



Universidades Lusíada

Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond, 1965-

Comer e beber no recôncavo baiano : permanências e inovações

<http://hdl.handle.net/11067/5537>

Metadados

Data de Publicação	2009
Resumo	<p>A partir de fontes diversificadas procura traçar-se um quadro das permanências e das inovações alimentares na Baía durante o período colonial....</p> <p>Several sources have been approached in order to draw up a framework of permanencies and food innovations in Bahia during the colonial period....</p>
Tipo	article
Revisão de Pares	Não
Coleções	[ULL-FCHS] LH, s. 2, n. 05-6 (2009)

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-10-14T10:21:45Z com informação proveniente do Repositório



COMER E BEBER NO RECÔNCAVO BAIANO: PERMANÊNCIAS E INOVAÇÕES

Isabel M. R. Mendes Drumond Braga
Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa
isabeldrumondbraga@hotmail.com







Resumo

A partir de fontes diversificadas procura traçar-se um quadro das permanências e das inovações alimentares na Baía durante o período colonial.

Palavras-chave

Alimentação / Baía.

Abstract

Several sources have been approached in order to draw up a framework of permanencies and food innovations in Bahia during the colonial period.

Keywords

Food / Bahia.







Fig. 1 – Autor desconhecido, Vista da Cidade de Salvador (c. 1860). (São Paulo, Coleção Brasiliana, inventário n.º P.0022).

1. “Salvador é chamada ‘a Corte da América’ [...] o recôncavo, que são os arrabaldes e subúrbios da cidade, que é onde todos têm as suas quintas, é coisa mais deliciosa e mais formosa e agradável que se pode ver”¹. Assim caracterizava a Baía, D. Luís de Almeida Portugal, quinto conde de Avintes e segundo marquês do Lavradio, governador e capitão geral daquela capitania, à sua chegada, em 1768. Para um homem que começou por detestar o Brasil, mas que acabou por se encantar pelos baianos, o elogio não é de menosprezar. Já antes, em 1730, Rocha Pitta não poupava encômios à riqueza do recôncavo, alicerçada nas produções

¹ Marquês do Lavradio, *Cartas da Bahia (1768-1769)*, [s.l.], Ministério da Justiça, Arquivo Nacional, 1972, p. 35.

de açúcar e tabaco dos 150 engenhos que produziam com base na mão-de-obra escrava. Mais explicitou que havia “muitas casas de cozer os meles para os açúcares batidos, outra para os reduzir a águas ardentes. Descobrem-se dilatados campos plantados de tabaco, vários sítios ocupados de mandioca, outros cultos com pomares e jardins. De todos os géneros de artífices há mestres e oficiais, de que aqueles moradores se servem, sem os mandar buscar à cidade. O número de pessoas que habitam o recôncavo, onde reside a maior parte da nobreza, os trabalhadores, os escravos que andam ao serviço dos engenhos, das canas, excede o cômputo de cem mil almas de confissão, além dos que não são capazes dos Sacramentos”². Como eram as práticas alimentares e a sociabilidade à mesa entre os habitantes do recôncavo é o que nos propomos delinear neste estudo.

Ao contrário do que acontecia na Europa, no Brasil colonial e independente verificaram-se três regimes alimentares com diversas subdivisões: o dos índios, o dos negros e o dos brancos, com variantes de acordo com os locais onde viviam e, no caso dos brancos, do poder de compra de que usufruíam. As dietas alimentares no Brasil contaram com ampla tradição africana na Baía e não menos importante tradição índia no Pará e na Amazónia. Autores como Gilberto Freyre referiram diferentes cozinhas regionais: amazónica, maranhense, sertaneja, cearense, pernambucana, baiana, mineira, fluminense e gaúcha³. Tentemos, pois, vislumbrar as mesas baianas nos séculos XVIII e XIX, não sem antes darmos conta da perspectiva metodológica que seguimos.

