



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

VANESSA VAZ RODRIGUES ALVES

**PERCORRENDO AS PROVÍNCIAS DO NORTE:** a cultura alimentar no relato dos viajantes Henry Koster (1811), George Gardner (1836) e Freire Alemão (1859), na Província do Ceará.

Recife  
2024

VANESSA VAZ RODRIGUES ALVES

**PERCORRENDO AS PROVÍNCIAS DO NORTE:** a cultura alimentar no relato dos viajantes Henry Koster (1811), George Gardner (1836) e Freire Alemão (1859), na Província do Ceará.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de mestra em História Área de concentração: Sociedades, Culturas e Poderes.

Orientador (a): Durval Muniz de Albuquerque Júnior  
Coorientador (a): Rodrigo Alves Ribeiro Braun  
Área de concentração: Sociedades, Culturas e Poderes.

Recife  
2024

.Catalogação de Publicação na Fonte. UFPE - Biblioteca Central

Alves, Vanessa Vaz Rodrigues.

Percorrendo as províncias do norte: a cultura alimentar no relato dos viajantes Henry Koster (1811), George Gardner (1836) e Freire Alemão (1859), na Província do Ceará / Vanessa Vaz Rodrigues Alves. - Recife, 2024.

128 f.: il.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em História, 2024.

Orientação: Durval Muniz de Albuquerque Júnior.

Coorientação: Rodrigo Alves Ribeiro.

Inclui referências.

1. Alimentação; 2. Cultura Alimentar; 3. Ceará; 4. Literatura de viagem; 5. Viajantes. I. Albuquerque Júnior, Durval Muniz de. II. Ribeiro, Rodrigo Alves. III. Título.

UFPE-Biblioteca Central

VANESSA VAZ RODRIGUES ALVES

**PERCORRENDO AS PROVÍNCIAS DO NORTE:** a cultura alimentar no relato dos viajantes Henry Koster (1811), George Gardner (1836) e Freire Alemão (1859), na Província do Ceará.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Pernambuco, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, como requisito para a obtenção do título de mestra em História. Área de concentração: Sociedades, Culturas e Poderes.

Aprovado em: 30/08/2024.

### **BANCA EXAMINADORA**

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Durval Muniz de Albuquerque Júnior (Orientador)  
Universidade Federal de Pernambuco - UFPE

---

Prof. Dr. Diogo Arruda Carneiro da Cunha (Examinador Interno)  
Universidade Federal de Pernambuco - UFPE

---

Prof. Dr. Samuel Carvalheira de Maupeou (Examinador Externo)  
Universidade Estadual do Ceará - UECE



## AGRADECIMENTOS

Em um momento como esse meu coração incha com o conhecimento que eu tenho tantas pessoas a agradecer, por ter a sorte de ter tantas pessoas na minha vida, com quem pude contar durante a trajetória sinuosa que o foi mestrado para mim.

Como nunca poderia ser diferente, começo agradecendo a minha avó, que sempre esteve comigo, que sempre me apoiou, e nunca me deixou desistir do que acreditávamos que era o caminho certo.

A minha mãe pela fé inabalável que ela possui em mim.

A Raissa Freitas que me escutou durante todos esses anos, que leu projetos e capítulos, que me ofereceu ombro amigo e dramas pessoais para animar nos momentos difíceis.

Ao meu companheiro, Diego Cavalcanti Vaz, que me apoiou em cada momento, em cada fase, sempre buscando encorajar para seguir em frente, revisando texto até a exaustão.

A todos meus leitores forçados, Alesson Vidal, Isaac Matos, Maria Alice Moraes, e a mais especial, a minha irmã de provação Karina Melo. A tantos outros amigos que nunca souberam sobre o que era minha pesquisa, mas estiveram lá por mim o tempo todo.

Ao professor Durval de Muniz de Albuquerque Júnior pelo voto de confiança, pela paciência, e pela atenção oferecida nessa trajetória.

Ao professor Rodrigues Alves Ribeiro, pela presença, desde o projeto de pesquisa e a seleção, e o cuidado, e gentileza que me ofereceu até agora.

A tantos e tantos professores da Universidade Federal do Ceará, que durante minha formação me instigaram ideias, apresentaram textos e autores, pelas críticas e motivações. Especialmente à professora Doutora Meize Regina de Lucena Lucas, ao professor Doutor Frederico de Castro Neves, professor Doutor Antônio Luiz Macêdo e Silva Filho, pelas aulas maravilhosas, que me deixam confortável na pele de historiador(a).

Obviamente um obrigado especial à Héstitia, companheira de todas as horas noturnas e diurnas.

## RESUMO

No século XIX, devido à abertura dos portos da colônia para o comércio com outros reinos, um número significativo de personagens empreenderam viagens às terras da colônia e Império brasileiros. Nomes como Henry Koster (em 1811) e George Gardner (em 1836) (aqui já não é colônia) fizeram essa jornada pela então região Norte, hoje Nordeste do Brasil. Por meio dos registros de suas viagens condensados em diários de viagem, descreveram a fauna e a flora locais, bem como a arquitetura, a população e aspectos culturais como a alimentação. Já em 1859, sob a égide do Império, Freire Alemão chega à Província do Siará junto à comissão exploradora para “desbravar as riquezas” do Ceará e descrever a cultura e sociedade da Província do Ceará. Todos esses autores produziram diários, em que a presente pesquisa investiga Nos diários estão presentes aspectos socioculturais da alimentação no Siará novecentista, a partir dos contatos feitos com a população pelos autores que passaram pela Capitania/Província. Dessa forma, entendemos o ato de comer como um complexo de valores individuais, sociais, afetivos e de classe. A partir dos diários produzidos buscamos investigar alguns aspectos acerca da alimentação da população local, a cultura alimentar, suas preferências, escolhas e repulsas alimentares e potenciais significados dos alimentos para diversos grupos sociais.

**Palavras-chave:** Cultura Alimentar; Alimentação; Ceará; Literatura de Viagem; Viajantes.

## ABSTRACT

In the 19th century, with the opening of the colony's ports to international trade, a significant number of travellers ventured to the lands of the Brazilian colony and later Empire. Notable figures such as Henry Koster (in 1811) and George Gardner (in 1836) made journeys through what was then known as the North region, now the Northeast region of Brazil. Through their travel diaries, they documented observations of the local fauna, flora, architecture, population, and cultural aspects, including food. In 1859, under the auspices of the Portuguese Empire, Freire Alemão arrived in the province of "Siará" as part of an exploratory commission to "explore the riches" and describe the culture and society of the province. The travel diaries produced by these authors are the focus of this research. These diaries provide valuable insights into the sociocultural aspects of diet in 19th-century "Siará," based on the interactions the authors had with the local population. This study understands eating as a complex interplay of individual, social, affective, and class values. From the diaries, we investigated various aspects of the local population's diet and food culture. Therefore, the research examines their preferences, food choices, and aversions, as well as the potential meanings of food for different social groups.

**Keywords:** Food Culture; Diet; Ceará, Travel's Literature; Travelers.

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>10</b>
1.1	TRAJETÓRIA E TEMÁTICA: E POR QUE FALAMOS SOBRE CULTURA	10
1.2	BREVE REVISÃO DE ESTUDOS E CONTRIBUIÇÕES DE UMA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	12
1.3	O OBJETO DE ESTUDO: O CONCEITO DE CULTURA ALIMENTAR	15
1.4	METODOLOGIA E FONTES DA PESQUISA	18
<b>2</b>	<b>CAPÍTULO I - DIÁRIOS, VIAJANTES E CIENTISTAS NO CEARÁ</b>	<b>23</b>
2.1	A LITERATURA DE VIAGEM COMO FONTE HISTÓRICA	25
2.2	A QUESTÃO DA COMISSÃO CIENTÍFICA	27
<b>3</b>	<b>CAPÍTULO II - UM INGLÊS NA CAPITANIA DO CEARÁ - HENRY KOSTER</b>	<b>32</b>
3.1	O BRASIL SOBRE O OLHAR DOS VIAJANTES	32
3.2	UM VIAJANTE NAS CAPITANIAS DO NORTE: SEGUINDO O TRAJETO DE HENRY KOSTER	35
3.3	A RAINHA DO BRASIL: MANDIOCA	55
<b>4</b>	<b>CAPÍTULO III - A EXPLORAÇÃO BOTÂNICA DE GEORGE GARDNER</b>	<b>62</b>
4.1	A VIAGEM DE GEORGE GARDNER	62
4.2	A CARNE SECA	68
4.3	SEGUINDO O TRAJETO DE GARDNER	73
<b>5</b>	<b>CAPÍTULO IV - A COMISSÃO DE EXPLORAÇÃO DE FRANCISCO FREIRE ALEMÃO</b>	<b>85</b>
5.1	A COMISSÃO CIENTÍFICA NA PROVÍNCIA DO CEARÁ	85
5.2	O PERCURSO DE FREIRE ALEMÃO	93
<b>6</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>118</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>121</b>

## I - INTRODUÇÃO

### 1.1 TRAJETÓRIA E TEMÁTICA: E POR QUE FALAMOS SOBRE CULTURA ALIMENTAR?

Em quatro de novembro de 1851, Francisco Freire Alemão, em viagem a Província do Ceará, nos fala sobre o hábito da população de lhe trazer “presentes”, como melões, ovos, e outros produtos da terra, em troca de alguns tostões, devido à pobreza que ali reinava. Uma mulher lhe pediu dinheiro, pois não comera nada senão um mamão (que parece a Alemão uma comida trivial para os pobres). Perguntando do que se alimentavam os sem posses, ela respondeu: “Compro, diz ela, dois vinténs de coração, quatro vinténs de fígado, mais uns dois vinténs não me lembro de quê. Com isto fazemos um cozido ou guisado, que se come com pirão” (ALEMÃO, 2006).

Ao ler esse trecho, presente no diário de viagem de Freire Alemão (viagem essa feita a Província do Ceará entre 1859–1861, e publicada como livro em 2006) nossa atenção foi imediatamente capturada (ALEMÃO, 2006). Não exatamente pela situação de pobreza da mulher, mas pelo rol de alimentos citados por ela: nos perguntamos o que seria um alimento trivial, um alimento de pobre e, mais ainda, o que não se constituiria em alimento nesse período e nesse espaço. Embora ela tivesse comido um mamão, ele afirmava que ela não havia “comido nada” (o que parece contradizer esse jejum autodeclarado).

Em outros trechos de seu escrito, Freire volta a citar o mamão como “fruto estimado e grande recurso para a pobreza” (ALEMÃO, 2006). Ele, por sua vez, ao contrário da mulher com quem conversara, considerava o mamão uma refeição completa. Inclusive, um de seus almoços durante sua estadia na província consistiu apenas nessa fruta picada (ALEMÃO, 2006). A partir desse trecho, também podemos ter uma ideia de que se alimentavam os pobres: de miúdos, as menos desejadas e concorridas partes dos animais, junto à farinha de cada dia. Essa é uma documentação rica para pensarmos em várias questões, mas o que nos chamou atenção e nos fascinou, movendo-nos até essa pesquisa, foram as descrições dos alimentos consumidos pelos autores dos diários.

Essa pesquisa aborda um momento histórico específico: a primeira metade do século XIX, a partir dos diários produzidos por autores que passaram pelo Ceará. Buscamos, a partir das percepções desses autores sobre as práticas alimentares da população, entender a cultura alimentar no Ceará desse período<sup>1</sup>.

Quando nos imaginamos sentados à mesa para um jantar após um dia de trabalho, um almoço de domingo em família ou qualquer situação alimentar social, talvez possa nos passar uma sensação de naturalidade. Entretanto, como a alimentação é algo vital e comum a todos os indivíduos, suas dimensões históricas, sociais e culturais podem passar despercebidas. Comida é cultura, e nossos hábitos alimentares estão inseridos em um complexo cultural que distingue as sociedades. As escolhas dos alimentos, seus preparos, apresentações, horários, significados e simbologias variam para cada sociedade ao longo do tempo. Logo, o sistema alimentar não pode ser visto como natural, mas como resultado e representação de processos culturais que refletem a domesticação, transformação e reinterpretação da natureza.

Estamos tão acostumados a naturalizar determinadas ações cotidianas que esquecemos, ou nem pensamos, que elas são frutos de construções históricas. Podemos esquecer que os alimentos que consumimos atualmente não são os mesmos consumidos em outras temporalidades, que seus modos de preparo e obtenção mudaram, e que as ocasiões em que eram consumidos também não são as mesmas.

Com efeito, vale ressaltar que a relação com a alimentação é algo histórico, e o século XXI experimenta uma maneira muito própria (com suas devidas considerações as diferentes regiões, e diferentes grupos sociais) de lidar com seus alimentos. Ir ao supermercado escolher um produto que você só supôs como foi sua produção difere profundamente de plantá-lo, colhê-lo, criá-lo ou caçá-lo para consumo próprio.

---

<sup>1</sup> Cultura alimentar entendida aqui como um traço identitário de um povo. É um conjunto de práticas e saberes históricos, culturais, ambientais e territoriais relacionados a sua alimentação. No Ceará, no litoral, no sertão e na serra, esse traço identitário se revela em diversas técnicas de produção, extração e escolha dos insumos. A cultura alimentar vai se transformando, reinventando produtos e processos, acompanhando os avanços das técnicas e da ciência. Por fim, pesquisar cultura alimentar é interagir com um código de símbolos conhecidos pelos membros daquela cultura. Disponível em: [gastronomiasocial.org.br](http://gastronomiasocial.org.br). Acesso em: 03 out. 2023.

Em meio às conversas e leituras, passamos a nos perguntar: como seria a alimentação em outras épocas? Quais produtos eram consumidos e como eles eram obtidos? Quando eram consumidos e como eram apresentados? Enfim, qual era a cultura alimentar que poderíamos encontrar em outros momentos históricos?

Pensar em alimentação nos é importante, pois, em estudos como Geografia da Fome, de Josué de Castro, a província do Ceará, e a região hoje conhecida como Nordeste tiveram sua imagem ligada à fome e às secas. Isso nos incentivou ainda mais a pensar na temática dos alimentos. Abandonar as temáticas da fome e da miséria e pensar na cultura alimentar em épocas de bonança, de colheitas fartas, de festas, na alimentação do cotidiano ou aquela servida na recepção de visitas.

Foi nessas leituras que surgiram questões acerca de como se dava a relação da população com a alimentação: como ela produzia e escolhia seus alimentos? Quem era o produtor do alimento, mão de obra escravizada ou livre? Quais os significados da alimentação para determinados grupos sociais? Quais eram os alimentos preferidos e rejeitados, e quais as proibições alimentares?

Podemos supor ainda, que, em uma sociedade onde a luta intermitente pela sobrevivência estava fortemente vinculada à alimentação, ela desempenhava um papel fundamental no cotidiano, na maneira como as pessoas organizavam seu dia, ao se levantarem para ir à roça, plantar e colher em determinadas épocas do ano, e nas festividades que se relacionavam com os ciclos da natureza.

Essas questões foram nos inquietando e nos incentivaram a buscar documentos e indícios que nos auxiliassem a respondê-las. Nem todas essas questões puderam ser respondidas, mas obtivemos respostas parciais para algumas e deixamos outras em aberto para futuros trabalhos. Além disso, obtivemos respostas inesperadas e pudemos enriquecer nosso repertório de conhecimentos em relação à cultura alimentar.

## 1.2 BREVE REVISÃO DE ESTUDOS E CONTRIBUIÇÕES DE UMA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO

É significativo o número de autores que afirmam que a alimentação não se resume aos nutrientes contidos nos alimentos. O ato de comer é influenciado por

fatores culturais, sociais, afetivos, religiosos, econômicos e pelo conhecimento científico. Não se buscam os alimentos apenas por suas necessidades de energia e nutrientes; neles se procuram cheiros, sabores e texturas.

Nomes como Ariovaldo Franco (2006) reforçam a ideia de que se alimentar é mais do que uma necessidade fundamental na vida humana; é um importante fator cultural nas diferentes sociedades, sendo a alimentação uma forma de expressão da história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas. Massimo Montari (2013) argumenta que a história inteira do que chamamos de civilização, seja ela econômica, social, política ou cultural, mantém uma relação direta com os problemas da alimentação. Montari, junto com Jean-Louis Flandrin, organizou a coletânea “História da Alimentação” (1998), com estudos voltados para a Europa, que são importantes contribuições para o tratamento da temática.

Em estudos como o de Ulpiano Menezes e Henrique Carneiro (1997), “A História da Alimentação: Balizas Historiográficas”, há uma reflexão teórica acerca da história da alimentação como objeto histórico. Essa área da historiografia se aproxima da antropologia e dos estudos feitos por nomes como Claude Lévi-Strauss (1964), Marvin Harris (1974) e Roberto DaMatta (1986), investigando a temática da alimentação. Ela também dialoga com áreas como a arqueologia e a sociologia, notadamente com a contribuição significativa de Norbert Elias em sua obra “O processo Civilizador” de 1939. É a partir dos anos 1960, com a escola dos Annales, que o estudo da temática se fortalece, especialmente com a contribuição de Fernand Braudel na sua obra “Civilização Material, Economia e Capitalismo”, de 1967.

O interesse pela alimentação vem desde a antiguidade, notadamente em seus aspectos sanitários e biológicos. Nomes como Hipócrates, Galeno, Antímio, e até Platão já tinham essa preocupação, como exemplificado no “Livro da Culinária de Miteco”. (séc. V a. C.) citado por Platão em Górgias. (388 a.C.-385 a.C.)

A historiografia acerca do período colonial no Brasil tangencia a questão da alimentação, seja ao falar das atividades mercantis direcionadas ao mercado interno, seja ao tratar das atividades da vida doméstica/cotidiana. Nomes como: Gilberto Freyre em seus livros “Casa Grande & Senzala” (1933), “Açúcar” (1939) e “Nordeste” (2004), Sérgio Buarque de Holanda, no livro “Raízes do Brasil” (1936) e Caio Prado Júnior, na obra “Formação do Brasil Contemporâneo” (1942), oferecem elementos para abordar essa questão. Falando em contribuições bibliográficas, não podemos

deixar de fora, Josué de Castro (2006), que analisando o fenômeno da fome coletiva, das fomes que de maneira endêmica ou epidêmica atingem as massas humanas.

Interessante notar que, na área que Castro (2006) chama de Sertão Nordestino, não se encontra a fome agindo de forma permanente, mas de forma episódica, surtos de fome causadas pelas secas, com intervalos de abundância. Castro recorre à ideia de que uma área jamais se encontra em fome total, e mesmo uma área onde os habitantes se alimentam diariamente pode sofrer de fome. Fome não é ausência de comida, mas quando o que se come não é suficiente para manter os níveis de nutrientes, vitaminas e minerais necessários a uma vida e um corpo saudável. Logo, há alimentação na seca, na fome, da mesma forma que há alimentação nas épocas de chuva e de fartura, mesmo que estas não sejam da mesma forma. As secas e a fome são uma desorganização de um cotidiano que se baseia em uma alimentação.

Essas análises demonstram que os hábitos alimentares são fruto de processos de construção social e histórica, o que nos dá uma ideia da relevância da temática. O enfoque cultural, sendo nosso enfoque nesta pesquisa, não ignora a necessidade física do alimento. Mas desloca a atenção para como preparamos e consumimos os alimentos, para como a alimentação é um espaço de construção de valores e mentalidades. Alimentar-se é o único ato natural que o homem trata como cerimonial, uma expressão de sociabilidade, um ritual político, social e cultural. Possui forte caráter simbólico, tanto a refeição em si, como alimentos específicos (como, por exemplo, o pão). Mais do que função “utilitária”, comer possui uma função simbólica de fraternidade e de confiança.

Montanari, no livro “Comida como Cultura” (2013), traz contribuições norteadoras para nossa pesquisa com sua ideia de que comida é cultura quando produzida (pois não apenas colhemos, como modificamos o natural); quando preparada (o processo criativo da transformação de alimentos básicos em outros alimentos, outros pratos); e quando consumida (considerando que selecionamos o que comer, segundo critérios religiosos, sociais, econômicos e afins).

Câmara Cascudo, como historiador, antropólogo e jornalista, em “História da Alimentação no Brasil”, faz um levantamento sobre as influências das cozinhas africana, indígena e portuguesa na formação da cozinha brasileira, realizando uma “Sociologia da Alimentação”. Para Cascudo (2011), há a noção de gosto, que ele considera, por um lado, como o sabor, a sensação individual, e por outro, como o gosto como saber, a avaliação sensorial do que é bom e do que é ruim. Para o

Cascudo, isso significa que o gosto não é apenas subjetivo, mas sim uma experiência coletiva e compartilhada. O gosto como saber é transmitido dentro de um grupo e, junto a outras questões, nos ajudam a definir valores para determinados alimentos, que podem nos levar a indícios dos valores da sociedade em si. Sendo assim, não podemos acreditar que o gosto é algo estático, imodificável. O que é gostoso hoje, o bom de comer, o que enche a barriga sofre transformações culturais, influenciadas por questões de ordem social e econômica. O gosto de uma época, provavelmente, estará sempre perdido para nós, pois os produtos mudam (ou sua maneira de produção), bem como as pessoas.

Nessas leituras, ficou claro para nós que, além das necessidades do corpo, necessidade fisiológica, a alimentação tem que corresponder às necessidades sociais e culturais; o próprio conceito de alimentação não é um fato dado. O conceito muda no tempo e no espaço, como podemos exemplificar por meio dos dicionários de época. No Dicionário de Luiz Maria da Silva Pinto, encontramos o verbete “Alimento”, a qual é “Tudo o que se toma para nutrir o corpo, e se digere no estômago. Tudo o que é necessário para viver, vestidos, comida, casa e etc.” (PINTO, 1832). Interpretação essa que não permanece até hoje.

Afinal, a história da alimentação não é uma versão “alternativa” da história; seus historiadores afirmam o papel central da alimentação na vida, nos sistemas de valores das sociedades, e na possibilidade de abarcar várias alternativas ao se estudar alimentação.

### 1.3 O OBJETO DE ESTUDO: O CONCEITO DE CULTURA ALIMENTAR

O objeto da pesquisa se volta para a cultura alimentar. Como dissemos, a cultura alimentar é um traço identitário de um povo, encontra-se agregada a um processo contínuo, sempre em movimento de ruptura e aquisição de novos hábitos. É a partir da cultura e dos costumes dos povos que surgem os hábitos alimentares, mas também da disponibilidade local de alimentos.

O enfoque antropológico sobre o tema nos chama a atenção para os significados da alimentação, principalmente aqueles que traduzem a identidade de um grupo social. Uma questão central do debate sobre cultura alimentar, bem como no

de um historiador cultural, são os símbolos e significados que compõem a cultura e agem sobre a alimentação. A partir desses significados podemos distinguir entre o que é alimento e o que é comida:

Trata-se das preferências alimentares, não apenas como substância alimentar, mas, sobretudo, como um modo, um estilo, um jeito de se alimentar. Jeito de comer que define não só aquilo que é ingerido como também aquele que o ingere. Assim, a formação das preferências alimentares e da identidade são elementos socioculturais distintos das percepções nutricionais e econômicas acerca da alimentação. (BRAGA, 2004, p.38)

Nesse sentido, em diálogo com Braga, podemos afirmar que nossos hábitos alimentares fazem parte de um sistema cultural repleto de símbolos, significados e classificações (BRAGA, 2004). Assim, nenhum alimento está livre das associações culturais que a sociedade lhes atribui. Um grupo social sabe muito bem em qual ocasião deve-se consumir determinado alimento e quais consumos estão vedados, como, por exemplo, qual alimento é mais recomendado para uma festa de casamento e qual para um velório. Desta feita, a cultura alimentar,

define o momento particular de consumir determinado alimento, a sequência de pratos, as melhores receitas e os dias específicos para comer esse ou aquele alimento. Em cada data comemorativa um prato, em cada região do planeta, o mais indicado para servir à mesa. (ALMEIDA, 2009, p.62).

Podemos, segundo Braga (2004, p.39), afirmar que são as instituições sociais que determinam aquilo que podemos comer e beber, o que é comestível ou não.

Símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação podem ser analisados como um sistema de comunicação, no sentido de que comunicam sobre a sociedade que se pretende analisar. É possível, ainda, argumentar que a cultura alimentar é constituída pelos hábitos alimentares em um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância. Ou seja, a cultura alimentar não diz respeito apenas àquilo que tem raízes históricas, mas, principalmente, aos nossos hábitos cotidianos, que são compostos pelo que é tradicional e pelo que se constitui como novos hábitos. (BRAGA, 2004, p.39).

Essas questões são colocadas pelos autores da História da Alimentação, que destacam o caráter simbólico que os alimentos adquirem nas diferentes sociedades, bem como o quanto os hábitos alimentares estão inter-relacionados com as rupturas

e permanências culturais e históricas. Como mencionado, o paladar desempenha um papel central nas análises feitas por Câmara Cascudo ao pensar na comida, e não propriamente no alimento. Para ele, há uma diferença nesses dois termos, sendo o alimento aquele voltado para atender as necessidades fisiológicas e a comida uma escolha baseada em complexidades culturais.

Outro aspecto fundamental do papel da cultura alimentar reside na formação do gosto. São as experiências culturais, compartilhadas desde o berço, que “afetam a maneira como os indivíduos concebem e classificam as qualidades do gosto e como se formam as preferências pelos sabores — doce, amargo, salgado, picante.” (BRAGA, 2004, p.39).

Como um sistema simbólico, a cultura alimentar também se manifesta como um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções para o ato de comer. Os símbolos e significados são compartilhados entre os membros de um sistema cultural, assumindo um caráter público (ALMEIDA *et al.*, 2009, p.62).

A Cultura Alimentar também é responsável pelas condições objetivas para a produção do alimento: colheita, caça, troca, venda e compra, sem deixar de considerar o valor simbólico que determinado grupo atribui aos alimentos. Assim, ela é “definida por meio das pressões materiais impostas pelo cotidiano e também pelo sistema simbólico, numa relação entre facilidade de adquirir o alimento versus o valor cultural que ele possui em determinada sociedade.” (ALMEIDA *et al.*, 2009, p.63).

