

Colonização do estômago: alimentação como ferramenta colonial nas Minas oitocentistas

Colonization of the stomach:
food as a colonial tool in nineteenth-century Minas

Luís Gustavo Villela Pereira

Graduando em História
Universidade Federal de Viçosa (UFV)
luisvilela.edu@gmail.com

Angelo Adriano Faria de Assis

Doutorado em História
Universidade Federal Fluminense (UFF)
Professor Titular do Curso de História
Professor Permanente no Programa de Pós-Graduação do Mestrado Profissional em Patrimônio Cultural, Paisagens e Cidadania
Universidade Federal de Viçosa (UFV)
angeloassis@ufv.br

Recebido: 27/01/2026

Aprovado: 23/04/2026

Resumo: A pesquisa examina a alimentação dos escravizados em Minas Gerais no século XIX, considerando-a como um possível campo de opressão colonial e de organização da vida cotidiana. Busca analisar, a partir das fontes disponíveis, as limitações impostas às práticas alimentares, bem como discutir, em caráter exploratório, os impactos do regime escravista sobre dimensões culturais e sociais. O estudo enfatiza a recorrência de uma dieta pouco variada, sugerindo que ela pode ter contribuído para a manutenção de relações de poder e hierarquias sociais. A investigação baseia-se sobretudo em registros de viajantes que documentaram a alimentação dos cativos e procura compreender de que modo esses relatos permitem interpretar a alimentação como um dos elementos envolvidos nas dinâmicas de controle e experiência cotidiana no cativeiro.

Palavras-chave: Alimentação; Escravizados; Colonialismo.

Abstract: The study examines the diet of enslaved people in nineteenth-century Minas Gerais, considering it as a potential field of colonial oppression and an element in the organization of everyday life. It seeks to analyze, based on the available sources, the constraints imposed on dietary practices, as well as to explore the impacts of the slave regime on cultural and social dimensions. The study emphasizes the recurrence of a limited and monotonous diet, suggesting that it may have contributed to the maintenance of power relations and social hierarchies. The analysis relies primarily on travelers' accounts that documented the food of the enslaved and aims to understand how these sources allow

for an interpretation of diet as one of the elements involved in the dynamics of control and daily experience under slavery.

Keywords: Food; Enslaved; Colonialism.

Introdução

A alimentação é, logo após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. No entanto, como diz o ditado "nem só de pão vive o homem", a comida vai além de sua função biológica. Ela é também um complexo sistema de relações, carregado de significados sociais, políticos, religiosos e éticos (Carneiro, 2003, p. 9). Nesse sentido, a História da Alimentação é um domínio da História que abrange muito mais do que a simples análise dos alimentos, envolvendo um conjunto de práticas culturais, sociais e simbólicas que atravessam épocas e contextos geográficos. Segundo Henrique Carneiro, professor de História Social da Universidade de São Paulo (USP), o estudo da alimentação é um campo multidisciplinar, que utiliza recursos de várias disciplinas, como antropologia, economia e biologia, para compreender os hábitos alimentares de diferentes períodos históricos. Carneiro ressalta que essa abordagem vai além do aspecto nutricional, explorando todas as dinâmicas que moldam a relação dos seres humanos com a comida (Carneiro, 2003, p. 9). Nesse sentido, este trabalho não se propõe a traçar uma história dos alimentos consumidos pelos africanos escravizados em Minas Gerais, tampouco uma história da alimentação no cativeiro, o que demandaria uma variedade de abordagens e fontes muito maior do que aquelas utilizadas aqui, mas sim, desenvolver uma investigação sobre como a colonialidade e o modelo escravista podem ter organizado e limitado as práticas alimentares dos sujeitos escravizados no território mineiro. Trata-se, portanto, de analisar a alimentação não apenas como prática cultural, mas também como um possível espaço de exercício de relações de poder.

Eduardo Frieiro, intelectual mineiro reconhecido por suas contribuições à literatura, história e culinária de Minas Gerais, se destacou como um escritor e pesquisador dedicado a temas históricos, sendo sua principal obra o livro *Feijão, Angu e Couve* (Frieiro, 1982), onde examina a cultura gastronômica de Minas Gerais como reflexo da identidade mineira. Frieiro inicia sua análise ressaltando o caráter artístico da alimentação, ao destacar que a comida vai muito além da simples necessidade de saciar a fome. O autor argumenta que, desde os tempos proto-históricos, os seres humanos aprimoraram a produção e o preparo dos alimentos, algo que diferencia a alimentação humana da de

outros animais (Frieiro, 1982, p. 23). No entanto, embora a culinária tradicional raramente considere os efeitos funcionais dos alimentos sobre o corpo (se a comida é ou não saudável, a quantidade de proteínas, lipídeos ou carboidratos contidos em cada prato, etc.), a historiografia, até meados do século XX, priorizava uma abordagem centrada no seu valor nutricional. A maioria das pesquisas históricas até então se restringia aos aspectos quantitativos da alimentação, enquanto os etnólogos se atentavam às “preferências alimentares, a significação simbólica dos alimentos, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, o comportamento à mesa e, de uma maneira geral, as relações que a alimentação mantém, em cada sociedade, com os mitos, a cultura e as estruturas sociais” (Fladrin; Montanari, 1998, p. 21 *apud* Toscano, 2016).

