

**Alimentação e abastecimento no
mundo luso-brasileiro
(séculos XVI-XXI)**

Food and supply in the Portuguese-Brazilian world
(16th-21st centuries)

Alimentación y abastecimiento en el mundo
luso-brasileño (siglos XVI-XXI)

Isabel Drumond Braga¹

 [0000-0002-7035-6497](https://orcid.org/0000-0002-7035-6497)

Valter Martins²

 [0000-0003-2137-9075](https://orcid.org/0000-0003-2137-9075)

O que sai da cozinha e vai à mesa e à boca resulta de muitos saberes que envolvem desde as maneiras de produzir, armazenar, transportar e distribuir até aos diferentes modos de preparação e consumo. Consumo, esse, realizado preferencialmente em ambiente de convívio, no âmbito de diversas formas de sociabilidade, em casa, no café, no restaurante, entre familiares, amigos ou colegas. Ao longo dos tempos e nos vários espaços, os alimentos e os pratos confeccionados transformam-se, adaptam-se, sofrem influências e reelaboram-se em resultado do clima, das existências locais, da imigração, dos interditos religiosos, da necessidade e até da publicidade, num processo dinâmico.

A proposta deste dossiê temático teve como objetivos principais o estudo da alimentação e do abastecimento numa cronologia dilatada, compreendendo temas como hábitos alimentares, maneiras de preparação e consumo dos alimentos, políticas régias e municipais relativas ao cultivo, importação, transporte, abate e comercialização, bem como instituições envolvidas nestes processos. O apelo foi bem recebido uma vez que se reuniu um conjunto de textos de investigadores de diversas geografias, formações e idades.

O dossiê tem início com um artigo da autoria da doutoranda Andreia Louro, relativo à caça e ao consumo do javali na Época Moderna. O texto conjuga dois objetivos claros: o estudo da caça a este animal, nomeadamente a legislação que a enquadra entre os séculos XV a XVIII; e o consumo da carne deste mamífero nas mesas portuguesas. A caça do javali, como a de alguns outros animais, visou a eliminação de um predador, mas teve também em mira a sua utilização nas mesas da época moderna. Recorrendo aos receiptuários manuscritos e impressos que se escreveram e circularam no Portugal de então, a autora analisou as preparações em que entrou esta carne, tendo em conta, pratos, técnicas de culinária e serviço.

¹ Doutora em História pela Universidade Nova de Lisboa - UNL. Professora Associada com agregação da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa - UL. *E-mail:* isabeldrumondbraga@gmail.com.

² Doutor em História Social pela Universidade de São Paulo - USP. Professor Associado no Departamento de História da Universidade Estadual do Centro-Oeste do Paraná, Campus de Irati - UNICENTRO. *Lattes:* [6266346750008252](https://lattes.cnpq.br/6266346750008252) - *E-mail:* valterirati@yahoo.com.br.