Os símbolos, significados, situações, comportamentos e imagens que envolvem a alimentação são fundamentais para a nossa pesquisa. Através desse conjunto de aspectos, podemos analisar os sentidos que eles comunicam e perceber alguns dos aspectos da sociedade que estudamos.

Nossa relação com a comida é aprendida bem cedo, e o que aprendemos está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente datados. A comida e o ato de comer possuem uma posição central no nosso crescimento, no aprendizado social, na vida cotidiana. Esse aprendizado, é claro, é diferente em cada sociedade, e cada uma possui suas próprias categorizações para os alimentos. O alimento proibido em uma sociedade, ou religião, pode ser aceito em outra, e desejado por uma terceira. Esse aprendizado, mesmo que individual, insere-se no contexto cultural mais amplo. Logo, a comida e o ato de comer assumem uma posição

importante na construção das relações sociais de cada comunidade e influenciam a vida cotidiana. É a partir desse aprendizado que determinamos o valor dos diferentes alimentos, qualificando-os pelo sabor, gosto, estética e, muitas vezes, pelo preço (ALMEIDA *et al.*, 2009, p.65).

Os ritos da mesa e da cozinha variam de sociedade para sociedade, assim como os diferentes usos dos alimentos, suas composições, os horários e número das refeições. Enfim, toda sociedade possui sua estrutura da alimentação cotidiana. Essas estruturas podem se aproximar ou se afastar mais ou menos entre si, partilham semelhanças, diferenças, influências por inúmeros motivos, sejam eles sociais, culturais ou políticos.

Essas questões todas influenciam na preparação dos alimentos, no seu consumo, na sua escolha, e todos esses processos possuem significados que podemos procurar na história de cada sociedade. Quando falamos sobre alimentação, também pensamos nos contextos de desordem alimentar, como a fome, seus significados e as estratégias de sobrevivência criadas pelos grupos que passaram por ela (BRAGA, 2004, p.43).

Acreditamos, então, que o conceito de cultura alimentar é de grande importância para pensarmos sobre as questões relacionadas à alimentação presentes nos relatos dos autores. A partir desse conceito e das nossas fontes, poderemos procurar os símbolos vigentes que davam significado à alimentação para esses autores. Poderemos, também, de modo mais tangencial, a contrapelo talvez, perceber um pouco da cultura alimentar local, notadamente dos mais pobres.

#### 1.4 METODOLOGIA E FONTES DA PESQUISA

A partir do conceito de cultura alimentar e com base na historiografia sobre a temática, esperamos realizar as análises de documentos e, a partir da nossa problematização, transformá-los em fontes. Pensamos sempre em Câmara Cascudo, que enxerga no alimento e no ato de comer uma ação culturalmente construída e histórica, sendo, portanto, passível de mudanças e permanências.

Logo, desejamos seguir por esse caminho teórico e metodológico tendo em vista problematizar e interpretar a percepção social sobre o alimento e o ato de comer, encontrados nos diários de viagens.

Os europeus tinham suas próprias noções de trabalho, propriedade e de tempo, que permeavam sua maneira de ver o mundo. Ao fazerem viagens ao Brasil, se veem confrontados com outras realidades e imaginários (RODRIGUES, 2008, p.133). Gostaríamos de destacar as diferenças entre os viajantes e os habitantes da Capitania/Província do Ceará, ressaltando as influências pessoais e sociais que levam a perceber a cultura alimentar da maneira que a percebem.

A documentação utilizada nesta pesquisa é composta prioritariamente pelos diários de viagens de Koster (1942) feita em 1811, Gardner (1942) feita em 1836 e Freire Alemão (2006) feita em 1859, publicados em português durante o século XX e XXI. Esses documentos nos guiarão na reflexão sobre a visão desses autores a respeito do que se comia, como esses alimentos eram adquiridos e qual significado possuíam no cotidiano da população cearense, notadamente no de suas elites, além de examinar os elementos da cultura alimentar local.

Mesmo que o objetivo principal não fosse o contato com a população, isso inevitavelmente ocorreu. Nos relatos desses viajantes, encontramos descrições das formas de organização desses grupos, seus hábitos e sua cultura. Os diários de viagem podem ser utilizados para compreender inúmeras questões relacionadas à cultura, sociedade e economia dos territórios por onde esses viajantes passaram (DA CRUZ, 2002).

Estudos como o de José Carlos Barreiro, *Imaginário e viajantes no Brasil do século XIX: cultura e cotidiano, tradição e resistência* (2002), buscam reconstituir o cotidiano da população que os viajantes descreviam. As páginas descritas mostram como os viajantes percorriam o território, o viam e o descreviam. Não pretendemos cair na dicotomia entre o verdadeiro e o falso, mas entender essas descrições como uma produção discursiva, compreendendo para quem se destinava e a maneira como abordavam o tema da alimentação.

Isso não quer dizer que as narrativas dos viajantes não sejam, até hoje, uma importante fonte narrativa que temos sobre o Brasil e que estabeleceram representações do país dentro e fora dele. Os viajantes que percorreram o território do Brasil deixaram descrições sobre a natureza, a geografia, a sociedade e a cultura

desde a “descoberta”, e assim deixaram suas impressões sobre o Brasil para europeus.

O foco se deu em Koster (1942), Gardner (1942), Alemão (2006), pois os três fizeram viagens ao Ceará no início do século XIX, experienciando um momento fértil para as viagens. Henry Koster, em *Travels in Brazil*, narra sobre seus contatos com a população local, com a natureza e discorre sobre os hábitos alimentares da população. As referências feitas por esses autores à cultura alimentar local estão condicionadas pelo fato de que, muitas vezes, foram recepcionados por uma parcela abastada da população, o que lhes serviu uma alimentação excepcional, destinada a visitantes ilustres, enviando seus relatos. Ao mesmo tempo, no trajeto entre uma vila e outra, eram acolhidos por famílias pobres em situações muito diferentes das que viviam nos centros das vilas.

Na literatura de viagem de meados do século XVIII, há uma diferenciação entre o “eu” e o “outro”, com o europeu se pondo como superior. Muitas vezes, os viajantes descrevem as sociedades (já fortemente influenciadas e desgastadas pelas demandas coloniais) sem historicidade, em um estado de permanência eterna e atemporal. Nesses relatos, eles chegam a reinventar a América e o Brasil, não só para os europeus, como para as populações autóctones. É importante desconstruir a ideia de que o discurso naturalista, do viajante, do cientista, seja neutro, analisando a historicidade do texto, da sua produção, circulação e apropriação (PRATT, 1999). É imprescindível para a metodologia da pesquisa que desconfiemos da produção das nossas fontes e procurarmos entender o contexto de produção das mesmas e os personagens que a produziram.

Tentamos explorar e comparar trechos distintos dos relatos dos autores, bem como comparar trechos de diferentes autores, buscando assim encontrar permanências e rupturas nas diferentes temporalidades vividas por eles. Também tivemos em vista identificar, nos relatos, as diferenças na cultura alimentar das casas que recebiam os autores. Por exemplo, em Koster (1942), que nos fala sobre ser recebido em uma casa por criados com uma grande bandeja repleta de alimentos, ao mesmo tempo, em que descreve ter visto a população se alimentar de miolo de carnaúba por não haver farinha de mandioca. É clara a diferença entre os dois trechos, o que nos permite indicar como diferentes grupos sociais possuíam diferentes formas de alimentação.

O caráter múltiplo das fontes requer uma análise específica de cada uma, mas essa variedade de fontes também nos é favorável, já que, a partir da leitura das mesmas, notamos diferentes pontos de vista (pessoais, científicos e literários) sobre a temática escolhida. O cruzamento dessas fontes se mostra instigante exatamente no que concerne às suas diferenças, na sua maneira de ser escrita e no público que se buscava atingir.

Para entendermos a cultura alimentar observada pelos autores dos diários escolhidos, devemos entender que, no caso de Koster, Gardner e Freire Alemão eles eram “estrangeiros”. Mesmo que a premissa de um diário de viagem fosse reproduzir aquilo que viam, é impossível fugir das suas opiniões, impressões, gostos e desgostos. A literatura de viagem é uma fonte importante por conter aspectos que outros textos não possuem, como os relacionados ao imaginário. Devemos também considerar que o livro é tanto expressão do autor, como do público ao qual se destina. Logo, ao trabalharmos Koster, Gardner ou Freire Alemão, devemos entender em que conjuntura se dá a produção de suas obras. Por isso, vamos nos debruçar rapidamente sobre o tempo de produção de cada relato e os traços biográficos de quem os escreveu.

Koster, por exemplo, não era naturalista, enquanto Gardner e Freire eram. *Travels in the interior of Brazil: principally through the northern provinces, and the gold and diamond districts, during the years 1836-1841*, ou como foi traduzido “*Viagens no Brasil*” ou “*Viagens ao Interior do Brasil*” de Gardner foi produzido após uma viagem ocorrida entre os anos de 1836 a 1841. Publicado já em 1846 na Inglaterra, e só traduzido para português em 1942. O “*Viagens ao Nordeste do Brasil*” de Koster (1942) que foi publicado na Inglaterra em 1816, pouco tempo após seu retorno ao país. É importante entender em que essas questões influenciam a maneira com que os viajantes fazem seus relatos e como eles são recebidos em seus países de origem e no estrangeiro.

Como mencionado, quando escrevemos sobre outros lugares, pessoas ou situações, não podemos deixar de pôr nossas impressões nessas narrativas. Falamos das nossas experiências, das relações que estabelecemos com o que está sendo narrado. Falamos do mundo com os olhos que ele nos dá. E essas são lentes subjetivas, diferentes para cada pessoa. Para os viajantes que passaram pelo território da América Portuguesa e escreveram sobre ela não foi diferente; ao escreverem sobre o território alheio, eles também falavam de si.

Para essa pesquisa, foi necessário nos debruçarmos sobre o contexto das viagens de cunho científico ou não, praticadas no século XIX. Desta feita, investigando no segundo capítulo, a literatura de viagem como fonte histórica, procurando entender as demandas de Henry Koster e George Gardner. Também exploraremos a criação da Comissão Científica e a importância das exigências imperiais para a produção de Freire Alemão. No terceiro capítulo, analisamos a percepção de Henry Koster sobre a cultura alimentar local durante sua viagem à Capitania do Ceará. Identificamos os gêneros alimentícios mais consumidos, entre eles a mandioca e seus derivados, e sua importância para a cultura alimentar da região.

No quarto capítulo, examinamos o contexto da viagem de George Gardner como biólogo e da viagem científica em prol da coleta de amostras científicas. Ao estudar a percepção do autor sobre a cultura alimentar, observamos a relevância que a carne seca tinha para a população local. No quinto e último capítulo, partimos do diário de Freire Alemão para perceber a cultura alimentar local, identificando elementos já mencionados por outros autores, bem como alimentos que não haviam sido citados ou que foram parcialmente citados na literatura de viagem anterior.

## 2 CAPÍTULO I - DIÁRIOS, VIAJANTES E CIENTISTAS NO CEARÁ

Quando abordamos as viagens a partir do século XVIII, falamos de viagens marcadas pelo contexto da época, influenciadas pelo cunho científico do “Século das Luzes” e pelas ideias iluministas. Essas viagens contribuíram para o reconhecimento das potencialidades da colônia e para o projeto de recuperação da economia do Império Português, interessado de fato em conhecer seus territórios, tanto natural quanto economicamente. A palavra de ordem daquele momento era o uso do método científico e do conhecimento da natureza, por meio de observações, práticas e experimentos.

Logo, o naturalista se tornou o profissional pragmático da ciência na Europa, e, a partir da segunda metade do século XVIII, a história natural se faz importante objeto de pesquisa (DA CRUZ, 2002). As viagens e os relatos de viagem jamais seriam os mesmos a partir da segunda metade do XVIII. Fosse a viagem de cunho científico ou não, e tivesse o viajante formação científica ou não, a história natural desempenharia algum papel no relato (PRATT, 1999).

Por exemplo, João da Silva Feijó (publicada em 1814), nesse contexto, produz suas *Memórias sobre a Capitania do Ceará, e de Cabo Verde*, para onde foi mandado pela Coroa Portuguesa, procurando as riquezas dos territórios por onde passava. No início do século XIX, encontramos Feijó buscando salitre (essencial para a produção de pólvora) na Capitania do Ceará e deixando um relato que abordava mais do que apenas minerais e plantas. O viajante fala de si e do mundo nas suas observações e nos seus silêncios.

Os viajantes que passavam pelo território da América Portuguesa não compartilhavam necessariamente de uma identidade de grupo ou étnico, e a dinâmica entre ser alguém de fora, mas estar ali, moviam suas relações. Pois “A partir de uma noção de população, a fronteira entre o eu e o outro se estabelece, definindo por inclusão ou exclusão, o estatuto e o lugar desse outro.” (DA CRUZ, 2002, p.81). Essa fronteira é algo frágil e fluido, e o projeto de civilização era mais uma demanda da metrópole do que uma decisão tomada pela maioria da população colonial. Isso resulta em muitos desses relatos apresentando uma visão negativa das populações, ou ao menos de parte delas, e de alguns de seus hábitos.

O interior da região hoje conhecida por Nordeste foi pouco explorado até o século XVIII. Muitos viajantes restringiam-se aos litorais, mas a partir dos setecentos, incentivados da Coroa Portuguesa, naturalistas e curiosos começaram a adentrar o território, e percorrer mais desse vasto espaço (BONATO, 2010).

Traçar um inventário de todos os viajantes que percorreram o território do Ceará não é nosso foco, mas é importante saber que imagens das regiões viajadas vão sendo construídas nesse processo de conhecimento e descrição. Imagens positivas ou negativas em relação às populações e a grupos específicos, como indígenas, negros, pobres e mulheres, foram categorizadas como mais ou menos civilizadas numa escala que tinha como referência a cultura do viajante. Os registros dos viajantes são importantes porque revelam quais eram os alimentos consumidos por eles durante suas viagens e quais eram os alimentos disponíveis em cada território. A partir desses indícios, podemos pensar na cultura alimentar local. Essas impressões a respeito da alimentação (bem como dos outros elementos da sociedade local) estavam condicionadas pelo olhar eurocêntrico dos seus autores (SILVA, 2011). Mas foi também graças a essas viagens que foi possível dar a conhecer a colônia, e posteriormente o Império do Brasil, conhecimentos sobre fauna e flora, sociedade e costumes de regiões distantes do poder central (no caso da colônia, a Coroa Portuguesa, e no Império, a capital do Rio de Janeiro).

Falando apenas do século XIX, podemos mencionar a publicação dos livros de viagens, obras de arte, ensaios, teses, descrições e publicações de personagens como John Mawe (1764-1829), John Luccock (datas desconhecidas), Henry Marie Brackenridge (1786-1871), James Henderson (1783-1848), Auguste Saint-Hilaire (1779-1853), Carl Friedrich von Martius (1704-1868), Johann Baptist von Spix (1781-1826), Jean-Baptiste Debret (1768-1848), Johann Moritz Rugendas (1802-1858), Rose Marie de Freycinet (1794-1832), Maria Graham (1785-1842), entre tantos outros que vieram antes e depois destes, que atestam o interesse pelo Brasil.

Com o patrocínio da Coroa, fosse a portuguesa ou do país de origem de cada viajante, uma política iluminista mobilizou homens da ciência em todo território do império português, possibilitando construir conhecimentos. Os viajantes não tinham um caráter completamente desinteressado; muitos vinham com a intenção de descobrir riquezas que poderiam ser usadas em prol de suas Coroas.

Fosse pelo interesse ou pelo conhecimento, fosse com a intenção de conhecer o novo, o “exótico”, ou de coletar amostras de plantas e animais, as viagens

proporcionavam conhecimento dos lugares visitados. Como esse conhecimento seria usado e o que se esperava alcançar com ele são questões múltiplas que não nos cabe tratar aqui. Podemos apenas pensar que nem sempre a produção desse conhecimento se dava harmoniosamente entre os viajantes e as populações, diante das diferenças culturais que se estabeleciam entre viajantes e cientistas e a população local. Muitas vezes, essa produção de conhecimento partia da premissa de que a sociedade local precisava ser educada sobre os próprios recursos, o que às vezes ia contra os costumes locais.

## 2.1 A LITERATURA DE VIAGEM COMO FONTE HISTÓRICA

A literatura de viagem do século XIX é produzida graças a um conjunto de pensamentos e características do XVIII, sofrendo influências e fazendo apropriações do pensamento iluminista. A expedição de Spix e Martius, bem como a de Saint Hilaire, Henry Koster, George Gardner estão marcadas pela vinda da Família Real para o Brasil (1807-1808) e pela abertura dos portos, o que deixava a colônia portuguesa propícia a expedições estrangeiras (BONATO, 2010).

Sérgio Buarque de Holanda, inclusive, fala que a partir de 1808 houve um “novo descobrimento do Brasil”. Com a vinda da Família Real para o Brasil e com a abertura dos portos, muitos estrangeiros, viajantes e curiosos desembarcaram por aqui, destacando-se Martius e Spix, Saint Hilaire. Podemos criticar essa ideia de um “novo descobrimento do Brasil”, principalmente pela forma com que se deu, por mãos estrangeiras. Principalmente porque os homens de ciência no Brasil não deixavam nada a desejar em relação aos europeus, estando inteirados das novidades científicas tanto quanto estes. Então, por que eram necessários estrangeiros para descobrir o Brasil? De qualquer forma, é a partir da visão eurocêntrica desses autores e da legitimidade do homem e da mulher europeia do “eu estive lá”, que temos acesso a tantas fontes importantíssimas, mas que devem sempre ser tratadas tendo essas questões em vista.

Os homens de ciência brasileiros do período Iluminista se vinculavam às correntes utilitaristas de pensamento, privilegiando o lado prático da ciência e da filosofia. Por isso, pesquisavam a natureza, a formação das sociedades e as relações

com as redes de circulação de informações e produtos. A defesa da utilidade dos estudos naturalistas se transformou em um lugar comum durante o Iluminismo (não se separando da religião ou da moral católica) (KURY, 2004). No entanto, a ciência luso-brasileira enfrentou o desafio de implementar uma política de estabelecimento e divulgação de informações confiáveis sobre a natureza e a população de seus territórios. Esse esforço também auxiliava no controle do Estado sobre esses espaços, afinal conhecimento é poder. A ciência não é um campo neutro, imune a política e as disputas mundiais; é também um espaço de poder.

A relação que o Império tinha com a história natural e a ciência até então havia sido inconstante, ao contrário de outras potências que estabeleceram e usaram dos conhecimentos científicos como um pilar nas suas estratégias de dominação. Por isso, essas experiências foram usadas para investigar a natureza brasileira, baseando-se, principalmente, na literatura francesa e inglesa sobre suas colônias. Estas colônias compartilhavam de fauna e flores semelhantes, bem como organização econômica e social, incluindo o sistema de *plantation*. Construir conhecimentos sobre a natureza e a sociedade se tornou uma ambição para esses homens de ciência, mesmo que o longo processo da institucionalização das ciências no Brasil tenha tido início apenas no século XIX (KURY, 2004).

Quando falamos do “novo descobrimento” por mãos estrangeiras, referimo-nos a como o conhecimento sobre o território brasileiro (de forma desigual) chegou a uma elite europeia graças a roteiros, diários de viagens e mapas produzidos durante essas visitas. Trabalhos como os de Henry Koster, John Mawe, Thomas Lindley (citando apenas os ingleses) foram reeditados, traduzidos para outras línguas e renovaram lugares comuns sobre o Brasil como um espaço maravilhosamente estranho, encantador e selvagem.

A abertura dos portos permitiu que se iniciasse um reconhecimento científico sistemático das colônias luso-brasileiras por viajantes franceses, alemães, russos, ingleses, indivíduos descritos como esclarecidos, dinâmicos e detentores de interesses científicos, comerciais e econômicos. Portando suas próprias motivações teológicas, morais e estéticas diante do “novo mundo”, esses viajantes produziam um discurso sobre o Brasil moldado por essas questões. As viagens, experiências e observações efetuadas diretamente da realidade criavam nos leitores um sentimento de veracidade e credibilidade. Outra garantia era a formação de alguns desses viajantes, seus conhecimentos científicos e linguísticos (DOMINGUES, 2008).

Chegaram ao Brasil diversos tipos de viajantes: naturalistas, comerciantes e curiosos. Enquanto o século XVIII foi marcado pelos naturalistas, o século XIX trouxe uma diversificação desses perfis. Essa distinção entre os tipos de viajantes e seus interesses já vem sendo estudada. Entre 1808 e 1822, os viajantes que desembarcaram aqui podiam ser naturalistas, artistas, militares, especialistas e viajantes renomados, como membros da elite comercial inglesa e francesa, exemplificados por Henry Koster e Tollenare, frequentemente interessados em assuntos econômicos (BONATO, 2010).

Partimos do princípio de que a formação, a informação e os interesses desses viajantes determinavam o que eles observavam e o que os fascinava, levando-os a descrever e representar aspectos das terras visitadas, assim como influenciavam o que deixavam de mencionar. Detalhes sobre os produtos encontrados, a produção de alimentos e sua preparação, bem como questões de higiene, saúde e a própria população, estão presentes em seus escritos.

As condições de viagem e hospedagem durante os séculos XVIII e XIX variavam consideravelmente de uma região para outra, assim como eram distintas as pessoas com as quais esses viajantes interagiam. Algumas viagens eram financiadas, como a Comissão Científica do século XIX; outras eram iniciativas privadas, como as de Henry Koster e George Gardner.

Dentro desse contexto, Koster em *Travels in Brazil*, e Gardner em *Travels in the interior of Brazil* trazem em seus escritos considerações detalhadas sobre o cotidiano da população e, claro, sobre a cultura alimentar.

## 2.2 A QUESTÃO DA COMISSÃO CIENTÍFICA

A questão da Comissão de Exploração e do diário de Freire Alemão merece nossa atenção, pois difere do contexto de produção dos textos de Koster e Gardner. Em uma sessão do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro (IHGB) em 1856, Manoel Ferreira Lagos lançou uma ideia complexa: uma comissão para explorar as províncias do Brasil a partir das menos conhecidas, em especial as do Norte. No início do século XIX, o debate nacional ocupava posição de destaque nos debates, entre cientistas, literatos, historiadores e intelectuais, todos engajados na construção da identidade

brasileira. Para realizar tal empreendimento, era crucial conhecer o vasto território do Império Brasileiro, desbravando sua natureza, cultura e história, incentivando um amor à pátria. Foi dentro desse contexto que o IHGB (o organizador da nossa Comissão) foi criado em 1838.

O contexto em que é produzida a nossa terceira fonte a torna singular por ser uma iniciativa do Império, não mais uma iniciativa de particulares, mas ainda enraizada no cientificismo e nas preocupações decorrentes do seu tempo. A Comissão escolheu o Ceará graças a expectativa de que poderiam haver jazidas de metais preciosos, e também visando formar uma coleção de produtos naturais e minerais para o Museu Nacional. Diferentemente de iniciativas anteriores, esta Comissão não é composta de estrangeiros ou viajantes, mas por cientistas naturais do Império.

Este seria um grupo exclusivamente de naturalistas e técnicos naturais, em busca de desbravar o território nacional e torná-lo conhecido. Entre eles, Freire Alemão se destacava pela experiência e pelo respeito que já possuía diante da comunidade científica nacional. Além dos seus escritos públicos e oficiais, ele também fez anotações de cunho pessoal e particulares no seu Diário de Viagem.

Feitos os devidos preparativos, a Comissão chega ao Ceará em fevereiro de 1859. Após seis meses em Fortaleza, iniciam suas expedições, dividida em seções dedicadas a realização de trabalhos específicos, permanecendo quase dois anos na Província do Ceará. Enfrentaram desafios como corte de verbas, doenças e críticas da imprensa, além do pensamento corrente de que eles haviam falhado em sua missão por não acharem as jazidas de metais preciosos.

Apesar dessas dificuldades, a Comissão contribuiu significativamente para o Museu Nacional, coletando mais de 14.000 amostras botânicas e 17.000 zoológicas, alcançando um de seus principais objetivos. Acredita-se que a Comissão tenha cumprido seu propósito ao oferecer tantas amostras ao Museu, mesmo sem a descoberta de minérios (LOPES, 1996).

A Comissão estava inserida no contexto das viagens científicas da época, tema sobre o qual já nos debruçamos. Era também um projeto de articulação de vários saberes, obtidos a partir da observação e descrição desses viajantes ao percorrerem o território da Província. Não é nosso objetivo a busca de uma experiência total da Comissão, e sim entender as circunstâncias nas quais o Diário de Viagem de Freire Alemão foi produzido e usá-lo para investigar nossa temática.

De qualquer forma, é importante entender que os participantes dessa Comissão atuavam como representantes de um poder central, uma afirmação de legitimidade do poder imperial. A iniciativa da Comissão se dá em um período de transição para um fazer científico institucionalizado, um momento de reforma e consolidação das ciências naturais no Brasil (TEIXEIRA, 2013a).

Mesmo que o Diário fosse de caráter pessoal e não tivesse propósito de ser publicado, acreditamos ser importante discutir essas questões, pois os propósitos da Comissão são diferentes daqueles de Koster e Gardner. O que esses autores têm em comum é a produção escrita que eles deixam, seus diários, e como foi percebida a cultura alimentar local. De acordo com Teixeira (2013b):

(...) se a nação caminhava inexoravelmente rumo ao progresso civilizatório, também se fazia urgente dar conta de realidades que estavam prestes a desaparecer, como as últimas comunidades indígenas e os sertões incultos, a serem inventariados em laboratórios e museus. E como fazer isso se não pela experiência do deslocamento? Nesse sentido, o relato de viagem e a descrição de regiões desconhecidas ganham um papel fundamental na cultura ilustrada, estendendo-se às demandas da ciência moderna no intuito de preservar das brumas do esquecimento tanto os aspectos físicos quanto morais deste lado do Atlântico, organizando-os numa nova comunidade de sentido (TEIXEIRA, 2013a, p. 182).