Qualquer abordagem à história da alimentação pressupõe a consciência da produção e distribuição dos produtos alimentícios, da sazonalidade de certos bens, dos meios de conservação dos mesmos, do estágio de desenvolvimento das técnicas culinárias e, naturalmente, do poder de compra dos diferentes grupos consumidores. Porém, como comer é um acto social, não importam apenas os alimentos mas também os locais, os horários e a etiqueta das refeições⁴. Estas e outras variantes, diferentes consoante os tempos e os espaços, devidamente ponderadas, evitam generalizações apressadas e erróneas e permitem entender o alimento como categoria histórica. Efectivamente, se nos perspectivarmos de modo a entendermos a alimentação humana como um acto sócio-cultural, naturalmente aceitaremos que comer define o que se ingere, como se ingere e quem ingere, o que não deixa de ser um processo dinâmico em qualquer sociedade⁵.

² Sebastião da Rocha Pita, *História da América Portuguesa*, prefácio e notas de Pedro Calmon, Belo Horizonte, Itatiaia, 1976, p. 49.

³ Gilberto Freyre, *Açúcar. Em Torno da Etnografia, da História e da Sociologia do Doce no Nordeste Canavieiro do Brasil*, 2.ª edição, [s.l.], Ministério da Indústria e do Comércio, Instituto do Açúcar e do Alcool, 1969, p. 12.

⁴ Carlos Roberto Antunes dos Santos, “A Alimentação e o seu Lugar na História: os Tempos da Memória Gustativa”, *História. Questões e Debates*, n.º 42, Curitiba, 2005, p. 13.

⁵ Maria Eunice Maciel, “Uma Cozinha à Brasileira”, *Estudos Históricos*, n.º 33, Rio de Janeiro, 2004, pp. 1-16 (consultado na versão on-line disponível in <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp>).

2. Os primeiros colonizadores, ao viajarem, levaram um conjunto de práticas culturais alimentares que foram adaptando, tendo em conta os elementos locais, dando origem a um novo sistema alimentar e a uma nova cozinha, num processo dinâmico que foi conhecendo alterações temporais e espaciais⁶. Não obstante, as resistências às modificações e às alterações também foram uma realidade, especialmente entre os mais abastados, que valorizavam os produtos da metrópole face aos da colônia. Se tal situação aconteceu por todo o Brasil, tentemos identificar estas realidades na Baía, com destaque para a situação vivida no recôncavo.

Tal como no passado, o regime alimentar de Portugal nos séculos XVIII e XIX continuava a variar consoante a abundância e os preços, baseando-se nos cereais, na carne e no vinho, conseqüentemente proporcionando uma dieta rica em proteínas mas deficitária em vitaminas. A situação era bem diferente no Brasil. Embora saibamos que à medida que os Portugueses se foram fixando levaram os seus hábitos e costumes alimentares, também não é menos verdade que os mesmos tiveram que ser adaptados à realidade do novo espaço. Assim, não é de estranhar que a trilogia alimentar no Brasil colonial tenha sido diferente. Isto é, à metropolitana carne, pão e vinho contrapuseram-se a colonial carne (seca), feijão e mandioca, o famoso tripé culinário⁷. Por todo o Brasil, com pequenas variações, mandioca, feijão, carne verde e seca, peixe fresco e seco e frutos silvestres a par de bananas, laranjas e melancias, constituíram o núcleo da alimentação.

Em matéria de bebidas alcoólicas também se verificaram diferenças. Em Portugal continental o vinho – de qualidades díspares – era de consumo corrente entre abastados e populares. No Brasil era um produto de importação, consumido quase somente pelos abastados e, mesmo assim, em particular durante os momentos de sociabilidade. De consumo popular saliente-se a aguardente de cana ou cachaça, abundante em todo o território em consequência dos engenhos de açúcar. De qualquer modo, parece ter-se verificado uma significativa heterogeneidade étnica, etária, profissional e residencial dos consumidores desta bebida e de algum vinho de qualidade inferior⁸.

⁶ Sobre esta realidade relativa à doçaria, cf. Leila Mezan Algranti, “Alimentação, Saúde e Sociabilidade: a Arte de Conservar e Confeitar os Frutos (séculos XV-XVIII)”, *História. Questões e Debates*, n.º 42, Curitiba, 2005, pp. 33-52.

