

A comida e o comer na São Salvador oitocentista: por uma historiografia alimentar da Bahia

La alimentación y el comer en São Salvador del siglo XIX: hacia una historiografía alimentaria de Bahia

Food and eating in 19th century São Salvador: towards a food historiography of Bahia

Rafael Arcanjo Tavares Filho¹
Marina Guimarães Gonçalves²
Wilson Caetano de Sousa Júnior³

RESUMO

O presente artigo apresenta um panorama da comida e do comer na cidade de São Salvador (também chamada de Bahia) pelos olhares de viajantes no decurso do século XIX. **Objetivo:** Realizar o levantamento de descrições e observações de viajantes sobre a alimentação cotidiana dos soteropolitanos no decurso dos 1800. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão bibliográfica com análise de conteúdo apoiada nos diários de viagem de viajantes estrangeiros – Maria Graham e Von Martius e Von Spix (obras primárias), utilizando de outras referências secundárias para discussão dos resultados. **Resultados e discussões:** A categorização de dados identificou a importância da cultura da cana-de-açúcar e da mandioca, e seus derivados, além de vegetais e carnes comestíveis para as refeições, mostrando-se essenciais para construção dos aspectos socioculturais da alimentação desse povo, identificados nos relatos sobre os hábitos e comensalidade. Em paralelo, observou-se as influências das feiras livres para comercialização desses gêneros, além dos impactos do estado de guerra nas batalhas que culminaram na Independência da Bahia em 1823 na oferta e demanda de alimentos. **Considerações finais:** Essa pesquisa, ao analisar a alimentação na efervescente São Salvador oitocentista, favorece as discussões sobre as construções culturais dos hábitos alimentares contemporâneos, analisando os aspectos sócio-históricos da comida na cultura baiana, e, assim, indica novos caminhos para se traçar uma historiografia alimentar da Bahia.

Palavras Chaves: Alimentação. Viajantes. Salvador da Bahia. Século XIX.

¹ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA). Pesquisador do Núcleo de Estudos em Alimentação e Cultura da Universidade Federal da Bahia (UFBA). <https://orcid.org/0000-0001-9340-0828>. E-mail: tavaresfilhor@gmail.com

² Graduanda do Bacharelado Interdisciplinar em Saúde (UFBA) e Pesquisadora do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC – UFBA).

³ Doutor em Ciências Sociais, Pesquisador do Núcleo de Estudos em Alimentação e Cultura da Universidade Federal da Bahia (UFBA). <https://orcid.org/0000-0002-8112-6582> E-mail: vilsonjr@uol.com.br.

ABSTRACT

This article presents an overview of food and eating in the city of São Salvador (also called Bahia) through the eyes of travelers in the course of the 19th century. **Objective:** To carry out a survey of descriptions and observations by travelers about the daily diet of Salvadorans during the 1800s. **Methodology:** A bibliographic review was carried out with content analysis supported by the travel diaries of foreign travelers – Maria Graham and Von Martius and Von Spix (primary works), using other secondary references to discuss the results. **Results and discussions:** The categorization of data identified the importance of the cultivation of sugarcane and cassava, and their derivatives, in addition to vegetables and edible meats for meals, proving to be essential for the construction of the sociocultural aspects of the diet of this people, identified in the reports on habits and commensality. In parallel, the influences of the open markets was observed on the commercialization of these food genres, in addition to the impacts of the state of war in the battles that culminated in the Independence of Bahia in 1823 in the supply and demand of food. **Final considerations:** This research, when analyzing food in the effervescent São Salvador in the 19th century, favors discussions about the cultural constructions of contemporary eating habits, analyzing the socio-historical aspects of food in Bahian culture, and thus indicates new ways to trace a food historiography from Bahia.

Keywords: Food. Travelers. Salvador of Bahia. 19th Century.

RESUMEN

Este artículo presenta un panorama de la comida y el comer en la ciudad de São Salvador (también llamada Bahía) a través de los ojos de los viajeros en el transcurso del siglo XIX. **Objetivo:** Realizar un levantamiento de descripciones y observaciones de viajeros sobre la alimentación diaria de los salvadoreños durante la década de 1800. **Metodología:** Se realizó una revisión bibliográfica con análisis de contenido sustentada en los diarios de viaje de viajeros extranjeros – Maria Graham y Von Martius y Von Spix (obras primarias), utilizando otras referencias secundarias para discutir los resultados. **Resultados y discusiones:** La categorización de los datos identificó la importancia del cultivo de la caña de azúcar y la yuca, y sus derivados, además de las hortalizas y carnes comestibles, demostrando ser esenciales para la construcción de los aspectos socioculturales de la alimentación de estas personas, identificadas en los informes sobre hábitos y comensalidad. Paralelamente, se observaron las influencias de los mercados abiertos para la comercialización de estos géneros, además de los impactos del estado de guerra en las batallas que culminaron en la Independencia de Bahía en 1823 en la oferta y demanda de alimentos. **Consideraciones finales:** Esta investigación, al analizar la alimentación en el efervescente São Salvador del siglo XIX, favorece discusiones sobre las construcciones culturales de los hábitos alimentarios contemporáneos, analizando los aspectos sociohistóricos de la alimentación en la cultura bahiana, y así apunta nuevas formas de rastrear una alimentación historiografía de Bahía.

Palabras Clave: Alimentación. Viajeros. Salvador de Bahía. Siglo XIX.

INTRODUÇÃO

A comida marca a expressão cultural de uma sociedade e, juntamente com seus 'rituais' sejam eles de preparo, de apresentação e/ou de consumo, traduz aspectos da memória e da identidade de um povo, pois a alimentação está imbricada nas dinâmicas culturais e é permeada pelas atividades do grupos sociais ao longo da história, que são responsáveis em classificar quais alimentos são aptos ou aceitos como comestíveis⁽¹⁾. Nesse sentido, analisar a alimentação no transcurso dos anos nos permite refletir e conjecturar como os acontecimentos históricos impactaram nos hábitos de comer dos povos.

