



A COMIDA BAIANA

CARDÁPIOS DE UM PRISIONEIRO ILUSTRE (1763)

Jeferson Bacelar • Luiz Mott



EDUFBA



A comida baiana

CARDÁPIOS DE UM PRISIONEIRO ILUSTRE (1763)

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

REITOR

João Carlos Salles Pires da Silva

VICE-REITOR

Paulo Cesar Miguez de Oliveira

ASSESSOR DO REITOR

Paulo Costa Lima



EDITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

DIRETORA

Flávia Goulart Mota Garcia Rosa

CONSELHO EDITORIAL

Alberto Brum Novaes

Angelo Szaniecki Perret Serpa

Caiuby Alves da Costa

Charbel Niño El-Hani

Cleise Furtado Mendes

Dante Eustachio Lucchesi Ramacciotti

Evelina de Carvalho Sá Hoisel

José Teixeira Cavalcante Filho

Maria Vidal de Negreiros Camargo

Jeferson Bacelar

Luiz Mott

A comida baiana

CARDÁPIOS DE UM PRISIONEIRO ILUSTRE (1763)

SALVADOR, EDUFBA, 2016

2016, Autores.

Feito o Depósito Legal

Grafia atualizada conforme o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990,
em vigor no Brasil desde 2009.

PROJETO GRÁFICO

Lúcia Valeska Sokolowicz

IMAGEM DA CAPA

Mangiafagioli, óleo sobre tela by Annibale Carracci, 1583-1585

Disponível em: <[https://it.wikipedia.org/wiki/Mangiafagioli#/media/
File:Carracci_-_Der_Bohnenesser.jpeg](https://it.wikipedia.org/wiki/Mangiafagioli#/media/File:Carracci_-_Der_Bohnenesser.jpeg)>

REVISÃO

Filipe Cerqueira Castro

NORMALIZAÇÃO

Maria Raquel Gomes Fernandes

SISTEMA DE BIBLIOTECAS – UFBA

Bacelar, Jeferson.

A comida baiana: cardápios de um prisioneiro ilustre (1763) / Jeferson Bacelar, Luiz
Mott. - Salvador: EDUFBA, 2016.

195 p.

ISBN 978-85-232-1498-2

1. Prisões - Alimentos - Bahia - Século XVIII. 2. Culinária brasileira - Bahia - Aspectos
sociais - Século XVIII. 3. Alimentos - 4. Santa Casa de Misericórdia da Bahia - Século XVIII. -
História - Século XVIII. I. Mott, Luiz. I. Título.

CDD - 641.59814

Editora afiliada à



EDITORA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Rua Barão de Jeremoabo

s/n – Campus de Ondina

40170-115 – Salvador – Bahia

Tel.: +55 71 3283-6164

Fax: +55 71 3283-6160

www.edufba.ufba.br | edufba@ufba.br

- SUMÁRIO -

PREFÁCIO 7

INTRODUÇÃO 13

UM PRISIONEIRO ILUSTRE NA BAHIA DO SÉCULO XVIII 23

A COMIDA EM PORTUGAL E NA BAHIA NO SÉCULO XVIII 39

OS CARDÁPIOS DO PRISIONEIRO 71

A ALIMENTAÇÃO DO PRISIONEIRO 109

CONCLUINDO AS REFEIÇÕES 173

REFERÊNCIAS 189



PREFÁCIO

A alimentação na perspectiva do “histórico integral”

Carlos Alberto Dória

A história é sempre um caminho arduo para o pensamento. Ela não se dispõe para nós de modo fixo, acessível. Esconde-se nas dobras do tempo, nos lugares mais improváveis. Nem sempre suas vozes nos chegam diretamente, sendo necessário filtrar o som, desbastar os ruídos, para torna-las audíveis, como faz esse estudo que o leitor tem em mãos. De fato, a voz de um prisioneiro, seus desejos de consumo alimentar, nos chegam pela garimpagem de Luiz Mott e Jeferson Bacelar graças ao “corpo a corpo” que estabeleceram com documentos coloniais gerados por autoridades.

Do ponto de vista metodológico, o esforço nos lembra a importância que Gramsci (*Cadernos do Cárcere*, Caderno XXV) atribuiu ao estudo dos fenômenos isolados, relacionados com as classes sociais subalternas, cuja história é necessariamente desagregada e episódica. Qualquer traço de iniciativa autônoma

por parte dos grupos subalternos deveria, por isso, ser de valor inestimável para o histórico integral: disto resulta que uma tal história só pode ser tratada em monografias e que cada monografia exige um acúmulo muito grande de materiais frequentemente difíceis de recolher.¹

No caso, os autores se demoram sobre um único representante da elite, reduzido circunstancialmente à subalternidade de um prisioneiro, o que, pelo caráter excepcional, valoriza a sua fala de outra maneira e, através dela, revela um caminhozinho para se entrever o que se come naquela sociedade de pessoas em sua maioria silenciadas, inclusive pelo analfabetismo.

A Bahia do século XVIII nos aparece como um cenário claro, traçado seguindo fontes históricas clássicas, como os passos de cronistas e viajantes, através do qual, por afinidades e contrastes, vai ganhar contornos, o tratamento dado a prisioneiros em geral, e onde “o carcereiro atual da cadeia desta capital Ignácio Rabello de Novais ficara munido da obrigação e cuidados de assistir o preso que [...] recebeu”, em 1763 – que é o personagem do relato de Bacelar e Mott.

Começando a leitura pelo encarte, o leitor se deparará com o cardápio propriamente dito do prisioneiro anônimo, onde se alternam vários alimentos: peixes variados, feijão, arroz com repolho, frango, carne de vaca, carne de porco, farinha de mandioca, pão para comer a sopa, bananas, araçá, doce de abóbora etc; temperos: azeite, vinagre, manteiga, pimenta-do-reino,

¹ GRAMSCI, A. Às margens da história. (História dos grupos sociais subalternos). In: GRAMSCI, A. *Cadernos do cárcere*: volume 5: o Risorgimento. Notas sobre a história da Itália. Tradução de Luiz Sérgio Henriques. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. p. 136.

açafrão, toucinho (sim, é um tempero!)... todos limitados ao mesmo valor (40 réis). E eu, ao ler um estudo de autoria de Donald Pierson sobre a alimentação dos paulistanos nos anos 1940 em vários bairros, posso afirmar que o prisioneiro comia melhor do que a maioria dos cidadãos de São Paulo na primeira metade do século XX.

Por outro lado, visto o cardápio sob lente mais miúda, me surpreende a presença constante do arroz, tanto quanto a ausência do milho e da mandioca, esta em suas várias formas que não fosse a farinha. O arroz, dizem os autores, “introduzido pelos portugueses no século XVI, oriundo da Nova Guiné, um arroz vermelho, no século XVIII, já era substituído pelo arroz branco, asiático”.

O hábito nacional de comer arroz, se nos fiarmos em Câmara Cascudo, se propagará a partir do Rio de Janeiro depois da vinda da Corte, especialmente por sua inclusão na “boia” da tropa. No entanto, se sabe, o Maranhão, a Bahia e o litoral paulista (Iguape) apresentam plantações de arroz bem antes disso. O arroz não era desconhecido, mas não era hábito arraigado – tal e qual na Espanha, onde os mouros cultivaram arroz na região de Valência bem antes de seu consumo se generalizar pela península Ibérica.

No caso da Bahia, em particular, ele estava associado aos costumes alimentares dos negros muçulmanos, conforme os próprios autores registram:

Na Bahia tivemos um prato especial, o arroz de haussá, oriundo dos muçulmanos da Nigéria. Mas, pouco se sabe da sua importância na culinária baiana ou mesma na dos africanos e crioulos, inclusive porque os haussás eram um grupo importante, mas

minoritário. E sendo muçulmanos tinham uma alimentação distinta da prevalecente, mesmo entre os africanos na Bahia. Após 1835, com a perseguição aos malês o seu consumo deve ter sido restringido ao mundo privado. E hoje é ´reliquia de colecionadores.²

Seja como for, o arroz é presente na comida de rua em Salvador em várias preparações, de modo que sua adaptação ao que veio a ser “nacional”, pode muito bem ter começado na cidade soteropolitana.

Desse modo, teremos na Bahia, de maneira decisiva, a convivência dos três principais amidos que integram a dieta dos brasileiros – o arroz, a mandioca e o milho –, de forma a nos permitir suspeitar que a condição de escravos, pelo caráter impositivo da sua dieta, favoreceu essa forma de miscigenação alimentar, na medida que não facultava aos negros a livre escolha do seu amido identitário; afinal, cada grupo social, em sociedades complexas, tem a sua própria dieta, e é notável, por exemplo, como, em São Paulo, a elite branca demorou a assimilar o milho, tido como alimento de animais e “bugres”.

Se essa hipótese for verdadeira – e acredito que sim – temos que considerar de outro modo a cozinha que se fazia na Bahia, reconhecendo-lhe transcendência. Isso não elide o fato de que, seguramente, por não incluir nominalmente milho ou mandioca,³ a dieta do nosso prisioneiro era uma dieta de exceção, como já dissemos inicialmente.

² REIS, 2013 apud BACELAR; MOTT, 2016, p. 132-133.

³ Nada de batata, aipim ou inhame. E o milho era desprezado, sendo apenas usado para alimentar os animais, ou só tendo vigência no interior.

De um modo geral, podemos imaginar uma culinária se constituindo como uma língua, definindo fonemas e palavras ao longo do tempo longo, e, como dizem os autores, não reproduzimos a cozinha portuguesa no Brasil, mas sem a sua presença jamais criaríamos uma culinária brasileira, formada com adaptações, acréscimos e incorporações de outras culturas.⁴

Como uma língua, possui falantes mais ou menos iniciados, presos a discursos parciais que expressam sua posição social, sua experiência individual e gustativa.

Portanto, o maior valor que vejo nesse livro da dupla de cientistas sociais é possibilitar que se entreveja um desenvolvimento desigual da dieta alimentar em Salvador, quebrando aquele monolitismo construído secularmente através da mera compilação e reprodução das informações limitadas dos cronistas coloniais e viajantes do século XIX. A perspectiva da prisão é algo verdadeiramente novo no cenário da análise alimentar. E a perspectiva nova é aquela que de fato conta para a inovação do discurso historiográfico.

Além da reconstrução minuciosa da alimentação da época, inserindo nela, dialeticamente, a dieta de exceção do prisioneiro, fica-nos a impressão de que demos um passo decisivo em direção ao “histórico integral”, nos termos propostos por Antonio Gramsci. Portanto trata-se de um livro obrigatório para os estudiosos da culinária nacional, muito particularmente para aqueles que ainda olham para a Bahia tendo em mente apenas a “comida de azeite”.

⁴ BACELAR; MOTT, 2016.



INTRODUÇÃO

Passados mais de 30 anos da pesquisa e descoberta de um documento inédito no Arquivo Público do Estado da Bahia, além de uma palestra realizada por Luiz Mott, em 1982, no Instituto Geográfico e Histórico da Bahia, aqui estamos, colegas e amigos de tantos anos, a escrever sobre os 174 cardápios de um ilustre e incógnito personagem que permaneceu 87 dias preso na Bahia, entre fevereiro e maio de 1763. Trata-se do documento mais minucioso que se tem conhecimento sobre as práticas alimentares de uma única pessoa no Brasil Colonial.

Mínima é a bibliografia específica sobre a história da alimentação na Bahia nos séculos XVIII e XIX, centrada em grande parte na produção de alimentos e com referências esparsas sobre sua distribuição e consumo, notadamente analisando formas coletivas de alimentação em instituições totais, como a Santa Casa de Misericórdia e prisões. Dispomos igualmente de descrições pontuais sobre a refeição de indivíduos ou famílias, geralmente descritas por cronistas e viajantes que aqui estiveram. Entretanto, inexistente tal documentação no século XVIII, aventuramo-nos a estender tal afirmativa ao século XIX, encontrando documentação que ateste a dieta cotidiana

de um único indivíduo, por quase três meses. Mais ainda: com as quantidades e preços dos alimentos.

Como aperitivo, para que o leitor anteveja a riqueza deste documento que vai nos servir de fio condutor desse livro, transcrevemos o cardápio do primeiro dia do prisioneiro, 12 de fevereiro de 1763, antecipando que “jantar” nos séculos passados, equivale hoje à nossa refeição do meio dia, e “ceia”, antigamente, equipara-se à nossa alimentação noturna:

JANTAR

1 posta de cavala (peixe)
1 prato de feijão preparado
1 prato de arroz com repolho
Azeite e vinagre para conserto e molho
1 doce de araçá
Bananas-da-terra cruas.

CEIA

1 posta de vermelho (peixe)
Azeite e vinagre para o molho
1 prato de bananas-da-terra assadas e cobertas com açúcar
1 doce de araçá
carvão para cozinhar.

Esse livro conta a história das refeições de um preso cujo nome e identidade foram propositadamente omitidos para garantir o sigilo oficial, e cujo carcereiro responsável recebe a incumbência de lhe fornecer comida “de boa qualidade e abundante”. A primeira dúvida que nos ocorre é se o carcereiro não teria inventado a relação dos alimentos, quem sabe para surrupiar alguns réis do tesouro público. A dúvida logo se desfaz, inocentando-o, na medida em que o Provedor da Fazenda questiona o

total das despesas a serem pagas, já que o dito carcereiro extrapolara a quantia previamente fixada para alimentar o ilustre presidiário. E mais: essa mesma autoridade demonstra sua surpresa pela excepcionalidade dessa situação, não tendo lembrança de despesa de tal monta com a alimentação de tal qualidade e tão abundante oferecida a encarcerado algum. Enfim, ele reafirma o caráter singular da situação e constata que, de fato, o preso foi muito bem alimentado nos quase três meses que foi provido pelo erário real. Não obstante os queixumes do Provedor da Fazenda, a conta foi paga: 28\$575 réis.

Polêmicas entre o carcereiro e a autoridade pagadora à parte, o que nos importa para entender esses cardápios e começo de discussão, é que a cozinha de cada sociedade ou grupo social é marcada por uma gramática, com seu léxico (os produtos), sua morfologia (modos de cozimento e preparação) e sua sintaxe (a refeição).

Esse conjunto de convenções, que chamamos de ‘gramática’, configura o sistema alimentar não como uma simples soma de produtos e comidas, reunidos de modo mais ou menos causal, mas como uma estrutura na qual cada elemento define o seu significado.⁵

E, conforme veremos, nada está ao acaso nessa centena de cardápios fortemente marcados pela lusitanidade, mas já com as adaptações, acréscimos e incorporações da realidade baiana local. Também aqui, inevitavelmente, o colonizador absorveu traços dos povos conquistados, “[...] enriqueceu seu repertório

⁵ MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. p. 165.

alimentar e, em contraste, impôs empobrecimentos à diversidade original”.⁶

O homem come por necessidade – se não o faz, define e morre –; mesmo sendo onívoro, seleciona o alimento de acordo com a cultura e a história da sociedade em que vive. Um indivíduo não cria uma culinária, pois, embora tenha preferências individuais, as suas escolhas refletem o sistema alimentar estabelecido pela tradição cultural local. A cozinha é o lugar das tradições e da identidade do grupo, além das experiências individuais. Como lembra Massimo Montanari⁷ em *Comida como Cultura*, “Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações”. Tal constatação aplica-se perfeitamente ao nosso Novo Mundo, denominado Brasil, colonizado por Portugal, que já encontrou na terra uma grande população autóctone e, para complementar, importou milhões de africanos como escravos. Portanto, falar de comida é também abordar mistura de histórias, culturas, civilizações. Daí a abrangência e as múltiplas conexões do nosso relato em torno do prisioneiro e de seu miscigenado cardápio, misturando o mediterrânico azeite de oliva com nossa brasileiríssima banana-da-terra.

Iniciamos o livro com uma síntese sobre a Bahia no século XVIII e algumas indagações sobre esse singular prisioneiro incógnito, além das determinações estabelecidas pela autoridade

⁶ DÓRIA, C. A. *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. p. 61.

⁷ MONTANARI, 2008, p. 11.

governamental em relação à sua alimentação. Em seguida, discutimos sua condição de prisioneiro e a hipótese de ter se beneficiado do que chamamos hoje de prisão domiciliar. Como não teve nem seu nome nem motivo da prisão revelados, fica explícito tratar-se de personalidade de elevada importância social, merecedor de sigilo e de alimentação abastada.

Sendo certamente, o prisioneiro, um súdito do Império Lusitano, reconstituímos a seguir o que comiam os portugueses no século XVIII. País pobre, cada vez mais dependente da Inglaterra e vivendo dos recursos do Brasil, onde o povo comia frugalmente, tendo como suas iguarias a sardinha e o bacalhau. Uma elite que tentava imitar os ditames de uma nova cozinha, nos moldes franceses, mas onde ainda persistiam os antigos modos de pensar a mesa e as práticas culinárias. Nenhuma cozinha se transforma abruptamente: de uma forma geral, é um processo, e muitas vezes, de longa duração. E essa cozinha, em transformação, estaria presente também no Brasil, perceptível na mesa do prisioneiro.

Resgatamos então os relatos dos cronistas sobre o que se comia no Brasil colonial. Sob perspectivas diferentes, consoante o momento histórico, os estrangeiros são unânimes em enaltecer a prodigalidade da natureza nas terras brasílicas e, com certo exagero, as paradisíacas possibilidades alimentares do Novo Mundo. Descrevem, sobretudo as fartas mesas dos senhores de engenho e fazendeiros ricos, raramente informando sobre a dieta e as escolhas alimentares dos africanos na diáspora, destacando-se neste particular, mesmo que indiretamente, o baiano Nunes Marques Pereira, no livro *Compêndio Narrativo*

do Peregrino da América (1728). Graças aos exaustivos trabalhos de Jean Marcel Carvalho França, tivemos acesso às informações sobre alimentação prestadas por ilustrados viajantes que visitaram o Brasil setecentista, autores que não são, de uma forma geral, muito generosos, nem com o povo, nem com nossa comida. Na sua perspectiva eurocêntrica, neste paraíso perdido, não cabiam os portugueses: uma natureza deslumbrante arruinada pelos homens. Devassidão, luxúria, inclusive entre os religiosos, índios e negros seminus em todos os cantos, gente incivilizada, era o mínimo que diziam sobre os portugueses e brasileiros. De forma geral, não gostaram da farinha de mandioca, tampouco da nossa carne de boi. Alguns prognosticavam que, se não viesse comida de Portugal, todos morreriam de fome; outros não cansavam de elogiar as exóticas frutas tropicais. Todos mais preocupados em relatar os seus problemas de subsistência, onde o queixume é generalizado. Entretanto, a partir das considerações dos cronistas e dos viajantes, adicionando-se a bibliografia especializada sobre a temática, afastamos a perspectiva de que o português adaptou-se facilmente aos produtos alimentares do Novo Mundo. Ninguém muda o gosto culinário em uma viagem, ainda mais vindo do Velho Mundo. Não foi diferente com os portugueses; eles trouxeram para o Brasil a sua cozinha. Progressivamente, foram fazendo adaptações e acréscimos, quando faltava o que precisavam para suas receitas. O crescimento da produção do açúcar, nosso principal produto de exportação, implicava sempre mais escravos e bocas para alimentar. Daí a produção de víveres para o mercado interno, tendo como base principal a farinha de mandioca e os produtos da

pecuária. Isso impediu fomes catastróficas, mas não a carestia e escassez. Quem tinha poder, inclusive como símbolo de *status*, buscou, na medida do possível, manter a culinária portuguesa, através de alguns de seus ícones, como o trigo, o azeite de oliva, chamado na Bahia de “azeite doce”, o vinho. Já “a raia miúda” dependia de produtos locais que, com a presença dos africanos, além dos indígenas, viriam a formar a comida popular da Bahia.

Em seguida, para que o leitor tenha um conhecimento do que comeu o prisioneiro, inserimos um encarte com a lista completa de seus cardápios, possibilitando uma visão da análise que virá a seguir.

Na quarta parte, intitulada “A alimentação do prisioneiro”, começamos mostrando um contraponto alimentar: o que comiam as reclusas da Santa Casa da Misericórdia de Salvador, no século XVIII. Documento trazido à luz por Russel-Wood, ganha relevo pelo ineditismo, sendo um excelente elemento para contrastar com a alimentação do nosso abastado prisioneiro. O primeiro elemento a caracterizar a situação alimentar do preso é a relação da cronologia da prisão com o período da Quaresma.

Quatro dias após sua prisão, aos 16 de fevereiro de 1763, teve início a Quaresma, perfazendo um total de 40 dos 87 dias de confinamento, período em que a Igreja proibia o consumo de carnes e alguns derivados de animais. Interessante ressaltar que ele manteve a abstinência de carne durante todas as sextas-feiras e sábados, antes, durante e após a Quaresma, prática, aliás, bastante comum entre os católicos mais observantes de antanho.

Em seguida, percorrendo as mesmas trilhas de Kátia Mattoso, confrontamos a lista dos ingredientes alimentares mais

consumidos na Bahia com os produtos consumidos pelo nosso prisioneiro, começando pelo “pão da terra”, a farinha de mandioca. Inicialmente, chamou-nos a atenção o grande volume consumido: mais de 400 gramas por dia, mas logo percebemos, através de outros estudos, que tal era a regra, pois a farinha de mandioca, além de substituir o pão, a principal base alimentar dos europeus, era matéria prima para muitas iguarias. Daí ser possível, como subproduto, estar presente em ambas as refeições diárias. Provavelmente, o prisioneiro devia receber a “copioba”, a fina farinha branca e bem torrada dos mais abastados. Porém, acreditamos que não era um produto caro, considerando ser indispensável à vida de todos na cidade: “o pão da terra”.

Não havia, então, grande produção de feijão, daí levantarmos a hipótese de que ele seria proveniente das roças e hortas existentes em Salvador e das regiões próximas. Essa leguminosa teve presença marcante nas refeições durante a Quaresma, basicamente no jantar do meio dia. Mais: ele não aparece sozinho em nenhuma refeição do prisioneiro. Já o arroz aparece com mais frequência no cardápio, preponderando também na Quaresma, com um traço peculiar: sempre conjugado ao repolho, cozido junto, picado aos pedacinhos, prato bastante frequente ainda hoje em Portugal, mas praticamente desconhecido entre nós. É a primeira vez que se documenta na Bahia o, hoje tradicional, feijão com arroz e, óbvio, farinha.

“Comida sem pão é comida de lambão”, diz velho ditado português. Na Colônia, trigo raro, pão caro: nosso prisioneiro comeu pão poucas vezes, custando o mesmo preço de um prato de arroz ou feijão. Na Quaresma, o pão só aparece na ceia, com

destaque para o “pão doce com bananas-da-terra com açúcar”, no valor de 50 réis. Muitas vezes, o carcereiro citou na lista dos alimentos, “pão para comer e para sopa”, pois, conforme destaca outro provérbio lusitano, “Caldo sem pão só no inferno o dão”.

Nação de pescadores, os portugueses aqui encontraram mares e rios altamente piscosos. O prisioneiro frequentemente comeu peixes de diversos tipos, pescados na orla de Salvador ou mar adentro; produto caro, as mesmas espécies até hoje comercializadas nos mercados da cidade da Bahia. Comeu peixe em 127 refeições (72%) e carne em 44 (25%). A superioridade do consumo de peixe, além de repetir o mesmo padrão alimentar da dieta portuguesa, deve-se à interdição do consumo de carne durante a Quaresma e à baixa qualidade da carne de boi ou de vaca.

A carne do gado era a maior fonte de proteína para os moradores de Salvador, com a cidade consumindo entre 350 a 600 cabeças de gado por semana no século XVIII. Por sua importância, a escassez de carne era sempre um motivo de perigo e insegurança. Junto com a farinha, era o produto mais consumido, porém, cronistas, viajantes e os próprios colonos consideravam a carne de boi ou vaca, magra e ruim, sendo, dentre a de todos os animais, a mais barata.

A carne de porco, considerada por cronistas e viajantes “terríssima”, era três vezes mais cara que a de vaca. Embora considerada indigesta pelos portugueses e reimosa pelos brasileiros, o prisioneiro só a comeu na ceia em oito refeições. A galinha e o frango, antigamente comida de doente e de cerimônia, era a mais caras entre todas as carnes, constando igualmente em apenas oito refeições do prisioneiro.

Poucos foram os ingredientes utilizados para temperar e na elaboração de molhos: azeite de oliva, vinagre, pimenta-do-reino e, como gorduras, o toucinho e a manteiga. Excetuando a excepcionalidade do açafão, uma antiga e cara especiaria mediterrânea, que aparece duas vezes, a utilização da manteiga em 20 refeições já preconizava a modernidade culinária vigente em Portugal no século XVIII.

Embora a sobremesa do prisioneiro fosse substancial e estivesse presente em todas as refeições, ela era muito pouco diversificada, sobretudo em relação às frutas: araçá, abóbora, banana-da-terra e cidra. Monótona, repetida, ele comeu o doce de araçá 127 vezes. O mais barato era um prato de banana-da-terra crua, sendo a sobremesa mais cara, a que continha “pão doce, com 1 prato de banana-da-terra com açúcar”.

Bom apetite!

Foi de especial importância para a realização desse trabalho, a contribuição dos historiadores João José Reis, Cláudia Moraes Trindade, Cândido Costa e Silva e do sociólogo Carlos Alberto Dória.

Agradecemos também à gentileza e competência de Lúcia Valeska Sokolowicz e Angela Dantas Garcia Rosa na realização do livro, além de Susane Barros e Flávia Goulart Roza, diretora da Edufba, pela excelência e fino trato na condução da editora.



UM PRISIONEIRO ILUSTRE NA BAHIA DO SÉCULO XVIII

A Baía de Todos os Santos e as terras ao seu redor, com seus rios, ilhas, enseadas, praias, ancoradouros, geravam um contato direto e lucrativo entre Salvador e o Recôncavo. Muitos rios navegáveis desaguando no oceano ao longo da costa ao norte de Salvador. E seria exatamente no Recôncavo, com a produção de açúcar, que a Bahia encontraria sua razão de ser, sua riqueza e formação social característica. Nos inícios do século XVIII, a Bahia enviava para Portugal mais de 500 mil arrobas de açúcar por ano.

Quem diz açúcar, diz escravidão, e essa seria a base produtiva fundamental da sociedade baiana. Eram os escravos, segundo Schwartz,⁸ “[...] os alicerces sobre a qual ela se assentou. Em princípios do século XIX, os cativos eram cerca de um terço dos 500 mil habitantes da capitania, atingindo até 70% nas regiões dos engenhos”. Estudiosos do tráfico de escravos estimam que Salvador teria recebido, entre 1678 e 1830, cerca de 790.000

⁸ SCHWARTZ, S. B. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988. p. 280.

africanos.⁹ Mas a Bahia era muito mais que apenas uma grande produtora de açúcar no século XVIII.

Salvador permaneceu como a capital administrativa do Brasil até 1763, sendo a sede do governo geral, com seus vice-reis, provedoria e ouvidoria, com as principais atividades burocráticas, administrativas e judiciais da colônia. Coincidentemente, nesse mesmo ano, o nosso ilustre e incógnito prisioneiro teve os gastos de suas refeições diligentemente anotados pelo carcereiro, por ordem do Provedor da Fazenda Real. A mudança da capital para a pequenina, mas cada vez mais próspera, cidade do Rio de Janeiro atingiu gravemente a dignidade dos soteropolitanos, mas a velha capital não sofreu grande impacto, permanecendo como a principal cidade da colônia e a segunda do Império Português.¹⁰

O governo local, assim como na metrópole, estava a cargo do Senado ou Câmara Municipal, sendo dominado por senhores de engenho, comerciantes e uns poucos “homens bons”, alguns enviados pela Corte.¹¹ Numa cidade fortemente marcada pelo intenso comércio, na freguesia da Conceição da Praia, onde ficava o porto, abundava de gente e atividades: os comerciantes com seus armazéns e lojas, os vendedores ambulantes, os escravos para carregar mercadorias e pessoas, além de um sem número de estivadores e marinheiros. Muitas embarcações do recôncavo

⁹ FLORENTINO, M.; RIBEIRO, A. V.; SILVA, D. D. Aspectos comparativos do tráfico de africanos para o Brasil (séculos XVIII e XIX). *Afro-Ásia*, Salvador, n. 31, p. 97, 2004.

¹⁰ VASCONCELOS, P. de A. Salvador, rainha destronada? (1763-1823). *História*, São Paulo, v. 30, n. 1, p. 174- 188, jan./jun. 2011.

¹¹ SOUSA, A. P. *A Bahia no século XVIII: poder político local e atividades econômicas*. São Paulo: Alameda, 2012.

atracadas no porto, desembarcando e comercializando no varejo e atacado todo tipo de produtos agrícolas, da pecuária e do artesanato rural. Um comércio com várias ramificações: a Bahia enviava para Portugal açúcar e outros produtos primários e recebia em troca todo tipo de manufaturas. Para África, exportava vários produtos, mas despontava o fumo de segunda, caramelizado, e a cachaça, apreciadíssimos pelos nativos da Costa da Mina, de lá recebendo milhares e milhares de escravos.

Salvador era também a sede do arcebispado, com suntuosas igrejas e os monumentais conventos dos franciscanos, beneditinos e carmelitas, destacando-se o poderoso colégio dos jesuítas. Já no século XVI, a Santa Casa da Misericórdia dispunha de rica igreja e prestava ajuda aos pobres, doentes e abandonados. No século XVIII, criou um recolhimento “[...] para jovens de famílias de classe média, de idade casadoura, e cuja honra estivesse ameaçada pela perda do pai ou da mãe, ou de ambos”.¹² Era igualmente responsável pela alimentação dos presidiários sem recursos. As igrejas e o centro administrativo, além das residências ilustres, estavam localizadas no topo da escarpa, na cidade-alta.

O açúcar trouxe muita abundância, mas também tempos de aflição e falências. A partir de 1680, com a descoberta do ouro no interior da colônia, o açúcar perdeu a primazia e o interesse da metrópole e, por sua vez, houve uma baixa substancial dos preços, devido à concorrência do produto antilhano no mercado internacional. Deu sorte. A guerra na Europa, de 1689 a 1713, gerou

¹² RUSSEL-WOOD, A. J. R. *Fidalgos e filantropos: a Santa Casa de Misericórdia da Bahia, 1550-1755*. Brasília: Editora UnB, 1981. p. 258-259.

um breve e saboroso alívio para os engenhos baianos. Porém, a partir de 1720, com a descoberta de diamantes, aumentou ainda mais a concorrência das “minas gerais” em relação à demanda de escravos e alimentos, provocando, com o aumento geral dos preços, grandes dificuldades para a economia baiana. Após 1750, até a revolução do Haiti em 1793, ocorreram sempre flutuações nos preços e produção do açúcar, com expansão e estagnação. O que não se discute, apesar dos altos e baixos, é a primazia do açúcar, como a mais valiosa mercadoria baiana.

Por mais de três séculos, os africanos e seus descendentes cativos trabalharam nos canaviais e nos engenhos para produzir açúcar para o mercado mundial. Os senhores de engenho, os comerciantes, a máquina estatal, eram os agentes da dominação colonial. Todos eles tinham um problema em comum: precisavam comer. Mesmo os que tinham recursos para importar os produtos da metrópole, pelo custo, distância e inevitável deterioração, não demoraram a perceber que seria impossível viver sem os produtos da terra. Os pobres cedo se adaptaram aos ingredientes locais. Quanto aos escravos, face ao estafante trabalho, tinham que ser alimentados – mesmo mal – ou deixariam de produzir. Portanto, como salienta Barickman,¹³ torna-se inadequada a “visão plantacionista” para explicar o Recôncavo, sendo o mesmo caracterizado por um grande mercado urbano e rural de mantimentos básicos.

¹³ BARICKMAN, B. J. *Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003. p. 307.

Para o mercado de Salvador fluía a produção de diversas áreas fornecedoras, próximas e distantes, para satisfazer uma demanda vigorosa de frutas e verduras, carne-seca, arroz, milho, peixe seco, feijão e, acima de tudo, a farinha de mandioca, o principal componente do regime alimentar na época.

SUSTENTO DE BOA QUALIDADE E ABASTADA PORÇÃO

Em 12 de fevereiro de 1763, o Ouvidor Geral do Crime de Salvador determinou que o carcereiro Ignácio Rabello de Novais deveria fornecer alimentação a um prisioneiro, inominado, conforme documento abaixo, conservado no Arquivo Público do Estado da Bahia:¹⁴

PORTARIA

O carcereiro atual da cadeia desta capital Ignácio Rabello de Novais ficara munido da obrigação e cuidado de assistir o preso que ontem recolheu ao segredo o Desembargador Ouvidor Geral do Crime, com o sustento diário que será de boa qualidade e abastada porção para o que se determina a quantia de 12 vinténs por dia, que se mandará pagar ao referido carcereiro a todo o tempo que o requerer com a conta corrente dos gêneros em que se fizer a despesa. Bahia 12 de fevereiro de 1763. Rubrica dos Senhores Governadores.

¹⁴ ARQUIVO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA. Governo Geral, Governo da Capitania. Correspondência recebida de autoridades diversas. Ouvidoria Geral do Crime, 1763-1779, Maço 175, Doc. 1.

