de Quelimane e, principalmente, de Sofala. Este porto exportava quantidades limitadas de um arroz de grão muito pequeno, o mais reputado da colônia. Difundindo a representação que os moçambicanos tinham dos seus cereais, Simoni declarava não conhecer outro arroz que se lhe pudesse “comparar pelo seu sabor e consistência, e facilidade com que coze, sem se abrir” (fl. 114v). Discorrendo sobre as qualidades do alimento, anuía a que o arroz fornecia pouco nutrimento, o que era evidenciado pela magreza dos povos da Ásia Meridional, grandes consumidores da gramínea. De resto, aceitava mesmo o axioma moçambicano que dizia: “Os Canarins são todos mirrados porque não comem senão canja”. Mas, retorquindo aos que depreciavam o arroz, Simoni notava que este alimento era “ligeiro e bom”, insusceptível, por isso, de causar prejuízos ao organismo e passível de ser combinado com comidas fornecedoras das substâncias ausentes. Do ponto de vista do clínico, estava, assim, justificada a larga divulgação do arroz em Moçambique e o seu emprego como base da dieta no hospital.

Simoni reportava, de seguida, os milhos consumidos em Moçambique. A cultura do milho grosso (*Zea mays* L.), chamado pelos moçambicanos “milho burro”, atingira já uma significativa divulgação na colônia. Alguns autores associavam a sua ingestão à ocorrência de certas epidemias, como a pelagra, por se tratar de um vegetal sem glúten. Mas, essa teoria era refutada por Simoni, que constatava a ausência da enfermidade entre os moçambicanos, grandes consumidores de vários milhos²³. O médico acedia a que o milho grosso era pouco nutriente, sendo, ademais, pesado. Não obstante, os prejuízos decorrentes da sua ingestão eram fundamentalmente assacados aos moçambicanos, que teimavam em consumir a farinha juntamente com o farelo. O alimento tornava-se mais indigesto devido à presença da matéria silícica, identificada pelos químicos na casca de todas as gramíneas. Pela mesma razão, o costume local de comer maçarocas cozidas ou torradas era igualmente censurado. De entre os preparados moçambicanos, seria, então, preferível o angu²⁴, eventualmente por este prato im-

²³ De facto, o consumo de milho pode ser responsável pela pelagra, que, no final do século XVIII, foi associada à carência alimentar de vitamina PP, o ácido nicotínico. J.-C. Sournia, *História da Medicina* ..., pp. 301-302.

²⁴ Angu - “massa espessa que se faz misturando, ao lume, farinha de milho (fubá), de mandioca ou de arroz, com água e, às vezes, sal”. Esta palavra, em uso no Brasil, tem origem africana, mas de étimo obscuro. *Dicionário Houaiss de Língua Portuguesa*, Lisboa, Círculo de Leitores, 2002.

plicar mais tempo de cozedura ou o emprego de uma farinha mais triturada. Simoni concluía, por fim, que, preparado e cozinhado à maneira dos camponeses da Europa, onde por esta altura atingia grande divulgação, o milho constituiria um alimento mais sadio (fls. 114v-115). Mas, como mais agressivo ainda era encarado o consumo muito difundido do milho fino, designação correspondente, sobretudo, ao sorgo (*Sorghum vulgare* Pers.), chamado *mapira* na região, embora pudesse estender-se a outros cereais²⁵. Constituindo o principal alimento da população negra e pobre, o milho miúdo era pisado em pilões de madeira. A farinha servia para preparar papas quentes e pães assados no fogo ou no forno, designados *mucates*²⁶, “termo que na lingua Macua significa qualquer pão, mas que em Moçambique indica somente esta espécie” (fl. 113v). Simoni avaliava o milho fino como um alimento de difícil digestão e recriminava particularmente o consumo dos duros *mucates*. Encarando-os como o alimento causador de maiores danos em Moçambique, porque, além de naturalmente indigestos, eram ordinariamente mal cozidos, imputava-lhes as recaídas da maior parte dos enfermos saídos do hospital com uma dieta ligeira.

A mandioca de Moçambique era, segundo o médico, quase toda da espécie chamada no Brasil aipim ou mandioca doce (*Manhiot palmeta*), podendo comer-se a raiz sem receio do acre venenoso descoberto noutras variedades. Usada principalmente pela população negra, era consumida torrada ou cozida ou transformada em farinha, que Simoni apontava como mais grossa e escura do que a produzida no Brasil. As extremidades pequenas da raiz cortadas em pedaços diminutos e secas ao sol, designados *macaca*, eram, de seguida, piladas para fazer angu (fl. 115). Apesar de recente na colónia, este alimento tinha atingido já uma significativa difusão na ilha e no litoral fronteiro²⁷, mas o médico alheou-se de quaisquer considerações sobre os seus efeitos na saúde.

Simoni elencou, depois, as féculas empregadas no sustento dos enfermos, as quais eram levadas para Moçambique pelos comerciantes

²⁵ Eram os casos do luco, *Eleusina Coracana* Gaert., denominado localmente *nachenim*, e da *meixoeira*, *Pennisetum Typhoideum* Rich. Estas designações correspondiam às usadas na ilha de Moçambique e um pouco por todo o vale do Zambeze.

²⁶ Mucate era a forma aportuguesada da macua *mukhate*, “pão, alimento feito de farinha amassada e cozida”. Pe. Ludovico Festi e Pe. Vito Valler, *Dicionário etxuwabo - português*, (sem local de edição e sem editor), 1994.

²⁷ Eugénia Rodrigues, “Do Atlântico ao Índico: percursos da mandioca em Moçambique no século XVIII” in *V Congresso Luso-Afro-Brasileiro de Ciências Sociais*, Maputo, 1-5 de Setembro de 1998, ed. em CD-Rom.

mojojos e indianos. Estas farinhas eram ingeridas em papas, nomeadas mingaus²⁸ pelo médico, que usou a terminologia brasileira. O sagu, uma fécula extraída do caule das palmeiras do género *Metroxilon*, um dos alimentos básicos em todo o Extremo Oriente, era vendido na ilha em pequenos grãos de cor verde escuro. Cozido em água com açúcar, formava uma papa viscosa, nutritiva e ligeira, aprovada pelo médico nas enfermidades pulmonares e intestinais (fl. 115-115v). Com propriedades idênticas, o sambo, que Simoni acreditava ser também obtido de uma palmeira²⁹, era adquirido em pequenas bolas, chatas de um lado e coguladas do outro, à semelhança do carima, um bolo de farinha de mandioca, no Brasil. Reduzidas a pó, as tais bolas entravam na confecção de *mucates* e *apas*³⁰, muito apreciados pelos suaílis e baneanes (fl. 115v). A farinha mais divulgada era, porém, a de olanga, uma fécula branquíssima e pulverulenta, que o médico fazia corresponder à tapioca³¹ brasileira. As papas de olanga eram muito utilizadas pelos habitantes da ilha para tratar consumpções e disenterias. A fécula era igualmente empregada, nas febres, para engrossar as sopas, em alternativa ao arroz. Finalmente, o caldo de olanga era aplicado em cristéis nos casos de hemorróidas e de irritação do recto. O médico declarava que a olanga, além de ser nutriente e ligeira, apresentava todas as vantagens das mucilaginosas, eventualmente devido à capacidade de estas substâncias gelatinosas reterem água e actuarem, assim, como um veículo de hidratação dos doentes. Enfim, dos amiláceos empregados na alimentação diária, apenas o arroz alcançava a inteira aprovação de Simoni, que abonava também os utilizados na dieta dos enfermos.