É partindo desta premissa, que este trabalho dá continuidade aos estudos de Sousa Jr, Tavares Filho e Vasconcelos⁽²⁾ reunindo observações e descrições sobre a alimentação cotidiana na cidade de São Salvador (Bahia), através da leitura de fontes primárias e secundárias, produzidas a partir dos relatos de cronistas, viajantes, botânicos, naturalistas e pintores que passaram pela Província no decurso do século XIX. Essas historiografias, presentes em diários de viagens e outros documentos históricos de cunho narrativo, ainda que, em alguns momentos, com um olhar estigmatizado e absorto do estrangeiro que vêm ao Brasil instigado pelos mitos da Colônia, revelam importantes aspectos da alimentação cotidiana, alguns hábitos alimentares, maneiras de pôr a mesa e de fazer as refeições.

Nesse trabalho, realizado a partir de uma metodologia documental de análise de conteúdo, fragmentos da história se misturavam às nossas memórias, nos colocando como pesquisadores, mas também como espectadores das histórias narradas, por imaginarmos-nos, como cidadãos baianos, percorrendo as ruas, as feiras, tabuleiros e espaços públicos relatados pelos autores.

METODOLOGIA

Esse trabalho é fruto da pesquisa intitulada "Os de comer dos baianos nas descrições dos cronistas e viajantes do século XIX", sob plano de trabalho intitulado "Levantamento de notícias e descrições da alimentação e hábitos alimentares dos

cronistas e viajantes que passaram pela Bahia no século XIX”, promovida pelo Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Federal da Bahia e fomentada pelo Conselho Nacional de Pesquisa.

Consistiu uma pesquisa bibliográfica de cunho documental, construída a partir de fragmentos das obras “Através da Bahia: excertos da obra *Reise in Brasilien*” de Von Spix e de Von Martius⁽³⁾, “Diário de uma viagem ao Brasil e de uma estada nesse país durante parte dos anos de 1821, 1822 e 1823” de Maria Graham⁽⁴⁾. Utilizou também de algumas fontes secundárias para complementação da pesquisa, como “Almanaque civil político e comercial da cidade da Bahia para o ano de 1845”⁽⁵⁾ organizado por Manoel Antônio Serva, “Memórias históricas e políticas da província da Bahia” de Ignacio Accioli Silva⁽⁶⁾ e “Costumes e tradições no Brasil, Festas do Natal”⁽⁷⁾ de Morais Filho Mello. Buscamos nessas obras dados referentes à comida, a comensalidade e ao comer datados em um período que se estende de 1817 a 1895.

Na primeira fase da pesquisa foi realizada uma leitura exploratória de cada obra supracitada, onde buscou-se investigar os registros sobre a alimentação e comensalidade baiana no século XIX, combinando, para tanto, os métodos das pesquisas bibliográfica e documental⁽⁷⁾⁽⁸⁾. Para isso, foi desenvolvida uma leitura seletiva (pré-análise) das fontes primárias e secundárias com a finalidade de reunir os materiais de maior relevância e definir o corpus deste trabalho. A partir da seleção dos dados, foi realizada uma categorização simples, reunindo unidades de registros classificadas em categorias, conforme orienta Bravo⁽⁷⁾.

Esses dados foram subdivididos em categorias agrupadas analogicamente, seguindo as orientações de Bardin⁽⁹⁾, realizados recortes em unidades de registros sobre os “de comer”⁴ (e suas congruências), conforme as palavras chaves: 1. Açúcar; 2. Farinha; 3. Dos vegetais comestíveis; 4. Das carnes, peixes e mariscos;

⁴ Segundo Sousa Júnior, Tavares Filho e Vasconcelos (2020, p. 82) esta é uma “expressão emprestada de Hildegarde Vianna que, com o delicado olhar de uma exímia folclorista, registrou em “A Cozinha Baiana: seu folclore e suas receitas” as minúcias riquezas de uma cozinha que se formava desde a atenção dada à plantaço e ao cuidado dos animais, a preparaçoes, ingredientes, maneiras de pôr a mesa e fazer as refeições: o que se come, como se come e os ritos envolvidos nesse ato”.

5. Mercados, feiras e hábitos alimentares; e 6. Alimentação e comensalidade nas Batalhas do 2 de Julho.

Os dados foram interpretados via análise de conteúdo sugerida por Gomes⁽⁸⁾, reunindo também técnicas de análise discursiva para interpretação e inferência dos resultados, no sentido de produzir um discurso próprio “entre as questões da pesquisa, os resultados obtidos a partir da análise do material coletado, as inferências realizadas e a perspectiva teórica adotada” (Gomes, 2007, p. 91).

Nesse sentido, apresentamos os resultados gerais da pesquisa na próxima seção, separando o texto por subitens para apresentar os dados categorizados, pois assim entendemos ser de melhor leitura e visualização destas informações; e destacamos, no subitem das discussões, os achados e interpretações desses resultados, dando destaque a influência dos acontecimentos cívicos festivos e políticos na alimentação soteropolitana oitocentista.

Resultados e Discussões

Autores e contexto histórico

Durante três séculos consecutivos, na cidade de São Salvador aportavam um volume grandioso de viajantes, comerciantes, pesquisadores e demais estrangeiros, atraídos pelas riquezas da primeira capital do Brasil Colônia (1549-1763), o que potencializava o protagonismo histórico e comercial da província baiana. Com a transferência da capital para o Rio de Janeiro, em 1763, Salvador deixou de ser a sede principal dos olhares estrangeiros para o Brasil, perdendo, inclusive, o protagonismo nos intercâmbios coloniais, apesar de ainda receber em seu porto navios estrangeiros, devido a localização privilegiada, servindo como espécie de apoio para as embarcações que seguiam para outros continentes e outras províncias⁽¹⁰⁾.

Todavia, esse contexto se modifica em 1808, com a chegada da família real ao Brasil, decorrente das invasões napoleônicas a Portugal. A partir desse momento, o Brasil e a Bahia vivem grandes transformações econômicas, sociais e

políticas a exemplo da criação do Banco do Brasil e da Casa da Moeda, da abertura dos portos às nações amigas, da elevação do Brasil à categoria de Reino Unido de Portugal e Algarves em 1815 (deixando de ser oficialmente uma colônia) e, posteriormente, a independência nacional.