Tudo leva a crer que esse precioso documento – os 174 cardápios – certamente só foram parar no arquivo porque o carcereiro cobrou seu pagamento com base em suas “bem feitas contas” que, no entanto, extrapolavam em muito o contratado na portaria original. Como diríamos em popular português, o carcereiro se “calçou bem”, mostrando o que o prisioneiro comia diariamente. O problema é que ele deveria gastar 12 vinténs por dia (equivalente a \$240 réis), o que, durante os 87 dias de prisão, implicaria em 20\$880 réis, porém, o mesmo solicitava a indenização de 28\$575 réis. A sua pretensão foi negada pelo Provedor da Fazenda:

EXMOS E ILMOS. GOVERNADORES

[...] cerifique sem ordem [...] da Fazenda Real quantia alguma é certo pelo que se informa o [...] da Fazenda não [...] para semelhante despesa e suposto que o suplicante junta a portaria de doze de fevereiro que este governo lhe mandou passar para ficar na obrigação de assistir o preso que [foi] recolhido ao segredo por ordem do Desembargador Ouvidor Geral do Crime com o sustento diário que seria de boa qualidade [...] doze vinténs por dia que se lhe mandariam pagar a todo tempo em que requeresse com conta corrente, com a qual vem o suplicante a fonte limpa [...] da Fazenda Real a quantia de vinte mil oitocentos e oitenta réis que por não ter ordem para esta despesa, a duvida que se faça pela provedoria mor, lembrando-me que ainda que os presos que estão a ordem de sua Majestade não há lembrança que se fizesse a despesa diária pela provedoria mor [...] com a abundância e qualidade que se lê na conta que o suplicante junta parece me

porem que a satisfação de tal despesa seja feita por outra repartição. Bahia vinte e três de setembro de 1763. Manoel de Mattos Pegado [...].¹⁵

Estaríamos em face a um desentendimento entre os Desembargadores, na medida em que a autorização dada pelo Ouvidor Geral do Crime é negada e refutada pelo Provedor da Fazenda? Porém, segundo Oliveira Filho, “no desfecho de tal processo teve êxito o Ouvidor Geral do Crime”.¹⁶ Inimizade entre os dois, ordens emanadas do Vice Rei ou mesmo diretamente de Portugal, ou realmente apenas a excepcionalidade da situação em “abundância e qualidade”? Infelizmente não temos a resposta. O que entendemos é que o cardápio diário apresentado pelo carcereiro revela uma forma de alimentação da elite local, portuguesa ou autóctone. Estamos convictos é que ele jamais apresentaria o menu completo do prisioneiro se não tivesse a certeza da sua conformidade com a realidade alimentar de um membro da alta sociedade. Mais: além de eventuais “malandrags”, o carcereiro tinha conhecimento da importância do prisioneiro, explicando-se assim a qualidade dos alimentos oferecidos e ter dispendido além do predeterminado na citada portaria.

CADEIAS COLONIAIS E A ALIMENTAÇÃO DOS PRESOS

Os relatos dos historiadores sobre as prisões de Salvador no período colonial sinalizam sua precariedade, tanto em relação às

¹⁵ OLIVEIRA FILHO, R. F. de. Cadeias e presos da relação da Bahia (1750-1808). *Revista do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia*, Salvador, v. 104, p. 182, 2009.

¹⁶ *Ibid.*, p. 182.

instalações, quanto ao tratamento concedido aos encarcerados. As condições eram lamentáveis pelo descaso como os presos eram tratados. Não eram raras as mortes devido à contaminação por doenças, superlotação, péssimas condições higiênicas ou por falta de alimentação. A única cadeia civil de Salvador, no século XVIII, a Cadeia da Relação, foi instalada em 1660, funcionando no subsolo da Câmara Municipal. Segundo as pesquisas de Cláudia Trindade, no início do século XIX, a sua situação continuava deplorável. Os resultados de uma visita da Comissão da Câmara às suas instalações em 1829 são estarrecedores, pois encontraram na parte masculina um “pavoroso abismo”, onde existiam quase duzentos homens famintos, “cobertos de nudez e de miséria, mal alimentados pela Santa Casa de Misericórdia”.¹⁷

E observa-se o mesmo lúgubre cenário no lado feminino, em

[...] espaço menor e com dois corredores estreitos e em péssimas condições de higiene [...] onde estavam simultaneamente confundidas as livres, as escravas, as criminosas e as apenas acusadas.¹⁸

O Carcereiro na Colônia, assim como na Corte, era uma função especializada, com atribuições definidas, dentre as quais, a guarda dos presos, a transferência para outras cadeias, levar o preso duas vezes por dia ao sanitário e manter, se demandado, a alimentação das pessoas encarceradas. De acordo com Avanete Sousa,¹⁹ era um cargo para ser ocupado por “cidadãos pobres, mas honrados”, contidos no “universo social dos

¹⁷ TRINDADE, C. M. A reforma prisional na Bahia oitocentista. *Revista de História*, Campo Grande, n. 158, p. 168, 1. sem. 2008.

¹⁸ *Ibid.*, p.168.

¹⁹ SOUSA, 2012, p. 78.

pequenos comerciantes, pequenos lavradores, vendeiros e oficiais mecânicos”.

Estava previsto nas Ordenações Filipinas a aplicação de uma determinada quantia em dinheiro para a alimentação de algumas categorias de presos. Porém, houve necessidade de adequar as normas à realidade, sobretudo para os presos sem posses, passando, o governo, a manter contrato para que a alimentação fosse fornecida pela Santa Casa de Misericórdia. Quem tinha família de cabedal, evidentemente não comia o que era oferecido pela instituição de caridade. Recebia a comida de sua família, e não era difícil fazê-lo. Como a cadeia estava no centro urbano, ela integrava-se ao cotidiano da cidade, facilitando a interação dos presos com o mundo exterior. Cláudia Trindade²⁰ demonstra que isso permitia conversas de parentes e amigos com os encarcerados, as vendas das negras quitandeiras aos prisioneiros, assim como as esmolas dos passantes, que ajudavam os presos a sobreviver.

Tal quadro nos conduz a indagar sobre a forma de preparação das duas refeições diárias do nosso ilustre e desconhecido prisioneiro. Cozinhar na própria cadeia, cremos ser impensável. Outra opção seria a sua cocção fora da prisão, sendo para lá enviada. Para nós, vale desconfiar de ambas as opções, em função das próprias características do espaço prisional, dada a predominância de prisioneiros de condição vil e a insalubridade do aljube soteropolitano, incompatíveis com o *status* do referido prisioneiro. Como esse caso estava envolto em segredo de Estado, e o documento original é lacunoso, não teremos respostas

²⁰ TRINDADE, 2008, p. 159.

definitivas para algumas incógnitas, a começar pela indagação: personagem tão especial teria sido mantido na inóspita Cadeia da Relação?

Oliveira Filho, escorado nas Ordenações Filipinas, diz que os Fidalgos, Desembargadores, Doutores em Leis e pessoas do mesmo jaez não deveriam ser presos em ferros, como uma forma de “reforçar as diferenças sociais e pontuar o papel de um ‘homem bom’ na sociedade”.²¹ E, mais adiante, informa que, para certas pessoas especiais, existia a possibilidade de ficar sob a guarda de determinados indivíduos, que assumiam a responsabilidade de “fiel carcereiro”. Dá como exemplo de tal situação, o caso do Desembargador José Luiz França, que, em 1765, é conduzido para a rua direita de São Bento, “com a guarda destinada, assinando o dicto Fructuoso Vicente Vianna o termo de fiel carcereiro.”²² Parece-nos que seria muito mais prudente ter, nosso preso anônimo, um carcereiro fiel, já que, ao merecer atenção tão especial no trato alimentar, despertaria muita atenção se mantido na cadeia pública, seja por parte dos demais presos, seja dos moradores da cidade. Seria possível, no ambiente de superlotação e sujeira generalizada da cadeia pública, preparar uma alimentação de luxo para um detento privilegiado? Não seria também uma afronta e uma provocação aos demais encarcerados famintos, ter um hóspede recebendo alimentação tão abastada de fora da cadeia? Trata-se, por ora, apenas de uma hipótese, cabendo ao leitor tirar suas conclusões a partir do des-trinchar do cardápio.

²¹ OLIVEIRA FILHO, 2009, p. 170.

²² Ibid., 2009, p. 185.

QUEM SERIA ESSE ILUSTRE PRISIONEIRO?

A instalação do governo geral no Brasil em 1548 e a fundação da cidade de Salvador em 1549 para ser a sua sede indicaram uma mudança de atitude do poder metropolitano português em relação a sua recém descoberta colônia sul-americana. O temor de invasão por parte de potências inimigas conjugado à dificuldade de ocupação e ao abandono da recém-descoberta terra de Santa Cruz levou à necessidade da criação de um poder local para o funcionamento do Estado português na novel Colônia. Para tanto, exigia muita gente para povoar e explorar as riquezas do Novo Mundo. Passados dois séculos, Salvador se tornara, depois de Lisboa, a maior cidade do Império Português, mantendo-se até 1763 como capital do Brasil, sede do poder, com importantes funções políticas, religiosas e administrativas. Além disso, era a mais pujante praça mercantil abaixo da linha do Equador, entreposto redistribuidor de valiosas mercadorias, local de convergência de rotas comerciais e marítimas. A orla de Salvador abrigava o mais movimentado porto do Atlântico Sul, estratégico do ponto de vista das correntes marítimas e fluviais, fundamental para o comércio regional e intercâmbio da metrópole com o Oriente e África. Excetuando Lisboa, Salvador era, nos finais do século XVIII, com seus mais de 50.000 habitantes, a mais populosa cidade do Império Português.

Além da importância de Salvador, quem falava de Bahia, no período colonial até o Império, em termos econômicos, falava, em especial, de açúcar. O problema é que o açúcar, sua produção e comercialização, dependiam de vários fatores conjunturais:

concorrência no mercado internacional, o tráfico de escravos e oscilação de seu preço, o custo da alimentação dos cativos, capital para investimentos, o que implicava muitas vezes em subordinação dos grandes proprietários à classe mercantil. Isso gerava situações de grande bonança, mas também tempos de muita aflição e falências. Além desses aspectos, a partir de 1750, estabeleceria-se uma grande diferença nas relações entre metrópole e colônia: a intervenção direta do governo português nas atividades econômicas e políticas do Brasil. Aí aparece um personagem que marcaria profundamente a história do Brasil e de todo Império Português: o Marquês de Pombal.

Nascido Sebastião José de Carvalho e Melo, com a assunção de Dom José, foi nomeado em 1750 Secretário de Estado da Guerra e de Assuntos Estrangeiros, gozando da confiança do monarca. Foi, contudo, o catastrófico terremoto em Lisboa, em 1º de novembro de 1755, com as suas providenciais medidas para a reconstrução da cidade, que o conduziram à condição de déspota esclarecido nos 22 anos seguintes. Com o aumento de impostos e os recursos de sua principal colônia, o Brasil, em cinco anos, reconstruiu a moderna Lisboa. Foram tempos de grande comércio anglo-português, sobretudo com o fornecimento de materiais para as ruas e prédios da cidade. No entanto, após 1760, houve um pronunciado declínio das exportações inglesas e queda virtual da produção de ouro no Brasil. Mais: as crises recorrentes no comércio de açúcar e no tráfico de escravos reduziram o poder de compra da colônia, com diretas consequências para o comércio português e inglês.

Pombal, segundo Boxer, era um misto de monstro e médico, desencadeando, para o bem e para o mal, as seguintes medidas: prisão, sequestro e expulsão dos jesuítas; absolutismo real implacável, com a execução dos seus inimigos e adversários; drástica reforma educacional; política definida contra a discriminação racial. Além de ser autor de escritos polêmicos, tomou várias atitudes em relação à aliança anglo-portuguesa e interferiu diretamente na vida brasileira. Fundou companhias para monopolizar o comércio da região amazônica (Maranhão-Pará), do Nordeste do Brasil (Pernambuco-Paraíba) e uma terceira, no Douro, para competir com os comerciantes ingleses de vinho.

Muitos foram os descontentes contra muitas de suas drásticas medidas, mas o Marquês não estava disposto a tergiversar. Rejeitou os protestos ingleses, dissolveu a Câmara de Comércio de Lisboa por criticar a criação das companhias no Brasil e executou 17 membros dos tumultos contra a Companhia de Vinho do Douro.²³ Pretendia também criar companhias no Rio de Janeiro e na Bahia, mas, neste caso, terminou demovido pelos protestos ingleses.²⁴ Afinal, já tinha determinado um arsenal de medidas administrativas para as duas principais capitanias. Logo em 1751, a indústria açucareira baiana já sentia o peso da mão de Pombal, com a criação das mesas de inspeção nos principais portos brasileiros, inclusive em Salvador. Isso implicava em várias medidas, incluindo a fixação do preço do açúcar e o aumento das taxas de armazenamento. Os protestos

²³ BOXER, C. R. *O Império Colonial Português (1415- 1825)*. Lisboa: Edições 70, 1981. p. 183-184.

²⁴ SCHWARTZ, 1988, p. 339.

dos senhores de engenho foram absolutamente ignorados pela metrópole. Pior: os poderes e o alcance da Casa de Inspeção da Bahia aumentaram no decorrer do século. Enfim, começava a ficar patente que os interesses metropolitanos se distanciavam da realidade vivenciada no Brasil.

Indagamos nós: poderia ser, esse prisioneiro ilustre, um senhor de engenho? Ou um fidalgo da metrópole ou da elite da terra, talvez membro do alto escalão da burocracia colonial, desobediente de alguma das decisões do poderoso Marquês de Pombal. Por que não?

Poderia também ser um grande comerciante, revoltado com o aumento crescente das taxas, interferindo nos seus rendimentos, já que além da terça-régia da Coroa – um terço dos proventos arrecadados pelas Câmaras ia para Portugal – Pombal instituiu um “subsídio-voluntário”, através do qual a Bahia foi obrigada a pagar três milhões de cruzados, no prazo de trinta anos, para financiar a reconstrução de Lisboa. O controle e administração desse subsídio era exercido por uma Junta, “composta pelo vice-rei, como presidente, dois desembargadores da Relação, dois ministros da Casa de Inspeção, juiz de fora e o vereador mais velho da Câmara”.²⁵ Quem pagaria essa “farra” seriam os comerciantes, dos marchantes da carne de boi aos traficantes de gado humano.

Consideramos implausível a hipótese de se tratar, o prisioneiro, de um clérigo, seja secular ou religioso, posto que padres e frades tinham o foro privilegiado de serem encarcerados no aljube dos clérigos ou nalguma “cela forte” dos conventos de

²⁵ SOUSA, 2012, p. 126.

São Francisco ou do Carmo, como se documentou para réus que aguardavam a partida da frota para serem enviados para o Tribunal do Santo Ofício da Inquisição Lisboeta.²⁶ Outro argumento contra a eventualidade do ilustre prisioneiro ser clérigo tem a ver com o fino trato alimentar recebido por ordem das autoridades baianas: quando os jesuítas foram expulsos do Brasil, em 1760, “comeram o pão que o diabo amassou” nos cárceres, não condizendo com a condição de um clérigo ter regalias alimentares próprias da nobreza.²⁷

Que o leitor escolha uma das nossas alternativas ou construa a sua própria sobre quem teria sido o nosso prisioneiro. Uma questão ficará sem resposta: o prisioneiro teria nascido em Portugal ou no Brasil? Seu cardápio revela hábitos alimentares do Velho e do Novo Mundo. Trata-se de questão de somenos importância: nascido aqui ou lá, era, sem dúvidas, um súdito do Império Português. Seria já de avançada idade, gordo, alegre, casado, sodomita?

²⁶ MOTT, L. R. B. Desventuras de um degredado sodomita na Bahia Seiscentista. In: MOTT, L. R. B. *Bahia: inquisição e sociedade*. Salvador: EDUFBA, 2010. p. 121-170.

²⁷ SILVA, M. B. N. da. *Bahia, a corte da América*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2010. p. 162-163.



A COMIDA EM PORTUGAL E NA BAHIA NO SÉCULO XVIII

O QUE COMIAM OS PORTUGUESES NO SÉCULO XVIII

Em trabalho síntese sobre a história e a geografia de Portugal, Orlando Ribeiro assevera, em fórmula breve, que “Portugal é mediterrâneo por natureza, atlântico por posição.”²⁸ Para ele, os traços essenciais da agricultura portuguesa advinham do Mediterrâneo, com “o predomínio dos cereais, entre estes o trigo e o milho, a importância das culturas arbustivas e arbóreas, a extensão das áreas de regadio e a preponderância do gado miúdo”. Território de olivais, vinhedos e árvores de fruto, como a maçã e pera; terra de milho, chegado através da Espanha e que, como

[...] em toda América índia, [...] cultiva-se em associação com o feijoeiro e a abóbora. Mas, ao lado de um Portugal lavrador que formará a base da nação, não pode ser esquecido um Portugal dedicado às fainas da pesca, da navegação e do comércio marítimo. O que tudo ajuda a compreender a gênese, necessariamente obscura, da expansão e dos descobrimentos a partir do século XV.²⁹

²⁸ RIBEIRO, O. *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico: esboço de relações geográficas*. Lisboa: Livraria Sá Costa, 1986. p. 39.

²⁹ RIBEIRO, 1986, p. 124.

A partir daí se modifica o futuro do mundo, abrindo ao Ocidente europeu os caminhos do planeta. E a comida iria e viria junto, com a grande revolução global. Como ressalta Dória, “Por trás desse movimento de globalização econômica, de ‘ir e vir’, as espécies vegetais e animais do mundo todo puderam deixar seus habitats primitivos e se adaptar a outros espaços.”³⁰

Consoante o próprio Dória, referindo-se à história da culinária portuguesa, “do ponto de vista dos modos de fazer”, o primeiro testemunho culinário é o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*.³¹

A infanta D. Maria de Portugal (1538-1577) era filha de D. Duarte, duque de Guimarães, neta do rei D. Manuel e sobrinha de D. João III. Letrada e culta, versada nas línguas clássicas, em filosofia e humanidades, ao casar-se com Alexandre Farnésio (duque de Parma, Placêncio e Castro) viaja em 1565 para morar em Parma. Eduardo Nunes, tratando do livro dessa Infanta, diz que toda evolução culinária a nível nacional é lenta. Lentidão, em que o ritmo se acelera ou atrasa, consoante às épocas. E que nos fins do século XV e primeira metade do XVI, houve uma aceleração nas mudanças, com a introdução de novos produtos culinários, devido ao

³⁰ DÓRIA, C. A. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009. p. 33.

³¹ ABBADE, C. M. de S. *O vocabulário do livro de cozinha da Infanta D. Maria*. [S.l.], [19--]. Disponível em: <<http://www.filologia.org.br/ixcnlf/17/18.htm>>. ABBADE, C. M. de S. *Notícias sobre o léxico relativo a três campos lexicais do primeiro manuscrito da cozinha portuguesa: livro de cozinha da Infanta D. Maria*. [S.l.], [1997]. Disponível em: <[http://www.filologia.org.br/revista/artigo/4\(11\)65-72.html](http://www.filologia.org.br/revista/artigo/4(11)65-72.html)>. ABBADE, C. M. de S. *Receitas culinárias medievais*. [S.l.], [199-]. Disponível em: <www.seara.uneb.br/sumario/professores/celinaabbade.pdf>. Acesso em: 15 maio 2013.

enorme acréscimo de contatos pessoais dos portugueses com ambientes extrametropolitanos (orientais, americanos, africanos, espanhóis, europeus), a crise nos gostos: artístico, fonético, gráfico; etc.³²

Mais adiante, pondera que tal receituário é um documento da culinária nacional, mas restrito, por refletir o ambiente cortesão “ou simplesmente a duma casa de princesa”.

O manuscrito levado pela Infanta para a Itália é composto de quatro cadernos, com 61 receitas: Caderno dos Manjares de Carne, Caderno dos Manjares de Ovos, Cadernos dos Manjares de Leite e Caderno das Cousas de Conserva. Além desses quatro cadernos, encontram-se seis receitas avulsas de utilidades caseiras.

Apesar de refletir certamente um receituário principesco, a cozinha da Infanta apresentava técnicas culinárias simples – assar, cozer, fritar, estofar ou afogar (refogar), totalizando 41 utensílios, sem grande variedade. A comida apresentava-se bastante condimentada – 35 espécies são citadas, do vinagre ao açafrão – e quase sempre polvilhada de canela e sumo de limão. Nas casas ricas medievais, avultavam as ervas de cheiro, como coentro, salsa, hortelã, sumos vários, muito alho, pimenta, mostarda, orégano, cominho e gengibre. No século XIII, já aparecia o açúcar, avaliado em 50 vezes mais caro que o preço do mel. O pão e o vinho, tão importantes na tradição cristã, alimentavam o homem medieval. Mas as qualidades do pão e do vinho dependiam da condição econômica e social do consumidor. Animais de criação, bois, mas em especial o gado miúdo, como cabras, ovelhas,

³² NUNES, E. *Observações à última edição do livro de cozinha da Infanta D. Maria*. [S. l.: s. n.], [1969]. p. 153. Disponível em: <<http://www3.fl.ul.pt/unidades/centros/historia/Biblioteca>>. Acesso em: 15 jun. 2013.

porcos, aves, além das caças, com seus cozidos, refogados, assados, ou empanados em pastelões, faziam parte do cardápio medieval. Os menos abastados não podiam comer tanta carne ou escolher o tipo. O peixe também entrava largamente, do mar e do rio, no Portugal medieval. A pescada e o salmão eram muito apreciados; “peixes de estima”. Não eram esses os peixes dos pobres, a eles, pelo menos, cabia a sardinha. Consumia-se também, em menor escala, leite, manteiga e queijo. Muito dessa cozinha medieval portuguesa iria chegar ao Brasil.

O primeiro livro de receitas portuguesas a sair do prelo, em 1680, foi o *Arte de Cozinha*,³³ de Domingos Rodrigues, continuando a ser reeditado durante as transformações culinárias que se passavam na Europa, especialmente na França, nos séculos XVII e XVIII. Paula Pinto e Silva confirma o sucesso do livro, visto por suas sucessivas reedições, sendo a última datada de 1849: “em cada uma das edições traz acréscimos e omissões, feitos pelo autor ou anônimos”.³⁴ O contexto do seu surgimento reflete

[...] dois momentos específicos da alimentação europeia: o declínio de uma cozinha medieval, na Baixa Idade Média (séculos XIV-XV) e a emergência de uma nova cozinha à francesa, que tenta romper com as antigas práticas culinárias.³⁵

³³ RODRIGUES, D. *Arte de cozinha (1680)*: com 31 receitas atualizadas pela chef Flávia Quaresma. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2008.

³⁴ SILVA, P. P. e. Introdução. In: RODRIGUES, D. *Arte de cozinha (1680)*: com 31 receitas atualizadas pela chef Flávia Quaresma. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2008. p. 23.

³⁵ COUTO, C. *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII- XIX)*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007. p. 38-39.

Naquele momento, sobretudo com a obra pioneira *Le Cuisinier françois* (1651), de La Varenne, surgiam importantes inovações culinárias, como o emprego discreto de condimentos, a divisão da carne em pedaços menores, a presença de novos molhos, iguarias finas, como as trufas negras, o enobrecimento de pratos à base de legumes, frutas e ervas locais e o significativo uso do açúcar na confecção de doces e sobremesas no final das refeições.³⁶ Em Portugal, a substituição da “velha” pela “nova” cozinha foi um processo lento, ocorrendo uma convivência simultânea das duas maneiras de cozinhar.

O autor da citada *Arte de Cozinha*, Domingos Rodrigues, nasceu em Vila Cova, norte de Portugal, em 1637, morrendo em Lisboa, em 1719. Ascendeu hierarquicamente ao ser designado mestre de cozinha na corte de D. Pedro II, casado com D. Maria Francisca de Sabóia, filha do Duque de Nemours. Dessa forma, o cozinheiro português serviu a uma rainha originária de família francesa, conhecida pelos bons cozinheiros que contratava. Entre eles, os pais da rainha foram servidos pelo próprio François Pierre de La Varenne, autor do citado *Le cuisinier françois*, em quem, acreditam alguns, Rodrigues teria buscado inspiração para escrever seu próprio livro de cozinha. Tal obra divide-se em duas partes: a primeira, destinada às sopas e carnes (carneiro, galinha, peru, pombos, frangões, porco, cabrito, vitela) e às caças (lebres, coelhos, perdizes), seguida das conservas, olhas, pastéis, tortas e empadas; a segunda parte trata de peixes, mariscos, ervas, laticínios, pastéis e tortas doces, manjar, doces de massa,

³⁶ TREFZER, R. *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros de história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. p. 138-141.

ovos e frutas. Já nessa divisão, fica evidente o predomínio das carnes sobre os peixes, sendo “possível pensar que o carneiro – recheado, picado, ensopado ou assado – era mais apreciado do que as galinhas, os perus, os pombos, as perdizes, os coelhos, a vitela, e enfim, a carne de porco.”³⁷ Tal obra inclui uma terceira parte dedicada só aos banquetes, parecendo-nos estar mais identificada com a “nova cozinha”, seja pela moderação dos sabores ácidos, o uso da manteiga, uma maior presença de ervas, legumes e frutas, além dos doces no final das refeições. Comida fina, de inspiração mais cortesã.

Um século após a primeira edição do livro de Rodrigues, mais precisamente em 1780, aparece a edição de *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, de Lucas Rigaud.³⁸ Demorou três anos para escrevê-la, após, segundo ele, ter praticado suas receitas por mais de 30 anos nos principais centros gastronômicos da Europa. Vaidoso e pedante, logo na abertura, diz ao leitor:

O que me obrigou a dar à luz esta obra, foi ver hum pequeno livro, que corre com o título de *Arte de Cozinha*, escrito no idioma Portuguez; o qual he tão defeituoso, que sem lhe notar os erros, e impropriedades em particular, se deve rejeitar inteiramente como inútil, e incompatível com os ajustados dictames da mesma Arte.

Segundo Cristiana Couto, reproduzindo o historiador e antropólogo Saramago, o livro de Lucas Rigaud apenas fixa o que já acontecia nas cozinhas das cortes europeias, sendo a obra

³⁷ SILVA, 2008, p. 24.

³⁸ RIGAUD, L. *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*. Hum dos chefes de suas Majestades Fidelissimas. 4. ed. Lisboa: Na Typografia Lacerdina, 1807.

baseada na produção do famoso Vicente La Chapelle, chefe de cozinha francês que trabalhou na Inglaterra para o quarto Conde de Chesterfield, para o Príncipe de Orange, em Bruxelas, para Dom João V, de Portugal, e para Madame de Pompadour, na França. É considerado um inovador das práticas culinárias. Publicou, em 1733, *The Modern Cook*, obra em três volumes, traduzida para o francês (*Le Cuisinier Moderne*), os quais aparecem, em 1742, com cinco volumes. Nessa nova cozinha da aristocracia francesa, as carnes de vaca e de porco tornaram-se moda. Por ordem, no livro de Rigaud, a carne de vaca aparece no I capítulo, com 36 receitas, sendo seguida pelo carneiro e pela vitela, já sendo apresentado, o porco, no IV capítulo, com 19 receitas. Acompanhando a leitura de Cristina Couto,

Nas 34 elaborações com carne (nós contamos 36 receitas, na edição que pesquisamos) apresentadas, a percentagem de ácidos aparece em 66% das elaborações culinárias, e o açúcar só adoça 6% delas.³⁹

Percebemos que as sopas avultam, chegando a mais de seis dezenas; as receitas de peixe vão a mais de oito dezenas; lagostas e lagostins; massas; uma infinidade de formas de uso dos ovos, de pudins à inglesa a bolos à flamenga; mais de seis dezenas de molhos e ragus,⁴⁰ que iam do “molho à Condé” ao “molho de pobres”, do “ragu de trufas” ao “ragu de feijões”; legumes, raízes e sementes chegam a mais de quatro dezenas, muitos deles, ingredientes da cozinha camponesa: alcachofra, ervilhas, favas, pepinos, aspargos, couveflor, cenouras, nabo, aipo, alface,

³⁹ COUTO, 2007, p. 50.

⁴⁰ Ragu é um ensopado de carne com legumes, com molho abundante.

alcaparra, agrião, lentilha, feijão branco, chicória, batatas, cebola, abóbora, melancia, melões, manjeriço, salsa; as frutas para se comerem e guardar para o inverno, e dos diferentes modos de se prepararem: compotas de maçãs, de peras, de pêsegos, de damascos, de marmelo, de ameixas, de cerejas; doces de mel, marmelada, doce e flor de laranja, de cidra, de limão, conservas em aguardente, biscoitos de farinha de arroz e de vários doces, são alguns dos produtos contidos no *Cozinheiro Moderno*. Podemos observar que já aparecem a sardinha, com uma receita – “sardinha com ervas finas” –, quatro receitas de arraia⁴¹ e o bacalhau, com três receitas: “Bacalhau à Provençal”, “Bacalhau a Bexamela [sic]” e “Bacalhau assado nas grelhas e por outros modos”.⁴²

Esses três textos sugerem que, não obstante a influência de uma nova cozinha nos moldes franceses, persistiam ainda os modos antigos de pensar a mesa e as práticas culinárias. Pouca gente tinha condição para contratar os grandes chefes do forno e fogão, e mais ainda: não se substituem hábitos culinários de um dia para o outro. Porém, o que mais nos chama a atenção é que, sendo uma cozinha para as classes elevadas de Portugal, muitas das receitas e produtos, com exceções, é verdade, quando chegam ao Brasil e no decorrer dos séculos, adaptadas à nossa realidade, tornam-se populares.

O século XVIII não aparece com boas novas para Portugal. Debilitado, esfacelado economicamente, vivendo da exploração de sua periclitante “galinha de açúcar e de ouro” – o Brasil –, cada vez mais dependente da Inglaterra e, para completar, vítima do

⁴¹ RIGAUD, 1807, p. 265-267.

⁴² Ibid., p. 271-273.

terremoto que, em 1755, destruiu Lisboa. Apesar dos esforços do Marquês de Pombal, mesmo de forma arbitrária e sangrenta, para arrumar e centralizar o poder e as finanças, já era tarde. Se, por um lado, uma minoria da aristocracia decadente e das classes elevadas podia se dar ao luxo de experimentar os francesismos e anglicismos e contratar uns poucos chefs da moderna cozinha, por outro, as classes populares viviam do limiar da fome à simples subsistência. Salvador Dias Arnaut, no prefácio ao livro de Carlos Veloso sobre a alimentação em Portugal no século XVIII, através dos relatos dos viajantes, esclarece:

As classes inferiores não são, no entanto, esquecidas nos relatos. Até se focam, por vezes, os regionalismos alimentares. Elas não leem livros de cozinha, comem sardinha e bacalhau. Comem pouca carne. Baretti diz: ‘A gente humilde raramente come carne, mas as pessoas de condição têm muita boa mesa e cozinheiros franceses’. Não sabem o que é o chocolate, o chá ou o café. Bebem seu vinhinho, quando o têm. Começam a cultivar a batata.⁴³

O trigo continuava a ser o rei dos cereais, com os ricos considerando o pão branco o único à sua altura. Embora sempre carente e constantemente importado, era também idolatrado pelos pobres, porém muitas vezes tinham de recorrer aos inferiores pão de centeio e mesmo ao milhete. Com a carne de vaca cara, a criação da galinha e do porco era a solução para os menos abastados. Quem salvava o povo mesmo eram os peixes, com suas tainhas, traíras, arraias, baratos e populares, assim como a

⁴³ ARNAUT, S. D. Prefácio. In: VELOSO, C. *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*. Coimbra: Livraria Minerva, 1992. p.16.

sardinha e o bacalhau. Um dos viajantes, Marquês de Bombelles, dizia que

[...] relativamente ao baixo povo de Lisboa, o cheiro a bacalhau impregna os seus bairros, de forma insuportável... Além do bacalhau, é a sardinha o grande recurso, por vezes o único, da mesa mais modesta [...].⁴⁴

O baixo preço e a abundância do peixe faziam-no prevalecer na alimentação do povo. A sardinha assada na brasa, com escamas e a barrigada, é iguaria marca registrada nas feiras e festas populares de Portugal ainda hoje, assadas em fogareiros nas portas das casas em ruas mais populares.

As hortas, com suas leguminosas, tinham um papel complementar importante nos períodos de crise. Era dada grande importância ao azeite de oliva, tanto assim que nunca foi excluído da alimentação dos camponeses e dos estratos mais pobres. E ainda tinham como recurso, as gorduras animais, como o toucinho. Na culinária portuguesa do século XVIII, usava-se e abusava-se do alho, do azeite e da pimenta. Os portugueses se deliciavam com as sobremesas, em especial os doces. Era preferido entre as classes elevadas, o manjar branco e “o melhor dos seus doces secos é a ‘abóbora coberta’”. O vinho era de todos, expressando a sua qualidade, a hierarquia social. Espalhadas por Lisboa, estavam as vendedeiras, “brancas, pretas, forras e cativas”, desde a madrugada, vendendo cuscuz, chicharros, ameixas passadas cozidas, aletria, fava-rica, tripas cozidas e cruas,

⁴⁴ VELOSO, C. *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*. Coimbra: Minerva, 1992. p. 81.

peixe e mariscos. Havia também tremoços frios, sardinha frita e assada, castanhas assadas, doces e frutos da estação.⁴⁵

Fica explícito em Portugal e em toda a Europa que, além das variações regionais – não existiam ainda as nações atuais –, a principal diferença na alimentação se pautava no campo/cidade e nas classes sociais. Para os abastados e para as cidades, fluíam o que havia de melhor entre os alimentos. O que se repetiria na Bahia e no Brasil.