Logo as viagens não ocorreriam apenas para atender a uma demanda do governo imperial por conhecer as potencialidades do território, mas buscava-se também estabelecer um discurso de saber originário do país, para pô-lo em prestígio na comunidade científica internacional. Era preciso viajar, ver e relatar, registrando de maneira detalhada (e se possível diária) aquilo que experimentaram (TEIXEIRA, 2013b).

É nas páginas do diário de Freire Alemão que ele faz anotações sobre as experiências vividas em sua expedição. Ele fala de seus sentimentos, suas impressões, problemas de saúde, desavenças com outros membros da Comissão, como foi recebido nos lugares, o que comia e onde dormia. Ele registra comentários sobre clima, relevo, festas, condições econômicas, traçado urbano, e arquitetura. Como seu escrito não tinha o propósito de se tornar público, ele se permitia revelar suas próprias ideias com liberdade.

Por mais desafiador que fosse o deslocamento entre a capital do Rio de Janeiro e a Província do Ceará para um homem da sua idade (em 1859 ele tinha 62 anos), acostumado a um tipo de vida diferente na capital, a Comissão representava um

momento importante para sua trajetória como naturalista. No Rio de Janeiro, os materiais colhidos no Ceará foram objeto de exposições públicas, sendo inclusive levados à Exposição Universal de Londres de 1862. O diário produzido nessa conjuntura nos oferece uma oportunidade de investigação histórica, pois:

o relato de Freire Alemão, quando confrontado com outras memórias de viagem, apresenta componentes peculiares ao pesquisador. (...) Configurando-se assim numa fonte importante para depreender os costumes, as tensões e as vivências sociais na esfera pública e no domínio privado nos territórios do chamado Novo Mundo (TEIXEIRA, 2013b, p. 193-194).

Para além das críticas da imprensa e da população, que apelidaram a Comissão de “Comissão Defloradora” (graças a encontros de alguns participantes com a população local) e, de maneira mais afável, mas não menos crítica, de “Comissão das Borboletas” (referindo-se ao caráter inútil da mesma), e dos problemas internos e externos, a Comissão também produziu fontes que podem ser muito úteis para discutir diversos temas, inclusive o nosso. Pois para Cavalcante (2011), Freire Alemão:

Descreve o ambiente dos saraus, a graça e desenvoltura das moças, a presença cotidiana dos escravos, as conversas nas calçadas, o desembaraço das crianças, a sonoridade da fala popular, os préstimos dos anfitriões, os serviços prestados nos povoados e vilas, enfim, esmiúça com riqueza de detalhes e visão analítica as *singularidades do viver cearense na segunda metade do século XIX* : (CAVALVANTE, 2011, p. 7, grifo nosso).

Como estamos interessados na percepção dos viajantes e cientistas sobre a cultura alimentar na capitania/província do Ceará, acreditamos que o relato de Freire Alemão será uma fonte muito rica para abordarmos essa questão. Pela riqueza das informações e possibilidades de abordagem que sugerem, as narrativas de viagens têm sido tema cara aos pesquisadores. No Brasil, é notável a produção de trabalhos dos cronistas coloniais no século XVI e no século XIX. A proposta do presente trabalho é, então, destacar que, entre as várias possibilidades de leituras dessas viagens, tivemos em vista entender a cultura alimentar por onde os viajantes passaram. A escolha dos autores, além de terem passado pelo mesmo território, em um período de cinquenta anos, nos ajuda a perceber rupturas e permanências no que se refere à cultura alimentar. Koster fez uma viagem particular, falava português e foi senhor de engenho em Pernambuco. A viagem de Gardner foi patrocinada por colecionadores de espécimes vegetais, um exemplo do que falamos sobre viagens ilustradas. Freire

Alemão e a Comissão representavam uma iniciativa da Coroa Brasileira de descoberta de riquezas, mas também de um projeto de unificação de um Brasil que ainda não existia. São pontos de vistas muito distintos, o que acreditamos que enriquece nossa pesquisa.

### 3 CAPÍTULO II - UM INGLÊS NA CAPITANIA DO CEARÁ - HENRY KOSTER

#### 3.1 O BRASIL SOBRE O OLHAR DOS VIAJANTES

Oh, que alegria tive vendo uma igreja!... e a perspectiva regular de uma vila, com pessoas civilizadas, se assim as posso chamar de "civilizados", de acordo com as idéias européias .

A região que percorri, vindo do Natal, qualquer que seja o estado de seu progresso e o desenvolvimento de sua população, jamais será fértil. Creio que é, sem dúvida, possível melhorá-la cavando poços, construindo reservatórios para água pluvial e sobretudo plantando árvores. As campinas, através das quais viajei, são de três espécies. As de solo arenoso e movediço, produzindo o cajú, a mangaba e muitos tipos de palmeiras; sobre ela a relva é curta e de nutrição deficiente. Nesses lugares crescem plantas rampantes, iguais às que se vêem ao longo do mar na Inglaterra. As árvores são esparsas. **O fruto do cajú ou cajueiro (cashew-tree) e o da mangaba são deliciosos e duplamente aceitáveis, crescendo no meio de areais onde estão reunidos. O primeiro tem variamente sido descrito. O último é um pequeno fruto redondo que se assemelha muito a uma maçã selvagem, mas é doce e se conhece que está maduro quando cai da árvore. A polpa é fibrosa, mas tenra. Contém três nódulos e o sabor se aproxima de amêndoas. As palmeiras dão igualmente frutos que podem ser comidos, havendo necessidade. Mas são insípidos.** (KOSTER, 1942, p. 139).

O trecho acima se refere à entrada de Henry Koster (Lisboa, 1784 - Recife, 1820) na Vila do Assú, Rio Grande do Norte, durante seu trajeto para a capitania do Ceará. Nele, é notável a alegria do autor por se encontrar em uma vila com uma igreja e “pessoas civilizadas”, ou quase, ao menos do seu ponto de vista. Sua descrição das terras que percorreu não é muito otimista, pontuando que “jamais será fértil”, mas que pode ser melhorada por meio dos poços e plantações. Podemos nos perguntar qual é o conceito de fertilidade que o autor deseja para essas terras, já que Koster, no momento da sua viagem, era dono de engenho em Recife, onde a vegetação, o clima e o bioma eram todos muito diferentes da região em que estava viajando. Como dito, o viajante vê as novas paisagens pela ótica do que já conhece; as comparações são inevitáveis nesse sentido, por serem elas que auxiliam o indivíduo a dar sentido aquilo que ele está vivenciando.

Da mesma forma, nos chama atenção particularmente a sua descrição dos frutos da mangaba e do caju, por nós conhecidos. O caju teria sido “variamente descrito” por outros viajantes, o que nos leva a pensar que Koster já tinha lido sobre fauna e flora do que era considerada a região do norte do Brasil. Havia, então, uma circulação do conhecimento já no momento da sua viagem.

A mangaba, por sua vez, é uma novidade que parece ter sido aprovada por Koster, e, para poder fazer uma descrição mais apropriada da fruta, ele recorre à comparação com uma fruta comum na Europa, a maçã. Assim, ele pode dar aos seus leitores uma ideia do gosto que tal fruta exótica possuía. Podemos afirmar que, até hoje, a mangaba e a castanha do caju são frutos apreciados na região por onde Koster passou, mas o mesmo não podemos afirmar sobre os frutos das palmeiras. Segundo Koster, estes são comidos apenas “havendo necessidade”, mas não agradam ao paladar do autor por sua falta de gosto. Se seguirmos a descrição de Koster, podemos também pensar que esses frutos de palmeiras também não eram apreciados pela população local; de outra forma, não seriam consumidos apenas em “necessidade”.

Podemos dizer que uma viagem como a de Koster ao então Norte do Brasil ocorreu por alguns fatores, que talvez pareçam distantes espacialmente e temporalmente, mas que nos ajudam a entender por que o caju já havia sido descrito anteriormente, ou por que da publicação de um diário de viagem ao Brasil.

A Coroa portuguesa, desde a conquista, buscava ampliar e organizar seus conhecimentos sobre suas colônias, em prol da manutenção de seu poder. Alexandre Gusmão, no século XVIII, escreveu sobre a importância de conhecer o território ocupado, recomendando aos viajantes portugueses que, em suas andanças, anotassem e desenhassem tudo sobre os terrenos, lagos, fontes, frutas, trajas, costumes e religião (JUCÁ NETO, 2012, p. 116-117).

Henry Koster nasceu em Portugal, em 1793, filho de pais ingleses, sendo seu pai o comerciante inglês de Liverpool, John Theodore Koster. O autor de *Travels in Brazil*, seguiu aparentemente o conselho de Alexandre Gusmão. Koster viajou pelas Províncias do Norte e se estabeleceu em Pernambuco como senhor de engenho. Deixou a Europa em novembro de 1809 e chegou à cidade do Recife em 07 de dezembro, permanecendo até 1815, quando retornou à Inglaterra. Falava português fluentemente, já que nasceu e viveu parte da sua vida em Portugal.

Os diários de Henry Koster, organizados como livro, foram publicados em 1816 na Inglaterra e possuem edições na França e nos Estados Unidos, contando com três edições em 1817: a segunda inglesa, a primeira americana (na Filadélfia) e a primeira alemã (em Weimar). Também houve uma edição em 1818, na França, uma edição em 1831, também na Alemanha, e em 1846 outra edição francesa (MARSON, 1995). A obra foi recebida com elogios gerais na Inglaterra, seja por sua “excelência narrativa” ou pela “contribuição preciosa para o conhecimento de regiões longínquas da América

Austral” (CASCUDO, 2003, p. 23). Viajantes posteriores a Koster, como Tollenare (1974), Saint Hilaire (1833) e Henderson (1821), também o citaram em suas obras<sup>2</sup>.

*Travels in Brazil* foi publicado como relato de um viajante que se refugiava em Pernambuco por motivos de saúde. A obra possui duas partes: um Diário da sua estadia no Brasil, com reflexões sobre a sociedade das Capitanias do norte. Koster esteve no Brasil em duas ocasiões. A primeira, de dezembro de 1809 a abril de 1811, oportunidade em que fez uma viagem que passou pelas capitanias de Pernambuco, Paraíba e Rio Grande. Seguiu pela rota que ligava as fazendas de gado até a capitania do Ceará, passou pelas vilas do litoral da capitania até chegar no porto de São Luís do Maranhão (MARSON, 1995, p. 219).

Na sua segunda estadia, que compreende o período de dezembro de 1811 a 1815, se estabeleceu em Pernambuco, primeiramente como senhor de engenho. O livro reúne as anotações de Koster, mas também pesquisas que fez na biblioteca de seu amigo, Robert Southey. Enquanto a primeira parte da obra se foca mais no diário, a segunda parte se debruça mais sobre suas reflexões e pesquisas. Há estudos sobre agricultura, sociedade, escravidão, e sobre os Tratados de Amizade, Aliança e Comércio. Além disso, conta com um apêndice, o qual é a tradução de dois estudos sobre plantas da região escritos pelo Dr. Manoel Arruda Câmara, resumidos e traduzidos para o inglês pelo autor (MARSON, 1995, p. 220).

Voltamos a pontuar que, quando escrevemos sobre outros lugares, pessoas ou situações, não podemos deixar de pôr nossas impressões nessas narrativas. Falamos das nossas experiências, das relações que estabelecemos. A visão de mundo são lentes subjetivas, diferentes para cada pessoa. Para os viajantes que passaram pelo território da América Portuguesa e escreveram sobre ela, não foi diferente. Ao escreverem sobre o território alheio, eles também falavam de si. Sendo assim, cada autor, em cada diário, possui sua perspectiva sobre aquilo que via, e é em busca da cultura alimentar local que nos debruçamos sobre esses textos. A cultura alimentar local é algo que Koster percebe em cada casa na qual pede pouso; é algo que podemos perceber em cada paragem para reabastecer seus víveres, nas descrições e percepções sobre preferências e sabores pessoais e locais.

---

<sup>2</sup> TOLLENARE, L.F. (1780-1853) *Notes dominicales prises pendant un voyage en Portugal et au Brésil en 1816, 1817 et 1818*. SAINT-HILAIRE, Auguste de, 1779-1853. *Voyage dans le district des diamans et sur le litoral du Brésil*, Paris: Gide, 1833; HENDERSON, James, (1783-1848) *A history of the Brazil: comprising its geography, commerce, colonizaton, aboriginal inhabitants*. London: Longman, Hurst, Rees, Orme and Brown, 1821.

É importante estar atento ao fato de que, se o universo científico português do século XVIII se caracterizou por uma incapacidade de levar até o fim os processos de produção de conhecimento, isso significa um vazio de conhecimento (PEREIRA, 2012). Esse vazio de conhecimento científico foi um espaço que, mais tarde, foi preenchido exatamente pelos estudos de Henry Koster, Johann Baptist von Spix e o Carl Friedrich Martius, e Maximilian zu Wied-Neuwied, entre outros autores que foram tidos em dada historiografia como os “inventores do Brasil”. Esse tipo de abordagem não considerou que esses viajantes estrangeiros do XIX também eram leitores do próprio gênero textual que produziam e bebiam das fontes (incompletas ou não) do século XVIII. Em seus relatos, há a insistência do “estar lá”, mas deixam de dizer que não observaram *in loco*, mas também das experiências daquele que os precederam.

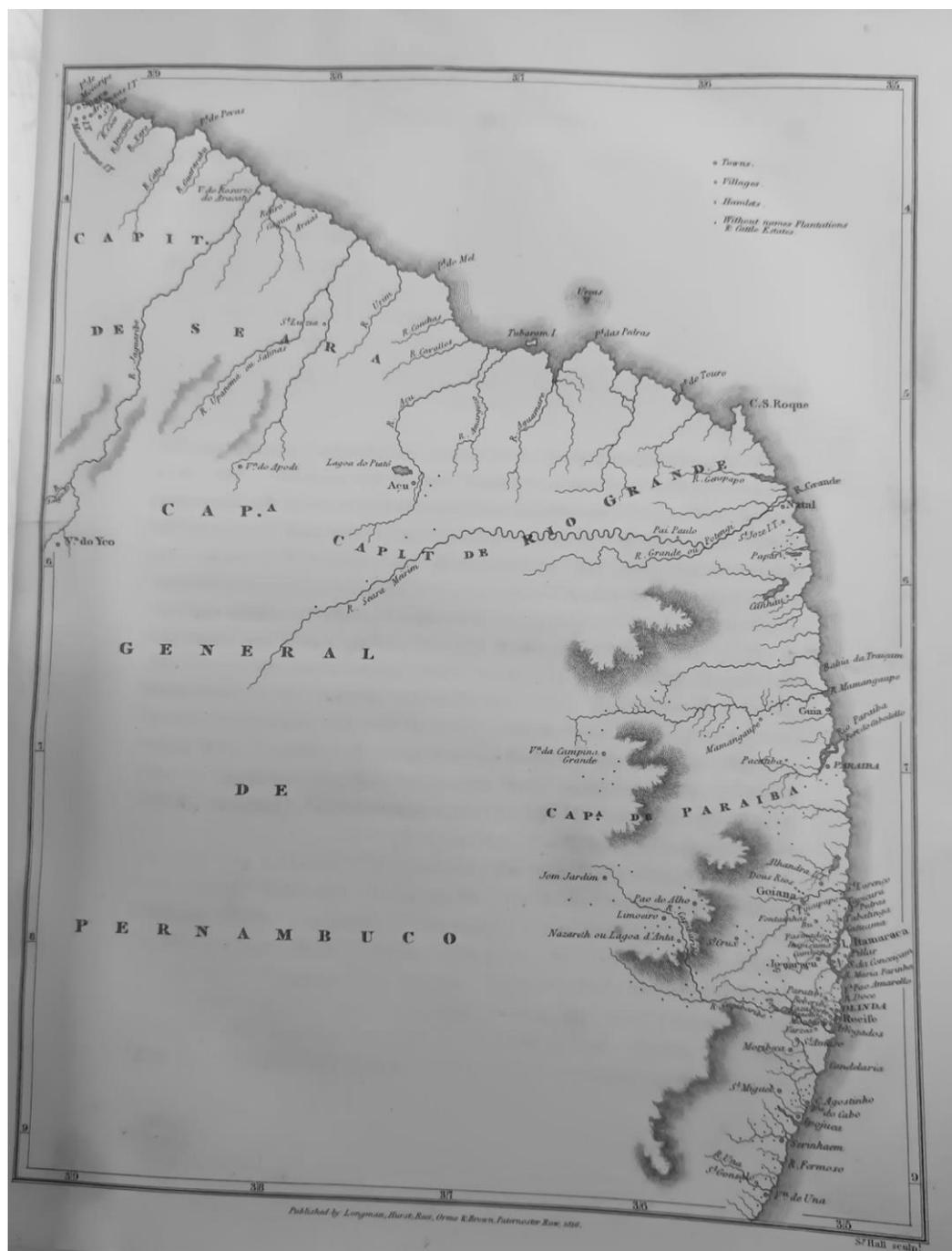
Câmara Cascudo, que faz o prefácio à edição de *Viagens ao Nordeste do Brasil*, e foi um grande estudioso de Henry Koster, diz que este não tinha interesse de publicar seus diários, e foi apenas na sua volta à Inglaterra que foi incentivado a tal. No mesmo prefácio, Cascudo descreve Koster como um autor que “é de uma curiosidade ampla e livre (...) É uma criatura humana, vivendo humaníssima e logicamente (...) Afirma o que sabe, ouviu ou reparou.” (CASCUDO, 2003, p. 14). Vindo ao Brasil para tratar de uma tuberculose e fazendo morada e negócios em Pernambuco por alguns anos, Koster fez o trajeto conhecendo Pernambuco e suas cercanias, o que conhecemos hoje como Nordeste.

### 3.2 UM VIAJANTE NAS CAPITANIAS DO NORTE: SEGUINDO O TRAJETO DE HENRY KOSTER

Já morando no Brasil quando sua viagem se inicia (1810), Koster adentrou o Rio Grande do Norte, “percorrendo localidades como Cunhaú, Nísia Floresta, São José do Mipibu, a capital Natal, Assú e o Arraial de Santa Luzia do Mossoró, (...) segue pelo Ceará, [e] passa por várias cidades até chegar na vila da Fortaleza, onde fica até 8 de janeiro de 1811” (NASCIMENTO, 2020, p. 38). De Goiana, Koster viajou à capitania do Rio Grande do Norte, passando pelas vilas de Natal e Assú. Nesse trajeto, passou por Pai Paulo e Ceará Mirim, até chegar à vila de Assú. De Assú, ele viajou até Aracati, na capitania do Ceará, passando por Santa Luzia e Areias, e de lá

até Fortaleza, passando pelo rio Jaguaribe. O regresso foi feito da capitania do Ceará até a vila de Natal.

**Imagem 01: Mapa do Percurso Percorrido por Koster**



Fonte: KOSTER, 1816

Mesmo que os ingleses fossem, em geral, bem recebidos no Brasil, por terem relações com pessoas influentes e de todas as classes, o viajante tinha que sair de seus padrões culturais e materiais ao empreender uma jornada como essa. Era necessário começar a se adequar a situações que poderia encontrar na região onde

estivesse: alojamentos modestos, pouca mobília, preços excessivos, alimentação diferente.

A capitania do Ceará, que Koster conheceu, era marcada pela atividade da pecuária. Até o século XIX, com exceção de Aquiraz e Fortaleza, no litoral, as vilas eram paradas estratégicas nas estradas das boiadas. A pecuária foi a atividade econômica mais importante em todo o século XVIII e, mesmo com sua desestruturação no final do mesmo século, não perdeu a importância para a população, nem a carne saiu de seu cardápio. No século XIX, a capitania do Ceará continuava com a atividade da pecuária, mas sua economia se amparava mais na cultura do algodão para exportação. Em 1782, os termos mais populosos eram os de Aracati, Viçosa e Icó, devido ao comércio de carnes secas que ocorriam nesses espaços (JUCA NETO, 2012, p. 26). O prestígio dessas regiões não mudou até a vinda de Koster, pois, mesmo a pecuária em “declínio”, foi essa atividade que havia moldado os caminhos da capitania, caminhos esses pelos quais Koster iria passar.

Logo nas páginas iniciais, o autor nos diz que não tinha intenção de fazer de suas anotações de viagem um livro ou publicação, mas talvez pelo crescente interesse nesse tipo de literatura, foi convencido do contrário.

Como já mencionamos, o século XIX foi o período em que a escrita e a literatura de viagem estavam em plena ascensão. Isso ocorreu por diversos motivos, entre eles a curiosidade dos europeus sobre o Brasil. Henry Koster retratou, em seus escritos, tanto elementos da fauna e da flora quanto aspectos de caráter social, como a arquitetura, os costumes e a cultura alimentar. Desta forma, realizou uma escrita marcada por uma ampla visão sociológica, natural, política e de cunho científico (NASCIMENTO, 2020).

Não há citações a nenhuma formação intelectual de Henry Koster, apenas à sua propriedade em Recife, possuindo engenho e terras. A diversidade entre língua, crenças religiosas, culturais, sociais e econômicas eram responsáveis pela maneira com que esses viajantes viam o mundo e a população dos lugares por onde passavam. A diferença de interesses, seja o interesse científico, econômico, ou subjetivo, também influenciava a visão de Koster. Logo, as impressões da realidade a partir do relato dos viajantes carregava influências múltiplas, culturais e pessoais.

Por se tratarem de documentos que expressam minuciosamente os hábitos peculiares, detalhes das paisagens, do clima, a diversidade dos costumes, dos padrões de comportamento, as diferenças culturais, sociais e

geográficas, esses relatos servem como arcabouço documental que propicia a construção de uma visão diante desse novo ambiente e são de extremo valor para a história, sociologia, antropologia e etnografia, já que possibilitam não apenas a apreensão da sensibilidade e do imaginário dos povos da época, mas também constituem fonte essencial de informação histórica utilizada no estudo de diversas áreas. (NASCIMENTO, 2020, p. 22).

O caráter da alimentação e da agricultura de subsistência da capitania também poderia se mostrar um problema para esses viajantes. Afinal, havia uma questão já bem conhecida pela população colonial: o abastecimento dos núcleos de povoamento mais densos. A insuficiência alimentar nestas regiões açucareiras era quase que uma regra.

A narrativa de Koster inicia-se com o enunciado:

Se minha saúde não tivesse exigido uma mudança de clima, não teria talvez cedido tão depressa ao desejo, frequentemente confessado, de deixar por algum tempo a Inglaterra. Julgou-se de conveniência que partisse imediatamente, e como os portos d'Espanha e Portugal estivessem fechados aos súditos britânicos, por efeito das circunstâncias sobrevindas na situação política desses dois países, minha escolha recaiu no Brasil e os meus amigos concordaram. Escolhi Pernambuco porque um velho amigo de família estava prestes a embarcar para essa província, e várias pessoas me haviam dado as informações mais favoráveis sobre os habitantes e o clima. (KOSTER, 1942, p. 29).

Isso nos dá a entender que ele veio ao Brasil quase que “por acaso”, mas não acreditamos nisso. Henry Koster falava português, e já havia lido literatura de viagem sobre as Américas. Além disso, havia recebido recomendações sobre o clima do Brasil, considerado ideal para sua recuperação. Saiu de Liverpool em 02 de novembro de 1809, morando em Pernambuco e sendo senhor de engenho lá, antes de iniciar sua viagem em 1810. Chegou na capitania do Ceará no fim de 1810, ficando em Fortaleza até janeiro de 1811. Os capítulos VI, VII e início do VIII do primeiro volume falam sobre sua travessia do Rio Grande ao Ceará, sua breve estadia na capitania e seu retorno a Pernambuco.

Saindo de Natal rumo a Fortaleza, Koster pontua que muitas das “circunstâncias desagradáveis” da sua viagem se deram graças ao rigor da estação seca na qual ele viajava (KOSTER, 1942, p. 127). Para atravessar as capitanias, ele adquire um cavalo e compra farinha de mandioca e milho para sua alimentação e dos animais. Essa será apenas a primeira das citações à farinha de mandioca na travessia do autor, ela vai acompanhá-lo por todo o trajeto. Também se aprovisionam de carne

seca/salgada, mas temem comer demais devido à incerteza quanto à disponibilidade de água:

Paramos no lugar indicado, uma imensa planície, com toda relva calcinada pelo sol e os cajueiros e mangabas, árvores resistentes, pareciam sentir a falta d'água porque suas folhas começavam a cair. Os dois grupos acamparam separadamente em um renque de árvores, mas nessas campinas as árvores são esparsas, crescendo raramente juntas para que se possa armar uma rede entre uma e outra. As pobres cavalgadas foram levadas até uma ravina próxima, para roer e triturar alguma coisa escapa à seca e aos viajantes. **Nossas provisões d'água não eram abundantes e assim temíamos comer muita carne salgada. Não passamos a noite confortavelmente.** (KOSTER, 1942, p. 122).

As “circunstâncias desagradáveis” são o sol forte, os insetos, o vento, mas principalmente a sede. Não era possível se abastecer de água para uma viagem como aquela, e Henry Koster e seus companheiros dependiam da água encontrada em poços e rios/riachos pelo caminho. Contudo, devido à estação seca, a água que encontravam era muitas vezes salobra, o que causava estranhamento e repulsa por parte do autor, sendo ele, mesmo assim, obrigado a consumi-la. Como dito, a viagem costuma ser um momento de desarranjo do cotidiano, ainda mais uma viagem que ocorreu num período seco. A falta de água limpa e a dificuldade em encontrá-la durante o trajeto, nos leva a pensar também na dificuldade que os habitantes locais poderiam sofrer para encontrá-la. Por outro lado, podemos pensar nos mecanismos que as populações locais deveriam ter criado para sobreviver a essa época.

Como dito, a cultura alimentar se constitui de um sistema simbólico acerca dos alimentos. No caso, para populações atingidas pelas secas, a água deveria possuir um significado muito positivo, essencial e favorável. Uma necessidade tão vital que fazia com que ela fosse consumida mesmo em um estado ruim, salobro.