É neste cenário histórico que viajantes estrangeiros aportam em Salvador e, a partir dos seus diários de viagem, produzem relatos capazes de construir uma historiografia dos costumes da São Salvador oitocentista. Ainda que condicionados pelo distanciamento cultural, alimentar, linguístico e do pensamento político e social da época, esses escritores vinham ao Brasil com o objetivo de conhecer essa diversidade marcada pela miscigenação e pela pluralidade da fauna e da flora, a fim de amplificar seus conhecimentos, apresentando, assim, fontes imprescindíveis que dialogam com os eventos e narrativas históricas do país e, principalmente, de uma Salvador pulsante.

Em Julho de 1817, desembarcaram na cidade do Rio de Janeiro Von Martius e Von Spix. Botânicos, os viajantes vieram ao Brasil a mando do rei da Baviera, Maximiliano José I, em uma jornada que objetivava realizar investigações científicas, a fim de mapear a fauna e flora brasileira para a formação de um acervo científico para o seu recém-fundado reino. Enviados na viagem que ficou conhecida como 'Expedição Austríaca', os bávaros permaneceram no país até o ano de 1820, percorrendo as províncias de São Paulo, Minas, Goiás, Bahia, Pernambuco, Piauí, Maranhão e Amazonas.

Na Bahia, os viajantes passaram por Salvador assim como em outras cidades do recôncavo e por cidades do sertão e do baixo sul da Província. O relato da viagem foi publicado em 1823, em Munique, e foi dividido em 3 volumes, intitulado *Reise in Brasilien*, do original em alemão, e se tornou uma das obras documentais mais importantes para a história do país.

Em setembro de 1821, a fragata *Doris* aportava à costa pernambucana trazendo a bordo a escritora, pintora, e viajante inglesa Maria Dundas Graham Callcott, ou simplesmente Maria Graham, que durante a sua estadia no país passou pelas províncias do Recife, do Rio de Janeiro e de Salvador, onde permaneceu por 52 dias. Sua jornada no Brasil foi registrada através do seu diário pessoal que,

posteriormente, ao regressar a Inglaterra, o publicou intitulado-o '*Journal of a Voyage to Brazil and Residence there During Years 1821, 1822, 1823*'.

Sob a perspectiva de uma mulher forasteira e pertencente à alta sociedade, Maria Graham narra ao leitor com detalhamento o delineamento de diversas áreas, da alçada doméstica a eventos sociais. Embora apresente uma carga de superioridade cultural na sua escrita, é inegável que a autora estivesse à frente do seu tempo, pois não se limitou aos espaços e debates que eram condicionados a sua existência por ser unicamente uma mulher, participando ativamente dos processos políticos e, conseqüentemente, históricos nos locais por onde esteve e, mesmo não encontrando-se presente em certas ocasiões, em parte por ser proibida de acessar certos recintos, buscou informações que pudessem inteirar-se e, por isso, foi escolhida como fonte desta pesquisa.

Esses viajantes foram escolhidos como fontes primárias da pesquisa, por se mostrarem como importantes narradores para dar conta de uma observação dos costumes da época. Além deles, escolhemos outras obras para nos ajudar a costurar os achados e a nos dar novas perspectivas sobre comida e comensalidade, a saber: 1. a obra de Manuel Antônio da Silva Serva '*Almanaque civil político e comercial da cidade da Bahia para o ano de 1845*' que mapeou os principais serviços oferecidos, as transações comerciais e as festividades cívicas e religiosas encontradas na capital provinciana, traduzindo a efervescência e as viabilidades de uma Salvador provinciana; 2. o volume III do livro '*Memórias Históricas e Políticas da Província da Bahia*' de Ignacio Accioli de Cerqueira Silva, que apresenta informações caras sobre alguns episódios durante as batalhas da Independência baiana em 1822-3, nos dando uma noção aproximada de como as batalhas influenciaram e modificaram a economia local e as relações estrangeiras, que impactaram diretamente nos de comer dos soteropolitanos; e 3. a obra '*Costumes e tradições no Brasil: Festas do Natal*' de Alexandre José de Mello Morais Filho, publicado em 1895 que retrata, as tradições natalinas que se estendem até o dia de Reis e descreve as representações religiosas, os costumes festivos, os bailes pastorais, os cantos, as cantigas e as danças que embalavam essa época do ano na província da Bahia.

Os de comer:

Cana-de-açúcar e Mandioca

Os viajantes do início do século⁽³⁾, destacam a importância da cana-de-açúcar para a alimentação, a lavoura e a economia de Salvador, apresentando o açúcar como principal produto soteropolitano de exportação, presente igualmente nos hábitos alimentares, não só na província, como também em todo o Brasil. Para tanto, os autores salientam e descrevem minuciosamente sobre o tipo de cana, o tipo de solo encontrado nos engenhos - o massapé -, de como era feita essa plantação e, ainda, comentam sobre a desvalorização desse produto devido “o aumento da produção de açúcar na Guyana Inglesa, nas pequenas Antilhas e na África”⁽³⁾, acarretando diretamente na perda de mercado e na desvalorização do item, levando a alguns senhores de engenho empregarem seu capital no comércio como alternativa econômica.

É sabido que a cana de açúcar (*Saccharum officinarum*, L.) se planta de estaca, as mais das vezes colocadas horizontalmente no solo, raras vezes perpendicularmente ou aos pares convergindo para cima. O primeiro processo é o mais seguido.(...) Nos terrenos montanhosos e um tanto secos, costuma-se fazer esta plantação no mês de março, por ocasião das últimas chuvas; nos terrenos úmidos, pelo contrário, é feita nos meses de agosto e setembro. (idem, 2016, p. 145).