Se as considerações sobre o consumo dos amiláceos já deixavam entrever uma imagem desfavorável da dieta dos moçambicanos, a reflexão sobre o trigo (*Triticum vulgare* sp.), classificado como matéria amilácea-

²⁸ Mingau - do tupi *minga'u* “comida que pega”; designava o alimento pastoso originário da farinha de mandioca cozida em água ou leite e por extensão todas as papas preparadas de modo semelhante. *Dicionário Houaiss ...*

²⁹ A referência de Simoni pode reportar-se ao sambo, uma trepadeira herbácea nativa da África Tropical, a *Dioscorea praeheensis* da família das dioscoreáceas, cujos tubérculos cozidos são consumidos sobretudo quando há falta de alimentos, ou à samba ou musamba, uma árvore do género *Brachystegia*, da família das leguminosas, subfamília da cesalpinioídea, nativa das regiões tropicais de África. *Dicionário Houaiss ...*

³⁰ Apa - “doce em forma de disco, feito de farinha (de arroz ou trigo ou milho etc.) não fermentada”. De uso na Ásia, a palavra tem origem no dravídico *appam*. *Dicionário Houaiss ...*

³¹ Tapioca - “fécula comestível, extraída das raízes da mandioca ou do aipim, com que se preparam pratos doces ou salgados.” Do tupi *tipi'og*. *Dicionário Houaiss ...*

-glutinosa, proporcionaria ao clínico genovês um largo campo para enfatizar a superioridade da alimentação europeia e depreciar as práticas nutricionais locais. Convocando os progressos da ciência, Simoni cotava a identificação da glutine na farinha de trigo como “uma das luzes mais grandes que a Química tem espalhado pela sua análise sobre as substâncias alimentares” (fl. 115v). Ao fim e ao cabo, essa descoberta fundamentava cientificamente a preferência prontamente dada pelos povos da Europa ao cereal. Conforme o médico, o trigo reunia, numa combinação perfeita, as substâncias mais ajustadas ao sustento do homem, já que desfrutava simultaneamente da qualidade de alimento vegetal e animal. A fécula vegetal encontrava-se aqui misturada com o princípio glutinoso, que as experiências químicas haviam demonstrado ser próximo da gelatina, o material mais nutriente contido na substância animal. Tais características do trigo explicavam por que o homem nunca se aborrecia de consumir pão:

“O pão he tão homogeneo a natureza de hum homem que este jamais o proscree da sua meza, e não acha satisfação nos outros alimentos se elle não lhe seja combinado. O abito que segundo alguns faz enfastiar as outras comidas deveria tambem causar os mesmos efeitos a respeito do pão” (fl. 116).

Os progressos científicos adquiriam, assim, um impacto discursivo marcante no relato do médico sobre os moçambicanos. A evocação das descobertas científicas constituía-se como argumento para construir a distância entre a Europa e a África, relegando para o obscurantismo os habitantes da colônia. Com efeito, exaltadas as qualidades da gramínea, Simoni passava a expor por que urgia constituí-la no principal alimento em Moçambique, tal como nos demais países quentes. O cereal oferecia uma matéria animal isenta dos inconvenientes imputados às carnes, que, com as temperaturas altas do país, não atingiam qualidade e estavam sujeitas à rápida putrefacção. Além disso, nos mercados da ilha, a escassez de bovinos e a exiguidade da nutrição fornecida pelos galináceos, a carne disponível, alcançavam o trigo a um alimento indispensável (fl. 116v). Não obstante todas as qualidades que o recomendavam como alimento de eleição, o cereal era de consumo muito limitado entre os moçambicanos. Fornecido em grande parte pela região dos Rios de Sena, o preferido a todos os outros, o trigo escasseava na ilha, o que Simoni atribuía ao incremento do tráfico de escravos, que afectava as actividades agrícolas. Na verdade, o trigo, cultivado na região de Tete, fora sempre de produção limitada

na colônia, quer pela indisponibilidade de transportes entre os Rios de Sena e a ilha de Moçambique, quer pela concorrência das importações da Índia. Mas, Simoni clamava que a queda da produção associada ao despoamento das terras coagia os habitantes da ilha a recorrerem também aos trigos levados pelos comerciantes indianos e moçojos. Sendo um bem limitado, o seu consumo restringia-se a algumas famílias, erguendo-se como distintivo da sua posição social (fl. 113v).

Não era apenas a raridade do trigo a instigar as críticas do médico, mas também todo o processo de preparação do cereal até chegar à mesa dos moçambicanos. Antes de mais, o método de moagem usado na colônia era rejeitado por Simoni. Na região, faltavam os moinhos de água, dada a ausência de rios com caudal adequado. Mas, o médico atribuía a inexistência de engenhos de vento à “ignorância mais crassa” e à “preguiça mais desleixada” dos habitantes. As poucas moendas presentes consistiam em duas rodas de pedra, trazidas da Índia, pois o mineral disponível em Moçambique era calcário e muito friável. Uma das rodas era fixada sobre uma tábua, enquanto a outra, assente sobre um pião de ferro, era movida por um pau fincado horizontalmente na extremidade, puxado por uma escrava. A farinha assim moída não era peneirada, como acontecia na Europa e no Brasil, sendo usado o rolão. Para Simoni, esta farinha escura devido à presença do farelo apenas servia para confeccionar bolachas de má qualidade e, misturada com milho, para fazer *mucates*. De resto, os moçambicanos, manifestando os seus preconceitos em relação à civilização, enjeitavam mesmo o emprego da branca farinha brasileira, alegando que, sendo muito fina, não fornecia um pão tão perfeito como o rolão (fl. 117-117v). O que hoje poderia ser encarado como uma notável antecipação das tendências alimentares recentes era visto pelo médico como preguiça e até alheamento das elites da ilha face aos progressos civilizacionais e científicos universais.

Era, porém, a utilização culinária da farinha a suscitar o maior desalento do clínico. Tendo como padrão o uso das saudáveis massas frescas nas “melhores sopas” da sua Génova natal, Simoni lamentava o seu absoluto desconhecimento na colônia. E subia o tom crítico sobre os seus habitantes, que acusava de preferirem regalar-se com um “arroz de caril apimentado e cheio de drogas que irrita e estraga a vitalidade dos orgaos sem satisfazer plenamente as precisões em que se achão” (fl. 117)³². O con-

³² Caril, molho e conduto designam em Moçambique um esparregado com amendoim pilado, peixe seco ou carne, tudo guisado com muito tomate e cebola. M. S. Alberto, “Elementos...”, p. 221.

sumo das letrias secas, fornecidas pelo comércio, circunscrevia-se às casas mais abastadas da ilha. De origem doméstica e também objectos de luxo, as outras iguarias produzidas com trigo reduziam-se às massas confeccionadas com manteiga e açúcar. Apontando-lhes a difícil digestão, pela fermentação imperfeita causada pela gordura, Simoni defendia o seu uso circunspecto e merecedor da atenção dos médicos. Entre estes cozinhados, estavam o bolo folhado, correspondente ao pastel brasileiro, as bolachas e os biscoitos doces. O médico censurava, particularmente, o costume de tomar um pequeno almoço de roscas e biscoitos com chá, ao qual opunha as vantagens de uma simples torrada de pão com pouca manteiga (fl. 117).

Quanto à confecção do pão, Simoni denunciava, ainda, a persistência de um “prejuízo geral, e invencível” entre os moçambicanos, que, firmados na ideia da singularidade do seu clima, concluíam ser inexequível aplicar no país o método universal de fazer pão. Assim, advogavam a inviabilidade de fabricar um bom pão empregando fermento e preferiam amassar a farinha com a *sura*³³ do coqueiro. O médico reconhecia que a *sura* proporcionava uma levedação mais rápida e produzia um pão mais poroso e fofo, conquanto ficasse duro e levemente azedo passados dois dias. Não obstante, alegava que só o uso do fermento permitia alcançar um pão de qualidade, acautelando as condições necessárias para favorecer a fermentação e usando uma boa farinha. Do mesmo modo, rebatia o argumento dos moçambicanos que entendiam que a utilização de água das cisternas, como era comum na ilha, em vez da das nascentes, usada no Brasil, compelia a um processo diferente de fabrico do pão. As elites da ilha eram, assim, acusadas de indiferença perante os métodos racionais e universais de produzir o pão. Apesar das críticas expendidas, Simoni confessava apreciar o pão moçambicano “bem feito”, ou seja, quando era assaz branco, ligeiro e poroso, mesmo sendo mais coriáceo do que aquele feito à maneira europeia. E afiançava que os estrangeiros, estranhando inicialmente o seu sabor, se habituavam a ele e alguns chegavam a preferi-lo a qualquer outro (fl. 118-118v). O médico acabava por assumir, assim, uma posição ambígua: a ciência e os seus próprios hábitos alimentares conduziam-no a valorizar o pão europeu e a criticar acidamente o moçambicano, conquanto a sua experiência na ilha o inclinasse a aceitar este último.

³³ Sura - “Suco estraído da espata de varias palmeiras indianas, e em especial do coqueiro. A extracção da sura envolve necessariamente a destruição dos frutos. Usa-se fresca e crua como bebida refrigerante e para levedar, e converte-se em vinagre, em aguardente fraca e forte e em jagra. Do conc. Sur < sansc. Sura.”, Sebastião Rodolfo Dalgado, *Glossário luso-asiático*, Coimbra, 1919-1921 (2 vols.).