Graças à estação seca, Koster encontrou, no meio do caminho, alguns personagens que percorriam longas distâncias para comprar farinha ou que estavam em retirada de suas casas em busca de lugares mais frescos e com água, como as serras. Para chegar a Pai Paulo, passa inúmeras vezes pelo leito seco do rio Ceará-Mirim (RN) e entra no Sertão, que descreve como desolado, com árvores sem folhas, sem vegetação, mesmo no leito seco do rio (KOSTER, 1942, p. 127). Henry Koster, encaminhando-se para a Capitania do Ceará, nas proximidades do Ceará-Mirim (RN), passa por algumas fazendas, com gado miserável e povo extenuado pela seca. Nos seus dizeres: “Sertanejos carregando farinha e carne seca”, queimados do sol, e

tendo direito até à descrição de suas roupas, compostas de couro (KOSTER, 1942, p. 142.). Esse é um quadro comum no nosso imaginário atual: os sertanejos, as crises climáticas, a carne seca e a farinha. É um imaginário que Koster repassará para os seus leitores, em contraste com a umidade e o verde da capitania de Pernambuco e da vegetação inglesa com as quais ele estava acostumado, que devem o tê-lo chocado em sua austeridade.

Além disso, podemos perceber que, nas suas descrições até aqui, mesmo em época de seca, a farinha e a carne seca estavam ainda presentes. A cultura alimentar é também resultado da disponibilidade dos alimentos em uma determinada região. Graças ao caráter menos perecível da farinha e da carne seca, esses gêneros estavam constantemente presentes em viagens pelo interior das capitanias. Também eram produtos que ainda estavam disponíveis (mesmo que importados de outras capitanias) na época de secas. C, a carne seca e a farinha não se restringiam a esses momentos, estando presentes nas mesas dos diferentes grupos sociais.

Voltando a questão da água: esta era uma preocupação constante e uma alegria quando se achava ela menos salobra do que na véspera.

Tínhamos visto apenas o gado ao redor dos poços e charcos, e nesta ocasião uma miserável vaca apareceu, procurando beber. O major que estava perto do poço nesse momento, olhou para a marca que ela trazia e reconheceu o sinal do gado de suas fazendas. Como pode este animal - exclamou - fugir para tão longe do seu curral? A falta d'água a fizera caminhar mais de cem léguas. (KOSTER, 1942, p. 126).

A sua falta não só gerava preocupação com o bem-estar e conforto, mas também o medo de perder os cavalos. O desapontamento, o cansaço, a sede e a preocupação consigo mesmos e com os animais são sentidos nesse trecho. Perder os cavalos tornaria o trajeto ainda mais longo, demorado e penoso para os viajantes, que, além de percorrerem o sertão a pé, deveriam carregar suas provisões:

Fizemos provisão d'agua no nosso abrigo do meio-dia e seguimos, na forma costumeira, dispendo nosso acampamento, à noite, sobre as margens de um rio. Na manhã seguinte prosseguimos o caminho exatamente da mesma maneira mas, ao meio-dia, para nossa desolação, não encontramos água. A cacimba estava sêca Demoramos alguns instantes descansando os cavalos, mas estávamos verdadeiramente desapontados. Minha sede era grande porque não bebera durante a noite anterior. Restavam alguns limões que foram distribuídos, refrigerando-nos muito. Depois do meio-dia, o major sugeriu-me imitar seu exemplo, pondo uma pedrinha na boca, recurso tradicional dos sertanejos em tais ocasiões. Segui seu conselho e o processo produziu considerável umidade. Foi um dia infeliz em que não podíamos prever se chegaríamos a um poço antes que os cavalos sucumbissem. (KOSTER, 2003, p. 136).

O uso de limão para matar a sede pode parecer estranho, assim como pôr uma pedra na boca (que produziria saliva, considerada uma umidade bem-vinda por Koster). Mas podemos supor que essas ações fossem um paliativo para o desconforto de passar o dia sem água, bem como para conseguir consumir uma água que, de outra forma, teria um gosto inaceitável. Nesse momento, eles estavam em uma região onde não se sabia quando poderiam encontrar água ou em que estado ela estaria. Esses são mecanismos de sobrevivência, de aprendizagem de como (con)viver naquela situação.

Muitos traços distinguem os grupos e indivíduos humanos, sendo a cultura alimentar entre eles. O alimento é um indicador de identidade social e cultural, opondo o “eu” ao “outro” e nos dando a dimensão de alteridade. Algo que não pode deixar de ser sentido por Koster, pois durante as viagens somos frequentemente obrigados a mudar nossos hábitos para nos adequarmos às novas condições do ambiente e da viagem em si. Estaria Koster se colocando como alguém que pertencia àquele mundo ou como fora dele? De que forma ele estava se relacionando com a cultura alimentar dos locais que passava?

Passamos Pai Paulo e, ao meio-dia, encontramos um pôço d'agua salobra, aberto mesmo no leito do rio. Os cavalos pernambucanos não quiseram beber. Retiramos as imundicies, clareando a agua o mais passivei, deixando-a repousar. Então os cavalos tomaram uma pequena porção do liquido. (...) Bebi uma pequena quantidade dessa agua, misturada com sumo de limão e açúcar que levava comigo. Mesmo assim, aprovisionamos dessa agua porque a noite não encontraríamos mais (KOSTER, 1942, p. 123).

Koster bebe de uma água salobra misturada com limão e açúcar que levava consigo, tendo sido obrigado a armazená-la, pois não tinha certeza de encontrar mais no percurso à frente. Se isso tinha o propósito de neutralizar alguma substância contida na água, dado o pensamento médico da época, ou para saborizar uma água ruim, não sabemos. Qual seria a percepção dos locais sobre essa água, se era boa ou ruim não sabemos, e quais os mecanismos que usavam para consumir uma água ruim também nos fogem. Em relação à questão de como Koster se coloca na viagem, podemos perceber que ele age de forma diferente em diferentes ocasiões.

Koster também cria o costume de fumar logo cedo, para aplacar a fome e não atrasar a saída do comboio, já que também seus companheiros de viagem nada

comiam pela manhã, e se fazia necessário iniciar a viagem enquanto o sol da manhã estava fresco. Aqui, ele se coloca como parte do grupo, numa mudança de rotina que seria mais benéfica para a realização da sua viagem. Uma mudança de hábitos pode ser vista de maneira positivada (inserindo um alimento novo e desconhecido que passa a se apreciar), mas, neste caso, é negativada, por beberem água que não se tomariam em outra ocasião, fumar para não sentir fome, e quem sabe, até adquirir gosto por comidas antes estranhas a ele. Koster aqui se distingue do outro, como aquele que não beberia essa água, cujo paladar não é satisfeito por ela, como aquele com outros costumes nas refeições pela manhã.

Talvez a preferência se dava, muitas vezes, fortemente influenciada pela disponibilidade desses produtos. As práticas alimentares expressavam os mecanismos de estruturação e a diferenciação social, bem como a participação na mesa comum indicava o sinal de pertencimento a um grupo (MONTANARI, 2013).

Assim como a língua, a cultura alimentar é que transporta e contém a cultura daquele praticante. É também um depósito de tradições, da identidade dos grupos, enquanto lembra que essas questões não são realidades imutáveis, que as identidades são processos contínuos de adaptação a situações e culturas novas. Fugindo da comida como um aspecto curioso da cultura e trazendo a cultura alimentar como sinais de um contexto social específico, como rastros e símbolos de uma história de permanências e rupturas, podemos entender o lugar da comida nos processos de formação cultural e como fato cultural.

Podemos compreender um pouco mais essas questões em Koster. De forma geral, o autor comenta que foi recebido no Ceará de maneira hospitaleira. Ele acredita que isso ocorreu por ser inglês, e tendo acesso a boas casas e alimentação nas vilas, é colocado em uma situação diferenciada da população em geral. Assim, nesse caso, ele se coloca fora do mundo onde está momentaneamente inserido.

Continuando a viagem, passa por Ceará-Mirim (RN) até chegar à fazenda de Santa Luzia, arredores de Assú (RN). Não conhecendo os hábitos da região, Koster acaba em um mal-entendido, logo resolvido quando se apresenta como inglês, causando curiosidade em todos.

Neste dia, pelas dez horas, chegamos à fazenda de Santa Luzia, situada no vasto plano igual aos que havíamos percorrido nesses últimos dias. É uma campina e não um tabuleiro. Não havia árvores senão nos arredores do poço. A vista desta casa reanimou-nos o espírito, por não faltar água nem capim, embora estivesse totalmente seco. Os lotes de águas vinham beber, todas

bonitas, seguidas e defendidas pelo garanhão de cada lote. O gado, as ovelhas e outros animais, pareciam alegrar-se, cômicos da fartura em cujo seio colhiam as vantagens. Descarregamos perto do poço, sob as árvores. A casa do vaqueiro apareceu diante de nós, sobre uma pequena elevação, a umas cem jardas de distância. Era uma cabana, baixa e branca, com estábulo e curral de cada lado. Pelo meio-dia vi alguns homens tirando leite de umas cabras. Mandei Julio com uma cuia buscar um pouco de leite e com ordem de pagar. O guia aconselhou-me que não o fizesse. O leite veio mas a moeda não foi aceita e, pouco depois, três homens vieram até nós. Agradei-lhes o leite. Um deles, dirigindo-se a mim, quis saber se pretendia insultá-lo, oferecendo pagamento, o que não era hábito na região. O guia me havia advertido e fora minha culpa o sucedido, mas pus a todos de bom humor, explicando que pedia desculpas do engano mas pertencia a um país onde tudo se pagava, até areia para esfregar os soalhos. (KOSTER, 1942, p. 135).

Aqui temos um indicador das relações sociais e culturais que envolviam a comida, como também da cultura alimentar local. Em outra região, um pouco antes, Koster já tinha comprado carne de galinha e cabra. Porém, aqui, onde talvez não se sofresse tanto com a seca, o leite não era comprado, era dado. Fosse pelo valor simbólico da carne, não compartilhado pelo leite, pela diferença social entre a velha senhora em uma choupana e dos vaqueiros em uma fazenda, ou até mesmo pelos hábitos de cortesia e hospitalidade dispensados aos viajantes. A questão é que Koster comete uma descortesia por não entender uma regra implícita, conhecida por aqueles que dela partilhavam. Regra essa voltada para um gênero alimentício e fazendo assim parte da cultura alimentar local.

Entre Assú (RN) e Aracati (CE) a região é mais habitada, e eles seguem viagem mais próximos ao litoral. Nas margens do lago Piató, no Assú, diz que:

Caminhamos em terras arborizadas durante uma légua, chegando às ribeiras da lagoa do Piató. Seguimo-la ainda meia légua, parando perto da casa de palha, pertencente ao comandante do distrito. A lagoa do Piató mede três léguas de comprimento por uma de largo. No verão suas margens secam mas são suficientemente capazes de plantio. O centro permanece invariavelmente pantanoso, não permitindo passagem. **A fertilidade dessas margens é grande, produzindo abundância de milho, arroz, cana de açúcar, melões, etc., e vi mesmo alguns pés de algodão plantados nas proximidades.** A lagoa é mais baixa que os terrenos circunjacentes e, na época do inverno, as águas se precipitam, destruindo os menores vestígios de cultura, obrigando que essa operação se repita para a futura estação. Nos anos, como este em que viajo, as populações desse distrito pereceriam se a lagoa não existisse. Devido a ela podem os moradores do Assú permanecer (sic) em suas casas. **Essa impressão de abundância, a relva verde e brilhante, o gado e cavalos nutridos, como os vejo esparsos nas ribanceiras, anima a todos.** Dá uma imagem de segurança, na consoladora certeza, creio que há muito não a sentia, de que nas últimas extremidades da vida não faltariam as coisas necessárias. As elevações calcinadas, circundando a lagoa, os lindos campos cultivados em suas cercanias, e o pantano central, sempre perigoso, impossibilitando a comunicação dos habitantes de um para o outro lado, formam uma cena verdadeiramente extraordinária. (KOSTER, 1942, p. 148).

A lagoa é importante para a sobrevivência da população local, tornando a produção de gêneros alimentícios mais farta do que nas regiões mais secas e promovendo maior diversidade de gêneros. No entanto, tanto a lagoa quanto a água que ela comporta possuem um duplo significado, pois durante o inverno, suas cheias destroem as plantações. Morar próximo a lagoas, ou nas margens de rios, era, portanto, uma “faca de dois gumes”, de forma que o alimento nunca estava completamente garantido. A fertilidade das margens, nos períodos em que a água não está em falta ou em excesso, parece ser alta, pois o autor descreve a produção como “abundante”, citando gêneros como o milho, uma cultura comum na região, melões, comuns à beira de rios, cana-de-açúcar, não tão comum, e arroz.<sup>3</sup> Contudo, melões, arroz e cana-de-açúcar eram alimentos que só se encontravam nas proximidades das águas ou nos “invernos”, nas épocas de chuva, pois necessitavam de mais água.

Os animais também se beneficiam dessa bonança, pois o gado e os cavalos parecem estar bem nutridos, o que anima o comboio de viagem. A sobrevivência dos cavalos deixa de ser uma preocupação tão iminente, e, com a disponibilidade do gado, este poderia vir a fazer parte do rol de alimentos durante a viagem. A animação não poderia ser diferente, já que os viajantes se alimentavam do que encontravam nos lugares por onde passavam, e, assim, encontrar um lugar percebido como abundante seria uma alegria. Em relação à alimentação local, Koster pontua que:

A alimentação dos sertanejos consiste principalmente de carnes, nas suas três refeições, às quais juntam a farinha de mandioca reduzida a uma pasta, ou arroz, que às vezes o substitui. O feijão, chamado comumente na Inglaterra “favas francesas”, é a iguaria favorita. Deixam-no crescer em grãos só o colhendo quando estão completamente duros e secos. Surpreendeu-me verificar o limitado emprego do milho como mantimento, embora algumas vezes usado. A despeito de tudo, fazem uma pasta com a Carnaúba e vi comer carne com coalhada. Os vegetais verdes não são conhecidos em seu uso e ririam da ideia de comer qualquer espécie de salada. Os frutos selvagens são numerosos e podem ser colhidos abundantemente, mas poucos tipos são cultivados, entre esses a melancia e a bananeira. O queijo do Sertão é excelente quando fresco, mas ao fim de quatro ou cinco semanas fica duro e coriáceo. Poucas pessoas fabricam manteiga, batendo o leite em garrafas comuns. Trata-se, entretanto, de experiências pessoais e não uma prática geral. Nas próprias cidades do Sertão a rançosa manteiga da Irlanda é a única que se pode obter. Onde as terras permitem, plantam mandioca, arroz, e etc., mas grande parte dos alimentos é vegetal e provem dos distritos mais férteis, os vales e as fraldas dos cariris, serra do Teixeira e outra serras da região. (KOSTER, 2003, p 219-220).

---

<sup>3</sup> Essa citação ao arroz será a única desde o trajeto da capitania do Rio Grande do Norte até a saída da capitania do Ceará que Koster encontrará esse alimento.

Esse trecho é riquíssimo em informações. Primeiramente, nos perguntamos de onde Koster tirou essas informações: de suas percepções, de seus estudos, de narrativas que ouviu de outros? Afinal, estavam em época de seca, e seria difícil para ele descrever a normalidade da alimentação da população. Também não fica claro quando ele passou um dia inteiro na casa de um desses sertanejos para observar com tanta minúcia. Só podemos supor que essa descrição venha de um conjunto de percepções feitas ao longo de sua viagem e estadia no Brasil, de conversas com locais, e de leituras prévias, talvez.

Mesmo que o autor não descreva quem é essa população sertaneja, vemos que os gêneros alimentícios já conhecidos se repetem: o uso de farinha de mandioca, da carne, do milho, do feijão. O pouco uso de vegetais verdes e frutas é notável. Esta é a primeira referência do autor a esse tipo de alimento, exceto alguns frutos selvagens que não se cultivam, mas devem ser colhidos, desde a banana até a melancia. Podemos nos perguntar se o uso de vegetais verdes também não se dá da mesma forma que das frutas, de forma mais coletora do que cultivada. A banana pode não ser percebida, nesse momento, como cultivada pelos locais, mas em algum momento foi, pois a bananeira não é uma planta nativa, e sim uma adaptação da cultura alimentar em torno da disponibilidade de um novo fruto.

A produção de queijo é percebida como excelente quando fresco, mesmo que falte o hábito do uso da manteiga, com a qual Koster está acostumado. A excelência do queijo também se dá levando em conta seus parâmetros europeus, e não a sensibilidade local. A questão é que o queijo mais duro é mais velho, menos úmido, com maior possibilidade de ser consumido em uma data posterior. Para Koster, é das terras férteis que vem a maior parte dos alimentos, mas isso não seria possível em todo o território, pois, como vimos, o transporte de alimentos era limitado às proximidades da produção, provavelmente devido à falta de estradas ou às más condições das mesmas. Isso nos leva a pensar no caráter de uma agricultura de subsistência da população. Mesmo que não se produzisse tudo, algo deveria ser produzido nas proximidades, pois, antes da invenção de sistemas de refrigeração e conservação moderna, e antes mesmo de termos estradas bem definidas ligando as vilas, uma vila que não produzisse nada não teria como importar todos os seus gêneros alimentícios.

A carne, é claro, não fica de fora da percepção do autor, sendo citada junto com a coalhada, prato ainda típico das regiões do sertão do Ceará nos dias de hoje,

com origens árabes. Consiste na coagulação do leite até um estado pastoso, podendo ser consumida com açúcar, com vários outros acompanhamentos, e, como percebido por Koster, com carne.

Koster ficou, momentaneamente, hospedado em uma fazenda próximo a Santa Luzia<sup>4</sup>(atual Mossoró), sendo convidado para pernoitar, e a descreve como:

Era uma casa de taipa, coberta de telhas e o material de construção fora retirado das margens de uma lagoa salgada nas vizinhanças. **Deu-nos grande quantidade de leite e de carne-seca. Havia escassez de farinha, mas era esperada uma abundante colheita esse ano.** Imediatamente após minha entrada na sua casa, [o dono da fazenda] ofereceu-me a rede em que estava, mas fiz armas a minha e, sentando-me, passamos muito tempo fumando e conversando. (KOSTER, 1942, p. 194).

Aqui podemos notar a prática de hospedagem que ocorria na região. Não só se conseguia hospedagem, mas também alimento, não sendo necessário fazer uso das provisões de viagem, e, quem sabe, até podendo fazer um acréscimo a essas provisões com a carne seca. Faria parte da cultura alimentar local, ou da hospedagem local, compartilhar a comida com os viajantes? Uma viagem entre as capitânicas, no início do século XIX, não é nada como imaginamos uma viagem feita atualmente. O transporte era a cavalo, quando se tinha um; nem sempre se encontravam casas onde podiam pedir repouso, então apenas lhes restava dormir sob o céu. Não havia meios de transportar e conservar água ou comida por longos períodos, então era sempre necessário renovar as provisões. A farinha, fácil de levar, consumir e versátil ingrediente, estava em falta graças à seca, e não pôde ser oferecida, mas é interessante que Koster referir-se a essa ausência, e nela podemos perceber a importância desse alimento.

Em pouco tempo, Koster chega em Aracati, descrevendo-a como:

No dia seguinte chegamos ao Aracati, distante sete léguas do lugar onde tínhamos dormido, mais ou menos às cinco horas da tarde. Grande parte da viagem nesse dia ocorrera entre charcos de água salgada e várzeas cobertas

---

<sup>4</sup> Santa Luzia faz divisa entre as capitânicas do Rio Grande do Norte e Ceará. É pedido o passaporte de Koster, política de controle da época, mas ele se nega a apresentá-lo, pois “era necessário matar o alto conceito em que é tido o nome de inglês, onde quer que os homens saibam que ingleses não significam bichos ou animais, e, ao mesmo tempo, conservar minha própria importância ante meus companheiros”#(Koster, 1942, p.162) Como Koster de fato adentrou na província sem apresentar o passaporte, já vemos que o tratamento destinado a ele não era o mesmo dado a outras parcelas da população local. Isso nos parece uma atitude arrogante e sem objetivo a primeira vista, mas Koster mesmo explica: o inglês não era um bicho, não estava no mesmo nível daqueles que eram obrigados a apresentar o passaporte (logo, todo o resto da população local)

de carnaubais. Os altos troncos, despidos de ramos, coroados no topo pelas palmas, como os coqueiros, fazendo rumor ao menor sopro de vento, a côr e aridez do terreno onde nenhuma relva apontava e raramente alguns arbustos, davam uma impressão melancólica a esses planos.

Computam a distância entre o Assú e Aracati em quarenta e cinco léguas. Ao aproximar-me do Aracati mandei, adiante, o meu guia de Goiana, levando a carta que recebera do Governador do Rio Grande para o senhor José Fidelis Barroso, rico mercador e grande proprietário. À minha chegada soube que o guia entregara a carta, e o senhor Barrozo dera as chaves de uma sua casa desocupada para que me hospedasse durante minha permanência.

A Vila do Aracati consiste principalmente numa longa rua, com várias outras de menor importância, partindo desta, rumo ao sul. É situada à margem meridional do rio Jaguaribe, em grande parte influenciado pelas marés. A jusante, o rio é vadeável, mas como se estende muito além do grande canal, vários trechos ficam a sêco nas vazantes. As casas do Aracati não parecem com as vistas noutras paragens que visitei. Têm um andar superior sobre o térreo. Perguntando a razão, explicaram que as águas do rio inundam algumas vezes, obrigando a uma retirada para os altos das residências. A Vila possui três igrejas, a Casa da Câmara e Prisão, não tendo conventos. Essa Capitania deve ser pouco sujeita a epidemias. Os moradores vão a seiscentos. (KOSTER, 1942, p. 160).

A chegada a Aracati, após o trajeto pelo sertão, deve ter sido agradável, especialmente por já possuir estadia garantida. A vila parece pequena para Koster, mas devemos lembrar que Aracati era umas das mais ricas vilas da Capitania. Dada a sua proximidade do rio Jaguaribe, a estrutura da própria vila deve ser adaptada, por exemplo, o andar superior sobre o térreo, devido às inundações. Além disso, a população provavelmente teria acesso a algumas várzeas para produzir seus alimentos, bem como usar a pesca.

Quando estava passando por Aracati (CE), Koster ficou hospedado na casa do Sr. José Fidélis Barroso. Rico mercador e grande proprietário, nas palavras do próprio autor<sup>5</sup>, ele era um dos mais ricos e prestigiosos negociantes daquela vila em fins do XVIII e início do XIX. Koster ficou em uma das casas desocupadas deste senhor, com três criados a disposição, que vieram servi-lo antes mesmo de Koster iniciar seus preparativos para uma refeição.

A casa que eu ia ocupar constava de duas salas amplas, com dois quartos grandes, chamados alcovas, tendo um leito cada um, e a cozinha, tudo no alto, e, embaixo, uma espécie de armazém. Na parte posterior havia um quintal, cercado de muros de tijolos, com entrada para os fundos, por onde os cavalos vieram, e aí permaneceram até que se ultimassem os arranjos para acomodá-los.

---

<sup>5</sup> Nota 12 do capítulo VII Cascudo descreve: "José Fidelis Barroso, um dos mais ricos e prestigiosos negociantes do Aracati em fins do século XVIII e princípios do XIX. Um seu bisneto, o escritor Gustavo Barroso, cita-o no seu "Coração de ensino" . 26, Rio, 1939, e adianta que o velho era intitulado pela sua altura Pau da Cruz, "Alma: de Lama e de Açõ", p. 38, S. Paulo, s. d. (1930). (C).

Suspendi minha rede na sala principal e mandei procurar galinhas para fazer provisões. **Preparavam uma delas para mim quando apareceram três criados pretos pertencentes ao senhor Barrozo. O primeiro trazia uma vasta bandeja, cheia de excelentes e deliciosos pratos, vinho, doces, etc; o segundo carregava um jarro, com bacia de prata, toalha franjada, e o terceiro vinha saber se eu não desejava outra coisa, além do que me haviam mandado. Esse voltou com a minha resposta e os outros dois ficaram para servir-me, como julguei. Soube pelo meu guia que uma outra bandeja viera para os meus companheiros.** (KOSTER, 1942, p. 161).

Há muitos elementos que podem ser trabalhados nesse trecho. Primeiro, percebemos o nível da hospedagem destinada a Henry Koster: a casa ampla, os servos designados para servir a ele e seu pessoal. Podemos notar, pela presença de criados, pela qualidade dos utensílios e pela fartura e constância na alimentação que o relato nos traz, que não se trata de uma refeição frugal. A vasta bandeja "cheia de excelentes e deliciosos pratos, vinho, doces, etc.", um jarro, uma bacia de prata com uma toalha franjada, que podemos supor ser para a higiene das mãos, e ainda um terceiro criado que "vinha saber se eu não desejava outra coisa". Esses três indivíduos sem nomes, "criados pretos pertencentes ao senhor Barroso", demarcam a presença de escravizados na casa, o que não nos surpreende, visto que o senhor Barroso era um rico comerciante, e Aracati, uma vila com significativo número de escravizados em 1804 (JUCA NETO, 2012). Isso nos leva a pensar sobre quais mãos produziam a comida para esse senhor e para outros senhores como ele, que tinham acesso a criados escravizados ou libertos, e na influência que a cultura alimentar desse grupo teria na escolha de temperos e preparos.

Também nos leva a pensar nos gêneros que estavam disponíveis para um rico comerciante oferecer a uma visita como Koster: doces, vinhos, deliciosos pratos que ele não descreve, tudo lindamente decorado com rendas. Mesmo que seja possível, não é provável que esse fosse o cotidiano do Sr. Barroso, ou de qualquer outro habitante de Aracati. Os símbolos e os significados que compõem a cultura também influenciam a alimentação. Logo, oferecer pratos de difícil acesso ou de disponibilidade restrita manda uma mensagem para aqueles que entendem o código. Continuando o trecho, temos mais alguns elementos a serem considerados:

Supunha que o senhor Barrozo me tratara desta maneira no dia de minha chegada, na impressão que não tivesse eu tomado disposições para organizar a cozinha, etc, mas, na manhã seguinte, veio o café matinal, com bolos, para mim, e o mordomo procurou-me para saber meus desejos. Durante o tempo em que fiquei no Aracati, o senhor Barrozo providenciou para que eu e os meus fôssemos tratados da mesma forma. **Este tratamento**

**é comum para as pessoas bem recomendadas. É nobre, e mostra o estado e maneiras entre os indivíduos da alta classe social.** Pela manhã recebi a visita do senhor Barroso, cujos ademais são cerimoniais e corteses. Quando mencionei os inconvenientes que lhe causava minha estada, disse-me não lhe ser possível modificar a forma de receber-me, porque, afirmou, não pagaria suas dívidas para com o Governador do Rio Grande, a quem devia muitas obrigações, e decorrentemente, aproveitaria todas as ocasiões para expressar sua gratidão pelos meios que pudesse. As razões expostas para justificar sua generosidade, terminaram com tudo quanto lhe pudesse dizer, no intuito de evitar a continuação. Ordenou que os meus cavalos fossem para uma ilha no rio, onde havia abundância de pastagem. (KOSTER, 1942, p. 161).