Maria Graham, diferentemente de Von Martius e Von Spix, comenta sobre a importância desse produto e os seus derivados, como o açúcar, aguardente e o melaço para as transações comerciais entre os soteropolitanos e os ingleses - dando ênfase para cidade de Liverpool que, em troca, fornecia produtos manufaturados e sal (Graham, 1956, p.179). Focando na atmosfera social do gênero, um outro aspecto observado pela escritora durante visita a um dos engenhos da província, faz referência a condição física dos escravos que trabalhavam durante os meses em que se realizavam os processos da destilaria -

transformação da cana-de-açúcar em melado -, ressaltando o esgotamento e inanição em que esses trabalhadores se encontravam (Graham, 1956, p.178).

Diferente do que a pesquisa anterior⁽²⁾ apresentou sobre a importância dada à cana-de-açúcar e seus produtos para os de comer dos baianos pelas obras que investigaram, os viajantes e escritores desta pesquisa não se debruçaram sobre este gênero, dando protagonismo para a mandioca e seus produtos.

O destaque à mandioca se dá devido a sua importância para a alimentação e economia de Salvador, mostrando como esse item estava presente nos hábitos alimentares, na economia e na cultura, já que a mandioca era essencial na mesa de todas as classes sociais. Graham ⁽⁴⁾, inclusive, evidencia maior ressalva da presença deste gênero na alimentação dos escravos uma vez que esse item compunha mais de 50% da dieta alimentar (Graham, 1956, p. 180): *“escravos comem uma espécie de pirão de mandioca com pedacinhos de carne seca espalhados dentro, ou, como grande luxo, frangos assados”* (idem, p. 181).

Os autores destacam duas regiões com ênfase na produção e abastecimento da capital baiana, como é o caso de Camamu que exportava *“muita mandioca, arroz, milho e considerável quantidade de café”* (Spix, 2016 p. 248) e o *“riacho de Nazaré, que fornece a maior parte da farinha de mandioca consumida na Bahia”* (Graham, 1956 p.182). Maria relata, porém, sobre a periodicidade e competitividade dessa plantação quando chegavam as épocas frutíferas, na qual a mandioca perdia, quase em sua totalidade, o espaço de plantio dando lugar as abóboras, as jacas, os cocôs e aos melões (idem, p. 189).

Para além desse comércio e consumo diário, a mandioca teve uma importância primordial durante as batalhas históricas do 2 de Julho que se desencadearam em Salvador e no Recôncavo baiano em 1822, ao servir como principal produto alimentar - junto a carne de boi (também chamada de “carne verde”) - dos soldados que estiveram em combate ao longo das guerras, como aborda Silva (1836, p. 59).

A importância desse gênero também é reforçada pelo seu protagonismo cultural e alimentar, pois servia de inspiração para temas de representações teatrais, bailes pastorais e canções dos festejos populares, como escreve Moraes Filho (1845)

ao descrever uma cantiga entoada na celebração da Festa de Reis, denominada *Reisado da Cacheada*.

Meu marido me largou Pensando que eu não sabia Ralar
minha mandioca P'ra fazer minha farinha. Anda a roda,
menina; Ella está já rodando: A farinha já está seca, E o
fubá vai voando (Morais Filho, 1845, p. 43-4).

Vegetais Comestíveis

Embebida em solo de massapé, a capital da província baiana possuía uma diversidade vegetal significativa, assim como em boa parte do Brasil. Dos vegetais comestíveis descritos pelos viajantes, as frutas tomam lugar de destaque, pois, como afirmam Spix e Martius⁽³⁾, *“Não há, porém, falta de frutas de todas as espécies”* (2016 p. 136), em especial as laranjas e os cocos.

Segundo esses viajantes, na cidade era possível encontrar duas variedades de laranjas: as chamadas ‘de umbigo’ e as ‘de seleta’ (Spix, 2016, p. 136). Estas frutas estavam sempre cercadas de cuidados, devido às ações das *“milhões de formigas que às vezes numa só noite deixam a melhor das laranjeiras despida de folhas e flôres, tornaram preciso cercar cada árvore com um pequeno muro de massa, ou antes um rêgo com água, até que sejam bastante fortes para resistir”* (Graham, 1956 p. 180). Na capital da província, essa árvore era bastante acessível, podendo ser encontrada em diversos locais espalhados por Salvador, entretanto Von Spix e Von Martius salientam a região da Cidade Baixa e também as regiões onde ficavam o Hospital Civil e a Casa de Misericórdia da época como maiores produtoras da região (2016, p. 101).

Já o coqueiro *“se desenvolve muito bem”* (Spix, 2016 p. 62) e era frequentemente cultivado, tanto nas casas de campo dos senhores quanto no litoral da província baiana, por ter um grande potencial econômico com capacidade de produzir *“numerosos e grandes frutos”* (p. 62) além de serem *“notáveis pela macieza da amêndoa”* (p. 62), sendo exportado para o Rio de Janeiro, de acordo com Von Spix e Von Martius (2016, p. 62).

Limoeiros, jameiros, mangueiras, pitangueiras, bananeiras, jaqueiras e árvores do pão eram facilmente encontrados nas alamedas presentes no Passeio

Público, no antigo centro da cidade soteropolitana (Spix, 2016, p. 101). Havia também o plantio regular de parreirais que, segundo os escritores austríacos, possuíam colheitas “*duas vezes por ano: em junho e em dezembro*” (Spix, 2016, p. 142). Todavia, apesar das sortidas árvores frutíferas citadas acima, à exceção do coco, não há relatos dos viajantes acerca da exploração comercial desses outros frutos.

As leguminosas, no entanto, tinham uma maior adesão pelos colonos. A exemplo do feijão que, assim como a uva, era plantado ao menos duas vezes ao ano, nos meses de março e junho. A primeira colheita, realizada durante o mês de junho, recebia o nome de “*feijões das águas*”; e, a segunda no mês de setembro, de “*feijões da safra*” (Spix, 2016, p. 144); o arroz, “*desenvolve-se muito bem, especialmente nos lugares úmidos e quentes, dando de 200 a 300%*” (Spix, 2016, p. 144) de rentabilidade. Entretanto, devido à extensão e fertilidade, era cultivado na comarca de Ilhéus em maior abundância, e exportado em pequena quantidade para Salvador; já a cultura do milho, era - apesar de lucrativa - “*pouco explorada na Bahia*” (Spix, 2016, p. 144), assim como o café⁽³⁾.

