

“NA MEDIDA DESSA BAHIA”: EM TORNO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NA CIDADE DE SALVADOR (1625-1641)

“A LA MEDIDA DE ESTA BAHIA”: ALREDEDOR DE LOS ALIMENTOS EN LA CIUDAD DE SALVADOR (1625-1641)

Vilson Caetano de Sousa JÚNIOR¹

Rafael Arcanjo Tavares FILHO²

Resumo: As Atas da Câmara da cidade de Salvador fazem parte da *Coleção Documentos Históricos* do Arquivo Municipal e foram publicadas no ano de 1949 em comemoração aos 400 anos da cidade. O período de 1625 a 1641 corresponde ao da presença holandesa no Nordeste e a luta incansável da Bahia, Cabeça da Província, para restaurar Pernambuco e demais localidades que estavam sob o julgo da Companhia das Índias Ocidentais. O presente artigo é fruto de um levantamento realizado nestes documentos procurando demonstrar os gêneros alimentícios presentes na cidade de Salvador e os fatores históricos que influenciavam no seu abastecimento, bem como as manobras realizadas pela população para evitar a falta de produtos e a carestia.

Palavras chaves: Salvador; Bahia; Alimentação.

Resumen: Las Actas de la Cámara Municipal de Salvador son parte de la Colección de Documentos Históricos del Archivo Municipal y fueron publicadas en 1949 en conmemoración a los 400 años de la ciudad. El período comprendido entre 1625 y 1641 corresponde a la presencia holandesa en el Nordeste brasileño y la lucha incesante de Bahía para restaurar Pernambuco y otros lugares que estaban bajo juicio de la Compañía de las Indias Occidentales. Este artículo es resultado de una investigación realizada en estos documentos para demostrar los géneros alimenticios presentes en la ciudad de Salvador y los factores históricos que influyeron en su abastecimiento, así como las maniobras realizadas por la población para evitar la falta de productos y la hambruna.

Palabras clave: Salvador; Bahia; Alimentación.

A Invasão dos holandeses na cidade de Salvador no ano de 1624 abriu caminho para a Companhia das Índias Ocidentais ocuparem outros estados do nordeste brasileiro para onde marcharam no ano seguinte quando foram expulsos da capital da Província. Dois anos depois, navios holandeses voltaram a assombrar a cidade sem lograr sucesso. No ano de 1630, Olinda e Recife foram conquistadas. A maioria do enfrentamento era pelas águas e a Bahia, sede do Governo Geral, liderava a defesa da colônia pelo Oceano Atlântico. O exército luso-brasileiro só retornou definitivamente à cidade de Salvador

¹ Professor associado da Universidade Federal da Bahia (UFBA); Pós- Doutor em Antropologia pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (UNESP); Doutor em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica (PUC – São Paulo); Mestre em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica (PUC - São Paulo). E-mail: vilsonjr@uol.com.br.

² Mestrando em Alimentos, Nutrição e Saúde pelo Programa de Pós-graduação da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA); bolsista da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). E-mail: tavaresfilhor@gmail.com.

no ano de 1637 com a chegada de Maurício de Nassau. No ano seguinte, a luta foi na Baía de Todos os Santos. Nassau retornou sem êxito e o Pe. José de Anchieta no dia 13 de junho de 1638, na igreja de Santo Antônio além do Carmo, acima das trincheiras utilizadas durante quarenta dias contra os holandeses, fez um de seus sermões mais emblemáticos dedicados ao santo, onde se referiu a aquele lugar como um monte mal fortificado que teria se tornado depois forte graças à intervenção do Salvador e de Santo Antônio, pois só estes teriam o poder de “impedir e cerrar entradas com as portas abertas” (SERMÃO de Pe. Antônio Vieira em 13 de junho de 1638, 1940).

Segundo Frei Vicente do Salvador (2013, p. 384), autor da primeira *História do Brasil* publicada no ano de 1627, quando os holandeses tomaram a Bahia “acharam trinta navios ancorados, alguns ainda carregados com as fazendas, que trouxeram do reino, outros de açúcar, já para partirem, outros de farinha da terra, e outros mantimentos para Angola”. A cidade de Salvador é descrita no século XVII como a “maior e mais importante cidade da colônia”. E assim foi até a transferência da capital para o Rio de Janeiro. Ela contava com oito mil habitantes brancos e “alguns milhares de índios e negros” (AZEVEDO, 1955, p. 158). A cidade que estava de novo bem habitada, após a invasão dos holandeses ficou reduzida à extrema miséria.

A tropa espanhola que havia libertado a cidade saqueou a população, devassou casas, roubando, dispersando, arruinando indiscriminadamente (CALMON, 1927 *apud* AZEVEDO, 1955, p. 425). “Reduziu-se a um grande arraial devastado, enegrecido em chamas, emburrado a bala, revolvido e pilhado da igreja de Santo Antônio, sobre Água de Menino à Ponta do Forte” (AZEVEDO, 1955, p. 339). Diante desta situação, a Câmara se dirigiu à Sua Majestade de Madrid para reclamar.

A Bahia só começaria a se reerguer a partir de 1635 com o surgimento de núcleos populacionais mais afastados da Sé como em Itapagipe e Rio Vermelho. Salvador era um importante porto de escoamento da produção açucareira e centro de decisões políticas importantes. A ocupação da “Cabeça da Província” conseguiu, de certo, desarticular a comercialização de alimentos de maneira geral, pois “Salvador era o mercado privilegiado” (BEHRENS, 2004, p. 65).

O abastecimento da cidade

Para Teleginski (2020), “desde a emergência dos estudos da história da alimentação, o tema do abastecimento tem atravessado as pesquisas que apontaram para as formas de produção, circulação e consumo alimentar” (p. 180). Isso nos direciona

para as pesquisas documentais que nos possibilitem compreender de que modo se dava a comercialização e abastecimento das cidades ao longo da história.

Em suma, o abastecimento de Salvador não fugia à regra do da colônia como um todo. Ele era composto de pequenos canais que permitiam levar os gêneros alimentícios de subsistência até os núcleos urbanos. Maria Yeda Linhares (1979, p. 30) chamava a atenção que na colônia se observava duas faixas de consumo, a do europeu e a dos não europeus. O primeiro consumia produtos chegados da Europa como azeite, vinagre e outras “guloseimas” a fim de completar a sua dieta, enquanto indígenas e africanos satisfaziam-se com produtos da terra como farinha e peixe. Assim também, Chambouleyron (2020, p. 111), ao estudar a Amazônia colonial nos séculos XVII e XVIII, nos aponta como característica do mercado, a “ausência de moeda metálica para transações comerciais e para o pagamento de soldos e ordenados”. O mesmo pôde ser observado na cidade de Salvador onde produtos alimentícios ou que “constituíam a base de alimentos ou temperos” também circulavam como “moedas de troca”, como a farinha de mandioca, o vinho, o peixe, o sal, o pão e a cachaça. Como em outras regiões do país, “estes produtos transcendiam a dinâmica do abastecimento” (idem, p. 112).

O chamado Conselho de Vereança ou Senado da Câmara da cidade de Salvador foi fundado em 1551. Ele tinha como função ajudar a administração da cidade de maneira geral editando posturas e outras ações relacionadas ao bom funcionamento e manutenção da ordem e do bem comum. Ele era composto por três vereadores e dois juízes ordinários eleitos anualmente pelos homens bons, entenda-se afortunados. Integrava também o Conselho, quatro funcionários nomeados pelo Capitão e Governador, dois almotacéis, um escrivão e um procurador da cidade (RUY, 1996, p. 24). Cabia ao almotacé a função de fiscalizar o abastecimento da cidade, estabelecer os pesos e medidas e aplicar as penas pecuniárias impostas pelas posturas aos moradores. Segundo Boxer (1969) a expressão viria do árabe *al-mohtacel* que significa contar, calcular; o que ele traduz como “fiscal do mercado”.

O almotacé tinha sua função bem definida no Título 18 das *Ordenações Filipinas* (1870): “cuidar para a Corte está sempre abastecida”. Esta função teria sido passada às colônias, devendo o ocupante deste cargo aqui também providenciar tudo que fosse necessário para o sustento: pão, vinho, peixe, farinha, carne e demais mantimentos. Na cidade de Salvador, almotacéis estavam à maioria das vezes em suas fazendas e havia até uns que moravam distantes da cidade, dez a doze léguas, observa o professor Thales de Azevedo (1955, p. 165).

