

O comer, a comida e a comensalidade na Bahia oitocentista através do Jornal Alabama no período de 1866 a 1868

Eating, eating and eating in eight-century Bahia through the Alabama Magazine from 1866 to 1868

DOI:10.34117/bjdv7n4-169

Recebimento dos originais: 07/03/2021

Aceitação para publicação: 07/04/2021

Vilson Caetano de Sousa Junior

Doutor em Antropologia – PUC-SP

Instituição: Professor na Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

Endereço: Rua Araújo Pinho, 32 - Canela, Salvador, BA, CEP: 40110-140

E-mail: vilsonjr@uol.com.br

Josevania Conceição dos Santos

Doutoranda em Ciências de Alimentos

Instituição: Pós graduação em Ciências de Alimentos da Universidade Federal da Bahia

Endereço: Rua Barão de Jeremoabo, 147 - Ondina, Salvador - BA, 40170-115

E-mail: josevania.conceicao@ufba.br

Ricardo Silva de Araújo

Graduado em Comunicação social e Jornalismo

Instituição: Faculdade de Comunicação da Universidade Federal da Bahia

Rua Barão de Jeremoabo, S/N, Ondina, - Salvador, BA, CEP: 40301-110

E-mail: araujosricardo12@gmail.com

Marianna Menezes Santos

Bacharelada em Nutrição

Instituição: Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

Rua Araújo Pinho, 32, bairro do Canela, CEP: 40110-140 - Salvador, BA – Brasil

Email: mariannamenezes@hotmail.com

Tayran Felipe Silva Vasconcelos

Bacharel em Gastronomia

Instituição: Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

Rua Araújo Pinho, 32, bairro do Canela, CEP: 40110-140 - Salvador, BA – Brasil

Email: vasconcelostayran@gmail.com

RESUMO

No Século XIX circulou o jornal baiano Alabama, o qual foi escrito por afrodescendentes, os jornais tinham o costume relatar o cotidiano. Alabama era o nome de um navio pirata que foi a pique no ano de estreia do jornal. O periódico batizou a cidade de Salvador de Latranópolis, numa alusão aos laráprios. Os jornais tinham o costume de relatar o cotidiano, informar sobre as características e formas de corpos de negros e mestiços fugidos ou expostos à venda, estes periódicos também demonstravam as mudanças de alguns hábitos alimentares. No século XIX a cidade de Salvador estava sujeita as relações comerciais que envolviam vendedores ambulantes, merceeiros, barqueiros, negociantes,

escravos e libertos, dentre outros. Nas ruas de Salvador era possível encontrar-se de tudo em cestos, tabuleiros, balaios, caixas de vidros e gamelas, suspensos na cabeça de ganhadeiras (MATTOSE, 1992). O jornal Alabama tem se constituído fonte de pesquisa para estudos relacionados à sociedade baiana, seus costumes, organização social e religiosidade. Todavia, ainda não se tem um levantamento dos hábitos alimentares, das comidas, do comer e da comensalidade da população da cidade de Salvador no século XIX neste periódico. Diante da importância de conhecer "os de comer" da cidade de Salvador e ampliar os estudos sobre a comensalidade no século XIX e refletir sobre a importância destes alimentos e a sua participação em nossa cultura alimentar, a pesquisa teve como intuito fazer um levantamento de tudo que se refere à comida, o comer e a comensalidade citado no jornal Alabama no período de 1866 a 1868. Foi aberto um total de 423 edições, todas digitalizadas e disponibilizadas pela Biblioteca Virtual Consuelo Pondé da Fundação Pedro Calmon. Conhecer sobre alguns hábitos alimentares da cidade de Salvador, chamando a atenção para a manutenção ou modificação destes na contemporaneidade, trazendo à tona, além de aspectos voltados ao abastecimento da cidade, questões relacionadas à segurança alimentar, saúde pública e à nutrição. Como na edição do dia 22 de fevereiro do ano de 1866 insistia "a cidade converte-se num enxame de urubus, e loca a comer carniça! Exageros à parte, os problemas que envolviam a carne eram urgentes e deveriam ser solucionados. Assim, o periódico trata-se de comidas, algumas, elaboradas no Brasil a partir de diferentes matrizes culinárias onde elementos indígenas e africanos fizeram-se sentir sensivelmente, não obstante influências portuguesas.

Palavras-Chave: Salvador Século XIX, Ganhadeiras, Comida de Rua, Africanas.

ABSTRACT

In the 19th century, the Bahian newspaper Alabama, which was written by African descendants, circulated. Alabama was the name of a pirate ship that sank in the year of the newspaper's debut. The newspaper christened the city of Salvador as Latranopolis, in a reference to the brigands. The newspapers used to report the daily life, inform about the characteristics and shapes of the bodies of black and mixed race runaways or exposed for sale, these periodicals also demonstrated the changes in some food habits. In the 19th century the city of Salvador was subject to commercial relations involving street vendors, grocers, boatmen, merchants, slaves and freedmen, among others. In the streets of Salvador it was possible to find everything in baskets, trays, buckets, glass boxes and troughs, suspended on the heads of winners (MATTOSE, 1992). The newspaper Alabama has been a source of research for studies related to Bahia's society, its customs, social organization and religiosity. However, there is still no survey of the food habits, the eating and the comensality of the population of the city of Salvador in the 19th century in this periodical. In view of the importance of getting to know the "eaters" of the city of Salvador and broaden the studies on commensality in the 19th century and reflect on the importance of these foods and their participation in our food culture, the research aimed to make a survey of everything that refers to food, eating and commensality mentioned in the Alabama newspaper in the period from 1866 to 1868. A total of 423 editions were opened, all digitalized and made available by the Virtual Library Consuelo Pondé from Fundação Pedro Calmon. To know about some food habits of the city of Salvador, calling attention to the maintenance or modification of these habits in contemporary times, bringing to light, in addition to aspects related to the supply of the city, issues related to food security, public health and nutrition. As the February 22 edition of 1866 insisted: "the city becomes a swarm of vultures, and loca to eat carrion! Exaggerations aside, the

problems involving meat were urgent and should be solved. Thus, the periodical is about foods, some of them, elaborated in Brazil from different culinary matrices where indigenous and African elements were sensibly felt, notwithstanding Portuguese influences.