Levando em conta esse deslocamento historiográfico, esta pesquisa busca compreender como as práticas alimentares destinadas aos cativos se inseriam em um contexto mais amplo de organização social, econômica e cultural, podendo ser interpretadas à luz das formas de controle e das relações de poder próprias da escravidão. Para esse empreendimento, serão analisadas de forma articulada diferentes tipologias documentais, como relatos de viajantes naturalistas estrangeiros que estiveram no Brasil entre os séculos XVIII e XIX, códices de natureza administrativa e livros de contas. No caso dos relatos de viajantes, trata-se, em sua maioria, de cientistas renomados que vieram ao país interessados nas riquezas naturais, botânicas e minerais, mas que também registraram aspectos do cotidiano, incluindo a alimentação, ainda que por meio de olhares frequentemente atravessados por estereótipos. Já as demais fontes permitem acessar, por outras vias, práticas de consumo, circulação de gêneros e dinâmicas materiais do abastecimento. A análise crítica e comparativa desse conjunto documental possibilita apreender, com as devidas mediações, aspectos da experiência alimentar dos cativos nas Minas oitocentistas.

A historiografia já demonstrou que a escravidão e a colonização representaram processos profundamente violentos para a população negra, marcados por brutalidades físicas e psicológicas. No caso da alimentação, as fontes sugerem um quadro recorrente de fome, precariedade e, sobretudo, monotonia, indicando uma dieta pouco variada e limitada em seus componentes. Essa regularidade, observada tanto nos relatos de viajantes quanto nos outros registros documentais, como inventários *post mortem*, códices de natureza administrativa e livros de contas, permite pensar a alimentação para além de sua função biológica imediata, como parte das condições concretas que estruturavam o cotidiano no cativeiro. Nesse sentido, a experiência alimentar dos escravizados pode ser compreendida como um dos elementos que participavam da configuração mais ampla de suas condições de vida,

articulando-se às exigências do trabalho e às dinâmicas próprias da sociedade escravista. Ao deslocar o foco para essa dimensão, o trabalho busca contribuir para o debate historiográfico sobre a alimentação em Minas Gerais, enfatizando seu papel na constituição da experiência cotidiana da escravidão.

Análise das fontes

A priori, no que diz respeito ao trato dos relatos dos viajantes, é importante destacar dois aspectos: o primeiro deles é que ao analisar uma fonte dessa categoria é fundamental ter ciência de que o relato reflete, antes, a visão pessoal de um indivíduo, e não representa, obrigatoriamente, uma verdade histórica, conceito que, aliás, é controverso na historiografia. Trata-se de uma perspectiva subjetiva de alguém muito bem estabelecido em seu tempo, neste caso, um alguém que era homem, branco e europeu. Uma das primeiras problematizações ao lidar com esse tipo de fonte é reconhecer que os autores eram estrangeiros, cuja visão sobre o Brasil e, em particular sobre Minas Gerais, bem como sobre os africanos, estava impregnada de estereótipos. Isso se alinha ao conceito de “visão do outro” discutido por Peter Burke (2017) em seu livro *Testemunha Ocular*, onde o historiador argumenta que o encontro entre culturas diferentes pode gerar duas reações principais: uma, que procura comparar a cultura alheia à sua própria, identificando semelhanças e diferenças, e outra que tende a categorizar a cultura estrangeira como inferior e negativa, reforçando estereótipos depreciativos. Essa segunda reação é especialmente problemática porque tende a rebaixar a cultura observada, privando-a de qualquer valor comparável à do observador.

Um segundo aspecto é o fato de que o arquivo constitui uma fonte de informações parcial, atravessada pela subjetividade de quem o produziu e ainda esconde uma violência epistemológica, pois silencia determinadas experiências ao mesmo tempo em que privilegia outras, reforçando hierarquias que refletem mais a posição social e cultural do autor do que a realidade observada. Nesse sentido, é válido mobilizar o pensamento de Saidiya Hartman, cuja reflexão, articulada com Foucault, aponta que “o arquivo da escravidão repousa sobre uma violência fundadora. Essa violência determina, regula e organiza os tipos de afirmações que podem ser formuladas sobre a escravidão e também cria sujeitos e objetos de poder” (Foucault, 2008, p. 145-147 *apud* Hartman, 2020, p. 27). Essa violência não está apenas no conteúdo das fontes, mas na própria lógica que regula o que pode ou não ser registrado. O arquivo, constituído por relatos de viajantes, livros de batismo, cadernos de contabilidade, entre outros,

foi produzido quase exclusivamente por sujeitos que detinham a hegemonia política, social e econômica. E, por isso, ele nos dá mais notícia do controle e da violência do que da experiência vivida pelos cativos. Ainda assim, recorrer a essas fontes, mesmo que atravessadas por violências, continua sendo necessário, pois são, em muitos casos, os únicos vestígios que nos alcançam. Diante da escassez de registros produzidos pelos próprios sujeitos escravizados, nos resta trabalhar com o que sobreviveu, ainda que em fragmentos, ainda que marcado pela lógica de dominação que o produziu. Hartman insiste que

a intenção aqui não é tão miraculosa quanto recuperar as vidas das pessoas escravizadas ou redimir os mortos, mas em vez disso trabalhar para pintar o quadro mais completo possível das vidas de cativos e cativas. Este gesto duplo pode ser descrito como um esforço contra os limites do arquivo para escrever uma História Cultural do cativo e, ao mesmo tempo, uma encenação da impossibilidade de representar as vidas dos cativos e cativas [...] (Hartman, 2020, p. 28).