O QUE COMIAM OS BAIANOS NO SÉCULO XVIII: RELATO DOS CRONISTAS

Klaas Woortmann,⁴⁶ ao abordar a religião e a ciência no Renascimento, demonstra que a

[...] descoberta do Novo Mundo trouxe consigo a invenção de um mundo novo. A descoberta da América, expressão hoje considerada politicamente incorreta, teve um outro significado na época em que ocorreu: mais do que descobrir um outro continente, representou um redescobrimto da Europa.

Completa enfatizando que as descobertas não foram gratuitas: elas estavam no bojo de transformações já em curso, sendo, portanto, empreendimentos intencionais. Portugal chegou ao século XV com graves problemas sociais e econômicos: sua independência, após penosa luta contra Castela, gerou um enorme déficit para o reino recém-criado e a incapacidade de possuir

⁴⁵ VELOSO, 1992, p. 100.

⁴⁶ WOORTMANN, K. *Religião e ciência no Renascimento*. Brasília: Editora UnB, 1997. p. 55.

uma agricultura, geradora de riquezas e alimentos, devido à cruel exploração dos camponeses, e a concentração na produção de vinhos; impossibilidade da indústria pesqueira abrigar o enorme contingente de desempregados que chegavam às cidades portuárias foram algumas das dificuldades enfrentadas. Uma das saídas que Portugal encontrou para abrigar essa população foi o comércio marítimo, com a conquista de novas terras e produtos, em especial alimentícios. A lucrativa Carreira das Índias, com suas especiarias, teve a primazia dos portugueses até as últimas décadas do século XVI, momento em que começou a entrar em declínio.⁴⁷ O Brasil teria de esperar quase meio século após a sua descoberta para obter maior atenção, sobretudo pelo temor da sua perda para os inimigos europeus.

Nas últimas décadas do século XVI, já apareciam relatos significativos sobre o Brasil, com destaque em relação à Bahia, como a *História da Província de Santa Cruz*, de Pêro Magalhães Gandavo (1576), *Tratados da Terra e Gente do Brasil*, de Fernão Cardim (1580) e o *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, de Gabriel Soares de Sousa.⁴⁸ Esparsamente, tais cronistas apresentam informações sobre os produtos e alimentos na Bahia. Neles, começa a firmar-se a ideia de uma terra com grandiosidade geográfica e a noção de autarquia, ou seja, se as riquezas existentes na terra descoberta fossem bem exploradas, a colônia se bastaria. Sem entrar nas diferenças, ressaltadas por Evaldo Cabral

⁴⁷ RAMOS, F. P. *No tempo das especiarias: o império da pimenta e do açúcar*. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2006. p. 177-192.

⁴⁸ Sobre os primeiros cronistas do Brasil, ver RIAL, C. S. M. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: CANESQUI, A. M.; DIEZ GARCIA, R. W. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 87-100.

de Mello, entre os cronistas do século XVI e XVII, os primeiros mais otimistas que os posteriores, todos relativamente aludiam à abundância de produtos alimentares na Bahia. A ponto de Frei Vicente de Salvador, na sua *História do Brasil* (1627), sugerir que, no tocante à tríade canônica da mesa portuguesa e mediterrânea, os colonos não só substituíssem o azeite de oliva pelo de dendê ou de coco e o vinho pela aguardente, mas até mesmo o trigo pela farinha de mandioca.⁴⁹ No século XVIII, já temos outra situação, como bem salienta Evaldo Cabral de Mello:⁵⁰

Até então, o problema apresentara-se de maneira inversa, ou seja, como Portugal, enfraquecido na Europa, poderia preservar suas colônias da ambição e do poderio das grandes potências. Agora, tratava-se de instrumentalizar as colônias para reforçar a posição europeia de Portugal.

O Brasil passava de acessório a elemento fundamental para a sobrevivência de Portugal. Naquele momento, para conservar o seu poder na metrópole, a Corte dependia inteiramente dos recursos da colônia, em especial suas pedras e metais preciosos, além do açúcar. É essa realidade que os cronistas do século XVIII não deixarão de levar em conta ao retratar a América Portuguesa.

O padre baiano Nuno Marques Pereira, em seu *Compêndio Narrativo do Peregrino da América* (1728), não obstante ter como preocupação primeira a cura das almas, não se afasta do prisma autarquizante ao descrever nossas riquezas naturais:

⁴⁹ OLIVEIRA, M. L. *A história do Brasil de Frei Vicente do Salvador: história e política no Império Português do século XVII*. Rio de Janeiro: Versal; São Paulo: Odebrecht, 2008. p. 21. 2 v.

⁵⁰ MELLO, E. C. de. *Um imenso Portugal: história e bibliografia*. São Paulo: Editora 34, 2002. p. 36.

[...] observando como Deus, por sua Divina providência, fecundou esta dilatada região da América, com tantos, e tão infinitos meios de se puderem sustentar seus habitantes de verdes e frondosos arvoredos, com tanta variedade de flores, frutos, legumes, campos, e multidão de animais, aves, e rios, imensidade de peixes, e mariscos, fontes, e lagoas, além de outros muitos e grandes haveres de prata e ouro, pedras muito preciosas, e quantidade de âmbar [...] E por isso com muita razão se pode chamar a esta região jardim, e pomar do Mundo, ou tesouro de inestimável valor. E assim digo, que não fora, como é, tão farta, e abundante de todas estas coisas, que acabo de repetir [...] mal poderiam viver seus habitadores, como estavam vivendo, e ainda hoje vivem toda uma máquina de gentilidade, sem terem comércio com outra alguma nação, ou partes do mundo.⁵¹

Pouco, muito pouco, diz em seu livro sobre o que comeu em sua longa peregrinação brasílica, cita porém ter comido num almoço “vaca assada, leite quente, ovos frescos e doce frio”. Narra igualmente que, ao pernoitar na casa de um proprietário de escravos, não conseguiu conciliar o sono devido ao “estrondo infernal de um calundu”, termo genérico usado em todo território colonial para designar aos rituais de origem africana. É aí, então, que cita uma peculiaridade alimentar dos escravos de Angola e da Costa da Mina: suas “quizilas”, que consistem” em não comerem caça, ou peixe, marisco e outras muitas coisas”⁵² Ainda hoje, a quizila é um costume preservado pelo “povo de santo”, termo dicionarizado desde 1836.

⁵¹ PEREIRA, N. M. *Compêndio narrativo do peregrino da América*. 7. ed. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Letras, 1988. p. 55. Tomo I. (Coleção Afrânio Peixoto).

⁵² *Ibid.*, p.155-156.

Ainda sobre alimentação, Nuno Marques Pereira denuncia a falsificação de vinho com a adição de vinagre, realizada por um escravo a mando do seu proprietário. Moralista, aconselha seus leitores a evitarem o vício da gula, não “enchendo a vossa mesa de muitos pratos: e principalmente fugi de ceias largas e comerres flatulentos”⁵³

Sebastião da Rocha Pita, nascido e falecido em Salvador, é autor da *História da América Portuguesa* (1730). Seu livro é o relato cronológico da vida brasileira, do descobrimento até 1724, refletindo o espírito barroco da época: linguagem metafórica, elogio fervoroso da natureza, muita fantasia e exageros. É bastante ufanista sua visão do novo mundo:

[...] é a melhor porção o Brasil, vastíssima região, em cuja superfície tudo são frutos, em cujo centro tudo são tesouros, em cujas montanhas e costas tudo são aromas; tributando os seus campos o mais útil alimento, as suas minas o mais fino ouro, os seus troncos o mais suave bálsamo, e os seus mares o âmbar mais seleto; admirável país, a todas as luzes rico, onde prodigamente profusa a natureza se desentranha nas férteis produções, que em opulência da monarquia e benefício do mundo apura a arte, brotando as suas canas espremido néctar, e dando as suas frutas sazoadas ambrosia, de que foram mentida sombra o licor e vianda que aos seus falsos deuses a atribuiu a culta gentilidade.⁵⁴

Rocha Pita, de tradicionalíssimo sobrenome baiano, é o cronista dos Setecentos mais detalhista na descrição de nossa flora alimentar: começa por citar a existência de muitas árvores,

⁵³ PEREIRA, 1988, p. 339.

⁵⁴ PITA, S. da R. *História da América Portuguesa*. São Paulo: Edusp, 1976. p. 19.

flores e frutas estrangeiras aqui adaptadas, além da grande variedade de mariscos e pescados, lembrando ser, a cana-de-açúcar, a grande riqueza da Bahia, seguida do tabaco, “por muitas qualidades chamada erva santa”. Salienta a importância da mandioca e de seus subprodutos: além da farinha, os beijus, a carimã da tapioca e a “goma seleta”. Informa que, da massa puba, são

[...] feitos uns bolos cozidos e depois ralados, se fazem farinhas, que sovadas e amassadas em forma de pães e de fatias de biscoito, e cozidos em fornos, saem com admirável gosto, o mesmo feito e perfeição que os do trigo.⁵⁵

Refere-se aos diversos modos de farinha: a fresca, a fina, “uma de pitanga, outra de tapioca, e a que chamam de guerra, que é o pão de munição dos soldados, sustento da gente vulgar”. Ao tratar da mandioca (*Manihot esculenta* e *Manihot utilissima*), enumera quatro tipos de “aipis” – açu, branco, preto e poxa – e destaca que “assados tem o mesmo sabor que as castanhas de Portugal, e nas olhas se assemelham aos nabos”.

Fornece detalhe importante que nos remete aos cardápios de nosso ilustre prisioneiro, já que o arroz é o ingrediente que mais aparece em suas 174 refeições (55%):

É imensa no Brasil a produção do arroz [...] melhor que o da Ásia, e pudera servir de pão, como na Índia, se em nosso clima se não acomodarem os corpos mais à farinha de mandioca, que melhor os nutre; porém, continuamente se usa dele por regalo, assim guisado em muitas viandas, como em outros vários compostos. Na Província da Bahia os alqueires que se colhem,

⁵⁵ PITA, 1976, p. 19.

não tem número; são tantos nas dos Ilhéus e do Porto Seguro, que sai para várias partes em sírios, como a farinha.⁵⁶

Mais adiante, o mesmo Rocha Pita informa que também se produziam na nossa terra: trigo, feijão, milho, favas, algumas ervilhas do Reino, andus, mangalôs, mendobis, gergelim, gengibre, batatas, inhames, jerimus, carás, pinhões, sapucaias, castanhas de caju,

[...] que estando maduras se comem assadas, e se confeitam como as amêndoas, das quais tem o gosto, e suprem a falta em várias espécies de doce, e quando estão verdes se muturis, e deles se fazem excelentes guisados, e compostos regalados.⁵⁷

Enumera as principais ervas comestíveis da América Portuguesa: quiabo, jiló, maxixe, taioba, maniçoba, pimentas de muitas espécies e cores, além das hortaliças da Europa: alface, couve de várias castas, repolho, nabo, rábano, cenoura, pepino, espinafre, abóbora d'água, cebola, alho, cardo, bredo, mostarda, tomate e beldroega.

Ao tratar de nossas frutas, lembra logo do maracujá, seguindo as mesmas pegadas de Frei Vicente do Salvador,⁵⁸ que um século antes chamou a atenção para a presença dos instrumentos da paixão de Cristo na flor da paixão, *Passiflora*.

E da flor do maracujá transparece mais uma epifania, com ela representando nas suas três folhinhas “as três devinas pessoas em hua Devindade, (ou como outros

⁵⁶ PITA, 1976, p. 27-28.

⁵⁷ Ibid., loc. cit.

⁵⁸ OLIVEIRA FILHO, 2009, p. 13.

querem) os três cravos com que Christo foi encravado, e logo tem abaixo do globo (que he o fructo) outras cinco folhas, que se rematão em hua roixa coroa, representando as cinco chagas e coroa de espinhos de Christo nosso redemptor.

Das “frutas naturais cultas”, destaca o ananás, a pitomba, a pitanga, o araçás e a goiaba, o coco, “cuja água é suave e fresca e que da fruta se fazem deliciosos doces e mimosos guisados”; as bananas, “que servem de regalo, e por muitos modos de mantimento, na falta da farinha, assadas são melhores que as maçãs camoesas.” Dentre as frutas silvestres, considera que as de melhor sabor são as mangabas, seguidas dos diferentes tipos de mamões, muricis, cajás, jenipapos, jabuticabas e imbus. Dentre “as plantas e árvores preciosas”, inclui os temperos: cravo, canela e pimenta (do Reino), assim como o cacau e a baunilha. Lembra ainda das frutas estrangeiras que aqui se adaptaram, algumas melhormente nas capitânicas meridionais: pêssegos, pêros, marmelos, peras, açafreão, figos, uvas moscatéis, melancias, melões, além das mangas “da Ásia em grande número e perfeição, de que já se fazem preciosos doces”.

Sobre a utilização de animais na alimentação, *História da América Portuguesa* (1730) destaca a carne bovina, os porcos (capados), que chegavam a pesar 14 arrobas, além dos carneiros, borregos e cabritos. Inclui também as carnes de animais selvagens: veados, capivaras, cutias, quatis, preás, tatus e pacas “posto que nocivas para a saúde, tem a carne superior no gosto a todas do Brasil”. Refere-se ainda a certas espécies de aves nativas que compunham o cardápio de nossos antepassados: zabelê,

enhapopé, juriti, parari, araponga, araquã, mutum, jacu, jacutinga, marreca e galeirão. Dentre as aves e criações domésticas: galinhas, capões, perus, emas, gansos, patos e patoris.

Proveniente dos mares e rios, ressalta a importância da pesca da baleia, cuja carne muito se usava para sustento dos escravos e raia miúda, assim como matalotagem nas embarcações que iam para a costa da África e outros portos. Rocha Pitta enumera, dentre os pescados, alguns semelhantes aos da Europa: linguado, sável, tainha, pescadas, salmonete, robalo, mero, arraia, cação, galo, enxarroco, voador, carapau, cherne, sardo, corvina, agulha e sardinha. Já dos peixes

[...] naturais, por serem infinitos, nomearemos só aos mais notáveis, baleias, beijupirás, cavalas, garoupas, vermelhos, corimás, pâmpanos, carapebas, parus, ubaranas, guaracemas, jaguaraças, camoropins, olhos-de-boi, dourados e xaréus... Há para as suas pescarias muitas armações desde a enseada da cidade até a Itapuã, quatro léguas por costa além da barra, e se fazem consideráveis despesas em fábricas de casas, escravos e redes, tão grandes algumas, que carecem de cinquenta a sessenta pessoas para as recolher [...] deixando aos seus armadores importantes lucros.⁵⁹

São muitos os mariscos e crustáceos enumerados por Rocha Pita: polvos, lagostas, lagostins, santolas e sapateiras, ostras eriripebas, que produzem aljôfares, mexilhões, ameijoas, breguihões, caramujos, unhas-de-velha, periguaris, sernambis, cinco gêneros de caranguejos (ussás, ganhamus, siris, aratus e garausás), camarões e lagostins.

⁵⁹ PITA, 1976, p. 34.

Embora muito menos informativo, *Cultura e opulência do Brasil* (1711), do jesuíta Antonil, fornece importantes elementos sobre alimentação na Bahia setecentista, com preciosos detalhes sobre o que os escravos comiam e bebiam. Seu principal décor é o engenho de açúcar, sendo dele a célebre sentença: “Os escravos são as mãos, e os pés do senhor do engenho; porque sem eles no Brasil não é possível fazer, conservar e aumentar fazenda, nem ter engenho corrente...”⁶⁰ Para manter a escravatura, que nos maiores engenhos possuía entre 150 e 200 escravos, era necessário, entre outros aspectos, “muitas mil covas de mandioca.” Também disse:

No Brasil costumam dizer, que para o escravo são necessários três P. P. P. a saber, pau, pão e pano. E posto que comecem mal, principiando pelo castigo, que é o pau; contudo provera a Deus, que tão abundante fosse o comer, e o vestir, como muitas vezes é o castigo.⁶¹

Lembra que, nos engenhos, além da cana e dos bois e éguas de serviço, havia ainda “ovelhas, e cabras: e ao redor do engenho a criação miúda, como são perus, galinhas, e patos, que são o remédio mais pronto para agasalhar hóspedes, que vem de improviso.” Informa, ainda, que

[...] costumam alguns senhores dar aos escravos um dia em cada semana, para plantarem para si, mandando algumas vezes com eles o feitor para que não se descuidem: e isto serve, para que não padeçam fome, nem cerquem cada dia a casa de seu senhor, pedindo-lhe a ração de farinha. Porém, não lhes dar farinha,

⁶⁰ ANTONIL, A. J. *Cultura e opulência do Brasil*. Salvador: Progresso, 1955. p. 47.

⁶¹ *Ibid.*, loc. cit.

nem dia para a plantarem e querer que lhes sirvam de sol a sol no partido, de dia e de noite com pouco descanso no engenho, como se admitirá no tribunal de Deus sem castigo?⁶²

Alerta, contudo:

O que se há de evitar nos engenhos é o embriagarem-se com garapa azêda, ou aguardente; bastando-se lhe conceda a garapa doce, que lhes não faz dano; e com ela fazem seus resgates, com os que a troco lhes dão farinha, feijões, aipins, e batatas.⁶³

O jesuíta refere-se novamente à comida ao tratar do dever cristão da hospitalidade:

O tratamento não há de exceder o estado das pessoas, que se recebem; porque no decurso do ano são muitas. A criação miúda, ou em alguns peixes do mar, ou rio vizinho, com alguns mariscos dos mangues, e o que dá o mesmo engenho para doce; basta para que ninguém se possa queixar com razão [...].⁶⁴

Ao tratar do cultivo e manufatura do tabaco, produto fundamental no tráfico negreiro, Antonil cita outros ingredientes alimentares produzidos na Bahia, assim explicando a grande aceitação do nosso fumo na África, por sua forma ímpar de preparação:

[...] tempera-se a calda do mesmo tabaco com seus cheiros de erva doce, alfacava e manteiga de porco, e quem faz manojos de encomenda, bota-lhe almíscar,

⁶² ANTONIL, 1955, p. 47.

⁶³ Ibid., p. 52-54.

⁶⁴ ANTONIL, op. cit., p. 52-53

ou âmbar, se o tem: e por calda misturada com mel de açúcar (quanto mais grosso melhor) se passa a mesma corda de tabaco uma vez, e logo se fazem os rolos.⁶⁵

Antonil fornece igualmente significativas pistas sobre a origem do alimento mais desejado na mesa dos pobres e ricos: a carne bovina. Diz que na Bahia os currais de gado comportavam mais de meio milhão de cabeças, estando situados nas bordas do Rio S. Francisco, Rio das Velhas, Rio das Rãs, Rio Verde, Itapicuru, Rio Real, Vaza-Barris e do Rio de Sergipe. As boiadas que vinham para a Bahia eram

[...] de cem, cento sessenta, duzentas e trezentas cabeças de gado; e destas quase cada semana chegam algumas a feira de Capoame, distante da cidade oito léguas, aonde tem pasto, e onde os marchantes as compram; e em alguns tempos do ano há semanas, em que cada dia chegam boiadas.⁶⁶

Embora consideremos exagerados os seus números, não há como negar a extensão das boiadas. Somente pensando no Piauí, em 1762, ali existiam 536 fazendas de gado. Além disso, entre 1770 e 1778, contando-se apenas as 34 boiadas das fazendas que foram dos jesuítas, chegaram na Bahia, na feira de Capoame, 9.722 bois.⁶⁷ Enfim, boi havia, e mercado mais ainda, sobretudo com as Minas Gerais daí o temor constante das autoridades coloniais com a sua carência, além dos altos preços, na provisão da cidade da Bahia.

⁶⁵ ANTONIL, p. 54.

⁶⁶ Ibid., p. 247.

⁶⁷ MOTT, L. *Piauí colonial: população, economia e sociedade*. 2. ed. Teresina: APL: FUNDAC, 2010. p. 72- 86.

A COMIDA DOS BAIANOS: RELATO DOS VIAJANTES

Durante o período colonial, sobretudo a partir do Século XVIII, as cidades mais visitadas na América Portuguesa foram o Rio de Janeiro, seguida por Salvador, sendo o seu destino na quase totalidade, cidades e vilas do litoral brasileiro.⁶⁸

Em 1703, aporta em frente à Baía de Todos os Santos, um bergantim de traficantes de escravos, denominado *Nôtre-Dame de l'Épine de France*, e dentre seus tripulantes, um desconhecido escreve no seu *Journal d'un Voyage*:

Todos os anos vem de Lisboa uma frota que deixa aqui boa parte de sua carga, formada por farinha, biscoito, vinho, óleo, presuntos [...] saindo daqui carregada de açúcar, tabaco e algum couro⁶⁹

Retrata o comércio de escravos com a Costa da Guiné, aqui vendidos com grandes lucros. E que pouco se gastava para armar as embarcações, sendo “conduzidas por uma dúzia de marujos e abastecidas com farinha de mandioca, algumas favas e poucos barris de carne salgada”. Diz também que passam pela Bahia cerca de 200 bergantins, vindos de outras cidades, consistindo, o comércio, basicamente de farinha de mandioca, aves, madeira e ouro, proveniente das Minas Gerais. Esfomeado, mas crítico em relação à alimentação local, diz:

Estou fazendo todos os esforços para me recuperar – tenho comido por quatro. O pão aqui não é muito

⁶⁸ FRANÇA, J. M. C. *A construção do Brasil na literatura de viagem dos séculos XVI, XVII e XVIII. Antologia de textos 1591-1808*. Rio de Janeiro: José Olympio; São Paulo: UNESP, 2012. p. 189.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 485.

bom, mas, depois da caçava (pão feito de mandioca), parece excelente. A carne de vaca é muito magra e as galinhas e perus têm a carne dura. Todavia, com o apetite que temos ultimamente, devoramos tudo como se fosse o melhor do mundo. Temos, também, comido muitos vegetais, laranjas, figos, bananas e um doce, incomum na Europa mas muito estimado pelos brasileiros, feito com pequenos limões verdes. Comi pouco desse confeito, pois ainda prefiro um bom prato de salada a todo o açúcar do Brasil.⁷⁰

Acrescenta mais:

A vida na Bahia não é nem opulenta nem sofisticada. Os habitantes alimentam-se com pequenas quantidades de galinhas e perus, preparados de uma maneira tal que suas carnes ficam duras e sem gosto. A carne de vaca é abundante, mas muito magra. E como poderia ser de outro modo? Os animais são criados a 100 léguas da Bahia, num lugar denominado Salto.⁷¹

Esse desconhecido viajante não foi o primeiro, e nem será o último, a constatar os efeitos negativos na carne bovina devido às longas distâncias percorridas pelas boiadas desde os sertões do Piauí à Feira de Capoeira, na atual Dias D'Ávila, até chegar ao matadouro e talhos de Salvador, sem passar por um período de engorda antes do abate.

Conclui com curiosa observação que confere com o padrão de consumo de nosso ilustre prisioneiro que comeu peixe em 57% das refeições fora do tempo quaresmal:

⁷⁰ FRANÇA, 2012, p. 482.

⁷¹ Ibid., p. 488.

É quase impossível encontrar um habitante que não possua uma canoa e um negro pescador, o qual diariamente é enviado à pesca. Os habitantes quase não comem outra coisa na ceia. Sou incapaz de dizer o porquê de tal costume. Creio que não há um único português que não tema comer carne de carneiro ou de vaca à noite.⁷²

O engenheiro militar Amédée Francois Frézier foi um dos mais conceituados viajantes que estiveram na América Austral durante o século XVIII, encarregado de espionar os portos hispano-americanos. Esteve no Brasil, em Santa Catarina, em 1712 e, quando retornava para a França, entre abril e maio de 1714, aportou em Salvador.⁷³

Frézier faz uma descrição sobre a cidade, com seu traçado irregular, suas igrejas, um maquinário para transportar as mercadorias do porto para a cidade alta e, com mais detalhes, óbvio, os fortes para a proteção da cidade. Salvador, para ele, era uma cidade negra: “Dezenove entre vinte pessoas do lugar são negros ou negras seminus – que trazem cobertas somente as partes que o pudor obriga – de modo que a cidade parece uma nova Guiné.” Segundo ele, em meados de março, chegava em Salvador, de Lisboa, uma frota com cerca de vinte navios, carregada de produtos, de roupas a alimentos. Entre os últimos, apareciam “biscoitos, farinha, vinho, óleo, manteiga, queijos e outros gêneros.”⁷⁴ Reclama, contudo, não ser o porto adequado ao ataque de navios

⁷² FRANÇA, 2012, p. 488.

⁷³ Ibid., p. 504-505.

⁷⁴ FRANÇA, op. cit., p. 512.

no inverno, devido às chuvas constantes, assim como considera os víveres como da pior qualidade:

[...] o vinho e a farinha importados da Europa sofrem sempre com o transporte, a carne de vaca não vale nada, os carneiros não existem e as aves são caras e raras, as frutas da estação, como as bananas e laranjas, são pouco duráveis no mar, e as hortaliças são quase desconhecidas, seja por negligência dos portugueses, seja porque, com efeito, é muito difícil cultivá-las, em razão da grande quantidade de formigas que, por todo o lado destroem as plantas e as frutas – as formigas são o flagelo da agricultura no Brasil.⁷⁵

Outro francês a visitar a Bahia foi Le Gentil La Barbinais: desembarcou no forte de Santo Antônio da Barra em novembro de 1717. Segundo ele:

O país produz açúcar e tabaco em abundância e muito ouro é extraído das minas... Todos os anos vem frotas de Lisboa para levar os produtos brasileiros, chegando em Salvador carregada de mercadorias da Europa, como sedas de Gênova, vinho, óleos, farinha de trigo, carnes salgadas etc.⁷⁶

Ao contrário da perspectiva de Antonil, relata que:

Há alguns anos os portugueses vêm dando pouca atenção às suas plantações e têm preferido enviar os seus escravos às minas a empregá-los utilmente na agricultura. Tal conduta tem seus inconvenientes. A quantidade de açúcar e de tabaco produzidos tem diminuído sensivelmente e a farinha de mandioca,

⁷⁵ FRANÇA, p. 513.

⁷⁶ Ibid., p. 531.

que é o alimento mais comum por aqui, está se tornando rara. É de se temer que a fome seja a consequência dessa avidez desmedida. Caso as frotas de Lisboa, que anualmente trazem farinha para cá, deixassem de fazer a viagem – o que pode acontecer, em razão de tempestades, guerras ou outros acidentes -, os habitantes seriam obrigados a comer as folhas das árvores ou as frutas silvestres, nocivas tanto ao paladar quanto à saúde.⁷⁷

Ao tratar da alimentação dos portugueses, La Barbinais não alivia:

[...] são pouco educados na sua maneira de comer. A sua alimentação se reduz a carnes salgadas e peixes secos. Os alimentos são muito caros; vive-se melhor na França com meio escudo do que no Brasil com quatro. Além disso, o povo prefere gastar o seu dinheiro para brilhar e ostentar sua grandeza na festa do que para comer. Trata-se de um vício generalizado. Numa celebração em homenagem a um santo qualquer gastam, em corridas de touros, comédias, sermões e ornamentos de igreja, os rendimentos de um ano e, depois, passam fome. Se privássemos os portugueses de suas santas e santos, eles seriam ricos. [Para ele, os oficiais da corte baiana do vice-rei,] parecem ser a gente mais civilizada do mundo e que fazem questão, dizem eles, de imitar as maneiras francesas. Logo que chegamos, enviaram-nos frutas, vinhos, doces, etc., de presente.⁷⁸

O último dos nossos viajantes setecentistas a referir-se à alimentação baiana é a inglesa Jemima Kindersley, que, acompanhando seu marido, tenente da Real Artilharia Britânica a

⁷⁷ FRANÇA, 2012, p. 533-534.

⁷⁸ *Ibid.*, p. 537.

caminho das Índias Orientais de Bengala, no ano de 1764, aportou na Bahia de Todos os Santos.⁷⁹ Considerou que Salvador, vista de longe, era das vistas mais belas que jamais vira, porém, ao desembarcar, critica duramente a deselegância e sujeira urbana. Sobre os produtos da terra, apenas diz que:

Há, espalhadas pela região, umas poucas propriedades rurais, com jardins providos de toda variedade de frutas, como bananas, melões, tamarindos, limas, cidras, limões, limões doces, romãs, melancias, e com árvores enormes cujos galhos vergavam sob o peso das laranjas – fruta que aqui é extremamente comum e muitíssimo saborosa.⁸⁰

Diz ainda que, distante da cidade, sobretudo ao longo da costa, há grandes plantações de cana-de-açúcar e tabaco que demandam larga quantidade de escravos, observando que os portugueses não plantam o trigo, devido ao solo ou à indolência, utilizando mais

[...] a cassava em pó, que denominam farinha-de-pau, um nome extremamente apropriado para uma coisa que não tem gosto de nada e que parece palha quando vai à boca. Os portugueses não fazem pão com esta farinha; servem-na pura em um prato.⁸¹

Como pudemos observar, não tivemos expressivas narrativas alimentares dos viajantes que estiveram na Bahia no século XVIII, seja pelas circunstâncias, seja pelo tempo de permanência. Excetuando Jemima Kindersley, existe a opinião comum

⁷⁹ FRANÇA, 2012, p. 15-16.

⁸⁰ Ibid., p. 15-16.

⁸¹ Ibid., p. 52.

entre os demais, relativa ao suprimento da cidade: além de salientar o grande comércio na cidade baixa, atribuem a primazia do abastecimento aos produtos que vinham nas frotas de Portugal em detrimento à produção local. A viajante inglesa, apesar de seu laconismo quanto à nossa alimentação, chamou a atenção para um aspecto importante: a existência de inúmeras roças na própria cidade do Salvador.

Um dos aspectos mais interessantes encontrado nos escritos dos cronistas e viajantes é a perspectiva divergente, mas sugestivamente complementar, de seus relatos. Os cronistas tendem a valorizar os produtos locais, aventando até mesmo a possibilidade dos portugueses terem no Novo Mundo, substitutos dos seus alimentos básicos, como propôs frei Vicente do Salvador. O problema é que alimentação é uma forma de comunicação, um conjunto de símbolos adotado por determinado grupo, um critério de identidade. Assim como criou-se um mito freiriano sobre a miscigenação, o mesmo poderia ser dito em relação à alimentação, ou seja, que o português adaptou-se facilmente aos produtos da terra descoberta. Porém, como ponderou o baiano Thales de Azevedo, “nem sempre comemos aquilo que gostamos, mas sempre gostamos daquilo que comemos.”⁸² Não foi diferente com os portugueses: eles trouxeram a sua cozinha, firmada no trigo, no vinho, no azeite, nas carnes de boi e de porco, nas galinhas e seus ovos, nos seus peixes, nos legumes, verduras, frutas e doces. Assim, eles tentaram manter a cozinha portuguesa através da importação dos ingredientes da terra

⁸² AZEVEDO, T. de. *Povoamento da cidade do Salvador*. Bahia: Ed. Itapuã, 1969. p. 273-274.

natal, além da produção de vegetais e animais que se adaptaram ao meio ambiente brasileiro. Daí, a visão dos viajantes da importância das frotas portuguesas que chegavam ao porto de Salvador, trazendo muitos de seus alimentos tradicionais. Porém, este é apenas um lado da história.

Cedo apareceram os problemas com o abandono a que foi relegado o Brasil nas primeiras décadas do descobrimento. Por ser obrigatoriamente um ponto de escala para o Oriente, as naus aqui aportavam mais visando se abastecer e consertar as embarcações do que trazer e levar mercadorias. Com a impossibilidade de produzir aqueles ingredientes e alimentos tradicionais da Europa, a solução era importar tais produtos básicos, caros e raros, transplantando o que fosse possível, cercandose dos elementos presentes no curral, no quintal, nas hortas e roças, e cada vez mais, incorporar os produtos naturais do Novo Mundo. Os privilegiados continuaram a comer os produtos da “terrinha”, mas com o crescimento da população, seja com a arraia-miúda portuguesa, seja com a presença dos libertos e escravos, foi inevitável a produção sistemática de alimentos para abastecer a população, cada vez mais numerosa. O recurso foi recorrer em larga medida aos produtos locais, associando-os ao regime alimentar colonial em quantidades cada vez maiores. No século XVII, segundo Claude Papavero, “Lavradores de roças, proprietários de grandes pesqueiros e pecuaristas do sertão forneciam a maior parte dos mantimentos produzidos localmente”.⁸³

⁸³ PAPAVERO, C. G. *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos*. 2007. 234 f. Tese (Doutorado em História) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

Ter uma visão da autossuficiência do engenho e da importação de alimentos para atender a população é bastante impreciso e reducionista. O crescimento da produção do açúcar implicava sempre em mais escravos e bocas para alimentar. Daí que

[...] a produção e o comércio de víveres para o mercado interno tão frequentemente desprezados como atividades marginais periféricas, ou apenas subsidiária, revelam-se como indispensáveis e até fundamentais na economia regional mais ampla, dominada pela agricultura de exportação. A expansão da produção de açúcar na Bahia a partir do final do século XVIII dependeu de uma oferta local crescente e geralmente confiável de mantimentos.⁸⁴ Por isso, qualquer redução duradoura e séria no abastecimento dos mercados locais teria ameaçado a continuação do crescimento e do desenvolvimento da agricultura do engenho, altamente especializada dos distritos açucareiros do Recôncavo.⁸⁵

Além do comércio terrestre, eram as centenas de bergantins vistos pelo desconhecido viajante francês que enchiam o porto de Salvador, para ali, fluindo a produção de diversas áreas fornecedoras da Bahia, próximas e distantes,

[...] para satisfazer uma demanda vigorosa de frutas e verduras, carne-seca, arroz, milho, peixe-seco, feijão e, acima de tudo, farinha de mandioca, o principal componente do regime alimentar da época.⁸⁶

⁸⁴ Infelizmente, não possuímos dados sobre a participação indígena na alimentação baiana, o que conduz, de maneira geral, a sua subestimação.