Keywords: Salvador XIX Century, Ganhadeiras, Street Food, African.

1 INTRODUÇÃO

Quando cheguei aqui ouvi gritar: aipim, fubá; pareceu-me tudo, menos língua portuguesa (ALABAMA, 31/03/1866, p. 45).

Os jornais a partir da escola dos Annales têm-se constituído verdadeiros locais de pesquisa. Nas Ciências Sociais um dos precursores da sua utilização com este fim, a menos no campo dos estudos sobre a alimentação, foi Gilberto Freyre em trabalhos como *Casa Grande e Senzala*, *Açúcar* e finalmente no livro intitulado: *Os escravos nos anúncios de jornais no século XIX*. Ao folhear alguns jornais do século XIX, Freyre percebeu que eles tinham excelentes esboços de sentidos do quotidiano. Além de informar sobre características da personalidade e formas de corpos de negros e mestiços fugidos ou expostos à venda, estes periódicos davam notícias sobre algumas doenças, além de possibilitar à Gilberto Freyre demonstrar a mudança de alguns hábitos alimentares, as gulodices dos africanos e sua inclinação para determinados tipos de doces que não conheciam antes de chegar no Novo Mundo, etc.

Embora considerada como uma praça comercial por alguns autores (MATTOSO, 1992) que estudaram a cidade de Salvador no século XIX, a cidade da Bahia, assim chamada, dependia de uma vasta malha de relações comerciais que envolviam vendedores ambulantes, merceeiros, barqueiros, negociantes, escravos e libertos, dentre outros. Em outras palavras, como sugere Richard Graham (2013), a cidade não alimentava a si mesma, mesmo tendo como principal dieta a farinha de mandioca e a carne seca, ela se valia de relações destes homens e mulheres, brancos e negros. De seus negócios dependiam a manutenção da ordem social, costumes, ideologias e conflitos. Em outras palavras, “o comércio de gênero alimentícios oferece uma lente pela qual se pode examinar mais de perto o funcionamento de uma sociedade hierarquizada, as conexões e os conflitos entre seus estratos, a busca de identidade, a contestação de lugar e a vitalidade de empreendimentos comerciais” (GRAHAM, 2013, p. 59).

Até meados do século XIX, Salvador não dispunha de um edifício central, praça ou mercado. Segundo Vilhena, o celeiro público era utilizado como grande mercado da cidade. Desta maneira, vendedores ambulantes, na sua maioria mulheres, abasteciam o comércio de alimentos. Nas ruas de Salvador era possível encontrar-se de tudo em cestos, tabuleiros, balaies, caixas de vidros e gamelas, suspensos na cabeça de ganhadeiras. Todavia, nem sempre estes artefatos eram ambulantes. Kátia Mattoso (1992, p. 437) resumiu bem o cotidiano de algumas ruas no século XIX:

A rua era também lugar de comer e beber. Desde as primeiras horas da manhã, negras “ganhadeiras” começavam a preparar canjica, mingau de tapioca, açaás bem quentes de farinha de arroz e de milho, arroz com carne seca, inhame cozido, etc. Ambulantes, por sua vez, ocupavam todo e qualquer espaço livre para oferecer frutas, peixes fritos e guloseimas.

Algumas libertas possuíam escravas que vendiam alimentos para elas. Tudo dependia de uma licença que até os anos 20 do século XIX não era cobrada. Achavam-se frutas, leite, carne fresca, peixe, aves domésticas, feijão, milho, farinha, ovos, carne-seca, sal, hortaliças, alface, repolho, quiabo, pepino, cebola, milho, abóbora, inhame e outros produtos que proliferavam nas hortas dispersas pela cidade de Salvador. Segundo Hildergardes Vianna (1973) alguns legumes tinham uma forma particular de ser vendidos como: “cinco por um”, ou “três por cinco”.

Comidas prontas eram levemente grelhadas, ou como se chamava “moqueadas”, cortadas em pedacinhos, a exemplo da carne de boi assada no meio da rua e da carne de baleia cozida e enrolada na folha de bananeira. Igual como faziam com a carne de porco. Nenhum outro autor, mais do que o Professor de grego Luís dos Santos Vilhena, numa de suas famosas cartas escritas nos finais do século XVIII noticiou tão bem iguarias já popularizadas nas ruas da cidade de Salvador como o acarajé, o açaá, o ecuru, o vatapá, o mocotó, etc. Trata-se de comidas, algumas, elaboradas no Brasil a partir de diferentes matrizes culinárias onde elementos indígenas e africanos fizeram-se sentir sensivelmente, não obstante influências portuguesas. É bom juntar-se a isso, a variedade de doces saídos dos conventos, dentre eles, as bolachinhas de goma e compotas aqui preparadas com as frutas da época.

Somavam-se aos vendedores ambulantes outros fornecedores de alimentos chamados merceeiros. Os merceeiros eram pequenos lojistas que viviam nos fundos das lojas, que em nada se pareciam com as quitandas, espécie de estruturas de madeiras montadas pelos africanos em locais fixos da cidade onde “podia-se encontrar de tudo”,

em torno das quais alguns libertos aglomeravam-se. Nas mercearias era possível adquirir artigos provindos dos “mais distantes cantos do mundo” como especiarias, farinha de trigo, manteiga, queijo, bacon, bacalhau seco, vinho, apenas para citar alguns.

Ainda no século XIX, a cidade de Salvador possuía uma modesta e pequena urbanização, embora já fosse possível perceber intervenções significativas na vida da cidade, motivada por algumas ideologias liberais que marcaram o século XIX que desembocaram na independência do Brasil e no fim da escravidão, ora por acontecimentos como a Revolta dos Malês em 1835 que afetou profundamente os vendedores de rua e carregadores. Diante da precariedade dos transportes, mercadorias vinham do interior no lombo de animais em trilhas abertas pelas boiadas.