⁷ Paula Pinto e Silva, *Farinha, Feijão e Carne-Seca. Um Tripé Culinário no Brasil Colonial*, São Paulo, Senac, 2005.

⁸ Luís da Câmara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil*, Belo Horizonte, Itatiaia, São Paulo, Universidade de São Paulo, 1983, pp. 808-810; Ricardo Luiz de Souza, “Cachaça, Vinho, Cerveja: da Colônia ao século XX”, *Estudos Históricos*, vol. 33, Rio de Janeiro, 2004, p. 6 (consultado na versão on-line disponível in <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp>); Luíz Mott, “In Vino Veritas: Vinho e Aguardente no Cotidiano dos Sodomitas Luso-Brasileiros à Época da Inquisição”, *Álcool e Drogas na História do Brasil*, organização de Renato Pinto Venâncio e Henrique Cardoso, São Paulo, Alameda, Belo Horizonte, Editora PUC Minas, 2005, pp. 47-70; Leila Mezan Algranti, “Aguardente de Canas e Outras Aguardentes: por uma História da Produção e do Consumo de Licores na América Portuguesa”, *Álcool e Drogas na História do Brasil*, organização de Renato Pinto Venâncio e Henrique Cardoso, São Paulo, Alameda, Belo Horizonte, Editora PUC Minas, 2005, pp. 71-92.

Adaptação alimentar não significou agrado. Pensemos, por exemplo, na opinião de D. Luís de Almeida Portugal, à sua chegada a Salvador, em 1768: “as carnes que se consomem a maior parte delas são sensoríssimas, o que por cá chamam frutas são insuportáveis e só as que são do nosso conhecimento da Europa, são aqui comíveis, porque tudo o mais são como pepinos de São Gregório, bugalhos e outras coisas desta qualidade que nascem lá nos matos”⁹. Daí, ter sido frequente a importação de vários géneros da metrópole e de diversos pontos da Europa, que não se produziam na colónia¹⁰. Tal movimento acentuou-se com a abertura dos portos brasileiros ao comércio estrangeiro, em 1808, beneficiando em especial o Rio de Janeiro e as outras cidades do litoral.

À chegada imprevista de D. João, príncipe regente, e da rainha D. Maria I a Salvador, apesar de esperados no Rio de Janeiro, a situação da cidade e da capitania em geral era preocupante, devido ao encerramento dos portos aos navios ingleses, decretado pouco antes. A actividade comercial, alicerçada no açúcar e no tabaco, tinha cessado e aguardava-se um ataque inglês. A medida de 28 de Janeiro de 1808, que decretou a abertura dos portos brasileiros aos navios estrangeiros, alterou definitivamente esta situação¹¹. Salvador apresentava-se na encruzilhada do Império, colocando no mercado as produções do interior da capitania: gado, couro e, sobretudo, açúcar e tabaco “os dois efeitos mais capitais do comércio desta capitania”, na expressão do segundo marquês do Lavradio, em 1768¹². Era um dos principais portos de entrada de escravos pois estava próximo de África e o recôncavo necessitava de abundante mão-de-obra para os engenhos de açúcar¹³.

Pelo porto de Salvador entravam bens alimentares de outros locais do Brasil, tais como carne do sertão ou carne do Norte, farinha do Rio Grande de São Pedro, marmelada de São Paulo e toucinho de Santos, a par de produtos importados, como por exemplo, amêndoas, azeite, batatas inglesas, castanhas piladas, chá, doces, manteiga, nozes, passas, presunto, queijo flamengo, queijo londrino e vinhos diversos: Carcavelos, Gibraltar, Tenerife, Madeira e Porto, além de aguardente do reino e de Havana. Estes bens alimentares importados eram destinados essencialmente à população branca mais abastada, sempre saudosa dos produtos europeus¹⁴.

⁹ Marquês do Lavradio, *Cartas da Bahia (1768-1769)* [...], p. 34.

¹⁰ Beatriz Ricardina de Magalhães, “A Demanda do Trivial: Vestuário, Alimentação e Habitação”, *Revista Brasileira de Estudos Políticos*, n.º 65, Belo Horizonte, 1987, pp. 153-199, especialmente pp. 160-166.