⁸⁵ BARICKMAN, 2003, p. 307-308.

⁸⁶ Ibid., p. 307.

Portanto, tinha, a Bahia, um vigoroso mercado interno de alimentos que, se por um lado, impediu a existência de fomes catastróficas, era, por outro, devido a variadas circunstâncias, naturais ou humanas, sujeito a períodos de carestia e escassez. Como exemplifica Claude Papavero, “aconteciam sobrecargas inesperadas de população e as provisões rareavam, insuficientes para assegurar a subsistência de todos”.⁸⁷ Quem tinha poder, inclusive como símbolo de *status*, buscou, na medida do possível, manter a “lusitanidade” alimentar, através de alguns dos seus ícones gastronômicos. Isso não significava que não comessem os produtos locais, como, por exemplo, a farinha de mandioca. Certamente a farinha mais fina, alva, do tipo “copioba”, mais cara. De maneira contrária, o restante da população, os brancos pobres, consumiam em menor quantidade alguns alimentos importados, geralmente apelidados “do reino”, mas se fartavam mesmo era com os ingredientes e produtos locais, que, juntamente com os africanos e indígenas, comporiam a comida popular da Bahia.⁸⁸

⁸⁷ PAPAVERO, 2007, p. 274.

⁸⁸ LINHARES, M. Y. L. Pecuária, alimentos e sistemas agrários no Brasil (Séculos XVII e XVIII). In: MARTINIERE, G.; MAURO, F. *Le Portugal et l'Europe Atlantique, Le Brésil et l'Amérique Latine: Mèlanges offerts à Frédéric Mauro*. Lisboa: Centro Cultural Calouste, 1995. 44 v.



OS CARDÁPIOS DO PRISIONEIRO

Despesas que por ordem dos Ilustríssimos Governadores fiz com o preso que se achava no segredo e foi para Portugal na frota de 12 de maio de 1763



FEVEREIRO

Dia 12 (Sábado)

JANTAR

- 1 posta de cavala \$080
- 1 prato de feijão preparado \$020
- 1 prato de arroz com repolho \$020
- Azeite para conserto e molho \$040
- Vinagre para o mesmo e 1 doce de araçá \$020
- Bananas-da-terra cruas \$005



CEIA

- 1 posta de vermelho \$080
- Azeite e vinagre para o molho \$020
- 1 prato de bananas-da-terra assadas e cobertas com açúcar \$020
- 1 doce de araçá e carvão para cozinhar \$030
- Total: \$335





Dia 13 (Domingo de entrudo)

JANTAR

1 frango ensopado \$120

Arroz \$020

Vinagre, manteiga, pimenta-do-reino para adubos \$040

Pão para comer e para sopas \$040

Açafrão e toicinho \$040

1 xícara de doce de abóbora \$020



CEIA

1 frango assado com ovos \$120

Vinagre e manteiga para molho \$020

1 doce de araçá \$010

1 prato de bananas-da-terra assadas com açúcar \$020

Total: \$450



Dia 14 (Segunda-feira)

JANTAR

Metade de uma galinha \$160

Arroz \$020

Vinagre, manteiga para adubos \$030

Pão para comer e sopas \$040

1 xícara de doce de abóbora \$020



CEIA

1 libra de carne de porco assada \$060

Manteiga e vinagre para molho \$020

1 doce de araçá \$010

1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$020

1 pão \$020

Total: \$400





Dia 15 (terça-feira)

JANTAR

- Metade de uma galinha \$ 160
- Arroz \$ 020
- Vinagre e manteiga \$ 030
- Pão para comer e para sopas \$ 040
- 1 xícara de doce \$ 020
- Bananas-da-terra cruas \$ 005



CEIA

- 2 libras de carne de vaca em casa para assar \$ 040
- Manteiga e vinagre para conserto da dita \$ 030
- Toicinho para dita \$ 010
- 1 pão e um doce de araçá \$ 030
- 1 prato de bananas-da-terra assadas com açúcar \$ 020
- Total: \$ 405



Dia 16 (Quarta-feira de cinzas)

JANTAR

- 1 posta de olho de boi fresco \$ 080
- 1 prato de feijão consertado \$ 020
- 1 prato de arroz com repolho \$ 020
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$ 060
- Pimenta-do-reino \$ 020
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$ 015
- 1/2 de farinha \$ 160
- 1 cesto de carvão grande \$ 160



CEIA

- 1 vermelho \$ 090
- Azeite e vinagre para o molho \$ 020
- 1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$ 030
- Total: \$ 675





Dia 17 (Quinta-feira)

JANTAR

- 1 tainha grande \$100
- 1 prato de feijão consertado e 1 prato de arroz com repolho \$040
- Azeite, vinagre para o molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta de cavala \$080
- Azeite, vinagre para o molho \$020
- 1 doce de araçá e 1 prato de bananas com açúcar \$030
- Total: \$345



Dia 18 (Sexta-feira)



JANTAR

- 1 guaracema \$090
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 4 ovos com açúcar \$050
- Manteiga para se frigar os ditos \$020
- 1 doce de araçá e 1 prato de bananas com açúcar \$030
- Total: \$305



Dia 19 (Sábado)

JANTAR

- 1 posta de cavala \$080
- 1 prato de feijão preparado e um de arroz com repolho \$040
- Vinagre e azeite para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 posta de pescada \$080

Azeite e vinagre para molho \$020

1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra assadas com açúcar \$030

Total: \$325

Dia 20 (Domingo)

JANTAR



1 posta de pamplo \$080

1 prato de ervas e 1 prato de arroz com repolho \$040

Azeite, vinagre para conserto e molho \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA



1 posta de cavala \$080

Azeite e vinagre para molho e para caldo \$020

1 doce de araçá e 1 prato de bananas com açúcar \$030

Total: 325

Dia 21 (Segunda-feira)



JANTAR

1 posta de olho de boi \$080

1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA



1 posta de pescada \$080

Azeite e vinagre para molho e caldo \$020

1 doce de araçá e 1 prato de bananas com açúcar \$030

Total: \$325





Dia 22 (terça-feira)

JANTAR

- 1 posta de cavala \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite, vinagre e pimenta-do-reino para conserto \$080
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 vermelho \$090
- Azeite e vinagre para molho e caldo \$020
- 1 doce de abóbora e 1 prato de bananas com açúcar \$030
- Total: \$355



Dia 23 (Quarta-feira)



JANTAR

- 1 posta de dentão ao jantar \$070
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta de mero fresco \$080
- Azeite para molho e caldo \$010
- 1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$305



Dia 24 (Quinta-feira)

JANTAR

- 1 posta de olho de boi \$080
- 1 prato de feijão preparado e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 posta de cavala \$070

Azeite para molho e caldo \$010

1 doce de abóbora e bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$305

Dia 25 (Sexta-feira)

JANTAR



1 posta de mero fresco \$080

1 prato de feijão preparado e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

4 ovos \$040



Manteiga para frigar os ditos \$020

1 pão e 1 doce de araçá \$030

1 prato de bananas-da-terra com açúcar e para os ovos \$030

Total: \$315



Dia 26 (Sábado)

JANTAR

1 posta de cavala \$070

1 prato de feijão e de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

1/4 de farinha \$160

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

1 posta de cavala \$070

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e 1 prato de bananas com açúcar \$030

Total: \$455





Dia 27 (domingo)

JANTAR

- 1 posta de pamplo \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

- 1 rabo aberto \$090
- Azeite para molho \$010
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$325



Dia 28 (Segunda-feira)

JANTAR

- 1 posta de cavala \$070
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$030
- Azeite, vinagre para conserto e molho \$030
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

- 1 posta de cavala \$070
- Pimenta-do-reino para adubo e azeite para molho \$030
- 1 doce de cidra e 1 prato de bananas assadas com açúcar \$030
- Total: \$275





MARÇO

Dia 1 (Terça-feira)

JANTAR

- 1 metade de vermelho \$080
- 1 prato de cruas (favas?) preparadas e um dito de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

- 1 posta de cavala \$070
 - Azeite para molho \$010
 - 1 doce de araçá, 1 prato de bananas-da-terra assadas com açúcar \$030
- Total: \$305

Dia 2 (Quarta-feira)



JANTAR

- 1 posta de cavala, digo, de mero fresco \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

- 1 posta de mero \$080
 - Azeite para molho \$010
 - 1 doce de araçá, 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Tota: \$315





Dia 3 (Quinta-feira)

JANTAR

- Metade de uma cioba \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite, vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- Metade de uma cioba \$080
- Azeite para molho \$010
- 1 doce de araçá e 1 prato de bananas com açúcar \$030
- Total: \$315



Dia 4 (Sexta-feira)



JANTAR

- 1 posta de cavala \$070
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta de cavala \$080
- Azeite para molho \$010
- 1 doce de abóbora e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$305



Dia 5 (Sábado)

JANTAR

- 1 posta de olho de boi \$080
- 1 prato de cruas (ervas?) e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite, vinagre e pimenta para conserto e molho \$080
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 posta de pescada \$080

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$335

Dia 6 (Domingo)

JANTAR

1 posta de cavala \$070

1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e pimenta para conserto e molho e vinagre \$060

1/4 de farinha \$160

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

1 posta de cavala \$070

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$455



Dia 7 (Segunda-feira)

JANTAR

1 posta de olho de boi \$080

1 prato de feijão e um de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

1 cesto de carvão \$160

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

1 posta de cavala \$080

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e 1 prato de bananas com açúcar \$030

Total: \$475



Dia 8 (Terça-feira)

JANTAR

- 1 posta de olho de boi \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 metade de vermelho \$070
 - 1 pão e azeite para molho \$030
 - 1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$325



Dia 9 (Quarta-feira)



JANTAR

- 1 posta de pescada fresca \$080
- 1 prato de feijão e 1 prato de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta de cavala \$070
 - Azeite para molho \$010
 - 1 doce de cidra e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$305



Dia 10 (Quinta-feira)

JANTAR

- 1 posta de dentão \$070
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre, pimenta-do-reino para conserto e molho \$080
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 posta de dentão \$070

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$315

Dia 11 (Sexta-feira)



JANTAR

1 posta de mero \$080

1 prato de feijão preparado e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta de pamplo \$070

Azeite para molho \$010

1 doce de abóbora e 1 prato de bananas assadas com açúcar \$030

Total: \$305



Dia 12 (Sábado)

JANTAR

1 posta de beijupirá \$080

1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e para molho \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta de beijupirá \$080

Azeite para molho \$010

1 doce de abóbora e bananas-da-terra assadas com açúcar \$030

Total: \$315





Dia 13 (Domingo)

JANTAR

- 1 posta de cavala \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 metade de vermelho \$080
- Azeite para molho \$010
- 1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$315



Dia 14 (segunda-feira)



JANTAR

- 1 posta de mero \$070
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta de mero \$070
- Azeite para molho \$010
- 1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$295



Dia 15 (Terça-feira)

JANTAR

- 1 posta de cavala \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre e pimenta-do-reino para conserto e molho \$080
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 metade de vermelho \$070

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$325

Dia 16 (Quarta-feira)

JANTAR



1 posta de dentão \$070

1 prato de ervas preparadas e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

¼ de farinha \$160

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA



1 posta de dentão \$070

Azeite para molho \$010

1 doce de abóbora e 1 prato de bananas assadas com açúcar \$030

Total: \$455

Dia 17 (Quinta-feira)

JANTAR

1 posta de cavala \$080

1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA



1 posta de pescada \$070

Azeite para molho \$010

1 doce de abóbora e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$305



Dia 18 (Sexta-feira)

JANTAR

- 1 metade de vermelho \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta do dito vermelho \$080
 - Azeite para molho \$010
 - 1 doce de abóbora e prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$315



Dia 19 (Sábado)



JANTAR

- 1 posta de pamplo \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 metade de sororoca (mirim?) \$060
 - Azeite para molho \$010
 - 1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$295



Dia 20 (Domingo)

JANTAR

- 1 posta de olho de boi \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 posta de cavala \$070

Azeite para molho e pimenta-do-reino \$030

1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$325

Dia 21 (Segunda-feira)



JANTAR

1 vermelho \$090

1 prato de feijão preparado e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

1 posta de cavala \$080

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$325



Dia 22 (Terça-feira)

JANTAR

1 posta de cavala \$080

1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

1 posta de cavala \$070

Azeite para molho \$010

1 doce de abóbora e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$305





Dia 23 (Quarta-feira)

JANTAR

- 1 posta de cavala \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta de cavala \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite para molho \$010
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$355



Dia 24 (Quinta-feira)

JANTAR

- Metade de 1 vermelho \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite, vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 tainha \$070
- Azeite para molho \$010
- 1 doce de abóbora e bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$305



Dia 25 (Sexta-feira)

JANTAR

- 1 posta de cavala \$070
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite, vinagre e pimenta-do-reino para conserto e molho \$080





1/4 de farinha \$160
1 doce de abóbora e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta de cavala \$070
Azeite para molho \$010
1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030
Total: \$475

Dia 26 (Sábado)



JANTAR

1 mero fresco \$080
1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015
1 cesto de carvão \$100



CEIA

1 mero \$080
Azeite para molho \$010
1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030
Total: \$415



Dia 27 (Domingo)

JANTAR

1 posta de cavala \$080
1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

1 posta de cavala \$070
Azeite para molho \$010
1 doce de abóbora e bananas-da-terra com açúcar \$030
Total: \$305



Dia 28 (Segunda-feira)

JANTAR

- 1 posta de olho de boi \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta de cavala \$080
- Azeite para molho \$010
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$315



Dia 29 (Terça-feira)



JANTAR

- 1 posta de cavala \$070
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta de cavala \$070
- Azeite para molho \$010
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$295



Dia 30 (Quarta-feira)

JANTAR

- 1 posta de cavala \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite, vinagre e pimenta \$080
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 posta de cavala \$070

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$325

Dia 31 (Quinta-feira)



JANTAR

1 posta de cavala \$080

1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta de cavala \$080

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$315



ABRIL

Dia 1 (Sexta-feira Maior)

JANTAR

2 pães \$040

CEIA

1 pão para consoar \$020

Total: \$060





Dia 2 (Sábado)

JANTAR

- 1 posta de vermelho \$080
- Azeite, vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta de cavala \$070
- Azeite para molho \$010
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030



Total: \$265

Dia 3 (Domingo de Páscoa)

JANTAR

- 1 frango \$160
- 1 prato de arroz \$020
- Vinagre, manteiga e pimenta para adubar \$050
- Açafrão e toicinho \$040
- Pão para comer e para sopas \$040
- 1 xícara de doce de abóbora \$020
- 1/4 de farinha \$160

CEIA

- 1 libra de carne de porco assada \$060
- Manteiga e vinagre para molho \$020
- 1 pão e 1 doce de abóbora \$030
- 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$630





Dia 4 (Segunda-feira)

JANTAR

Metade de uma galinha \$ 180
Manteiga, vinagre e toicinho \$060
Pão para comer e para sopas \$040
1 xícara de doce de abóbora \$020

CEIA

1 frango \$100
Manteiga e vinagre para molho \$030
1 pão e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$050
Total: \$480



Dia 5 (Terça-feira)



JANTAR

Metade de uma galinha \$ 180
Manteiga, vinagre e toicinho para adubar \$060
Pão para comer e para sopas \$040
1 prato de arroz \$020
1 xícara de doce de abóbora \$020

CEIA

1 libra de carne de porco afogada \$060
Manteiga e vinagre para adubar \$020
1 pão e bananas-da-terra com açúcar \$050
Total: \$450



Dia 6 (Quarta-feira)

JANTAR

1 prato de vaca com 2 libras em casa
porque se lhe tiraram os ossos \$040
1 prato de arroz \$020



Repolho e tocinho \$030
1 xícara de doce de abóbora e bananas-da-terra cruas \$025
1 prato de sopa fervida \$020



CEIA

1 libra de carne ensopada \$020
Vinagre, manteiga e tocinho para conserto \$030
Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$050
Total: \$235

Dia 7 (Quinta-feira)



JANTAR

1 prato de vaca com 2 libras em casa
porque se lhe tiraram os ossos \$040
1 prato de sopa fervida \$020
1 prato de arroz \$020
Repolho e tocinho \$030
1 doce de abóbora e bananas-da-terra cruas \$025



CEIA

1 posta de cavala \$070
Azeite e vinagre \$020
1 Pão doce e bananas-da-terra com açúcar \$050
Total: \$275

Dia 8 (Sexta-feira)

JANTAR

1 posta de cavala \$080
1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
Azeite e vinagre \$060
1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 posta de cavala \$080

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$315

Dia 9 (Sábado)



JANTAR

1 posta de olho de boi \$080

1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite, vinagre e pimenta para conserto e molho \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA



1 posta de cavala \$070

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$305

Dia 10 (Domingo)



JANTAR

1 prato de vaca com 2 libras em casa para ossar \$040

1 prato de sopa fervida e 1 de arroz \$040

Repolho e tocinho \$030

1 xícara de doce de abóbora e bananas-da-terra cruas \$025

CEIA



1 libra de carne de porco \$060

Vinagre e manteiga para molho \$030

Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$050

Total: \$275





Dia 11 (Segunda-feira)

JANTAR

- 1 prato de carne de vaca com 2 libras \$040
- 1 prato de sopa e 1 de arroz \$040
- Repolho e toicinho \$030
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta de cavala \$070
- Azeite e vinagre \$020
- 1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$245



Dia 12 (Terça-feira)



JANTAR

- 1 prato de carne de vaca com 2 libras \$040
- 1 prato de sopa e 1 prato de arroz \$040
- Repolho e toicinho e vinagre \$040
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 libra de carne de vaca ensopada \$020
- Manteiga, vinagre e toicinho \$030
- Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$050
- Total: \$235



Dia 13 (Quarta-feira)

JANTAR

- 1 prato de carne de vaca com 2 libras \$040
- 1 prato de sopa e 1 prato de arroz \$040
- Repolho, toicinho e vinagre \$040
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 posta de cavala \$080
 Azeite e vinagre para molho \$020
 1 doce de araçá, pão e 1 prato de bananas-da-terra
 com açúcar \$050
 Total: \$285



Dia 14 (Quinta-feira)

JANTAR

1 prato de carne de vaca com 2 libras \$040
 1 prato de sopa e 1 prato de arroz \$040
 Repolho, toicinho, vinagre, pimenta \$060
 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA



1 posta de olho de boi \$060
 Azeite e vinagre para molho \$030
 1 cesto de carvão \$160
 1 doce de araçá e 1 prato de bananas
 da terra com açúcar \$030
 Total: \$435



Dia 15 (Sexta-feira)

JANTAR

1 prato de carne de vaca de 2 libras e 1 posta de cavala \$080
 1 prato de sopa e 1 de arroz com repolho \$050
 Azeite, vinagre para conserto e molho \$060
 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

1 posta de cavala \$080
 Azeite para molho \$010
 1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030
 Total: \$325





Dia 16 (Sábado)

JANTAR

- 1 posta de cavala \$080
- 1 prato de sopa e 1 de arroz com repolho \$050
- Azeite, vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta da dita cavala \$070
- Azeite para molho \$010
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$315



Dia 17 (Domingo)



JANTAR

- 1 prato de carne de vaca com 2 libras \$040
- 1 prato de sopa e 1 prato de arroz \$040
- Repolho, toicinho e vinagre \$040
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 libra de carne de porco assada \$060
- Vinagre e manteiga para molho \$030
- Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$050 (?)
- Total: 275



Dia 18 (Segunda-feira)

JANTAR

- 1 prato de carne de vaca com 2 libras \$040
- 1 prato de sopa e 1 de arroz \$040
- Repolho, toicinho e vinagre \$040
- 1 doce de abóbora e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 posta de cavala \$070

Azeite para molho \$010

Pão doce e bananas-da-terra cruas \$050

Total: \$265

Dia 19 (Terça-feira)



JANTAR

1 prato de carne de vaca com 2 libras \$040

1 prato de sopa e 1 de arroz \$040

Repolho, toicinho, vinagre e pimenta para adubar \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta de olho de boi \$070

Azeite, vinagre para caldo e molho \$020

1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$050

Total: \$295



Dia 20 (Quarta-feira)



JANTAR

1 prato de carne de vaca cozida com 2 libras \$040

1 prato de sopa e 1 de arroz \$040

Repolho, toicinho e vinagre \$040

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta de cavala \$060

Azeite e vinagre \$020

Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra assadas com açúcar \$050

Total: \$265





Dia 21 (Quinta-feira)

JANTAR

- 1 prato de carne de vaca com 2 libras \$040
- 1 prato de sopa e 1 de arroz \$040
- Repolho, toicinho e vinagre \$040
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- Metade de 1 vermelho \$060
- Azeite e vinagre para molho \$020
- Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra assadas com açúcar \$050
- Total: \$265



Dia 22 (Sexta-feira)



JANTAR

- 1 posta de cavala \$070
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

- 1 posta de cavala \$070
- Azeite para molho \$010
- Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$050
- Total: \$315



Dia 23 (sábado)

JANTAR

- 1 posta de olho de boi \$080
- 1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040
- Azeite e vinagre para conserto e molho \$060
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 posta de cavala \$070

Azeite para molho \$010

1 pão doce e 1 prato de bananas com açúcar \$050

Total: \$325

Dia 24 (Domingo)



JANTAR

1 prato de carne de vaca com 2 libras \$040

1 prato de sopa e 1 de arroz \$040

Repolho, toicinho e vinagre \$040

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

Metade de 1 vermelho \$070

Azeite, vinagre para molho \$020

Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$050

Total: \$275

Dia 25 (Segunda-feira)



JANTAR

2 libras de carne de vaca \$040

1 prato de sopa e 1 de arroz \$040

Repolho, toicinho e vinagre \$040

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

1 posta de dentão \$060

Azeite, vinagre para molho \$020

Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$050

Total: \$265





Dia 26 (Terça-feira)

JANTAR

2 libras de carne de vaca \$040
1 prato de sopa e 1 de arroz \$040
Repolho, toicinho e vinagre \$040
1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta de cavala \$060
Azeite e vinagre para molho \$020
Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$050
Total: \$265



Dia 27 (Quarta-feira)



JANTAR

2 libras de carne de vaca \$040
1 prato de sopa e 1 de arroz \$040
Repolho, toicinho e vinagre \$040
1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta de mero \$070
Azeite e vinagre para molho \$020
Pão doce e prato de bananas com açúcar \$050
Total: \$275



Dia 28 (Quinta-feira)



JANTAR

2 libras de carne de vaca \$040
1 prato de sopa e 1 de arroz \$040
Repolho, toicinho e vinagre \$040
1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015





CEIA

1 libra de carne de porco assada \$050

Vinagre e manteiga para molho \$020

Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$050

Total: \$255

Dia 29 (Sexta-feira)



JANTAR

1 posta de cavala \$080

1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para molho e conserto \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta da dita cavala \$070

Azeite para molho \$010

Pão doce e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$050

Total: \$325



Dia 30 (Sábado)

JANTAR

1 posta de cavala \$070

1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite, vinagre e pimenta \$080

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta de cavala \$070

Azeite para molho \$010

Pão doce e bananas-da-terra com açúcar \$050

Total: \$335





MAIO

Dia 1 (Domingo)

JANTAR

- 2 libras de carne de vaca \$040
- 1 prato de sopa e 1 de arroz \$040
- Repolho, toicinho e vinagre \$040
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

- 1 tainha \$080
- Azeite e vinagre para molho \$020
- 1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$265



Dia 2 (Segunda-feira)

JANTAR

- 2 libras de carne de vaca \$040
- 1 prato de sopa e 1 de arroz \$040
- Repolho, toicinho e vinagre \$040
- 1 doce de araçá e bananas-da-terra crua \$015



CEIA

- 1 posta de cavala \$080
- Azeite, vinagre para molho \$020
- 1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
- Total: \$265



Dia 3 (Terça-feira)

JANTAR

- 2 libras de vaca \$040
- 1 prato de sopa e 1 de arroz \$040





Repolho, vinagre e toicinho \$040
1 cesto de carvão \$160
1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta de mero \$080
Azeite e vinagre para molho \$020
1 doce de araçá e 1 prato de bananas com açúcar \$030
Total: \$425



Dia 4 (Quarta-feira)

JANTAR



2 libras de carne de vaca \$040
1 prato de sopa e 1 de arroz \$040
Repolho, pimenta, toicinho e vinagre \$060
1 xícara de doce de abóbora e bananas-da-terra cruas \$025



CEIA

1 libra de carne de porco \$060
Manteiga e vinagre para molho \$020
1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030
Total: \$275

Dia 5 (Quinta-feira)

JANTAR



2 libras de vaca \$040
1 prato de sopa e 1 de arroz \$040
Repolho, toicinho e vinagre \$040
1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

Metade de 1 mero \$090

Azeite e vinagre para molho \$020

1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$275



Dia 6 (Sexta-feira)

JANTAR

1 posta de cavala \$080

1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

1 doce de abóbora e bananas-da-terra cruas \$015

CEIA

1 posta do peixe acima \$080

Azeite para molho \$010

1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$315



Dia 7 (Sábado)

JANTAR

Metade de 1 vermelho \$080

1 prato de feijão e 1 de arroz com repolho \$040

Azeite e vinagre para conserto e molho \$060

1 doce de araçá e bananas-da-terra cruas \$015



CEIA

1 tainha \$080

Azeite e vinagre para molho \$020

1 doce de araçá e 1 prato de bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$325

Dia 8 (Domingo)



JANTAR

2 libras de vaca \$040

1 prato de sopa e 1 de arroz \$040

Repolho, toicinho e vinagre \$040

1 doce de araçá e bananas-da-terra \$015



CEIA

1 posta de mero com azeite para molho \$100

1 doce de araçá e bananas-da-terra com açúcar \$030

Total: \$265

Dia 9 (Segunda-feira)



JANTAR

2 libras de vaca \$040

1 prato de sopa e 1 dito de arroz \$040

Repolho, toicinho, vinagre e pimenta-do-reino \$060

1 xícara de abóbora e bananas-da-terra cruas \$025



CEIA

1 libra de carne de porco \$060

Manteiga e vinagre para molho \$020

1 doce de araçá e bananas-da-terra assadas com açúcar \$030

Total: \$275



87dias: Total: 28\$575



A ALIMENTAÇÃO DO PRISIONEIRO

A ALIMENTAÇÃO NA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DA BAHIA, SÉCULO XVIII

Jean-Louis Flandrin, na importante coletânea *História da Alimentação*, contrapondo o que comiam os cidadãos vis à vis os camponeses, chama atenção para a importância das listas de preços para o estudo da comida na época moderna: “[...] foi possível estabelecer com precisão o regime alimentar de marinheiros, guardas, prisioneiros e doentes hospitalizados, etc., a partir de documentos contábeis.”⁸⁹ Para a Bahia antiga, dispomos da obra *Casa de Prisão com Trabalho da Bahia, 1833-1865*, de Cláudia Moraes Trindade, com informações cruciais sobre a alimentação diária dos presos pobres, fornecida pela Santa Casa de Misericórdia, com indicação de quantidade individual.⁹⁰ Katia Mattoso, após tentar outras fontes, considerou que os documentos

⁸⁹ FLANDRIN, J.-L. A alimentação camponesa na economia de subsistência. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

⁹⁰ TRINDADE, C. M. *A Casa de prisão com trabalho da Bahia 1833-1865*. 2007. 86 f. Dissertação (Mestrado em História Social) – Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2007.

mais completos para o acompanhamento dos preços de gêneros alimentícios na Bahia eram os livros de despesas da Santa Casa de Misericórdia. Embora o seu objetivo fosse estudar o século XIX, ela estabelece que “esses registros começaram a ser feitos no início do século XVIII, mas apresentam muitas lacunas até 1740. A partir de então tornam-se regulares e assim quase sempre se mantêm até os nossos dias.”⁹¹ Será, entretanto, em Russel-Wood, *Fidalgos e Filantropos: a Santa Casa de Misericórdia da Bahia, 1550-1755* onde encontraremos dados concernentes ao período de nosso estudo, tendo como fonte os livros de despesas do Recolhimento de mulheres, que passou a funcionar a partir de 1716 adrede à Santa Casa de Misericórdia da Bahia. Tal instituição pia destinava-se acolher

[...] jovens de famílias de classe média, de idade casadoura, e cuja honra estivesse ameaçada pela perda do pai ou da mãe, ou de ambos. Eram aceitas como ‘recolhidas’, ou reclusas, e ao casar-se recebiam um dote. [...] Também abrigava ‘porcionistas’, viúvas ou solteiras de boa reputação, que pagassem seu alojamento e alimentação. O segundo grupo era de mulheres cujos maridos estivessem ausentes da Bahia a negócios e ficariam no recolhimento durante o afastamento daqueles.⁹²

Em 1740, estavam recolhidas dezoito mulheres, em 1750, vinte e uma, e em 1755, o “desembargador alegou uma crônica superdistribuição de lugares, com trinta e três recolhidas”.

⁹¹ MATTOSO, K. M. de Q. *Bahia século XIX: uma província no Império*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992.

⁹² *Ibid.*, p. 259.

Significativo documento de 1749 traz em detalhes os alimentos consumidos pelas recolhidas, nalguns poucos casos, o seu preço:

Duas libras⁹³ de carne por pessoa, e quatro para a regente, serão distribuídas diariamente pelo mordomo, como é a prática corrente.

Duas libras de toucinho de porco por pessoa, mensalmente.

30 réis de couve para todas, diariamente.

200 achas de lenha⁹⁴ para todas, por mês.

3 quartos⁹⁵ de farinha de guerra por pessoa, mensalmente e 6 para a regente.

Um frasco de azeite de oliveira nos dias de abstinência, para todas, inclusive as servas.

10 canadas⁹⁶ de óleo de peixe para todas, mensalmente.

9 quartos de feijões para todas, mensalmente.

3 quartilhos⁹⁷ de vinagre para todas, mensalmente.

Nos dias de abstinência, 80 réis de peixe diariamente, por pessoa, com ração dupla para a regente. As servas receberão ração de peixe no valor de 40 réis, nesses dias

⁹³ Uma “libra” correspondia a 459 g. Postura do Senado da Câmara da Bahia, século XVIII. Data do documento: 1785.

⁹⁴ A “acha” era um pequeno pedaço de madeira, usado como lenha.

⁹⁵ Um quarto de farinha correspondia a 5,50 kg.

⁹⁶ A “canada” era uma unidade portuguesa de capacidade para líquidos, correspondendo a 1,4 litros. Para A. Saramago, correspondia a cerca de 2 litros. COUTO, C. *Arte de cozinha. Alimentação e dietética em Portugal e no Brasil. (séculos XVII-XIX)* São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2007, p.157.

⁹⁷ “Quartilho” era outra unidade de medida, que equivalia a cerca de meio litro (quarta parte de uma canada) RODRIGUES, 2008, p. 239.

Meio alqueire⁹⁸ de sal para todas, por mês.

Bananas no valor de 320 réis por mês.

Aves de galinhas e frangos para as doentes serão distribuídas pelo mordomo por ordem do médico ou do cirurgião.⁹⁹

Segundo Russel-Wood, no início, os alimentos eram distribuídos diariamente, mas isso gerava desperdício, e as reclusas se queixavam do peixe estragado e da comida ruim. A distribuição passou a ser feita mensalmente. Outro aspecto salientado pelo autor, é que, seguindo determinação do rei, as recolhidas deveriam fazer os trabalhos domésticos. Afinal, nem as mais nobres das reclusas nos conventos de Portugal possuíam empregadas, assim elas deveriam cuidar de si próprias. Parece-nos que D. Pedro II não entendia muito dos valores de uma sociedade pautada na escravidão.

Em pouco tempo, as recolhidas e pensionistas se revoltaram, queixando-se de que ‘sendo mulheres brancas’ estavam sendo tratadas como escravas, tendo de lavar pratos e escamar peixe. A regente foi despedida e o corpo de guardiães aumentou discretamente o número de escravas.¹⁰⁰

O documento oferece uma visão geral dos ingredientes certamente mais utilizados na alimentação diária na Bahia à época da detenção de nosso ilustre prisioneiro, tendo o feijão e a farinha como prato básico, sendo a carne bovina a principal

⁹⁸ O “alqueire” vale cerca de 12 quilos. RUSSEL-WOOD, 198, p. 234.