É, portanto, uma tarefa dupla: escrever com e contra o arquivo, extrair das entrelinhas dessas fontes vestígios da experiência negra. Ao recusar tanto o apagamento completo quanto a ilusão de uma restituição total, Hartman propõe um método ético que nos permite, com cautela e disciplina, recuperar o que foi suprimido pelo poder, sem reforçar as lógicas desse mesmo poder. Nesse sentido, usar relatos de viajantes, por mais problemáticos que sejam, é não apenas legítimo, como necessário, desde que se faça com consciência crítica, reconhecendo os limites e as tensões que cada linha carrega. Esse cuidado crítico é o que impede que a análise reforce uma “história única”, como alerta Chimamanda Adichie (2019), e permite, ainda que fragmentariamente, vislumbrar experiências, gestos e práticas que sobreviveram, mesmo que silenciosamente, nas lacunas da história.

Além das limitações inerentes ao olhar estrangeiro e à violência epistemológica inscrita no arquivo da escravidão, existe ainda outro desafio metodológico importante que precisa ser considerado. Como apontam Iraci del Nero da Costa e Renato Marcondes, ao articular o pensamento de Stuart B. Schwartz, a escassez de registros sistemáticos específicos sobre a alimentação dos cativos impõe um limite concreto ao trabalho do historiador. Schwartz alerta que,

apesar da existência de alguns registros de engenhos e de muitas referências feitas por observadores, não é possível determinar a quantidade ou o valor nutritivo dos alimentos consumidos pelos cativos: em muitas propriedades, eles proviam a própria subsistência ou suplementavam as rações que recebiam, ficando, assim, sem registro seu consumo alimentar (Schwartz, 1988 *apud* Costa; Marcondes, 2001).

Esse dado é fundamental para reforçar que a alimentação dos escravizados, enquanto prática cotidiana, muitas vezes escapava da lógica documental, sendo parcialmente garantida por espaços

tolerados de produção e obtenção de alimentos fora do circuito central do engenho. A possibilidade de cultivar hortas, manter pequenas roças ou recorrer à pesca, à caça e à coleta constituía uma brecha funcional do sistema escravista, conhecida na historiografia como brecha camponesa, na qual práticas de subsistência eram admitidas por atenderem à necessidade de reprodução da força de trabalho diante da insuficiência alimentar estrutural (Faria, 2015, p. 174). Quando essas práticas aconteciam, elas não eram registradas, pois não interessavam à racionalidade escravista, voltada prioritariamente ao controle e à produção. Além disso, a insuficiência da alimentação fornecida tornava a busca por meios complementares de subsistência uma necessidade elementar, já que a fome impunha um limite inegociável à sobrevivência. Justamente por essa impossibilidade de mensuração objetiva e confiável, a quantidade e o valor nutricional dos alimentos consumidos pelos escravizados não constituem o foco desta investigação. As fontes disponíveis são incompletas, fragmentadas e muitas vezes silenciam justamente sobre esses aspectos. O interesse recai, portanto, sobre as formas pelas quais o regime escravista impunha e regulava as práticas alimentares dos cativos.

Alimentação e escravidão em Minas Gerais

A noção de que o senhor de escravos zelaria pelo bem-estar e integridade física dos seus cativos devido ao seu valor de mercado não é uma visão equivocada, já que um cativo representava um grande investimento econômico para o proprietário, mas é uma visão simplista e carece de problematizações. A princípio, essa é uma visão que desconsidera a lógica predatória que sustentava a economia escravista. Esse raciocínio é desumanizador para com o sujeito escravizado pois tende a naturalizar a violência ao pressupor que ela seria contida pela racionalidade econômica, isto é, como se o proprietário fosse cuidar melhor de sua escravaria devido ao capital financeiro investido nela, ideia essa que se mostra frágil diante das evidências históricas (Costa; Marcondes, 2001). “A continuidade do tráfico garantia a imediata recomposição da mão de obra cativa, indispensável ao funcionamento pleno da unidade produtiva,” (Costa; Marcondes, 2001) o que reduzia, mas não anulava, do ponto de vista do senhor, a preocupação com a longevidade ou o bem-estar físico do cativo. Segundo Stuart B. Schwartz, um aspecto fundamental da sociedade e da economia brasileiras era justamente sua dependência estrutural e estruturante da escravidão.

O regime escravocrata brasileiro dependia muito do tráfico atlântico de escravos. A substituição da força escrava existente ou sua expansão dependiam principalmente dele e, em menor grau, da movimentação de escravos entre as capitanias (Schwartz, 2001, p. 135).

Essa dependência do tráfico favorecia uma lógica em que a vida escravizada era tratada de maneira instrumental. Como a compra de um cativo representava um investimento elevado, havia interesse em preservar sua capacidade de trabalho, mas não necessariamente em garantir condições mais amplas de saúde ou bem-estar. A preocupação recaía sobretudo sobre a quantidade de alimento fornecido, considerada suficiente para manter o corpo apto ao labor, e não sobre a qualidade da dieta, quiçá a preservação de práticas alimentares culturais. Um exemplo expressivo dessa lógica aparece no relato do mineralogista britânico John Mawe (1922) durante sua visita à região mineradora do Tijuco, atual Diamantina em Minas Gerais, entre 1809 e 1810. Ao observar a queda na produtividade da extração de diamantes, Mawe se surpreende com o tratamento brutal dado aos escravizados e sugere que a má alimentação e os castigos físicos seriam responsáveis pelo desinteresse dos trabalhadores em encontrar gemas.