As posturais municipais de Salvador de 1625 foram reeditadas porque as antigas haviam sido perdidas durante o ano de 1624 quando os holandeses ocuparam a cidade, destruíram livros de registros onde se lançavam e registravam papéis públicos e provisões do Rei e do Governador Geral. A convocação dos “homens de bem” que iriam ajudar a administrar a cidade se deu no dia 27 de agosto, a fim de se aprovar as novas “posturas da Câmara desta cidade que de novo se mandam cumprir e executar nas pessoas que forem contra elas” (SALVADOR, 1949, p. 5).

As novas posturas versavam sobre o comércio em geral, a rotina dos escravizados, o comportamento da população, organização das profissões nas confrarias, a arquitetura da cidade e seu saneamento etc. Das quarenta e duas posturas, mais da metade diz respeito à produção e comercialização de alimentos. Elas delimitavam o espaço onde deveriam ser comercializados certos produtos, regulava a venda dos vinhos, proibia a venda da cachaça, limitava o tamanho do pão, do beiju e do pastel e estabelecia os preços da farinha, da carne verde, das frutas, do azeite, do peixe, da carne de porco, dos ovos, dos legumes, das tripas de vaca, da carne de carneiro, do vinagre, das uvas e dos doces.

Os vinte e quatro anos de presença holandesa e destes, dezesseis anos de luta contínua, custaram caro à cidade de Salvador e seu Recôncavo. O enfrentamento lento e espreitado pelo litoral e interiores do Nordeste, obrigava a Bahia a acudir com suas fazendas e “suprir com tudo que fosse necessário” o presídio, as fortificações, obras públicas da cidade e o sustento da gente da guerra a fim de restaurar a capitania de Pernambuco, sem falar em aparições intempestivas do inimigo como a ocorrida no ano de 1627 quando os holandeses chegaram ao porto de Salvador e permaneceram por cerca de vinte e quatro dias. Nesta ocasião, sabedora de trocas que ocorriam entre alguns colonos e os holandeses, na reunião do dia 26 de fevereiro, sob pena de vinte cruzados e dois anos de cadeia, a Câmara determinou que “nenhuma pessoa possa levar mantimento fora dessa terra”. Ela referia-se expressamente ao azeite, o vinho e a farinha. E na próxima sessão, temendo uma invasão, orientou às pessoas que se precavessem, determinando que “os moradores que tem redes e saveiros, que pesquem e façam salgas enquanto os inimigos ocuparem esta cidade”, se faça diligência sobre os mantimentos e determinou que os padeiros fizessem pães menores, de oito onças (SALVADOR, 1949, p.68).

O socorro à Fazenda Real vinha na forma de empréstimos ou doações de “homens mais abonados da cidade” e impostos sobre serviços. Como observa Chambouleyron (2020, p. 124) “a principal arrecadação da Fazenda Real, a

cobrança de dízimos, arrendada como nas demais conquistas do Império, era paga em gêneros da terra” (idem, p. 125). No fundo, todos eram obrigados a contribuir. Em abril de 1638 diante da eminência de um assalto à cidade pelos holandeses e da impossibilidade da Fazenda Real socorrer a infantaria, a Câmara convocou a população para ajudar a levantar recursos. Na lista de doações e pagamentos à Fazenda Real da ata do dia 23 vamos encontrar dois sapateiros, um confeitoiro, um taverneiro, um pasteleiro, João Batista negro e Maria Fateira entre os doadores de modestas quantias à Infantaria do Conde de Bunhol. Passados quatro meses, em 20 de agosto (SALVADOR, 1949, p. 376), já estava a Câmara reunida discutindo sobre a obrigatoriedade de se dá carne de vaca ao exército de Pernambuco durante o período de seis meses. Comentando a ocasião, o professor Thales de Azevedo (1955, p. 167) no trabalho *O povoamento da cidade de Salvador* observa:

Esse tempo do seiscentos foi um tempo de contrastes com o desenvolvimento da exportação de açúcar, do tabaco, dos algodões e ainda do couro e da madeira, a cidade passou de centro administrativo a um forte núcleo de homens de negócios, em condições de acudir com grossas quantias por ocasião dos empréstimos para a resistência às investidas e o sustento das tropas. Se bem que o maior número de contribuições naquelas ocasiões, fosse de importâncias diminutas porque havia uma porção de vendedeiros, taverneiros, oficiais mecânicos e funcionários que ajudavam com sacrifício o pagamento das despesas da guerra.

O maior recolhimento dos Cofres Públicos se dava através do pagamento de taxas sobre o vinho, a carne, o peixe, a farinha de guerra, o pão, o sal e a cachaça, pagos pelas pessoas que produziam ou comercializavam como: vendedores, taverneiros, donos de alambiques, regateiras, padeiros, confeitoiros, marchantes, pescadores, senhores de escravizados. A tributação destes gêneros além da escassez gerava a carestia e provocavam crises no abastecimento da cidade, não obstante as tentativas da Câmara Municipal de Salvador as contornar através de suas posturas. Muitos vereadores reagiam aos preços abusivos, sem falar de navios que se negavam desembarcar mercadorias no porto por conta das altas taxas conforme assunto noticiado na reunião do dia 07 de dezembro de 1626 (SALVADOR, 1949, p. 57):

Muitos dos navios que vinham para esta capitania retrocediam e iam para outras por causa do dito tributo. E dentro desta Bahia estava uma Nau que veio da Canária carregada de vinhos sem querer entrar pelos mesmos respeitos dos tributos e porque era grande e notável dano aos moradores desta capitania e totalmente se viria a extinguir o comércio dela se o dito tributo continuasse.

Na vereação do dia 20 de fevereiro de 1626, as pessoas reunidas elaboraram uma carta direcionada a Francisco de Moura, Capitão Mor que estava respondendo como

Governador da Bahia sobre os novos tributos, solicitando que o mesmo informasse a Sua Majestade sobre o pagamento de tributos que iam custear despesas com o presidio:

Da impossibilidade desta terra, causada dos grandes roubos que nela fizeram os inimigos e rebeldes holandeses, por onde se não pode sustentar guarnição alguma com os tributos injustamente postos com os quais se perdera necessário comércio desta Bahia, a falta do que esta cidade se vai despovoando, sem embargo do total dano dos moradores que mostrado tem a fidelidade como leais vassalos, se vai continuando com a cobrança das novas imposições somente consentidas por este ano, que se acabará no fim de Julho que vem, e passado o dito tempo, não havemos de consentir, nem o povo o quer por nenhuma via visto o miserável estado em que esta terra está, por onde também desta nossa resolução avisamos a sua Majestade, para que como Católico Rey, e Senhor ponha nela os olhos da sua Real Clemência[...]. (SALVADOR, 1949, p. 25).

Além de estabelecer a praça para o comércio de produtos como o peixe, por exemplo, que ficou da Fonte dos Padres a Casa do Ferrás, ficava proibida a “qualquer oficial de qualquer ofício por tenda sem licença da Câmara” sob pena de seis mil réis (SALVADOR, 1949, p. 6). Foi também acordado o mesmo valor para quem vendesse “coisas de comer e coisas de beber” juntamente com tecidos.

Para tributar o que se comia e o que se bebia era preciso, antes de tudo, convencer às pessoas a abrir mão de medidas tradicionais, algumas delas feitas de pau e de barro, utilizadas no comércio, que segundo a Câmara, “produziam engano e perdas” e substituí-las pelas sugeridas pela Coroa portuguesa. Nada poderia ser vendido fora das medidas estabelecidas pela Câmara, mesmo esta sabendo da permanência de um comércio já arraigado no cotidiano das pessoas que comercializavam peixe, por exemplo, a grosso, ao invés de utilizar o peso, o que agora passava a ser proibido e determinado a comercialização através do arrátel¹. O azeite passava a ser vendido apenas em barris e não em botijas. O arroz pilado, as favas, feijões e legumes deveriam ser vendidos pela medida afinada com a Câmara. O mesmo valia para as tripas e mãos de vaca (SALVADOR, 1949, p. 7).

A Coroa impunha pesos e medidas conforme o ramo dos negócios. As pessoas eram obrigadas a adaptar as “medidas da terra” a padrões correspondentes. A Câmara proibia, por exemplo, dar menos de quatro bananas por uma moeda e estabelecia pena de quinhentos réis (SALVADOR, 1949, p. 7). O atendimento aos pesos e medidas estabelecidos por Portugal era difícil de ser cumprido até mesmo pela falha na fiscalização.