⁹⁹ MATTOSO, p. 262-263.

¹⁰⁰ Ibid., p. 263.

mistura, substituída pelo peixe nos dias de abstinência; a couve como complemento, ou ingrediente para sopas, tendo o azeite de oliva, o vinagre, o toucinho e o sal como temperos. Para sobremesa ou merenda, bananas – que tanto poderiam ser a mais comum, “prata”, para consumo *in natura*, ou “da terra”, geralmente fritas ou assadas.

O QUE O PRISIONEIRO COMEU

Nos 87 dias que nosso ilustre prisioneiro esteve em privação de liberdade, foram-lhe oficialmente servidas 174 refeições, nas quais utilizaram-se 33 diferentes gêneros alimentícios, algumas vezes constando no rol de despesas sua forma de preparo:

CARNES

Vaca: assada, ensopada, cozida

Porco: assado, afogado

Frango, galinha: ensopado, assado

Toucinho para tempero de frango e carne de vaca

PEIXES

Beijupirá, cavala, cioba, dentão, guaracema, mero, olho de boi, pamplo, pescada, rabo aberto, sororoça, tainha, vermelho.

OVOS

TEMPEROS

Azeite para molho, caldo e adubar

Vinagre para conserto, molho e adubar

Manteiga para molhos e frigar ovos

Pimenta-do-reino

Açafrão

CEREAIS, GRÃOS, LEGUMES

Arroz, arroz com repolho
Feijão preparado, consertado
Sopa, sopa fervida

VERDURAS

Repolho
Ervas preparadas

FRUTAS E DOCES

Banana-da-terra crua, assada e coberta com açúcar
Doce de abóbora, araçá, cidra

FARINHA E PÃES

Farinha de mandioca
Pão
Pão doce

A prisão do nosso ilustre e incógnito personagem se efetuou no dia 12 de fevereiro de 1763, um sábado, tendo a duração de 87 dias, ou seja, somente no dia 9 de maio, uma segunda-feira, o desconhecido seria solto, ou seguiria a ferros para Lisboa. Por coincidência, logo após a sua prisão, teve início a Quaresma, no dia 16 de fevereiro, a Quarta-Feira de Cinzas, prolongando-se até o Tríduo Pascal, composto da Quinta-Feira Maior, Sexta-Feira Santa e a Vigília Pascoal ou Sábado Santo, também conhecido como Sábado de Aleluia. O Domingo de Páscoa não faz parte do Tríduo, sendo celebrado em memória da ressurreição de Cristo. A Sexta-Feira Santa é o dia mais “magro” do ano. Já no Sábado de Aleluia, cessa o jejum, inclusive a abstinência de carne.

O carnaval antecedia o tempo quaresmal. Segundo José Carlos Sebe Bom Meihy, progressivamente o carnaval pagão foi

apropriado pelo cristianismo, com a transformação de antigas práticas ritualísticas. Assim, o Carnaval passou a representar os três dias de folias que precediam a quarta-feira de cinzas, dia em que começavam os jejuns quaresmais.¹⁰¹

Segundo o estudioso italiano Petrochi, a palavra carnavalesca viria do baixo latim *carnelevamen*, que significaria ‘adeus à carne’, numa alusão à terça-feira gorda, o último dia do calendário cristão em que é permitido comer carne.¹⁰²

Por sua vez, as *Constituições Primeiras do Arcebispado da Bahia*, feitas e ordenadas pelo Arcebispo D. Sebastião Monteiro da Vide, publicadas em 1707, estabelecia:

Como nossa carne faça contínua guerra ao espírito, e o jejum, que é o sólido fundamento da castidade, extinga os ardores da lascívia, a Santa Igreja conformando-se com o Direito Divino instituiu, e ordenou certos tempos, e dias de jejum, para que com a abstinência do comer, e beber se remedeiem, e reparem os danos que a destemperança, e gula causam na alma. E conformando-se em tudo com a vontade de seu Criador, e Redentor.¹⁰³

E nas mesmas *Constituições* se estabelecia a proibição de comer carne em todos os dias da Quaresma,

[...] que começam na Quarta Feira de Cinzas até Sábado véspera da Páscoa, e em todas as Sextas Feiras, e

¹⁰¹ MEIHY, J. C. S. B. *Carnaval, carnavais*. São Paulo: Ática, 1986, p. 22-30.

¹⁰² *Ibid.*, p. 30-31.

¹⁰³ VIDE, D. S. M. da. *Constituições Primeiras do Arcebispado da Bahia, feitas e ordenadas pelo ilustríssimo e reverendíssimo D. Sebastião Monteiro da Vide*. Brasília: Senado Federal: Conselho Editorial, 2007, p. 155-156.

Sábados de cada semana. Também é proibido comer-la na Segunda Feira, Terça e Quarta das Ladainhas de Maio, em as quatro Têmporas do ano, e em todos os mais dias em que há obrigação de jejuar, por ser da essência do jejum a abstinência da carne.¹⁰⁴

Assim como ocorrera na Europa,¹⁰⁵ já existia um certo abrandamento nas proibições alimentares em relação aos “dias magros”, conforme as Constituições: “onde houver costume de mais de quarenta anos introduzido de se comerem na Quaresma ovos e lacticínios, poderá guardar-se o tal costume, comendo as ditas cousas, sem que nisso se cometa algum pecado”. Peixes, inclusive salgados, crustáceos e demais frutos do mar estavam fora dos interditos alimentares. Também certas categorias sociais eram liberadas do jejum de carne: velhos, enfermos, mulheres grávidas, inclusive lavradores, pedreiros, ferreiros, por exercerem ofícios que “cansa notavelmente o corpo”. A proibição não era apenas no comer carne, estendia-se igualmente à sua venda: “não consintam que se talhe, corte, ou venda publicamente carne nos açougues, praças, ruas ou quitandas, no tempo da Quaresma, que não sirva para os doentes.”¹⁰⁶

O navegador inglês William Dampier, que esteve em Salvador em 1699, exemplifica tal situação:

Durante a Quaresma, quando estive na cidade, até o Sábado de Aleluia não foi possível encontrar carne fresca para comprar. No sábado, porém, é morta

¹⁰⁴ VIDE, 2007, p. 61-162.

¹⁰⁵ GILET, P. *Par Mets et Par Vins: voyages et gastronomie em Europe XVI – XVIII e siècles*, suivi d’une série de recettes anciennes. Paris: Payot, 1985. p. 125-156.

¹⁰⁶ VIDE, op. cit., p. 163.

uma enorme quantidade de novilhos nos matadouros da cidade, que são euforicamente invadidos por homens, mulheres e crianças que querem comprar carne – aos compradores segue uma multidão de cães esfomeados.¹⁰⁷

Isso indica que a nossa religiosidade poderia ser heterodoxa para os padrões europeus de alguns países mais observantes, mas ela estava presente, e com vigor, em nossas práticas e representações. Embora houvesse horário definido para alimentação durante o tempo de jejum, permitia-se certa flexibilidade: no princípio da Igreja, a hora determinada de comer no dia de jejum era apenas às três depois do meio dia; mas depois se introduziu que fosse das onze horas da manhã por diante ou mesmo antes, com justa causa. E ainda que a abstinência do jejum eclesiástico consistisse em se comer uma só vez no dia, introduziu-se também o costume em toda a Igreja de que à noite se pudesse tomar

[...] uma breve colação para remediar a fraqueza dos estômagos, chamada vulgarmente consoada, a qual deve ser só naquela quantidade, que baste para isso, conforme as terras e pessoas que jejuarem. Esta ordem se poderá variar havendo justa causa, consoando pela manhã ou ao meio dia, e jantando á noite, guardando-se porém a mesma parcimônia na quantidade de comer. Também quando além do jantar e consoada se comer alguma cousa por modo de medicina, ou por esquecimento, e inadvertência natural e inculpável, não se quebra o jejum.¹⁰⁸

¹⁰⁷ FRANÇA, 2012, p. 64.

¹⁰⁸ VIDE, 2007, 158-159.

Como se pode perceber, o Arcebispo, e certamente, sobretudo, seu secretário sinodal, o Cônego João Calmon, de tradicional família baiana, conheciam bem os costumes brasileiros e a necessidade de abrandamento das normas canônicas tridentinas, sob pena da aplicação da norma tornar-se letra morta. Sobre a obrigação de guardar os domingos e dias santos abstendo-se de todo trabalho, obra servil e pecados, temos, consoante os dias móveis, além de todos os 52 domingos do ano, 10 dias santos, enquanto no calendário fixo chegamos a 31 dias de guarda.¹⁰⁹ Apenas durante a safra da cana, observou o brasilianista Stuart Schwartz, no Engenho Sergipe do Conde, no século XVII, em média, 26 festas ou dias santos, redundando em que “mais de 75% dos dias perdidos em uma safra eram devidos ao calendário religioso.”¹¹⁰

Nosso prisioneiro, como já foi dito, manteve a abstinência de carne todas as sextas-feiras e sábados, antes, durante e após a Quaresma. Acreditamos ter sido um equívoco do carcereiro ter anotado apenas uma vez a presença de carne junto com peixe numa sexta-feira quaresmal, no dia 15 de abril de 1763.

O NÚMERO DE REFEIÇÕES

Cláudia Trindade, na sua dissertação de mestrado sobre *A Casa de Prisão com Trabalho da Bahia, 1833-1865*, constata a existência de apenas duas refeições diárias, no caso, almoço e jantar,

[...] diferindo do padrão alimentar da época, na Casa de Correção da Corte, por exemplo, três refeições

¹⁰⁹ VIDE, 2007, p. 160-161.

¹¹⁰ SCHWARTZ, 1988, p. 98-99.

diárias eram garantidas, sendo o almoço às 8:00 horas, o jantar ao meio dia e o horário da ceia variava, a depender da época do ano.¹¹¹

Tal padrão se observa no caso de nosso ilustre prisioneiro: são referidas apenas duas refeições, o jantar e a ceia, sem definição de seu horário. O dicionarista Bluteau (1728) diz que jantar era a refeição do meio dia, enquanto Moraes (1798) define o jantar como a segunda das três comidas do dia, entre o almoço e a ceia, ou antes da merenda. Ambos definem ceia como a refeição noturna. Como dizia o tradicional provérbio lusitano: “meio dia em ponto, quem não jantar fica tonto.”

Portanto, o jantar era servido pelo meio dia, enquanto a ceia ocorria ao anoitecer, após a hora da “ave-maria”. Assim sendo, contrariando as necessidades fisiológicas e culturais, quer dizer então que o indivíduo não se alimentava entre o acordar até o meio dia? Acreditamos que não: embora o carcereiro ante apenas os alimentos comprados diariamente para o jantar e ceia, certamente parte desses gêneros deviam ser estocados para o desjejum da manhã seguinte e para a merenda. Encontramos uma situação que se aproxima da nossa perspectiva, nos inícios do século XIX, quando da detenção do holandês, Ver Huell na prisão de Santo Amaro da Purificação: “Assim, sentados no chão, os presos fizeram a sua ‘sóbria – porém substanciosa – refeição’, beberam água, e o fiel negro tinha nos trazido mais do

¹¹¹ TRINDADE, 2007, p. 142.

que precisávamos, aproveitamos para guardar o excedente para o desjejum.”¹¹²

Kátia Mattoso¹¹³ dividiu os produtos do consumo alimentar baiano em três categorias: produtos de exportação (açúcar e café), produtos de origem e consumo locais (farinha de mandioca, carne fresca, feijão, arroz, carne seca, toucinho, galinha, além de óleo de baleia e óleo de rícino para combustível doméstico) e os produtos importados (farinha de trigo, azeite de oliva, bacalhau, vinagre, manteiga e chá). Sobre esses produtos locais, a autora alerta que nem tudo que chegava à capital era oriundo da própria Bahia. Por exemplo, o charque e até mesmo o toucinho vinham do Rio Grande Sul, um pouco do trigo, de São Paulo. O mesmo ocorria com o gado. Ressalta também que a lista dos bens importados reunia ingredientes que não eram produzidos no país ou o eram em quantidades ínfimas, como a manteiga, o vinagre e o chá.

O PÃO DA TERRA

Desde os relatos dos primeiros cronistas, a farinha de mandioca foi considerada o nosso principal mantimento de sustentação. Daí ser denominada com justeza, o “pão da terra”, mantendo-se até grande parte do século XIX como o principal gênero alimentício dos baianos. Todos a comiam, ricos e pobres, livres e escravos; mas existiam diferentes tipos de farinha que acompanhavam

¹¹² HUELL, Q. M. R. *Minha primeira viagem marítima: 1807-1810*. Salvador: EDUFBA, 2007. p. 188.

¹¹³ MATTOSO, 1992, p. 561.

a hierarquia social: no topo, a fina, alva, “copioba”, e na base, a grossa, amarelada, a “farinha de guerra”. Segundo Barickman, a farinha chegava a Salvador de quatro principais áreas: da vizinha comarca de Sergipe; de Porto Seguro, no extremo sul; das vilas litorâneas de Ilhéus, ao sul, e das vilas do sul do Recôncavo, Maragogipe e Jaguaripe, que, em razão da proximidade da capital, constituíam a área mais importante para o abastecimento de Salvador.¹¹⁴ Em 1780, Jaguaripe, incluindo Nazaré das Farinhas, dispunha de um excedente comercializável de 100.126 alqueires de farinha.

O Visconde Cairu, pioneiro economista soteropolitano, informava em 1781 que a cidade consumia anualmente mais de 1 milhão de alqueires de farinha de mandioca, cálculo que não lhe parecia exagerado admitindo-se que a população da capital beirava 50 mil habitantes.¹¹⁵ No mapa demonstrativo do número de alqueires dos diferentes gêneros que pagavam contribuição e o rendimento, a despesa e o líquido, em 1785, a farinha representava 88,88% dos produtos.¹¹⁶ Era essa farinha o principal alimento que enchia a barriga do povo de Salvador.

A sua presença ou ausência em Salvador, sobretudo na mesa dos menos abastados, afetava crucialmente o padrão de abastecimento da cidade. Faltar farinha na capital era motivo de grandes preocupações. Sua escassez poderia derivar da apropriação de grandes quantidades de farinha pelas embarcações que

¹¹⁴ BARICKMAN, 2003, p. 132.

¹¹⁵ AZEVEDO, 1969, p. 298.

¹¹⁶ GRAHAM, R. *Alimentar a cidade: dos vendedores de rua à reforma liberal* (Salvador, 1780-1860). São Paulo: Companhia das Letras, 2013. p. 328. (Volume de gênero alimentícios negociados no celeiro público).

faziam o tráfico de escravos para a costa africana, ou a compra e estocagem oportunista pelos atravessadores, inclusive desviando-a para abastecer as Minas Gerais. Várias foram as posturas da Câmara Municipal tentando obrigar os donos de embarcações e mesmo os senhores de engenho a plantar mandioca. Em 1712, *verbi gratia*, a Câmara estabeleceu uma postura, cuja transgressão implicava em pena de seis mil réis e trinta dias de prisão: “proibiu que os navios que atracassem no porto para desembarcar mercadorias, ou por outro motivo, carregassem mantimentos da terra, sobretudo farinha”, estendendo-se aos lancheiros condutores de farinha a proibição de vender para os navios negreiros, ampliando-se em momentos de crise a mesma proibição aos cereais.¹¹⁷ Óbvio que os senhores de engenho preferiam comprar farinha a deixar de produzir açúcar, o que era muito mais lucrativo. Mas isso não significava que a farinha desse prejuízo; pelo contrário, a sua plantação era vantajosa, seja pelo baixo custo da produção, pela fácil extração do artigo.¹¹⁸ O problema é que, à proporção em que chegavam mais e mais escravos, Salvador sofria falta de abastecimento desse alimento básico, seja com os preços oscilando para cima quando em tempo de “vacas magras”, notadamente devido às secas cíclicas.

A administração municipal buscou estabelecer uma política de preços e de abastecimento da cidade, sendo essa, uma grande preocupação do Governo e da Câmara durante todo o século XVIII. Entretanto,

¹¹⁷ SOUSA, 2012, p. 206.

¹¹⁸ AZEVEDO, 1969, p. 298.

[...] as contraposições quanto à sua forma de administrar davam-se no plano da resistência cotidiana dos sujeitos econômicos, manifesta na burla renitente às posturas municipais e em expedientes outros que, silenciosamente, minavam o controle camerário.¹¹⁹

A situação cambiante e perigosa para a alimentação do povo se manteve ainda em todo o século XIX.

A importância da farinha de mandioca pode ser avaliada pela quantidade diária consumida individualmente:

Os baianos que dispunham de meios para tanto consumiam diariamente pelo menos um décimo de uma quarta de alqueire de farinha (0,907 litro ou aproximadamente, ou 567 gramas). Era essa a ração que se distribuía aos soldados aquartelados em Salvador e aos escravos empregados pelo Celeiro Público. Essa era também a ração dos presos pobres das cadeias da cidade.¹²⁰

Ao observar a quantidade de farinha fornecida ao ilustre prisioneiro, ficamos, a princípio, espantados, mas constatamos que está perfeitamente de acordo com os padrões de consumo da época: a unidade de medida uma “quarta” de farinha corresponde a 5,500 kg, e uma “meia” é equivalente a 11 kg. Assim, ele recebeu uma meia de farinha no dia 16 de fevereiro, uma quarta nos dias 26 de fevereiro, 6 de março, 16 de março, 25 de março e 3 de abril, correspondendo o total a 38,500 kg, ou seja, pela duração da prisão, o equivalente a pouco mais de 400 gramas por dia. Absurdo para os dias de hoje, mas perfeitamente dentro

¹¹⁹ SOUSA, 2012, p. 270.

¹²⁰ BARICKMAN, 2003. p. 91.

dos padrões da época. Lembrando os múltiplos usos da farinha de mandioca, seja *in natura*, misturada no prato para dar consistência ao caldo do feijão ou das carnes guisadas, seja frita em variados tipos de farofa, ou para engrossar o pirão com caldo de peixe ou carne, ou ainda como ingrediente para mingaus.

A inventiva interpretação de Carlos Alberto Dória, em *A Formação da Culinária Brasileira*, rechaçando a tese generalista de que as técnicas europeias absorveriam os ingredientes nativos, ganha outra conformação ao relacionar formas de trabalho e alimentação, conduzindo a duas grandes vertentes: a cozinha seca e a molhada.¹²¹ E isso se aplica perfeitamente à farinha. Assim, havia a “farinha de guerra”, seca, pronta para durar, para longas viagens. Os beijus “espessos e torrados, que duravam mais de ano sem se deteriorarem, eram igualmente usados no abastecimento dos navios de torna-viagem”.¹²² E havia a outra farinha, fresca, para consumo imediato, em geral agregada a outro produto, transformada em farofa ou em pirão. Com a farinha e demais derivados da mandioca faziam-se bolos, biscoitos, pães e beijus. Farinha transformada em tapioca, como diz o historiador pernambucano, consumida por gente de primor, “deglutidas quentes e banhadas no leite e misturadas com açúcar branco resultavam deliciosas”.¹²³ O historiador Evandro Cabral de Mello cita igualmente a carimã, ingerida como pirão, transformada em bolos, usada na confecção de frutas doces, além dos

¹²¹ DÓRIA, C. A. Entre secos e molhados. In: DÓRIA, C. A. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014. p. 112-137.

¹²² MELLO, 2002, p. 98.

¹²³ *Ibid.*, loc. cit., p. 98.

[...] belhós, como eram chamados no Reino os bolos de abóbora com farinha de trigo e açúcar, fritados na manteiga e no azeite, que Gabriel Soares pretendia serem mais gostosos que seu congêneres metropolitanos.¹²⁴

Portanto, a expressão *farinha* no cardápio do prisioneiro abre enorme leque em relação aos seus possíveis subprodutos e aplicações culinárias. Assim, embora não apareça na ceia, é impossível dizer que a mesma nela não era utilizada. O que é de se estranhar é a não variação do preço da farinha de mandioca, sendo vendida, a meia ou a quarta, por \$160 réis.

FEIJÃO

De acordo com Livia Barbosa, o feijão comum (*Phaseolus vulgaris*) tem a sua origem nas Américas, existindo várias hipóteses em relação a sua domesticação neste continente e a sua expansão para outras regiões do mundo. As diferentes variedades de feijões teriam sido introduzidas no Brasil através de três diferentes rotas: provenientes do México, aqui chegando via Caribe, Colômbia e Venezuela; poderiam originar dos Andes (Peru), ou então, sua mais recente trajetória, foram os feijões trazidos da Europa, transportados pelos colonizadores portugueses e outros imigrantes.¹²⁵

¹²⁴ MELLO, 2002, p. 98

¹²⁵ BARBOSA, L. Rice and beans, beans and rice: the perfect couple. In: WILK, R.; BARBOSA, L. (Ed.). *Rice and beans: a unique dish in a hundred places*. New York: Berg, 2012. p. 102-103.

Dória lembra que

[...] a palavra feijão designa diferentes espécies vegetais e um sem-número de variedades: a espécie *Phaseolus vulgaris*, ou feijão comum, é cultivada em todo o território nacional; há ainda os ‘feijões de corda’ da espécie *Vigna unguiculata*; o ‘feijão-guandu’, da espécie *Cajanus cajan*, principalmente em sua variedade arbórea, também de grande difusão.¹²⁶

Há de mencionar ainda as favas, muitas vezes incluídas na classe dos feijões, pois as “fronteiras entre elas são percebidas mais pela diferença de usos culinários do que qualquer outro atributo.”¹²⁷ Na percepção popular, as favas são feijões que não dão caldo ou que possuem sabor amargo. Mais adiante, Dória¹²⁸ cita o feijão fradinho, ingrediente destacado na culinária baiana: conhecido na Índia por mais de 3000 anos, chegou ao Nordeste vindo da África, trazido pelos portugueses. Na Bahia contemporânea, o fradinho é um complemento indispensável nos carurus de Cosme e Damião e Santa Bárbara, além de ser matéria prima no preparo do acarajé e abará. É de uso constante nas comidas de santo das religiões de matriz afro-baiana, assim como nos restaurantes típicos de Salvador. Os feijões se diversificam em termo de aparência – preto, mulatinho, branco e outros – sendo alguns mais usados em algumas regiões do país ou consoante o tipo de consumação. Por exemplo, em Salvador, o feijão usual, cotidiano, é o mulatinho, mas nas feijoadas dos mais abastados – e atualmente até nas feijoadas festivas dos trabalhadores

¹²⁶ DÓRIA, 2014, p.174.

¹²⁷ Ibid., p. 175.

¹²⁸ Ibid., p. 176.

urbanos – ou nos grandes hotéis, é sempre preto, sendo esse o de uso diário no Rio de Janeiro e Minas Gerais.

Consta que os feijões e favas eram consumidos de maneira significativa pelos europeus, notadamente o faséolo, o feijão antigo e medieval europeu, também presentes com intensidade na África, os do gênero *vigna*, como o feijão frade.¹²⁹

Muito pouco se escreveu sobre o feijão na bibliografia baiana. O sempre importante e enciclopédico Câmara Cascudo afirma que “pela documentária dos séculos XVI e XVII o feijão não acusa saliência nem posto na atenção administrativa.”¹³⁰ Porém, mais adiante, assevera, de forma condicional: “Poderíamos dizer que o binômio feijão-e-farinha estava governando o cardápio brasileiro desde a primeira metade do século XVII.”¹³¹ Nada indica maior presença na Bahia. Nos cronistas e viajantes, são meramente referidos, quando o são. No mapa estatístico da Câmara de Salvador citado acima, elaborado por Graham, em 1785, o feijão representava 2,09% do número de alqueires que pagavam a contribuição e rendimentos. A nossa hipótese é que havia mais consumo de feijão do que o registrado oficialmente, oriundo das roças e hortas existentes em Salvador e das regiões circunvizinhas. Feijões e favas eram ingredientes básicos da agricultura familiar, para a subsistência doméstica. Porém, a força de atração do mercado urbano fez com que os produtos das hortas e sítios entrassem, embora de forma reduzida, no

¹²⁹ MACIEL, M. E. Uma cozinha à Brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 8, 2004.

¹³⁰ CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004, p. 441.

¹³¹ *Ibid.*, loc. cit.

circuito comercial. Esse excedente era comercializado nas feiras e quitandas.¹³²

Por que o feijão demorou tanto a vingar na Bahia? Poderíamos dizer, pautando-nos em Claude Papavero, que os feijões e favas eram comida de camponeses em Portugal e vista pelas elites como prejudicial à saúde. No Brasil, o seu desprestígio social se manteve, como comida de pobres, soldados e escravos. Para complementar, como a própria Papavero assevera, era visto “com circunspeção pelos inquisidores como alimento de cristãos novos.”¹³³ A sua transformação em mantimento básico ocorreu por razões pragmáticas, ou seja, a necessidade de alimentos com a descoberta das minas na região central do Brasil.¹³⁴ Mas, mesmo lá, quem reinou, sem exclusividade, foi o milho,¹³⁵ assim como ocorreria com a farinha de mandioca na Bahia.

Voltemos à alimentação do nosso prisioneiro. Durante a Quaresma, no jantar, o feijão – sem adjetivos, temperado ou consertado – aparece 50 vezes, 28% das refeições, em contraposição ao arroz simples ou com repolho, presente em 96 refeições, 54%. Apenas no dia 23 de março, aparece na ceia um prato

¹³² Luiz Mott traz à tona o primeiro, ou um dos primeiros, documentos sobre as feiras, datado por volta de 1587: “Os demais ‘mantimentos vindos das roças que ficam a uma ou duas léguas ao redor da cidade’, eram vendidos ‘à praça desta cidade’”. MOTT, L. Subsídios à história do pequeno comércio no Brasil. *Revista de História*, São Paulo, n. 105, p. 87. 1976.

¹³³ PAPAVERO, 2007, p. 241.

¹³⁴ PAPAVERO, C. G. *Dos feijões à feijoada*: a transformação de um gênero comestível pouco apreciado em mantimento básico brasileiro. Trabalho apresentado na 26ª Reunião Brasileira de Antropologia, Porto Seguro, 2008, p. 13-14.

¹³⁵ BASSO, R. *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)*. 2012. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2012.

de feijão e um de arroz com repolho. A nossa pressuposição é que tal ocorrência deveu-se, talvez, à presença de um comensal extra, algum convidado do prisioneiro ou mesmo seu fiel carcereiro. Antes e após a Quaresma, a dupla feijão e arroz aparece apenas nove vezes e sempre no jantar, não esquecendo que jantar era a refeição do meio dia, a mais substanciosa. O preço dos dois pratos foi sempre 40 réis. Um elemento interessante: o feijão não aparece sozinho durante toda a estadia do prisioneiro. A sua presença constante durante a Quaresma seria devido a que, não obstante a sua desqualificação social, servia como suplemento alimentar de maior saciedade?

ARROZ

O arroz foi introduzido no Brasil pelos portugueses desde o século XVI.

Os negros da Alta Guiné sabiam adaptar as técnicas de produção aos diferentes tipos de solo e construir canais e diques nas regiões de manguezais. Em 1530, foram levadas sementes de arroz das Ilhas de Cabo Verde para Salvador. A partir de 1530, os escravos da Alta Guiné foram levados para Cabo Verde e daí transportados para a Bahia. Foi documentado o cultivo de *Oryza glaberrima* na Bahia na década de 1560. Este cultivo espalhou-se pelo Nordeste e chegou ao Maranhão.¹³⁶

¹³⁶ RUSSEL-WOOD, A. J. R. *Escravos e libertos no Brasil colonial*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005. p. 335.

Recentes estudos corroboram que o “arroz vermelho” (*Oryza glaberrima*) era africano, sendo cultivado por mais de três mil anos na região do Senegal até a Costa do Marfim.¹³⁷ Segundo Judith Carney e Rosa Marin, visando diminuir a dependência de Portugal do arroz da Carolina do Sul, a Coroa portuguesa:

levou à implementação nos anos de 1760 de plantações de arroz de maré irrigada em regiões amazônicas do Amapá, Maranhão e Pará, à introdução da semente do arroz ‘Branco da Carolina’ de alta produtividade (uma variedade *Oryza sativ*), moinhos movidos à água para o processamento do arroz, e a importação de mais de 25 mil escravos (muitos da região de cultivo do arroz da Guiné-Bissau), e em 1767 ocorreu a primeira exportação de arroz moído para Portugal.¹³⁸

Para Câmara Cascudo, o arroz jamais teve o valor concedido à farinha de mandioca ou ao milho. Daí o atribuir condição suplementar, secundária; ninguém o desconhecia, mas o povo o comia indiferente, como quem saúda amigo vulgar. Normalmente é um conduto, na água e sal, acompanhando a iguaria principal, peixe ou carne. Isoladamente, ganha vida quando passa ao campo das sobremesas, como arroz doce, arroz de coco, pudim ou bolo de arroz.¹³⁹ Na Bahia, tivemos um prato especial, o arroz de haussá, oriundo dos muçulmanos da Nigéria. Mas pouco se sabe da sua importância na culinária baiana ou mesmo na dos africanos e crioulos, inclusive por-

¹³⁷ BARBOSA, 2012, p. 105.

¹³⁸ CARNEY, J.; ACEVEDO, M. R. Aportes dos escravos na história do cultivo do arroz africano nas Américas. *Estudos: sociedade e agricultura*, Rio de Janeiro, n. 12, p. 24, abr. 1999.

¹³⁹ CASCUDO, 2004, p. 454-455.

que os haussás eram um grupo importante, mas minoritário. E, sendo muçulmanos, tinham uma alimentação distinta da prevalente, mesmo entre os africanos na Bahia. Após 1835, com a perseguição aos malês, o seu consumo deve ter sido restringido ao mundo privado.¹⁴⁰ E hoje é “reliquia de colecionadores”.

O arroz da Bahia no século XVIII, assim como o feijão, acreditamos que em grande parte era proveniente da produção agrícola familiar, de roças, pomares, chácaras, que existiam em Salvador, arredores e outras localidades da colônia. No levantamento de Graham, em 1785, ele aparece medido aos alqueires, quase três vezes mais que a quantidade de feijão, com um percentual de 6,36 %.¹⁴¹ Enfim, pelo menos oficialmente, em termos de arrecadação municipal, havia mais arroz que feijão. Uma hipótese poderia ser que ele aparece mais oficialmente porque não tinha grande importância na comida dos baianos, sendo esse excedente, exportado. É verdade que os dados oficiais às vezes nos confundem: no mesmo mapa, em 1802, o arroz atingia 1,57% do total de grãos, e 13 anos depois, em 1815, chegava a 15,45%. Vamos esperar estudos sobre o arroz na Bahia para se ter mais consistência sobre tais números.

Nosso incógnito prisioneiro, durante a Quaresma, comeu arroz com repolho e feijão num total de 42 refeições, sempre ao meio dia, aparecendo conforme já dito, apenas uma vez na ceia. Antes e após a Quaresma, o mesmo prato aparece apenas nove vezes, no jantar. O prato de arroz com repolho vai aparecer na

¹⁴⁰ REIS, J. J. *Rebelião escrava no Brasil: a história do levante dos malês em 1835*. ver. e amp. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

¹⁴¹ GRAHAM, 2013, p. 328.

Quaresma, acompanhado, ainda, de quatro combinações: com um prato de ervas preparadas; com um prato de ervas; com um prato de cruas (ervas) e com um prato de cruas (favas) preparadas. Durante todo o tempo da prisão, um prato de arroz com repolho e um de feijão valeram sempre 40 réis.

Procuramos nos livros portugueses a receita de arroz com repolho, porém, não o encontramos nem em Domingos Rodrigues, Lucas Rigaud, tampouco no *Cozinheiro Nacional*.¹⁴² No *Grande Dicionário de Culinária*, de Alexandre Dumas,¹⁴³ há um arroz com repolho, “à la Ristori”, porém incompatível com a disponibilidade de ingredientes encontrados no comércio baiano colonial. Entretanto, hoje, arroz com repolho é um prato bastante simples, corrente em restaurantes populares de Lisboa e nas mesas portuguesas contemporâneas, praticamente desconhecido no Brasil. Ao se cozinhar o arroz, incluem-se duas ou três folhas de repolho cortadas às tirinhas, artifício culinário que torna o arroz mais úmido e com leve sabor dessa verdura, além de mais nutritivo e laxante. Das 96 refeições nos quais o prisioneiro comeu arroz, em 77 (80%) foi arroz com repolho, o que faz desse acepipe o prato mais frequente do cardápio.

O arroz sozinho aparece três vezes antes da Quaresma, e quatro vezes após os “dias santos”, sempre no valor de 20 réis. Mas o arroz ainda vai se apresentar por diversas vezes ao tratarmos do pão e da sopa.

¹⁴² COZINHEIRO Nacional ou Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias. São Paulo: Ateliê Editorial; Ed. Senac São Paulo, 2008.

¹⁴³ DUMAS, A. *Grande dicionário de culinária*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2006. p. 29.