É natural que os negros, dirigidos duramente e mal alimentados, só tenham indiferença pelos interesses dos seus empregadores e talvez se obstinem em não encontrar diamantes. Contudo, se fossem tratados com doçura e bondade, o que não é incompatível com uma vigilância sempre ativa, se esforçariam por ser agradáveis aos seus superiores e poriam mais assiduidade e atenção nas suas pesquisas [...] (Mawe, 1922, p. 171).

Ainda que Mawe reconheça os efeitos negativos da violência e da má alimentação, sua leitura está alicerçada em uma lógica funcionalista que não questiona a estrutura escravista em si, apenas os seus excessos. Sua proposta de "tratamento mais brando" dos escravizados parte da ideia de que isso poderia torná-los mais produtivos, revelando, por um lado, uma crítica à ineficiência dos maus-tratos, mas, por outro, uma compreensão ingênua (ou cínica) da realidade do cativo. A alimentação entra nesse debate como um fator diretamente vinculado ao rendimento do corpo, e não à dignidade do sujeito.

A comida destinada aos escravizados em Minas Gerais era, portanto, reduzida ao mínimo necessário para evitar que adoecessem ou morressem de inanição, o que comprometeria sua capacidade de trabalho (Frieiro, 1982, p. 119). Ainda assim, é importante considerar que essa realidade não se apresentava de forma homogênea em todo o território mineiro. Minas Gerais constituía um espaço marcado por significativas variações regionais, econômicas e sociais, no qual as formas de produção agrícola, a criação de animais, os circuitos de circulação de gêneros e as condições de abastecimento assumiam configurações distintas conforme a localidade (Carrara, 2000, p. 50). Essas diferenças indicam que a experiência alimentar no cativo também variava, ainda que dentro de limites estruturais comuns, o que reforça a necessidade de evitar leituras uniformizantes sobre a alimentação

dos escravizados na capitania. Para uma análise mais aprofundada do impacto desse regime alimentar nos indivíduos em cativeiro, é possível considerar dois planos distintos, embora interligados, que ajudam a dimensionar a violência da alimentação imposta aos escravizados: o plano biológico e o plano cultural.

No plano biológico, que diz respeito à saúde nutricional, se observa que os alimentos fornecidos eram majoritariamente compostos por uma baixa variedade de nutrientes, repetitivos e muitas vezes insuficientes, mas que deveriam ser tidos, à época, como capazes de repor grande parte da energia despendida pelo trabalho escravo (Costa; Marcondes, 2001, p. 12). Angu, feijão e toucinho de porco compunham uma dieta rudimentar que, apesar de manter o indivíduo vivo, não assegurava saúde nem resistência prolongada. A carência de vitaminas, a baixa variedade alimentar e as longas jornadas de trabalho sob condições adversas comprometiam o sistema imunológico e favoreciam o adoecimento dessas populações. Nesse sentido, a precariedade alimentar pode ser interpretada não apenas como resultado de eventuais limitações no abastecimento, mas também como um possível elemento de desgaste sistemático dos corpos escravizados, inserido na lógica de exploração da economia escravista.

Lycurgo Santos Filho (1913–1991), historiador, médico e um dos pioneiros na história da medicina no Brasil, reforça essa argumentação. Com formação interdisciplinar, Lycurgo dedicou parte de seus estudos às condições sanitárias e alimentares dos escravizados, articulando suas análises entre o campo da medicina e o da história social. Em seus escritos, ele afirma que

a alimentação [do escravo] não foi parca [...] mas foi carente [...]. No Brasil, os senhores deram ao escravo o angu preparado com fubá de farinha de milho, nacos de carne-seca e feijão preto. Os grandes plantadores juntaram canjica, banana e aguardente. Café, só nas fazendas sulinas, cafezeiras. Esse cardápio insuficiente e de baixo teor proteico, foi o principal responsável pelos desvios metabólicos [...] apresentados pelo negro. Tórax estreito e membros finos, sinais de raquitismo e de avitaminose D, foram observados nos africanos e nos seus descendentes brasileiros (Santos Filho, 1977, p. 100 *apud* Costa; Marcondes, 2001).

A análise de Santos Filho é particularmente significativa por apontar que a alimentação dos escravizados, ainda que, em alguns casos, suficiente em termos de quantidade, era deficiente em qualidade nutricional. A carência de proteínas, vitaminas e variedade de alimentos e nutrientes produzia efeitos concretos no desenvolvimento corporal dos indivíduos, como ele próprio menciona, do raquitismo à avitaminose. O angu, que ele descreve no excerto, feito a partir da farinha de milho, era

amplamente consumido por diversos grupos sociais em todo o território mineiro, e de modo geral, constituía a base da alimentação dos escravos (Castro, 2022).

O botânico francês Auguste de Saint-Hilaire, que esteve no Brasil entre 1816 e 1822, percorrendo especialmente a região das minas de extração de diamantes em Minas Gerais, deixou registros detalhados sobre os costumes, paisagens e modos de vida que encontrou durante suas expedições. Em uma de suas observações, Saint-Hilaire comenta essa centralidade do angu na alimentação dos cativos.

Todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão [...]. Sua farinha simplesmente moída e separada do farelo, com o auxílio de uma peneira de bambu, toma o nome de fubá. É fazendo cozer o fubá na água, sem acrescentar sal, que se faz essa espécie de polenta grosseira que se chama [...] angu, e constitui o principal alimento dos escravos (Saint-Hilaire, 1941, p. 106).