A Inquisição Portuguesa se estendeu por toda a sociedade. Se ela teve nos cristãos-novos seu principal alvo, alcançou também os homossexuais, registrados pelos notários inquisitoriais como sodomitas. Em estudo original, Wallas Jefferson de Lima e Luiz Mott abordam as práticas alimentares desses agentes históricos em seu cotidiano, partindo das denúncias contidas nos Cadernos do Nefando e das confissões anotadas nos processos da Inquisição. A análise dos documentos, em perspectiva micro-histórica, evidenciou que a comida e a bebida, em muitas circunstâncias, representavam instrumentos de poder nas relações homoeróticas entre pessoas de estratos sociais desiguais, o que espelhava o corpo social do Antigo Regime português. Entre as possíveis formas de aliciamento e de sedução, havia a promessa de alimentos como um bem de troca, além de aguardente, vinho e perada, entre outros mimos, comestíveis ou não. No período estudado, a maioria dos denunciados por sodomia era formada por cristãos-velhos, havendo muitos clérigos e poucos nobres. Os demais denunciados eram criados, pajens, estudantes e pessoas despossuídas, por isso mesmo, ao alcance das investidas de sodomitas mais velhos e mais ricos. Os documentos inquisitoriais informavam detalhes sobre o que comiam os portugueses seiscentistas, o que incluía os sodomitas. Prevalencia nas refeições o pão, comumente escoltado por vinho, linguiça, galinha, azeitonas, manteiga, queijos, carne, mel e frutas. A saudade do amado, não raro, se revelava na perda do apetite, demonstrando as sensibilidades e ternuras entre os amantes. O pão, símbolo de abundância e de alegria, se tornava castigo, quando a sentença limitava os sodomitas a um passadio de “pão e água” no cárcere. Em melhores momentos, os parceiros se regalavam com uvas, pão, sopa e vinho, degustando também castanhas assadas, pastéis, favas e bolinhos. As frutas também exerciam poder. Maçãs, uvas, melões e figos, recompensavam ardores e beijos, expondo um universo de pobreza, carências e desejos alimentares. Lisboa, banhada pelo rio e perto do mar, com açougues e mercados em profusão, ofertava diversas e deleitosas proteínas. A carne de boi, de porco, galinhas, sardinhas e mariscos, alentava convites para jantar, além de banquetes e festas que culminavam em sociabilidades íntimas entre os convivas. O comer no mesmo prato e o cozinhar para alguém do mesmo sexo, anunciavam proximidades e condutas afetivas. A comida se apresentava como um pretexto agradável, por vezes, mediado pela necessidade, para jogos eróticos e intimidades. Afinal, as relações sociais e a alimentação, envolvem hierarquias e sistemas de



poder. Por fim, Lima e Mott nos trazem aspectos da vida material dos sodomitas seiscentistas: móveis, utensílios de cozinha, alfaias e porcelanas que havia em suas casas, ou a falta deles.

O artigo de Yan Bezerra de Moraes nos conduz às tropas que tangiam o gado do sertão da Paraíba, a fim de abastecer as praças do Recife e de Goiana no litoral pernambucano com carne e couro no século XVIII. Em seu retorno, os tropeiros transportavam escravizados e produtos importados pelo comércio atlântico, entrados pelo porto do Recife. Os caminhos dos bois, percorridos também por homens e mulheres em ambos os sentidos, evidenciaram a importância da pecuária sertaneja para alimentar os habitantes da costa. Para a população que se instalou no sertão nordestino, expulsando os indígenas que aí viviam, o gado representava a base da alimentação e da economia local. A escassez e o desabastecimento de carne verde preocupavam os governadores de Pernambuco e as câmaras municipais, temerosos das revoltas populares contra a penúria de um alimento de largo consumo, além de apreciado. Por vezes, a escassez de gado era provocada pelos próprios produtores e marchantes, a fim de elevar o preço da carne. A atuação dos atravessadores de gado contribuía para agravar a falta e a carestia dos preços da carne, motivando ações das autoridades visando garantir o abastecimento das vilas e cidades com carne verde, além de evitar a evasão de impostos que incidiam sobre o produto. A carne e o couro tinham grande relevância econômica no mercado interno colonial, tanto que o gado servia como moeda alternativa em muitas transações comerciais.

João Pedro Gomes enveredou pela análise de uma multiplicidade de receituários portugueses do século XIX, para identificar e avaliar a presença de receitas brasileiras nesses livros de cozinha. Foram identificadas 83 receitas, presentes em sete obras diferentes, que direcionam o leitor para a geografia e a cultura brasileiras. O conteúdo das mesmas foi objeto de exploração de modo a identificar os hábitos alimentares brasileiros após a independência do Brasil, tentando-se perscrutar a cópia e a eventual adaptação dos preparados nas obras de culinária brasileira da época.

Reportando-se ao arquipélago dos Açores, Susana Serpa Pinto deteve-se na análise da presença dos frutos na dieta alimentar das populações daquelas ilhas atlânticas, em especial durante o século XIX, recorrendo quer a receituários que circulavam no século do Oitocentos, ainda que alguns publicados anteriormente, quer a relatos de estrangeiros. A partir destas



tipologias de fontes, a autora procurou identificar os frutos predominantes no arquipélago bem como a sua preparação e consumo, sem esquecer as formas de conservação dos mesmos.