Feita a apreciação gastronómica do pão de Moçambique, Simoni partia para a indagação das consequências da presença do sumo do coqueiro sobre a saúde. O médico lamentava que os insuficientes progressos da ciência sobre a génese dos vermes intestinais não permitissem concluir se a utilização contínua daquele pão podia ser relacionada com a excessiva frequência destes parasitas entre os habitantes de Moçambique. A opinião vulgar atribuía propriedades helmintogénicas às substâncias amigdaláceas, pelo que a *sura*, participando das propriedades da amêndoa do coco, deveria ser olhada sob o mesmo ponto de vista. Porém, dada a carência de resultados da ciência, o médico confessava não poder “admettir, nem condenar a opinião do vulgo” (fl. 118). Entretanto, alvitava que a medicina não deveria alhear-se dos factos evidenciados pela observação, os mesmos que sustentavam a convicção do vulgo. E, manifestamente, enquanto médico colonial, ele estava numa privilegiada posição de observador de um campo ainda inexplorado pela ciência. Deste modo, alertava para a ocorrência de males verminosos na sequência da ingestão de substâncias amigdaláceas, quer porque elas promovessem o aparecimento dos helmintos, quer porque favorecessem o seu crescimento, quer, enfim, porque os irritassem. Sobrando a dúvida sobre este processo, Simoni mostrava-se mais seguro sobre outros efeitos nocivos do pão feito com *sura*, como a diminuição da energia vital do estômago, o advento de indigestões e a predisposição para o temperamento linfático, favorável ao desenvolvimento dos vermes. Tais consequências deviam-se ao facto de a *sura* possuir propriedades laxantes e refrigerantes. Assim, o clínico assegurava ter observado cardialgias, cólicas violentas, vómitos biliosos e dejeções frequentes produzidas pela ingestão de uma pequena porção de coco por pessoas de estômago debilitado e de temperamento bilioso e linfático, ou seja, a maioria da população. Portanto, inclinava-se para atribuir ao sumo do coqueiro a origem das desordens intestinais associadas a indigestões ocorridas após o consumo de pão (fls. 118v-119). Em suma, se de um ângulo estritamente gastronómico, Simoni até acabava por abonar o pão moçambicano, rejeitava-o totalmente do ponto de vista clínico.

As leguminosas, designadas legumes por Simoni, eram incluídas nas matérias amiláceo-extractivas, sendo as mais divulgadas em Moçambique o feijão, a ervilha e o jugo. A variedade de feijão predominante na região era a chamada cavalo no Brasil³⁴, conquanto de qualidade

³⁴ No Brasil, existe o feijão-cavalinho, variedade de feijão-frade (*Vigna unguiculata*) de sementes brancas e rugosas, e o feijão-de-cavalo ou fava-de-cavalo (*Vicia faba*), não sendo claro a qual delas se reporta Simoni. *Dicionário Houaiss ...*

e volume inferiores. Vulgares eram também uma espécie de feijão miúdo ou fradinho, uma outra semelhante à cultivada na Europa e no Brasil e uma última muito miúda, do tamanho de grãos de milho fino e de cor verde. O feijão branco era o mais raro e o mais caro³⁵. O médico referia-se ainda a uns feijões largos e achatados, uns brancos e outros pardos, a que os habitantes chamavam favas. Conforme um informador anterior, as “favas da Macuana”, produzidas por uma planta trepadora, tinham a figura de “grandes feijoens, mas o gosto he das favas”³⁶. O físico-mor avaliava todas estas variedades de feijão cultivadas em Moçambique como “muito longe da bondade de aquellas da Europa e da America”, por exigirem uma cozedura demorada, serem ásperas ao paladar e criarem bicho rapidamente. De resto, para ser conservado durante algum tempo, o feijão era moído em grossos pedaços, destinados principalmente a alimentar os escravos. Era ainda consumido o jugo³⁷, descrito como um legume redondo do tamanho de um grão de bico cozido, coberto por uma película escura e coriácea e que crescia debaixo do solo. Segundo o médico, mesmo depois de muito lavado e de descascado, não perdia o gosto a terra, sendo, ademais, menos saboroso e macio e mais indigesto do que o feijão (fl. 119-119v). Em suma, um manto de má qualidade cobria a generalidade das leguminosas cultivadas na colónia, colocadas muito aquém das produzidas na Europa e no Brasil.

Simoni apurou, ainda, que as leguminosas tinham em Moçambique um gasto insignificante quando comparado com o verificado no Brasil, calculando que elas não excediam ali a décima parte da nutrição dos ha-

³⁵ Em Moçambique, são cultivadas várias espécies de feijão nativo e outras exóticas. As espécies indígenas mais vulgares são feijão-cutelinho (*Dolichos lablas*), feijão nhemba (*Vigna sinensis* Endl.), feijão buerre (*Cajanus cajan* Druce.), feijão-mungo (*Phaseolus mungo* L.), feijão-violo (*Voandzeia subterranea* Thomass.), feijão-mascate (*Mucuna pruriens* D. C.). As variedades de origem europeia incluem o feijão branco, encarnado, manteiga e frade. M. S. Alberto, “Elementos...”, p. 191. No entanto, a identificação dos feijoeiros referidos por Simoni suscita problemas, permanecendo, aliás, ainda hoje uma certa confusão sobre as espécies designadas por feijão. Ver José E. Mendes Ferrão, *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical, Comissão Nacional para a Comemoração dos Descobrimientos Portugueses, Fundação Berardo, 1993, pp. 94-95.

³⁶ Carta de Custódio Dias da Cunha, 24 de Outubro de 1787, Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro, Secção de Manuscritos, I-25-29-3. Aparentemente, não se tratava mesmo de favas, um legume conhecido na Europa e há muito introduzido no Brasil. Ver J. E. M. Ferrão, *A aventura das plantas...*, p. 95.

³⁷ Trata-se provavelmente do feijão-violo, *Voandzeia subterranea*, designado *jugu maué* na África Oriental. Conde de Ficalho, *Plantas úteis da África Portuguesa*, Lisboa, Agência Geral das Colónias, 1947, p. 139.

bitantes. E, atendendo às características atribuídas a este alimento, advogava mesmo o seu uso parcimonioso no país. A composição química e as propriedades irritantes da membrana coriácea, bem como os efeitos produzidos pela combinação de fécula com o extractivo, tornariam o feijão um alimento de difícil digestão, pernicioso para os indivíduos debilitados e para os de temperamento linfático, característica que imputava agora à maioria dos moçambicanos. E concluía:

“Não bastara somente olhar as flatulências que sempre eles produzem para julgar a digestão toda incompleta que delles se faz nos intestinos, e para concluir que n’hum paiz aonde a energia do sisthema digerente he muito limitada, o uso deste alimento não ha de ser o mais apropriado, e saudavel?” (fls. 119v-120)

Em consequência, Simoni contestava superioridade do “riccto leguminoso”, sustentada por Pitágoras, apesar de admitir que o meio mediterrânico não opunha tantos óbices à sua adopção quanto um clima quente e propiciador da dispepsia, como era o moçambicano. Ainda assim, preferia acatar a sabedoria popular, que associava o “fejonista, e barriga de feijões” a “hum homem comilão estúpido, e preguiçoso” (fl. 120-120v). As asserções populares encontravam, conforme Simoni, comprovação na fisiologia, uma ciência que, beneficiando da experimentação, alcançara resultados notáveis³⁸. A fisiologia mostrava, então, que as leguminosas carregavam o estômago com um árduo esforço de digestão, evidenciando, ainda, que a flatulência associada ao seu consumo predispunha à dilatação abdominal. Ora, o desenvolvimento das faculdades intelectuais decorria do grau de incitamento do cérebro, sendo forçosamente limitado num indivíduo com o estômago ocupado. Ademais, a distensão das vísceras abdominais, causando um estímulo sobre elas, fazia atrair aí o centro da vitalidade e dispunha à obesidade e ao temperamento linfático, circunstâncias diametralmente opostas à cultivação do espírito. Atenta a sua visão dos habitantes da ilha como seres que tendiam à inactividade e à obtusidade, o médico apenas podia proscrever a ingestão de leguminosas.

Divulgação igualmente limitada tinham as hortaliças, nas quais Simoni incluía todas as folhas comestíveis. Neste caso, a produção exígua, circunscrita a algumas hortas, não bastava para o mercado e, nos ba-

³⁸ Sobre os progressos da fisiologia, ver, por exemplo, J. C. Sournia, *História da Medicina...*, pp. 203-209.

zares, os vendedores mantinham-nos fora da vista dos clientes, que só os conseguiam com empenhos. As espécies disponíveis cingiam-se às couves, repolhos, alfaces, bredos, rabanetes, abóboras, pepinos, gonçalinhos, quiabos e tomates.