Além da praça do comércio, do controle do que se vendia e das medidas e pesos, os atravessadores eram o maior desafio.

Havia nesta cidade muitos regatões que atravessavam todas as mercadorias e mantimentos que vinham a esta cidade, o que era um grande prejuízo aos moradores dela porquanto, quando queriam ir comprar, haviam de ir aos atravessadores que lhes vendem por excessivos preços. (SALVADOR, 1949, p. 64).

Para isso, a pena era de seis mil réis e vinte dias na cadeia. Reincidindo, expulsão da cidade. Comprava-se para depois vender todos os itens, mas em especial a carne verde, o peixe e a farinha de guerra, mantimentos bastante custosos, sobretudo para a população.

“*Se comia sempre gado magro*”

As primeiras criações de gado foram feitas nos arredores da cidade de Salvador. Garcia D’Avila estabeleceu-se em Itaparica mais logo estendeu o seu empreendimento para depois de Itapuã e por fim em Tatuapara onde ergueu o seu famoso castelo. Seu filho seguiu para as margens do Rio São Francisco por ser a região propícia para o pasto. A algumas léguas de Tatuapara em Capoame formou-se a primeira feira de gado da Bahia onde os marchantes iam comprar para abastecer os açougues e talhos da cidade (AZEVEDO, 1955, p. 247).

A carne de gado era sempre chamada de carne verde ou carne de vaca e se diferenciava de outras carnes como a de porco e de carneiro. A primeira menos estimada e reservada mais aos doentes. O gado vinha de longe e o seu transporte dependia de condicionantes físicas como estradas inexistentes e as condições do tempo. As enchentes dos rios dificultavam o traslado dos animais (SALVADOR, 1949, p. 377). As longas distâncias faziam com que o gado chegasse sempre magro. Em 11 de agosto de 1627, a Câmara determinou que todo gado chegado à cidade fosse registrado antes de ser cortado (SALVADOR, 1949, p. 74).

Esta situação ao longo do tempo pouco ou quase nada se alterou. É o que podemos observar a partir das descrições de André João Antonil escrevendo na segunda metade do século XVIII sobre *As condições das boiadas do sertão do Brasil* (2013, p. 269):

Constam as boiadas que ordinariamente vêm à Bahia de cem, cento e cinquenta, duzentas cabeças de gado; e, destas, quase cada semana chegam algumas a Capoame, lugar distante da cidade oito léguas, onde tem pasto e onde os marchantes as compram [...] as suas jornadas são de quatro, cinco e seis léguas, conforme a comodidade dos pastos aonde vão parar [...] nas passagens de alguns rios, um dos que guiam a boiada, pondo uma armação de boi na cabeça, e nadando, mostra às reses o vão onde hão de passar.

A fim de suprir a carne, a Câmara nomeava “pessoas práticas no assunto”. O valor dela, todavia, dependia não apenas da sua oferta e procura no mercado, mas também de uma série de condicionantes que incluíam abusos e adulteração dos pesos. Assim, não faltava trabalho para o repesador de carnes, Felipe Santiago que aparece na verificação de 06 de abril de 1626 (SALVADOR, 1949, p. 24). Cabia aos marchantes cumprir as condicionantes estabelecidas pela Câmara no ano de 1624 que dizia respeito ao trabalho de pastorear, matar, esfolar e levar carne aos açougues. No dia 8 de junho de 1625, a Câmara recebeu um requerimento dizendo que os marchantes estavam entregando o gado para outras pessoas abater, esfolar e “tirar o fato”, além de manter dois currais, um no Carmo e outro em São Bento. O matadouro situado às Portas do Carmo ficava no extremo oposto da área urbana e isso provocava confusão. A fim de resolver tal questão, a Câmara em 1628 autorizou a criação de um novo matadouro no local onde os marchantes já estavam acostumados a cortar a carne (AZEVEDO, 1955, p. 371).

A Câmara também proibia aos escravizados colocar o peso nas balanças sob alegação de furtos (SALVADOR, 1949, p. 69). Tal proibição não era seguida a risca, pois por diversas vezes “reclamava-se sobre os inconvenientes que os negros dos marchantes causavam ao cortarem gado nas talhas dos açougues, além de colocar peso nas balanças”. (SALVADOR, 1949, p. 201).

Os negros participavam ativamente do comércio da cidade e havia posturas específicas para eles, sobretudo para aqueles que viviam do ganho. A partir de 1625, não podia se vender vinho, azeite e demais coisas de comer e beber e panos de linhos (SALVADOR, 1949, p. 16) e nem também vinho, peixe e sardinha juntos, sob pena de seis mil réis. Aos negros era proibido ‘viverem por si’. Isso porque alguns passavam dias fora da casa de seu senhor “negociando”. “O negro que morasse fora da casa do seu senhor deveria retornar a cada seis dias, sob pena de ter suas casas derrubadas” (SALVADOR, 1949, p. 90).

Pela mesma sorte, a queixa dos moradores a negros cortando a carne se explica pela preocupação que se tinha do porte de facas e outras armas brancas por eles. Para isso havia posturas específicas. No dia 20 de setembro de 1628, o Procurador da cidade entrou com um requerimento solicitando que, “nenhum negro trouxesse pau e nem faca aos Domingos nem em Dias Santos sob pena de quinhentos réis e apreensão das facas por causa das muitas brigas e mortes e ferimentos causados pelos negros que portavam armas brancas aos Domingos”.

A ausência de açougues (SALVADOR, 1949, p. 250) na cidade e a sua venda às escondidas, no ano de 1634 era responsável pelos altos preços. Tentando intervir, a Câmara além de normatizar o valor cobrado, procurava solucionar o problema do abastecimento contratando pessoas para trazer carne e abastecer o presídio e os açougues. Transcorridos aproximadamente trinta dias que Simão Alvares Marchantes foi contratado para dar carne aos açougues a doze réis e meio e onze réis para o presídio, aconteceu o distrato porque o mesmo não conseguiu atender a cidade. “O açougue foi posto em pregão para quem quisesse dar carne ao povo ao mesmo preço” (SALVADOR, 1949, p. 259). Não havendo carne, as pessoas abasteciam o comércio à sua maneira. No ano seguinte, em 1635, em janeiro, proibia-se vender carne de vaca nas residências sob pena de seis mil réis. (SALVADOR, 1949, p. 261). No mesmo ano, em maio, a carne de porco foi tabelada: dois vinténs o arrátel (SALVADOR, 1949, p. 273). A escassez e a falta de controle sobre a carne interferiam diretamente em outro produto: o peixe.

Peixes de redes e de saveiros

Nenhuma outra mercadoria era mais atravessada do que o peixe. E a Câmara sabia disso. Em 1625, ela determinou de forma explícita numa postura: “que nenhuma pessoa vá comprar, nem atravessar peixe aos pescadores para tornar a vender” sob pena de seis mil réis (SALVADOR, 1949, p. 6). O peixe também deveria ser vendido no peso ao invés do grosso e assim como o peixe fresco, o peixe salgado deveria ter o preço estabelecido por ela. Vinho, peixe e sardinhas também não podiam ser vendidos juntos. Isso porque algumas pessoas abasteciam de vinho os pescadores a fim de serem preteridos na hora da chegada do pescado. Transcorridos nove meses (27/08/1625) da proibição de se comprar e depois vender o peixe, em 16 de maio de 1626, Pedro Ferreira da Maya, Procurador da cidade, estava requerendo que se mandasse desmanchar as casas existentes na praia dos pescadores onde homens abasteciam de pão, vinho e tudo necessário os pescadores, lhes compravam o peixe, causando grandes danos aos moradores.

O problema do peixe irá se prolongar por muitos anos. No final do século XVIII, o professor de grego Luis dos Santos Vilhena na sua Carta Terceira onde se ocupou da “*Ordem Pública e Governo Econômico da cidade da Bahia*” (1921, p. 123) lamenta que “a cidade não teria ainda uma praça de pescados e sim um comércio do produto às portas de São Bento”. Vilhena sugere que a beira mar seria o lugar mais apropriado para

os pescadores expor seus produtos ao povo e que estes deveriam ser obrigados a fazer isso por uma ou duas horas após o desembarque porque o calor não permite maior tempo. Segue Vilhena: “assim como deverão ser punidos todos os que em outro lugar se achassem vendendo peixe; e da mesma forma as negras regateiras a que chamam ganhadeiras”. Segundo Vilhena, o peixe passava “por quatro ou cinco mãos antes de chegar às de quem compra para comer” e segue explicando que este negócio era algo privativo das libertas que viviam do ganho e contavam com a proteção de seus ex-senhores. Prossegue Vilhena:

Vendem as ganhadeiras os peixes a outras negras para tornarem a vender e a esta passagem chamam carambola. É igualmente caro o peixe porque mesmo ao largo, sem chegar ao porto, é arrebatado aos pescadores com violência por muitos oficiais inferiores, que a título de ser para os seus superiores o levam pelo que querem e o entregam a aqueles ou semelhantes negras, com quem tem seus tratos e comércios. (1921, p. 127).