¹¹ Andrée Mansuy-Diniz Silva, *Portrait d'un Homme d'Etat: D. Rodrigo de Souza Coutinho, Comte de Linhares 1755-1812*, Paris, Centro Cultural Calouste Gulbenkian, 2006, pp. 231, *passim*.

¹² Marquês do Lavradio, *Cartas da Bahia* [...], p. 76.

¹³ Jorge Pedreira, Fernando Dores Costa, *D. João VI, o Clemente*, Lisboa, Círculo de Leitores, 2006, p. 161.

¹⁴ Maria Beatriz Nizza da Silva, *A Primeira Gazeta da Bahia: Idade d'Ouro do Brasil*, 2.ª edição revista e ampliada, Salvador, Edufba, 2005, pp. 182-184.

A Baía também se apresentava bem abastecida de gêneros locais. Segundo o inglês Mawe, “a carne de vaca e a de porco existem em grande quantidade. A primeira evidentemente má, a última tolerável. Os peixes aparecem em grandes porções e variedades constituindo à mesa o prato principal. Peixe frio com salada serve-se ao jantar de quase todas as classes; mesmo os ricos não desejam nada melhor para sua refeição em família [...] aves domésticas não escasseiam mas são caras, verduras e legumes de todas as qualidades encontram-se em abundância. Os mercados estão bem abastecidos de todas as frutas tropicais, muitas das quais bastante apreciadas, principalmente a fruta do conde, a manga e a banana, sendo esta última considerada a melhor da América. Fabricam-se muitas frutas cristalizadas [...] mesmo as classes menos favorecidas terminam o seu modesto jantar com esta delicada e deliciosa sobremesa”¹⁵. Sobre a mesma região, Spix e Martius informaram: “em vez do fubá de milho, o alimento mais comum em São Paulo e numa parte de Minas Gerais, aqui [Salvador] aumenta cada vez mais o consumo de farinha de mandioca; fora disso, consiste a alimentação do povo em feijão, banana, toucinho e charque, que também é o principal sustento dos escravos. Carne de vitela e legumes são raros e de elevado preço, mas de frutas de toda a espécie não há falta, especialmente são excelentes aqui as laranjas da Baía, que se conhecem com os nomes de selecta e de umbigo; as jacas, as mangas e as atas”¹⁶. Em 1812, havia em Salvador 42 talhos de carne de vitela e de carne carneiro¹⁷. Típico dos engenhos era o fabrico da rapadura “tão desejada dos meninos e vem a ser melado coalhado sobre um quarto de papel, com todas as quatro partes levantadas como se fossem paredes dentro das quais endurece esfriando-se, de comprimento e largura da palma da mão”¹⁸.

¹⁵ John Mawe, *Viagem ao Interior do Brasil, principalmente aos Distritos de Ouro e dos Diamantes*, tradução de Solena Benevides Viana, introdução e notas de Clado Ribeiro de Lessa, Rio de Janeiro, Zélio Valverde, 1944, pp. 266-267.

¹⁶ Johann Baptist von Spix, Carl Friedrich von Martius, *Viagem pelo Brasil 1817-1820*, tradução de Lúcia Furquim Lahmeyer, revisão de B. F. Ramiz Galvão e anotações de Basílio Magalhães, vol. 2, Belo Horizonte, São Paulo, Itatiaia, Universidade de São Paulo, 1981, p. 157.

¹⁷ Maria Beatriz Nizza da Silva, *A Primeira Gazeta da Bahia* [...], p. 183.

¹⁸ André João Antonil, *Cultura e Opulência do Brasil*, Belo Horizonte, Itatiaia, 1997, liv. 2, cap. 12, p. 124.