Koster fala de si como "alguém recomendado", e descreve o Sr. Barroso como um "indivíduo de alta classe social", detalhando como a relação entre os dois se desenvolveu de maneira bastante cortês, como era de se esperar de homens tão recomendados mutualmente. Para nós, é imperativo perceber como a alimentação, ou cultura alimentar, é indicadora das relações sociais e culturais que se estabeleceram. Essas relações, talvez curtas, foram marcadas pela estadia do inglês na casa de Barroso e pela novidade de sua visita. O olhar do outro sobre diferentes temas, como a alimentação, está sempre carregado de valores da época, e a representação geográfica, física, cultural e social nunca é apenas uma representação fiel do que foi apresentado.

Mesmo com essa recepção, Koster não parece ter uma visão positiva da vila de Aracati, provavelmente sempre a comparando com a cidade do Recife, ou talvez com as da Inglaterra. Ele permanece pouco tempo na vila, logo partindo para a capital da capitania. Aqui, percebemos que só conseguimos saber o que a população comia de maneira indireta, sob os olhos desses autores. Precisamos questionar suas falas e perceber como suas percepções são influenciadas pela época, pelo país de origem e pela cultura de que faziam parte.

Descrevendo a vila de Fortaleza, Koster põe em dúvida sua futura prosperidade, por ter um porto ruim e ser acanhada em comparação a Aracati (o que é interessante notar, pois ele também não parece se impressionar com esta vila) e outras vilas que conheceu em seu trajeto. No geral, ele não se impressionou com a capitania do Ceará. Fortaleza tem um ponto positivo: devido à proximidade com o mar, haveria facilidade em obter peixe, facilitando a vida daquela população. Koster também encontrava belas várzeas próprias para a agricultura, de onde se podia esperar algum fruto, mesmo no verão. Pensando na disponibilidade de alimentos que compunham a cultura alimentar local, podemos supor que o peixe ou crustáceos

poderiam fazer parte da alimentação local. Contudo, em relação à Fortaleza, as descrições de Koster nos dão poucos indícios para imaginarmos um quadro completo da cultura alimentar local.

Para Koster, o porto de Fortaleza não era propício ao desembarque, e as cargas nele desembarcadas consistiam principalmente de farinha. Koster percebe que a farinha tinha grande importância no cardápio da população, principalmente a mais pobre. Se o principal desembarque do porto era a farinha, podemos pensar que a agricultura de subsistência não atendia à demanda da região. Também podemos supor que havia uma parcela da população que não praticava a agricultura de subsistência e podia pagar pela importação de produtos. Possuindo um porto, Fortaleza se beneficiava da disponibilidade de farinha importada, e era a partir dessa cidade, e dos caminhos que partiam dela, que essa farinha era distribuída para as vilas e compradores capazes de levá-la para suas mesas.

Ainda segundo a descrição de Koster, a vila tinha boa aparência, mesmo com a 'pobreza do solo' embora ele não dê a entender o que é essa pobreza do solo, tendo descrito as várzeas como produtivas. Devido às secas, problemas de transportes, e falta de um porto, Koster achava que não haveria muitas chances de prosperidade da vila e, provavelmente, para a capitania como um todo:

Não obstante a má impressão geral, pela pobreza do solo em que esta Vila está situada, confesso ter ela boa aparência, embora escassamente possa este ser o estado real dessa terra. **A dificuldade de transportes terrestres, particularmente nessa região, e a falta de um porto, as terríveis secas, afastam algumas ousadas esperanças no desenvolvimento de sua prosperidade.** O comércio do Ceará é limitado e, provavelmente, não tomará grandes impulsos. Os longos créditos que se é obrigado a conceder aos negócios locais, fecham os cálculos de rápidos pagamentos como estão habituados os comerciantes ingleses.

Logo após minha chegada procurei o senhor Marcos Antonio Bricio, chefe da Tesouraria e do departamento naval e de vários outros títulos que não são traduzíveis em nosso idioma. Para esse cavaleiro trazia eu uma carta de apresentação, do senhor Barrozo. **Encontrei muitas pessoas em sua casa, bebendo chá e jogando cartas.** O senhor Marcos é um homem inteligente e bem informado, tendo frequentado boa sociedade em Lisboa e gozava de um alto cargo no Maranhão antes de ser nomeado para o Ceará. Apresentou-me ao senhor Lourenço, negociante muito ligado com o mercado inglês. Reconheceu meu nome por ter relações com membros da minha família em Lisboa. Convidou-me para ficar em sua residência e recebeu-me com toda cortesia. (KOSTER, 1942, p. 167).

Em Fortaleza, Koster não tem uma impressão muito positiva da vila, ou melhor, da capitania. Afinal, a vila, mesmo com solo pobre e uma má impressão geral, tem boa aparência, o que não significa que o resto da capitania segue o seu modelo. Solo

pobre, secas e dificuldade de transportes são motivos pelos quais o autor não tem esperanças no desenvolvimento dessas terras. Se a sua percepção sobre a capitania parece majoritariamente negativa até aqui, supomos que a percepção sobre a alimentação não esteja desvinculada da percepção geral.

Em Fortaleza, ele se hospeda na casa do Sr. Marcos Antônio Brício, encontrando em sua casa muitas pessoas bebendo chá e jogando cartas. Vemos um hábito descrito como comum por Koster na parcela da população que ele frequentou em sua estada na vila, o que nos leva a pensar que fazia parte da cultura alimentar daquele estrato social. Segundo ele, às vezes havia recepções improvisadas, e “depois do chá e do café, cartas e a conversação faziam passar o tempo tranquilamente” (KOSTER, 1942, p. 188). Mais do que uma função utilitária, comer possui uma função simbólica de fraternidade e confiança (CASCUDO, 1967, p. 28). Esse era provavelmente um momento de se formarem relações de amizade, de fraternidade, de trocarem informações e histórias. Provavelmente teria um significado muito mais social, talvez com regras de etiqueta a serem seguidas, como qual chá era considerado adequado e quais acompanhamentos se faziam necessários.

Também podemos considerar que a região onde Fortaleza foi construída não enfrentava, da mesma maneira que o restante da Capitania, a mesma escassez de alimentos. Localizada entre o mar, as serras de Baturité, Aratanha e Maranguape, e o vale do Rio Choró, possuía o maior índice pluviométrico da Capitania. Recebia até 50% a mais de chuva que o restante da Capitania, além de possuir rios perenes até no verão. Não muito distante do núcleo da vila, existiam bons locais para o cultivo e coleta de vegetais - próximos aos rios e dunas - e, como Koster observava, para capturar peixes e crustáceos - nos mangues e pântanos (MAIA NETO, 2013).

Logo, poderíamos esperar que Koster mencionasse mais os alimentos locais e, a partir disso, perceber indícios da cultura alimentar da capital, e como ela se diferenciava do que Koster havia vivenciado até o momento. No entanto, ao fazer uma visita ao governador Luiz Barba Alardo de Menezes (que governou a Capitania de 1808 a 1811), incluindo um convite para a comemoração da festa da rainha de Portugal no 'palácio', sua descrição deixa a desejar quanto ao nosso tema.

Estava eu no Ceará no dia do aniversário da Rainha de Portugal e a companhia de tropas regulares, forte de cento e quatorze homens, foi revista, tendo aparência imponente e tolerável ordem. No salão principal do palácio estava um quadro representando, em corpo inteiro, o Príncipe Regente do Brasil, colocado na parede a três pés de altura do solo. Três ou quatro

degraus iam do pavimento à moldura do retrato, e no último ficara o Governador, de grande uniforme, e todas as pessoas que passavam diante, inclinavam a cabeça, como se fosse na própria Côrte. Jantei com o Governador nesse dia, e a mesa estava rodeada de oficiais e funcionários graduados, dois ou três negociantes. Colocou-me à sua direita, como estrangeiro, mostrando o alto apreço que tinha pelos ingleses. **Cerca de trinta pessoas estavam presentes ao jantar e a maior parte fardada. Enfim a festa se passou muito mais brilhantemente do que eu esperava. Tudo era excelente e adequado.** (KOSTER, 1942, p.16).

Podemos perceber que, mesmo numa capitania afastada, se fazia necessário a comemoração do aniversário da Rainha de Portugal (e podemos pensar que essa comemoração talvez também ocorresse no aniversário do Rei e demais membros de importância da família real).

Estava eu no Ceará no dia do aniversário da Rainha de Portugal (22) e a companhia de tropas regulares, forte de cento e quatorze homens, foi revista, tendo aparência imponente e tolerável ordem. No salão principal do palácio estava um quadro representando, em corpo inteiro, o Príncipe Regente do Brasil, colocado na parede, a três pés de altura do solo. Três ou quatro degraus iam do pavimento à moldura do retrato, e no último ficará o Governador, de grande uniforme, e todas as pessoas que passavam diante, inclinavam a cabeça, como se fosse na própria Côrte. Jantei com o Governador nesse dia, e a mesa estava rodeada de oficiais e funcionários graduados, dois ou três negociantes. Colocou-me à sua direita, como estrangeiro, mostrando o alto apreço que tinha pelos ingleses. Cerca de trinta pessoas estavam presentes ao jantar e a maior parte fardada. Enfim a festa se passou muito mais brilhantemente do que eu esperava. Tudo era excelente e adequado. (KOSTER, 1942, p. 168).

A data, aparentemente irrelevante para a população local, ganha importância para determinados grupos, necessitando de uma comemoração e, claro, de comida. A riqueza do ambiente da comemoração dessa data não passa despercebida, já que um jantar com o governador, e com “a mesa rodeada de oficiais e funcionários graduados”, deveria ter sido servido à altura. Mas o que ele comeu nesse jantar oficial? Quais eram os gêneros apreciados pela elite da capitania em um dia de festa? Koster não citou, o que é uma pena, pois esta foi uma situação única entre nossos viajantes e possibilita vermos com quais grupos sociais Koster tinha ligação.

Koster também explora os arredores da cidade, passando pela aldeia de Arronches, atual Parangaba, Ceará. O indígena e sua alimentação são percebidos como:

**O indigena raramente planta para si, e quando o faz, dificilmente espera a colheita, vendendo o milho ou a mandioca pela metade do preço quando é a safra, e indo para outro distrito. As ocupações favoritas são a caça e a pesca.** Um lago ou um rio pode induzi-lo a ficar por mais tempo.

Tem um temperamento independente, detestando tudo que o possa deprimir e reter sua ação. Submete-se ao diretor por não ter elementos de resistir-lhe. Um indígena nunca está disposto a chamar o patrão, que o haja alugado, por senhor, embora de uso comum dos brancos entre si quando falam, e por todos os homens livres da região. O que os negros usam falando com seus senhores, os indígenas não o fazem. Dirigem-se ao seu senhor temporário pelos termos de amo ou patrão. (...) **Não rejeitam espécie alguma de alimento, devorando a maior parte sem cozinhar, ratos, vermes, cobras, jacarés, tudo é bem vindo.** (KOSTER, 1942, p. 170).

Essa percepção não é muito lisonjeira, por partir de uma lógica europeia. Os europeus, com suas noções de verem o mundo, ao fazerem viagens ao Brasil, se veem confrontados com outras realidades e imaginários. Logo, era impossível para eles compreender que os indígenas tinham relações distintas com o trabalho e suas concepções sobre o tempo, pensando-o como cíclico, guiados pelas estações do ano, pelo bom tempo, e pelas atividades religiosas das diferentes nações. Isso era muito diferente da concepção de tempo que guiava o mundo capitalista, classificando-os, assim, de maneira negativa.

Essa perspectiva é também complementada por uma certa admiração pelas habilidades dos indígenas em encontrar seus caminhos na floresta. Contudo, “o caráter geral é comumente julgado covarde, inconstante, destituído de ternura sensível, (...) o indígena parece estar sem ação e energia, desprovido do bem e do mal”. Koster consegue ver as injustiças cometidas contra os povos indígenas e o caráter tutelador que ainda estava presente naquele momento, mas ainda reproduz uma visão negativa dessa parcela da população.

Assim, a partir da leitura de Koster, podemos identificar a cultura alimentar da população indígena baseada na caça (incluindo vários animais que seriam considerados exóticos ao nosso olhar) e na agricultura centrada em mandioca e milho. Koster sugere que essa população “raramente plantava para si” e, quando o fazia, vendia e mudava de distrito, provavelmente devido às violências cometidas nas vilas indígenas. Koster não nos oferece muitos detalhes sobre a cultura alimentar indígena.

No entanto, entendendo a importância desta para a cultura alimentar na capitania do Ceará, devemos nos debruçar rapidamente sobre a mesma (PEREIRA, 2022). Cascudo, em sua obra “História da Alimentação”, notou a importância da cultura indígena na alimentação brasileira, destacando que muitos povos originários viviam da caça, pesca, coleta de frutas e outros alimentos. Dependendo da época do ano, colhiam-se diferentes gêneros, e possuíam também um calendário religioso comemorativo, onde se faziam bebidas fermentadas das frutas locais. O sal marinho

não era utilizado, mas as pimentas eram, sendo usadas para dar sabor e aroma aos pratos.

O milho também era amplamente utilizado, tanto para alimentos quanto para bebidas, como o cauim. Após um bom período chuvoso, em meados do ano, eram feitas as colheitas, e podemos observar um período festivo que ainda hoje se faz presente (FERNANDES, 2001). Com a macaxeira e a batata-doce, os indígenas fabricavam bebidas alcoólicas fermentadas, além de produzirem “vinho de frutas” como caju, abacaxi e jenipapo.

Entre as contribuições indígenas para a cultura alimentar do Ceará, destacam-se a batata-doce, os feijões, os jerimuns e os peixes. As frutas também eram abundantes, dependendo da distribuição geográfica e da época de colheita de cada uma. Na região hoje conhecida como Nordeste, uma das frutas mais comuns era o caju, com suas castanhas (FERNANDES, 2001).

Peixe e carne também faziam parte da cultura alimentar indígena. Junto com a farinha de mandioca, a carne de caça assada resulta na paçoca, prato desconhecido por Koster naquele momento. No entanto, não passa despercebida ao autor a importância da farinha de mandioca, que podia ser consumida seca ou com acompanhamentos.

Da mistura de farinha de mandioca com caldos de carne ou peixe originaram-se os pirões, prato ainda presente na culinária atual. Da mandioca também se retirava a goma, usada para fazer beijus e tapiocas. Por fim, da mandioca extraíam-se ainda a carimã, uma farinha seca e fina, utilizada na preparação de bolos, caldos e mingaus. A mandioca era um produto de grande importância nesse período, razão pela qual dedicamos a ela a próxima seção deste trabalho.

### 3.3 A RAINHA DO BRASIL: MANDIOCA.

No trajeto de Natal para Aracati, Koster nota que “Cada homem possuía um pequeno campo de mandioca e milho” (KOSTER, 1942, p. 119), dando a entender que esses produtos eram para consumo próprio e comuns na alimentação da população local. Um dos momentos em que a importância da mandioca fica mais

evidente é nos períodos de seca, como aquele em que se deu a viagem de Koster, o que não foge às suas descrições.

É interessante notar como a farinha de mandioca salva a população da miséria excessiva, mas também nos leva a pensar: com a carestia do preço, quem teria acesso a essa carga? A mandioca está no relato dos primeiros colonizadores como uma planta importante para a alimentação das populações da colônia portuguesa.

Muitas das terras no século XVIII foram doadas para aqueles que se dispunham a se dedicar à atividade da pecuária na Capitania do Ceará. A carne bovina derivada dessa atividade era tanto exportada quanto consumida localmente, mas com foco na exportação. Essa lógica de priorizar gêneros exportáveis em detrimento dos cuidados com a produção dos gêneros de consumo diário não se deu apenas na Capitania do Ceará. A mandioca foi, então, uma das opções de cultivo bem-sucedido, utilizada para a produção de diversos pratos, pois já era usada pelos povos nativos. Autores como Câmara Cascudo em *História da Alimentação* (2011), Gilberto Freyre em *Casa Grande & Senzala* (1978) e Sérgio Buarque de Holanda em *Raízes do Brasil* (1995) destacam a importância da mandioca como principal alimento consumido, ultrapassando as fronteiras de classes sociais e distinções econômicas. Na Capitania do Ceará, a farinha de mandioca foi um dos produtos mais consumidos, como atestam os censos de 1788 e 1802 (PINHEIRO, 2008, 2020).<sup>6</sup>

A farinha, como notada por Koster, era um dos principais alimentos para a população, e sua falta seria fortemente sentida:

Há quase cinco séculos a farinha continua mantendo o prestígio no crédito popular. Essa permanência constituía a imagem da suficiência. Creem-na apta e capaz na exigência da nutrição. Sem ela a refeição estará incompleta e falha. É comida de volume, comida que enche, sacia, faz bucha, satisfaz. Comem-na pura, sessando-a (sic) na mão, mastigando a crueira que não pode ser peneirada. 'Sem farinha o homem não vive'. (CASCUDO, 2011. p. 92).

A monocultura em diversas regiões gerou um déficit na produção de gêneros alimentícios, conforme já estudado por Josué de Castro em *Geografia da Fome* (2006). Enquanto a monocultura do açúcar foi importante para o mercado nas regiões mais úmidas do Norte, a Capitania do Ceará, após a perda de centralidade econômica da pecuária, voltou-se para a produção de algodão, que nem entrava no cardápio.

---

<sup>6</sup> Vide PINHEIRO, Francisco José. Notas sobre a Formação Social do Ceará 1680-1820 (2008) e Brotando da Terra: a subordinação dos pobres livres no Ceará sobre a vigência da escravidão (2020).

Sabendo que o algodão era uma cultura que poderia ser praticada em conjunto com outras, os governadores da Capitania incentivaram a produção de víveres, lado a lado com a produção algodoeira. Mesmo assim, podemos dizer que as práticas alimentares estavam baseadas em um ou dois produtos (mandioca, milho, feijão), o que as tornaria monótonas e deficitárias se não fossem complementadas por outros gêneros.

Com efeito, a produção não se restringia a um ou dois produtos, mesmo os de exportação, mas nota-se uma hierarquização das culturas: as melhores e as maiores quantidades de terras ficavam disponíveis para os produtos de exportação, e as terras mais pobres eram destinadas ao plantio de hortaliças, mandioca, milho e frutas que incrementavam o regime alimentar. Panegassi (2008) também defende a ideia da existência de duas lavouras: a de exportação e a de subsistência, realizada no âmbito doméstico, importante para a sobrevivência da população local.

Sabemos que os critérios de atribuição de valor aos alimentos não são intrínsecos a eles, mas sim social e culturalmente produzidos, variando de sociedade para sociedade. São códigos que os identificam e os diferenciam, inclusive considerando as diferenças entre os grupos sociais. Cada grupo social tem modelos de conduta específicos e padrões alimentares adequados para sua realidade. Principalmente na colônia, onde ocorreu o choque entre culturas, houve rejeições, adequações e incorporações alimentares diversas, pois os alimentos e o sistema de referências em que se inserem são sinônimos de civilidade, sociabilidade e normas de conduta que influenciam a vida cotidiana.

Koster percebeu como uma das secas impactou a região e cita o aumento do preço da farinha no trecho seguinte:

N'um desses dias durante minha estada no Ceará fui caçar nas margens de um lago, cerca de duas a três léguas da Vila. O lago estava quase seco. O aspecto geral das terras derredor do Ceará é árido. A Capitania não produz açúcar, mas seus terrenos são próprios para o algodão embora a colheita desse ano seja diminuta. **A seca fôra tamanha que a fome já ameaçava, e a miséria seria excessiva se não houvesse chegado um navio do sul carregado com farinha de mandioca. O preço comum é de 640 réis por alqueire, mas a carga desse navio foi vendida a 6\$400 o alqueire. O facto demonstra que a escassez era verdadeiramente angustiosa.**

Antigamente era exportada, para outras Capitânicas, grandes quantidades de carne de boi, seca e salgada, mas a mortandade no gado devido às secas frequentes, tornou inevitável a cessação deste comércio. Agora a região se supre no Rio Grande do Sul, a fronteira meridional dos domínios portugueses. Vinda do Rio Grande do Sul para Pernambuco, a carne seca ainda conserva o nome de carne do Ceará. Dizem-me que os lados leste e sul do país são superiores a estes do Ceará. (KOSTER, 1942, p. 175).

Aqui temos a ideia de que, se não fosse pelo comércio marítimo e a vinda de farinha de mandioca, a “miséria seria excessiva”. De forma que a miséria já existia naquele momento graças a estiagem e, também, notando o aumento do preço, podemos pressupor que apenas a parcela mais abastada da população teve acesso a esse produto. Podemos também imaginar a importância da farinha de mandioca para a cultura alimentar local. A mandioca havia sido o principal alimento de muitas comunidades indígenas antes da chegada dos portugueses, pois era um alimento disponível e adaptado ao clima local. Além disso, a técnica para obtenção da farinha, da goma, do carimã, seu nível de complexidade, reforça a importância da mesma. Nas palavras de Cascudo, “a mandioca era o pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, de fácil digestão e substancial.” (CASCUDO, 2004).

A farinha de mandioca, desde a chegada dos portugueses, foi incorporada à dieta dos colonos, sendo levada em expedições e batalhas. E na falta da farinha de trigo pouco a pouco a farinha de mandioca foi sendo apropriada pelos portugueses que permaneceram na capitania do Ceará como parte da sua cultura alimentar (ROCHA, 2003).

Ao iniciar sua volta a Pernambuco, em 8 de janeiro de 1811, ele deixa Fortaleza, e após dois dias de viagem Koster se depara com essa cena:

Perto das cinco horas parei junto a uma choupana onde encontrei dois meninos, de aparência lastimosa, mas parecendo contentes em poder oferecer-me um abrigo para a noite. Perguntando, disseram-me que os pais tinham ido, algures, buscar a massa do miolo da Carnaúba, para a alimentação usual, não sendo possível, a qualquer preço, obter nas cercanias, farinha de mandioca. Mostraram-me um pouco dessa massa que tinha côr escura, pouco consistente, amarga e nauseante para deglutir-se. É essa a subsistência a que esse povo paupérrimo está reduzido como meio de alimento, ajuntando, ocasionalmente, um pouco de carne ou de peixe sêco. (...) Meus homens iam ceiar: os meninos desejavam acompanhá-los na refeição. Aqui Feliciano, um dos indígenas, enrolou os sacos de farinha com couros, dizendo que se continuarmos viajando sem ocultar-lhes o conteúdo, podíamos ser obrigados, em qualquer povoação, a satisfazer o povo, repartindo entre os necessitados. Ele não sabia, antes de conversar com os meninos, que essa região estava em tal estado de penúria. Os moradores já haviam consumido a pequena colheita e alguns, seduzidos pelos preços exorbitantes, tinham conduzido o excedente para vender no Ceará. (KOSTER, 2003, p. 193-194).

Como já falamos, a alimentação não existe apenas para atender às necessidades biológicas; ela se constrói sobre um “complexo cultural”. Há um “paladar cultural e histórico” que satisfaz essa necessidade, levando-nos a dizer que a fome

pode ser saciada por qualquer alimento, mas o paladar está ligado a alimentos específicos e formas específicas de prepará-los e apresentá-los (GONÇALVES, 2007, p.182). Enfim, esses são elementos da cultura alimentar.

A farinha era um alimento cotidiano, significativo por fortalecer e saciar. Tanto é que, na falta da mandioca, produzia-se outro tipo de farinha. A adoção de um alimento menos familiar do que o costumeiro, com outro sabor, mas sendo o que estava disponível no momento para saciar a fome, demonstra a flexibilidade da cultura alimentar.

As crianças, que não dispunham da farinha de mandioca com a qual estavam acostumadas, comiam farinha de carnaúba. No entanto, ao surgirem oportunidades de consumir o que realmente era considerado alimento, elas se aproximavam do grupo na esperança de que o alimento fosse compartilhado.

O acervo cultural mobilizado para a produção, preparação e consumo dos alimentos é múltiplo e se manifesta nos conhecimentos sobre os melhores ambientes e épocas para determinado plantio ou colheita, nas técnicas de cultivo do solo e exploração, além de métodos como salgamento, secagem, fermentação e afins. O cultivo e a escolha desses alimentos, como já mencionamos, envolvem critérios variados, como religião, higiene e gosto, entre outros; bem como regras ligadas à idade, status social e simbologia do alimento, obedecendo a lógicas culturais e sociais (PENAGASSI, 2008). A farinha de mandioca e a de carnaúba são alimentos diferentes, com o mesmo nome, que possuem não só gosto, preparação e apresentação distintas, mas também significados diferentes (mandioca, associada ao cotidiano e à fartura, e carnaúba, ligada ao desarranjo, à seca e à fome) para a população. Koster não pôde deixar de perceber que esse é um momento de miséria, em que as crianças estão se alimentando de algo que provavelmente não lhes agrada, mas era o que havia de disponível naquele momento.

Continuando a falar sobre a viagem de Koster, já nas proximidades de Ceará-Mirim (RN), no seu trajeto em busca de água, ele encontra um poço e uma “choupana habitada”, com algumas galinhas e cabras.