Ainda nesta categoria, Von Spix e Martius (p. 136) destacam que os legumes eram “*raros e caros*” e, por isso, consumidos pela classe com maior poder aquisitivo. Os vegetais encontrados em Salvador proviam das “*ilhas da Bahia, cobertas de eterna verdura e de campos enobrecidos pela constante cultura*” (Spix, 2016, p. 195)⁽³⁾. Embora não especificados, esses autores⁽³⁾ ainda comentam sobre a facilidade do plantio da maioria das “*espécies de legumes europeus*” (p. 143). Ressalvam, porém, que essas estavam “*mais sujeitas à voracidade das formigas, caracóis e pássaros do que as plantas indígenas*” (p. 143).

Para além dos legumes, os viajantes também se depararam com algumas especiarias como o gengibre e a cúrcuma que eram “*cultivados em pequenas quantidades*” e um “*pequeno plantio de pimenta da Índia no jardim do Hospital de Leprosos perto de Itapagipe*” (Spix, 2016 p.144)⁽³⁾. Especiarias essas que, segundo os autores, não havia “*dúvida de que todas essas qualidades*” não eram “*originárias do Brasil, mas foram importadas das Índias Orientais, sob os reinados dos Felippes e de João IV*” (Spix, 2016 p. 145)⁽³⁾.

De certo, muitos dos vegetais encontrados no Brasil e na Bahia nos oitocentos, foram tentativas de plantio de espécies vindas de outros cantos do mundo, com a “nova colonização” (Augel, 1980, p. 22)⁽¹⁰⁾, resultado da necessidade de colonos estrangeiros se estabelecerem em terras brasileiras; Sousa Júnior, Tavares Filho e Vasconcelos⁽²⁾, citam, a partir de seus achados, o trigo e a uva como exemplos.

Carnes

Seguindo para o tópico dedicado às carnes, os viajantes destacam a importância desse item para a alimentação soteropolitana, visto sua presença na maioria dos pratos dos habitantes, o que forçava a *“importação de carne seca charqueada, de Buenos Aires e do Rio Grande do Sul para sustentar tão numerosos escravos”* (Spix, 2016 p. 195)⁽³⁾ - que em conjunto a farinha de mandioca, formava a principal dieta alimentar dessa população, como já sinalizado anteriormente. Os habitantes livres e de baixa renda também consumiam esse tipo de carne e, ainda de acordo com Maria Graham, esporadicamente esse alimento era substituído por pedaços de frangos assados (p. 181).

Já a carne fresca, de abate ou chamada igualmente de carne verde era oriunda dos campos do *“Rio Pardo, Ressaca e Valo, entre o Rio Pardo e o Rio de Contas, e, principalmente, da província do Piauí, donde vem pela estrada de Juazeiro”* (Spix, 2016 p. 135)⁽³⁾. A falta de chuvas e, conseqüentemente, a escassez das matas que serviam de alimentação para o gado, somados ao longo acesso até a chegada da província baiana, debilitavam o animal e, portanto, muitos donos de boiadas acabavam perdendo cerca de metade dos seus rebanhos, prejudicando o abastecimento urbano. Além disso, *“os vaqueiros sofriam, frequentemente, de febres ou eram perseguidos pelos índios bravios”* e por isso, seguiam com as boiadas por estradas mais compridas e sujeitas à seca, *“porém, há bem praticada”* (Spix, 2016, p. 225)⁽³⁾.

Para além do fornecimento, uma comissão nomeada pelo conselho municipal fazia uma espécie de licitação, destinando o abastecimento da cidade a um único pecuarista que, sem concorrência, resultava por vezes, pela falta do produto nos

mercados e feiras, como salienta Maria Graham: *“uma grande fazenda de criação, obteve um monopólio pelo qual nenhum homem pode fornecer o mercado de carne sem sua permissão, e assim a cidade está mal abastecida”* (1956, p. 182)⁽⁴⁾. Outro tipo de carne comumente consumida era a carne de porco e a carne de carneiro que *“se vende em todas as Freguesias da Cidade, conforme os respectivas Posturas da Câmara Municipal”* (Serva, 1945, p. 288)⁽⁵⁾.

Outra categoria de carne que merece destaque é a do pescado que impulsionava a economia com a pesca de baleias⁽²⁾, principalmente, durante os meses de junho a agosto, sobretudo devido a extração e refino do azeite. Parte do azeite era utilizado para a fabricação de sabão que era considerado gorduroso. A outra parte do óleo era exportado para a Inglaterra ou para a França, sendo empregado nas fábricas de tecidos e na purificação do enxofre. Afora, os autores também ressaltam sobre o consumo da carne de peixe na tentativa de substituição da carne vermelha quando essa estava em falta no mercado interno, contudo, apesar da fartura do pescado, a carne branca *“não satisfaz às exigências da grande população”* (Spix, 2016, p. 135)⁽³⁾.

Mercados e Feiras

Um outro ponto que se destacou aos olhos dos viajantes durante suas passagens a Salvador foi, sem dúvida, a existência excêntrica dos mercados, feiras e vendas onde boa parte, senão todos, dos itens citados acima poderiam ser encontrados para serem comercializados.

Tida como *“a praça comercial mais ativa de todo o Brasil”* (p. 127) segundo Von Spix e Von Martius, a capital da província exportava artigos *“para todos países marítimos da Europa, para a América do Norte e para as ilhas Portuguesas”* (Spix, 2016, p. 128)⁽³⁾. Salvador era abastecida principalmente por via marítima e via-se *“chegar, todos os dias, grandes números de embarcações”* (p.115) com produtos de origem próxima a região metropolitana como *“o açúcar, o melão e a cachaça, mais ainda, vinham outros artigos provenientes do interior do país como o milho, arroz, farinha de mandioca, legumes, aves domésticas, peixes, etc.”* (Spix, 2016, p. 115)⁽³⁾.