Assim também o fez Wilhelm Ludwig von Eschwege, geólogo alemão que atuou na região das Minas Gerais nas primeiras décadas do século XIX:

O alimento, no que toca à quantidade, é suficiente, pois dá para encher a barriga de cada um. Nunca varia de qualidade, porém, e é sempre mal condimentado, não agradando ao paladar. Ano após ano, esses homens não recebem dos administradores senão milho, fubá, feijão-preto e um punhado de sal [...]. Ao almoço, servem, em grandes caldeirões, angu, isto é, uma mistura mal cozida de fubá, água e sal. Para essa refeição se lhes concede meia hora de descanso (Eschwege, 1979, p. 485).

Saint-Hilaire e Von Eschwege, embora escrevendo a partir de contextos e interesses distintos, apresentam relatos que apontam para uma alimentação escrava repetitiva e limitada, quase sempre baseada no angu. O corpo negro parecia, portanto, ser alimentado na medida do indispensável para continuar servindo, e esse caráter mínimo da dieta se relacionava também ao fato de que alimentar um escravizado representava um gasto para o senhor (Carrara, 1997, p. 32).

A análise de outras tipologias documentais, para além dos relatos dos viajantes, permite ampliar a compreensão sobre a alimentação em Minas Gerais. Nesse sentido, o estudo desenvolvido por Sônia Maria Magalhães a partir dos livros de contas do Seminário de Mariana, referentes ao início do século XIX, oferece um material particularmente relevante. Por se tratar de uma fonte administrativa, voltada ao registro sistemático de despesas e consumos, essa documentação possibilita uma aproximação mais concreta dos hábitos alimentares de determinados segmentos da população mineira (Magalhães, 2002, p. 7).

A leitura desses documentos indica que a alimentação no Seminário de Mariana se estruturava sobretudo em torno de gêneros amplamente cultivados na região, como o milho e seus derivados, o feijão e, em menor medida, o arroz, que compunham a base das refeições cotidianas (Magalhães, 2002, p. 10). A documentação evidencia a centralidade desses alimentos e a relativa estabilidade dessa dieta ao longo do período, ainda que com variações de consumo. No que diz respeito às camadas mais pobres, a autora sugere que esses mesmos gêneros também constituíam a base alimentar, frequentemente preparados de forma simples, como o angu de fubá acompanhado de feijão e, quando possível, acrescido de partes do porco, indicando uma dieta pouco diversificada e fortemente dependente da produção local.

A compreensão das formas de abastecimento e das condições alimentares da população escravizada exige um breve retorno ao século XVIII. Isso porque a historiografia recente permite perceber que parte importante da estrutura econômica, dos circuitos de circulação de gêneros e das relações entre mineração e produção agrícola vinha se configurando desde os primeiros momentos de ocupação da capitania (Almeida, 2010, p. 46). Assim, antes de examinar mais detidamente a alimentação no século XIX, é necessário considerar alguns debates historiográficos sobre o lugar da agricultura na sociedade mineira setecentista.

A interpretação de que a mineração teria relegado a agricultura a um plano secundário durante o século XVIII vem sendo questionada por parte da historiografia sobre Minas Gerais. Durante muito tempo, foi comum associar a economia mineira quase exclusivamente à extração aurífera, entendendo a produção de alimentos como uma atividade de menor importância ou que teria se fortalecido apenas em um momento posterior ao declínio da mineração (Carrara, 2006, p. 32). A infertilidade do solo é também outra alegação muito utilizada para se negar a existência ou a importância da agricultura na região (Almeida, 2010, p. 34). Estudos mais recentes, porém, sugerem que atividades agrícolas e pastoris já estavam presentes desde os primeiros anos de ocupação da capitania e desempenhavam papel importante no abastecimento das áreas mineradoras.

Com o objetivo de discutir o lugar da agricultura na sociedade mineira setecentista, Carlos Magno Guimarães e Liana Reis analisaram cartas de sesmarias concedidas até 1750, buscando identificar as características das propriedades existentes na capitania. A partir dessa documentação, os autores questionam a interpretação de que as atividades agrícolas e pastoris teriam adquirido importância apenas após o enfraquecimento da mineração, sugerindo que essas práticas já desempenhavam papel relevante desde os primeiros momentos de ocupação da região (Carrara, 2006,

p. 32). Em sua análise, destacam casos em que os próprios documentos indicam a presença de roças, criações e outras atividades produtivas, evidenciando a inserção dessas práticas no cotidiano da capitania, como se observa, por exemplo, na carta de sesmária concedida a Jerônimo Teixeira em 1711:

[...] tinha fabricado um sítio em os matos do ribeiro de S. Bartolomeu, o qual sítio fabricava, ele suplicante, cultivando nele todo gênero de mantimentos de que necessitava, tendo nele atualmente negros e feitor para a dita fábrica (RAPM, ano, X, 1905, p. 956-966 *apud* Guimarães; Reis, 1986, p. 19).

Sem negar a importância dos circuitos de abastecimento e das trocas inter-regionais, alguns estudos chamam atenção para a presença de práticas produtivas voltadas à subsistência no interior das próprias unidades rurais. Nesse contexto se insere a análise de Sônia Maria Magalhães que destaca a existência de formas diversificadas de produção no espaço rural mineiro.

Muitas dessas propriedades eram auto-suficientes, importando apenas alguns produtos, como ferro, sal, vinho e cerveja, charutos, cigarros, manteiga, louças, drogas e poucas outras coisas. O pomar fornecia grande variedade de frutas consumida *in natura* ou na forma de doces e compotas. Das hortas provinham os legumes e hortalças. A proteína animal era completada, normalmente, pelos porcos e aves de quintal. (Arruda, 1990 *apud* Magalhães, 2002, p. 8).