Pela manhã, às nove horas, com grande alegria nossa, descobrimos um poço. Infelizmente para nós a água era tão má que não a pudemos beber muito. Como ordinariamente, o poço era imundo e salôbro, porém não esquecerei jamais com que delícia sorvi os primeiros goles. Quando quis continuar, não o foi possível, tanto o seu sabor era nauseante. Olhando em torno de nós, vimos algumas cabras. Julio se aproximou e viu também

algumas galinhas e a pequena distância enxergou-se uma choupana habitada. Veio para dar-nos a feliz notícia e resolvemos parar, para tomar algum repouso, tendo esperança de obter dos moradores um pouco de alimento para os cavalos. Encontrei uma velha e duas filhas na cabana. O pai estava ausente. A velha pareceu assombrada quando soube que havíamos atravessado o Ceará-Mirim. Disse-nos não saber se ela própria e a família não terminaram abandonando a casinha, como outras tantas tinham feito. (KOSTER, 1942, p. 129).

Nessa choupana onde moram "uma velha e duas filhas", com o pai ausente, talvez na lavoura, vive uma das poucas famílias que não abandonaram a casa, como tantas outras já tinham feito diante da seca. O fato de o grupo ter feito a travessia do rio a pé pareceu assustador para a senhora dona da casa, provavelmente por testemunhar a gravidade que a seca assumia. A falta de água é uma reclamação constante durante a viagem de Koster, e, como já citado em outro trecho, quando ele a encontra, é descrita como de má qualidade, mas, na falta de outra, sempre consumida. Continuando o trecho:

[a senhora] Indicou ao major e aos meus criados um pequeno vale a pouca distância onde se podia descobrir relva seca e algumas folhas de árvores. Disse-nos ainda que era o derradeiro lugar onde as acharíamos porque não era conhecido aos viajantes e o dono da casa não o apontava. **Melhorei o ambiente presenteando-a com farinha, jogando milho às galinhas e prodigalizando um imenso número de "minhas senhoras". Comprei um cabrito e uma galinha pagando-os a dinheiro imediatamente.** Essa infeliz gente é na maior parte das vezes roubada de modo revoltante pelos viajantes que se aboletam em sua casinha, dispõem de seu galinheiro e saem sem nada pagar. (KOSTER, 1942, p. 129).

Compre uma cabrita e uma galinha, garantindo provisão de carne fresca, que na estrada só poderia ser adquirida por meio da caça ou através dessas compras e trocas com os habitantes locais. Também oferece milho às galinhas da senhora, bem como farinha para a família, o que indica que esses gêneros eram escassos naquela casa, além de presentes que seriam bem recebidos em uma situação como aquela. Claro que, nessa situação, não podemos afirmar que a senhora saiu ganhando, pois não sabemos o que ela poderia adquirir com o dinheiro obtido pela venda da cabrita e da galinha em uma época de seca. No que diz respeito à farinha, dependendo da quantidade e da sua importância para a cultura alimentar, era um gênero menos precíval. Um produto que não se deterioraria com a falta de água, ao contrário das galinhas e da cabrita.

Koster também reconhece a importância dessas pequenas criações para a sobrevivência das famílias pobres e afastadas dos centros urbanos. Como Algranti (2018) nos lembra, na vida cotidiana, a alimentação era uma preocupação constante, independentemente da situação social do indivíduo ou do espaço em que habitava. Na colônia, os cuidados com os animais domésticos e os roçados eram parte do cotidiano. Ter animais e cultivos de frutas, hortaliças, além de um pequeno roçado de milho, feijão e mandioca, está alinhado com o ideal de uma agricultura e alimentação de subsistência (predominante entre a maioria da população pobre, ao menos na capitania do Ceará) e também era uma parte integrante dos afazeres diários. Como bem notado pelo próprio Koster, que observa pequenos roçados de milho e mandioca pelo caminho.

Esses roçados não eram incomuns, pois, como nos lembra Cascudo (2004), da mandioca era possível fazer tanto a farinha quanto os beijus, que poderiam ser acompanhados de carne, frutas, e eram transportados com certa facilidade, podendo ser oferecidos e trocados. Após a colheita da mandioca, os habitantes locais a levavam para uma casa de farinha, onde se reuniam para produzir a farinha. Esse conhecimento, é claro, é de origem indígena. Depois de descascadas e lavadas, as raízes são raladas, espremidas e passam por um cilindro, que deixa a massa quase seca, enquanto o caldo que desce contém ácido cianídrico. É feita uma decantação para separar a goma, que será utilizada para a tapioca, e a massa restante vai para o forno de lenha, onde é mexida por três ou quatro horas até alcançar o ponto de farinha (CASCUDO, 2004). Esses momentos eram de encontro entre a comunidade, repletos de trabalho, mas também de conversas, compartilhamento de conhecimentos, alegrias e dificuldades.

A farinha de mandioca, como produto, faz parte da cultura alimentar local, resultado de uma influência indígena que persiste por séculos, até os dias atuais. Como a cultura é um sistema complexo de símbolos e significados, a farinha pode representar mais do que um simples alimento de sustento: ela é versátil, não perecível, saborosa e também está ligada a esses momentos de convivência comunitária, sobrevivência e cotidiano.



## 4 CAPÍTULO III: A EXPLORAÇÃO BOTÂNICA DE GEORGE GARDNER

### 4.1 A VIAGEM DE GEORGE GARDNER

A estrada de Poço do Cavalo a Cachoeira passa por uma região quase plana, coberta em muitas partes por matas de grandes árvores, das quais a mais comum é uma espécie de *caesalpinia*, algumas grandes mimosas, o cedro, a barriguda e ainda outra espécie, também muito comum, embora não tão grande, chamada pelos habitantes imbuzeiro, *Spondias tuberosa*, Arrud., que produz em abundância um fruto de duas vezes, mais ou menos, o tamanho de uma groselha grande, de forma oblonga e cor amarelada, **quando maduro; sob sua casca coriácea se encontra uma polpa suculenta, de gosto ácido, mas agradável. Como a fruta da mangabeira, também este só está bom quando caindo de maduro, podendo então comer-se em quantidade sem inconveniência.** Durante nossa jornada aos campos de Piauí, onde esta fruta não se encontra, raro deixávamos de levar conosco uma provisão diária dela. **De sua polpa misturada com leite, coalho e açúcar preparam os sertanejos um prato muito apreciado a que dão o nome de imbuzada.** (GARDNER, 1942. p. 190)

A árvore mais comum no caminho era o imbuzeiro, cujo fruto, chamado imbú, se encontrava em tal abundância, que o solo embaixo das árvores era inteiramente amarelo: comemo-los à farta e achamo-los muito saborosos. (GARDNER, 1942. p. 194).

George Gardner nasceu em Glasgow, Escócia, em 1812, e faleceu no Sri Lanka, em 1849. Foi um médico e botânico que esteve no Brasil de 1836 a 1841, colecionando cerca de 60.000 plantas para museus da Inglaterra. O botânico escocês explorou as áreas da Bahia, Pernambuco, as proximidades do Rio São Francisco e as províncias do Ceará, Piauí, Goiás e Minas Gerais. Sua viagem ao Brasil foi patrocinada pelo botânico inglês William Hooker, com o objetivo de coletar espécies botânicas para museus e jardins na Inglaterra. Durante sua viagem, escreveu relatos que resultaram no livro *Travels in the Interior of Brazil, Principally Through the Northern Provinces, and the Gold and Diamond Districts, During the Years 1836-1841*, publicado em 1846. O texto foi traduzido para o português apenas em 1942 e reeditado em 1975.

Saindo do Ceará em direção ao Piauí, Gardner conheceu uma fruta chamada imbu/umbu, que até então não fazia parte do seu repertório alimentar, mas que estava presente na cultura local. Em suas descrições botânicas, ele encontrou espaço não só para descrições científicas, mas também para a avaliação sensorial, quando nos diz que “quando maduro’ sob sua casca coriácea se encontra uma polpa suculenta, de gosto ácido, mas agradável”, que logo adotou como provisão diária ao longo da

viagem. Podemos considerar esse trecho como um exemplo de gosto adquirido, algo que Gardner não conhecia, mas passou a apreciar ao ter acesso. Também podemos refletir sobre como Gardner se inseriu, momentaneamente, na cultura alimentar local ao fazer dessa fruta, antes desconhecida para ele, uma provisão em seu trajeto.

O autor também nos dá indícios de como essa fruta era apreciada pela população local, pois, “De sua polpa misturada com leite, coalho e açúcar preparam os sertanejos um prato muito apreciado a que dão o nome de imbuzada.” Se ele se inteirou da existência dessa iguaria a partir de suas observações ou de conversas com moradores locais, não sabemos, mas a umbuzada ou imbuzada ainda é uma bebida presente no cardápio de uma parcela da população do Nordeste, quando há disponibilidade desse fruto.

Ao longo das suas viagens e descrições, é quase impossível para os viajantes não se colocarem no texto, não comentarem seus gostos e desgostos em relação ao alimento, bem como suas impressões sobre o que é apreciado ou não pela população. São nesses comentários que podemos encontrar indícios das questões ligadas à cultura alimentar local. Ao contrário do que apresentamos de Koster, em George Gardner temos outro tempo da natureza, não mais o da seca; e outra sensibilidade, uma que nos parece mais aberta às novas descobertas da cultura alimentar.

Como dito, o século XIX foi tido como o período áureo das grandes expedições científicas estrangeiras no Brasil. Os percursos que os viajantes naturalistas seguiam dependiam de uma série de escolhas. Em geral, se viu que, desembarcando no Rio de Janeiro, muitos acabavam seguindo por Minas Gerais, onde podiam se encaminhar para o Mato Grosso e Goiás. Alguns seguiam até a Bahia ou passavam pelo Espírito Santo. A caatinga, bioma exclusivamente brasileiro, também foi percorrida pelos naturalistas, mas com menos frequência. A maioria passava pelas bordas do semiárido, seguindo por outros caminhos mais conhecidos e, nesse sentido, mais “seguros”. Poucos adentraram a parte mais seca dos sertões, temendo exatamente as adversidades do clima, da fauna e da flora.

Nas épocas de seca, era difícil achar alimentos para si e para os animais. A sede, a má qualidade da água, a alimentação e o calor eram preocupações constantes, mais até do que anotar o que se via. Já na época das chuvas, os rios transbordavam e poderia ser impossível atravessá-los e se deslocar. As entradas nos sertões costumeiramente seguiam as margens dos rios, antigos caminhos de gado ou rotas comerciais. Os que se dispunham a penetrar pelos sertões, com climas mais

secos, e pela caatinga poderiam se surpreender com sua riqueza, com a variedade de vida que existia ali e com as estratégias adotadas por homens, animais e plantas para sobreviver nesse mundo marcado pelas alternâncias entre inverno e verão (SÁ e KURY, 2012), um novo mundo.

Graças ao sistema da natureza, de Linné<sup>7</sup>, os naturalistas puderam catalogar todas as espécies de plantas existentes sob o mesmo sistema. Isso, de fato, incentivou essa tarefa, não só com as plantas da Europa, a maioria delas já conhecidas, mas principalmente com as plantas de terras ainda não exploradas. Tendo como objetivo organizar e sistematizar o que a natureza tinha a oferecer para a humanidade, muitos naturalistas embarcaram rumo a novos continentes, em busca da fauna e flora locais. A partir dessas viagens surgiu uma corrente científica dos relatos de viagens, que tinha como principais características compor e disponibilizar listas e descrições de elementos da flora e fauna, tipos de solo, recursos minerais, hidrografia e agricultura (SILVA, 2009). Entre esses naturalistas, dois se dedicaram a realizar pesquisas nos sertões mais secos: Carl Friedrich Philipp von Martius (1794-1868) e George Gardner (1812-1849).

Sua viagem pelo Ceará e Piauí foi proveitosa. Chegando de barco a Aracati (CE), vindo de Pernambuco, seguiu para Icó e depois para o Crato, onde exploraram a Serra do Araripe e Bom Jardim. Se a estação seca dificultou parte da coleta de plantas, devido à vegetação estar seca e com poucas variações de lugar para lugar, isso não os impediu de redigir seus relatos e descrições de plantas e animais. Os hábitos das populações também eram observados, bem como as plantas de uso medicinal e as frutas silvestres.

O trajeto foi escolhido em função de diversas variantes, como as informações recebidas nos locais, as amizades construídas, o clima, a tentativa de cobrir alguns territórios ainda não estudados e a busca por tipos específicos de plantas para enviar aos seus contatos na Inglaterra.

Ao contrário de Henry Koster, que fez suas viagens às próprias custas, George Gardner teve a viagem financiada por subscritores, para os quais deveria mandar suas coleções periodicamente. Seu principal correspondente era William Jackson Hooker,

---

<sup>7</sup> Em botânica, o Sistema de Linné, ou Sistema sexual, é a base do moderno sistema de classificação das plantas. Embora aperfeiçoado posteriormente, o sistema de classificação das espécies vegetais criado pelo naturalista sueco Carl von Linné (1707-1778) foi de grande importância, tendo o mérito de criar uma espécie de catálogo com o registro e a descrição das plantas conhecidas e uma nomenclatura binomial das espécies em latim.

diretor do Royal Botanic Gardens em Kew, em Londres. Nas últimas décadas do século das luzes (XVIII), houve um aumento na dinâmica de exploração da natureza por parte dos impérios. Isso se dava graças às viagens e ao crescimento da importância dos jardins botânicos de Kew e de Paris, que eram núcleos de sustentação das políticas iluministas e de exploração da natureza colonial (KURY, 2004).

Era por intermédio do diretor desse jardim que Gardner enviava artigos e coleções a serem publicados e divulgados. Também da parte dele, recebia os recursos dos subscritores e as demandas por plantas e insetos coletados no Brasil. Vários envios também eram feitos diretamente para o seu patrono John Russell, o Duque de Bedford. Além de um amplo estudo das plantas do sertão, Gardner também divulgou informações geológicas sobre as regiões que visitou, como a presença de calcário no Ceará e Piauí (SÁ e KURY, 2012).

Seus envios foram para coleções famosas, como o herbário de Delessert, que também possuía espécies coletadas por Martius e Saint-Hilaire. E, claro, para o herbário de William Jackson Hooker, professor e mentor de Gardner, quando lecionou em Glasgow, que viria a se tornar o diretor dos jardins de Kew.

Já no prefácio de sua obra, Gardner fala sobre a circulação dos diários de viagens, mencionando outros viajantes que já teriam dado a conhecer para a Europa outras partes do então Império do Brasil, como Cunningham e Bowie, Burchell e Humboldt. Como já dissemos, os diários de viagem costumam ser vistos como testemunhos portadores da verdade; o “eu vi”, o “eu estava lá” afiançavam a maneira do autor interpretar e reproduzir a realidade. O interesse do autor pelas Províncias do Norte, como eram chamadas na época, incluindo a Província do Ceará, se deu por elas oferecerem um campo de viagens e investigações interessantes e não tão exploradas quanto outras partes do Império. Viajando e coletando amostras botânicas, era melhor explorar uma região não tão visitada, que pudesse fornecer amostras inéditas ou raras para a Europa.

George Gardner permaneceu no Brasil por aproximadamente cinco anos. Era um estudioso de história natural, com formação na Universidade de Glasgow, e havia devotado particular interesse aos estudos de botânica, graças ao seu professor, Sir William Hooker. Logo, viajar para a América portuguesa, quase desconhecida em relação à sua flora, seria uma forma de contribuir para a ampliação do conhecimento científico no mundo (BARREIRO, 2017).

George Gardner partiu de Glasgow em 14 de março de 1836, chegando ao Rio de Janeiro em 23 de junho do mesmo ano. Para chegar à Província do Ceará, ele fez o trajeto de Pernambuco até Aracati por barco, necessitando portar um passaporte, que recebeu do Sr. Albuquerque, vice-presidente da Província de Pernambuco. Este enviou cartas de recomendação aos presidentes do Ceará e do Piauí (GARDNER, 1942, p. 123). Podemos notar aqui o nível de conexão que Gardner possuía junto às autoridades locais.

Gardner descreve a viagem como difícil, devido à chuva, ao sol e aos enjoos, enriquecendo-nos com a descrição da alimentação consumida na embarcação:

Este (o picadinho) era regularmente servido do topo da meia-laranja, três vezes ao dia, pelo capitão. E eu me divertia deveras com as cênas (sic) que então se viam: cada qual se precipitava, para a frente a receber sua porção, vendo-se às vezes grupos de dois, três, quatro a comerem do mesmo prato com as mãos. Havia uns poucos de garfos e facas, em número muito menor que o dos passageiros, e por isso, ficaram com os que primeiro eram servidos. A refeição consistia principalmente de picadinho de carne de sol cozida com arroz, a que se juntava pela manhã e à tarde, uma xícara de chá e, ao jantar, uma garrafa ou duas de ordinaríssimo vinho tinto. (GARDNER, 1942, p. 124).

Interessante notar sua percepção dos hábitos à mesa de um grupo que recebia refeições três vezes ao dia, precipitando-se com uma pressa que Gardner achava divertida. Ele também observou o hábito incomum, para um escocês, de dividirem o prato e comerem com as mãos, uma cena certamente diferente da qual estava acostumado em sua terra natal. Em relação à cultura alimentar, podemos perceber como a carne de sol, majoritariamente produzida na capitania do Ceará no século XVIII, fazia parte dos alimentos consumidos nas embarcações. O vinho é dito “ordinário”, em comparação aos vinhos europeus que ele consumia em seu país de origem. Já o arroz, que mal foi citado por Koster, aparece logo como item alimentar na embarcação e será mencionado em outras ocasiões.

Como o tempo continuava bom, despedi-me na manhã seguinte do coronel Barros a quem encontrei sensivelmente melhor. Depois de expressar seus profundos agradecimentos pelo alívio que eu lhe dera, ofereceu-me alguma compensação; como eu não quisesse aceitar dinheiro, **ele insistiu em que eu levasse meio alqueire de arroz e uma porção de rapaduras como necessários às minhas provisões.** (GARDNER, 1942, p. 187).

Embora haja registros de algumas espécies de arroz no período pré-colonial, estas eram selvagens, coletadas pelos indígenas, mas que não tinham muita

relevância. A introdução do arroz que conhecemos hoje ocorreu primeiramente no Pará, em Pernambuco e, principalmente, no Maranhão. Logo, se expandiu para o resto do país. Câmara Cascudo não lhe dá muita importância, comentando ser popular, mas não pode competir com a farinha de mandioca ou com o milho (CASCUDO, 2004). Após a vinda da Família Real para o Brasil em 1808, D. João VI incluiu o arroz na alimentação dos soldados, e a partir daí ele se tornou mais comum, mais relevante até. Mesmo assim, seu acesso não era universal (MACIEL, 2004, p. 33). Vivendo numa ordem social profundamente desigual e hierarquizada, isso se refletia na cultura alimentar da população local. Percebemos que Gardner recebe um alqueire de arroz de um coronel. Podemos supor, então, que o arroz era um gênero conhecido na província, mas que provavelmente ficava restrito às mesas daqueles com posse, ou que não estava inserido na cultura alimentar local naquele momento, ou ainda, que se fazia presente apenas em ocasiões especiais.

Tudo, finalmente, pronto para a partida, despedi-me de todos os meus amigos, que me apresentaram os mais cordiais votos de prosperidade na jornada. Na véspera da partida inúmeros presentes me foram mandados para meu uso na viagem, **patinhos de doces, biscoitos feitos de farinha de arroz ou de milho, frangos assados e outros quitutes, tudo segundo um costume quase universal no norte do Brasil.** (GARDNER, 1942, p.141).

Esse trecho se refere à sua saída de Icó, uma vila conhecida pelo comércio. Mesmo que sua descrição da estadia tenha sido curta, parece ter sido proveitosa, pois, em pouco tempo, conseguiu fazer amigos que lhe deram presentes de despedida. Quem são esses amigos? Ele não cita nomes e profissões, apenas menciona que recebeu visita das “pessoas distintas” do lugar (GARDNER, 1942, p.139).

Biscoitos feitos de farinha de arroz ou de milho, entre outros quitutes, parecem ser alimentos que não estavam na mesa de toda a população, já que Gardner, em Icó, parece não ter tido acesso à parcela mais pobre da população. Durante a Idade Média, o açúcar tinha um caráter medicinal (ALGRANTI, 2005), mas isso mudou na Idade Moderna. Já durante o período da vida de Gardner, o açúcar assumiu um papel de gênero básico e indispensável à alimentação, associado a outros gêneros, passou a gerar alimentos múltiplos. Os doces passaram a ser presença obrigatória na culinária

conventual e palaciana portuguesa, oferecidos como o último serviço de mesa (a sobremesa).<sup>8</sup>

Com a expansão da produção de açúcar, os doces também foram sendo introduzidos nas mesas dos populares, com um caráter supérfluo e comemorativo, como encerramento de uma refeição. Adquiriram também uma conotação de mimo, um presente oferecido como sinal de estima. Esse costume logo tomou conta da sociedade, e os doces passaram a ser símbolo de status, de festas, de sociabilidade e, quem sabe, até de amor (ALGRANTI, 2005, p.36).

A rapadura, sendo um dos derivados da produção do açúcar, poderia ser de acesso mais fácil à população local. Mas o que dizer dos docinhos de farinha de arroz, de milho, pratinhos de doces e outros quitutes sem nome que lhes são oferecidos? Parece-nos uma confeitaria mais elaborada, cujas receitas poderiam ser repassadas de forma oral ou, mais raramente, através dos cadernos de receitas. Se Gardner estabeleceu laços com a parcela mais abastada da população de Icó, podemos perceber o que faria parte da cultura alimentar local no que se refere à oferta de hospitalidade. A demonstração “implícita” de status social ao oferecer esses quitutes, que Gardner parece entender apenas como um “hábito” daquela região.

## 4.2 A CARNE SECA

Grande quantidade de carne seca se preparava aqui em tempos idos para exportação para outras partes do Brasil; mas este comércio tem declinado grandemente, sendo atualmente algodão e couros os principais artigos de exportação (GARDNER, 1942, p. 127).

Voltando ao trajeto de Gardner, ao chegar em Aracati, ele fez um levantamento da antiga grande produção de carne seca da cidade para exportação, que foi substituída pelo couro e pelo algodão, demonstrando ter conhecimentos sobre a região para melhor informar seu leitor. Esse conhecimento parece ter sido construído

---

<sup>8</sup> “Ganharam espaço também nos banquetes e festivais das cortes européias, cujas mesas ostentatórias repletas de feitos de mel ou açúcar, todos diferentes, na forma de castelos, animais, flores e frutos, tornaram-se célebres. No século XVI, os “banquetes de açúcar” viraram moda nas cortes italianas e expandiram-se em direção às cortes do norte. Consistem em imensas mesas adornadas com doces de vários tipos de apresentações aos convivas após o banquete de pratos salgados. Esse aspecto de celebração conferido aos doces foi conquistando espaços cada vez maiores, sendo associados a diversas festas e eventos do calendário litúrgico e laico, nas esferas públicas e domésticas”. ALGRANTI, 2005, p. 36.

durante a viagem, já que não são muitos os viajantes que passaram pela região. Ele também descreve as secas, como a de 1825, que causou a morte da população e dos animais.

Acerca da economia da carne seca, acreditamos ser importante fazermos alguns comentários. A carne seca foi um importante elemento de fixação colonial no Ceará, um item essencial no cardápio da população e na economia local. No século XVIII, quando atingiu seu auge, era um produto voltado tanto para exportação quanto para consumo local. Mesmo no século XIX, com a decadência do mercado de carne seca, é possível perceber, a partir do relato de viajantes aqui trabalhados, a presença desse produto na alimentação da população, apesar da diferença temporal.

Vi muito poucos algodoais, porque os habitantes só cultivavam para o próprio consumo; também plantam-se mandioca, de cuja raiz fazem uma espécie de farinha grosseira, muito conhecida em todo o Brasil e **que é, como a carne-seca, o forte da alimentação do povo**. A farinha se come seca, e então tem a consistência de serragem de madeira, ou é cozida numa forma a que chamam pirão, dissolvido em água quente, ou em leite, quando o há em abundância (GARDNER, 1942, p.134).<sup>9</sup>

George Gardner é assertivo ao perceber a importância da farinha e da carne seca para a alimentação na capitania do Ceará, bem como ao identificar sua importância para “todo o Brasil”. Comida acompanhada de carne, “o forte da alimentação do povo”, como pirão, ou carne seca, fácil de transportar e possível de armazenar, era um alimento versátil em seus usos. A farinha, nos dizeres de Câmara Cascudo, é a “rainha do Brasil”, mas a carne seca não fica atrás em importância na cultura alimentar local. Já tendo experimentado a carne seca no trajeto até a capitania do Ceará, Gardner vai encontrá-la em outras ocasiões durante sua estadia.

Podemos comparar essas passagens de Gardner, onde a carne seca e a farinha são importantes gêneros no cardápio da população local, com uma descrição mais distante temporalmente. Josué de Castro, que escreve em 1946, nos informa que “a alimentação do sertanejo é composta de:

**Além do milho, do leite e da carne, fazem habitualmente parte da alimentação do sertanejo o feijão, a farinha, a batata-doce, o inhame, a rapadura e o café.** O feijão, embora em menor proporção do que o milho, é largamente usado em suas diversas variedades de rama e de corda, principalmente do tipo macassar, reforçando o total protéico da ração, embora com proteína incompleta. A batata-doce colabora com o milho no perfazer o

<sup>9</sup> Margens do Rio Jaguaribe entre Aracati e Icó, Ceará. In. GARDNER, 1942. p. 134.

total energético, substituindo o pão, de uso muito limitado na região sertaneja. (CASTRO, 2006, p. 281).

Como já mencionado, a alimentação é um importante e indispensável indicador da vida social, cultural e econômica de uma sociedade. Cada comunidade tem uma maneira muito própria de se relacionar com ela, influenciada por fatores climáticos, geográficos, hídricos, econômicos, culturais, sociais e até políticos. Nas percepções dos viajantes, não encontramos até agora o uso da batata-doce nem do inhame, além de poucas referências ao café. No entanto, grande parte dos gêneros citados por Josué de Castro como constituintes da “alimentação dos sertanejos” no momento de sua pesquisa, em 1946, já estavam presentes nos escritos de Koster, em 1812, e de Gardner, em 1836. Podemos, então, afirmar que esses gêneros se mantiveram na cultura alimentar local por mais de um século.