PÃO E SOPA

O pão, oriundo do cereal mais proeminente, o trigo, milenar, era o alimento por excelência na Europa e Mediterrâneo. A tal ponto que Flandrin diz:

A maioria dos outros alimentos, por mais agradáveis que sejam ao gosto, bem preparados e temperados bons molhos, causam no mais das vezes enjojo e desdém: pão é o único que não desagrada nunca, seja na saúde ou na doença; na saúde, é o primeiro e o último alimento no curso da refeição, prazeroso e agradável em qualquer tipo de refeição.¹⁴⁴

O cristianismo, desenvolvido no âmbito mediterrâneo, assumiu o pão como símbolo litúrgico, dentro da tradição grega e latina. A hóstia, feita de trigo e água, consagrada durante a celebração da missa, torna-se, a partir do milagre da transubstanciação, o próprio corpo de Cristo.

Tradicionalmente, os burgueses não comiam o mesmo pão dos camponeses: pão branco mais caro dos ricos, pão preto mais barato dos pobres. Os camponeses faziam seus próprios pães com grãos misturados e inferiores. Os portugueses possuíam larga tradição no uso do pão de trigo e de outros cereais e tentaram mantê-lo no Brasil, seja importando-o ou mesmo o produzindo no Novo Mundo. Já em 1644, na lista dos que “amassavam pão em Salvador”, havia 16 nomes, inclusive o de três padeiras, o que reforça a ilação de Thales de Azevedo que nunca deixou de haver pão de trigo na Bahia.¹⁴⁵

¹⁴⁴ FLANDRIN, 1998, p. 586.

¹⁴⁵ AZEVEDO, 1969, p. 360-365.

No dia mais “magro” do ano, a Sexta-feira da Paixão, o nosso prisioneiro jejuou mesmo: só teve direito a dois pães no jantar e um pão na ceia. Seguiu à risca o preceito antigo: jejum a pão e água. Mais nada. Cada pão custou 20 réis. Certamente, pelo preço, pães grandes, do tipo “vara” ou “filão”, como hoje são chamados.

O pão sozinho, além dos outros ingredientes, aparece no dia 14 de fevereiro, no jantar, como último item. Antecedem-no uma libra de carne de porco assada, manteiga e vinagre para molho, um doce de araçá e um prato de banana-da-terra com açúcar. Na Quaresma, ele aparece na ceia, no dia 25 de fevereiro, com a seguinte composição: quatro ovos, manteiga para frigir os ditos, um pão e um doce de araçá, um prato de bananas-da-terra com açúcar e para os ovos; no dia 8 de março, da seguinte forma: uma metade de (peixe) vermelho, um pão e azeite para molho, um doce de araçá e um prato de bananas-da-terra com açúcar. Na mesma situação, ele vai aparecer após a Quaresma, sempre na ceia: um pão e um doce de abóbora no Domingo de Páscoa, seguido de um prato de bananas-da-terra com açúcar e antecedido de uma libra de carne de porco assada, manteiga e vinagre para molho. O pão sozinho custou 20 réis; nos outros casos, acompanha um doce, no custo de 30 réis. Em outros três casos, a refeição constou do pão juntamente com um prato de bananas-da-terra com açúcar, custando 50 réis: no dia 4 de abril, serviu de acompanhamento para um frango temperado com molho de manteiga e vinagre. Em situação semelhante, aparece no dia 13 de abril, constando a refeição de uma posta de cavala, azeite e vinagre para molho, pão e, como sobremesa, um doce de araçá e um

prato de bananas-da-terra com açúcar, no valor de 50 réis. Nestes casos, conjecturamos que, não obstante o pão vir listado junto a um doce, não se trata de sobremesa, no final da ceia, mas sim um elemento básico na refeição, para servir de massa acompanhando ovos, carne ou peixe, ocupando a mesma função complementar da farinha de mandioca na ementa nativa.

Parece-nos que outra é a situação do pão doce com bananas-da-terra com açúcar, presente em 18 ceias após a Quaresma, sempre no valor de 50 réis. Achamos complicado misturar um pão doce, com uma libra de carne de vaca ensopada, com manteiga, vinagre e toucinho. Acreditamos que era um componente da sobremesa, aparecendo como último produto no curso da refeição. E isso se reforça com Câmara Cascudo,¹⁴⁶ ao citar Emanuel Ribeiro evocando a localização de doces antigos, onde o pão doce era tradicional do convento de Arouca. Ou então, o pão doce seria guardado para fazer parte do desjejum da manhã seguinte.

Segundo Jean-Louis Flandrin,¹⁴⁷

A essa Europa das papas – as quais, em geral, não excluía inteiramente o pão mas diminuía sua importância – somos tentados a opor, ao oeste e ao sul, uma Europa da sopa, onde o pão constituía o elemento principal. Na Idade Média, como se viu, a palavra “sopa” designou primeiro uma fatia de pão. Desse sentido primitivo, resta ainda hoje a expressão ‘tremper la soupe’ (molhar a sopa) e, entre os séculos XVI e XVIII, o fato de que não existia sopa sem pão, salvo exceção.

¹⁴⁶ CASCU DO, 2004, p. 305-306.

¹⁴⁷ FLANDRIN, 1998, p. 590.

Câmara Cascudo reitera a perspectiva de Flandrin, dizendo que “sopa era apenas um pedaço de pão embebido em caldo, leite, vinho. O pão absorvia o líquido, umedecendo-se. Só assim compreende-se o molhado como uma sopa.”¹⁴⁸ No sentido acima aplicado, por três vezes antes e três vezes após a Quarema, no valor de 40 réis, no jantar, aparece o pão para comer e para a sopa. Entretanto, como afirma Flandrin, podia existir sopa sem pão, dizendo que as papas estavam presentes em todo tipo de região na Europa ocidental e meridional. Mas Cascudo¹⁴⁹ é quem nos esclarece o assunto:

Anterior ao nome de sopa viviam os caldos, correspondendo aos *consommés*, servidos quentes, caldos, e a sopa recebeu-se em Portugal valendo refeição porque realmente era um repasto em sua apresentação, como Viterbo alude em documentos de 1306, sob o rei Diniz. A confusão entre sopa e caldo estabeleceu-se e, no Brasil do século XVI, ficaram as designações diferenciais: o caldo para molho do cozido, mesmo aproveitado independente, e a sopa sendo um caldo preparado com forma especial, autônoma, abrindo a refeição da tarde, o jantar que era a portuguesa ceia, o *souper* na França.

Talvez tendo como exemplo as 16 receitas de Domingos Rodrigues e as 60 receitas de caldos e sopas de Lucas Rigaud, muito próximas das sopas campesinas, Cascudo esclarece:¹⁵⁰

A sopa citadina é um caldo esmerado e fino, no tipo dos *Consommés*, ou tendo verduras picadas, leve,

¹⁴⁸ CASCUDO, 2004, p. 533.

¹⁴⁹ *Ibid.*, p. 534.

¹⁵⁰ CASCUDO, *op. cit.*, p. 535.

agradável, rápida para servir-se. É uma inicial de sabor apurado mas não é a refeição satisfatória como a sopa lavradora, capitosa, com o volume das hortaliças e legumes recendentes e mesmo, vez por outra, com a presença da carne, quase sempre dos enchidos, porco fumado, pedaços de presunto, chouriço, paio, salpicão, salame em rodela delgadas, com batatas e cenouras, fatias de bacalhau em tempo quaresmal.

Achamos que a sopa do prisioneiro está mais para a sopa cidadina, adaptada à realidade brasileira, sugerindo, antes que o garfo mais afim à sopa camponesa, o uso da colher. Nada indicando ser uma sopa pesada. O próprio preço vai indicar nas sopas do prisioneiro, os ingredientes utilizados, aumentando o preço consoante o reforço: sempre no jantar, temos em duas refeições, um prato de sopa fervida, custando 20 réis; já um prato de sopa fervida com um prato de arroz aparece 22 vezes, custando 40 réis; e se apresentando apenas uma vez, um prato de sopa com um prato de arroz com repolho, no valor de 50 réis. Em Portugal contemporâneo, é muito comum tomar-se sopa no almoço e jantar, muitas vezes, depois do prato principal, em tigelas, e não no nosso prato fundo.

PEIXE

Nação de pescadores, os portugueses aqui encontraram mares e rios sobejamente piscosos. Logo a técnica européia foi posta a serviço dos povos indígenas. Assim como os portugueses, segundo Câmara Cascudo,

o indígena é doido por peixe, tendo uma aparelhagem imensa para capturá-los nas armadilhas ou a mão, facho, batida, esgotamento dos poços, flecha, arpão, veneno vegetal, reunindo-os pelo alarido, pelas falsas iscas ou simulação de frutos caindo na superfície, mais de vinte processos piscatórios.¹⁵¹

Porém, o encontro das culturas, como na maioria das vezes, não foi tão pacífico. Por exemplo, desprezaram os processos indígenas de conservação do pescado – o moquém e a farinha de peixe ou piracuí –, assim como proibiram o uso do tingui, uma planta ictiotóxica nas pescarias. Imagine-se o impacto dessa proibição sobre os moradores primitivos de Piratininga, pois, com exagero ou não, “afirmou Anchieta, a saber, que o total de peixes graúdos, assim obtidos, ultrapassava em muitos casos 12 mil.”¹⁵² Talvez o mesmo tenha ocorrido também na Bahia.

O que sabemos é que Portugal, na frota de Tomé de Souza, enviou vários pescadores experientes, com salários e milhares de anzóis.¹⁵³ A denominação, na encosta de Salvador, do local hoje conhecido como Gamboa, vem de “camboa de pescar”, ou “cercados para tomar peixe”. Thales de Azevedo diz que a construção de grandes cercados em que o peixe de mar era aprisionado foi a medida inicial dos empreendimentos da pescaria lusa na capitania. Enfim, o mar estava na cara dos portugueses, os rios nos fundos da baía, próximos às povoações e engenhos; não parecia existir maiores problemas para o suprimento da população com peixes. Mas a história não foi bem assim.

¹⁵¹ CASCUDO, 2004, p. 576.

¹⁵² HOLANDA, S. B. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. p. 71.

¹⁵³ AZEVEDO, 1969, p. 258.

Começa com a enorme quantidade de baleias que afastavam ou devoravam os cardumes que adentravam pela Bahia de todos os Santos. Outra explicação da escassez de peixe, segundo documento do século XVII referido por Thales de Azevedo

[...] procedia de se pescar com redes miúdas, de arrasto, como as que trazem e pescam no rio de Lisboa as tartanas, as quais tinham destruído e desinçado tudo de maneira que já não havia peixe em razão de tomarem com as ditas redes grandes e miúdos sem ficar coisa que nelas não venha.¹⁵⁴

A Câmara de Salvador promulgou resolução proibindo as ditas redes, assim como que os senhores de engenho jogassem o bagaço da cana no mar e nos rios, que extinguiriam os mariscos e impediam a pescaria, mas, como pudemos ver acima, a escassez do pescado, já por outros motivos, persistia no século XVIII. Outra motivação é apresentada por Sérgio Buarque de Holanda em relação a São Paulo, mas que também poderia ser aplicada à Bahia:

A dificuldade em se consumirem todos os peixes no lugar, a escassez de meios para transportes a longas distâncias, a pouca frequência, entre os colonos – não entre os índios – de conservas onde fosse aproveitado o sobejo, forçavam, muitas vezes, o abandono, nas praias, de grandes quantidades do pescado. Não falta exemplo de epidemias graves atribuídas na época ao acúmulo de peixe arruinado, que segundo era crença geral, corrompia a atmosfera em seguida às ricas pescarias com timbó ou tingui.¹⁵⁵

¹⁵⁴ AZEVEDO, 1994, p. 261.

¹⁵⁵ HOLANDA, 1994, p. 71.

O português, historicamente, desde o domínio romano, já salgava o pescado, utilizando as salinas abundantes, mantendo essa prática posteriormente com a pesca do bacalhau nos mares do Norte. Mas não parece que o processo tenha se repetido na Bahia. E peixe não dura, sem conservante apodrece rápido. Portanto, investir no pescado implicava em grandes riscos. No grande mamífero do mar, a baleia, a história era outra: o azeite era indispensável para a iluminação das lamparinas da cidade, dos engenhos e fazendas. Mais: o azeite servia também como liga para a argamassa usada nas construções. E a carne era usada como o alimento dos escravos, sendo vendida nas ruas da cidade. Enfim, tudo era lucro.

Há, ainda, outra hipótese de natureza cultural a ser considerada: a opinião de que peixe era “comida fraca, incapaz de sustentar o homem.”¹⁵⁶ Parece-nos que Pierre Bourdieu leu Cascudo, pois vai além:

Assim, o motivo pelo qual as classes populares consideram o peixe, por exemplo, como um alimento pouco conveniente para os homens não é somente por sua leveza, por sua incapacidade de sustentar o corpo e por ser confeccionado, de fato, por razões higiênicas, ou seja, para os doentes e as crianças, mas também por fazer parte, em companhia das frutas – salvo as bananas – dessas coisas delicadas que não podem ser manipuladas por mãos de homem, contradiz a maneira propriamente masculina de comer, ou seja, com moderação em pequenas doses, mastigando lentamente com a parte dianteira da boca e na ponta dos dentes – tratando-se de espinhas. Fica comprometida

¹⁵⁶ CASCUDO, 2004, p. 576.

totalmente a identidade masculina – o que se chama virilidade – nestas duas maneiras de comer: na ponta dos lábios e por pequenas doses, como as mulheres a quem convém debicar [...] ¹⁵⁷

Seria risível a argumentação, mas é séria, na medida em que conduz de forma errônea a um essencialismo de gênero e de classe. Preferimos continuar nos caminhos trilhados por Azevedo e Buarque de Holanda. Portanto, se aliamos a escassez, o que gera preços altos, ao rendimento do peixe como comida, entende-se a escolha da carne. Daí se comer até os dias de hoje pouco peixe no Brasil: no *mix* de carnes consumidas, o peixe representa 30% no mundo, enquanto no Brasil atinge 5,4%, segundo dados de 2003. ¹⁵⁸

Precisamos ir devagar: a escassez de alimentos, sobretudo em Salvador, com uma população sempre crescente, além da flutuante, foi uma constante na vida da cidade. Os riscos da falta de comida, em especial da farinha e da carne *vacum* foi sempre uma preocupação da Câmara de Salvador. Não ter grande produção de peixe, assim como expressivo consumo, não significava a sua ausência. Pouco, mas nunca deixamos de comer peixe. E nosso prisioneiro é um exemplo cabal.

Segundo Sousa, ¹⁵⁹ o peixe era vendido, inicialmente,

[...] apenas na zona da cidade baixa conhecida por Praia e na Praça do Terreiro, ao longo dos séculos,

¹⁵⁷ BOURDIEU, P. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: ZOUK, 2007. p. 179.

¹⁵⁸ DÓRIA, C. A. Comemos pouco peixe porque a indústria brasileira de peixe é subdesenvolvida. *E-boca livre*, São Paulo, 2010. Disponível em: <<http://ebocalivre.blogspot.com.br>>. Acesso em: 10 set. 2014.

¹⁵⁹ SOUSA, 2012, p. 159.

foram instaladas balanças do pescado também na Pituba, em Itapoã, na Gamboa, em Itapagipe, no Rio Vermelho, em Água de Meninos, nas Pedreiras e em Ubaranas.

Os pescadores, eram, em sua maioria, africanos e crioulos, sendo as quitandas, os locais de venda, controlados pelas regateiras.¹⁶⁰ Segundo Thales de Azevedo,¹⁶¹

Os peixes mais abundantes e de maior valor eram, a julgar pelos preços que alcançavam nas posturas municipais, a cavala, o pescado, o beijupirá, a garoupa, o mero, o vermelho, seguindo-se as tainhas, o xaréu, dourado, alvacora, olho-de-boi, corvina, raia, cação, tubarão e cioba.

Conforme veremos, corroborando a citada lista de peixes de Azevedo, o prisioneiro teve sempre peixe fresco e do melhor. Durante a Quaresma, no jantar, nosso personagem comeu peixe em 45 refeições, e na ceia, em 41 refeições. Além disso, antes e após a Quaresma, comeu peixe 12 vezes no jantar e 29 vezes na ceia. Portanto, o prisioneiro comeu peixe em 127 refeições, ou seja, 72,9% do total de produtos consumidos. A Bahia tinha grandes rios piscosos, mas na alimentação do prisioneiro, predominaram os peixes do mar. Demonstramos a relação dos peixes com maior incidência na sua alimentação: cavala 62 vezes; vermelho 13 vezes; mero 13 vezes; olho de boi 12 vezes; dentão seis vezes; pescada cinco vezes; tainha quatro vezes; e mais: beijupirá, pamplo,

¹⁶⁰ SOUSA, 2012, p. 240; e nos finais do século XVIII a reiteração de VILHENA, 1969, p. 126-127.

¹⁶¹ AZEVEDO, 1969, p. 252.

guaricema, sororoca, cioba e rabo aberto. Os peixes, sobretudo maiores e considerados de primeira qualidade, como os listados acima, custavam caro, comparativamente às carnes. Alguns eram vendidos em postas (dentão, cavala, olho-de-boi), outros inteiros (vermelho, tainha, mero), estes últimos, “metade”: cioba, sororoca, mero. A posta de cavala valia entre 40 e 80 réis. Às vezes ocorria, como em 30 de março, que uma posta de cavala no jantar custou 80 réis, e na ceia, 70 réis. Enfim, era a chamada *quebra*, ou seja, para não perder o peixe, com a sua deterioração, vendia-se no final do dia mais barato. O vermelho era um dos mais caros: 90 réis. O restante dos peixes, de uma forma geral, custavam entre 70 e 80 réis, só eventualmente chegavam a 60 réis.

Na lista dos peixes do nosso *Cozinheiro Nacional*, dos peixes grandes, superiores e de preço elevado, aparecem o vermelho, o mero, a pescada, o beijupirá e o pamplo. Já entre os bons, cujo preço é regular, estão a cavala, o olho-de-boi e a tainha.¹⁶² Portanto, de uma forma geral, eram todos peixes de qualidade. O que se confirma pela informação por nós coletada nas barracas de peixe na Rampa do Mercado de Salvador, em agosto de 1980, onde encontramos os seguintes valores: o peixe de menor preço foi o rabo aberto, a 140 cruzeiros o quilo, enquanto sete outros tipos de peixe custavam Cr\$150,00: pescada, dentão, olho-de-boi, cioba, vermelho, cavala, tainha. O mais caro foi o pamplo, a 170 cruzeiros o quilo. Observe-se que dos 13 tipos de peixe servidos ao nosso ilustre prisioneiro nos meados do século XVIII, sete continuavam a ser comercializados pelos

¹⁶² COZINHEIRO..., 2008, p. 302.

peixeiros soteropolitanos. Em matéria jornalística sobre consumo de pescados em Salvador, datada de 1989, são citadas oito diferentes espécies: beijupirá, cavala, dentão, guaricema, mero, olho-de-boi, rabo aberto, vermelho, com preços variando entre NCz\$ 3,60 a 4,20. Por seu turno, em 2013, num supermercado de Salvador, o preço dos peixes variava entre R\$8,98, a arraia, até R\$27,74, a cavala, num total de nove espécies diferentes. No rol dos peixes fornecidos como alimentação ao nosso prisioneiro, uma tainha grande foi o peixe mais caro, no valor de 100 réis, provavelmente devido ao peso, sendo seu preço médio de 70 réis. O importante é que, no decorrer dos séculos, de uma forma geral, não mudou a importância das espécies de peixes considerados de primeira qualidade para o prisioneiro de ontem e os abastados de hoje. E que, assim como no passado, o peixe continua caro. Em Portugal contemporâneo, e parece que também antigamente, come-se peixe ou frutos do mar praticamente todo dia, até mais que carne. Preferem-no grelhado ou simplesmente cozido com água e sal, sendo temperado com vinagre e azeite de oliva pelo próprio comensal.

CARNE DE VACA

Richard Graham ao tratar do gado e do comércio da carne na Bahia, diz que a carne de vaca era a maior fonte de proteína animal para os moradores de Salvador. A cidade consumia 350 a 600 cabeças de gado por semana nos finais do século XVIII e inícios do XIX. Assim, a importância da carne de vaca não pode

ser subestimada. A escassez de carne era sempre um motivo de perigo, insegurança e reclamação dos moradores. Daí a preocupação das autoridades em torno da sua responsabilidade em assegurar o abastecimento e proporcionar um preço justo.¹⁶³

Embora Antonil se refira sempre a boiada e boi, na lista dos gêneros alimentícios de nosso prisioneiro, assim como nas obras de Domingos Rodrigues e Lucas Rigaud, fala-se em carne de vaca. Uma explicação, verossímil ou não, quem nos oferece é Alexandre Dumas, ao falar da culinária na Espanha: “não se esqueça de que assim que um boi morre vira vaca e que, em vez de se dizer buey, diz-se vaca.”¹⁶⁴ Já Jean-Louis Flandrin, abordando as preferências alimentares entre os séculos XVI e XVIII, distingue a carne de vaca da carne de boi:

Quanto à carne de vaca, sua exclusão é o reverso da reabilitação gastronômica do boi, cuja carne, sempre mais barata do que as de vitela e de carneiro no século XVI e no primeiro terço do século XVII, tornou-se também cara a partir de 1639”.¹⁶⁵

Mas Europa é Europa e Brasil é Brasil. Vaca ou boi, o importante é que a carne bovina esteve presente desde o início da colonização na Bahia.¹⁶⁶ Quando os portugueses chegaram, carne não faltou. Seja com os pequenos animais domésticos importados, como porcos, galinhas, patos, seja com as caças que os índios traziam para vender. O gado vacum teria sido enviado já em agosto de 1549, e o primeiro governador, Tomé de Souza,

¹⁶³ GRAHAM, 2013, p. 169.

¹⁶⁴ DUMAS, 2006, p. 121.

¹⁶⁵ FLANDRIN, 1998, p. 644.

¹⁶⁶ AZEVEDO, 1969, p. 318-340.

mandou vir diretamente de Cabo Verde uma partida de reses que foram vendidas a Garcia d'Ávila, outras a distintos cavaleiros, além da doação para o Colégio dos Jesuítas, de doze vacas para criação e leite para as crianças. As primeiras criações se estabeleceram nos arredores da cidade.

Garcia d'Ávila e seus herdeiros tornaram-se os maiores pecuaristas da Colônia, com fazendas que iam da Casa da Torre ao sertão do Piauí, abrigando em suas terras a primeira feira de gados da Bahia, a “feira velha” do Capoame, onde os marchantes iam comprar o gado para os talhos e açougues de Salvador.

No século XVII, em 1652, já existiam mais ou menos 200 currais entre a cidade de São Cristovão, em Sergipe e o Rio São Francisco. No século XVIII, o rio São Francisco era a grande região da pecuária, existindo, no primeiro decênio, currais de 200 a 20 mil reses. Duas famílias ricas e grandes dominavam a região, com seus descendentes, livres e escravos, com seus imensos latifúndios povoados de gado: a família do mestre de campo, Antonio Guedes de Brito, e a família da Torre, descendente de Garcia d'Ávila.

A necessidade de água para os animais, as grandes extensões de terras com pastos frescos, além das proibições em torno da criação de gado nas áreas de produção de açúcar, impeliavam os currais para as bordas dos rios, na maioria afastados da orla marítima. O gado vinha de longe, conforme já mostramos, até do Piauí, sendo trazidos para a cidade em boiadas de 300 a 500 cabeças, conduzidas por vaqueiros brancos, mulatos, pretos e índios. Chegavam primeiro à feira de Capoame, distante oito léguas da cidade (atual Dias d'Ávila), uma vez por semana ou até

mesmo diariamente, consoante a época. Ali o gado encontrava pasto e era vendido aos marchantes. Havia também currais do subúrbio. Tudo isso explica porque a carne era um dos produtos, em certos períodos, abundante e básicos da população. Isso não duraria muito com a descoberta das minas no interior do país, gerando a alta dos preços dos escravos e das mercadorias. O irônico é que se proibiu, em 1702, o comércio com a Bahia, sendo considerado contrabando tudo que entrava ou saía pelos caminhos do norte, exceto o gado.¹⁶⁷

O problema da carne, além da concorrência das minas, tinha ainda o abuso dos criadores, marchantes e monopolistas que forçavam a alta dos preços, não obstante a tentativa de controle da Câmara. Daí ser uma constante, em determinados momentos, a falta de carne de boi em Salvador.

A população abastecia-se, a princípio, num único açougue instalado pela Câmara a paredes meias do seu edifício. Posteriormente abriram-se diversos outros, inclusive talhos para carneiro e capado.¹⁶⁸

Reitera Sousa que

os açougues, em número limitado de dez no princípio do Setecentos, espalharam-se pela cidade à medida em que o crescimento físico, populacional e, sobretudo, a exigência de abastecimento mais eficaz impunham à Câmara providências que garantissem aos moradores das áreas novas e mais afastadas os meios básicos para o seu suprimento alimentar.¹⁶⁹

¹⁶⁷ ABDALA, M. C. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007. p. 69.

¹⁶⁸ AZEVEDO, 1969, p. 335.

¹⁶⁹ SOUSA, 1971, p. 155.

O importante é explicitar que a carne foi sempre alimento fundamental, sendo, junto com a farinha, um dos produtos mais consumidos pelos soteropolitanos. E que cronistas e viajantes, de uma forma geral, a consideravam de baixa qualidade. Como assevera Thales de Azevedo, “A carne fornecida à população era umas vezes escassa, outras, magra e ruim.”¹⁷⁰ Isso se devia ao longo caminho trilhado pelo gado, sem pastos para descanso, até chegarem estropiados ao matadouro e aos açougues.

Infelizmente, a relação dos ingredientes que alimentaram nosso incógnito presidiário não aponta o nome dos cortes de vaca consumidos. No jantar, ele comeu carne em 25 refeições, sendo identificada em 21 vezes apenas como um prato de carne de vaca com duas libras ou 2 L de vaca. Já em dois casos aparece “1 prato de vaca com 2 L em casa porque se lhe tiraram os ossos”, já em outro caso temos “1 prato de vaca com 2 L em casa para ossar”. O que significaria “em casa”, para “desossar e ossar”, custando ambos o mesmo preço? Os outros pratos não seriam preparados “em casa”? “Desossar” sabemos o que representa, mas o que significaria “ossar”, já que nenhum dos antigos dicionários de nossa língua cita essa palavra? Seria colocar um pedaço do que hoje se chama na Bahia de chupa-molho ou costela para complementar a refeição? Infelizmente, não temos as respostas. Completando a carne no jantar, aparece “1 prato de carne de vaca cozida com 2 libras”. Na refeição, além da sobremesa e um prato de sopa com arroz, temos ainda, toucinho, vinagre e repolho. Óbvio, o toucinho era a gordura para a carne ou mesmo para o repolho, da mesma forma,

¹⁷⁰ AZEVEDO, 1969, p. 328.

o vinagre. No *Cozinheiro Nacional*, o repolho fermentado refogado tinha “uma libra de toucinho enfumaçado”, enquanto no repolho fermentado com pressa, “deita-se numa panela com uma xícara de vinagre.”¹⁷¹ O repolho seria agregado à carne ou à sopa ou para o alimento mais repetido do prisioneiro, arroz com repolho?

Na ceia, a carne de vaca aparece antes da Quaresma, uma vez, com duas libras de vaca em casa para ossar, e após a Quaresma mais duas vezes, uma libra de carne ensopada, adubada com vinagre, manteiga e toucinho para conserto. Segundo Câmara Cascudo,

Ensopar, de sopa, é o guisado servido no molho em que cozeu ensopado, pedindo condimentos capitosos. Carne e peixe ensopados, com molhos especiais. O ensopado é o mais trabalhoso dos guisados brasileiros.¹⁷²

Infelizmente, não é apresentado detalhe sobre o “molho e caldo” que temperava e acompanhava as carnes, galinhas e peixes cozidos, ensopados ou guizados. O preço para duas libras de carne em todas as situações foi de 40 réis, sendo, portanto, 20 réis para uma libra. Conforme veremos, a carne de vaca, entre todos os animais, era a mais barata. Quase 40 anos após, o crítico Vilhena via com consternação a penúria da carne, reiterando as considerações dos viajantes e cronistas.¹⁷³

¹⁷¹ COZINHEIRO..., 2008, p. 353-354.

¹⁷² CASCUDO, 2004, p. 522.

¹⁷³ VILHENA, 1969, p. 160.

PORCO, FRANGO E OVOS

Como todos os colonos, também os portugueses trouxeram sementes e mudas de plantas de suas hortas e fincas para o Brasil. O terra-tenente e vereador Gabriel Soares de Sousa,¹⁷⁴ já no século XVI, descreve o entorno de Salvador todo ocupado por roças, “onde se lavram muitos mantimentos, frutas e hortaliças, de onde se remedeia toda a gente da cidade que o não tem de sua lavra.” Por sua vez, Câmara Cascudo¹⁷⁵ diz que o português levou sua horta para onde vivia, sendo um grande disseminador das espécies vegetais, utilizando tais verduras em sopas, esparregados, cozidas e raramente cruas nas saladas. “Essas não tiveram aprovação positiva no Brasil. Não sou lagarto para comer folha, protestava em nossa casa meu primo Políbio Fernandes Pimenta, relata Cascudo” A alimentação do nosso prisioneiro comprova tal assertiva. As únicas verduras citadas foram repolho e “ervas cozidas”. Entretanto, assim como em Portugal, trouxeram para suas roças e quintais, os cordeiros, cabritos, carneiros e bodes, as porcas “que parem infinidades de leitões”, as “galinhas da Bahia que são maiores e mais gordas que as de Portugal”, além das pombas, patos e gansos, “cuja carne é muito saborosa”, nos diz o sempre entusiasmado Gabriel Soares de Sousa.¹⁷⁶ Progressivamente, no decorrer dos séculos de subsistência do produtor, pela força de atração do mercado urbano, com sua

¹⁷⁴ SOUSA, G. S. de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. São Paulo. EDUSP: Editora Nacional, 1971. p. 139.

¹⁷⁵ CASCUDO, 2004, p. 487.

¹⁷⁶ SOUSA, op. cit., p. 163-165.

crescente demanda, embora de forma reduzida, os produtos das hortas e roças entram no circuito comercial de Salvador.

Ao contrário da região das Minas Gerais, onde o porco no século XVIII era o centro da economia doméstica,¹⁷⁷ na Bahia isso jamais ocorreu. As dificuldades que os mineiros tinham na aquisição de produtos que vinham de fora, levou a uma predominância dos produtos da terra, entre eles, o porco, muito mais fácil de criar do que os bovinos. Já a Bahia tinha o gado, a farinha, o peixe e os frutos do mar, além das roças. Vale ressaltar que o clima do semiárido baiano foi um empecilho para um maior número de porcos, mas ainda assim sua criação se estendeu pelo Recôncavo e Bahia a fora; dificilmente se encontrava uma propriedade grande ou pequena que não tivesse uma leitoa, com seus “bacurris”. No século XVII, temos a seguinte digressão sobre o gado e o porco:

Não teria a cidade, em 1653, mais de 10 mil habitantes, em grande parte negros que se contentavam com fressuras e outros miúdos e comiam muita baleia, e o fornecimento de carne, nos 5 talhos então abertos, era de 40 cabeças de gado nos sábados, outros 40 na 3^a e na 4^a feira, nunca mais de um vintém a libra, e se procurava quem, no meio da semana, fizesse um preço mais baixo ‘para alívio do povo e que comesse boi mais barato’; da carne de porco havia 12 capados no sábado e seis em cada um dos outros dias de matança – o porco a meio tostão e a porca a dois vinténs a libra; carneiro vendia-se a 3 vinténs.¹⁷⁸

¹⁷⁷ ABDALA, 2007, p. 72.

¹⁷⁸ AZEVEDO, 1969, p. 330- 331.

Consideravam, os cronistas e viajantes, “tenríssima” a carne de porco, ao contrário da magra e dura carne de boi. Daí ser a carne suína muito mais cara que a de vaca. E não melhorou tal carestia no século XVIII. No caso do nosso prisioneiro, o porco era três vezes mais caro que a carne de vaca, ou seja, cada libra custava 60 réis.

Na sociedade feudal europeia, o porco tinha um papel importante na alimentação dos camponeses:

Consome-se sua carne fresca no inverno e salgada, ou sob forma de produtos de charcutaria, durante todo o ano. O porco fornece também o toucinho, gordura comum na maioria das regiões do Ocidente medieval.¹⁷⁹

Domingos Rodrigues apresenta, em seu manual culinário, nove receitas de porco. No Brasil, seguindo a tradição camponesa lusitana, do porco eram elaborados diversos subprodutos muito valorizados: a banha, o toucinho, o sarapatel, o presunto, o paio, a chouriça, a linguiça.

Segundo Câmara Cascudo,¹⁸⁰ “Em Portugal o porco sempre possuiu as simpatias e ainda no século XIV, quando da prestação de víveres dos caseiros ao senhorio, mencionava-se hum assado, subtendia-se de porco e não de gado”. No Brasil, a simpatia continuou: “O assado abria refeição colonial de todas as classes. Apresentava-se decorado e vistoso para os abastados, simples e

¹⁷⁹ RIERA-MELIS, A. A Sociedade Feudal e alimentação (séculos XII e XIII). In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Ed.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 405.