**Fig. 2 – Agostinho José da Mota, Natureza-morta com frutas (1873).
(São Paulo, Coleção Brasileira, inventário n.º P.0054).**

Os negros chegaram ao Brasil, com destaque para a Baía, na condição de escravos. Provenientes de diferentes povos de África, eram oriundos especialmente das regiões Congo Angolana e da Costa da Mina. Tiveram que aceitar diferentes hábitos alimentares, não só pela condição de escravos como também pela inexistência de alguns produtos das suas terras de origem. Efectivamente, importa lembrar que numa primeira fase exportava-se mandioca do Brasil para África e que, posteriormente, mandioca, milho, batata-doce e alguns frutos americanos passaram a ser plantados em África¹⁹. Assim, no recôncavo baiano, os negros, segundo Antonil, alimentavam-se de mandioca, raízes, caranguejos e outros mariscos dos mangues, feijão, aipim e batata. Bebiam garapa, ou seja caldo de cana na forma de espuma, que podia ser doce ou azedo, e aguardente²⁰. Cerca de um século mais tarde, outro depoimento refere a alimentação dos negros nos engenhos do recôncavo: vegetais, carne seca, leite, requeijão e, durante o tempo das frutas, sobretudo com as do imbuzeiro, de cujo sumo agridoce faziam

¹⁹ Luiz Felipe de Alencastro, *O Trato dos Videntes: Formação do Brasil no Atlântico Sul (séculos XVI-XVII)*, 2.ª edição, São Paulo, Companhia das Letras, 2000, p. 254.

²⁰ André João Antonil, *Cultura e Opulência [...]*, liv. 1, cap. 9, p. 92 e liv. 2, cap. 10, p. 121.

a imbuzzada (espécie de batido preparado com leite e rapadura), um petisco refrigerante e saboroso segundo Spix e Martius²¹.

Saliente-se também a passagem de elementos africanos ou africanizados que passaram para as mesas dos senhores, especialmente através das cozinheiras negras, muito presentes em casa dos brancos. Referimo-nos ao azeite de dendê ou óleo de palma, à pimenta malagueta, ao angu de farinha de mandioca e ainda ao quiabo, ao inhame e à banana (asiática, adaptada a África e daí vinda para o Brasil). Não será por acaso que os pratos mais populares da Baía, espaço de presença maciça de africanos, sejam o acarajé, o caruru e o vatapá²².

As técnicas culinárias praticadas pelos brancos no Brasil nem sempre refletiam apenas os usos da metrópole. Por exemplo, Spix e Martius referiram o hábito baiano de abrir os peixes longitudinalmente, retirar-lhes as tripas, salgarem-nos e secá-los ao fogo sobre um jirau. A prática conhecida por moquém, era própria dos silvícolas²³. Na área da doçaria o intercâmbio foi particularmente proveitoso, pois o gosto e os conhecimentos técnicos para conservar os frutos europeus foram igualmente aplicados aos frutos tropicais. O registo de tais práticas pelos primeiros cronistas data do século XVI²⁴. A abundância de açúcar combinada com variadas e abundantes frutas permitia que a mesma fosse conservada dando origem a operações nas quais o açúcar esteve sempre presente, nomeadamente compotas e geleias, as denominadas conservas; pastas, caso da marmelada, perada e goiabada, e frutas cobertas, ou seja cristalizadas.

Quem viajava podia conhecer dificuldades de abastecimento ao longo dos percursos. Se a maioria dos estrangeiros que percorreram o Brasil foi unânime em salientar a generosa hospitalidade dos brasileiros, também é verdade que nem todos os locais eram bem abastecidos e, conseqüentemente, nem sempre se podia oferecer ou adquirir o que se desejava. Por outro lado, as infra-estruturas de acolhimento aos viajantes, em especial no interior, eram bastante rudimentares. Isto é, as pessoas de qualidade pernoitavam e comiam em casas particulares, os outros em locais mais ou menos improvisados. Assim, se compreende que Antonil, em 1711, tenha referido a conveniência de os senhores dos engenhos baianos possuírem um quarto separado para hóspedes, o que permitia garantir a hospitalidade e a privacidade. Os senhores deveriam ter sempre disponíveis para os hóspedes criação miúda, peixe de mar ou rio, marisco dos mangues e doces²⁵. Naturalmente que, para o viajante de qualidade, sendo a hospitalidade franca, generosa e gratuita, só quando a mesma não existia, este tinha que recorrer aos estabelecimentos cuja qualidade e diversidade de serviços era inexistente. Mas,

²¹ Johann Baptist von Spix, Carl Friedrich von Martius, *Viagem pelo Brasil* [...], vol. 2, pp. 129 e 210.