Observando a importância da carne seca e do leite, produtos oriundos da pecuária, é intrigante que George Gardner, assim como Koster, tenha notado a ausência de manteiga no trecho a seguir:

Logo após a chegada, mandei o Pedro procurar leite para o almoço, trazendo-me ele uma grande vasilha cheia, pela qual, disse, nada lhe haviam cobrado; e no correr da tarde iguais presentes me foram mandados por duas outras pessoas. Durante a estação das chuvas e mesmo por alguns meses depois, o leite é abundante e de excelente qualidade; mas depois não se encontra mais, durante os quatro ou cinco meses de seca, só não nas grandes cidades. **Os habitantes fazem algum queijo, mas de manteiga nem cogitam: o leite que sobra do almoço, porque as vacas só se ordenham de manhã, fica de lado até a noite, coalhando-se ao calor do dia. Este prato, grandemente apreciado pela gente da terra, adoça-se com açúcar mascavo, a que chamam rapadura e que lhes vem da zona acima de Icó.** (GARDNER, 1942, p. 134).

Como podemos ver, a produção de queijo e o consumo de laticínios eram percebidos como comuns na época das chuvas. Koster já havia mencionado a abundância de leite e a ausência de manteiga na dieta alimentar. Dessa forma, acreditamos que a manteiga, tal como Koster e Gardner consumiam, não fazia parte da cultura alimentar local. Contudo, percebemos que, além do consumo de carne, fosse fresca ou seca, a pecuária fornecia outros gêneros alimentícios: o queijo, a coalhada e o próprio leite, que estavam presentes na cultura alimentar local. Koster já havia citado o queijo, mas a coalhada é um prato novo, embora presente na cultura alimentar local. Koster pode não ter notado sua presença por passar pela região na

época de seca, quando o leite se tornava mais escasso. Ou, o prato poderia ter sido inserido nos anos que separam essas viagens.

O mercado de carnes secas marcou a Capitania do Ceará ao longo do século XVIII e, certamente, influenciou sua cultura alimentar. Uma historiografia (ABREU, 1988) construiu a imagem de uma capitania fortemente marcada pela produção de carnes secas/salgadas, antes de sua desarticulação no final do século XVIII. Como visto em Koster e Gardner, a carne seca estava presente no cotidiano da população e, sendo assim, foi tópico também para a historiografia. Por exemplo, Prado Júnior, na História Econômica do Brasil (1945), levanta a questão da importância das carnes secas ou frescas, produtos da economia pecuária, no cardápio colonial.

Entretanto, a historiografia tradicional, como Celso Furtado e Caio Prado Júnior, via a economia pecuária apenas como um suplemento para a subsistência da população, que dependeria do açúcar e das flutuações do mercado internacional. Talvez isso fosse verdade para as áreas estudadas por esses autores, mas na capitania do Ceará a pecuária permitiu o acúmulo de riquezas (JUCÁ NETO, 2012). Enquanto o açúcar era o principal produto de capitânicas do chamado norte, como Pernambuco, outras capitânicas tinham na pecuária sua principal fonte de renda.

Foi apenas no fim do século XVII e início do século XVIII que o interior da capitania do Ceará começou a ser regularmente povoado, graças à pecuária (BEZERRA, 2009). Na tabela de distribuição de sesmarias entre 1679 e 1824, houve maior doação de terras para aqueles que pretendiam se dedicar à pecuária do que para aqueles que se dedicaram à agricultura (PINHEIRO, 2008, p. 23). Logo, a economia pecuária foi muito importante para a formação do território por onde os viajantes passaram, gerando lucros tanto na forma de carne fresca quanto seca. Ela também gerou uma cultura alimentar que tinha nos gêneros derivados da atividade pecuária fontes de proteína, mas principalmente produtos apreciados e disponíveis localmente.

As carnes secas se diferenciavam das carnes frescas pela maior durabilidade e potencial para abastecimento, atendendo a demandas específicas, como o fornecimento para os navios que movimentavam o comércio nos portos da colônia. Por exemplo, em 1699 já havia referências a alqueires de farinha e carne seca como ração para a população, prática que perdurou até a época da elaboração dos diários desses viajantes (BEZERRA, 2009, p. 196). O comércio de carne seca e carne verde coexistia, pois atendia a demandas distintas.

A carne foi um produto de grande importância para a economia colonial, valorizada principalmente por seu valor alimentar (PANEGASSI, 2008). Na Europa, a carne era símbolo de poder e prestígio, associada à abundância, e seu consumo era associado ao vigor físico (MONTANARI, 2003). Portanto, a produção e o consumo de carne na América Portuguesa foram consideráveis, com a criação de gado ocorrendo paralelamente à atividade canavieira, porém em regiões distintas: o açúcar no litoral e a pecuária no interior.

É interessante notar que a importância econômica da carne seca foi relativamente curta. A prosperidade colonial baseada nas carnes durou menos de um século, mas o consumo de carne seca persistiu no cardápio e na cultura alimentar. Isso pode ser atribuído ao fato de que a carne seca atendia a várias demandas da população, não apenas em termos de sabor, mas também de durabilidade. Mesmo quando a durabilidade deixou de ser um problema no século XX, com a introdução de geladeiras, a carne seca continuou a fazer parte do cardápio, seja por tradição, gosto ou pela permanência cultural.

Além da carne seca e verde (fresca) de gado, majoritariamente voltada para exportação, também se utilizava a caça para obter carne. Em 1760, na carta do capitão-mor do Ceará, João Baltasar de Quevedo Homem de Magalhães, ao rei D. José I, sobre a proibição do uso de armas de fogo na capitania, imposta pelo ouvidor Vitorino Soares Barbosa, um dos argumentos para a revogação dessa proibição era a importância da caça para a população:

(...) e a nova proibição de armas de fogo com que agora saiu esse ministro, se segue também o mal comum de toda a pobreza dessa capitania e porque todos os que não tem fazenda de gado e são pobres, se sustentam e as suas mulheres e filhos com as suas espingardas, matando veados, porcos e outras caças do ar; e desta forma se sustentam procedendo bem. (...). (PINHEIRO, 2019)<sup>10</sup>

Podemos presumir que nem todos tinham acesso à carne de gado, seja seca ou verde, e, quando a tinham, não era em todos os momentos; portanto, recorriam à caça. A questão é que a carne, obtida de qualquer forma, fazia parte da cultura alimentar local. A carne era considerada um alimento de excelência, e até as

---

<sup>10</sup> Carta do capitão-mor do Ceará, João Baltasar de Quevedo Homem de Magalhães ao rei, D. José I, sobre a proibição feita pelo ouvidor Vitorino Soares Barbosa do uso de armas de fogo na capitania do Ceará, Fortaleza, 15/11/1760. In: Ceará em documentos: Guia de Fontes para a História Colonial do Ceará. (1759-1766) Vol. 8. Org. Francisco José Pinheiro - Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2019.

autoridades reconheciam sua importância para uma população mais pobre, sem acesso à carne de gado, razão pela qual era permitida a caça (PANEGASSI, 2008).

#### 4.3 SEGUINDO O TRAJETO DE GARDNER

Gardner, assim como Koster, também enfrenta uma situação em que o consumo de água é feito com ressalvas:

A meio caminho da travessia da serra, parámos para almoçar debaixo de uma árvore. Havíamos levado conosco uma grande cabaça de água para chá, cuidado desnecessário, porque encontramos numa tora de madeira abundância, do líquido, bom para uso, embora nele nadassem duas rãs. (GARDNER, 1942, p. 185).

A qualidade da água também é percebida por esse viajante, sendo a de Aracati considerada “tolerável” (GARDNER, 1942, p. 128). Na verdade, a questão da água é algo que não pode passar despercebido por esses viajantes, acostumados a outro sistema de distribuição de água e a diferentes qualidades de água. A água “tolerável” de Aracati vinha de um poço próximo à cidade. Um tal Sr. Maia, com a concessão do governo, construiu um canal para levar a água para dentro da vila e vendê-la. Assim, temos um indício do comércio de água potável por um particular no interior das vilas, enquanto Koster já havia notado o uso de cacimbas e poços em outra localidade.

Observamos a importância atribuída à água por esses viajantes em uma região desconhecida para eles, onde os próprios habitantes valorizavam muito o “líquido da vida”. Durante os períodos de seca, a vegetação e os animais pereciam, o povo sofria, mas no período de chuvas, a vegetação rapidamente retornava, simbolizando vida, renascimento e possível fartura (RIOS, 2016).

A carnaúba também é uma novidade digna de descrição, com muitas utilidades: “às vezes usada para falsificar a cera comum. Em tempos de penúria, as folhas novas são partidas e dadas a comer aos bois e cavalos, e do tronco, a parte inferior é transformada em uma espécie de farinha” (GARDNER, 1942, p. 128). Alimento para a população e para os animais em tempos de crise, a carnaúba é desconhecida para os estrangeiros e tem usos diversos. Tanto Gardner quanto Koster puderam observar os usos dessa planta. Podemos dizer que ela faz parte da cultura alimentar local? Embora seja claramente um mecanismo de sobrevivência em épocas de seca, não

parece ser amplamente apreciada pela população e não faz parte do cotidiano, sendo usada pontualmente durante a seca. Contudo, o conhecimento sobre como fazer farinha de carnaúba permanece na cultura, assim como o entendimento de que ela pode ser utilizada em épocas de fome.

Em Aracati, George Gardner se hospeda na casa do comerciante inglês residente, Sr. Miller, mas por pouco tempo, logo partindo para Icó. O trajeto é feito em uma estrada movimentada, pois “era a que conduzia ao interior do Ceará, bem como à região central do Piauí, e muitos viajantes passavam pelo nosso acampamento” (GARDNER, 1942, p. 131). Algodão, couro, sal e mercadorias europeias eram transportados nessas tropas.

É que algumas dessas pobres criaturas vivem às vezes sem prová-lo de princípio ao fim do ano, secando ao sol a carne dos animais, depois de tê-lo cortado em delgadas fatias. Eu tinha de levar sempre comigo uma provisão de sal e não raro comprá-lo ao preço de três xelins a libra, quando por dez xelins podia comprar um boi gordo. (GARDNER, 1942, p. 132).

Ao encontrarmos esses comerciantes, podemos refletir sobre o hábito das regiões mais distantes do litoral de secar a carne apenas ao sol, devido à dificuldade de encontrar e comprar sal. Dessa forma, a carne seca se integra à cultura alimentar, seja salgada (como é atualmente) ou não. Já o sal poderia não ser tão comum na cultura alimentar, pois, como observado por Gardner, se o preço do sal fosse excessivo, é provável que ele não chegasse à mesa de todos.

Na paisagem do seu trajeto, Gardner encontra amostras botânicas interessantes para seus estudos. Sendo assim, ele é um autor sempre atento às plantas e aos animais, realizando longas descrições das primeiras. Ele passa por zonas com lagos de água doce, onde observa patos selvagens e outras aves que podiam ser caçadas e consumidas pelo grupo de viajantes, assim como pela população local. Além disso, o grupo consome um “lagarto verde”: “A sombra de uma dessas árvores, parei durante a calma do dia e jantei parte de um lagarto verde que matara na tarde da véspera” (GARDNER, 1942, p. 136), que supomos ser uma iguana. Excluindo essa citação sobre o consumo de iguana, não há outros relatos dos viajantes que corroborem a ideia de que essa caça fazia parte da cultura alimentar local, ao contrário dos patos e das aves menores. Podemos supor que isso ocorria mais devido à falta de acesso a carne fresca do que a um gosto específico do grupo.

Também durante períodos de seca e fome, era possível que se consumisse o que não era comum na cultura alimentar local. O grupo vai à caça em outros momentos:

Por vezes enquanto descansávamos nas horas cálidas do dia, tomei da espingarda para atirar papagaios e rolas, que, guisados para o jantar, eram os mais saborosos que a costumada carne sêca, embora a carne seja escura, ressecada e rija. Algumas das rolas, como já dissemos, não são maiores que pardais. (GARDNER, 1942, p. 137).

Logo depois que estacionamos tomei da espingarda e saí à procura de caça para o jantar, só encontrando papagaios que em grande número, voando de árvore em árvore, soltavam o seu grito característico. (GARDNER, 1942, p. 147).

Logo percebemos que a alimentação durante o trajeto era feita com o que se encontrava no caminho, além das provisões levadas na viagem. Ao encontrar alguma casa que oferecesse uma refeição, as provisões não eram mais utilizadas, como ocorreu com o coronel Barros, que, além de oferecer a estadia, ainda presenteou Gardner na saída. Esse bom tratamento pode ser atribuído à posição de Gardner como intelectual, visto por essa população como alguém que poderia ser consultado, como um médico. Assim, a estadia e os presentes podem ser entendidos como pagamento ou recompensa pelos serviços prestados. No entanto, esse tratamento não se aplicava a todos os viajantes que faziam esses trajetos.

Quanto aos papagaios e rolas, mesmo que fossem comestíveis, assim como a iguana, não encontramos outra citação além da feita por Gardner. No entanto, a caça de pequenos animais era um costume bem estabelecido na população local, e as pequenas aves poderiam fazer parte da cultura alimentar local. Também nos questionamos sobre o tipo de alimentação da população local durante o deslocamento entre uma vila e outra. Assim como os nossos autores, eles também teriam uma provisão de alimentos, adicionando frutas e animais encontrados ao longo do caminho?

Gardner encontra Icó, uma vila localizada na encosta de uma planície, observando que o núcleo era composto basicamente por três ruas principais, com algumas lojas bem sortidas. Ele também nota os gêneros consumidos ali:

Quando cheguei a Icó já os meus amigos, os senhores Pinto, haviam gentilmente obtido uma casa para me hospedar. (...) Há quatro belas igrejas, um sólido cárcere, **e um mercado em que se expõem diariamente à venda carne verde, carne seca, farinha, sal, rapadura, abóboras, ananases, melões, melancias, laranjas e limas (limões)**. As frutas são trazidas de

longe, porque os arredores nada produzem, secos e áridos que são, salvo no tempo das águas, que são apenas quatro meses. A pequena distância avistam-se as numerosas matas decíduas que se chamam caatingas, mesmo estas despidas de folhas, nada havendo, até onde a vista alcança, que mereça o nome de árvore. **O próprio rio que, a julgar pelo leite, deve ser bastante largo durante as chuvas, era agora sêco, em muitos lugares, apresentando apenas, aqui e além, profundos poços, abundantes de variadas espécies de peixes, que, entretanto, logo se extinguem.** (GARDNER, 1942, p. 138-139).

Se as frutas são trazidas de longe devido aos arredores muito secos, isso nos faz pensar que havia consumo desse gênero. Mesmo com a falta de disponibilidade local de certas frutas, elas eram desejadas e importadas para a vila. Outras frutas deveriam fazer parte da cultura alimentar local, aquelas que fossem possíveis de cultivar junto ao rio Jaguaribe. Alguns dos gêneros citados como presentes no mercado da vila são bem conhecidos: carne (seca ou verde), farinha, rapadura e até melões e melancias, graças à proximidade com o rio. A citação de Koster sobre o limão (que ele misturava com água salobra) nos remete às laranjas e limas (limões) que percebemos aqui, embora não tenham sido vistas durante o trajeto e não sejam plantas típicas da região. Essas frutas foram incorporadas à cultura alimentar local após a chegada dos europeus e parecem ser comuns nesse período. Já as abóboras e ananases (abacaxis) não foram mencionados por Koster, sendo a primeira citação a esses gêneros feita por Gardner durante seu trajeto pela província. Próximo ao rio Jaguaribe, o que também se tornava presente na cultura alimentar da vila de Icó eram os peixes do rio, na época das cheias. No entanto, como observado por Gardner, durante a seca, com a baixa do rio, o acesso a esse alimento diminuía.

Após uma quinzena, comecei os preparativos para deixar Icó, visto que desejava chegar o mais cedo possível à cidade de Crato, situada a cerca de cento e vinte milhas ao sudoeste, no sopé de uma das montanhas que separam as províncias de Ceará e Piauí, onde, ao que me afirmavam, minhas pesquisas seriam amplamente compensadas, porque o clima era muito mais fresco e a região bem irrigada pelos regatos das montanhas. (GARDNER, 1942 p. 140).

A estadia em Icó e a descrição da vila são breves, e Gardner logo se organiza para partir para o Crato, que, devido ao seu clima mais fresco, pode oferecer novas espécies botânicas para sua pesquisa. A viagem enfrenta vários contratempos, incluindo doenças e mal-estar dos viajantes, falta de água, calor intenso e até mesmo um roubo. As percepções de Gardner são muito semelhantes às de Koster, o que sugere que o trajeto dos viajantes foi marcado por contratempos que não poderiam

ser omitidos de suas narrativas. Mesmo assim, o olhar de Gardner é o de um biólogo e naturalista, sempre atento às novas espécies de vegetais e animais, verdadeiramente em busca delas para enviar à Europa.

Reforçando os trechos em que se referem às plantações nas margens dos rios, em Lavras das Mangabeiras, Gardner observa:

Entre este pouso e Lavras o rio corre muito sinuoso e, como ora se achava quase seco, notei que os moradores haviam plantado nele **melões, melancias e abóboras**. Também se começava a cultivar a banana e quase em cada casa havia uma plantação de algodão e fumo. (GARDNER, 1942, p. 144).

Na manhã seguinte, oito de setembro, continuando o caminho, fomos parar às onze horas à sombra de uma árvore à beira do rio. A rota era agora em uma região mais rica que as que eu vira até então na província, coberta de densas matas, em maior parte, cheia de folhagem. Em volta das casas, que ora apareciam mais numerosas que até aqui, vicejavam grandes plantações de algodão, fumo, cana de açúcar e mandioca. (GARDNER, 1942, p. 147).

A viagem ocorreu entre agosto e setembro, período em que não chove frequentemente. No entanto, ao longo do percurso, foram encontradas plantações de frutas, como melões, melancias e abóboras, cultivadas às margens do Rio Jaguaribe. Essas plantações parecem fazer parte da cultura alimentar local, beneficiadas pela disponibilidade de água proporcionada pelo rio. Além disso, em torno das casas, havia cana-de-açúcar e mandioca. Esses produtos poderiam ser consumidos pela população local, sendo a mandioca particularmente valiosa, por poder ser estocada para consumo futuro. Nas observações de Gardner, nota-se também a presença de plantações de algodão e fumo, que poderiam não apenas atender ao consumo imediato, mas também serem comercializados. Levanta-se a hipótese de que esses produtos poderiam ser trocados por outros itens (alimentícios ou não) que não pudessem ser produzidos localmente.

Não é surpreendente que, ao viajar pelos sertões, a primeira reação de Gardner ao chegar ao Crato seja de encantamento com a natureza:

Impossível descrever as delícias que senti ao entrar nesta zona, comparativamente rica e risonha, depois de uma marcha de mais de trezentas milhas através de uma região que naquela estação era pouco melhor que um deserto. A tarde era das mais belas que me lembra ter visto, com o sol a sumir-se em grande esplendor por trás da serra de Araripe, longa cadeia de montanhas a cerca de uma légua para o oeste da Vila, com uma frescura ambiente que tirava aos seus raios o ardor que pouco antes do poente é tão opressivo ao viajante das terras baixas. (GARDNER, 1942, p. 152).

Como Koster tinha se impressionado com a seca e a austeridade da vegetação, Gardner se surpreende com o quão luxuriante é a vegetação em determinadas regiões. Fica na casa do comerciante Francisco Dias Azede (sic) e Melo, sendo inclusive confundido com um comerciante pela população durante sua estadia:

No dia seguinte ao de minha chegada a Crato correu na cidade a notícia de que eu era um viajante comercial, com mercadorias à venda, e no decorrer do dia fui procurado por inúmeras senhoras que desejavam ver os artigos de negócio e muito espantadas se mostraram: quando lhes disse que não os tinha. Nem foi esta a única vez que me tomaram por comerciante: porque, saindo de Crato, o mesmo engano ocorreu quase em toda a aldeia ou casa a que cheguei. Não admira que isso se desse, porque grande é o número de indivíduos que correm o sertão, de cidade em cidade e de casa em casa, ou vendendo mercadorias européias ou trocando-as por gado ou cavalos. (GARDNER, 1942, p. 152).

Como já observado por Gardner, havia comerciantes viajantes transportando mercadorias pelo território, mas ele não descreve quais produtos eram esses. Podemos supor que, entre os produtos alimentícios que suportam longas viagens, estariam o milho, o feijão, a farinha de mandioca, o sal, a rapadura, a aguardente, a carne seca, o queijo seco, enfim, os não perecíveis. Todos esses produtos faziam parte da cultura alimentar local. Entre os produtos europeus, os vinhos eram consumidos por uma parcela abastada da população.

A paz que Gardner sente ao se aproximar da natureza e do mundo ao chegar ao Crato não parece se estender ao seu gosto pela população local. Nos cinco meses em que viveu na vila, ele constatou que “em nenhuma outra parte do Brasil, mesmo em períodos mais curtos de residência, formei menos relações de amizade ou vivi em menos intimidade com os habitantes” (GARDNER, 1942, p. 154). Se isso se deve a uma percepção negativa da população local por parte do autor ou ao contrário, ele não especifica.

Vivendo tantos meses entre essa população, o autor pôde descrever seus hábitos, assim como o formato da vila, e até oferecer uma descrição detalhada da preparação da rapadura:

Tive aqui frequentes ocasiões de ver como se faz rapadura. A moagem e o cozimento do suco da cana se processam ao mesmo tempo. O engenho é de construção tosca, compondo-se de uma armação com três moendas de pau, entre as quais a cana passa para se lhe espremer o suco que se lança num receptor em baixo, donde escorre para um cocho feito do tronco escavado de

grande árvore. Passa-se a cana três vezes para que se extraia toda a garapa. Deste cocho parte do líquido é levado, de tempos em tempos, a pequenos tachos de metal, dos quais havia nove, justapostos em pequenas aberturas sobre uma fornalha arqueada. Nas diferentes fases do processo, à medida que se faz a evaporação, o suco é despejado de um tacho em outro, até adquirir a desejada consistência. Transfere-se então para uma cuba escavada em sólida madeira e que se chama gamela. Aí fica algum tempo para que se resfrie, sendo então lançado em fôrmas de madeira do tamanho do tijolo comum, embora, algumas se façam com a metade deste tamanho. Tiradas das formas, ficam a endurecer ainda por dias e estão prontas para o mercado. **As grandes vendem-se em Crato por dois vinténs, em Icó por oito e em Aracati por quatro.** (GARDNER, 1942, p. 155).

Como a cana-de-açúcar e seus derivados necessitavam de mais umidade, não poderiam ser plantados em toda a província. O Crato, no entanto, contava com essas plantações e com a produção de rapadura, podendo comercializá-la com outras regiões, como Icó e Aracati, e supomos que para outras vilas e localidades por onde os comerciantes passavam. Produto não perecível e de fácil transporte, a rapadura fazia parte da cultura alimentar local, bem como das vilas ao redor. George Gardner também percebe que, com o clima mais fresco do Crato, a produção de alimentos era variada, sendo seus principais produtos:

[...] a cana de açúcar, a mandioca, o arroz e o fumo. Na cidade e seus arredores cultivam-se as frutas comuns das regiões tropicais, a laranja, a lima, o limão, a banana, a manga, o papaia, a jaca, a fruta do pão e o cajú; não são raras as uvas, ananases, melões e melancias, que se vendem barato, custando uma dúzia de laranjas quarenta réis; ananases, grandes e de fino sabor, oitenta réis cada um; grandes melões vendem-se pelo mesmo preço. (GARDNER, 1942, p. 155).

Não acreditamos que todos esses gêneros alimentícios chegassem à mesa de toda a população. Levantamos a hipótese de que os mais baratos deveriam estar presentes na mesa da população mais pobre, enquanto a população mais rica teria uma maior variedade de produtos. Mesmo assim, a cultura alimentar local parece ter uma disponibilidade razoável de frutas.

Ao visitar a vila da Barra do Jardim (atualmente município de Jardim/CE), Gardner foi recepcionado por um capitão e sua família. No Jardim, a principal produção era a de açúcar e um pouco de café. O viajante pergunta aos proprietários das plantações de cana por que não plantavam também café, mais lucrativo, e todos responderam que, acostumados a fazer rapadura, “se arreceavam (sic) dos riscos de um sistema de cultivo com o qual se achavam muito pouco familiarizados.” Na opinião do autor, isso se dava mais pelos “pendores para a indolência e o horror que sentem

a tudo que envolve inovação nos costumes de seus antecessores” (GARDNER, 1942, p. 166). Contudo, podemos pensar que o que os prendia era a cultura alimentar à qual estavam acostumados. Desse modo, mesmo sendo uma região fértil, Gardner acredita serem as pessoas que não permitem que a região se torne rica, o que aconteceria se estivesse em mãos de “gente industriosa”, reproduzindo o mesmo discurso que as autoridades tinham sobre a população local.

Gardner explora o Crato e as redondezas, descrevendo flores e frutos, e encontrando frutas silvestres que enriquecem a cultura alimentar da população:

Grande quantidade de frutas silvestres se encontra nas caatingas, tais como a mangaba, já mencionada como muito comum em Pernambuco, a guava (goiaba), o araçá (...). O *psidium pigmeum* de Arrudo (sic), arbusto de um a dois pés de altura, cujo fruto é do tamanho de uma groselha e grandemente procurado pelo seu delicioso sabor, semelhante ao do morango. As moitas das vizinhanças da cidade dão uma fruta, chamada puçá, (...) é do tamanho de uma ameixa pequena, de cor preta, e de gosto muito se assemelha com a jabuticaba (...) do sul do Brasil. Quando em sazão, os índios a trazem para vender nas ruas. O caju é também muito comum, mas a parte comestível é menor e menos saborosa que a do cajú da costa. (GARDNER, 1942, p. 158).