Paulo Drumond Braga e Isabel Drumond Braga procuraram as raízes da ideia que hoje se tem de mercado, um edifício fechado, total ou parcialmente coberto, destinado à venda de produtos alimentares, como carne, peixe, fruta e legumes. O modelo só se generalizou na Europa do século XIX, embora tenha contado com antecedentes. Esse mercado coberto, com um projeto arquitetónico próprio, ou seja, sem qualquer improvisação, acabou por triunfar e acha-se ligado a uma nova conceção de espaço público urbano. Para esses edifícios, recorreu-se frequentemente ao ferro, material muito comum na época, usado igualmente em estações de comboio, pontes e palácios destinados a exposições. A partir dos regulamentos dos mercados portugueses, os autores revisitaram a temática, tendo sempre uma preocupação comparativa, detendo-se, em especial, nas matérias de saúde pública de então e igualmente nas medidas que visaram a proteção dos animais destinados ao consumo. Sabendo-se que as sensibilidades foram variando ao longo dos tempos, o texto enfatizou os sinais identificativos de novas perceções da realidade, mormente das preocupações com o bem-estar animal.

A análise das questões pertinentes da conservação dos alimentos, nas tentativas bem-sucedidas de ultrapassar o consumo sazonal, no Portugal dos séculos XIX e XX, ficou a cargo de Leonardo Aboim Pires. Se bem que a humanidade sempre tenha procurado conservar os alimentos em excesso para as épocas em que não abundavam, recorrendo a técnicas como a salga, o fumo e, mais tarde, o açúcar, o azeite e até o álcool, neste texto, o autor recorreu a fontes manuscritas e impressas para levar a efeito uma análise dos entendimentos teóricos e das ações práticas que permitiram que o abastecimento de produtos frescos, tais como carne, peixe e hortícolas se tornasse efetivo e permitisse a realização de mudanças no Portugal contemporâneo. Trata-se da análise de todo um percurso que contém desde medidas avulsas até à criação de organismos reguladores da conservação.

Cristina Bienvenida Martínez García partiu dos diários da infanta portuguesa, D. Maria das Neves de Bragança (1852-1941), filha de D. Miguel I e de D. Adelaide de Löwenstein-Wertheim-Rosenberg, que viveu no exílio a maior parte da vida. Viajante incansável, a infanta deixou centenas de páginas de cartas e de diários, nas quais teve ocasião de registar o que via, neste caso ao passar por Portugal e pelo Brasil. No que às questões alimentares respeitou, preocupou-se, em especial, quer nos cultivos quer nas paisagens



agrárias das regiões que visitou. No Brasil, a vegetação e alguns frutos, então pouco divulgados ou totalmente ignorados na Europa, chamaram a sua atenção, tais foram os casos de abacaxi, banana, caju e manga.

O artigo de Caio Fabiano Lopes do Valle Souza nos leva às costas orientais da África, ao tempo do colonialismo tardio português (1950-1975). Em Moçambique, enquanto as monoculturas comerciais de algodão, cana de açúcar e arroz, estabelecidas pelos colonizadores visavam a exportação e o suprimento da economia metropolitana, as comunidades locais resistiam cultivando os alimentos de uma agricultura tradicional. Produtos como o caju, o amendoim e a mandioca – introduzidos a partir do Brasil pelos portugueses e cultivados em Moçambique desde muito tempo, ocupavam boa parte das machambas (roças) e tiveram sua relevância alimentar e simbólica preservadas, em oposição à agricultura capitalista com a qual disputavam terras. O caju constituiu um dos principais exemplos das contra-plantações moçambicanas. O cajueiro crescia espontaneamente pelo país e a população, além de aproveitar a castanha, usava o pseudofruto no preparo de uma bebida alcoólica fermentada, o apreciado xicadju. Com a justificativa de combater a embriaguez, as autoridades coloniais buscaram eliminar cajueiros e proibir o comércio das bebidas artesanais fermentadas de caju. Na prática, se tratava de eliminar a concorrência das bebidas alcoólicas locais diante do vinho ruim e caro importado de Portugal. Por outro lado, a colheita do caju roubava mão de obra das plantações capitalistas. O xicadju tinha relevância social e econômica. Sua difusão e consumo, criou um mercado informal a partir de sua fabricação caseira pelas mulheres, uma atividade combatida com violência pela polícia. Apesar da falta de incentivo estatal, os moçambicanos produziam de forma tradicional e em quantidades próximas às da agricultura empresarial, castanha de caju, milho, copra (polpa seca do coco) e arroz, culturas de valor comercial valorizadas para exportação. As populações locais mantiveram vivas e ativas as antigas culturas do amendoim e do caju, desdenhadas pelas políticas coloniais. Contudo, esses produtos despertaram o interesse capitalista do colonialismo tardio, a fim de exportar tais alimentos em detrimento da segurança alimentar dos locais. Nesse e outros aspectos, as contra-plantações dos moçambicanos, se inseriu também no contra-colonialismo.