Fato é que, frente ao declínio de uma economia e face a uma população que vivia ligada ao comércio num mercado onde se praticava todas as formas de troca, hábitos relacionados ao comer e a comensalidade, vão aos poucos se modificando ao lado daqueles que sobrevivem. Alguns destes acontecimentos serão noticiados em alguns jornais produzidos na cidade de Salvador no século XIX.

O jornal baiano Alabama circulou entre os anos de 1863 e 1883. Posterior a este período, houve outros Alabamas, um de 1887 e outro de 1890, sem nenhuma identidade com o primeiro que se autodenominava um periódico crítico e chistoso. O Alabama era escrito por afrodescendentes e surgiu em 1863 por iniciativa de Aristides Ricardo de Santana, José Marques de Souza e Francisco Alves da Silva Igrapiúna. A cidade de Salvador era chamada pelo periódico de Latranópolis, numa alusão aos larápios, que o jornal através da imprensa escrita prometia combater. Alabama era o nome de um navio pirata que foi a pique nesse no ano de estreia do jornal.

Até o momento, este jornal teria sido utilizado apenas como fonte de pesquisa para estudos relacionados à sociedade baiana, seus costumes, organização social e religiosidade. Passava longe de alguns estudiosos, as ocorrências nele contidas de hábitos alimentares, das comidas, do comer e da comensalidade da população da cidade de Salvador. Numa breve leitura do mesmo, é possível nos deparar com informações sobre banquetes servidos pelos candomblés de seu tempo, no auge de sua perseguição; notícias sobre banquetes fúnebres oferecidos por famílias baianas a seus entes queridos e também ter conhecimento de situações referentes às comidas vendidas nas ruas, além de questões envolvendo o abastecimento da cidade e toda a problemática sanitária, até o anúncio de requintados chás e marcas de café recém-chegado. Há curiosidade como indivíduos batizados com nomes de afamados pratos como “Antônio Feijoada”, “Zé Broa”, “Senhor

Carneiro”, “João Mocotó”, dentre outros. Juntam-se a isso, expressões metafóricas utilizando a comida, informações sobre animais consumidos, frutas, preparações salgadas e doces, notícia de almoços e jantares em casas de famílias opulentas, informações sobre algumas bebidas, anúncios de comidas, notícias sobre especiarias e outras ervas, além de informações sobre roças e hortas que haviam espalhadas pela cidade, além de conflitos e tensões sociais. O Alabama permite visualizar o desenrolar de interações sociais na mesa de casas soteropolitanas, com a exacerbação dos argumentos conflituosos em momentos de comensalidade.

2 Material e Métodos

Buscando fazer um levantamento dos “de comer” da cidade de Salvador e ampliar os estudos sobre a comensalidade no século XIX e refletir sobre a importância destes alimentos e a sua participação em nossa cultura alimentar, fizemos um levantamento nos anos de 1866 a 1868. A escolha foi aleatória. Participaram deste levantamento: Marianna Menezes e Ricardo Silva Araújo, que receberam uma Bolsa Permanecer da Universidade Federal da Bahia no período de 2016 a 2017, além de Tayran Felipe Silva Vasconcelos e Josevania Conceição dos Santos, todos membros pesquisadores do Grupo Alimentação e Religiosidade vinculado ao Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação e Cultura (NEPAC) da Escola de Nutrição da UFBA.

Foi aberto um total de 423 edições, todas digitalizadas e disponibilizadas pela Biblioteca Virtual Consuelo Pondé da Fundação Pedro Calmon. Durante o levantamento, alguns problemas de digitalização não chegaram a comprometer o trabalho. A fim de direcionar a leitura utilizamos tipologias como: nomes de personagens, nomes de ruas, preparações, questões relacionadas à saúde pública, hábitos alimentares, bebidas, doces dentre outras.

O Alabama circulava a cada dois dias, somando um total de edições que variavam de 10 a 13 por mês. No ano de 1866 a maior parte das edições saíram na quinta feira, nos anos subsequentes, no sábado, perfazendo um total de 4 a 5 edições por mês. No dia 9 de agosto de 1868, num domingo encontramos uma única edição. A partir do ano de 1867, as ocorrências sobre a comida, o comer e a comensalidade diminuíram sensivelmente.

As informações foram catalogadas nas seguintes categorias: expressões e metáforas utilizando a comida; roças, hortas e criações; preparações e alimentos mencionados; doces; bebidas e líquidos comercializados; apelidos de personagens da

cidade; ruas e becos; frutas e árvores frutíferas; cafés, almoços e jantares; problemas relacionados à saúde pública; conflitos e tensões; anúncios; especiarias, temperos e ervas, as quais foram organizadas em tabelas.

3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

3.1 METÁFORAS DO COMER

Segundo Câmara Cascudo, pão de ló era o “bolo de velhos desembargadores e padres abastados”. Mistura de farinha de trigo, ovos e açúcar, a preparação era servida apenas em dias de festas e não era das mais populares (DÓREA, 2007, p. 185).

O período analisado está cheio de “metáforas do comer”, matéria por excelência do folclore da alimentação. Citamos abaixo algumas delas:

Gato que nunca comeu azeite, quando come se lambuza.¹
É que eu cá não aturo desaforos; é camarão na boca, casaca fora.²
Chova arroz.³
A cachaça que chupou.
Cautela e caldo de galinha nunca fizeram mal a doente.⁴
Comiam de vento e poupa.⁵
Mocotó não é lombo.⁶
Estou cheio como um ovo.⁷
No bom presunto, vejo amor escrito.⁸
O sim é doce como um favo de mel de abelhas [...] o não é amargoso como uma gota de absinto.⁹
O sim tem a doçura da sabedoria, o não o amargo da ignorância.¹⁰
Cara de laranja azeda.¹¹
Camarão não tem espinho, batata não tem caroço.¹²
Pois, há alguém de deixar de comer doces para chupar roletes?¹³
Laranja madura na beira da estrada tem marimbondo ou é azeda.¹⁴
A mulher é um manjar digno dos deuses quando o diabo não há tempera.¹⁵
Quem sonha com pão de ló está para ter herança e porção de dinheiro; Quem sonha com abóbora vermelha está para ter hidropisia ou erisipela; quem sonha com peru está para ter despacho de diplomacia; quem sonha com alcatrão, está para ter má notícia.¹⁶

¹ Alabama, 10/01/1866, p.13.