²² Sheila de Castro Faria, "A Alimentação no Brasil Escravista", *Terra e Alimento. Panorama dos 500 Anos de Agricultura no Brasil*, Brasília, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2000, p. 134.

²³ Johann Baptist von Spix, Carl Friedrich von Martius, *Viagem pelo Brasil* [...], vol. 2, p. 181.

²⁴ Leila Mezan Algranti, "Alimentação, Saúde e Sociabilidade [...]", pp. 33-52.

²⁵ André João Antonil, *Cultura e Opulência* [...], liv. 1, cap. 1, p. 76, cap. 11, p. 94.

havia ainda que contar com a possibilidade de levar ou adquirir mantimentos e consumi-los onde não houvesse casas particulares ou locais de comer e pernoitar. Surgiram, assim, os estojos de viagem para serviços de alimentos e de higiene. Um, de prata, que integrou certa herança de Gaspar Álvares da Silva, filho de D. Águeda Maria do Sacramento, residente na Baía, que percorria com frequência o recôncovo, contou com salvas, cafeteira, bule, leiteira, açucareiro, tigela de lavar xícaras, talheres, saleiros, castiçais, espevitadeira, travessa e caixa para sabonete. Outros eram mais modestos²⁶.



Fig. 3 – Taça com pires. Porcelana chinesa de encomenda, dinastia Qing 1720-1740. (Lisboa, Museu Nacional de Arte Antiga, inventário n.ºs 353 e 354).

Em qualquer espaço, a etiqueta à mesa variava com os grupos sociais. No Brasil, as populações do litoral, mais habituadas aos contactos com o exterior e aos estrangeiros estavam mais próximas dos hábitos europeus, o mesmo não se passava no interior em que o desconhecimento dos mais comuns utensílios de mesa era vulgar. Com base em documentação de uma casa nobre, a dos Barões de Arruda, Gonçalo de Vasconcelos e Sousa pôde estudar certa “herança do Brasil”, concretamente de engenhos do recôncovo da Baía, recebida no início do século XIX, por D. Ana Rosa da Silva, casada com o desembargador Domingos de Gamboa e Liz, sogros do primeiro barão de Arruda. Entre os bens móveis que integraram a herança que ficou por morte de José Álvares da Silva e de D. Águeda Maria do Sacramento contam-se diversos objectos de mesa de prata, de porcelana e de louça inglesa, os quais demonstram certos requintes à mesa. Assim, pelos inventários tomamos conhecimento de: um fruteiro, três salvas e diversos talheres de prata, além de serpentinas e castiçais para iluminação; porcelanas orientais, denominadas “louça da Índia”: terrinas, pratos, saladeiras, mostardeiras, saleiros, xícaras de chá, de chocolate e de café,

bules, leiteiras e açucareiros, além de diversas peças de louça inglesa e de louça de pó de pedra²⁷.

Inventários anteriores, todos do século XVIII, realizados quando algumas pessoas foram presas pelo Santo Ofício, acusadas de judaísmo, deram também algumas informações acerca do recheio das casas de alguns baianos, alguns dos

²⁶ Gonçalo de Vasconcelos e Sousa, “Ouro, Prata e outras Riquezas Setecentistas numa Herança da Baía (Brasil)”, *Revista da Faculdade de Letras. Ciências e Técnicas do Património*, 1.ª série, vol. 3, Porto, 2004, pp. 293-316.

²⁷ Gonçalo de Vasconcelos e Sousa, “Ouro, Prata e outras Riquezas Setecentistas [...]”, pp. 293-316.

quais donos de propriedades no recôncavo. Dos sete casos em que a informação é geograficamente relevante temos cinco negociantes e dois curtidores. Todos afirmaram possuir algumas colheres de prata. Um era dono também de garfos, de uma frisqueira de nove frascos que serviam para azeite e vinagre, além de mais de três dúzias de pratos e tigelas de “louça da Índia”. Um outro possuía um copo de prata, enquanto um último era detentor de uma bacia com jarro de prata e uma ou duas salvas igualmente de prata. Os objectos de cozinha nunca foram arrolados, pois umas vezes não foram referidos e outras apareceram apenas como trastes ou alguns trastes não individualizados²⁸.