De acordo com os escritores austríacos, para cuidar dos interesses comerciais havia uma superintendência denominada 'Mesa de Inspeção do Comércio', na qual contava com sete integrantes: dois membros negociantes, dois lavradores de açúcar, dois lavradores de tabaco, sendo presidida pelo Intendente do Ouro (Spix, 2016, p. 127)⁽³⁾. Essa configuração reforçava a influência dos produtores, em especial o de açúcar, e dos comerciantes, em sua maioria estrangeiros, para os desencadeamentos e diretrizes que moldavam Salvador para além do seu comércio.

Ao desembarcar na cidade pela primeira vez no porto da cidade, no bairro hoje denominado Comércio, Graham presenteia o leitor ao discorrer sobre um dos principais locais onde ocorriam, diariamente, múltiplas transações comerciais. Descrito, pelo seu olhar estrangeiro, como um lugar extremamente estreito e *“sem nenhuma exceção o lugar mais sujo em que eu tenha estado”* (Graham, 1956, p. 164)⁽⁴⁾, era possível encontrar todos os tipos de artesãos que levavam *“seus bancos e ferramentas para a rua”* (idem, p. 164), como também era possível deparar-se com espaços livres, os quais estavam os *“vendedores de frutas, de salsichas, de chouriços, de peixe frito, de azeite e doces, assim como negros trançando chapéus, tapetes, cadeiras (espécie de liteiras) com seus carregadores”* (idem, p. 164), bem como cães, porcos e aves domésticas que viviam e se alimentavam ali, sem nenhum tipo de divisória ou distinção (idem, p. 164). A inglesa ainda relata sobre o esgoto que corria a céu aberto no meio da rua, tal como os resíduos e lixos que se atiravam das diferentes lojas e das diversas janelas. Nessa rua também era possível deparar-se com os armazéns e os escritórios dos comerciantes, tanto estrangeiros, quanto nativos (idem, 1956, p. 164).

Para além dessa descrição detalhada, Maria ainda dá luz sobre a taxaço dos mantimentos que eram *“anualmente arrendados aos que mais alto lançam; recaem sobre a carne, peixe fresco, farinha e verduras”* (p. 171), tarifa essa que marca e traduz a real importância desses alimentos, através do consumo, para construção e manutenção da cultura alimentar soteropolitana⁽⁴⁾.

Serva⁽⁵⁾, assim como Graham⁽⁴⁾, descreve alguns dos maiores e principais mercados e feiras encontrados em alguns pontos da província. Apesar da existência de um intervalo de, aproximadamente, duas décadas, o autor⁽⁵⁾ ratifica a relevância

da área que, hoje, abarca os bairros do Centro e do Comércio, ao mencionar, ao menos, cinco notáveis espaços dedicados ao comércio alimentar naquela região (Serva, 1989, p. 285-9). Em adição, esse registro reforça e evidencia a importância de alguns alimentos que, apesar dos anos, continuaram a fazer parte da praxe e da subsistência dos soteropolitanos.

A feira da praça de São João, localizada no *“largo da Praça do Commercio onde afflue grande quantidade de fruetas, verduras, aves de penna, e peixe, isto em abundância quasi todo o anno; n’esta praça também há açougues onde se acha á venda carne verde, de pôrco, e de carneiro”* (Serva p. 288), é um dos exemplos. Em um dos lados do largo, inclusive, era possível deparar-se, *“as quartas feiras de cada semana uma grande feira onde se achão em abundância viveres de differentea qualidades, assim como também fruetas,”* (idem, p. 288); O segundo espaço trazido por Serva, localizava-se próximo à atual Bahia Marina, denominado ‘Pedreiras’, onde era possível encontrar *“todo anno abundancia de peixe”* (idem, p. 289). Já nas praças de São Bento e do Caminho Novo do Gravatá, na região do atual Campo da Pólvora⁵, o autor descreve sobre a presença de *“bastantes açougues de vender carne verde, e dita de porco”*, assim como era possível encontrar *“mercado de frutas e de verduras”* (p. 289). O último espaço de vendas de alimentos que o Manuel faz referência, estava localizado na praça de Guadalupe, próximo ao vigente Quartel dos Bombeiros, no bairro atualmente chamado Barroquinha, onde era possível deparar-se com um *“mercado de vender peixe e hortaliças.”* (idem, p. 289)⁽⁵⁾.

Boa parte dos alimentos comprados nessas feiras eram servidos em grandes e deslumbrantes banquetes, nas casas de importantes personalidades da província baiana, as quais os viajantes Von Martius, Von Spix e Maria Graham tiveram a oportunidade de compartilhar nos seus diários de viagem. De acordo com os viajantes⁽³⁾, os convidados que participavam dos jantares seguiam *“os velhos hábitos portugueses”* (p.121), portando *“douradas espadins à cintura e sob as exigências de certa etiqueta, gozavam os prazeres de uma pomposa mesa”*, a qual os donos das

⁵ Referência citada pela reportagem “A fatalidade e as teorias conspiratórias nos incêndios dos mercados de Salvador”. Disponível em: <https://blogs.ibahia.com/a/blogs/memoriasdabahia/2018/12/21/a-fatalidade-e-as-teorias-conspiratorias-nos-incendios-dos-mercados-de-salvador/>. Acesso em 09 nov. 2022.

casas ostentavam “o esplendor real, muitas vezes antigo, de sua mobília e louça.” (idem, p. 121)⁽³⁾.

Esses autores ainda comentam sobre a autonomia encontrada em outras camadas sociais, ao se ter uma liberdade maior quanto a necessidade de seguir a etiqueta, uma vez que era comum, “antes de se assentar à mesa”, trocar-se num quarto anexo para pôr uma espécie de “jaquetinha branca de fazenda fina para poder comer mais à fresca”, assim como era habitual suspender as adufas – um tipo de estrutura feita de tabuinhas colocada na parte exterior da vidraça das janelas (Spix, 2016, p. 122)⁽³⁾. Em certa ocasião, ao término de uma das ceias em que estiveram presentes, os bávaros mencionam a existência de “um grupo de músicos, cujos acordes, por vezes desafinados, convidam afinal a dançar o lundu” - designação de várias canções populares inspiradas em ritmos africanos com algumas características europeias, trazida pelos negros vindos de Angola e do Congo, introduzidas no Brasil a partir do final do século XVIII⁶ - que era “graciosamente executado pelas moças” (idem, p. 122). O canto e a dança, regado ao Champagne, animavam a sociedade soteropolitana “que só se dispersava, muitas vezes, ao romper do dia” (idem, p.122)⁽³⁾.