² Alabama, 17/02/1866, p. 27.

³ Alabama, 24/02/1866, p. 40.

⁴ Alabama, 22/03/1866, p. 40.

⁵ Alabama, 19/05/1866, p. 36.

⁶ Alabama, 14/04/1866, p. 24.

⁷ Alabama, 28/07/1866, p. 46.

⁸ Alabama, 10/04/1866, p. 16.

⁹ Alabama, 05/06/1866, p. 09.

¹⁰ Alabama, 05/07/1866, p. 08.

¹¹ Alabama, 28/07/1866, p. 45.

¹² Alabama, 15/09/1866, p. 30.

¹³ Alabama, 25/09/1866, p. 45.

¹⁴ Alabama, 23/04/1868, p. 41.

¹⁵ Alabama, 25/10/1866, p. 43.

¹⁶ Alabama, 17/03/1867, p. 33.

Dos personagens com nome de comida, Júlio feijoada¹⁷ foi o mais citado. Ao lado deles encontramos também: Miguel Peixe Galo¹⁸, Sr. Guaraná¹⁹; Barão dos caranguejos,²⁰ Maria Augusta (Galinha frita), Quiabo duro (Maria Felipa),²¹ Manuel Pipoca²² e Lucrécia das Verduras.²³

A campeã das ruas com nome de frutas ou comidas ou algo que remete a cozinha foi a Rua das Laranjeiras. A Rua dos pés de laranja está situada próxima à Praça da Sé. Antes chamada Francisco Muniz Barreto, segundo Luís Eduardo Dórea, foi o lugar do episódio ocorrido envolvendo um padre que tinha vida irregular que nela morava no século passado e o arcebispo que tomava parte de sua vida, até o dia que este descobriu sobre dente os galhos do frondoso pé de laranja existente na sua porta o mexeriqueiro que contava o que se passava na sua casa ao arcebispo (DOREA, 2006, p.176) É mais provável, todavia, que o nome da rua esteja mesmo relacionada à presença dos pés de laranja.

A Rua das Laranjeiras vai aparecer por diversas vezes citada como um espaço afro-brasileiro. Nas décadas de 1860 a 1890 ela abrigava vários candomblés e “especialistas religiosos africanos”, conforme nos chama a atenção Castillo e Parés (2006, p. 142). Lisa Earl Castillo e Luis Nicolau Parés em artigo publicado na Revista Afro-Ásia, Nº 36 no ano de 2007 intitulado: Marcelina da Silva e seu mundo: novos dados para uma historiografia do Candomblé citam em nota:

Em 1866, por exemplo, na rua das Laranjeiras, funcionava o candomblé de um “papai” que realizava “milongas” e “feitiços”: O Alabama, 24/11/1866, p. 3. No mesmo ano, denunciava-se “um candomblé que há em casa da africana Julia”, com “toque de tabaque”, onde iam “crioulas, mulatas, etc. e muito homem que passa por sério”: O Alabama, 7/08/1866, p. 1. [...] Em 1869, reporta-se que “no sobrado n. [?] a rua da Laranjeira, ocupado por africanos, há todas as noites, matinada e algazarra, própria de semelhante gente”: O Alabama, 21/05/1869, p. 1. (CASTILLO, 2007, p. 143).

Ao lado da Rua das Laranjeiras temos também menção à Ladeira das Hortas²⁴ ou Rua das Hortas de São Bento, situada ainda hoje entre o Largo de São Bento e a Rua da Barroquinha. Em suas proximidades comercializava-se carne (DÓREA, 2006, p. 88).

¹⁷ Alabama, 30/06/1866, p. 47.

¹⁸ Alabama, 20 /01/ 1866, p.09.

¹⁹ Alabama, 31/01/ 1866, p.44.

²⁰ Alabama, 6/03/ 1866, p.11.

²¹ Alabama, 30/06/1866, p. 49.

²² Alabama, 02/08/1866, p. 09.

²³ Alabama, 04/03/1867, p. 09.

²⁴ Alabama, 21/04/1866, p. 34.

Aparece também a Rua dos Jenipapos, provavelmente a Rua dos Jenipapeiros que Luiz Dórea (IDEM, p. 173) se referiu citando Luiz Monteiro Costa que a definiu como uma rua que começa na parte final à esquerda da Jaqueira e alcança o final da Ladeira da Poeira. A Rua dos Ossos²⁵ ou Rua do Açouguinho, segundo o mesmo autor (2006, p. 147) “Fazia parte do conjunto de ruas cujo batismo tem origem no comércio do gado, nos tempos da Bahia colonial. Designava um ponto de revenda dos sub-produtos do abate, que se fazia então no Barbalho[...] é a atual Rua J. Castro Rabelo, primeira à direita de quem desce para o Largo do Pelourinho pela via entre a antiga Faculdade de Medicina e a Cantina da Lua.” A Rua do Pão-de-ló²⁶ era uma das mais antigas. Ela ficava por trás da Ajuda (Idem, p.184) e conservou esta denominação até a instalação do Edifício do Tesouro Estadual quando passou a ser chamada Rua do Tesouro. Atualmente é a Rua Padre Vieira. O Beco do Açouguinho²⁷ “corresponde ao trecho da Rua de São Miguel, compreendido entre as ruas do Maciel de Baixo e das Portas do Carmo”. (DOREA, 2006, p. 64) Não nos restou mais referências sobre o Beco do Peixe,²⁸ da Rua dos Pés de Manga;²⁹ da Rua das Castanhas,³⁰ da Rua das Chamas³¹ e da Ladeira do Coqueiro.³²