Quanto às couves, repolhos e alfaces, Simoni considerava-os de qualidade aceitável, mas sem conseguirem criar um olho branco e maciço, como na Europa. Debruçando-se sobre o consumo das alfaces, defendia que as cozidas eram mais saudáveis do que as cruas. De facto, conquanto admitindo que uma “boa salada fresca” era, às vezes, o alimento mais apetecido, recriminava o seu emprego continuado, o qual ligava ao aparecimento de saburras, a matéria mucosa que então se supunha formar-se no estômago em consequência das más digestões. Portanto, o médico advogava a fervura prévia do vegetal, processo que o despiria de parte do princípio extractivo, tornando-o mais tónico e digerível. Desde que cumprido este procedimento, Simoni avalizava as alfaces como muito sadias e, ao mesmo tempo, nutrientes devido à presença de azoto, identificado pelos químicos em todas as crucíferas. Além disso, exaltava as suas propriedades antiescorbúticas, diuréticas e estimulantes, recomendando o seu emprego principalmente no verão, quando escasseava a carne fresca. Os bredos (*Amaranibus viridis*)³⁹, correspondentes ao caruru⁴⁰ do Brasil, atingiam em Moçambique a razoável altura de um homem. Partilhando, conforme o médico, as propriedades da alface, apenas se comiam cozidos. Os gonçalinhos⁴¹ eram ingeridos crus, quando tenros, ou cozidos e guisados, em estado maduro, mas apresentando as sementes ainda brancas. As pevides pretas do fruto adulto possuíam propriedades eméticas e purgantes, presentes na casca e na película envolvente. De resto, com a aprovação do médico os habitantes da ilha costumavam purgar-se com elas, ingerindo 10 a 24 se-

³⁹ Bredo - “designação comum a várias ervas de diferentes famílias, especialmente do género *Amaranibus*, da família das amarantáceas”, entre as quais a “erva cosmopolita (*Amaranibus viridis*) de ramos geralmente avermelhados, pequeninas flores verde-claras e folhas ovadas ou elípticas, que são usadas como verdura e apresentam propriedades várias medicinais”. *Dicionário Houaiss* Corresponde provavelmente à planta denominada localmente *n’caca*, uma herbácea que substitui a hortaliça. Ver M. S. Alberto, “Elementos ...”, p. 211.

⁴⁰ Caruru - “designação comum a certas plantas do género *Amaranibus*, da família das amarantáceas, algumas de folhas comestíveis, usadas na culinária, e a maioria invasora das plantações”. *Dicionário Houaiss*

⁴¹ Trata-se certamente do gonçalim, o fruto da *Luffa acutangula* Roxb., considerado uma excelente hortaliça. Do concani *gomsalem*, pl. *gomsalim*. Corresponderá ao português riscada. S. R. Dalgado, *Glossário*....

mentes socadas, tal como com o pinhão do Paraguai, aqui chamado grão de Maluco (*Jatropha curcas* L.)⁴². Mas as abóboras (*Cucurbita maxima* sp.), brancas e aquáticas, e os pepinos (*Cucumis sativus*) seriam preferíveis aos gonçalinhos, como todas as cucurbitáceas, pouco amigos do estômago. De igual modo, as propriedades estimulantes e antiescorbúticas dos rabanetes (*Raphanus sativus*) não compensariam os danos causados pela trabalhosa digestão (fl. 121). Os frutos do género *Hibiscus*, nomeadamente os quiabos (*Hibiscus esculentus*)⁴³, rareavam na colónia, aparentemente ao contrário do que acontecia no Brasil. Embora pudessem atrair outros comensais, eram apreciados sobretudo pelos baneanes. O médico opinava que eram muito nutrientes, mas alertava para as subsequentes dificuldades pépticas.

Alem das hortaliças cultivadas, os habitantes da ilha utilizavam com o mesmo fim as folhas da mandioca e da malagueta, as flores e as folhas da moringueira e a alga seiri-seiri ou chiri-chiri. As folhas de mandioca eram fervidas duas ou três vezes para perder as propriedades venenosas. Quando a água deixava de se apresentar amarga, eram temperadas com alho, cebola e manteiga, do que resultava, segundo o médico, “um manjar muito gostoso e saudavel” (fl. 121v). A mesma preparação culinária era aplicada às folhas ainda tenras dos pimenteiros (eventualmente o *Capsicum frutescens* L.), conquanto as de mandioca fossem mais apreciadas. Processos semelhantes eram praticados com as folhas, flores e frutos do moringueiro⁴⁴, uma grande árvore com uma copa larga, plantada junto às habitações pelos africanos por trazer “boas fortunas”. O médico ironizava sobre essa crença, contraditada pela miséria e escravidão em que viviam, remetendo-a, então, para a alegada menor ocorrência de enfermidades entre eles:

⁴² Grão de Maluco, grão-maluco, purgueira, rícino maior, pinhão ou pinheiro de purga - “São outros tantos nomes portugueses da euforbiácea *Jatropha curcas*. [...] A semente é purgativa, e o suco da planta é na Índia remédio popular para as feridas.” A planta é originária do Brasil, tendo sido introduzida na Índia pelos portugueses; mas, parece que vinha de Maluco uma grande quantidade de sementes, o que explica o seu nome vulgar. S. R. Dalgado, *Glossário*...

⁴³ Simoni regista as variantes “Quinzonbos” e “Quingonbos” para quiabos, embora não seja claro que aquelas designações de origem africana estivessem em uso na colónia.

⁴⁴ Moringueiro ou moxingo - “nome de duas espécies de moringa - *Moringa pterogospema*, Gaertn., e *M. Concanensis*, Nimmo. As fôlhas, as flores e os frutos servem de hortaliça. As folhas são muito miúdas; as flores são pequeninas e brancas ou amareladas, os frutos são compridos e cilíndricos. A casca é vesicante. A pele, fustigada com um raminho verde, deixa cair os ouções [bichos]; e os homens de *virtude* batem com um molho dêles no corpo do mordido por cobra, a fim de neutralizar o veneno. Do malaiala *murinna* (= muringa); do concani *maxing*”. S. R. Dalgado, *Glossário*...

“As fortunas de que elles fallão não hão ser provavelmente as riquezas, e a liberdade, porque a miseria, e escravidão em que vivem continuamente os deveria despersuadir de opinião tão extravagante. Como os males corporaes são entre elles menos constantes de que os outros, elles devem attribuir a esta planta a folga que estes lhe dão” (fls. 121v-122).

Simoni preocupou-se em descrever a árvore para os seus leitores, que certamente a desconheciam. Os moçambicanos preparavam as flores, as folhas mais tenras e os frutos verdes, cozendo-os previamente em água e guisando-os depois com diferentes temperos, uma iguaria popular particularmente entre os baneanes. Com efeito, a utilização culinária e medicinal desta árvore estava muito divulgada na Índia, donde terá chegado a Moçambique, embora tudo indique que o médico não se apercebeu disso. Ainda que nem toda a gente se inclinasse para o petisco, por conservar um sabor idêntico ao cheiro da flor, Simoni achou-o “delicioso”, recordando-o com “alguma saudade” (fl. 122). O *chiri-chiri*⁴⁵, uma alga carnosa colhida nas grandes vazantes, depois de lavado em repetidas águas, era confeccionado com marisco. O prato era muito cotado entre os moçambicanos, mas Simoni optou por experimentar a alga guisada com ovos, achando-a superior à comida análoga fabricada com bagas verdes. No entanto, interrogava-se sobre os seus possíveis efeitos adversos sobre a saúde (fl. 122-122v). Reportando estes pratos, Simoni acabava por divulgar junto dos seus interlocutores europeus um saber gastronómico moçambicano, construído sobre espécies desconhecidas na Europa.

Se a qualidade dos legumes moçambicanos, notadas as escassas variedade e quantidade, não mereceu do médico apreciações muito desfavoráveis, já as convicções locais sobre o seu consumo foram alvo de intensa censura. Perorando contra o preconceito que encarava os vegetais como pouco nutritivos e agentes privilegiados de desordens gástricas, Simoni lamentava, então, que a ignorância e a força dos prejuízos dos moçambicanos se opusessem aos apetites do seu próprio organismo:

“Ha cousa que mais convide, e desafie o appetite e cousa que menos enfastia do que huma boa hortaliça? Com qual ancia e vontade não se lançaõ a ella os individuos que privados della por muito tempo no mar aborrecem toda outra qualidade de alimento, e quasi se não fartaõ da satisfação com que comem? Este vivo desejo sera talvez effei-

⁴⁵ Não me foi possível identificar esta alga.

to de outras causas, e não impulso, da Natureza que pede este alimento?" (fl. 122v).