A fim de que o peixe não fosse encontrado em todo lugar se vendendo, a Câmara ordenou em 15 de julho de 1637 a construção de cabanas para tal fim no Terreiro de Jesus (SALVADOR, 1949, p. 340). As vendedeiras fizeram petição à Câmara para poder vender também nelas e foram atendidas. A construção das cabanas feitas de ripas, taipa de mão e reboco de cal obrigava vender o pescado a preços que iam de vinte a trinta réis conforme estabelecido no dia 16 de setembro do mesmo ano. Os peixes que aparecem descritos nas Atas são: cavala, garoupa, olho-de-boi, mero, vermelho, xaréu, tainha, dourado, albacora, pescada e *bejupirá*. A sardinha figura separada dos demais.

Gabriel Soares de Sousa dedicou quatorze capítulos para descrever “os peixes que se criam no mar da Bahia e nos rios dela”. Ele catalogou um total de 71 peixes, incluindo as baleias, os homens marinhos, o polvo e as tartarugas. Ele deixou de fora apenas os camarões a que os índios chamam de *potipemas* (SOUSA, 1971, p. 288). Os peixes de água salgada são a maioria e somam 60 e os de água doce 11, embora ele reconheça que haja muito mais, porém, “para se escrever houvera-se de tomar muito de propósito mui largas informações, mas por ora deve de bastar o que está dito” (SOUSA, 1971, p. 296).

O autor de *Tratado Descritivo no Brasil* dedica um capítulo específico para as baleias; outro para o espadarte; depois para os homens marinhos, chamados na língua indígena de *upupiara*, “os quais andam pelo rio de água doce pelo tempo do verão onde fazem muitos danos aos índios pescadores e mariscadores que andam em jangadas” (SOUSA, 1971, p. 277); seguido do peixe serra, chamado de *araguagá* pelos índios, o

uperu, ou tubarões, as toninhas, ou *pojoji* e as lixas; e por fim ele dedica um capítulo para falar sobre o peixe boi ou o *guaraguá*.

Gabriel Soares de Sousa geralmente nos fornece dois nomes, um na língua indígena e outro, “como o peixe era chamado pelos portugueses”. Em poucos casos ele foge a esta regra, a exemplo dos “peixes medicinais”, ou aqueles administrados aos doentes como remédio ou dados de comer aos doentes, que o autor trouxe apenas os nomes indígenas e os descreveu através de comparações. Isso mostra que ele não teve também muitas informações por estarem protegidos dentro de um saber ao qual ele não teve acesso. Além dos peixes de água doce e dos “peixes medicinais”, vamos encontrar ainda no levantamento do autor peixes de linha, anzol ou de arpão, “peixes de redes”, “peixes de couro”, “peixes que se criam na lama ou andam no fundo”; “peixinho e camarões”.

Se compararmos a lista dos peixes almotaçados e proibidos de ser vendido a grosso na postura de 27 de agosto de 1625, a saber: a cavala, a garoupa, o mero, o vermelho, o xareo, as tainhas grandes, o dourado, a alvacora, a pescada e o *bejupirá*, e a lista apresentada por Gabriel Soares de Sousa, vamos concluir que todos estes são peixes de linha ou de anzol ou arpão. Na classificação de Gabriel Soares de Sousa, apenas a tainha aparece como um peixe de rede, todavia a postura fala em “tainha grande”.

Transcorridos mais de dez anos, lá estavam os mesmos “peixes do alto da linha” (o *bejupirá*, a pescada, o vermelho, a garoupa, a alvacora e a cavala) na Ata de 16 de setembro de 1637 sendo almotaçados de vinte a trinta réis o arrátel (SALVADOR, 1949, p. 341) e a Câmara estabelecendo muitas pecuniárias, açoites e degredo para quem não cumprisse.

Gabriel Soares de Sousa (1971, p. 280) descreve o *bejupirá* como o mais estimado peixe do Brasil. O peixe teria conservado o modo como os índios o chamam. O vermelho era chamado pelos índios de *carapitanga*; *Cunapu*, o mero; as pescadas, *cupás*; “*Guarapecu* são uns peixes a que os portugueses chamam cavalas”; Guiará, o xaréu. *Caraotá* é o modo como os índios chamavam a albacoras; “*Tacuparipema*, um peixe que arreda as corvinas da Espanha”; *Parati* é a tainha; Garoupa, *piracuca*; apenas o dourado não teria trazido um nome indígena correspondente (SOUSA, 1971, p.281-3).

Os peixes do alto e de linha eram maiores e considerados ‘prezados’. Eles diferenciavam-se dos peixes de rede e de alguns peixinhos que eram utilizados mais pela “gente do serviço”, “gente dos engenhos” e “gente que há de passar o mar”. Por

outro lado, os chamados “peixes de couro” como alguns tipos de cação, o bagre, a moreia e a arraia, listados por Gabriel Soares de Sousa ainda hoje são atravessados de “cuidados” ou interdições (SOUSA, 1971, p.282). Sem falar nos “peixes que se criam na lama ou andam no fundo” descritos por ele como o *aimoré* e o *baiacu*, apenas citando dois, que para além do seu sabor, são tomados como peçonhentos e causadores de dores de cabeça, dores de estômago, fraqueza e até mesmo morte (SOUSA, 1971, p. 286). É bem provável que estes dois últimos tipos de peixes ao lado dos “peixes de rede”, fossem menos concorridos e ficava mesmo por conta da “gente de serviço” administrá-los. Quanto aos peixes de água doce (SOUSA, 1971, p. 295) como a piranha, a piaba, o *ucari* ou *bodó* e a tilápia, chamada *acará*, a exceção do último, ainda hoje não é comum ao sistema alimentar da cidade de Salvador e seu Recôncavo. Além de ser seco ao sol, salgado ou moqueado, o peixe era assado ou cozido e muitos se prestavam para extrair gordura.

Por ser uma ocupação da maioria de negros e ganhadeiras, a não observação da postura de 1637 que estabelecia preço para os peixes, tinha uma das penas mais rígidas: açoite, pagamento de cinquenta cruzados de pena pecuniária, metade para as obras da cidade e a outra metade para o rendeiro das cabanas e degredo para fora da Província pelo tempo de dois anos caso a postura fosse reincidida pela terceira vez.

Transcorridos três anos da construção das cabanas, as mesmas já estavam servindo de morada para algumas pessoas conforme relato da Ata de 16 de novembro de 1640 (SALVADOR, 1949, p. 470) até que em 26 de janeiro do ano seguinte (SALVADOR, 1949, p. 494) a Câmara ordenou que se derrubassem as cabanas “por causa dos muitos males que nelas se faziam”, ficando assim o comércio de peixe “ao deus dará”.

Os vintém sobre a canada de vinho

O vinho era um dos itens da despesa de importação que chegavam junto ao azeite, a farinha de trigo, o vinagre, o bacalhau e outros gêneros. A bebida era usada abundantemente no Brasil e chegava, assim, das Ilhas Canárias, da Espanha e do Reino. Havia ainda uma produção local de vinhos em menor escala. No *Tratado Descritivo do Brasil* em 1857, Gabriel Soares de Sousa (1971, p. 166) no Capítulo XXXIV *Em que se declara as árvores da Espanha que se dão na Bahia, e como se criam nela*, informa ser a parreira, das árvores, a principal. Segue ele dizendo, que embora os frutos sejam bastante doces e saborosos e dados pelas parreiras durante todo ano, “não há na Bahia

tanto vinho como na ilha Madeira, e como se dá na capitania de São Vicente, onde há homens que colhem já a três e quatro pipas de vinho cada ano” por causa da praga das formigas que atacam as vinhas a noite. O fato de a Câmara dedicar uma postura específica para as uvas, fora da que já havia deliberado sobre as demais frutas como a laranja, a mangaba, o caju, o ananás e a lima, dizendo “que toda pessoa que vender uvas as não venda sem almotazar, sob pena de dois mil réis” (SALVADOR, 1949, p. 8) na vereação de 27 de agosto de 1626, deixa subtendido que havia uma produção local de vinhos como Gabriel Soares de Sousa já havia informado.