Pelas ruas, praças e bairros de Luanda, Karina Ramos nos mostra como o colonialismo português moldou, ao menos em parte, o comportamento alimentar dos



luandenses. No período pós-guerra, a industrialização, a urbanização e a proletarização, articularam os fluxos globais aos locais, determinando novos hábitos de consumo, incluindo a alimentação. Mesmo assim, as antigas maneiras e gostos alimentares não sucumbiram às novidades. Subjetividades e contingências locais, fizeram com que resistissem e prosperassem, apesar das facilidades e da abundância de um alimento estrangeiro trabalhar em contrário. A partir de informações da imprensa, relatórios médico-nutricionais e investigações sócio antropológicas, realizadas pela administração colonial, além de testemunhos de moradores de Luanda, a autora apreendeu como o consumo de dois alimentos específicos: o pão de trigo, conhecido mundialmente, e a fuba de bombó, um tipo de farinha local produzida a partir da mandioca, identificam tanto mudanças quanto permanências no comportamento alimentar dos luandenses. Entre as magogas, motorolas ou chandulas, como chamam os locais aos pães de trigo recheados com frango, legumes, maionese e molho apimentado, resiste o consumo do funge de bombó, entre outras comidas tradicionais angolanas.

Entre 2004 e 2006, na cidade paraibana de Boqueirão, em pleno semiárido nordestino, a merenda escolar da rede municipal de ensino foi enriquecida com um doce preparado com o cacto facheiro, planta nativa do bioma Caatinga. As memórias dessa experiência alimentar foram apreendidas e analisadas por José Carlos Silva e Iranilson Buriti de Oliveira, a partir dos depoimentos de pessoas que vivenciaram aquele momento, entre outras fontes documentais. Os autores problematizaram como as práticas alimentares relacionadas ao cacto facheiro, utilizado desde os tempos coloniais na região, podem contribuir para a segurança alimentar e para pensar a respeito de questões socioambientais na contemporaneidade. O uso do cacto facheiro na alimentação escolar permitiu refletir sobre os lugares sociais dos alimentos considerados historicamente como “não-civilizados”, “bárbaros”, “alimentos da seca”, “cardápio extravagante”, “alimentos do desespero”, “de bicho”, “de gado”, “de vaca” e “não convencionais”, para o consumo humano. A experiência realizada nas escolas municipais de Boqueirão/PB, reavivou saberes ancestrais do uso alimentar de plantas do bioma Caatinga, desnaturalizando os discursos sobre a incivilidade associada ao uso dos cactos como alimentos da fome, do desespero e da seca. A cocada e o doce de cacto facheiro, fabricados por uma agroindústria local, chegavam às escolas municipais pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O estudo sobre os saberes do semiárido,



particularmente o uso do cacto facheiro na alimentação escolar, constituiu uma forma de intervir e de construir, pela história e pela cultura, políticas públicas de combate e prevenção à insegurança e aos preconceitos alimentares, além do uso sustentável do bioma Caatinga.

Os coordenadores do dossiê agradecem ao editor da revista, Prof. Dr. Carlos Eduardo França de Oliveira e ao editor assistente, doutorando Bruno César Pereira, por acolherem a proposta deste dossiê. E agradecem também à Dr.^a Prof.^a Mônica Chaves Abdala por ter concedida a entrevista e às autoras e aos autores por suas contribuições e por todo o trabalho desenvolvido e a colaboração prestada.

Irati e Lisboa, outubro de 2024
Isabel Drumond Braga e Valter Martins