As frutas eram cultivadas em roças e pomais. Dentre elas encontramos: bananas, jacas, goiabas, milho, maçarandubas,³³ coco, abacate, laranja de umbigo, quiabo, caju, melancia, umbu. As frutas davam origem a sorvetes³⁴, como o sorvete de pitanga;³⁵ sorvete de maracujá.³⁶

O leite era vendido de porta em porta, os animais eram ordenhados na frente do freguês. Leite obtido na hora tinha maior valor era considerado puro e o fornecedor gozava de maior prestígio. A prática de misturar o leite trazido às escondidas num recipiente não deixou de ser denunciada em algumas ocasiões pelo jornal:

Quem quiser beber leite puro, veja o que compra. Anda ai certos pastores com vaca de leite a espremerem espuma na medida e a completarem esta com o leite que trazem numas velhas vasilhas de folha.³⁷

²⁵ Alabama, 31q07/1866, p. 49.

²⁶ Alabama, 27/10/1866, p. 47.

²⁷ Alabama, 05/01/1867, p. 06.

²⁸ Alabama, 11/10/1866, p. 19.

²⁹ Alabama, 13/12/1866, p. 28.

³⁰ Alabama, 21/05/1867, p. 42.

³¹ Alabama, 05/05/1866, p. 17.

³² Alabama, 27/06/1866, p. 42.

³³ Alabama, 21/06/1866, p. 36.

³⁴ Alabama, 23/02/1867, p. 40.

³⁵ Alabama, 09/02/1867, p. 14.

³⁶ Alabama, 21/05/1867, p. 39.

³⁷ Alabama, 31/05/1866, p. 57.

O leite vendido de porta em porta em recipientes era mais barato. Segundo o Alabama, depois que saíam da teta da vaca operava-se uma secreta transformação que o fazia baratear.³⁸

3.2 PEIXE ASSADO

Africanos participavam do abastecimento de comida nas ruas. Na maioria mulheres, elas vendiam toda sorte de alimentos como demonstrou vários autores dentre eles, Richard Graham que citamos anteriormente. A edição do dia 13 de janeiro de 1866 na página 17 dá notícias de uma “negra corcunda” que vendia peixe e diz: “Elas o assam e vedem-no; ao peixe assado chamam elas frito, e assado, é sinônimo de podre porque sem esta qualidade elas não assam.” A maioria das vezes o olhar preconceituoso dos editores não nos permite perceber que possivelmente podemos está diante de uma técnica de conservação que consiste em desidratar a carne utilizando o calor do sol ou mesmo o lume, chamada também de moquer. Envoltas em folhas de bananeiras, chamadas ainda hoje em algumas feiras de “palhas de banana”, a carne de baleia, mais comum era comercializada nas ruas e tinha um cheiro peculiar que incomodava estrangeiros e viajantes que por aqui passavam.³⁹ Críticas não faltavam à Câmara Municipal de Salvador por permitir a venda de peixe assado moído.⁴⁰ No ano seguinte a 1866 aparece a expressão “Peixe vindo de Nantes” e sardinha, talvez esta tenha sido uma tentativa de solucionar o problema do peixe ao menos para aos mais abastados.⁴¹

Além do peixe, africanas vendiam mingau, como a africana Vitória que tinha ponto na porta da Alfândega⁴²; a crioula Colombo vendia feijoada⁴³; uma preta vendia doces na porta de uma venda localizada no Terreiro de Jesus⁴⁴, assim como a escrava do Sr. Rios do Barbalho.⁴⁵ A negrinha Lourença vendia arroz doce na porta da venda de Chico⁴⁶, o moleque José vendia bolinhos⁴⁷ sem falar em africanos que negociavam cocos, azeite de dendê e panos da Costa.⁴⁸

³⁸ Alabama, 22/03/1867, p. 41.

³⁹ Alabama, 31/01/1866, p.45.

⁴⁰ Alabama, 10/01/1866, p.11.

⁴¹ Alabama, 31/01/1867, p. 50.

⁴² Alabama, 14/04/1866, p. 23.

⁴³ Alabama, 05/05/1866, p. 11.

⁴⁴ Alabama, 08/05/1866, p. 15.

⁴⁵ Alabama, 12/06/1866, p. 18.

⁴⁶ Alabama, 25/08/1866, p. 45.

⁴⁷ Alabama, 21/05/1867, p. 39.

⁴⁸ Alabama, 16/10/1866, p. 29.

Peixe frito ou assado era tido como “comida de pobre”, a maioria das vezes considerado caríssimo. Manteiga era artigo de luxo. Alguns mesmo na ceia contavam apenas com o pão seco sem manteiga e sem café ou outro líquido que lhes ajudassem engolir o pão. Tinham à sua disposição a carne seca e às sextas feiras e sábado, bacalhau com arroz, cozidos simplesmente no caldo do mesmo bacalhau.⁴⁹

3.3 A CARNE

Paralela a questão do peixe, a carne podre e cheia de ossos era um problema de saúde pública⁵⁰ tentou-se até limitar a venda da carne, chamada de “carne verde” em contraposição à carne salgada, há duas horas a fim de evitar o que se chamou “ruína da saúde das pessoas”⁵¹. A edição do dia 22 de fevereiro do ano de 1866 insistia “a cidade converte-se num enxame de urubus, e loca a comer carniça!”⁵² Exageros a parte, os problemas que envolviam a carne eram urgentes e deveriam ser solucionados. Na cidade, proliferavam moscas⁵³:

os moradores dali já não podem com as moscas, não levantam suas janelas! E estas, assim mesmo fechadas, por mais cautelas que se tome, não impedem que as casas estejam cheias de moscas que aos enxames e cardumes visitam todos os objetos e moradores, poucos acostumados com boquinhas de insertos.