Se no plano biológico a precariedade alimentar pode ser entendida como um mecanismo de desgaste físico do corpo negro, no plano cultural a alimentação adquire outro significado. A composição da dieta dos escravizados era influenciada por fatores econômicos, pela disponibilidade de alimentos, pelos circuitos de abastecimento e pelas exigências do trabalho, o que frequentemente resultava em refeições pouco variadas e baseadas em poucos gêneros. Nesse contexto, a substituição de determinados ingredientes, a limitação do acesso a certos alimentos e a adoção de novos hábitos alimentares podem ter dificultado a preservação de práticas herdadas de diferentes grupos africanos, favorecendo adaptações e reelaborações no contexto do cativeiro.

Cultura alimentar na escravidão

A alimentação ocupa um lugar central na organização das sociedades, na medida em que condensa práticas, saberes e valores que estruturam a experiência coletiva. A noção de cultura alimentar permite apreender esse conjunto de relações, evidenciando que os modos de produzir, preparar e consumir alimentos estão inscritos em contextos históricos e sociais específicos. Segundo Contreras e Gracia, a cultura alimentar corresponde ao conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas relacionadas à alimentação e compartilhadas por indivíduos de uma mesma cultura ou de

grupos sociais específicos (Contreras; Gracia, 2005, p. 37). Trata-se, portanto, de um domínio no qual se articulam dimensões materiais e simbólicas da vida social.

Nessa perspectiva, a alimentação pode ser compreendida como um espaço de organização da vida coletiva. Luiz Fábio Pinheiro Lima destaca que a cultura alimentar se vincula às formas de inserção dos indivíduos na sociedade, constituindo um elemento fundamental para a sustentação da existência de um povo (Lima, 2022, p. 106). Isso implica reconhecer que os alimentos não são definidos apenas por suas propriedades físicas ou nutricionais, mas pelos sentidos que lhes são atribuídos em contextos específicos. Em diálogo com essa abordagem, Jean-Pierre Poulain argumenta que um produto natural só se torna alimento quando é reconhecido como tal pelos grupos que o consomem, passando a integrar seus referenciais culturais (Poulain, 2004, p. 40).

Partindo dessa perspectiva, a alimentação pode ser compreendida como um campo privilegiado para a análise das relações sociais, uma vez que articula práticas cotidianas a sistemas mais amplos de valores e normas. Os estudos sobre sociedades africanas, especialmente na África Ocidental e Centro-Ocidental, têm destacado a integração entre a produção, o preparo e o consumo dos alimentos, a organização social e as dimensões rituais da vida coletiva (Nascimento, 2015, p. 63). Esse aspecto indica o papel central da alimentação na organização das formas de sociabilidade e de expressão cultural que orientavam a relação entre os indivíduos, a comunidade e o ambiente.

No contexto da diáspora atlântica, contudo, essas formas de organização passaram a ser tensionadas por novas condições históricas. A inserção forçada no sistema escravista colonial impôs limites ao controle sobre os meios de produção, bem como sobre os ritmos e as formas de preparo dos alimentos. Ainda que essas limitações não tenham suprimido completamente as possibilidades de cultivo e manejo por parte dos sujeitos escravizados, como indicam práticas associadas à chamada brecha camponesa (Faria, 2015, p. 174), cabe indagar em que medida tais condições alteraram os significados e as formas de organização dessas práticas. Nas sociedades coloniais americanas, como no caso de Minas Gerais, a alimentação dos escravizados passou a ser regulada por critérios de funcionalidade econômica, priorizando a manutenção mínima da força de trabalho. A padronização das dietas, a limitação de ingredientes e a imposição de modos de consumo apontam para a redução das possibilidades de reprodução de práticas alimentares tal como estruturadas em seus contextos de origem.

O conceito de colonização do estômago é mobilizado, portanto, como uma categoria analítica voltada à apreensão dos impactos materiais e simbólicos da dominação colonial sobre a alimentação de populações submetidas à escravidão. Construído no âmbito desta pesquisa, trata-se de um operador interpretativo que busca articular, no campo da alimentação, intervenções sobre o corpo e sobre os sentidos atribuídos ao comer. Nesse sentido, não se propõe substituir noções já consolidadas, como a disciplina dos corpos ou os processos de despossessão cultural, mas operar em um plano específico de análise.

Enquanto determinadas abordagens privilegiam as técnicas de controle e adestramento físico, e outras enfatizam processos de deslegitimação e esvaziamento de repertórios simbólicos, a noção de colonização do estômago volta-se à intersecção entre essas dimensões, tomando a alimentação como um espaço privilegiado para observar sua articulação. Em diálogo com Frantz Fanon, cuja reflexão analisou os efeitos da colonização sobre a mente do negro e revelou o modo como a violência colonial ultrapassava o físico e atingia a subjetividade da pessoa negra, esta pesquisa propõe uma reflexão sobre como a violência colonial também estendeu suas mazelas para o estômago desses indivíduos (Fanon, 2008). Ao impor restrições e redefinir condições de acesso e preparo, o regime escravista tendeu a deslocar parte dos significados associados à alimentação, integrando-a também às dinâmicas cotidianas de dominação. .

Diante desse quadro, mais do que afirmar uma ruptura ou uma continuidade direta, é analiticamente mais consistente compreender a alimentação como um espaço de reconfiguração cultural. Mesmo sob condições adversas, os sujeitos escravizados não foram meros receptores passivos dessas imposições, mas agentes que, dentro de margens limitadas, reelaboraram práticas e significados. A incorporação de novos ingredientes, a adaptação de técnicas de preparo e a manutenção de determinadas formas de partilha indicam processos de negociação que não anulam as perdas, mas evidenciam a complexidade das experiências vividas no cativeiro. Assim, a alimentação pode ser pensada simultaneamente como expressão da violência estrutural do sistema escravista e como um dos domínios em que se operaram formas de continuidade, adaptação e resistência cultural.