Dos produtos arrolados nas posturas, o vinho é o que a Câmara mais se ocupou. A obrigação de ser fiscalizado como condição para ser comercializado inaugura as posturas que foram reeditadas após a invasão dos holandeses. Ela foi seguida pela que determinava que nenhum taverneiro tivesse mais de uma pipa de vinho. As duas próximas posturas em que aparece o vinho são direcionadas às chamadas regateiras que sabemos tratar-se das ganhadeiras. A primeira postura proibia comercializar vinho ao lado de panos de linho e a segunda proibia a venda de vinhos juntamente com peixes e sardinhas. Estas últimas posturas tinham como objetivo coibir trocas já arraigadas entre as pessoas num comércio onde ainda se resistia a certas moedas. Os vinhos deveriam ser todos registrados e comercializados através de medidas que deveriam ser conservadas limpas e cobertas com uma toalha. As penas variavam de mil a seis mil réis. O ajuste destas posturas foi acontecendo no decorrer do tempo. O vinho era medido através de canadas: uma canada equivalia a 1,4 litros. Um pote era o equivalente a seis canadas.

Almotazar o vinho ou apresentá-lo ao almotacé a fim de ser fiscalizado, medido e calculado o imposto a ser pago era de fato, um desafio. Diante de tais questões no dia 16 de outubro de 1627 a Câmara determinou que todos os taverneiros colocassem fora os vinhos comprados por estes durante oito dias e fechassem as tavernas sob pena de seis mil réis, a pipa perdida e degredo para fora da terra (SALVADOR, 1949, p. 75). Mestres e mercadores deveriam apresentar suas pipas à Câmara para ela lhes dar a licença.

Havia na cidade uma diversidade de bebidas produzidas pelas pessoas às escondidas da Câmara. Estas bebidas e “outros materiais prejudiciais a saúde” comprometiam a qualidade dos vinhos - em finais do século XVIII, Vilhena (1921, p. 162) continuava bradando que a mistura de vinhos com outras bebidas, assim como vinagre com pimentas; aguardente com água salgada e azeite com sebo era prejudicial à saúde.

Os vinhos, todavia, continuavam sendo misturados, é o que demonstra a postura de 11 de março de 1628, portanto cinco meses após a que determinou o descarte dos vinhos e fechamento das tavernas que proibia expressamente a mistura de vinhos dizendo “que toda pessoa que vender vinho nesta cidade não misture os ditos vinhos uns com os outros, nem com outras coisas pelos muitos danos que com isso se faz a esta república”. (SALVADOR, 1949, p. 90).

Transcorridos dois anos, chegava ao conhecimento da vereação no dia 17 de agosto de 1630 que “os vinhos vindos do reino eram misturados aos vinhos de Canárias” (SALVADOR, 1949, p. 162). Além disso, se informava que os vinhos estariam sendo comercializados a preços superiores aos estabelecidos pela Câmara contra “o pregão que se botou por esta cidade”.

A mistura dos vinhos com outras bebidas, a sua venda fora dos preços estabelecidos pela Câmara e das medidas acordadas por ela, a sua utilização como moeda de troca e a sua venda em locais não identificados, estavam longe de configurar o maior problema que se abatia sobre o vinho. Este estava mesmo relacionado à confusão estabelecida entre a Fazenda Real e os cofres da cidade de Salvador. Na verdade, Portugal deixava a cargo da colônia a sua organização. O ônus acabava ficando todo para a “Cabeça da Província”. Em outras palavras, Portugal nunca estava preparado para acudir as despesas com obras públicas, fortificações, o presídio e sua infantaria, soldados e demais gente de guerra. Mesmo em momentos como o da “Restauração”, ocasião em que se travavam lutas contra a Companhia das Índias Ocidentais e contava-se com o socorro dos espanhóis, a Fazenda Real estava sempre impossibilitada de acudir a Infantaria. Até que em 16 de maio de 1630 ficou acordado entre homens nobres e demais povos, pelo prazo de seis meses, a taxa de quatro vinténs sobre a canada de vinho a fim de garantir a defesa da terra, realização de obras públicas, levantar o presidio ou parte dele e ajudar na guerra contra os gentios. (SALVADOR, 1949, p. 188). Mal os moradores da cidade sabiam que estava inventada uma maneira da Fazenda Real abster-se de suas funções.

O imposto sobre o vinho será renovado por muitas vezes por falta de outra renda e certamente por falta de um produto que fosse consumido como ele. Nos anos subsequentes, a Câmara renovou por várias vezes os vinténs sobre o vinho a revelia dos protestos da população que requeriam a ela o fim de tal tributo haja vista os danos causados. O socorro à gente da guerra que se faz para a restauração de Pernambuco, incluindo a alimentação dos soldados e sustento da infantaria são os motivos apresentados para a renovação da “doação” ou taxa sobre o vinho. Eles estão nas

vereações (SALVADOR, 1949) do dia 14 de junho de 1633; 10 de maio de 1634 (p. 253); 9 de maio de 1635 (p. 267); 19 de novembro de 1635 (p. 295); 14 de abril de 1636 (p. 306); 06 de abril de 1637 (p. 332); 21 de julho de 1638 (p. 369); 5 de outubro de 1638 (p. 414) e 13 de agosto de 1640 quando aparece pela primeira vez, a denúncia de que a renda dos vinhos não bastava por causa dos descaminhos do donativo, saindo dos moradores sem conseguir o objetivo que ele foi acordado (p. 450). Apenas no ano de 1637 o imposto sobre o vinho foi direcionado ao pagamento da carne para o sustento.

Se de um lado mercadores e taverneiros protestavam contra os vinténs sobre o vinho, do outro, a classe menos abastada driblava os almotacéis para consumir o vinho de mel, a que chamavam cachaça.

“Caxasa”, a malvada proibida

Frei Vicente Salvador, nos resume bem na sua *História do Brasil* (1500-1627) no capítulo intitulado: “De outras coisas que há no mar e terra do Brasil” o que ficou conhecido entre nós, conhecido como “vinho de mel” dizendo: “Vinho? de açúcar se faz mui suave, e para quem o quer rijo, com o deixar ferver dois dias embebida como de uvas” (2013, p. 45). É, todavia, André Antonil, chegado na Bahia em finais do século XVII quem ainda melhor descreve o processo de produção de açúcar nos engenhos baianos e juntamente com ele, um de seus subprodutos que se tornará uma das mais importantes bebidas importadas pela capital colonial, chegando a competir com o vinho, “única bebida alcoólica estrangeira usada antes da primeira metade de 1600 pelos comerciantes capitalistas portugueses para obter escravos nos portos” (PANTOJA; SARAIVA, 1999, p. 69), a cachaça.

É sim, de fato, a “caxasa” chamada de vinho de mel, filha das caldeiras dos engenhos e do trabalho atento de africanos que conheciam o ponto exato de fazer o açúcar. Ela teria nascido da fermentação da garapa doce, uma bebida de baixo teor alcoólico dada aos escravizados como presente em dias especiais, como no que se benzia as engrenagens para dar início a produção. A garapa doce era a espuma obtida após o aquecimento do caldo da cana. Segundo Antonil, era a bebida que os negros mais gostavam e utilizavam para trocar mercadorias como farinha, feijões, bananas e aipins. Os negros tomavam esta garapa e as guardavam em potes para fermentar, ou “azedar”, ou “perder toda a sua doçura” tendo assim, a água ardente que tomavam e se embriagavam (ANTONIL, 2013, p. 152).

Em Salvador, como na região de Minas Gerais, conforme nos chama a atenção Valquiria Ferreira da Silva (2020), o consumo da cachaça foi acusado de provocar a desordem entre a massa dos escravizados. “Nesse sentido, as autoridades metropolitanas procuraram regular as atividades mercantis editando medidas e normas particularmente no âmbito das Câmaras municipais com o intuito de regradar as consideradas legais e coibir as ilegais” (idem, p. 306). Nesse sentido, Chambouleyron (2020, p. 129) afirma que “ao longo do século XVII, como em diversas partes da América Portuguesa, houve significativa oposição à produção de aguardente a partir da cana de açúcar”.