A edição do dia 31 de julho de 1866 ironizava uma possível invenção para resolver o problema da conservação da carne.

Osório algumas latas de extrato de carnes pelo processo de sua invenção, marcando preço de cada lata 5\$000rs, caso ficasse reconhecida sua utilidade como alimento nutritivo e saudável, principalmente para os infernos. A preparação foi reconhecida útil para a alimentação, entretanto não aceita.

Preferia-se mesmo a “carne verde” e para isso precisava-se está às 5 da manhã na porta do açougue e enfrentar barulhos e gritarias. Transcorrida 4 horas não havia mais carne⁵⁴ apenas sobre a cabeça das “ganhadeiras de carnes”⁵⁵ que cedo acorriam para os matadouros, andando para cima e para baixo.

O problema da carne iniciava-se no matadouro público onde se faltava controle na saúde dos animais a fim de que a população não comesse carne doente.

⁴⁹ Alabama, 04/09/1866, p. 14.

⁵⁰ Alabama, 20/01/1866, p.27.

⁵¹ Alabama, 22/02/1866, p. 39.

⁵² Alabama, 22/02/1866, p. 43.

⁵³ Alabama, 28/04/1866, p. 46

⁵⁴ Alabama, 25/09/1866, p. 45.

⁵⁵ Alabama, 17/08/1866, p. 27.

No tempo em que no matadouro havia somente médico para fiscalizar a qualidade da carne, não saia de lá pior o que hoje se dá ao povo para comer, havendo medico superintendente, ajudante do dito, conselho de magarefes, etc. para examinar os bois! [...] a carne que na terça feira vendeu-se a 120 e 100, na Baixa dos Sapateiros, era própria para se dar aos cães.⁵⁶

A carne verde estes dias tem sido horrível! Na segunda feira, por exemplo, fazia nojo olhar para ela na maioria dos talhos.⁵⁷

Na última matança, esfolou-se um boi, cuja carne bastava olhar para ver que não estava boa; na bexiga tinha o boi uma enorme bolsa de sangue.⁵⁸

Faltava atenção ainda a outros tipos de carnes, como a de porcos e carneiros, a maioria das vezes abatidos no fundo de quintais, longe das vistas da fiscalização dos médicos.⁵⁹

A fim de se evitar que a carne se estragasse se expunha ela a maioria das vezes ao sol. A esta prática de conservação utilizada o Alabama alardeava: “O calor do sol em vez de danificar a carne, conserva a metade e apodrece o resto”.⁶⁰

A carne mal pesada abria conflitos e tensões: “Sr. Fiscal, veja este peso de 8 libras de carne, que tem uma a menos.” Tal queixa era comum no Alabama⁶¹ “O Sr. Superintendente do matadouro declara pelo Diário que tem tomado providências para que o povo não continue a ser roubado no peso da carne pelos cortadores.”⁶²

Outra questão era o local de comercialização da carne. Como já dissemos, além dos açougues, carnes eram encontradas vendidas pelas chamadas ganhadeiras de carnes. No ano de 1867 o Alabama contestava a venda de carnes também em tavernas dizendo: “Se as tavernas já vendem carne verde. Breve veremos as boticas se transformarem em lojas de sapatos!”⁶³ Era o código de posturas da cidade de Salvador que estava sendo questionado.

Diante de tantos problemas em torno da carne na sua terceira Carta, Vilhena que conviveu na Bahia, no final do século XVIII clamava que uma vez não tendo uma praça de pescado na Bahia, haveria de se ter uma lei que obrigasse os pescadores a expor seus peixes de uma a duas horas à venda ao povo depois que desembarcassem e se punisse todos que se achassem a vender peixes em outro lugar (VILHENA, 1921, p. 127).

⁵⁶ Alabama, 15/11/1866, p. 30

⁵⁷ Alabama, 23/02/1867, p. 39

⁵⁸ Alabama, 24/04/1868, p. 38.

⁵⁹ Alabama, 09/10/1866, p. 15

⁶⁰ Alabama, 08/01/1868, p. 11

⁶¹ Alabama, 09/10/1866, p. 14

⁶² Alabama, 15/11/1866, p. 29

⁶³ Alabama, 26/04/1867, p. 46

Na verdade, Vilhena insurgia-se contra “as negras regateiras”, a que chamam ganhadeiras que tornavam a venda do peixe em negocio privativo. Libertas, africanas vendiam o peixe umas às outras até chegar a um destino final, conforme foi noticiado no Alabama de 13 de maio de 1867: “Nas portas do Carmo morava uma parda escura, de nome Casimira, a qual vendia peixe para uma crioula, também aí moradora, conhecida como Delfina do Papo.

Estas mulheres eram, segundo o professor de grego, responsáveis em certas ocasiões pelo aumento do preço do peixe vendido numa das “portas da cidade”. Pelo prestígio que gozavam com os donos do pescado, as carambolas adquiriam seus produtos ainda na praia e os comercializavam com o preço que queriam nas Portas de São Bento, inflacionando, assim os produtos. Não passou despercebido do professor de grego que esta transação econômica contava com a participação e conivência de oficiais que entregavam o peixe às ganhadeiras, demonstrando, assim as relações que desde cedo, estas mulheres do comércio estabeleciam com outros grupos sociais. Isso tornava o peixe caro.