¹⁸⁰ CASCUDO, 2004, p. 517.

nu para os pobres, mas provinha da mesma feição primacial”.¹⁸¹ Embora a carne de porco fosse considerada indigesta por autores como Rigaud¹⁸² e reimosa pelos brasileiros, o prisioneiro só a comeu durante a ceia. Sempre uma libra nas oito refeições, em quatro delas foi comida assada, em três outras vezes o cardápio indicava apenas ser carne de porco, e uma única vez foi carne de porco afogada. Além do azeite, predominou a manteiga como condimento para a carne de porco.

Câmara Cascudo, evocando Portugal, ressalta que “Galinha é caldo para doente, canja para recém-parida ou convalescente. Assada é de cerimônia, guisada, molho pardo, cabidela, comida não comum, para dias especiais.”¹⁸³ Adiante reitera: “Não figura na ementa no cotidiano e natural. Não é acepipe de uso normal como o carneiro ou o porco. Semelhantemente na África e no Brasil.”¹⁸⁴ Na mesma linha de Cascudo, lembrando os meados do século XX, nos diz Guilherme Radel:¹⁸⁵

Até a década de 60 do século XX, quando os frigoríficos e supermercados começaram a vender os frangos abatidos e congelados, a galinha era considerada uma comida especial de dia de domingo, de aniversário ou de mulher doente ou parida.

Até esse momento, a galinha sempre foi cara, daí a profusão de ditados: “Pobre comendo galinha, furtou ou achou”, “Galinha em casa de pobre: um dos dois está doente.”

¹⁸¹ CASCUDO, 2004, p. 51.

¹⁸² RIGAUD, 1807, p. 64.

¹⁸³ CASCUDO, op. cit., p. 250.

¹⁸⁴ Ibid., p. 251.

¹⁸⁵ RADEL, G. *A cozinha sertaneja da Bahia*. 2. ed. Salvador: Guilherme Radel, 2009. p. 73.

A galinha e o frango, de todos os produtos, foram os mais caros do cardápio do nosso ilustre prisioneiro, sendo o menor preço, um frango por 100 réis, e o maior, metade de uma galinha por 180 réis. No jantar, metade de uma galinha aparece quatro vezes (160 ou 180 réis); um frango ensopado uma vez (120 réis) e um frango também uma vez, ao valor de 160 réis. Vale ressaltar que os últimos frangos são os mais fartos de ingredientes para condimentar a refeição: vinagre, manteiga e pimenta-do-reino para adubos, além de açafrão e toucinho. Na ceia, aparece um frango assado com ovos, com vinagre e manteiga para o molho, (120 réis) e um frango, valendo 100 réis. Também no Brasil, quem fala em galinha fala em ovos, tão apreciados pelos portugueses: frito, cozido na casca, duro ou “mole”. Sem o apreço dos índios, que não criavam aves poedeiras, tampouco dos africanos, mas incorporado inteiramente às refeições dos portugueses e descendentes. Sem falar na importância que viria a ter na doçaria brasileira. Na obra *Arte da Cozinha* (1680), Domingos Rodrigues¹⁸⁶ acrescenta alguns detalhes à nossa mais corriqueira receita de ovos estrelados:

Tomem uma pequena de manteiga e, derretendo-a em uma frigideira e deitando-lhe os ovos dentro que se não esborrachem as gemas, e então com uma colher ir-lhe deitando as claras por cima das gemas até que se acabem de coalhar e, depois, deitar-lhe pimenta por cima e sumo de limão, e mandá-los à mesa.

Ovos aparecem nos cardápios da Quaresma em duas ceias, na quantidade de quatro ovos, no valor de 40 e 50 réis. Em

¹⁸⁶ RODRIGUES, 2008, p. 143.

ambas as situações, acompanhados de manteiga, certamente para frigi-los, no valor de 20 réis. A ironia é que a assertiva de Câmara Cascudo de que o sal é indispensável ao ovo, cai por terra na alimentação do prisioneiro. No dia 18 de fevereiro, os ovos são com açúcar. O uso do sal e do açúcar com ovos já aparecia nas receitas medievais, inclusive entre os ingleses, com açúcar,¹⁸⁷

[...] acompanhavam ovos pochês, com o molho que viria a ser chamado *crème anglaise* ou creme inglês: Quebra alguns ovos em água fervente e deixa-os cozinhar em fogo lento; quando estiverem prontos, tira-os. Bate leite e gemas de ovos muito bem em uma vasilha; acrescenta açúcar ou mel, colore tudo com açafrão e leva ao fogo lento; à primeira fervura, tira o creme do fogo e mistura pó de gengibre. Põe os ovos cozidos em pratos, coloca por cima o creme e serve imediatamente.¹⁸⁸

Com a influência que a Inglaterra exercia sobre Portugal, não era nenhuma novidade o consumo também de ovos com açúcar. Aliás, no que voltaremos a tratar, o sal não aparece entre os ingredientes da comida do prisioneiro. Estranho, muito estranho.

TEMPEROS E ADUBOS

A nomenclatura usada nos séculos XVII e XVIII para adubos é bastante diferenciada segundo nossos dois mais destacados “chefs” de antanho: Domingos Rodrigues¹⁸⁹ cita “adubos”

¹⁸⁷ MCGEE, H. *Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária*. São Paulo: Martins Fontes, 2011. p. 80. Grifo do autor.

¹⁸⁸ A receita advém de um manuscrito publicado em *Antiquitates culinariae*, 1791 (c.1400).

¹⁸⁹ RODRIGUES, 2008, p. 233.

apenas no glossário como sinônimo de “temperos”; já Rigaud¹⁹⁰ diz que “os adubos mais usados são o sal, a pimenta, o cravo da Índia, a canela, a noz moscada, o macir ou flor de noz roseada, o gengibre, a pimenta longa, a semente de coentro, a erva doce, o cominho, e a semente do funcho”. Tal listagem tão reduzida contrasta com a grande variedade de legumes, verduras, raízes e sementes: ervilhas, feijões, lentilhas, cenouras, cebola, salsa, cebolinha, alho poró, nabos, aipo, alface, chicória, pepinos, abóboras, melancias, melões, beterraba, batatas, alcaparras, trufas, alho, agrião, hortelã, louro, entre outros. E ainda oferece um capítulo específico para os molhos, predominando neles a manteiga, além de incluir também sal, pimenta, cebola, alho, folha de louro e, em menor número de vezes, azeite e vinagre.¹⁹¹ Também já diminuíram em muito o emprego das especiarias. Como se pode ver, ausência em um, abundância no outro. Daí preferirmos intitular esse item genericamente: adubos e temperos.

Os temperos são utilizados para conserto, adubo, molho e caldo. São poucos os ingredientes referidos para a elaboração de molhos e para temperar usados na alimentação do prisioneiro: basicamente azeite, vinagre, pimenta-do-reino, açafão e, como gorduras, o toucinho e a manteiga. Como guarnição, geralmente o arroz com repolho cozido para acompanhar o principal prato, sobretudo no jantar após a Quaresma. Eis o quadro geral, com os respectivos preços dos temperos e adubos:

¹⁹⁰ RIGAUD, 1807, p. 403-404.

¹⁹¹ *Ibid.*, p. 334-347.

TEMPEROS E ADUBOS

ANTES DA QUARESMA

Jantar

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
Azeite para conserto e molho	1	40
Vinagre para o mesmo (e 1 doce de araçá)	1	20
Vinagre, manteiga, pimenta-do-reino para adubos	1	40
Açafrão e toucinho	1	40
Vinagre, manteiga para adubos	2	30

Ceia

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
Vinagre e manteiga	2	20
Azeite e vinagre para o molho	1	20
Manteiga e Vinagre para o conserto da dita (vaca)	1	30
Toucinho para a dita	1	10

Após a Quaresma

Jantar

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
Repolho, toucinho e vinagre (para carne)	18	40
Azeite e vinagre	7	60
Repolho, toucinho, vinagre, pimenta	4	60
Repolho e toucinho (com vaca)	4	30
Azeite, vinagre e pimenta	2	60
Azeite, vinagre para conserto e molho	2	60
Manteiga, vinagre e toucinho	2	60
Vinagre, manteiga e pimenta	1	50
Açafrão e toucinho	1	40

Ceia

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
Azeite e vinagre	18	20/30
Azeite para molho	11	10
Manteiga e vinagre para molho	8	20/30
Vinagre, manteiga e toucinho para conserto	2	30

QUARESMA

Jantar

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
Azeite e vinagre para o molho	35	60
Azeite, vinagre e pimenta-do-reino para conserto	6	80
Azeite e pimenta para conserto e molho e vinagre	1	60
Azeite e vinagre para conserto e molho	1	30

Ceia

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
Azeite para molho e caldo	33	10
Azeite e vinagre para o molho	3	20
Manteiga para frigar os ovos	2	20
Azeite e vinagre para molho e para caldo	2	20
Pimenta-do-reino para adubo e azeite para molho	2	30

Excetuando a excepcionalidade do açafrão, uma antiga e cara especiaria, o que vinga mesmo é o azeite e o vinagre, denotando a matriz lusitana/mediterrânea. Como afirma Carlos Veloso,¹⁹² “a cozinha portuguesa setecentista utilizava fundamentalmente o azeite e o vinagre, segundo Costigan, o molho universal”. Já lá em Portugal estava desaparecendo a velha cozinha medieval, o mesmo repetindo-se aqui na Bahia.

Após a Quaresma, em especial no jantar do meio dia, consome-se maior quantidade de ingredientes. Nos tempos de jejum, não há quase variações; basicamente usa-se o azeite e o vinagre. Durante a Quaresma, excetuando a manteiga, permitida pelas *Constituições Primeiras do Arcebispado da Bahia*, para frigar os ovos ou eventualmente ser usada no pão e acompanhando a

¹⁹² VELOSO, 1992, p. 110.

banana-da-terra cozida ou assada, não aparece outra gordura. Podemos perceber, durante todo o período da prisão, a baixa dos preços dos ingredientes na ceia. Curiosa é a diferença de preços do azeite e vinagre, custando durante o jantar três vezes mais. Entretanto, tendo em vista que azeite e vinagre não se deterioram facilmente, a explicação plausível é que à noite se usava menor quantidade. Embora o toucinho ainda preponderasse, aparecendo 33 vezes, a utilização da manteiga em 20 refeições já preconizava certa modernidade culinária vigente em Portugal no século XVIII.

SOBREMESA

Philip e Mary Hyman, tratando dos livros de cozinha na França, já encontram nos exemplares do século XVI a justaposição de receitas alimentares com fórmulas de higiene. Para eles,

[...] essa mistura inscreve-se perfeitamente na lógica da antiga dietética em que o açúcar era considerado, em particular, como facilitador da digestão. Assim, os confeitos, doces de frutas e outras guloseimas eram reservados para o último serviço de um jantar, chamado 'saída de mesa' após o qual trazia-se o necessário para que os convivas lavassem as mãos.¹⁹³

Foram os árabes que levaram para Portugal a herança dos doces na base do mel de abelhas, progressivamente, com a abundância do açúcar brasileiro, a doçaria foi multiplicada e transformada. Os portugueses a trouxeram para o Brasil, onde tiveram

¹⁹³ HYMAN, P. M. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 630.

que adaptar-se aos novos ingredientes e muitas vezes aos estilos das cozinheiras negras e indígenas.

Já no livro de Domingos Rodrigues, sem francesismo, as sobremesas estavam presentes como derradeiro prato em todas as três partes do livro, inclusive nos banquetes. Ali são transcritas receitas de pastéis e tortas doces, doces de massa, doces de frutas, sorvetes, frutas e grande variedade de ingredientes para concluir a refeição. Gilberto Freyre¹⁹⁴ não poupa Rigaud, apontando-o como responsável pelo afrancesamento da cozinha e da doçaria portuguesas:

[...] ele opõe as graças da cozinha francesa, que alcançariam vitória tão grande sobre a boa e sólida cozinha portuguesa de peixe cozido e arroz doce, encarnada por Mestre Rodrigues, pelas abadessas, pelas freiras quituteiras, pelas mouras e negras que, no século XVI, já vendiam quitutes pelas ruas de Lisboa, apregoando em voz alta ou cantada as virtudes dos seus doces.

Freyre considera que foi a tradição do bolo e do doce portugueses que se instalou solidamente no Brasil, só chegando no século XIX a doçaria francesa através de seus confeitores chiques:

as influências que desde o século XVI corromperam aqui – corromperam ou enriqueceram: questão de ponto de vista – as tradições portuguesas de bolo e de doce foram as indígenas; mais tarde as africanas.¹⁹⁵

Câmara Cascudo é contundente:

¹⁹⁴ FREYRE, G. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. 5. ed. São Paulo: Global, 2007. p. 69.

¹⁹⁵ *Ibid.*, p. 70.

nunca um brasileiro dispensou o adoçar a boca depois de salgar o estômago. [...] Dizia o padre Antônio Delicado nos seus Adágios seiscentistas, com açúcar e com mel até e as pedras sabem bem. E, amargo, basta a vida.¹⁹⁶

E seria evidente que eles trariam para o Brasil o gosto pelo açúcar e sua doçaria. Aristocrática nos conventos e casas-grandes, populares nos tabuleiros das doceiras de rua e, sobretudo, nas áreas da agroindústria açucareira, os engenhos popularizaram o doce como sabor: a garapa, a rapadura, o quebra queixo e tantos derivados do ouro branco.

No seu livro seminal, *Açúcar*, Gilberto Freyre revela que era natural que esse carboidrato cristalizado influenciasse fortemente o paladar brasileiro, provocando mesmo um gosto excessivo pelos doces e bolos, sobretudo no Nordeste canavieiro: “tão do açúcar, tão do negro importado em função do açúcar, tão do engenho de açúcar introduzido pelo colonizador português”¹⁹⁷

A sobremesa do prisioneiro, embora substancial e presente em todas refeições, é muito pouco diversificada, sobretudo em relação às frutas, transformadas em doces. Apenas quatro frutas são utilizadas nas sobremesas: araçá, abóbora, banana-da-terra e cidra. Gabriel Soares de Sousa, falando sobre as frutas brasileiras, diz que o araçá é fruta que “se come toda, e tem ponta de azedo mui saboroso, do qual se faz marmelada, que é muito boa, e melhor para os doentes das câmaras.”¹⁹⁸

¹⁹⁶ CASCUDO, 2004, p. 308.

¹⁹⁷ FREYRE, 2007, p. 34-35.

¹⁹⁸ SOUSA, 1971, p. 195.

Isabel Mendes Drumond Braga,¹⁹⁹ tratando do sistema alimentar no Brasil no século XVII, diz que os portugueses procuravam comer o que se assemelhava ao consumido na terra natal, “a que acresciam as farinhas, os muito apreciados doces de frutas exóticas, como por exemplo de araçá[...]”. No *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, dos finais do século XIX, consta uma receita do Doce de Araçá:

Dois quilogramas de açúcar, 2 ditos de araçá. Cozinha-se os araçás e, quando abrir fervura, despejam-se em uma peneira grossa até escorrer bem a água, tiram-se os caroços, passam-se por peneira fina, e, quando a calda estiver em ponto, deitam-se os araçás e leva-se ao fogo a dar o ponto como o de goiabada.²⁰⁰

Doce muito comum em Salvador até meados do século XX, quando ainda proliferavam os araçazeiros na cidade. Daí Cascudo²⁰¹ dizer que era “Fruta de gente pobre, gostosa, simples, sem cobertura cultural.” A fruta sim, mas o doce não: também estava presente nas belas e caras compotas dos salões dos abastados. Hoje o doce de goiaba em calda, e sobretudo a goiabada, fez desaparecer o antigo doce de araçá, completamente ausente até dos mercados mais populares do Brasil.

Falando sobre as abóboras, Câmara Cascudo²⁰² diz que o português trouxe na primeira metade do século XVI, abóboras

¹⁹⁹ BRAGA, I. M. R. M. D. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2010. p. 83.

²⁰⁰ REGO, A. J. de S. *Dicionário do doceiro brasileiro*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. p. 140.

²⁰¹ CASCU DO, 2004, p. 632.

²⁰² *Ibid.*, p. 631.

da Guiné para o Brasil, plantando-as com proveito. Eram as chamadas em Lisboa, “abóboras de quaresma.” Outra é a perspectiva alentada pela Fundação Slow Food para Biodiversidade, no artigo “A diversidade de abóboras no Brasil e sua relação histórica com a cultura”: quando os primeiros navegadores portugueses desembarcaram em terras brasileiras, há cinco séculos, os indígenas cultivavam suas próprias variedades de abóboras.

As abóboras cultivadas pelos índios brasileiros foram levadas para a Europa pelos portugueses, enquanto que os espanhóis, que colonizaram outros países das Américas levaram para lá as variedades cultivadas pelos astecas, maias e incas. As abóboras fizeram sucesso e circularam rapidamente entre os diferentes países do Velho Mundo, chegando à Alemanha e Itália ainda no século XVI.²⁰³

Já Gabriel Soares de Sousa (1587) registra a existência de diversas “abóboras-da-quaresma” que os índios chamavam “jerimuns”, étimo conservado em alguns estados nordestinos.²⁰⁴ Da Guiné ou do Brasil, o fundamental é que ela transformou-se em um alimento importante na culinária portuguesa e brasileira. Na citada *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues,²⁰⁵ aparece a receita “Abóbora de Covilhete” (sobremesa):

Quando a abóbora estiver esbrugada, a pesarão crua em uma balança, e quantos arráteis forem de abóbora o serão também de açúcar; depois a abóbora crua pesada se porá a cozer em tacho, e tanto que estiver cozida se pisará em um gral de pedra e se irá pondo

²⁰³ BARBIERI, 2012.

²⁰⁴ SOUSA, 1971, p. 183-184.

²⁰⁵ RODRIGUES, 2008, p. 165.

em uma peneira para que escorra a água, e depois, metida em um pano, se torça bem para que não fique com alguma água. Então se porão os arrâteis de açúcar em um tacho ao lume; depois de limpo o açúcar, lhe deitarão abóbora que se irá cozendo no açúcar, e quando não cair da colher, quando com a mesma se lhe der volta, está feita, e se lhe deitará o almíscar que quiserem, e deita-se em covilhetes, cora-se ao sol.

Lucas Rigaud²⁰⁶ apenas enuncia os seus usos: “a abóbora, ainda que de várias castas, servem para sopas, ragus, friccassés, guarnições de entradas e vários pratos de entre-meio.” Deixou de citar seu uso como doce tipo marmelada ou em calda. No *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, dos finais do século XIX, temos apenas a receita “Doce de Abóbora Amarela”, muito semelhante à citada acima:

Depois de descascada a abóbora, cozinha-se bem e amarra-se em uma toalha, e dependura-se para escorrer a água; depois de bem escorrida, passa-se por uma peneira de cabelo; para cada 500 gramas de massa pesam-se 600 ditas de açúcar, no qual, depois de estar em ponto de pasta larga, deita-se a abóbora, e vai se mexendo; logo que aparecer o fundo do tacho, está pronto.²⁰⁷

Usada de várias formas na tradicional cozinha baiana/sergi-pana, seja em pedaços no feijão ou no cozido, seja na sopa, assim como em doce em calda ou cristalizado, a abóbora, contudo, não vem citada na obra *Cozinha Baiana*, da folclorista Hildelgardes

²⁰⁶ RIGAUD, 1807, p. 401.

²⁰⁷ REGO, 2010, p. 139.

Vianna.²⁰⁸ Entretanto, Guilherme Radel,²⁰⁹ em *A cozinha sertaneja da Bahia*, transcreve uma receita de doce de abóbora, em muito semelhante à do *Dicionário do Doceiro Brasileiro*.

A fruta mais utilizada como sobremesa pelo nosso prisioneiro foi a banana. Segundo McGee,²¹⁰ a bananeira teve origem nos trópicos do sudeste asiático:

Usamos os termos banana e banana-da-terra para designar duas categorias básicas em que se enquadram as muitas variedades desta fruta. As bananas são as variedades de mesa, geralmente doces, e as bananas-da-terra são as variedades ricas em amido que se prestam à cocção. A banana é muito doce quando madura, e seu teor de quase 20% de açúcar só é excedido pelo da tâmara e o da jujuba, a passo que a banana-da-terra madura pode conter somente 6% de açúcar e 25% de amido. A banana-da-terra, mesmo madura, em geral conserva uma textura seca e amidosa e pode ser consumida como são as batatas: assada, frita, cozidas em grandes pedaços ou transformadas em purê.

A banana chegou ao Ocidente trazida pelos comerciantes árabes, que lhe deram o nome pelo qual a fruta tornou-se conhecida em quase todos os idiomas: *banan*, que significa “dedo”, em árabe. Consoante Fábio Pedroso,²¹¹ os árabes introduziram a banana nas Ilhas Canárias, de lá sendo transportada aos Brasis no começo do século XVI. Aqui já existia uma espécie de bana-

²⁰⁸ VIANNA, H. *A cozinha baiana: seu folclore suas receitas*. Trabalho apresentado no 1º Congresso Brasileiro de Folclore, Salvador, 1955.

²⁰⁹ RADEL, 2009, p. 452.

²¹⁰ MCGEE, 2011, p. 420-421.

²¹¹ PEDROSO, F. Nós temos banana? *Revista de História da Biblioteca Nacional*, Rio de Janeiro, Ano 3, n. 39, fev. 2008. p. 20.

na, a pacova, mas não se compara: ela não podia ser comida crua. Gabriel Soares de Sousa²¹² diz ser a pacova uma fruta natural da terra, e já sinalizava que “dão-se estas pacobas assadas aos doentes e cozidas no açúcar com canela são estremadas”. E certamente seria a banana-da-terra, ao contrário dos outros tipos de bananas originárias do Oriente – prata, maçã, guiné, de São Tomé, d’água, nanica – que participariam do cardápio do prisioneiro.

A banana-da-terra é ainda muito popular na Bahia, cozida ou frita. Presença obrigatória do cozido baiano, assim como fritas, nos carurus de Santa Bárbara e dos santos gêmeos, Cosme e Damião. E não é surpresa aparecer hoje em dia em casa baiana no café da manhã ou no jantar, sobretudo cozida. Quanto ao consumo desta fruta *in natura*, diz velho ditado luso-baiano: “banana de manhã é ouro, ao meio dia prata, de noite, mata!” Um pouco exagerado, convenhamos!

Outra fruta citada no cardápio de nosso prisioneiro foi a cidra. De acordo com Harold McGee,²¹³

[...] a cidra, nativa do sopé do Himalaia, talvez tenha sido o primeiro citro a chegar ao Oriente Médio, por volta de 700 a.C., e ao Mediterrâneo, cerca de 300 a.C. [...] As diversas variedades de cidra tem pouco suco, mas uma casca intensamente aromática que pode perfumar todo um ambiente – a cidra é usada em cerimônias religiosas asiáticas e judaicas – e há muito tem sido caramelada.

²¹² SOUSA, 1971, p. 188-189.

²¹³ McGEE, 2011, p. 416.

Na *Arte de Cozinha* (1680), Domingos Rodrigues²¹⁴ compila duas receitas: o cidrão em conserva e a cidrada, preparada da seguinte forma:

Aparadas as cidras da casca, para ficar o doce mais alvo, lavadas em duas ou três águas frias, escaldadas em duas ou três águas fervendo, e cada vez espremidas em um pano grosso, depois que estiverem já adoçadas, deitem-nas em três águas frias, espremendo-as sempre com o pano, ralem-se as cidras, ou pisem-se, e deitem um arrátel de cidra em dois de açúcar em ponto de cabelo, e por esta conta façam a quantidade que quiserem, mexa-se enquanto não enxuga e, como mostrar o fundo, tire-se fora, deitem-lhe cheiro, se quiserem, e bote-se nos covilhetes.

No *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, são citadas três receitas de doce de cidra, porém, trata-se hoje de doce raríssimo na Bahia, embora muito encontradiço no centro-sul.

Vejamos, agora, o rol das sobremesas com os seus respectivos preços constantes nos 174 cardápios de nosso prisioneiro:

SOBREMESAS

ANTES DA QUARESMA

Jantar

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
1 prato de banana-da-terra crua	2	5
1 xícara de doce de abóbora	2	20
1 xícara de doce	1	20
1 doce de araçá	1	20

²¹⁴ RODRIGUES, 2008, p. 167-168.

Ceia

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
1 prato de banana-da-terra assada e coberto com açúcar	4	20
1 doce de araçá	4	10

APÓS A QUARESMA

Jantar

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
1 doce de araçá e 1 prato de banana-da-terra crua	28	15
1 xícara de doce de abóbora e 1 prato banana-da-terra crua	5	25
Doce de abóbora e 1 prato de banana-da-terra crua	2	15

Ceia

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
1 pão doce e 1 prato de banana-da-terra com açúcar	16	50
1 doce de araçá e 1 prato de banana-da-terra com açúcar	2	50
1 pão e 1 prato de banana-da-terra com açúcar	3	50
1 pão e 1 doce de abóbora	1	30
1 prato de banana-da-terra com açúcar	1	30
1 pão doce e 1 prato de banana-da-terra crua	1	50

QUARESMA

Jantar

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
1 doce de araçá e 1 prato de banana-da-terra crua	49	15
1 doce de abóbora e 1 prato de banana-da-terra crua	1	15

Ceia

INGREDIENTES	VEZES	PREÇO (RÉIS)
1 doce de araçá e 1 prato de banana-da-terra com açúcar	28	30
1 doce de abóbora e 1 prato de banana-da-terra com açúcar	11	30
1 doce de araçá e 1 prato de banana-da-terra assada com açúcar	2	30
1 doce de cidra e 1 prato de banana-da-terra assada com açúcar	2	30
1 prato de banana-da-terra com açúcar e para os ovos	1	30
1 pão e 1 doce de araçá	1	30

Chama primeiramente a atenção a monotonia, a frequente repetição da mesma sobremesa durante os 87 dias cativo: o prisioneiro comeu doce de araçá 127 vezes (72%) nesse período, quiçá essa mesma fruta sirva como base para diversificadas receitas: em calda às metades, em massa como goiabada, em forma de “queimados grandes” embrulhadas em palha de banana como são vendidos no recôncavo, doce mais mole como geleia, etc.

Outro detalhe desperta atenção: a banana-da-terra crua. E não foi pouca: na Quaresma, durante o jantar, ela foi exclusiva, 50 vezes, certamente, cozida ou assada na brasa, untada com manteiga, como substituta do pão, já que não presta para ser comida crua. Durante os quase três meses de prisão, banana-da-terra constou 88 vezes na lista das compras feitas pelo carcereiro. De uma forma geral, não há grande variação de preços. O mais barato é um prato de banana-da-terra crua, que custava cinco réis; um doce de araçá custava 10 réis, enquanto uma xícara de doce de abóbora valia 20 réis. A sobremesa mais cara, majoritariamente, a que continha pão doce, com um prato de banana-da-terra com açúcar ou de forma eventual, a que continha pão e um doce; e até mesmo um pão doce com banana-da-terra crua, todas no valor de 50 réis.

COMBUSTÍVEL

Lenha era o material combustível mais utilizado no período colonial nos fogões e trempes rurais e urbanas, seguido do carvão, mais caro e nem sempre encontrado em todos lugares. A vantagem do carvão está na sua maior facilidade para se aquecer fogareiros ou trempes (tripé de ferro para apoiar panela), para

cozinhar ou aquecer menores quantidades de comida, como deve ter sido o caso do nosso prisioneiro, cuja porção de alimentação individual estava bem delimitada entre jantar e ceia. Na lista de gastos diários registrada pelo carcereiro, consta a aquisição de cinco cestos de carvão, comprados religiosamente a cada 19 dias: aos 16 de fevereiro, 7 de março, 26 de março, 14 de abril e 3 de maio. Em apenas um deles especifica-se tratar de um “cesto grande”, pagando-se 160 réis por cada um, inexplicavelmente, 100 réis por apenas um cesto.

QUEM COZINHAVA

Fica explícito na lista apresentada pelo carcereiro, características que indicam uma lógica e uma regularidade na seleção dos cardápios. Quem as preparou revela conhecimento da culinária portuguesa, em especial das suas transformações. E isso fica visível pelos ingredientes e técnicas culinárias. Poderia ser o próprio prisioneiro que sugeria as compras dos alimentos? Provavelmente sim, sujeitando-se, o carcereiro, a suas preferências alimentares e à oferta de gêneros no mercado de Salvador. Porém, a incógnita em torno de quem cozinhou continua. Seria uma portuguesa ou uma negra já familiarizada com o cardápio luso-brasileiro? Se nosso comensal tivesse lido seu conterrâneo Domingos Rodrigues,²¹⁵ no *Arte de Cozinha* (1680), teria excluído *ipso facto* cozinheiras ou cozinheiros de cor:

Advirto mais a todos os senhores que se prezam muito de serem assistidos pelos exercitantes desta arte,

²¹⁵ RODRIGUES, 2008, p. 215.

que de nenhum modo consintam nas suas cozinhas, nem ainda por moços delas, a negros, mulatos ou qualquer cozinheiro que de sua criação ou inclinação for vil, ou proceder com torpes e depravados costumes, porque lhe confesso hão de comer com muito pouca limpeza e com muito risco da sua saúde, que assim mo tem mostrado a experiência de muitos anos e o exercício desta minha arte [...].

Conselho que a elite colonial desprezou, posto que as cozinhas das casas grandes e mansões senhoriais eram território predominantemente ocupado por cozinheiras de cor.



CONCLUINDO AS REFEIÇÕES

Todo este trabalho gira em torno do que o prisioneiro inominado comeu entre 12 de fevereiro a 9 de maio de 1763. Contudo, ninguém sozinho cria uma culinária, uma vez que, apesar das idiosincrasias do comensal, ela é sempre elaborada por um grupo social, em determinado tempo e espaço, seguindo certa tradição gustativa. A alimentação é um marcador social e cultural, estabelecido através de um processo de seleção e escolha. Não se come qualquer coisa, se come o que se conhece ou o que se deseja conhecer. Muitas vezes, também, o que se é obrigado a comer. A par da nossa condição onívora, a alimentação é sempre condicionada por fatores culturais, como classe social, idade, gênero, etnia, região e país ou área cultural, que direcionam nossos hábitos e preferências.

Daí a importância da contextualização deste prisioneiro na Bahia setecentista, a capital do Brasil, marcada por sua importância econômica e política. E isso se fez tendo por base a colonização portuguesa, pautada no genocídio e no etnocídio das sociedades indígenas e na escravidão africana. É nesse ambiente que aparece um caso singular, um prisioneiro incógnito, que deveria ter o privilégio de receber alimentação “de boa qualidade

e abastada quantidade”. A existência de uma única cadeia civil em Salvador, a Cadeia da Relação, atual subsolo do edifício da Câmara de Vereadores de Salvador, tinha instalações precárias, além de dedicar péssimo tratamento aos presos. Daí acreditarmos, o que não era implausível, ele ter se beneficiado de um “carcereiro fiel”, ou seja, o que nós chamaríamos hoje de “prisão domiciliar”, com uma diferença: o preso ficava na casa ou sob responsabilidade de outrem, o carcereiro fiel.

Considerando a ausência de nome ou cargo do prisioneiro, optamos por situar o momento histórico, como um mecanismo para vislumbrar o inominado. E nele aparece uma figura singular, símbolo de todo um período, para Portugal e Brasil: o Marquês de Pombal. Evidentemente, deixamos em aberto para o leitor fazer suas escolhas entre as propostas de quem seria esse misterioso prisioneiro. Teria sido vítima de perseguição do mais famigerado déspota esclarecido lusitano?

Por exclusão, conjecturamos que certamente não era cristão-novo, posto que não abdicou de consumir carne de porco e alguns peixes de couro, tabus alimentares para os seguidores da Lei de Moisés.

Fizemos uma pequena revisão sobre o que comiam os portugueses no século XVIII, a partir do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, do *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, e chegando ao *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, de Lucas Rigaud. No século XVIII, já começava a aparecer em Portugal uma nova cozinha, à francesa, com menos condimentos, a carne com pedaços menores, a presença de novos molhos, os doces e frutas no final das refeições. Mas os vínculos com a cozinha medieval

ainda se mantinham, com um grande rol de especiarias e outros condimentos. Um Portugal empobrecido, que comia mal, onde poucos abastados podiam trazer chefes franceses ou comer à francesa, sem contar que não se substituem hábitos culinários de um dia para o outro. Isso não significava que as novidades deixassem de chegar a Portugal e ao Brasil.

Duas fontes foram essenciais para vislumbrar, de forma geral, o que comiam os que viviam na Bahia: os cronistas e viajantes. Os primeiros cronistas, até o século XVII, tentando chamar a atenção de Portugal para as riquezas existentes, inclusive alimentares, que, bem exploradas, seriam um manancial extraordinário para o reino. A partir do século XVIII, a situação seria outra: o Brasil, de acessório, tornava-se fundamental para a Coroa portuguesa. A dependência do açúcar e do ouro, além do tabaco, tornou-se vital para um Portugal empobrecido e dependente da Inglaterra. E alimentos não faltavam, tendo, como rainha, a farinha, e rei, a carne, além dos peixes, moluscos, caças e as exóticas e abundantes frutas nativas ou aclimatadas da Índia. Isso tudo, muitas vezes, com grandes exageros. Vale a pena salientar que, nos inícios do século XVIII, através do padre Nuno Marques Pereira, fica evidenciado a existência de africanos demonstrando as suas preferências alimentares, com as quizilas, ou seja, restrição a certos alimentos. Seria um preceito somente de ordem religiosa? Não o sabemos, assim como permanecem incógnitos os produtos da sua alimentação.