Esses apetites, expressão dos avisos da natureza, eram tomados por muitos como enganosos, arrastando o homem para a enfermidade e o depercimento. Mas, o médico preferia o conselho de Hipócrates e de outros estudiosos, todos sustentando dever o homem seguir os conselhos da natureza. Entrava, assim, em contradição com os argumentos que noutra local empunhara contra os que se sujeitavam a grandes indigestões por seguirem a natureza (fl. 113). De facto, Simoni assegurava, agora, que os erros da natureza eram invulgares e atribuíveis à degeneração do organismo induzida pelos costumes sociais, em vez de resultarem da sua constituição primeva. Concluindo, portanto, a favor da natureza benfazeja, uma ideia cara aos vitalistas, advogava a impossibilidade de o intenso desejo de hortaliças manifestado no país ser adverso à conservação da saúde, tanto mais que essa avidez emergia, sobretudo, no decurso de enfermidades cuja cura era alcançada com esse alimento (fls. 122v-123). Em apoio dessa tese, apontava o exemplo dos baneanes, que, adoptando as verduras como parte capital da sua nutrição, eram menos atingidos pelas doenças do país do que outros indivíduos. Rejeitando embora uma dieta exclusivamente vegetal, o clínico reiterava os benefícios dos legumes em Moçambique. Argumentava que eles constituíam um poderoso preventivo para muitas enfermidades, mormente as resultantes da modificação das substâncias animais no aparelho digestivo e da alteração dos humores do corpo, como seriam as febres adinâmicas e o escorbuto. Simoni continuava, assim, a veicular a teoria galénica de que as doenças eram provocadas pela alteração dos humores, conquanto relacionasse a carência de alimentos frescos com a origem do escorbuto⁴⁶. Mas, os benefícios dos legumes dependiam ainda dos regimes alimentares e dos temperamentos dos indivíduos. Assim, as pessoas com uma dieta pouco nutriente, por exemplo, à base de arroz e peixe, careceriam menos de herbáceos do que os consumidores de matérias muito nutritivas, como as carnes de porco salgadas e secas. Os indivíduos fleumáticos e os propensos a diarreias deveriam ingerir uma menor quantidade de legumes do que os sanguíneos e biliosos. Simultaneamente, necessitariam de corrigir a propriedade debilitante e solutiva dos vegetais pela adição de temperos estimulantes, como a pimenta, a canela

⁴⁶ James Lind (1716-1794) descobrira já um remédio para o escorbuto no limão, que fornece a indispensável vitamina C. J.-C. Sournia, *História da Medicina* ..., p. 216.

e o gengibre. Do mesmo modo, deveriam optar pelos legumes cozinhados e, na sua confecção, preferir o azeite à manteiga (fls. 123v-124).

Simoni deplorava, sobretudo, a exígua variedade e a falta de excelência das frutas disponíveis em Moçambique. Dos pomos que povoavam a Europa, apenas se encontravam ali as laranjas, os figos e as uvas, estas últimas quase em extinção. Quanto às frutas nativas, o médico optou mesmo por não reflectir sobre algumas delas, dada a sua raridade no mercado. De resto, seriam as frutas a suscitar-lhe o comentário que encerrava a sua opinião sobre as produções naturais da colónia: “Este paiz parece só patria favoravel de tudo quanto he insipido: a sua terra he madrasta para tudo quanto tem de bom, e exquisito” (fl. 132). A natureza fantástica associada aos trópicos, que, aparentemente, ele encontrara no Brasil transmutava-se em Moçambique em sensorialidade e aborrecimento. Esta visão constituía uma mudança notável relativamente a relatos anteriores sobre a natureza, que ressaltavam a sua abundância, descreviam os seus elementos exóticos e exaltavam as suas potencialidades.

Empunhando a sua experiência americana, Simoni explicava que os pomares do Brasil correspondiam aos palmares de Moçambique em razão de predominarem aqui as palmeiras de coqueiro sobre outras árvores frutíferas. A palmeira nativa produzia o coco de tucú ou do mato, semelhante ao chamado dendê (*Elaeis guineensis* Jacq.) no Brasil, crescendo espontaneamente nas matas das terras baixas e alagadas. Ocupando-se da descrição da árvore, Simoni concentrou-se, então, na utilização local do fruto. A sua parte comestível consistia na casca fibrosa, amarela e encarnada, que revestia a pequena noz interna, de nenhuma utilidade. Com propriedades gustativas suaves, análogas às da croatia ou croá⁴⁷ do Brasil, o fruto apresentava entre as fibras uma polpa sumosa, muito apreciada pelos africanos, ainda que desdenhada por todas as outras pessoas⁴⁸. Simoni certificava este fruto, não muito abundante, como resinoso e irritante, concluindo não convir a todos os estômagos. A reforçar a sua avaliação, acolhia o conhecimento local sobre o alimento, alertando para o facto de lhe ser atribuída a origem de cólicas, indigestões e disenterias (fl. 124-124v).

⁴⁷ Croá, gravatá ou caroa - “planta terrestre ou saxícola (*Neoglaziovia variegata*), da família das bromeláceas, nativa do Brasil (NE), de poucas folhas lineares e acuminadas, dispostas em roseta, inflorescência laxa com 25 cm de comprimento e que pode atingir 60 flores, de sépalas vermelhas e pétalas purpúreas”. Do tupi *kara’wa*. *Dicionário Houaiss*

⁴⁸ Trata-se, provavelmente, da palmeira *Hyphaene* sp, com folhas em forma de leque, compridas, entre metro e meio a dois metros. O fruto é fibroso e rijo e contém uma semente chamada *macoma*, donde é obtido o marfim vegetal. M. S. Alberto, “Elementos...” , p. 202.

A outra espécie de coqueiro (*Cocos nucifera* L.) era a que fornecia os cocos grandes na Índia, donde era originária, e no Brasil. Constituía a principal renda dos proprietários de palmares, os quais extraíam da árvore a *sura*, o cairo e o ótimo azeite. No início da maturação, quando apresentavam uma amêndoa delgada e tenra, os cocos eram designados lanhos pelos habitantes. O médico julgava este alimento agradável e, contendo apenas fécula e mucilagem, avaliava-o como pouco indigesto e não irritante. Já o coco adulto, pelas fibras consistentes, era reputado como pesado para o estômago e, pela qualidade do seu óleo, como irritante dos nervos e das membranas mucosas. Simoni associava a sua ingestão ao aparecimento de cólicas, vômitos e diarreias violentas, sintomas mais comuns nos indivíduos de temperamentos fleumático e nervoso e de constituição débil. Estes efeitos do coco estendiam-se a todos os alimentos preparados com ele e principalmente aos doces, nos quais os ovos e a manteiga acentuavam a consistência e os efeitos dispépticos. Admitindo o uso módico destes alimentos, por comprazerem o paladar, alertava para a necessidade de serem olhados com circunspeção (fl. 125-125v). Argumentava que, nos países quentes, as substâncias amigdaláceas e emulsivas, isto é, os alimentos com uma fécula unida a mucilagem em estado próximo ao do azeite, não eram aliadas do estômago e dos intestinos. Incluindo-se na categoria das substâncias refrigerantes e deprimentes, contribuía para diminuir o débil incitamento daqueles órgãos. E, mais uma vez, creditava a sabedoria dos habitantes de Moçambique, que atribuíam a elevada mortandade das tripulações dos navios franceses que outrora frequentavam a colônia ao emprego contínuo de bebidas diluentes e refrigerantes. Entretanto, a junção de substâncias aromáticas e estimulantes faria diminuir significativamente e até extinguir aquelas propriedades do coco.