Transcorridos mais de 50 anos, lá estava o Alabama na sua edição de 30 de abril de 1867 afirmando que “quem está por cima são as vendedeiras de peixe, porque o povo repugna comer tal carne, procura o peixe e elas aproveitam para eleva-lo a um preço exorbitante.”⁶⁴

Entre estas tensões e conflitos temos notícias de escravos que saltavam as cercas das roças a fim de suprir a fome furtando jacas⁶⁵ e daqueles que invadiram a casa de um velho padeiro e lhes tomaram um cesto de pão a força a mando de seu dono, a fim de vender.⁶⁶

A farinha, vendida a granel⁶⁷ tinha lugar certo para ser comercializada⁶⁸, era proibida em largos e praças. No ano de 1866 a Câmara passou a cobrar 3\$rs⁶⁹ por licença para vender farinha fora do celeiro público, o que foi contestado pelo jornal a partir do Artigo 84 da lei provincial nº730 de 18 de dezembro de 1858⁷⁰. Para tal reservava-se a Estrada Nova. Chamada também de caminho novo, era um beco que saia na Rua do

⁶⁴ Alabama, 30/04/1867, p. 54.

⁶⁵ Alabama, 18/01/1866, p.23.

⁶⁶ Alabama, 19/04/1866, p. 31-32.

⁶⁷Alabama, 31/01/1866, p.45.

⁶⁸ Alabama, 10 /01/1866, p.11.

⁶⁹ Três réis.

⁷⁰ Alabama, 31/10/1866, p. 53.

Taboão. Localizado na parte baixa da cidade, Vilhena, o descreve como “um caminho que segue pela montanha oblíqua chamado o novo que por um beco vai sair no Taboão”.⁷¹

Já fazia parte da dieta de alguns baianos: porco assado, cozido, ou de ensopado; guisado de rabada⁷²; feijão; peixe frito,⁷³ mas também um “caldinho gordo”⁷⁴ e feijão verde temperado.⁷⁵ Aparece também a “carne de sertão.” para alguns. “única refeição” acessível durante longas caminhadas.⁷⁶ Há notícias ainda de assados e frigideira.⁷⁷ Em casa das meretrizes não faltavam sopas, comida considerada também simples⁷⁸; pão era vendido pelos moleques que passavam às primeiras horas da manhã.⁷⁹ Farinha cada vez mais cara, era utilizada como moeda de troca,⁸⁰ e cuias de farinhas eram à maioria das vezes a única coisa que se tinha a oferecer aos pedintes que mendigavam.⁸¹ Ao lado da farinha de mandioca encontramos o fubá de milho que podia ser encontrado na Baixa do Sapateiro.⁸²

Dentre as preparações encontramos também iguarias africanas e da cozinha afro-brasileira como bobo de inhame e o já abasileirado bobo de aipim;⁸³ moquecas;⁸⁴ o caruru;⁸⁵ feijoada⁸⁶; acaçá; canjica, que aparecem na expressão: “acabou-se o tempo que tabaréu comiam acaças por canjica;”⁸⁷ mocotó, comido “por toda a cidade” pela parte da manhã;⁸⁸ vatapá,⁸⁹ moqueca de xangó camarões e sururu⁹⁰; lelê⁹¹; milho cozido na fogueira; mugunzá⁹² e outras preparações como pasteis, petiscos, patos fritos, chouriços,⁹³ panquecas, bolinholas.⁹⁴

⁷¹ DOREA, Luiz Eduardo. *Histórias de Salvador nos nomes das suas ruas*. Salvador: EDUFBA, 2006. p.72.

⁷² Alabama, 27/12/1866, p. 53

⁷³ Alabama, 4/01/1866, p.4

⁷⁴ Alabama, 01/1866, p.15.

⁷⁵ Alabama, 05/01/1867, p. 10.

⁷⁶ Alabama, 10 /02/ 1866, p. 15.

⁷⁷ Alabama, 19/05/ 1866, p. 36.

⁷⁸ Alabama, 09/07/1866, p. 09.

⁷⁹ Alabama, 05/07/1866, p. 06.

⁸⁰ Alabama, 05/07/1866, p. 09.

⁸¹ Alabama, 14/07/1866, p. 27.

⁸² Alabama, 23/10/1866, p. 41.

⁸³ Alabama, 27/02/1866, p.27.

⁸⁴ Alabama, 27/03/1866, p. 48.

⁸⁵ Alabama, 10/04/1866, p. 16.

⁸⁶ Alabama, 10/04/1866, p. 16; 05/05, p. 11.

⁸⁷ Alabama, 05/07/1866, p. 04.

⁸⁸ Alabama, 24/07/1866, p. 24.

⁸⁹ Alabama, 20/09/1866, p. 37.

⁹⁰ Alabama, 20/09/1866, p. 37.

⁹¹ Alabama, 29/01/1867, p. 46.

⁹² Alabama, 28/06/1867, p. 48.

⁹³ Alabama, 31/10/1866, p. 56.

⁹⁴ Alabama, 28/06/1867, p. 48.

Nas mercearias adquiriam-se produtos considerados de luxo como: manteiga francesa vendida a libra, azeite doce, queijos flamengos⁹⁵, dentre outros. Na mesa dos abastados temos notícias do carneiro assado, dos peixes: cavala, tainha, arroz cozido com gordo peru, torta de bom caranguejo e⁹⁶ galinha.

O estado sanitário da cidade ameaçado pela fome, a tuberculose e a sífilis foi resumido na edição de 15 de março de 1866:

Tem morrido gente como sardinha em tigela. Só de meninos de 1 a 10 anos morreram 1049, a terça parte do total dos mortos. É por isso que nossa população não aguenta, os médicos devem estudar a causa desse grande mal.

Para adoçar a vida faziam-se bolos⁹⁷, manjar,⁹⁸ arroz de leite,⁹⁹ ambrozia,¹⁰⁰ quindins¹⁰¹, doces de ovos¹⁰², baba de moça, sequilhos¹⁰³ e cocadas de melado.¹⁰⁴

Dentre as bebidas encontramos: cerveja¹⁰⁵, vinho Filgueira¹⁰⁶, elaborado com uvas francesas¹⁰⁷, cachaça,¹⁰⁸ às vezes chamada pinga¹⁰⁹, aguardente¹¹⁰, café,¹¹¹ Genebra, que prometia “vida eterna” vendida em frascos a 640 réis.¹¹², vinho do Porto¹¹³, licor¹¹⁴, chá e laranjada.¹¹⁵

No Alabama também se multiplicava anúncios como: “Precisa-se de uma ama que saiba cozinhar e gomar perfeitamente a tratar-se na Rua dos Caldeireiros defronte do 2º Gomes, casa nº 35¹¹⁶, demonstrando que a cozinha, a comida e o comer gozavam destaque e ainda permanecia no centro das relações sociais.