Sejam os cronistas valorizando os produtos locais, sejam os viajantes menosprezando a realidade e a comida local, apesar de divergentes, as perspectivas se complementam. Mas, para

entender o que comiam os baianos, é preciso ir além. Os portugueses trouxeram o seu poderio militar, a sua arquitetura, móveis, livros, cavalos, mantiveram a sua língua e, óbvio, a sua alimentação. Porém, com o abandono a que o Brasil foi relegado nos primeiros decênios do século XVI e, posteriormente, com o crescimento da população e da presença dos escravos africanos, tornou-se fundamental a produção e comércio de víveres para o mercado interno. Sem a “pequena” lavoura e sem o pastoreio, não existiria a indústria açucareira, assim como morreria de fome a população urbana. Quem tinha poder buscou manter a lusitanidade alimentar, mas isso não significou que não comessem os produtos locais. Já os brancos pobres, africanos e seus descendentes tiveram que se fartar, essencialmente, com os produtos locais. A base da nossa cozinha permaneceu portuguesa, mas com acréscimos e incorporações de elementos da culinária indígena e africana.

Inexistem documentos históricos sobre a alimentação na Bahia no século XVIII, excetuando a lista de ingredientes das reclusas da Santa Casa da Misericórdia, datada de 1749, trazida à baila por Russel-Wood. Lista onde se mescla a distribuição individual de alguns elementos conjugada aos oferecidos coletivamente. Entretanto, tratando da alimentação de um indivíduo, o documento do prisioneiro é único e singular. Adaptando a perspectiva de Jack Goody²¹⁶ aos nossos objetivos, a alimentação do prisioneiro engloba os três tipos de listas: a lista de compras, a lista da preparação, ou seja, a receita, e a lista com os alimentos

²¹⁶ GOODY, J. *A domesticação da mente selvagem*. Petrópolis, RJ: Vozes. 2012, p. 139-154.

para o consumo da comida, isto é, o cardápio. Como é uma lista só, ela guarda certa complexidade para a sua análise.

Por trás da receita está a lista de compras, isto é, a lista de objetos necessários para implementar a receita, que ao mesmo tempo precede e sucede a coleta da comida ainda não preparada (não necessariamente crua).²¹⁷

Viajando no tempo, provavelmente o comprador tinha um escravo para a pesca, comum na época, ou comprava na mão das quitandeiras que dominavam o comércio a retalho dos peixes; a carne de vaca, no açougue; o porco, nas quitandeiras; galinhas e ovos com ambulantes; azeite doce, pimenta-do-reino, o açúcar, a farinha, o arroz, o feijão nas vendas e armazéns de secos e molhados, onde deviam predominar os portugueses.

O documento que tem nos servido de fio condutor trata-se de uma lista de compras, com os ingredientes e seus preços, incluindo a presença de certos itens que denotam a previsibilidade futura da sua utilização, como é o caso da farinha e do carvão. Nesse rol, preponderam os ingredientes familiares ao sabor dos portugueses ou respectivas adaptações aos produtos locais. A preferência pelo peixe era uma tradição secular portuguesa, que incluía secundariamente em sua base alimentar também a carne de vaca, a galinha, o porco, os ovos, o azeite de oliva, o vinagre, a manteiga, a pimenta-do-reino, o pão, o arroz, o feijão, ingredientes ou produtos igualmente básicos na cozinha mediterrânea e de outras áreas geográficas. Mas já aparecem elementos locais no cardápio do prisioneiro, com destaque à farinha de mandioca e às duas frutas locais: o araçá e a banana-da-terra.

²¹⁷ GOODY, 2012. p. 144-145.

Contudo, a falta de alguns produtos fundamentais é muito estranha. Cozinhar sem sal era inexplicável na cozinha portuguesa e na local. Thales de Azevedo²¹⁸ diz que o gosto de alimentos picantes foi uma característica dos hábitos alimentares da nossa gente desde os tempos coloniais. Ele acentua que a escassez e o alto preço do sal de cozinha deve ter concorrido muito para suposta indolência dos brancos colonizadores. Uma das riquezas de Portugal, o sal, não atendia o consumo do Reino e muito menos da colônia,²¹⁹ chegando a ser motivo de protestos públicos, como o “motim do Maneta”,²²⁰ na Bahia setecentista. Talvez o carcereiro não o incluiu na lista de compras porque naquele momento o sal extraído das salinas de Cabo Frio e Rio Grande Norte era proibido de ser vendido para a Bahia.²²¹ Pensou, talvez, que seria um privilégio impropriedade, diante da situação vivenciada pela população, inclusive dos abastados, apresentar produto tão problemático no rol de compras do prisioneiro.

A ausência de hortaliças, legumes, presentes nas roças e quintais da cidade, como coentro, salsa, hortelã, cebolinha, louro, alface, cebola, pimentão, cebolinha, cenoura, pimenta malagueta e de cheiro, assim como na lista da Santa Casa de Misericórdia, talvez se devesse ao seu baixo custo e presença frequente nos quintais das casas de moradia. Nada de batata doce ou do reino, aipim, inhame. E o milho, seja fresco, seja em seus

²¹⁸ AZEVEDO, 1969, p. 341.

²¹⁹ Ibid., p. 353.

²²⁰ Em 1711, o comerciante João de Figueiredo da Costa, alcunhado “Maneta”, comandou uma sublevação, com saques e depredação, pelo aumento da taxa sobre o sal, monopólio da Coroa. AZEVEDO, op. cit., p. 351.

²²¹ Ibid., loc. cit., p. 353.

derivados – fubá, quirela, farinha, tão importante na dieta do centro-oeste, sudeste e sul –, parece ter sido desprezado na cozinha nordestina, sendo utilizado sobretudo para alimentar animais. Mesmo hoje, na Bahia, o milho praticamente só é consumido por ocasião das festas juninas, jamais sob a forma do tradicional angu mineiro ou polenta ítalo-brasileira. A quantidade e variedade de frutas existentes na Bahia, nativas ou aclimatadas de outros continentes: cajus, pitangas, maracujás, bananas, mamões, mangabas, cajás, umbus, abacaxis, mangas, laranjas, nada disso aparece no cardápio de nosso ilustre prisioneiro. Só doce de frutas: banana, araçá e cidra. Laticínio, só manteiga, nada de leite nem queijo.

Outra ausência inexplicável: do mar só o peixe, ausentes nossas ostras, lagostas e lagostins, caranguejos, siris, além de outros moluscos e crustáceos. Nenhuma carne de caça, ainda tão abundantes e apreciadas segundo depoimento dos citados cronistas e viajantes: paca, cotia, capivara, tatu, preá, nhambu, paturi, jacu. Não há referência a qualquer bebida: nada do vinho, ao qual nem mesmo os religiosos deixavam de bebericar em seus repastos, nem a popular cachaça, nem chá ou café. Talvez, no desjejum, tomasse alguma infusão das muitas plantas domésticas cultivadas nos quintais e jardins baianos: hortelã, capim santo, erva cidreira, boldo.

Algumas perguntas sem resposta: teria recebido, por sua importância social, econômica e política, muito mais do que foi apresentado pelo carcereiro, por natural deferência ao ilustre personagem? Teria, o dito carcereiro, praticado o que hoje chamamos de “contabilidade criativa”, prestando conta de certos

produtos que na verdade seus valores foram utilizados para comprar outros bens que poderiam causar reprovação, como bebida ou laticínios?

A lista dos alimentos nos remete às receitas e culinária, à arte e à técnica de cozinhar. Em uns poucos casos, como em relação às carnes, as quantidades são definidas, porém, de uma forma geral; os ingredientes são citados sem maiores detalhes. Nosso grande chefe de cozinha Alex Atala e o sociólogo Carlos Alberto Dória,²²² dizem que os grandes cozinheiros, como Fernand Point (1897-1955), o fundador da moderna cozinha francesa, entendiam a receita não como uma fórmula, mas exatamente como uma proporção entre ingredientes, cabendo a cada cozinheiro detalhar essas proporções segundo sua própria interpretação na busca do melhor sabor. Paul Bocuse (1926), aluno de Point, repetia o mesmo ensinamento do mestre em seu *La cuisine du marché*, ao sugerir que a dona da casa deveria se preocupar mais em ir ao mercado e descobrir matérias primas de qualidade, que, por si sós, eram a melhor garantia de uma boa receita, mesmo quando viesse a errar nas proporções. Poderíamos acrescentar que, mesmo a noção de proporção, varia no tempo e segundo o gosto de determinada parcela da população, coisa que os cozinheiros sempre devem levar em conta.

Nosso carcereiro, Inácio Rabello de Novais, foi cuidadoso em anotar diariamente os 174 menus do prisioneiro, assim como o valor gasto, porém, as quantidades dos produtos são vagas na maioria dos casos. Os peixes, por exemplo, são referidos

²²² ATALA, A.; DÓRIA, C. A. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008. p. 251.

simplesmente como “uma tainha grande”, “metade de uma cioba”, “um mero fresco”, “uma posta de dentão”. Como tais peixes podem variar de 500 gramas a uma dezena de quilos, imaginamos que deviam beirar um quilo, quantidade mais que suficiente para uma dose bem servida para um nobre comensal. As carnes são referidas ora com peso preciso, mas, no mais das vezes, com imprecisão: “uma libra de carne de porco assada”, “um prato com duas libras de carne de vaca para assar em casa”, “metade de uma galinha”, “um frango”. A farinha de mandioca é quantificada em uma quarta e uma meia. O carvão, em cestos e, uma vez, um cesto grande. Não se informa a quantidade de volume do azeite e vinagre usados nos molhos, conserto, adubo e caldos, porém, dada sua repetida compra quase diária, tudo leva a crer que seu volume não devia ultrapassar um quartilho, equivalente a 0,35 litros. O “prato” é a medida mais citada neste rol de compras: equivale tradicionalmente a 250 ml. Aparece tanto referido em comidas prontas como *in natura*: um prato de arroz, um prato de sopa, um prato de feijão preparado, um prato de vaca cozida com duas libras, um prato de bananas-da-terra assadas com açúcar. A xícara aparece bem menos vezes, apenas como medida para o doce de abóbora.

Receita vem do latim ‘tomar’ (como seu cognato, a palavra ‘recibo’) e foi originalmente usada por médicos na forma abreviada de R ou r (para encabeçar as receitas, e com isso aplicadas a essas formas e a outras semelhantes). Mas o significado médico logo foi popularizado pelo uso culinário e já em 1500 encontramos ‘receita de pão ralado e ovos’ (Babees Book. Harl. MS5401) que, no século XVIII, generalizou-se,

tornando-se “uma declaração dos ingredientes e procedimentos necessários para fazer ou compor algum preparo, especialmente um prato na cozinha.”²²³

Obviamente, além da matéria prima, requerem-se técnicas (ação) e equipamentos para a preparação dos produtos que irão compor o cardápio. As cozinhas, inicialmente, ao ar livre, progressivamente foram sendo incorporadas ao fundo das casas. Os portugueses evidentemente trouxeram utensílios, como caldeirões, panelas, facas, bacias, assadeiras, machados, assim como, no mínimo, construíram fogões e fornos de tijolo, pedra e ferro. Incorporaram igualmente utensílios usados pelos povos indígenas e emprestados dos africanos escravizados: pilões, colheres de pau, peneiras, tipitis, urupembas, gamelas, alguidares, pedras de ralar etc. Não se pode esquecer que a Europa é caracterizada, e em especial Portugal,

por sua capacidade histórica de assimilar influências de toda parte, promovendo uma síntese única de toda a experiência de contato entre os povos modernos, conforme se desenvolve após o século XVI²²⁴

Com os ameríndios, aprendemos a manipular a mandioca brava (*Manihot esculenta*), que, diferentemente do aipim ou mandioca mansa, (*Manihot utilíssima*), é portadora de um veneno (ácido cianídrico) suficiente para matar qualquer um que ingira uma porção. Idêntica, na aparência, ao aipim, há casos de famílias inteiras que foram envenenadas com a mandioca brava. “No entanto, o veneno pode ser eliminado por meio de

²²³ GOODY, 2012, p. 145.

²²⁴ ATALA; DÓRIA, 2008, p. 205.

processos utilizados para prepará-la: socar ou ralar a raiz, deixá-la de molho por algum tempo e depois aquecê-la”.²²⁵ Excetuando a farinha e três ou quatro derivados da mandioca, resultado de elaborada técnica culinária indígena, porém pouco atrativa para o sabor dos colonos, posto que não incorporaram nem o sal nem o açúcar, o restante dos acepipes à base dessa raiz é de inspiração portuguesa. Sua utilização foi aprimorada pelas cozinheiras portuguesas e mestiças na confecção de subprodutos, como os indígenas beijus, carimã, tapioca, pamonha, acrescidos depois de bolos, assim como caldos salgados engrossados com farinha de guerra para comer de colher, além dos suculentos pirãoes feitos com o caldo de peixes, caranguejos, carnes. A quase totalidade dos condimentos utilizados nessas receitas vieram do receituário português, tanto os salgados, para a preparação dos molhos e sopas, quanto os doces.

Sucos de frutas, infusões, preparação de molhos apartados do guisado (ensopado) ou assado são influências caras do modo europeu de comer. Assim nos ocidentalizamos. Outras coisas, que os índios já faziam – como o moquém –, logo se mostraram muito semelhantes a técnicas europeias como a defumação.²²⁶

Já de longos séculos, os europeus usavam a salga, a conservação na banha de porco, o cozinhar no vapor, a defumação: o que não conheciam, viam, aprendiam e incorporavam. O frango e o porco eram, nas cozinhas mais equipadas, assados no forno, ou mais popularmente grelhados sobre chapa de ferro ou à moda

²²⁵ FERNÁNDEZ-ARRESTO, F. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2010. p. 33.

²²⁶ ATALA; DÓRIA, 2008, p. 206.

de churrasco. Ainda hoje no interior da Bahia utilizam-se folhas de bananeira para embalar e assar peixe na brasa. Uma das grandes influências portuguesas na culinária brasileira, de forma permanente, foi o uso das frituras, que vão dos ovos e peixes à pastelaria. Os ensopados e os cozidos irradiaram-se facilmente. O açúcar e a doçaria, poderíamos dizer, tornaram-se uma espécie de subcultura culinária própria no Brasil, em especial no Nordeste. Reproduzimos, mas adaptamos a cozinha portuguesa aos trópicos. Ela foi nossa base e influência principal.

A lista destas dezenas de ingredientes alimentares destinaram-se obviamente ao consumo: alimentos agrupados de acordo com o cardápio dos jantares e ceias. O cardápio do nosso ilustre prisioneiro – por ser também uma lista de compras e uma lista de preparação – apresenta características específicas.

Começamos pelo que não foi dito em relação ao consumo: o prisioneiro estaria confinado e sem convívio com outros prisioneiros ou pessoas em liberdade? Se em prisão domiciliar, comeria sozinho vivendo numa casa com outras pessoas? Teria liberdade para compartilhar suas refeições com algum convidado?

Além das louças e talvez porcelana de mesa, muitas delas provenientes da China, comuns entre os abastados, utilizaria ele o garfo, faca e colher? Ou seriam de cerâmica, madeira ou estanho, os pratos e xícaras citados no rol de compras? Teria adotado o costume local de comer de mão e ao modo popular de jogar na boca um bocado da comida previamente amassada no prato com a farinha? A farinha de mandioca, tão presente na lista de compras, teria sido consumida predominantemente *in natura*, como hoje em dia, substituindo o pão europeu, mas também

como matéria-prima para farofas de manteiga, de azeite de oliva, de ovos, ou na preparação de pirão misturada ao caldo das carnes e peixes.

Como em todos os países católicos, a Quaresma, com seu jejum e abstinência, era praticada na Bahia, com as suas singularidades incompreensíveis para os viajantes, em especial de países protestantes. Outro aspecto peculiar sugerido pelo documento em apreço era a existência de apenas duas refeições, o jantar e a ceia. De uma forma geral, a ceia tinha menos condimentos e complementos em relação ao jantar. Pode-se dizer que se comia um pouco menos na ceia noturna do que no jantar do meio dia, mas ao contrário dos comentários de viajantes, isso não impedia a presença à noite – e por várias vezes – da carne de vaca e, em especial, da carne de porco.

Assim como em várias outras culturas, a valorização da carne foi uma constante, a ponto de muitos historiadores medirem a prosperidade de um período ou de uma categoria social pelo aumento do consumo *per capita* da carne.²²⁷ Na Bahia, a carne de vaca ou boi reinou também, sendo a sua escassez motivo de constantes protestos e ações regulamentadoras da Câmara. No cardápio do prisioneiro, ela aparece assada, cozida, ensopada, desossada ou para o “ossar”. Porém, diziam os colonos e forasteiros, sua qualidade deixava muito a desejar, o que explica, talvez, além da cultura alimentar portuguesa do prisioneiro, a constância do peixe nas suas refeições.

²²⁷ CONTRERAS, J. Los aspectos culturales en el consumo de carne. In: GRACIA ARNAIZ, M. (Coord.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. 2. ed. Barcelona: Ariel, 2008. p. 221-248.

Nada indica no documento sobre as eventuais receitas do peixe: ensopado, assado, moqueado, grelhado, frito? Já o porco era assado, uma tradição portuguesa, mantida na Bahia até os dias de hoje. A sopa e o pão, embora sem muita constância, não ficaram de fora da dieta do prisioneiro. A galinha era uma refeição especial, de festa ou de doente, ensopada ou assada com ovos. Nas duas vezes em que os ovos aparecem, foram fritos na manteiga. Muito pouco há de se dizer, além do já dito, sobre a sobremesa, apenas constatar surpreendentemente a sua monotonia.

A diferença mais marcante desses cardápios em relação à tradicional culinária portuguesa é a presença conjunta do feijão, arroz e da farinha de mandioca, mistura alimentar que se tornaria uma marca registrada não só da cozinha baiana, mas nordestina e de grande parte do território nacional. Salvo erro, esse é o mais repetido e primeiro momento de seu registro sistemático na história da culinária brasileira. Tal mistura prepondera na refeição do meio dia, aparecendo apenas uma vez na ceia. O que viria a ser “um prato de feijão preparado”? Incluiria abóbora, jiló, maxixe, couve e quiabo, ou também carne verde, salgada e embutidos, ou seria simplesmente cozido com água e sal? Hoje, na Bahia contemporânea, há quem chame a feijoada simplesmente de “feijão”.

Digno de nota é a ausência aparente de qualquer traço da influência africana nos cardápios desse ilustre prisioneiro. O primeiro

a reportar-se à sua presença de forma consistente na Bahia foi Luis dos Santos Vilhena, nos finais do século XVIII.²²⁸

Não se pode esquecer que, no caso baiano, a farinha ocupa lugar imprescindível no prato dos comensais, sendo, sua quantidade, acrescida quanto mais pobre é o consumidor. A farinha serve para “ligar” e aumentar o volume do arroz com feijão e absorver o caldo das carnes e peixes ensopados.

Assim, dificilmente se poderia perceber uma ordem precisa e sequencial dos pratos. Isso, excepcionalmente, se observaria no caso do Domingo de Páscoa, no qual é citado “pão para comer e para sopas”, tal funcionando como primeiro prato ou entrada. Embora em Portugal contemporâneo, em restaurantes populares, seja comum que a sopa, servida em tigela, seja consumida depois do prato principal. Seria talvez difícil ou inadequado, misturar a sopa a um arroz com açafrão, especiaria delicada e muito cara. Dois elementos já estavam consagrados, começando a alinhar-se com a “nova cozinha portuguesa”: um enfraquecimento do exagero medieval nos condimentos, além dos doces e frutas na conclusão das refeições.

Concluindo: tais cardápios sinalizam que não reproduzimos mecanicamente no Brasil a cozinha tradicional portuguesa, mas sem a sua presença como padrão, jamais criaríamos uma culinária brasileira tal como se consolidou, formada com adaptações, acréscimos e incorporações de outras culturas.

²²⁸ BACELAR, J. A comida dos baianos no sabor amargo de Vilhena. *Afro-Ásia*, Salvador, n. 48, p. 273-310, 2013.

REFERÊNCIAS

- GRAMSCI, A. Às margens da história. (História dos grupos sociais subalternos). In: GRAMSCI, A. *Cadernos do cárcere*: volume 5: o Risorgimento. Notas sobre a história da Itália. Tradução de Luiz Sérgio Henriques. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002. p. 129-147.
- MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- DÓRIA, C. A. *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- SCHWARTZ, S. B. *Segredos internos: engenhos e escravos na sociedade colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.
- FLORENTINO, M.; RIBEIRO, A. V.; SILVA, D. D. Aspectos comparativos do tráfico de africanos para o Brasil (séculos XVIII e XIX). *Afro-Ásia*, Salvador, n. 31, p. 83-126, 2004.
- VASCONCELOS, P. de A. Salvador, rainha destronada? (1763-1823). *História*, São Paulo, v. 30, n. 1, p. 174-188, jan./jun. 2011.
- SOUSA, A. P. *A Bahia no século XVIII: poder político local e atividades econômicas*. São Paulo: Alameda, 2012.
- RUSSEL-WOOD, A. J. R. *Fidalgos e filantropos: a Santa casa da Misericórdia da Bahia, 1550-1755*. Brasília: Editora UnB, 1981.
- BARICKMAN, B. J. *Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.
- ARQUIVO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA. Governo Geral, Governo da Capitania. Correspondência recebida de autoridades diversas. Ouvidoria Geral do Crime, 1763-1779, Maço 175, Doc. 1.

OLIVEIRA FILHO, R. F. de. Cadeias e presos da relação da Bahia (1750-1808). *Revista do Instituto Geográfico e Histórico da Bahia*, Salvador, v. 104, 2009.

TRINDADE, C. M. A reforma prisional na Bahia oitocentista. *Revista de História*, Campo Grande, n. 158, p. 157-198, 1. sem. 2008.

BOXER, C. R. *O Império Colonial Português (1415-1825)*. Lisboa: Edições 70, 1981.

MOTT, L. R. B. Desventuras de um degredado sodomita na Bahia Seiscentista. In: MOTT, L. R. B. *Bahia: inquisição & sociedade*. Salvador: EDUFBA, 2010. p. 121-170.

SILVA, M. B. N. da. *Bahia, a corte da América*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2010.

RIBEIRO, O. *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico: esboço de relações geográficas*. Lisboa: Sá da Costa, 1986.

DÓRIA, C. A. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo: Publifolha, 2009.

ABBADE, C. M. de S. *O vocabulário do livro de cozinha da Infanta D. Maria*. [S.l.], [1998]. Disponível em: <<http://www.filologia.org.br/ixcnlf/1718.htm>>. Acesso em: 15 maio 2013.

ABBADE, C. M. de S. *Notícias sobre o léxico relativo a três campos lexicais do primeiro manuscrito da cozinha portuguesa: livro de cozinha da Infanta D. Maria*. [S.l.], [1997]. Disponível em: <[http://www.filologia.org.br/revista/artigo/4\(11\)65-72.html](http://www.filologia.org.br/revista/artigo/4(11)65-72.html)>. Acesso em: 15 maio 2013.

ABBADE, C. M. de S. Receitas culinárias medievais. *Seara: Revista virtual de Letras e Cultura*, [S.l.], [199-]. Disponível em: <www.seara.uneb.br/sumario/professores/celinaabbade.pdf>. Acesso em: 15 maio 2013.

NUNES, E. *Observações à última edição do livro de cozinha da Infanta D. Maria*. [1969], p. 151-159. Disponível em: <<http://www3.fl.ul.pt/unidades/centros/historia/Biblioteca>>. Acesso em: 15 jun. 2013.

RODRIGUES, D. *Arte de cozinha (1680): com 31 receitas atualizadas pela chef Flávia Quaresma*. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2008.

SILVA, P. P. e. Introdução. In: RODRIGUES, D. *Arte de cozinha (1680): com 31 receitas atualizadas pela chef Flávia Quaresma*. Rio de Janeiro: Editora Senac Rio, 2008.

- COUTO, C. *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil* (séculos XVII-XIX). São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.
- TREFZER, R. *Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros de história da gastronomia* São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009.
- RIGAUD, L. *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*. Hum dos chefes de suas Majestades Fidelísimas. 4. ed. Lisboa: Na Typografia Lacerdinha, 1807.
- ARNAUT, S. D. Prefácio. In: VELOSO, C. *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*. Coimbra: Minerva, 1992.
- VELOSO, C. *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*. Coimbra: Minerva, 1992.
- WOORTMANN, K. *Religião e ciência no Renascimento*. Brasília: Editora UnB, 1997.
- RAMOS, F. P. *No tempo das especiarias: o império da pimenta e do açúcar*. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2006.
- RIAL, C. S. M. Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade. In: CANESQUI, A. M.; DIEZ GARCIA, R. W. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- OLIVEIRA, M. L. *A história do Brasil de Frei Vicente de Salvador: história e política no Império Português do século XVII*. Rio de Janeiro: Versal; São Paulo: Odebrecht, 2008. 2 v.
- MELLO, E. C. de. *Um imenso Portugal: história e bibliografia*. São Paulo: Editora 34, 2002.
- PEREIRA, N. M. *Compêndio narrativo do peregrino da América (1728)*. 7. ed. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Letras, 1988. Tomo I. (Coleção Afrânio Peixoto).
- PITA, S. da R. *História da América portuguesa*. São Paulo: Edusp, 1976.
- ANTONIL, A. J. *Cultura e opulência do Brasil*. Salvador: Progresso, 1955.
- MOTT, L. R. B. *Piauí colonial: população, economia e sociedade*. 2. ed. Teresina: APL: FUNDAC, 2010.

FRANÇA, J. M. C. *A Construção do Brasil na literatura de viagem dos séculos XVI, XVII e XVIII. Antologia de Textos. 1591-1808*. Rio de Janeiro: José Olympio; São Paulo: Unesp, 2012.

AZEVEDO, T. de. *Povoamento da cidade do Salvador*. 3. ed. Bahia: Ed. Itapuã, 1969.

PAPAVERO, C. G. *Ingredientes de uma identidade colonial: os alimentos na poesia de Gregório de Matos*. 2007. 234 f. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

LINHARES, M. Y. L. Pecuária, alimentos e sistemas agrários no Brasil (Séculos XVII e XVIII). In: MARTINIERE, G.; MAURO, F. *Le Portugal et l'Europe Atlantique, Le Brésil et l'Amérique Latine: Mélanges offerts à Frédéric Mauro*. Lisboa: Centro Cultural Calouste, 1995. 44 v.

FLANDRIN, J.-L. A alimentação camponesa na economia de subsistência. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

TRINDADE, C. M. *A Casa de prisão com trabalho na Bahia, 1833-1865*. 2007. 86 f. Dissertação (Mestrado em História Social) – Programa de Pós-Graduação em História, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Salvador, 2007.

MATTOSO, K. M. de Q. *Bahia século XIX: uma província no Império*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992.

MEIHY, J. C. S. B. *Carnaval, carnavais*. São Paulo: Ática, 1986, p. 22-30.

VIDE, D. S. M. da. *Constituições Primeiras do Arcebispado da Bahia, feitas e ordenadas pelo ilustríssimo e reverendíssimo D. Sebastião Monteiro da Vide...* Brasília: Senado Federal: Conselho Editorial, 2007.

GILET, P. *Par mets et par vins: voyages et gastronomie em Europe, XVI – XVIII e siècles, suivi d'une série de recettes anciennes*. Paris: Payot, 1985.

HUELL, Q. M. R. *Minha primeira viagem marítima: 1807-1810*. Tradução de Jan Maurício Van Holthe. Salvador: EDUFBA, 2007.

GRAHAM, R. *Alimentar a cidade: dos vendedores de rua à reforma liberal (Salvador, 1780-1860)*. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

- DÓRIA, C. A. Entre secos e molhados. DÓRIA, C. A. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- BARBOSA, L. Rice and beans, beans and rice: the perfect couple. In: WILK, R.; BARBOSA, L. (Ed.). *Rice and beans: a unique dish in a hundred places*. New York: Berg, 2012.
- MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. *Estudos históricos*, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 25-39, 2004.
- CASCUDO, L. da C. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.
- MOTT, L. R. B. Subsídios à história do pequeno comércio no Brasil. *Revista de História*, São Paulo, v. 53, n. 105, p. 81-106, 1976.
- PAPAVERO, C. G. *Dos feijões à feijoada: a transformação de um gênero comestível pouco apreciado em mantimento básico brasileiro*. Trabalho apresentado na 26ª Reunião Brasileira de Antropologia, Porto Seguro, 2008.
- BASSO, R. *A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)*. 2012. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2012.
- RUSSEL-WOOD, A. J. R. *Escravos e libertos no Brasil colonial*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.
- CARNEY, J.; ACEVEDO, M. R. Aportes dos escravos na história do arroz africano nas Américas. *Estudos: sociedade e agricultura*, Rio de Janeiro, n. 12, p. 113-133, 12 abr. 1990.
- REIS, J. J. *Rebelião escrava no Brasil: a história do levante dos malês em 1835*. Edição ver. amp. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- COZINHEIRO nacional ou Coleção das melhores receitas das cozinhas brasileiras e europeias. São Paulo: Ateliê Editorial: Editora Senac. São Paulo, 2008.
- DUMAS, A. *Grande dicionário de culinária*. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.
- VILHENA, L. dos S. *A Bahia no Século XVIII*. Salvador: Itapuã, 1969. 1 v.
- BOURDIEU, P. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: ZOUK, 2007.

DÓRIA, C. A. Comemos pouco peixe porque a indústria brasileira de peixe é subdesenvolvida. *E-boca livre*, [S.l.], [2000]. Disponível em: <<http://ebocalivre.blogspot.com.br>>. Acesso em: 10 set. 2014.

SOUSA, G. S. de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. São Paulo. EDUSP: Editora Nacional, 1971. p. 139.

HOLANDA, S. B. de. *Caminhos e fronteiras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

ABDALA, M. C. *Receita de Mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

RIERA-MELIS, A. Sociedade Feudal e alimentação (séculos XII e XIII). In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (Ed.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

RADEL, G. *A cozinha sertaneja da Bahia: as origens, a evolução e as receitas da cozinha sertaneja baiana*. 2. ed. Salvador: Guilherme Radel, 2009.

McGEE, H. *Comida & cozinha: ciência e cultura da culinária*. São Paulo: Martins Fontes, 2011.

BLUTEAN, R.; SILVA, A. de M. *Diccionario da Lingua Portuguesa*. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789.

HYMAN, P. M. Os livros de cozinha na França entre os séculos XV e XIX. In: FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M., *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, G. *Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces para o Nordeste do Brasil*. 5. ed. São Paulo: Global, 2007.

BRAGA, I. M. R. M. D. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI- XXI)*. São Paulo: Editora Senac. São Paulo, 2010.


REGO, A. J. de S. *Dicionário do doceiro brasileiro*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

BARBIERI, R. B. A diversidade de abóboras no Brasil e sua relação histórica com a cultura. *Slow Food Brasil*, [S.l.], 1 mar. 2012. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/501-aboboras-e-cultura>>. Acesso em: 4 nov. 2013.

- VIANNA, H. *A cozinha baiana: seu folclore, suas receitas*. Trabalho apresentado ao 1º Congresso Brasileiro de Folclore, Salvador, 1955.
- PEDROSO, F. Nós temos banana? *Revista de História da Biblioteca Nacional*, Brasília, Ano 3, n. 39, fev. 2008. Disponível em: < <http://www.revistadehistoria.com.br/secao/capa/quem-conta-um-conto>>.
- GOODY, J. *A domesticação da mente selvagem*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.
- ATALA, A.; DÓRIA, C. A. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. São Paulo: Ed. SENAC, 2008.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2010.
- CONTRERAS, J. Los aspectos culturales en el consumo de carne. In: GRACIA ARNAIZ, M. (Coord.). *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. 2. ed. Barcelona: Ariel, 2008. p. 221-248.
- BACELAR, J. A comida dos baianos no sabor amargo de Vilhena. *Afro-Ásia*, Salvador, n. 48, jul./dez. 2013.

COLOFÃO

Formato	16 x 23 cm
Tipografia	Documenta
Papel	Alcalino 75 g/m ² e reciclado 75 g/m ² (miolo) Cartão Supremo 300 g/m ² (capa)
Impressão	Edufba
Capa e Acabamento	Cian Gráfica
Tiragem	300 exemplares



A descoberta de um manuscrito inédito sobre 174 cardápios de um prisioneiro ilustre da Bahia em 1763 – incluindo muito peixe, arroz com feijão, banana-da-terra assada e doces de araçá, cidra e abóbora, resgata o cotidiano alimentar luso-brasileiro à época em que Salvador perde para o Rio de Janeiro o *status* de capital da América Portuguesa. Cozinha predominantemente lusitana, sem dendê e leite de coco, marcada pela abstinência de carne durante a Quaresma e a disponibilidade já nessa época de comprar pratos de comida pronta nas ruas. Com linguagem simples, farta bibliografia e sólida base documental, *A Comida na Bahia. Cardápios de um Prisioneiro Ilustre (1763)*, é leitura atraente para historiadores e amantes da nossa história.

Boa leitura!

ISBN - 978-85-232-1498-2



9 788523 214982