Graham (1956), enquanto cronista inglesa, traz um recorte entre os costumes portugueses e ingleses durante os jantares e os banquetes dos quais participou, ressaltando algumas divergências encontradas aqui em Salvador. Segundo a autora, os portugueses se reuniam nos aposentos das suas casas e “por duas ou três vezes, os criados tinham que transportar pratos de açúcar, mandioca e outras provisões, que tinham sido colocados nas melhores salas para secar” (Graham, 1956, p. 167)⁽⁴⁾.

Os ingleses, por outro lado, tidos como “hospitaleiros e sociáveis entre si” (idem, p. 181), jantavam juntos frequentemente. Os banquetes eram ofertados tanto nas casas, quanto no clube inglês existente na capital da província, onde os sócios, segundo Graham, se reuniam pelo menos “uma vez ao mês” (1956, p. 186). Para a autora, de um modo geral, a comunidade inglesa instalada estava “aqui em nível muito baixo entre os ingleses”, contudo, “Boa comida e boa bebida eles se podem

⁶ Para mais informações ver “O enigma do lundu” de Edilson Vicente de Lima. Revista Brasileira de Música, v. 23/2. 2010.

permitir” (idem, p. 181) uma vez que durante as refeições, era possível encontrar diversas iguarias tais como: “a carne, o peixe e as aves”, bem como “as frutas e as diversas verduras excelentes” e “o pão, dos melhores” (idem, p. 181)⁽⁴⁾.

Para além das festividades nos ambientes domésticos e no clube inglês, o teatro também aparece nos relatos dos autores como um espaço de experiências gastronômicas. “Colocado na parte mais alta da cidade” e possuindo o “mais belo panorama imaginável” (Graham, 1956, p. 172), o teatro da Salvador oitocentista era tido como “belo”, “grande e bem traçado” (idem, p. 172). Em uma determinada noite, Graham junto ao capitão da *Doris* decidem prestigiar e conhecer a ópera em cartaz que, na ocasião, encenava uma adaptação das peças de Voltaire. Para além do observado em cena, a escritora inglesa discorre em seu diário sobre o comportamento das pessoas que, durante a representação teatral, “pareciam decididos a esquecer o palco, e a rir, comer doces e tomar café, como se estivessem em casa” (Graham, 1956 p.172), evidenciando, mesmo que de modo indireto, hábitos da comensalidade soteropolitana que estavam para além das “mesas postas”⁽⁴⁾.

Alimentação e comensalidade nas Batalhas do 2 de Julho

Este último tópico traz luz a alguns achados de relatos dos viajantes sobre a alimentação oitocentista no período dos acontecimentos que desencadearam nas batalhas históricas do 2 de Julho de 1823, data que marcou a Independência da Bahia (e conseqüentemente do Brasil) dos portugueses. Em grande parte dos relatos, esses acontecimentos afetaram os de comer ao contribuírem para o desabastecimento da cidade e, conseqüentemente, nas condições de aquisição de alimentos na província.

Para tanto, é necessário contextualizar que, os eventos que culminaram na Independência da Bahia, iniciou-se com a vinda da família real em 1808, a qual possibilitou grandes transformações tanto no âmbito social como no econômico. Tais modificações foram fundamentais para se criar uma construção de identidade nacional opositora ao projeto recolonizador da Metrópole de 1821, acirrando ainda

mais os conflitos entre os partidários da causa do Brasil e os apoiadores da causa portuguesa ⁽¹¹⁾.

Atenta à efervescência desses eventos na capital, Maria Graham (1956, p. 255)⁽⁴⁾ retrata que o cenário muda de forma mais significativa nos meses de junho e julho de 1822 quando o general português Madeira de Melo, nomeado Governador da Bahia e comandante das forças armadas, passa, então, a multiplicar as tropas portuguesas na província soteropolitana, recebendo constantes reforços e suprimentos vindos de Lisboa. Nos meses posteriores a sua posse, Madeira iniciou diversas ofensivas nas terras do recôncavo baiano, sendo a Vila de Cachoeira o seu principal alvo (Graham, 1956, p. 259)⁽⁴⁾. Os patriotas ou os brasileiros, como eram denominadas as tropas pró-independência, tentam expulsar os portugueses. Entretanto, apesar de igualmente abastecidos no quesito alimentar, faltavam armas, munições e sal para conservar as provisões.

Assim, foram enviados a Vila de Cachoeira combatentes liderados pelo general Labatut o qual estendeu uma linha de tropa através da península próximo a vila. Com os combates nestas regiões, durante os anos de 1822 e 1823, muitas casas de campo foram abandonadas e alguns moradores seguiram para Salvador, já os trabalhadores do campo e os escravos foram forçados a integrarem corpos militares armados, impactando diretamente na força de trabalho e, como efeito, reduzindo a produção de alimentos que abastecia a província ⁽¹²⁾.

Com a superlotação e com o avanço das tropas amigas e inimigas cercando Salvador, Graham relata sobre as dificuldades de se obter as provisões frescas, já que essas ficavam cada vez mais escassas em função dos produtos consumidos na capital terem a sua origem no recôncavo e outras regiões do Brasil, e as que porventura conseguiram penetrar eram exorbitantemente caras. Além disso, os impostos subiam arbitrariamente e as contribuições eram feitas por todos, nativos e estrangeiros. Por causa do desabastecimento, Graham relata cenas em que observou escravos e libertos mais pobres morrendo de inanição nas ruas (1956, p. 279)⁽⁴⁾.