⁹⁵ Alabama, 03/03/1866, p. 09.

⁹⁶ Alabama, 10/04/1866, p. 16

⁹⁷ Alabama, 18/01/1866, p.24

⁹⁸ Alabama, 10/04/1866, p.16

⁹⁹ Alabama, 28/08/1866, p. 47.

¹⁰⁰ Alabama, 02/08/1866, p. 05.

¹⁰¹ Alabama, 15/09/1866, p. 30.

¹⁰² Alabama, 24/11/1866, p. 46

¹⁰³ Alabama, 28/06/1867, p. 48

¹⁰⁴ Alabama, 21/02/1868, p. 41

¹⁰⁵ Alabama, 13/01 / 1866, p.16

¹⁰⁶ Alabama, 18/01/1866, p.18

¹⁰⁷ Sobre a história dos vinhos, ver: BORGES, Euclides Penedo. *O fantástico mundo dos vinhos*. Rio de Janeiro: MAUAD Editora, 2012.

¹⁰⁸ Alabama, 04/02/1866, p.08

¹⁰⁹ Alabama, 13/02/1866, p.21

¹¹⁰ Alabama, 27/09/1866, p. 50

¹¹¹ Alabama, 27/02/ 1866, p.45

¹¹² Alabama, 08/02/ 1866, p.17

¹¹³ Alabama, 28/04/1866, p. 46

¹¹⁴ Alabama, 09/10/1866, p. 17

¹¹⁵ Alabama, 07/12/1866, p. 21

¹¹⁶ Alabama, 24 de /04/1868, p. 35.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao final do levantamento do período de 1866 a 1868 do jornal Alabama, trouxe a reflexão nos temas que formaram a estrutura das diversas visões do comer e da comensalidade na Bahia oitocentista ao mesmo tempo que propagavam outros temas como: a saúde pública, em meio a críticas aos fiscais e comerciantes, como as denúncias de carnes estradas, como também denúncias de todos aqueles que praticavam atos ilícitos; à dietética, apresentando as diferentes comidas consumidas pelos soteropolitanos; às tensões sociais nas quais são visíveis os traços de uma sociedade escravocrata em processo de abolição, recheada de violências raciais, verbais e físicas. A presença das ganhadeiras em seu papel de importantes revendedoras dos mais variados gêneros alimentícios, comidas, tecidos e as chamadas “miudezas” consumidas cotidianamente. que detalhem sobre a influência dessas mulheres na vida de toda a sociedade soteropolitana da época. classificar e dar noções sobre alguns hábitos alimentares da cidade de Salvador, trazendo à tona, além de aspectos voltados ao abastecimento da cidade, questões relacionadas à segurança alimentar, saúde pública e à nutrição. Conseqüentemente o Jornal Alabama é um documento de grande importância para se conhecer os hábitos alimentares dos soteropolitanos no século XIX, perfazendo-se necessário dar continuidade a mais buscas no periódico.

REFERÊNCIAS

Biblioteca virtual Consuelo Pondé: O Alabama. Disponível: www.bvconsueloponde.ba.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=84

BORGES, Euclides Penedo. O fantástico mundo dos vinhos. Rio de Janeiro: MAUAD Editora, 2012.

CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. 4ª edição, 1ª reimpressão. São Paulo: Global Editora. 2014.

COSTA, Edite. “O Comércio das Carnes Verdes e a Transformação Sócioeconômica de Santa Cruz com a Construção do Matadouro Industrial”. Anais do XVII Encontro de História da Anpuh-Rio. UFRJ, 2016. Disponível em: http://encontro2014.rj.anpuh.org/resources/anais/42/1465576438_ARQUIVO_Edite_Morais_AnpuhRJ_2016.pdf Acesso em: 09 de janeiro 2020.

DOREA, Luiz Eduardo. Histórias de Salvador nos nomes das suas ruas. Coleção Bahia de Todos. Salvador: EDUFBA, 2006.

FREYRE, Gilberto. Açúcar: Uma Sociologia do Doce com receitas de bolos e doces do Nordeste. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

_____ Casa-Grande & Senzala. 50ª edição. São Paulo: Global Editora, 2005.

_____ O Escravo nos Anúncios de Jornais Brasileiros do Século XIX. São Paulo: Global Editora, 2010.

GRAHAM, Richard. Alimentar A Cidade: Das vendedoras de rua à reforma liberal (Salvador, 1780 – 1860). 1ª Edição. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

MATTOSO, Kátia M. de Queiroz. Bahia, Século XIX, uma Província no Império. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992.

REIS, José Carlos. Escola dos Annales: A inovação em história. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

SEGUNDO, Paulo R. Gonçalves. Metáfora e Metonímia: perspectivas atuais. Sintaxe do Português II. São Paulo: (FFLCH-USP). Disponível em: https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/1034443/mod_folder/content/0/Met%C3%A1fora%20e%20meton%C3%ADmia%20com%20mais%20detalhes.pdf?forcedownload=1 Acesso em: 09 de janeiro 2020.

SOARES, Cecília Conceição Moreira. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. In: Revista Afro-Ásia. Salvador, CEAO, n° 17, 1996.

SCHWARCZ, Lilia Moritz. O Espetáculo das Raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil 1870- 1930. São Paulo: Companhia das Letras, 1993.

VIANA, Hildergardes. A Bahia já foi assim. Salvador: Itapuã, 1973.

VILHENA, Luiz dos Santos. Salvador: A Bahia no Século XVIII. Salvador: Imprensa Nacional, 1921.