Desse modo, na cidade de Salvador bebia-se vinho, mas também se consumia cachaça vendida às escondidas. A pena de seis mil réis era aplicada a qualquer pessoa que vendesse ou a tivesse em casa de acordo com a postura de 27 de agosto de 1625. Dois anos após, na vereação do dia 28 de abril, a Câmara reforçou a postura, o que deixa subtendido que a interdição não estava sendo observada.

Após cinco anos, no mês de abril, diante da falta de receita da Fazenda Real para investir nas necessidades públicas e fortificações da cidade, em especial a construção das portas da cidade situada no Carmo, as pessoas foram convocadas pela Câmara e acordou-se que a venda do vinho de mel seria permitida para quem quisesse vender a fim do tributo ser revertido aos custeios das portas do Carmo da cidade de Salvador.

A licença para a venda da cachaça perdurou por cinco anos, pois teria sido renovada pelo Governador a pedido dos Oficiais Câmara porque a referida obra não tinha sido concluída, até que em 27 de agosto de 1635 chegava a vereação informações sobre “o grande dano que se seguia em se vender vinho de mel nesta cidade”. Foi sugerido então, que fosse repartido entre as pessoas, conforme suas posses, as despesas para conclusão das obras e que se proibisse a venda do vinho de mel com “gravíssimas penas, que nenhuma pessoa o vendesse desde a praia de Itapagipe, até o Rio Vermelho e Pituba” (SALVADOR, 1949, p. 279). É digno de nota chamarmos a atenção que as localidades referenciadas pela Câmara correspondem aos arrabaldes da cidade. Era nestes locais e no seu recôncavo que a bebida era produzida.

Na vereação do dia 01 de setembro, Rodrigues Ulhoa aparece como portador da quantia de duzentos e quarenta mil réis doados pelo povo para serem destinados à conclusão das portas da cidade do Carmo, “para com isso se proibir e levantar o tributo e venda do vinho de mel” (SALVADOR, 1949, p. 280). Transcorrida uma semana, a Câmara lavrou a Escritura de proibição do vinho de mel alegando que o proveito particular, no caso, as obras de fortificação da cidade, obtido com o tributo, era de muito pouca consideração, se comparado ao dano público que se padecia com as vendas do

vinho de mel. Os danos listados foram: furtos dos escravizados a seus senhores para ir comprar o vinho de mel nas mãos de quem os vendia; brigas e mortes destes escravizados nestes locais; consumo da bebida de dia a noite pelos escravizados; perda de escravizados pelos senhores por causa da bebida; abandono dos serviços pelos escravizados; lucro dos que vendiam a cachaça aos escravizados e por fim “o grande desserviço de Deus pelos pecados que publicamente se cometiam nas ditas casas entre os ditos escravos”. A escritura dizia que “houvesse por bem e serviço de Deus e de sua Majestade, pela utilidade pública que tornasse a proibir e defender como dantes o dito vinho de mel esse recolhesse as licenças que se haviam dado as pessoas que o vendiam”. E seguia:

Que nenhuma pessoa de qualquer qualidade, estado e condição que seja [...] vendam ou consentam vender em suas casas, nem fora delas, nem através de outras pessoas, ou por si, o vinho de mel, nem o faça para vender, assim nesta cidade como em todas suas Freguesias e Recôncavo, com pena de ser açoitada e degredada pelo tempo de dois anos para fora da Capitania e pagar vinte mil réis para o acusador e obras públicas da cidade e lhe serem queimadas e quebradas todas as vasilhas e materiais forem achados e estejam relacionados [...] (SALVADOR, 1949, p. 280).

O assento segue ainda falando que as pessoas pegas em flagrante seriam presas, executadas as penas corporais e pecuniárias. Se for escravo, além de ser açoitado, o seu senhor pagaria as penas pecuniárias e seria degredado por consentir e permitir. A mesma pena se estenderia aos barqueiros que transportam a cachaça e a vende ou àqueles que emprestarem seus barcos para tal fim (SALVADOR, 1949, p. 282).

A escritura de proibição do vinho de mel é capaz de nos dá noções sobre alguns envolvidos no processo de produção e abastecimento da água ardente. Saída dos engenhos do Recôncavo ou dos localizados ao longo da Baía de Todos os Santos, a cachaça produzida pelos escravizados era trazida por barqueiros. Algumas pessoas alugavam também barcos para transportarem o vinho de mel. Conhecedora de tais caminhos, a Câmara procurou detalhar os envolvidos na distribuição. Para isso, foi colocado bando nas ruas da cidade de Salvador e pregões a fim da proibição começar a ser cumprida a partir dos dez dias seguintes.

Embora os escravizados apareçam na Escritura como a justificativa para a proibição do vinho de mel, a interdição se estendia a todas as pessoas, de qualquer “qualidade, estado ou condição”. Estendia-se até aos soldados. Isso denota que a venda do vinho de mel movimentava um comércio interno, começava a render lucros e pessoas de todos os segmentos sociais participavam do abastecimento da cachaça num período

aonde as aguardentes restritas ao consumo doméstico iam “caindo no gosto” de reis africanos.

Como nos chama a atenção José C. Curto²: “Do final de 1600 até a proibição do comércio de escravos ao sul do equador em 1830, a cachaça foi a mais importante bebida alcoólica importada pelo capital colonial”. Todavia, a venda da cachaça continuou contando com a conivência dos almotacés que faziam vistas grossas a um comércio que se fortalecia cada dia mais.

Na vereação de 20 de abril de 1640 (SALVADOR, 1949, p. 434) a cachaça volta a entrar em cena. Para acudir a Infantaria com farinha e sabendo que já de muitos anos “poderosos” produziam o vinho de mel na cidade, acordou-se que, “toda pessoa de qualquer qualidade que seja que quiser fazer agua ardente, possa fazer e vender por tempo de um ano pagando pelo dito ano, vinte mil réis e fazendo-se sem a dita licença pagará quarenta mil réis”. Tentando quebrar o monopólio dos poderosos, a Câmara determinou também que “toda pessoa que quiser vender o poderá fazer, pagando cada mês três patacas, e o que vender sem se registrar incorrerá na pena da postura. E assim a cachaça, não obstante o mal que provocava a Deus e a sua Majestade ia driblando o vinho. Ao findar o século XVII ela já estava estabelecida como uma mercadoria de escambo e elevando à Bahia como principal importadora de africanos das regiões localizadas abaixo da linha do Equador.

“O pão nosso de cada dia nos dai hoje”

A farinha de trigo está entre os mantimentos importados desde o início da colonização, daí aparecer nos documentos como farinha do Reino. Ela servia para fazer o pão, mas também bolachas, bolos e pastéis. O professor Thales de Azevedo vai lembrar-se de uma referência do Pe. Manoel da Nóbrega que dizia: “Aqui não há trigo, nem vinho, nem azeite, nem vinagre, nem carnes, senão milagre” (AZEVEDO, 1955, p. 402). A farinha que vinha do Reino, todavia, era de má qualidade, falsificada e estragada, chama a atenção o autor do *Povoamento da cidade de Salvador* (1955). Isso nos ajuda a entender porque o pão e não a farinha do Reino era almotaçada pela Câmara.

A obrigação de fornecer o pão alvo ou tabelar o preço deste pão estava relacionada à qualidade da farinha. Produzir um pão alvo não era tarefa fácil para os

padeiros visto que a farinha se estragava e mudava de cor no traslado do Reino para Salvador. Desta maneira, a Câmara estabeleceu nas posturas que foram reeditadas em 27 de agosto de 1625 o peso de treze onças para o pão, ou seja, aproximadamente 400 gramas³.

O peso do pão estava relacionado com a quantidade de farinha. O pão vinha de fora. Era feito nas padarias, mas ganhadeiras também se ocupavam com tal serviço. Por isso a Câmara criou uma postura específica para as chamadas regateiras. Pagariam seis mil réis se vendessem o pão fora do peso estabelecido pela Câmara (SALVADOR, 1949, p. 07).

Passados cinco meses, em 24 de janeiro de 1626 a vereação insistia que se botasse pregão para que os padeiros fizessem pão alvo e os proibindo de fazer com menos de dez onças, e não mais treze como havia sido estabelecido antes. Como falamos, o tamanho do pão estava diretamente relacionado com o preço da arroba da farinha importada do Reino. Em 1633 ficou acordado que o padeiro deveria fazer o pão de dez onças (SALVADOR, 1949, p. 238). Todavia, o elevado custo da arroba da farinha do Reino que estava dois mil réis e a falta de farinha de trigo, no dia 16 de julho de 1636, fez com que a Câmara solicitasse moderação no peso do pão. “Enquanto a farinha se tivesse em falta o pão deveria ser feito de seis onças”. (SALVADOR, 1949, p. 313). Neste mesmo período a cidade está enfrentando uma crise de abastecimento com a falta da carne e da farinha da terra.