O consumo do caju, o pedúnculo carnosos do fruto do *Anacardium Occidentale* L., seguia-se, na colônia, ao do coco. Simoni considerava que o cajueiro atingia ali a “mesma perfeição” conseguida no Brasil, donde era oriundo, adaptando-se bem às características do solo. Mas, a sua polpa carnososa e tenaz seria de difícil digestão. O seu sumo aromático era levemente ácido, adstringente e irritante das papilas da língua e da boca devido à presença de tanino e do princípio resinoso próprio das terebintáceas (fl. 126). Tomado em demasia, tornava-se solutivo e drástico, produzindo a rouquidão, a tosse, os furúnculos e todos os efeitos activadores da circulação sanguínea e da cólera imputados às substâncias ditas calefacientes. Simoni contestava, então, as virtudes assacadas a outras plantas da mesma família, como o *Anacardium Orientale* Lam. e o *Cassuvium Occidentale*

Lam., por botânicos como o suíço Augustin Pyrame de Candolle, que as elegiam como “um excitante da acção do cerebro, capas de desenvolver as faculdades do espirito”. O médico genovês aproveitava para exprobrar não só os estudiosos como todos os habitantes de Moçambique, afirmando que “o caju de Moçambique parece dotado de huma propriedade diametralmente oposta: pois que tanto nas acções dos brancos como dos negros mostram huma memoria muito leve, e hum espirito mui limitado, e rasteiro” (fl. 126-126v). A sociedade moçambicana era, assim, homogeneizada por via do criticismo que atingia uniformemente os seus elementos, nativos e colonos, todos vistos como dotados de diminutas faculdades intelectuais.

Quanto à castanha de caju, a noz reniforme que compõe o fruto do cajueiro, o médico enumerava as suas diferentes aplicações. O óleo cáustico e o sumo amargo da casca eram usados pelas populações negras de Moçambique para fazerem as escarificações distintivas dos respectivos grupos étnicos. Alguns defendiam a acção deste óleo na cura de cancrios e herpes, sendo mesmo empregado com esse fim por mezinheiros no Brasil, mas Simoni não se pronunciou sobre essa utilização terapêutica. As amêndoas apresentavam-se oleaginosas e doces, quando despidas da amarga película exterior. Em Moçambique, eram torradas pelas bazareiras e vendidas pela cidade à população pobre. O médico concluía não constituírem um alimento sadio já que, partilhando as propriedades das amígdalas, conteriam um óleo irritante para os nervos, o qual, no entanto, seria atenuado pela torrefacção (fl. 126v).

Em termos de importância alimentar, ao caju, sucediam-se as mangas, os frutos da *Mangifera indica* L., avalizadas pelo médico como muito superiores às do Brasil, conquanto não alcançassem a perfeição daquelas da Índia. De facto, achava-as menos ácidas e resinosas do que as brasileiras, encontrando-lhes um sumo mais abundante e uma polpa mais macia e menos fibrosa. Eram, enfim, uma “das boas frutas daquelle paiz”, ainda que a planta tivesse sido transportada da Índia. Existindo diferentes variedades, uma das mais estimada era a manga colaça, de cor verde e quase reniforme. Alguns habitantes da ilha alvitavam que a fruta era muito cálida e resinosa e, portanto, produzia escandecência e erupções cutâneas, como sarna, furúnculos e deicenços, enquanto outros pretendiam que era refrescante, devido à acidez, advogando o seu largo consumo. Simoni, não decidindo sobre a justeza de cada uma das opiniões, supunha que as variedades azedas seriam irritantes do sistema nervoso, como todas as substancias ácidas, ao passo que as doces incitariam a membrana mucosa e os sistemas sanguíneo e muscular. No entanto, opondo-se aos que

na colônia defendiam a utilização irrestrita das mangas, advertia para a maior ocorrência de furúnculos, hemorróidas, catarros pulmonares e disenterias nos consumidores do pomo. Estes efeitos manifestar-se-iam depois de finda a estação das mangas, que em Moçambique ia de Novembro a Janeiro. Em consequência, Simoni contestava os que abusavam do fruto e o prescreviam aos enfermos, sustentando que era tónico e digestivo. Evocando novamente os princípios da fisiologia, assegurava dependerem os bons efeitos das substâncias estimulantes das circunstâncias de cada indivíduo, pelo que a sua aplicação incorrecta causaria tantas desordens quantas as vantagens produzidas em certos casos. Outro prejuízo popular sustentava que as mangas corrigiam a corrupção dos humores, neutralizando todos os maus princípios existentes no corpo humano. Segundo esta opinião, faltando as mangas em Moçambique, seria muito mais elevado o número de enfermidades, mormente das “febres putridas e malignas”, uma denominação hoje difícil de identificar. Esta crença associava a doença à putrefacção da matéria orgânica, numa época em que ainda não tinham sido identificados os agentes biológicos das doenças. O médico aceitava que a propriedade estimulante da resina unida ao sumo nutriente e excitante dos nervos influía no bom estado dos órgãos. Porém, apontava o exemplo de pessoas que não consumiam mangas, mantendo uma boa saúde. E explicava as virtudes atribuídas ao fruto pela combinação das substâncias presentes no vinagre canforado de preparação farmacêutica: o óleo volátil, semelhante à resina, e o ácido acético, constituindo uma estimulante difusivo dos nervos e da membrana mucosa (fls. 127-129v).

Simoni debruçou-se, de seguida, sobre os citrinos (*Citrus* sp.) e, em particular, sobre as laranjas, o fruto mais consumido em Moçambique depois das mangas. Alcantiladas ao “mais lindo, e encantador” (fl. 130v) dos frutos, as laranjas ofereceram-lhe um excelente campo para exaltar o Ocidente, cuja beleza aparecia simbolizada pelos pomos de ouro guardados no jardim das Hespérides. O médico considerava todos os citrinos, pelo seu princípio ácido mais ou menos acentuado, incitantes do sistema nervoso e debilitantes do sistema arterial e muscular, motivo pelo qual os incluía nos alimentos refrescantes, antiescorbúticos, diluentes e demulcentes.

Os limões (*Citrus limon*) cultivados em Moçambique seriam análogos aos do Brasil, mas inferiores aos da Europa porque mais azedos⁴⁹. A elevada acidez, mesmo depois de adicionado açúcar, desaconselhava o

49 Simoni referia-se provavelmente ao *mandimua*, o limão da terra, pequenino, azedo e muito sumarento. Sobre o *mandimua*, ver M. S. Alberto, “Elementos...”, p. 200.

seu uso em Moçambique, como em todos os países quentes, pelos efeitos debilitantes. O mesmo acontecia com as toranjas (*Citrus maxima*) e as cidras (*Citrus medica*). Já as laranjas de Moçambique eram para Simoni “suficientemente belas, e boas” (fl. 131v), partilhando o volume das chamadas da China (*Citrus sinensis* L.) no Rio de Janeiro e o sabor e a delicadeza das conhecidas por *selectas*⁵⁰. O médico aquilatava-as como um alimento muito sadio, conquanto desaconselhável aos estômagos debilitados e aos temperamentos linfáticos. Ingeridas em excesso ou na ocorrência de fraqueza no sistema gástrico, tornavam-se solutivas devido à combinação da matéria sacarina com os princípios ácidos, extractivos e mucilaginosos. Em qualquer caso, o seu consumo era mais apropriado fora da digestão, já que provocava a diminuição da energia do estômago e dos intestinos, retardando e interrompendo a função digestiva e produzindo, por isso, frequentes diarreias saburrais. O seu consumo abusivo predispunha às febres gástricas e mucosas, às hemorragias, às hidropisias e aos enfartes glandulares (fls. 131v-132). Já as limas (*Citrus aurantifolia*) de Moçambique eram providas de “uma bondade e volume superior a quaisquer d’outro paiz”, sendo a fruta que ali atingia “maior perfeição”. No entanto, Simoni colocava as limas na base da hierarquia das frutas, qualificando-as como insípidas e aguadas e, no caso das moçambicanas, atribuía ao óleo da casca um cheiro pouco suave e até desagradável. Assim, a sensoria do fruto apenas o recomendava para apagar a sede e produzir os efeitos de um brando laxante. Portanto, Simoni contestava a crença que, em Moçambique, fazia das limas uma fruta superior às laranjas devido ao baixo teor de ácido. O médico condescendia com a superioridade das limas nos casos de temperamentos nervosos e de organismos sensíveis. Mas, em situações de estômago farto, reputava-as como mais prejudiciais do que as laranjas, nas quais a presença de um ácido moderado oferecia a vantagem de incitar levemente os nervos, as faculdades pépticas e o apetite (fl. 132).