No Brasil do século XIX, tal como na Europa, comia-se em casa, nas estalagens, hotéis, restaurantes, cafés, casas de pasto, botequins, armazéns, lojas de bebidas, tabernas e pela rua. O vocabulário utilizado para designar alguns destes estabelecimentos, em particular os mais modestos, era flutuante²⁹. Com a presença da Corte no Rio de Janeiro e com a abertura dos portos aos navios estrangeiros aumentaram os estabelecimentos comerciais, mormente os do sector alimentar, devido ao crescimento do movimento comercial e à crescente presença de forasteiros. Na *Idade d'Ouro do Brasil*, o primeiro jornal baiano, cujo início da publicação datou de 1813, pôde verificar-se a existência de anúncios de diversos estabelecimentos de Salvador: casas de pasto, algumas com bilhar, que serviam jantares regados com vinhos do reino por volta das 13 horas, botequins e lojas de bebidas que serviam almoços matinais acompanhados com chá e, posteriormente, hotéis, que asseguravam refeições e dormidas³⁰.

3. Comer e beber no recôncavo baiano nos séculos XVIII e XIX evidenciou um conjunto de permanências, especialmente no que respeitou aos consumos de negros e brancos pobres, ao mesmo tempo que tornou claro que, entre as elites

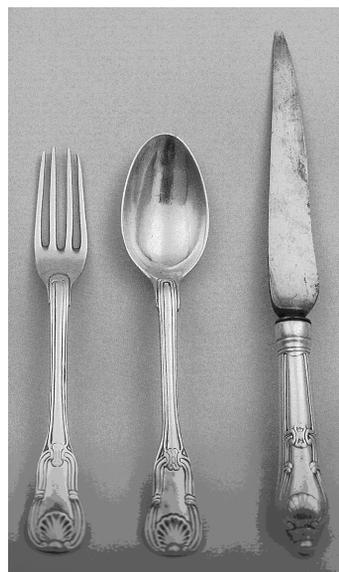


Fig. 4 – Conjunto de talheres de prata do século XVIII (Braga, Coleção do Conde de Vila Pouca, reproduzido por Gonçalo de Vasconcelos e Sousa, *Artes da Mesa em Portugal, Porto*, [s.n.], 2002, p. 27).

²⁸ Anita Waingort Novinsky, *Inquisição. Inventário de Bens Confiscados a Cristãos Novos. Fontes para a História de Portugal e do Brasil (século XVIII)*, [s.l.], I.N.C.M., Livraria Camões, [s.d.], pp. 50, 65, 79, 118, 121, 154, 193.

²⁹ Maria Alexandre Lousada, *Espaços de Sociabilidade em Lisboa: Finais do século XVIII a 1834*, vol. 1, Lisboa, Dissertação de Doutoramento em Geografia Humana apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, 1995, pp. 160-169.

³⁰ Maria Beatriz Nizza da Silva, *A Primeira Gazeta da Bahia* [...].

coloniais, o gosto pelos produtos do reino continuava a motivar a importação dos que não eram susceptíveis de ser aclimatados na Baía. De qualquer modo, a retirada da Corte para o Rio de Janeiro e a referida abertura do Brasil ao exterior favoreceram a circulação e a adaptação de novas modas e hábitos à mesa e estimularam a adopção de novos consumos, especialmente visíveis na capital. Aí, deu-se uma melhoria das condições sanitárias de abate e transporte de rezes, introduziu-se a prática de consumir a carne de vaca às postas e em bife – o consumo de novilho parece ter ficado confinado à Corte –, introduziu-se o plantio do chá, favorecendo o consumo desta bebida entre a aristocracia, aumentaram os estabelecimentos em que se vendiam géneros alimentares e os que serviam refeições, desenvolveram-se as importações de certos géneros alimentícios e de baixelas e refinaram-se as maneiras à mesa. Ao recôncovo baiano, como verificámos, essas novidades foram igualmente chegando, pois Salvador, cidade litoral, estava no cruzamento de importantes rotas comerciais com a Europa e com a África.