A farinha da terra contrastava-se com a farinha que vinha do Reino. Nas Atas da Câmara Municipal de Salvador ela aparece nas posturas como farinha ou “farinha de guerra”. A vereação vai se ocupar longamente desta farinha, ora lhe estabelecendo preços, medidas, proibindo os atravessadores, mas, sobretudo garantindo a sua presença na cidade visto que “grande parte da farinha vinha dos centros produtores da Costa Sul da Capitania: Cairu, Boipeba, Camamu e mais tarde Jaguaripe, Maragogipe, Capanema, Cachoeira e mesmo São Vicente” (AZEVEDO, 1955, p. 308). Em outras palavras, Salvador não produzia farinha para si. Juntava-se a isso o fato de que, à medida que a cana e o fumo se tornavam produtos mais rentáveis alguns lavradores abandonavam o cultivo da mandioca por estes, aumentando ainda mais a crise.

A adoção da farinha de guerra foi uma das formas de assegurar a sobrevivência da colônia. O seu nome teria sido conservado dos índios porque conforme nos informa Gabriel Soares de Sousa:

[...] quando determinam de ir fazer a seus contrários algumas jornadas fora de sua casa se provém desta farinha, que levam às costas ensacada em uns

fardos de folhas que para isso fazem [...] Desta farinha-de-guerra usam os portugueses que não tem roças, e os que estão fora delas na cidade, com que sustentam seus criados e escravos, e nos engenhos se provém dela para sustentarem a gente em tempo de necessidade, e os navios que vêm do Brasil para estes reinos não tem outro remédio de matalotagem, para se sustentar a gente até Portugal, senão o da farinha-de-guerra (1971, p. 178).

Anos depois, Frei Vicente de Salvador no Capítulo 8 da sua *História do Brasil*, “Do mantimento do Brasil” (2013, p. 33) escreveu:

[...] mas o ordinário e principal mantimento do Brasil é o que se faz da mandioca [...] porque, se as comem cruas ou assadas é mortífera peçonha, mas raladas, espremidas e desfeitas em farinha fazem delas uns bolos delgados, que cozem em uma bacia, ou alguidar, e se chamam de beijus, que é muito bom mantimento, e de fácil digestão, ou cozem a mesma farinha mexendo-a na bacia como confeitos, e esta, se as torram bem dura mais que os beijus, e por isso é chamada farinha de guerra, porque os índios a levam quando vão à guerra longe de suas casas, e os marinheiros fazem malotagem daqui para o Reino.

Adotada do indígena, a farinha de mandioca e seus derivados passou a ser o principal gênero alimentício. Ela tomou o lugar do pão e adentrou a dieta de todos independente da qualidade, estado e condição. Em outras palavras, ela alimentava os escravizados; os que estavam na zona rural; mas também os soldados da infantaria e a gente da guerra; o presídio; a gente do mar e os portugueses em geral que desde os finais do século XVI já as comiam em suas casas, sempre fresca e quente ou molhada com caldo de carne ou peixe (SOUSA, 1971 p. 176-8). Além disso, a farinha “era gênero de ampla circulação que servia de pagamento não só para soldados, mas também para os índios” (CHAMBOULEYRON, 2020, p. 128). Vilhena (1921, p. 160) resume bem a importância da farinha na alimentação da cidade de Salvador:

Nem os filhos do Brasil e África existente nele reputam o Pão por sustento, mas sim regalo. A experiência tem mostrado que quando em caso de necessidade se lhes dão Pão, pedem farinha para comerem com ele; e tanta força tem o uso que os mesmos cães dando-lhes pão, o cheirão não lhe pegão.

A farinha era comercializada utilizando medidas da terra. A postura que dizia que a farinha deveria ser vendida almotaçada em alqueire e quarta visava intervir nestas medidas. Grande parte da farinha, como já falamos, vinha de fora. Ela chegava do Recôncavo, das Capitânicas do Sul e até mesmo de locais mais distantes como a Capitania de São Vicente, como afirma Alencastro (2000, p. 361), através da contratação de pessoas entendidas no assunto. Foi o que aconteceu em 24 de abril de 1636 com a contratação de Belchior Rodrigues Ribeiro para trazer de São Vicente três mil alqueires de farinha para ser distribuída entre os moradores pelo preço de um cruzado por alqueire. O não cumprimento do contrato tinha multa de duzentos cruzados

para as obras da cidade (SALVADOR, 1949, p. 308). A farinha deveria chegar quatro meses depois, em agosto. Dado o tempo estabelecido no assento, dois dias após, a vereação estava reunida mandando Jorge de Araújo Góes às Vilas de Boipeba e Cairu comprar farinha com dinheiro que se pediu emprestado a algumas pessoas (SALVADOR, 1949, p. 309).

Depois da carne, a farinha de guerra era o produto mais atravessado. A fim de evitar o aumento do preço, era proibido comprar para depois vender a farinha. A Câmara tentava garantir a venda da farinha pelos lavradores (SALVADOR, 1949, p. 70).

A aproximação dos holandeses da cidade de Salvador e as guerras para a restauração da capitania de Pernambuco também contribuía para a restrição do mantimento porque tinha que alimentar a infantaria e as pessoas em geral. Nesta ocasião, os moradores contribuía com certas quantias e se comprometiam em guardar nas suas casas apenas a farinha necessária para o sustento de sua família. Exemplo disso aconteceu em 1638 quando se aguardava os holandeses. Em março, barcos foram enviados a Boipeba para buscar a dita farinha (SALVADOR, 1949, p. 357). Neste período, segundo Azevedo (1955, p. 338) “a infantaria havia experimentado oito meses sem receber socorro e assim pereciam de fome e do mais necessário do vestir que tudo consumiram em 45 dias que estiveram na defesa da cidade”.

Concentrar na mão de uma única pessoa a compra de farinha para abastecer a cidade acabava agravando a crise. Em novembro de 1638 no dia 22, a vereação recebeu um requerimento para que se solicitasse ao Governador a quebra deste monopólio, “que não se impedisse de nenhuma pessoa buscar farinha em Boipeba para vender ao povo porque é grande o dano aos moradores haver nela apenas uma pessoa a ir comprar” (SALVADOR, 1949, p. 384).

Além da distância das capitanias do Sul, o pacto de alguns colonos com os holandeses e as guerras para restauração de Pernambuco, a substituição da mandioca por outras culturas contribuía para “o aperto da farinha”. O século XVII vai assistir o crescimento da indústria açucareira e por ela a demanda de culturas de subsistência em especial, a mandioca, principal mantimento do país que ficava a cargo dos lavradores. O crescimento da importação de africanos advindos da região de Angola exigia também o aumento da produção de farinha que nos navios era um instrumento importante da alimentação dos marinheiros e africanos (ALENCASTRO, 2000, p. 252).

Neste mesmo período a nossa cachaça ia ganhando a guerra contra as bebidas fermentadas e se estabelecendo no mercado internacional ao cair no gosto de reis

africanos que juntamente com ela conheceram o fumo baiano, agora despontado como moeda de troca de africanos. No auge da produção açucareira, Antonil (2013, p. 107) lembrava a recomendação da igreja aos senhores de engenho para estes conceder aos africanos escravizados um dia para fazerem suas roças a fim de terem garantido o seu sustento. Fato é que muitos lavradores preferiam se ocupar com a cultura do fumo do que com a da mandioca. O fumo era mais rentável a curto tempo.

Nos arredores da cidade de Salvador não era diferente. O abandono da plantação de mandioca, da qual se preparava o principal mantimento da terra e daqueles que iam além-mar, pela plantação de tabaco, fez com que a Câmara no dia 5 de fevereiro de 1639 estabelecesse pena de degredo de dois anos para o reino de Angola e multa pecuniária de cem cruzados para as fortificações, além de destruição da plantação (SALVADOR, 1949, p. 390) através de um *Assento sobre o não haver plantar Tabaco nesta Capitania*.