Essa proposta analítica está circunscrita a um recorte geográfico, social e histórico específico, centrado nas Minas Gerais oitocentistas. Tal delimitação responde às possibilidades oferecidas pelo conjunto documental mobilizado, composto sobretudo por relatos de viajantes e registros administrativos, cujas formas de produção impõem mediações que não podem ser desconsideradas. É a partir dessa documentação que se busca examinar em que medida a alimentação pode ser interpretada

como um dos domínios em que se manifestaram os efeitos da dominação colonial sobre a população escravizada. Nesse enquadramento, a noção de colonização do estômago permite reunir, em um mesmo plano de análise, aspectos materiais e simbólicos dessas experiências, evidenciando como práticas alimentares foram atravessadas por formas de controle, restrição e deslegitimação, sem pressupor uniformidade nesses processos.

Considerações finais

A análise desenvolvida neste trabalho partiu da hipótese de que a alimentação pode ser compreendida como um campo relevante para a investigação dos efeitos da dominação colonial sobre a população africana escravizada. Ao deslocar o foco para práticas cotidianas, buscou-se examinar em que medida a alimentação permite observar a articulação entre dimensões materiais e simbólicas da experiência do cativo, sem reduzi-las a explicações unilaterais. Nesse percurso, a noção de colonização do estômago foi mobilizada como uma categoria analítica construída no âmbito desta pesquisa, com o objetivo de apreender, no campo da alimentação, a incidência simultânea de restrições materiais e de processos de deslegitimação de práticas culturais. Trata-se de um operador interpretativo que não pretende substituir outras abordagens, mas contribuir para a análise de um domínio específico, no qual tais dimensões podem ser observadas em sua imbricação. Seu uso, portanto, deve ser compreendido como situado e exploratório, vinculado às questões e às fontes que orientaram a investigação.

A análise do caso das Minas Gerais oitocentistas, ainda que limitada pelas mediações impostas pelo conjunto documental mobilizado, permite indicar que a alimentação das populações escravizadas não pode ser reduzida a uma dimensão estritamente biológica. As condições de restrição e controle que marcaram o acesso aos alimentos coexistiram com processos mais complexos de adaptação e transformação das práticas alimentares, cujos contornos, no entanto, não podem ser plenamente reconstituídos a partir das fontes disponíveis. Nesse sentido, mais do que afirmar continuidades ou rupturas, o estudo sugere a pertinência de abordar a alimentação como um espaço atravessado por tensões, no qual diferentes dimensões da experiência social se entrecruzam.

Cabe, contudo, delimitar o alcance dessas inferências. O recorte adotado, centrado nas Minas Gerais oitocentistas, bem como a natureza do conjunto documental mobilizado, composto majoritariamente por registros produzidos por observadores externos, condicionam as possibilidades

de análise, especialmente no que se refere à apreensão dos significados atribuídos às práticas alimentares pelos próprios sujeitos escravizados. Soma-se a isso o fato de que parte das práticas de subsistência podia escapar aos registros, como indicam estudos sobre a produção e complementação alimentar no contexto escravista (Costa; Marcondes, 2001). Nesse sentido, as interpretações aqui propostas devem ser compreendidas como uma leitura situada, definida a partir dessas condições de produção e das questões que orientaram a investigação.

Ainda assim, ao propor a alimentação como eixo de análise, este trabalho busca contribuir para o campo da história da escravidão ao evidenciar a relevância de práticas cotidianas na compreensão das dinâmicas de poder e das formas de experiência da dominação. Nesse quadro, a noção de colonização do estômago opera como uma ferramenta que permite articular, em um mesmo plano, aspectos relativos ao corpo e aos sentidos atribuídos ao comer, sem reduzi-los a explicações unilaterais. Ao privilegiar a alimentação como objeto, a análise evidencia como esse domínio, frequentemente tratado como secundário, pode revelar de forma particular as tensões entre restrição, adaptação e transformação que marcaram a experiência do cativo.

Referências bibliográficas:

- ADICHIE, Chimamanda Ngozi. **O Perigo de Uma História Única**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.
- ALMEIDA, Carla Maria Carvalho de. **Ricos e Pobres em Minas Gerais. Produção e hierarquização social no mundo colonial, 1750-1822**. Belo Horizonte: Argvmentvm, 2010.
- BURKE, Peter. **Testemunha Ocular: o uso de imagens como evidência histórica**. traduzido por Vera Maria Xavier dos Santos; São Paulo: Editora Unesp, 2017.
- CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2003.
- CARRARA, Ângelo Alves. **Agricultura e pecuária na Capitania de Minas Gerais (1674-1807)**. Rio de Janeiro: UFRJ, Departamento de História, 1977. Tese de doutorado.
- CARRARA, Ângelo Alves. **Minas e Currais: produção rural e mercado interno de Minas Gerais, 1674 - 1807**. Juiz de Fora: Editora UFJF, 2006.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço**. São Paulo: Todavia, 2022.
- CONTRERAS J; GRACIA M. **Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

COSTA, Iraci del Nero da; MARCONDES, Renato Leite. **A alimentação no cativeiro: uma coletânea sobre os regimes alimentares dos negros afro-brasileiros**. IHGB, Rio de Janeiro, n.162 (411), abr./jun., 2001.