O ananás (*Ananas comosus* L.), que constituía uma cultura relevante em Moçambique, atingia no país, segundo Simoni, uma excelência equivalente à presente no Brasil. Objecto de luxo na Europa, estimado nas mesas sumptuosas como “a rainha das frutas”, Simoni considerava-o “nos países quentes um dos produtos naturais que podem em certo modo mitigar a saudade das bellas riquezas com que pomona de mãos dadas com a agricultura enfeitada as hortas da Italia, da França, e das

⁵⁰ Laranja-selecta - “variedade de laranjeira de frutos grandes, ligeiramente deprimidos, de cor alaranjada clara e polpa um pouco ácida”. *Dicionário Houaiss*

Hespanhas. O seu cheiro suave a sua polpa tenra çumenta doce, acida, gostosa lhe dão hum ascendente tal sobre todas as frutas, que ninguém admira que a natureza o enfeitasse de huma especie de coroa” (fls. 129v-130). Deste modo, a perfeição do ananás, em vez de ser associada ao país, era relacionada com a beleza das hortas do Sul da Europa, a pátria cuja evocação deixava o médico pleno de saudades. O fruto distinguia-se pela consistência carnosa, cheiro aromático, sabor adstringente, mas, as propriedades que o tornavam tão apreciado impunham limites ao seu emprego. O seu aroma agradável, combinado com o princípio adstringente e resinoso, irritaria os órgãos e ampliaria o seu eretismo natural, diminuindo as funções de alguns e aumentando as de outros. Deste modo, o uso imódico do ananás causaria enfermidades notáveis, como ataques hemorróides, dores gástricas, disenterias, febres mucosas, erupções cutâneas e várias doenças pulmonares.

As atas, nome vulgarizado em Moçambique para as frutas-do-conde ou penhas-do-conde (*Annona squamosa* L.) do Brasil, eram abundantes no país e avalizadas por Simoni como tão boas como as americanas. A matéria sacarina misturada com o óleo resinoso aromático, sem ácido algum, tornavam a fruta muito agradável ao paladar. O médico considerava-a um estimulante dos nervos e um refrigerante do sistema sanguíneo, abonando-a como saudável, conquanto alertasse para os transtornos digestivos associados ao seu consumo descomedido (fl. 130).

Quanto ao mamão (*Carica papaya* L.), Simoni afiançava não ser das frutas “mais gostosas”, sendo desprezada no Brasil pela sua insipidez e pouca consistência. Porém, a bondade que atingia na colónia oriental merecera-lhe o nome de melão de Moçambique. A reduzida substância resinosa diluída no sumo aguado tornava-o doce, perdendo as propriedades cáusticas do suco lactescente da árvore e das folhas, empregado em alguns países como categorizado anti-sifilítico. Simoni atribuía ao fruto uma qualidade estimulante quase imperceptível, colocando-o na mesma categoria das limas (fl. 132v).

Já os melões (*Cucumis melo*) e as melancias (*Citrullus lanatus* Thunb.) de Moçambique, pouco abundantes, eram depreciados pelo médico, que tinha os primeiros como muito pequenos, desenxabidos e fariñentos, enquanto acusava as segundas de serem imperfeitas. Ainda assim, considerando o melão levemente estimulante e laxante, achava-o preferível à melancia, muito indigesta.

Designadas figos em Moçambique, tal como a planta adquiria o nome de figueira, as bananas mingravam no país. A variedade dita de S.

Tomé (*Musa vittata*)⁵¹, cultivada nas quintas ou machambas, atingia a boa qualidade da chamada de quintal no Brasil. As bananas mais compridas, que na colónia americana eram designadas da terra ou do país (*Musa paradisiaca* L.)⁵², apareciam no mercado transportadas de Madagáscar, Zanzibar e Comores. Simoni concedia ao fruto as propriedades do mamão, conquanto mais nutritivo e estimulante. Quanto às facultades afrodisíacas que lhe eram assacadas pelo vulgo, sobretudo depois de assadas, inclinava-se para as admitir, tendo em conta, justificava, as observações por ele feitas no país. De igual modo, abrigava o alvitre popular que atribuía às bananas propriedades helmintogenéticas, alegando a elevada frequência de vermes nos indivíduos que delas se sustentavam. Com efeito, Simoni associava o consumo ininterrupto do fruto, como o de todos os alimentos amiláceo-gomosos, ao aparecimento de embaraços intestinais e febres mucosas, ligando estas ao desenvolvimento daqueles parasitas (fl. 133-133v).

Sendo uma espécie exótica em Moçambique, onde era cultivada a variedade preta, os figos (*Ficus carica* L.) escasseavam na região e nem eram muito apreciados. Simoni reconhecia os frutos como semelhantes aos do Brasil, mas apontava-lhes também o pecado da sensaboria. Atribuindo-lhes uma mucilagem mais oxigenada do que a presente nas bananas, julgava os figos maduros como nutrientes, ligeiramente solutivos, incitantes da membrana mucosa pulmonar e expectorantes, qualidades salientadas no fruto seco. Não obstante, alertava para o facto de o sumo lácteo presente nos figos verdes ser corrosivo, produzindo úlceras aftosas, chegando até a ser venenoso em algumas variedades (fl. 133v).

As tâmaras (*Phoenix dactylifera*) chegavam a Moçambique importadas de Zanzibar, Comores e Madagáscar. Também neste caso, o Sul perdia para o Norte. Simoni ajuizava os frutos leste-africanos como muito aquém dos produzidos na África Setentrional, apontando-lhes ainda a rápida fermentação decorrente de serem transportados amassados em redes e cestos. Tal como nos figos, a combinação de mucilagem e matéria sacarina tornaria o fruto muito nutriente. Além disso, o médico atribuía-lhe propriedades expectorantes, com algum princípio irritante e semi-adstringente. Não se pronunciou, contudo, sobre a crença local que relacio-

⁵¹ Banana-de-são-tomé - “variedade de banana muito doce, que se come geralmente assada ou frita”; banana-pão, banana-rajada. *Dicionário Houaiss* ...

⁵² Banana-da-terra - “variedade de banana de tamanho grande, casca espessa e arestada, comestível após cocção”; banana-roxa, banana-comprida, banana-pacova. *Dicionário Houaiss*

nava o consumo das tâmaras com o desenvolvimento de leucorreias, hemorróidas e hemoptises e com a ocorrência de abortos (fl. 134).

Atenta a raridade das videiras (*Vitis vinifera* L.) em Moçambique, Simoni limitou a sua explanação às passas pretas levadas para a ilha a partir da Arábia e de Zanzibar. O ácido presente nos frutos secos misturado com a matéria sacarina e mucilaginosa torná-los-ia menos nutrientes e mais solutivos do que as tâmaras, sendo igualmente expectorantes, mas desprovidos do princípio irritante e adstringente. Desde que usadas com moderação, o médico considerava que as passas subministravam um alimento sadio (fl. 134-134v).

Igualmente importadas eram as nozes e as amêndoas à venda na ilha. As últimas entravam na confecção de doces, que Simoni apreciava como “muito delicados” e ao nível de outros países. Ambos os frutos, opinava, deviam ser encarados segundo os princípios já expostos sobre a acção das substâncias amigdaláceas. Sendo o óleo das nozes mais acre e adquirindo ranço mais facilmente do que o das amêndoas, o uso destas parecia-lhe mais conveniente (fl. 135v).

Simoni preocupou-se, ainda, em descrever as características botânicas de alguns frutos silvestres consumidos em Moçambique, ausentes dos extensos catálogos naturalistas e também seus desconhecidos. Mais uma vez, recorreu à analogia com as espécies brasileiras de modo a tornar a realidade moçambicana acessível aos seus interlocutores. Assim, a fruta-de-adão⁵³, importada do Sul da colónia, era reportada por ele como asaz “gostosa” e semelhante ao maçum⁵⁴ do Brasil. O médico descrevia-a como reniforme, assemelhando-a, pela epiderme e aspecto, à batata inglesa. O caroço volumoso era envolto por uma pequena camada de polpa enxuta e farinhenta, levemente ácida, adocicada e aprazível. Simoni supunha que o cultivo da planta melhoraria o fruto, que, do ponto de vista nutricional, elegia como um dos mais saudáveis do país (fl. 134v). O culuço, com um caroço liso, amarelo, opalino e do tamanho de um tremoço, oferecia uma fina camada de polpa azeda e adocicada, com um aroma pouco agradável. Declarando desconhecer as suas propriedades, o médico reportava-o mais como um objecto de curiosidade do que como um alimento devido à insignificância da matéria comestível (fl. 134v). O cololo era compa-

⁵³ Fruta-de-adão, fruta-de-Manila - fruto de *Minusops Kanki* L.. A árvore foi introduzida na Índia pelos portugueses. O fruto é semelhante à ameixa no feitio e na cor, mas seco. S. R. Dalgado, *Glossário...*