Além disso, Ignacio Cerqueira e Silvia (1836) discorre que também os exércitos pacificadores sofriam privações e “a fome e a falta de vestimentas levavam

alguns militares a cometerem alguns atos de insubordinação” (1836, p. 71). A disputa por alimentos impulsionou algumas batalhas entre tropas portuguesas e brasileiras e Silva (1836, p. 89), relata que, após um dos confrontos, foi noticiado que as tropas ‘amigas’ (referindo-se aos brasileiros), conseguiu conquistar ‘7 quartos de carne fresca’ e ‘barricas de bolacha’ (Silva, 1836, p. 89) que estavam sob domínio das tropas portuguesas⁽⁶⁾.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho, realizado a partir de pesquisa documental com análise de conteúdo, apresentou alguns achados sobre narrativas de viajantes na São Salvador da Bahia oitocentista que podem nos apontar fragmentos de uma historiografia alimentar. Ainda que realizado a partir de lentes estrangeiras de dois séculos atrás, a pesquisa fez o dual papel de analisar uma Salvador oitocentista através do olhar contemporâneo, que conseguiu preservar um acervo gastronômico através da sua memória alimentar, fincando na comensalidade empoeirada pela história o protagonismo de sabores conhecidos até hoje. Nesse escopo, outros importantes aspectos dessas narrativas emergiram, como as transações comerciais, as festividades populares, a importância das feiras livres e acontecimentos históricos, o que nos permitiu perceber seus impactos diretos ou não nos de comer da população na capital da Província.

Foi observada nas narrativas dos viajantes a presença de alguns gêneros alimentícios (muitos deles presentes até hoje em nossas mesas), como a cana-de-açúcar, a mandioca, alguns vegetais comestíveis, como frutas, legumes e leguminosas, e as carnes. A cana e a mandioca se destacam aqui, pois possuem um lugar à parte na história da alimentação da Bahia, visto sua importância para gastronomia, economia e cultura na província, mas foram percebidos discretamente pelos viajantes que compuseram o corpus desta pesquisa. Isso porque, Sousa Júnior, Tavares Filho e Vasconcelos⁽²⁾, nas obras pesquisadas para compor sua análise documental, trouxeram informações mais consistentes sobre o protagonismo destes gêneros nos de comer dos baianos oitocentistas. Desse modo, sugere-se a

necessidade de se investigar, mais objetivamente, as percepções de outros escritores para somar a estes achados e discutir o protagonismo destes gêneros e seus produtos na historiografia alimentar da Bahia no decurso do século XIX.

Os viajantes, em suas obras estudadas nesta pesquisa, também deram atenção à comercialização destes gêneros, especialmente com seus olhares para as feiras e centros de distribuição de alimentos. Um achado, porém, que merece destaque, está na atenção dada pelos viajantes ao cenário político e social resultante das batalhas que culminaram na Independência da Bahia no dois de julho de 1823. Esses achados, especialmente pela proximidade do segundo centenário da independência, nos instigaram a pesquisar mais amiúde sobre a influência da alimentação nas batalhas do “dois de julho” e esses resultados estão gerando mais um produto dessa pesquisa, a ser publicado *a posteriori*.

Em suma, podemos concluir que se faz necessário construir uma historiografia alimentar para se discutir como os ‘de comer’ se situam na história e produzem o que chamamos de “cultura alimentar”. Os enfoques aqui, talvez deem conta de situar o leitor a perceber o papel histórico da alimentação como um importante fragmento na história oitocentista da Bahia e isso aponta para a necessidade de sugerir a reprodução desta metodologia como norteadora de pesquisas que nos permitam traçar uma historiografia alimentar brasileira e baiana ao longo dos séculos.

REFERÊNCIAS

1. Contreras J, Gracia M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2011. 496 p.
2. Sousa Junior VC, Tavares Filho RA, Silva Vasconcelos TF. Os de comer dos baianos nas descrições dos cronistas e viajantes do século XIX. Rev. Alim. Cult. Amer [Internet]. 25º de junho de 2020 [citado 7º de dezembro de 2022];2(1):80-102. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/articloe/view/31>
3. Spix JB. Através da Bahia: Excerptos da obra Reise in Brasilien. Bahia: Impr. Oficial do Estado; 2016. 230 p.
4. Graham M. Diário de uma viagem ao Brasil e de uma estada nesse país durante parte dos anos de 1821, 1822 e 1823 [Internet]. 8a ed. São Paulo: Nacional; 1956 [citado 7 dez 2022]. 454 p. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/handle/doc/444>
5. Serva MA. Almanaque civil, político e comercial da cidade da Bahia para o ano de 1845 [Internet]. Salvador: Secretaria da Cultura e Turismo, Fundação Cultural

- do Estado, Diretoria de Bibliotecas Públicas; 1998 [citado 7 dez 2022]. 447 p. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/1879>
6. Silva IA. Memórias históricas e políticas da província da Bahia. Bahia: Imprensa Oficial do Estado; 1836.
 7. Bravo RS. Técnicas de investigação social: teoria e exercícios. 7ª ed. Madrid: Paraninfo; 1991. 123 p.
 8. Gomes R. Análise e interpretação de dados de pesquisa qualitativa. In: Deslandes SF, Gomes R, Minayo M, editores. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 26ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes; 2007. p. 79-108.
 9. Bardin L. Análise de conteúdo. São Paulo: Edições; 2011. 70 p.
 10. Augel MP. Visitantes estrangeiros na Bahia oitocentista. São Paulo: Editora Cultrix; 1980. 269 p.
 11. Albuquerque W. O civismo festivo na Bahia: comemorações públicas do dois de julho (1889/1923) [Tese de mestrado]. Salvador: Universidade Federal da Bahia; 1997. 132 p.
 12. Silva MRS. Bahia (1822-1823) uma província carente de alimentos e recursos econômico-financeiros. Revista Eletrônica da Biblioteca Virtual Consuelo Pondé [Internet]. 2015 [citado 7 dez 2022];(1). Disponível em: <http://bahiacomhistoria.ba.gov.br/?artigos=artigo-bahia-1822-1823>