Após dois meses, no dia 2 de abril, o *Assento sobre se plantar Mandioca* (SALVADOR, 1949, p. 399), pela grande necessidade do mantimento para abastecer o povo e as armadas da Espanha e gente de guerra de Pernambuco, obrigava a “todos os moradores e lavradores desta Capitania e das mais retiradas a plantar mandioca” com pena de dois anos de degredo para o reino de Angola e duzentos cruzados para as fortificações do presídio a quem não fizer. A obrigação se estendia aos senhores de engenho e lavradores de cana. Os demais lavradores já tinham sido incluídos no assento anterior⁴.

O caso da farinha é assim um bom exemplo para entender a afirmação de Stuart Schwart (1999, p. 77) de que “a cidade dominava a Baía, mas dependia das terras ao seu redor para se abastecer de alimentos, provisões e produtos agrícolas”.

Toques de sinos e pregões pelas ruas

Durante o período de 1625 a 1641, a Câmara Municipal de Salvador controlou através de posturas mais de trinta e sete gêneros alimentícios, dentre eles, alguns importados. Na cidade, os vinhos concorriam entre si, mas nenhum parece que alcançava o prestígio do vinho de mel. A carne magra, chamada “carne de vaca” ou “carne verde” era alternada com os peixes salgados e do alto de linha que chegavam aos moradores após passar por duas ou três mãos. Comia-se mesmo os peixes de redes, os peixinhos, mariscos e outras coisas do mar que as Atas não se importaram, diferente da

farinha de guerra, principal mantimento da terra que se tornou o verdadeiro pão de cada dia e dos que estavam no mar.

A mandioca fornecia não apenas a farinha de guerra, o beiju, mas outros subprodutos como a carimã com as quais, diante da qualidade da farinha que vinha do reino de Portugal fazia “os portugueses muito bom pão, e bolos amassados com leite e gemas de ovos, e desta mesma massa fazem mil invenções de beilhós, mais saborosos que de farinha de trigo” (SOUSA, 1971, p. 179).

Comia-se ainda carne de porco, carneiros, perus e galinhas assados nos fornos das pastelarias, evidentemente em ocasiões especiais. Ovos era uma raridade. Ficavam reservados às receitas. O hábito português de comer vísceras, chamadas de fato, já estavam por aqui disseminado, razão pela qual aparece as tripas de vacas e as mãos de vaca nas posturas.

Temos notícias ainda de arroz pilado, feijões, favas e de legumes, expressão bastante ampla, mas que acreditamos incluir outras coisas além dos pepinos, couves e rabanetes citados nas posturas. Encontramos uma variedade de frutas: uvas, que já tomamos conhecimento por Gabriel Soares de Sousa que abundavam por aqui e em São Vicente, mas também laranjas, mangabas, limas, bananas e as nossas brasileiríssimas: os cajus e o ananás.

Nos chamou a atenção a ausência de alguns produtos que foram importados no início, mas que depois passaram a ser produzidos em larga escala e que se tornaram fundamentais para os de comer dos baianos, como o azeite de dendê. Isso, todavia é explicado pela própria dinâmica do comércio de africanos e a direção que este tomava.

A Câmara, por fim, não deixou a parte os doces, e no dia 31 de maio de 1628 estendeu suas posturas aos confeitores nos deixando informados sobre alguns tipos de doces que deveriam ser vendidos com o preço estabelecido por ela como: confeitos, maçã encoberta, amêndoas encoberta e abóbora encoberta. O açúcar escuro deveria ser vendido por dois vinténs, o arratél, o alvo a trinta e cinco réis. O alto preço do açúcar alvo deixa transparecer o papel que ele desempenhou na vida da colônia durante um bom período.

O apreço pelo doce entre os brasileiros foi muito bem abordado por Gilberto Freyre na sua obra *Açúcar* (MAGALHÃES E PIRES, 2020, p. 502), seguido por Câmara Cascudo, que chamou a atenção da presença da doçaria portuguesa entre nós. Esta doçaria, conforme já vimos estudando, será enriquecida por quitutes modificados e inventados pelas mãos africanas. Na forma de confeitos, o açúcar tirava o gosto do sal da boca, como até hoje na cidade de Salvador costuma-se dizer. Nas mãos dos

africanos, a espuma do açúcar fermentado tornou-se a cachaça bebida que a grande maioria se regalava. A partir de meados do século XVII, a Câmara terá de se ocupar de outras coisas, afinal a mandioca produzida nunca foi suficiente para atender todas as demandas criadas para ela e o período seguinte exigirá além da farinha, a cachaça e o fumo para a economia não parar.

Referências

ALENCASTRO, Felipe. *O trato dos viventes: formação do Brasil no Atlântico Sul*. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

ANTONIL, André João. *Cultura e Opulência no Brasil*. Salvador: P55 Edições, 2013.
AZEVEDO, Thales. *O povoamento da cidade de Salvador*. 2ªed. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1955.

BARICKMAM, B.J. *Um contraponto baiano. Açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo (1780-1860)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

BEHRENS, Ricardo Henrique. *A capital colonial e a presença holandesa de 1624-1625*. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal da Bahia, 2004.

BOXER, Charles. *O Império Colonial Português*. Lisboa: Ed 70, 1969.

CHAMBOULEYRON, Rafael. *Alimentos, pagamentos e trocas na Amazônia colonial (séculos XVII e XVIII)*. In: Leila Mezan Algranti; Sidiana Ferreira Macêdo. (Org.). *História e Alimentação*. Brasil, séculos XVI-XXI. Belém: Paka-Tatu, 2020, v. 1, p. 111-131.

CÓDIGO Philipino ou Ordenações e leis do Reino de Portugal, recompiladas por mandato D'El Rey D. Philipi. Rio de Janeiro: Typ. do Instituto Philomathico, 1870.
LINHARES, Maria Yeda. *História do abastecimento, uma problemática em questão (1530-1918)*. Brasília: BINAGRI, 1979.

MAGALHÃES, Sônia Maria; PIRES, Maria do Carmo. *Quitutes e quitandas mineiras: os cadernos de receitas de três senhoras de Ouro Preto nos séculos XIX e XX*. In: ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. (Orgs). *História & alimentação*. Brasil séculos XVI-XXI. Belém: Paka-Tatu, 2020. pp. 494-516.

PANTOJA, Selma; SARAIVA, José Flávio. (org.). *Angola e Brasil nas Rotas do Atlântico Sul*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.

RUY, Afonso. *História da Câmara Municipal de Salvador*. Salvador: publicação da Câmara do Município de Salvador, 1996.

SALVADOR, Prefeitura Municipal de. *Atas da Câmara 1625-1641*. Salvador, 1949.

SALVADOR, Frei Vicente do. *História do Brasil (1500-1627)*. Salvador: P55 Edições, 2013.

SCHWARTZ, Stuart B. *Segredos internos: Engenhos e Escravos na Sociedade Colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

SERMÃO de Pe. Antônio Vieira em 13 de junho de 1638 na ermita de Santo Antônio Além do Carmo. In: Revista do IGHB, nº 66, Salvador, 1940. P. 221-260.

SILVA, Valquíria Ferreira da. *Minas das Cachaças: produção e consumo de aguardente no século XVIII*. In: ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. (Orgs). *História & alimentação*. Brasil séculos XVI-XXI. Belém: Paka-Tatu, 2020. pp. 296-317.

SOUSA, Gabriel Soares. *Tratado descritivo do Brasil (1587)*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1971.

TELEGINSKI, Neli Maria. *Comerciantes de gêneros comestíveis e o abastecimento alimentar nos séculos XVIII, XIX e XX, no Sul do Brasil: Revisão de estudos e perspectivas de pesquisa*. In: ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de. (Orgs). *História & alimentação*. Brasil séculos XVI-XXI. Belém: Paka-Tatu, 2020. pp. 180-201.

VILHENA, Luís dos Santos. *Recompilação de Notícias Soteropolitanas e Brasílicas*. Bahia: Imprensa Oficial do Estado, 1921.

¹ 1 arrátel equivale a 495 gramas

² Ver Vinho verso Cachaça – A Luta Luso-Brasileira pelo Comércio do Alcool e de escravos em Luanda. In: PANTOJA, Selma & SARAIVA, José Flávio (Org.) *Angola e Brasil nas rotas do Atlântico Sul*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1999.p. 69-97.

³ 1 onça equivale a 28,349 gramas.

⁴ Sobre a cultura do fumo ver também BARICKMAM, B.J. *Um contraponto baiano. Açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo (1780-1860)* Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

Artigo recebido em 12/12/2022

Aceito para publicação em 06/03/2023