⁵⁴ Não me foi possível identificar este e os frutos seguintes.

rado por Simoni à mangaba⁵⁵ do Brasil pelo seu aspecto e volume. Com um caroço oblongo e achatado, apresentava uma amêndoa pequena, tenra e de um sabor delicado. A polpa, pouco espessa, era apontada como áspera, dura e desagradável. Todavia, a ebulição em xarope penetrava-a de açúcar, tornando-a tenra e gostosa. Simoni julgava o seu uso muito sadio, mas alertava para os seus efeitos laxantes, quando comida em excesso e com muita calda (fl. 135). Finalmente, as castanhas de Inhambane, importadas deste porto do Sul da colónia, pareciam-se, pela consistência, espessura e gosto, com a sapucaia⁵⁶ brasileira. Eram descritas pelo médico como uns caroços esbranquiçados, achatados e irregularmente redondos, com uma casca lisa, mas levemente marcada de riscos e pontos superficiais. O perispermo, revestido de uma epiderme escura, possuía um sabor doce. As suas propriedades seriam as das substâncias amigdaláceas isentas do princípio acre (fl. 135). As apreciações de Simoni sobre as poucas frutas privativas de Moçambique acabavam, assim, por atenuar um pouco a monotonia apresentada pela maior parte dos frutos recognoscíveis.

Notas conclusivas

O inquérito de Luís Vicente de Simoni sobre a nutrição dos moçambicanos conduziu à construção de uma representação do império como um espaço hierarquizado, onde a Europa, o Brasil, a Índia e Moçambique são valorizados distintamente. Essa diferenciação, fabricada pelo constante recurso à analogia das espécies vegetais e da sua utilização gastronómica naqueles territórios, atinge a natureza e os próprios homens.

Indubitavelmente, as espécies alimentares europeias são valorizadas relativamente às demais. Deste modo, sucedem-se, explicita ou implicitamente, as referências positivas à Europa, em particular ao Sul, que Simoni melhor conhecia. Mas, esse cotejo desenvolve-se ao nível das próprias colónias, surgindo o Brasil e a Índia, esta escassamente referida, aci-

⁵⁵ Mangaba - fruto da mangabeira (*Hancornia speciosa*), “árvore com comprimento até 7 metros, da família das apocináceas, com látex de que faz a borracha rosada, madeira vermelha, rija folhas geralmente elípticas e flores grandes, brancas, tubulosas”. *Dicionário Houaiss* ...

⁵⁶ Sapucaia - “designação comum a diversas plantas da família das lecitidáceas, especialmente a árvores do género *Lecythis*, com pixídios de que se fazem cuias e objectos de adorno, e que prendem as patas dos macacos que lhes tentam tirar as sementes doces e comestíveis”. *Dicionário Houaiss* ...

ma de Moçambique. Na verdade, o Brasil, então sede do governo do império português, aparece como uma extensão da Europa e, portanto, numa posição ambígua, senão excêntrica. É certo que Simoni se refere bastas vezes a produtos nativos, mas não deixa de valorizar na colônia americana a cultura europeia, enformadora dos produtos transplantados e dos hábitos alimentares. Assim, as próprias colônias são hierarquizadas em função das apreciações sobre as produções naturais que lhes estavam associadas. Moçambique encontra-se numa posição de subalternidade, não só face à Europa como em relação aos demais territórios coloniais. A sua natureza aparece, em geral, como pouco diversificada e os seus produtos são frequentemente descritos como insípidos. O olhar de Simoni aponta para uma recomposição da visão dos europeus sobre o país, a qual se revelara, com diferentes matizes, negativa em relação aos seus habitantes valorizara, em geral, as potencialidades da sua natureza. Durante séculos, as descrições sobre a colônia tinham retratado para os europeus uma natureza desconhecida e, por vezes, fantástica, salientando a fertilidade da terra e a abundância e o exotismo dos frutos⁵⁷. Mais recentemente, Moçambique, como as demais colônias, fora objecto do inquérito de naturalistas formados na Universidade de Coimbra ou de funcionários munidos das instruções da Academia Real de Ciências de Lisboa, que “consideravam a história natural a partir de uma perspectiva fundada na observação, na descrição e nos critérios taxonômicos, integrando-a a um grande sistema explicativo”⁵⁸. Nem a curiosidade encantada dos descobridores nem a perspectiva “neutra” dos naturalistas são propriamente as de Simoni, embora ele não se alheie do desconhecido e empregue os critérios de descrição e classificação dos bo-

⁵⁷ Entre os textos publicados, ver, por exemplo, Frei João dos Santos, *Etiópia Oriental e Vária História de Cousas Notáveis do Oriente*, (Introdução de Manuel Lobato; notas de Manuel Lobato e Eduardo Medeiros), Lisboa, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, 1999; António Gomes, “Viagem que fez o Padre Ant^o Gomes, da Comp.^a de Jesus, ao Imperio de de (sic) Manomotapa; e assistência que fez nas ditas terras d.e Alg^ous annos”, (1648), (notas de E. Axelson) in *STVDIA*, 1959, n^o 3, pp. 155-242; ou as relações editadas por António Alberto Banha de Andrade (ed.), *Relações de Moçambique Setecentista*, Lisboa, Agência Geral do Ultramar, 1955.

⁵⁸ Ver, por exemplo, Oswaldo Munteal Filho, “A Academia Real das Ciências de Lisboa e o império colonial ultramarino (1779-1808)” in Júnia Ferreira Furtado, *Diálogos Oceânicos: Minas Gerais e as novas abordagens para uma história do Império Ultramarino Português*, Belo Horizonte, Editora UFMG, 2001, p. 495. Sobre os naturalistas, ver William J. Simon, *Scientific expeditions in the portuguese overseas territories (1783-1808) and the role of Lisbon in the intellectual-scientific community of the late eighteenth century*, Lisboa, Instituto de Investigação Científica Tropical, 1983.

tânicos. Mas, é antes a natureza sujeita à apropriação pelo homem a que lhe interessa e, a esse nível, a aplicação de um paradigma europeu revela-se desfavorável para Moçambique. As espécies que ele avalia na colónia são as de um mundo reconhecível, que em África se anuncia em muitos casos escasso e deslavado, enquanto a natureza incógnita se cinge a poucos espécimens frequentemente indisponíveis para o consumo humano.

Através dos comentários sobre as práticas nutricionais, que prolongam as apreciações sobre a natureza domesticada, Simoni constrói um segundo ponto de oposição entre a África e a Europa, fornecendo uma imagem muito depreciativa dos moçambicanos. O médico acaba por recriminar os costumes alimentares de todos os grupos sociais, mas o seu principal alvo são as elites sociais da ilha de Moçambique, de origem portuguesa e goesa. De facto, conquanto utilizando por vezes um discurso homogeneizador, ele distingue o uso social dos alimentos, associando-o à hierarquia presente na sociedade moçambicana. Em relação aos estratos mais baixos, a pobreza é empunhada como justificativa de uma má alimentação e argumento para exigir uma política colonizadora propiciadora da abundância de víveres. Mas, face à elite da ilha ele emprega um acinte ausente em textos anteriores, acusando-a de se alhear dos modernas práticas de consumo alimentar e da própria civilização. A representação negativa dos habitantes da colónia não era nova, mas era agora reforçada por argumentos filiados na ciência europeia. De facto, Simoni coloca-se, não apenas como testemunha, mas fundamentalmente como o cientista cuja autoridade é firmada pelo domínio do efervescente ambiente científico europeu. A evocação dos progressos da medicina, da botânica e da química ancora uma extensa ementa de críticas da dieta dos moçambicanos, acentuando a sua distância face ao adequado padrão alimentar dos europeus. Mas Simoni pretende também instalar uma nova ordem sanitária, através da proposta de um programa alimentar transformador dos hábitos moçambicanos. Nesse sentido, ele tende a incluir Moçambique dentro do programa universal baseado na ciência europeia, conquanto pareça desalentado com a capacidade dos moçambicanos para abraçarem a modernidade.

O *Tratado Medico* configura, antes de mais, uma prática discursiva enformada por um vocabulário científico compreensível pelos interlocutores ocidentais de Luís Vicente de Simoni. Não obstante, porque a ciência era insuficiente para explicar todos os aspectos da medicina de um país ainda inexplorado, Simoni acaba por discutir e incorporar os conhecimentos locais. Nessa medida, transporta igualmente para o mundo ocidental um saber europeu penetrado por conhecimentos moçambicanos.