COSTA MATOSO, Caetano da. **Código Costa Matoso: coleção das notícias dos primeiros descobrimentos das minas na América que fez o doutor Caetano da Costa Matoso, sendo ouvidor-geral das do Ouro Preto, de que tomou posse em fevereiro de 1749 & vários papéis**. Coordenação geral de Luciano Raposo de Almeida Figueiredo e Maria Verônica Campos. Belo Horizonte: Fundação João Pinheiro; Centro de Estudos Históricos e Culturais, 1999.

ESCHWEGE, Wilhelm Ludwig von. **Pluto brasiliensis**. Belo Horizonte/São Paulo, Itatiaia/EDUSP, 2o. vol., 1979.

FANON, Frantz. **Pele negra, máscaras brancas**. Tradução de Renato da Silveira. 3. ed. Salvador: EDUFBA, 2008.

FARIA, Caio Alexandre Toledo de. **Da terra às migalhas: o abastecimento interno, os pobres, os livres e a “brecha camponesa” na América Portuguesa (séculos XVI–XVIII)**. Revista Trilhas da História, Três Lagoas, v. 4, n. 8, p. 168–179, jan./jul. 2015.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. São Paulo, Ed. Estação Liberdade, 1998.

FOUCAULT, Michel. **A arqueologia do saber**. 7a ed. Tradução Luiz Felipe Baeta Neves. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008.

FRIEIRO, Eduardo. **Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros**. Ed. Itatiaia. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1982.

HARTMAN, Saidiya. **Vênus em dois atos**. Tradução de Fernanda Silva e Sousa e Marcelo R. S. Ribeiro. Revista Eco-Pós, Rio de Janeiro, v. 23, n. 3, 2020.

INIESTA, Ferran. **El pensamiento tradicional africano**. Madrid: Catarata/Casa África, 2010

LIBBY, Douglas Cole. **Transformação e trabalho em uma economia escravista. Minas Gerais do século XIX**. São Paulo: Brasiliense, 1988.

LIMA, Luiz Fábio Pinheiro. **Alimentação e religião na perspectiva antropológica: um breve estudo sobre os alimentos sagrados no Candomblé Bantu**. Revista Alteridade, Montes Claros – MG, v. 4, n. 1, p. 104-125, jul./dez.-2022.

MAWE, John. **Viagens ao Interior do Brasil: particularmente aos distritos do ouro e do diamante, em 1809-1810**. Tradução: Dermeval Lessa. Belo Horizonte: Imprensa Oficial do Estado de Minas Gerais, 1922.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. **A mesa de Mariana: produção e consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)**. São Paulo: Annablume, 2004.

MAGALHÃES, Sônia Maria de. **Livros de contas do Seminário de Mariana: fonte para a análise da produção e do consumo de alimentos em Mariana na primeira metade do século XIX**. In: PAULA, João Antônio de et al. (org.). Anais do X Seminário sobre a Economia Mineira. Belo Horizonte: CEDEPLAR/UFMG, 2002.

MELLO E SOUZA, Laura de. **O Diabo e a Terra de Santa Cruz: Feitiçaria e Religiosidade Popular no Brasil Colonial**. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

MENESES, José Newton. **A terra de quem lavra e semeia: alimento e cotidiano em Minas Colonial.** In: RESENDE, Maria Efigênia Lage de Resende e VILLALTA, Luiz Carlos (orgs.). História de Minas Gerais - As Minas Setecentistas. Volume 1. Belo Horizonte: Autêntica Editora; Companhia do Tempo, 2007, p. 337-358.

MENESES, José Newton. **O continente rústico: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas.** Diamantina: Maria Fumaça, 2000

NASCIMENTO, Wanderson Flor do. **Alimentação socializante: Notas acerca da experiência do pensamento tradicional africano.** das Questões, n. 2, fev./maio, 2015

POULAIN, Jean Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: UFSC, 2004.

RESENDE, Luísa de Mello. **Do zungu ao angu: provocações sobre a memória do angu no Largo da Prainha, Rio de Janeiro – Brasil.** DIAITA: Food & Heritage, n. 1, 2024.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil.** São Paulo. Editora Nacional, 1941, (Brasiliana, vol. 210).

SANTOS FILHO, Lyrurgo de Castro. **História geral da medicina brasileira.** São Paulo, HUCITEC/EDUSP, vol. 1, 1977.

SCARANO, Julita. **Comida partilhada: solidariedade e alimentação.** In: Negro nas terras do ouro: cotidiano e solidariedade século XVIII. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2002.

SCHWARTZ, Stuart B. **Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial, 1550-1835.** São Paulo, Cia. das Letras/CNPq, 1988.

SCHWARTZ, Stuart B. **Roceiros e escravidão: alimentando o Brasil nos fins do período colonial.** In: _____. Escravos, roceiros e rebeldes. Bauru, SP: EDUSC, 2001.

SOARES, Mariza de Carvalho. **O Atlântico, redes de comércio e etnicidade.** In: XX Simpósio Nacional de História, 1999, Florianópolis. Florianópolis: ANPUH, 1999.

TOSCANO, Frederico de Oliveira. **Um breve olhar sobre a História e seu papel nos estudos da alimentação no Brasil.** III Seminário Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais e II Simpósio Internacional Alimentação e Cultura: Tradição e Inovação na Produção e Consumo de Alimentos, da Universidade de Trás os Montes e Alto Douro, Vila Real, Portugal, 2016.