Outro fruto aqui comum, bem como em Crato e Pernambuco, é o de uma árvore chamada pitombeira (*Sapindus esculentus*, St. Hil. ), que cresce à altura de trinta ou quarenta pés; dá o fruto em grandes cachos, do tamanho da uva comum; a parte exterior é dura, mas o miolo é coberto de uma polpa fina e agridoce, que é só o que se come; dizem que o miolo, se comido pelos perús, os envenena. (GARDNER, 1942, p. 191).

As frutas silvestres, não cultivadas, mas encontradas nas matas, são percebidas por Gardner como constituintes da cultura alimentar: a mangaba, a goiaba, a pitomba, o araçá e a puça (esta última, inclusive, era comercializada). Acredita-se que a coleta dessas frutas ainda era prática comum entre uma parcela da população, sendo particularmente importante para aqueles que viajavam de uma vila a outra ou de uma localidade a outra, bem como para aqueles que não podiam adquirir frutas por meio da compra.

O Natal é celebrado na casa do Tenente-Coronel João José de Gouveia, em Massapê, próximo à Vila da Barra do Jardim, onde é servida uma ceia de peixe fresco (GARDNER, 1942, p. 175). Podemos questionar se o cardápio está em consonância com a festa, a qual é de caráter religioso, considerando que o peixe é um alimento simbólico na religião cristã. No entanto, Gardner não expressa nenhuma opinião sobre a ceia. Na manhã seguinte, ele visita o mercado local e observa: “Durante o dia o lugar tinha todos os ares de feira: mercadorias européias, jóias, alimentos, cachaça, tudo

se via, de todos os lados, exposto à venda.” (GARDNER, 1942, p. 176). Não sabemos se o lugar tinha todos os “ares de feira” devido à festa de Natal ou não; mas notamos que os produtos que estavam sempre presentes nessas feiras eram os alimentos e as bebidas.

George Gardner também recebe a hospitalidade local, mesmo por parte de recém-conhecidos:

De volta a casa com o meu hospedeiro, esperava-me um excelente jantar, pelo qual não aceitou nenhum pagamento. O bondoso acolhimento aqui recebido era realmente superior ao que se podia esperar de uma pessoa em sua situação de pobreza... Folguei, por isso, de ter oportunidade de retribuir-lhe as gentilezas no dia de ano bom, presenteando-o, na vila, com diversos objetos de utilidade. Certamente que nunca me esquecerei da bondade de Antônio Martins, do Mundo Novo. (GARDNER, 1942, p. 179).

Gardner vê Antônio como uma pessoa em situação de pobreza, mas, como não descreve as condições da casa ou os alimentos que ele consumia, não é possível determinar que tipo de pobreza era aquela. O hábito de bem receber os viajantes é frequentemente relatado nesses escritos, seja pela condição de estrangeiros, seja pela posição de Gardner como médico. No entanto, fica claro que o autor se impressiona com a recepção calorosa oferecida por Antônio.

Gardner inicia os preparativos para a viagem ao Piauí, mas não sem antes notar, no final do ano, que:

No dia 31 de dezembro houve grande trovoada na Barra do Jardim, seguida de um aguaceiro de duas horas, o primeiro daquela estação e o mesmo aconteceu a 2 de janeiro, indicando que o período das águas estava a começar. Observei que, fiados nisto, já os habitantes tinham preparado as plantações de arroz; pelo que, não perdi tempo em fazer arranjos para a volta a Crato, a fim de me preparar para a viagem ao Piauí. (GARDNER, 1942, p. 175).

Ele percebe a expectativa e a esperança da população quanto ao período das chuvas, já que, antes mesmo do início da estação chuvosa, haviam começado suas plantações. Também observa o uso de uma fruta não mencionada por Koster, mas comum até hoje no estado do Ceará: o buriti.

É a *Mauritia vinifera*, de Martius, chamada buriti pelos habitantes. Não é só a mais bela das palmeiras do país, mas também a mais alta. As folhas, em forma de leque, formam no topo do tronco uma grande copa redonda, semelhante à da carnaúba. Produz grande número de nozes do tamanho de um ovo pequeno, coberto de escamas romboidais arranjadas em espiral;

entre estas escamas e a substância albuminóide da noz existe uma polpa oleosa e de côr vermelha, que os habitantes de Crato fervem com açúcar e convertem em confeitos. Em Piauí preparar-se com esta polpa uma emulsão que, adoçada com açúcar, dá uma beberagem bem saborosa, a qual, entretanto, se dela se abusa, dizem que dá à pele uma cor amarelada. O suco do tronco também produz uma bebida agradável; mas, para obtê-la, é necessário derrubar a árvore e fazer-lhe no tronco, a machado, diversas aberturas de seis polegadas quadradas e três de profundidade, a seis pés umas das outras: estas aberturas se enchem em pouco tempo de um líquido avermelhado, de sabor muito semelhante ao do vinho. Em minhas viagens no Piauí por vezes cortamos estas palmeiras para lhes extrair o suco. (GARDNER, 1942, p. 186).

Gardner observa que a fruta é utilizada em confeitos (doces) e em bebidas, indicando que faz parte da cultura alimentar local. A planta também serve como reservatório de um líquido, descrito por Gardner como um suco semelhante ao vinho, que poderia ser consumido na ausência de água durante os trajetos. Esse conhecimento deve ter sido compartilhado por um de seus companheiros de viagem que conhecia a planta. Outra planta silvestre observada por Gardner, utilizada pela população, é a maniçoba:

Nessa excursão descobri uma grande espécie de jatropha, muito comum nas matas secas, e conhecida pelo nome de manacóba (sic) : é uma pequena árvore de dez a vinte pés de altura, cujas raízes, muito mais lenhosas que as da mandioca, são convertidas em farinha nos tempos de fome. O vale do Brejo Grande, ainda em grande parte inculto, contém principalmente cana de açúcar, arroz e mandioca. (GARDNER, 1942, p. 187).

Assim como a carnaúba, era empregada na produção de farinha em tempos de fome. A maniçoba, uma planta da família da mandioca, sendo mais lenhosa, não deveria ter o mesmo sabor e era utilizada como um mecanismo de sobrevivência. Esses mecanismos de sobrevivência também fazem parte da cultura alimentar local, ativados em momentos de necessidade.

Os gêneros alimentícios do vale do Brejo Grande descritos são a cana e o arroz, que precisam de mais umidade, mas também a farinha, que não pode faltar. Durante a época de chuva, alguns gêneros alimentícios se tornavam mais fartos do que outros, como podemos perceber a partir do seguinte trecho: “Aqui receitei para a dona da casa, que se achava em melindroso estado de saúde, recebendo à guisa de compensação farto suprimento de leite, que é abundante nesta estação do ano.” (GARDNER, 1942, p.192). Assim, Gardner novamente recebe alimentos em troca de cuidados médicos, o que deve ser vantajoso para ele, estando no meio do trajeto e provavelmente sem opções para comprar alimentos.

Ele também nota as produções das localidades por onde passa:

Varzea da Vaca é uma povoação de umas oito casas, mas em todo o distrito desse nome se contam cerca de sessenta. Os moradores são quase todos criadores de gado; algumas das famílias pobres possuem apenas meia dúzia de cabeças, ao passo que há ricos que contam para cima de cem. Cultivam também em pequenas plantações milho, arroz, mandioca e feijão. Os moradores da casa, onde me acolhi pareceram-me muito pobres; a casa era pequena e mal construída, com uma grande abertura do lado, que servia de entrada, mas sem porta que abrigasse do vento e da chuva; tinha só dois cômodos, um interior ocupado pela família outro exterior, onde se hospedava o meu grupo e mais um viajante. (GARDNER, 1942, p. 193).

Nas observações de Gardner, durante sua jornada pelo sul da província do Ceará, o cultivo de arroz se torna mais comum. A criação de gado, assim como as plantações de milho, mandioca e feijão, é bastante frequente em áreas mais amplas da província. A cultura alimentar da região parece ser coesa no que se refere à mandioca, carne seca e milho. Alguns produtos são mais comuns em determinadas áreas devido à geografia, clima e proximidade com os rios. No entanto, em cada vila, parece haver uma cultura alimentar própria, com frutos, farinha e derivados da pecuária.

Gardner também nota que, mais uma vez, ele está hospedado em casas que considera simples. Estes eram os únicos locais disponíveis para um viajante, além da mata. Como mencionado, havia poucos lugares ao longo do trajeto onde se podia comprar alimentos, mas ocasionalmente era possível encontrá-los ou receber presentes.

Aqui também nada havia que se comprasse, mas o vaqueiro presenteou-me com uma pequena manta de carne seca e abundância de excelente leite. A fazenda, ao que ele me informou, produz anualmente cerca de duzentos bezerros; (...) Tira-se um pouco de leite das vacas, pela manhã, ao soltá-las; à tarde nunca se ordenham. De parte do leite fazem uma espécie de queijo mole, grandemente apreciado por todas as classes da sociedade. Ainda não o haviam começado a fazer aqui em geral; mas à tarde um dos vaqueiros veio oferecer à venda um bem grande, que folguei em poder comprar para os meus homens. (GARDNER, 1942, p. 196).

Como as provisões eram difíceis de encontrar, pois “não havia aves, nem carneiros, nem cabras, nem porcos, nem coisa alguma que se pudesse obter por dinheiro” (GARDNER, 1942, p. 195), devido às poucas chuvas do ano anterior, o presente de carne seca e leite, bem como a compra do queijo, incrementou as provisões. Da mesma forma, na Fazenda Boa Esperança, recebe-se carne do padre

Marcos de Araujo Costa. Durante toda a sua viagem à Província do Piauí, Gardner fez muitos e belos acréscimos à sua coleção botânica, chegando logo a Oeiras, a capital da Província.

Nesse sentido, como a viagem de Gardner se diferencia da de Koster? Como mencionado, Gardner era um naturalista que veio ao Brasil com a missão de coletar espécies da flora local. Koster, por outro lado, não tinha essa preocupação. Por isso, em Gardner observamos uma maior variedade de frutas e plantas. Koster viajou em uma época de seca, enquanto Gardner não, embora ambos tenham enfrentado dificuldades no acesso à água. Ambos estavam bem conectados com as autoridades locais e membros da elite da sociedade, mas também interagiram com as classes mais baixas, provavelmente por necessidade durante o trajeto, uma vez que não havia outros locais para hospedagem. Ambos notaram gêneros alimentares que fazem parte da cultura local, que se diferenciam de forma limitada entre uma vila e outra. A base da alimentação local, desde que Koster passou pela Capitania do Ceará em 1811 até Gardner, que chegou à Província do Ceará em 1836, consistia em farinha de mandioca, milho, derivados da atividade pecuária (carne fresca ou seca, leite, queijo) e frutas. As frutas variavam de vila para vila, dependendo da disponibilidade de água.

Assim, entre esses dois autores, percebemos tanto os gêneros alimentares que se repetem quanto aqueles que se diferenciam na cultura alimentar local, comparáveis aos que veremos em Francisco Freire Alemão.

## 5 CAPÍTULO IV - A COMISSÃO DE EXPLORAÇÃO DE FRANCISCO FREIRE ALEMÃO

### 5. 1. A COMISSÃO CIENTÍFICA NA PROVÍNCIA DO CEARÁ

A Comissão Científica, da qual Francisco Freire Alemão fazia parte, buscava explorar a natureza exuberante, os costumes do povo e a riqueza da nação. Foi a primeira Comissão de cunho científico formada no II Reinado e fazia parte de um projeto de integração nacional. Em meados do século XIX, o Império Brasileiro construía suas bases políticas e simbólicas sobre pilares momentaneamente estáveis (SANTOS, 2013). No campo das ciências, havia uma relativa especialização, e periódicos dirigidos a grupos restritos de homens de ciência começaram a circular. A construção do Brasil como nação independente ocorreu paralelamente ao fortalecimento da imprensa e à constituição de um público leitor mais amplo, que se mostrava interessado nos temas científicos (KURY e SÁ, 2012).

Na época da criação do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro (IHGB), em 1838, muitas regiões do Império ainda eram quase desconhecidas para os homens de letras e ciências da capital do país. Talvez por isso, em uma sessão do IHGB, em 1856, Manoel Ferreira Lagos propôs uma ideia complexa: criar uma comissão para explorar as províncias do Brasil, começando pelas menos conhecidas, como as do Norte. No início do século XIX, a questão nacional ocupava uma posição de destaque nos debates entre cientistas, literatos, historiadores e intelectuais, todos dedicados à elaboração da identidade do Brasil. Para que essa empreitada fosse bem-sucedida, era necessário conhecer o vasto território do Império Brasileiro, desbravando a natureza, explorando seus aspectos culturais e sua história, e incentivando o amor à pátria. É nesse contexto que o IHGB atuou como organizador da Comissão e de diversos outros projetos que visavam auxiliar no longo processo de consolidação do Estado nacional (CAVALCANTE, 2011).

O governo imperial ficaria melhor habilitado para conhecer as urgências do interior e decretar a abertura de novas vias de comunicação, que aumentariam as relações comerciais, e por conseqüência a renda nacional; muitas estradas já estão prontas pela natureza, só falta conhecê-las para por elas escorregarem as locomotivas. Alcançar-se-iam, igualmente, observações importantes sobre atmosferologia e climatografia, assim como a

aquisição de preciosas coleções dos reinos orgânico e inorgânico para o nosso Museu; e quem sabe se talvez a descoberta de algum produto que em breve se tornasse rival dos mais lucrativos. Basta a descoberta de uma baga ou da folha de um arbusto para enriquecer qualquer Estado. O café, o chá, o mate, o cacau, o tabaco fazem girar cabedais quase incalculáveis. (BRAGA, 1962).

Freire Alemão se sobressai nesse grupo por ser um dos mais importantes cientistas de seu tempo e por contar com as credenciais necessárias para chefiar a expedição. Formado em Medicina pela Academia Médico-Cirúrgica do Rio de Janeiro e doutorado na Université de Paris, no Brasil, foi professor de Botânica e Zoologia na Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro e na Escola Central Militar. Também foi nomeado médico da Imperial Câmara em 1840 e mantinha boas relações com a família imperial. Chegou a compor a comitiva encarregada de acompanhar a chegada da noiva de Pedro II, Dona Teresa Cristina, e lecionou Botânica para as princesas Isabel e Leopoldina. Foi fundador e participante de diversas associações científicas, como a Sociedade Velosiana e o IHGB (TEIXEIRA, 2013a, p. 188). Já com 62 anos, iniciou a viagem em 1859, desfrutando das boas relações com a família real e acostumado aos confortos da Corte.

A Comissão Científica escolheu a Província do Ceará para a viagem de exploração, partindo da ideia de que a região poderia conter jazidas de metais preciosos. Conforme mencionado por Lagos, a Comissão também tinha o objetivo de formar uma coleção de produtos naturais e minerais para o Museu Nacional, interessado em qualquer riqueza natural que pudesse ser encontrada. Além disso, um dos objetivos da Comissão era retirar da obscuridade muitos registros da pátria (TEIXEIRA, 2013a, p. 180).

O grupo de exploração seria composto exclusivamente por naturalistas e técnicos nativos do Império do Brasil. A Comissão estava dividida em cinco Seções: Botânica, chefiada por Francisco Freire Alemão; Geológica e Mineralógica, comandada por Guilherme Schüch Capanema; Zoológica, dirigida por Manoel Ferreira Lagos; Astronômica e Geográfica, sob o comando de Raja Gabaglia; e Etnográfica e Narrativa de Viagem, sob a responsabilidade de Antônio Gonçalves Dias. Juntaram-se a eles o pintor José Reis de Carvalho e auxiliares para os trabalhos da Comissão, que deveriam colaborar entre si sob a supervisão do Presidente da Comissão: Francisco Freire Alemão.

Manuel Ferreira Lagos foi o responsável pela ideia inicial da viagem, que, seguindo o modelo das grandes expedições estrangeiras, visava o progresso no conhecimento nacional, alinhando-se aos desejos de afirmação das instituições imperiais. No entanto, foi Freire Alemão quem se destacou pela experiência e pelo respeito já conquistado junto à comunidade científica nacional. Além dos seus escritos públicos e oficiais, ele fez anotações pessoais e particulares em seu Diário de Viagem.<sup>11</sup> Todos os membros da Comissão compartilhavam uma missão, que era:

Viajar, ver e... relatar. Deslocar-se pelo sertão desconhecido e inóspito. Estar aberto e preparado para absorver todos os estímulos e vivências. Registrar de forma disciplinada, diária e detalhada tudo o que for experienciado. Os naturalistas-viajantes que percorreram o interior do país tiveram nessas três operações a base para a construção de uma memória que integrasse o conjunto dessas terras e gentes à história da humanidade, tornando o Brasil um país palpável aos olhos do mundo civilizado. Imbuídos desse espírito, os intelectuais do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro idealizaram a primeira expedição científica formada exclusivamente por doutos brasileiros, que percorreu o interior da província do Ceará e partes de Pernambuco e Piauí entre 1859 e 1861. (TEIXEIRA, 2013a, p. 185).

O diário de Freire Alemão não foi publicado após seu retorno ao Rio de Janeiro; sua primeira edição só apareceu 145 anos depois. A publicação tardia pode ter sido uma medida que evitou que, se publicado em seu tempo e atendendo às demandas da época — notadamente aos interesses do Império —, o texto tivesse sido sujeito a supressões e censuras. Segundo Teixeira:

Tais supressões poderiam incluir desde questões de foro privado, informações confidenciais e de interesse estatal até opiniões que pudessem ofender susceptibilidades, caso fossem divulgadas ainda em vida do autor e das pessoas ali tratadas. Por conta disso, o relato de Freire Alemão, quando confrontado com outras memórias de viagem, apresenta componentes peculiares ao pesquisador. Não apenas pela descrição pormenorizada das impressões sobre a terra e forma de viver de seu povo, da relação, nem sempre cordial, do botânico com os demais membros da Comissão Científica e mesmo a exposição detalhada de defluxos, febres, disenterias e outros problemas de saúde que o acometeram ao longo do caminho. (TEIXEIRA, 2013a, p. 193).

Após os devidos preparativos, a Comissão chegou ao Ceará em fevereiro de 1859 e, após seis meses em Fortaleza, iniciou suas viagens, com as Seções seguindo diferentes roteiros e passando quase dois anos percorrendo a Província. Problemas

---

<sup>11</sup> Outros membros da Comissão, como Guilherme Schüch Capanema, Manuel Ferreira Lagos, e Raja Gabaglia também produziram material referente às suas viagens, rendendo um bom material para os mais variados estudos.

como corte de verbas, doenças e críticas da imprensa surgiram, acompanhados pela percepção corrente de que a missão havia falhado por não encontrarem jazidas de metais preciosos.

Os resultados científicos chegaram à capital do Império de forma desigual: Capanema perdeu tudo em um naufrágio ao enviar seu material de iate para Fortaleza, provavelmente em 1861; a seção astronômica enfrentou problemas com técnicos e materiais; Gonçalves Dias faleceu antes da publicação de suas considerações (em 1864, na província do Maranhão). Mesmo assim, a Comissão entregou ao Museu Nacional mais de 14.000 amostras botânicas (incluindo amostras de plantas para estudos de identificação de espécies da área) e 17.000 amostras zoológicas, que eram um dos objetivos da Comissão. Em termos de publicação, a seção botânica foi a que mais rendeu frutos: Francisco e Manuel Freire Alemão, tio e sobrinho, realizaram abundantes coletas botânicas e publicaram artigos sobre suas coleções (KURY e SÁ, 2012).

A Comissão se diferenciava dos seus componentes, pois, sendo patrocinada pelo governo, tinha a obrigação de apresentar resultados práticos. Esses resultados se manifestaram na forma de contribuições científicas (artigos, amostras botânicas e zoológicas) e conhecimento. Por meio de suas narrativas, foi possível que a Corte conhecesse as paisagens pelas quais passaram e suas experiências. A província do Ceará foi conhecida tanto por meio dos relatórios oficiais quanto pelos diários e cartas dos integrantes da Comissão. Os intelectuais que formavam a comissão tinham a obrigação de construir um texto neutro e abrangente dos aspectos das vilas nos relatórios, o que não era exigido nos diários.

As narrativas desses cientistas carregam a marca do “estive lá”, buscando afirmar o direito de falar a “verdade” sobre a “realidade” observada. É necessário ter cuidado para não cair nessas armadilhas e aceitar descrições e informações como representações da realidade. Devemos desconfiar das narrativas dos diários como portadoras de uma verdade absoluta e considerar as intencionalidades e perspectivas que influenciam a criação dessas narrativas. É preciso evitar a crença na transparência dos enunciados e considerar os atos e circunstâncias do que foi anunciado.

Inserida no contexto das viagens científicas da época, a Comissão era um projeto que articulava vários saberes obtidos a partir da observação e descrição dos cientistas ao percorrerem o território da Província (KURY, 2001). Contudo, nosso foco

não é buscar uma experiência total da Comissão, mas sim entender as circunstâncias em que o Diário de Viagem de Freire Alemão (2006) foi produzido e utilizá-lo para investigar a experiência do autor em relação à cultura alimentar na Província do Ceará.

De qualquer forma, é importante entender que os participantes dessa Comissão atuavam como representantes de um poder central. A Comissão era uma forma de afirmação da legitimidade do poder imperial e do conhecimento produzido pelo IHGB. A iniciativa da Comissão se deu em um período de transição para um fazer científico institucionalizado, um momento de reforma e consolidação das ciências naturais no Brasil (TEIXEIRA, 2013b).

Mesmo que o diário de viagem fosse de caráter pessoal e não tivesse o propósito de ser publicado, acreditamos que é importante discutir essas questões, pois os objetivos da Comissão são peculiares a essa experiência. A Comissão Científica almejava enviar e divulgar conhecimentos para formular uma história do Brasil aos moldes da história da Europa. O relato de viagem teria grande importância para a produção de conhecimento, pois:

(...) se a nação caminhava inexoravelmente rumo ao progresso civilizatório, também se fazia urgente dar conta de realidades que estavam prestes a desaparecer, como as últimas comunidades indígenas e os sertões incultos, a serem inventariados em laboratórios e museus. E como fazer isso se não pela experiência do deslocamento? Nesse sentido, o relato de viagem e a descrição de regiões desconhecidas ganham um papel fundamental na cultura ilustrada, estendendo-se às demandas da ciência moderna no intuito de preservar das brumas do esquecimento tanto os aspectos físicos quanto morais deste lado do Atlântico, organizando-os numa nova comunidade de sentido. (TEIXEIRA, 2013a).

Logo, as viagens não ocorreriam apenas para atender a uma demanda do governo imperial por conhecer as potencialidades do território, mas também para estabelecer um discurso de saber originário do país, visando prestígio na comunidade científica internacional. Era preciso viajar, ver e relatar, registrando de maneira detalhada (e se possível, diária) aquilo que experimentavam. O saber ocidental nasce com a ciência moderna, com uma fome infinita de extensão, que tudo quer abarcar, tudo quer conhecer, a todos os lugares chegar, e nada pode ficar longe dos seus olhares (ALBUQUERQUE JÚNIOR, 2008).

Dito isso, nas páginas do diário de Freire Alemão, ele fala das experiências pessoais vividas na expedição, além das informações de cunho científico, de seus sentimentos interiores, de suas impressões, de seus problemas de saúde, das

desavenças com outros membros da Comissão. E, o mais importante para os objetivos deste trabalho, como ele era recebido nos lugares, o que lhe era servido como alimentação, que alimentos comia e onde dormia. Ele registra, ainda, comentários sobre clima, relevo, festas, condições econômicas, traçado urbano e arquitetura. Acreditamos que, como seu escrito não tinha o propósito de se tornar público, ele teve uma maior liberdade para revelar suas próprias ideias. Obviamente, isso não pode ser tomado como certo, e é importante ler a fonte a partir do momento em que foi concebida e dos interesses que a permeavam.

Narrada em diários, a viagem de Freire Alemão não tinha propensão de ser divulgada senão por meio de artigos científicos. Mas, para além dos artigos publicados, de seus diários pessoais, ele também deixou desenhos, anotações e um volumoso herbário. Descrevia espécies de plantas, as classificava, observava a geografia, o habitat das plantas e dos seres vivos, e também os hábitos da população. Não se restringindo à botânica, tinha interesse em documentos antigos e conversava com moradores mais velhos sobre ocorridos passados, como enchentes, secas e espécies vegetais que não existiam mais.

Inclusive nas instruções de trabalho da Comissão Científica, que buscavam orientar os cientistas em suas atividades, Freire Alemão demonstrava interesse pela conversa como forma de investigar a natureza local e suas riquezas. Ele orientava a perguntar o nome indígena e o vulgar de cada vegetal, assim como seus usos populares. Para ele, a conversa era uma forma de conhecimento, ou melhor, uma maneira de encontrar pistas a serem investigadas. Anotava o que os provincianos lhe relatavam acerca da história, da política e dos costumes. Tradições e percepções do povo comum não foram desperdiçadas, sendo descritas em seus diários (SANTOS, 2013, p.26).

Freire Alemão foi um cientista que não se restringia apenas à sua área de atuação. Antes de chegar ao Ceará, havia estudado os escritos de João da Silva Feijó e Manuel Arruda da Câmara, ambos viajantes que haviam passado pelo Ceará nos anos anteriores e conheciam parte daquela região.

Por mais desafiadora que fosse a viagem para um homem da sua idade, acostumado a um estilo de vida diferente no Rio de Janeiro, a Comissão representava um momento importante para sua trajetória como naturalista. No Rio de Janeiro, os materiais colhidos no Ceará foram, de fato, objeto de exposições públicas, sendo

inclusive levados à Exposição Universal de Londres de 1862. Logo, o diário produzido nessa viagem é uma oportunidade de investigação histórica, pois:

o relato de Freire Alemão, quando confrontado com outras memórias de viagem, apresenta componentes peculiares ao pesquisador. (...) Configurando-se assim numa fonte importante para depreender os costumes, as tensões e as vivências sociais na esfera pública e no domínio privado nos territórios do chamado Novo Mundo. (TEIXEIRA, 2013a, p. 193-194).

Para além das críticas da imprensa e da população, que a chamavam de Comissão Defloradora devido aos encontros de alguns participantes com a população local, ou do mais afável, mas não menos crítico, nome de Comissão das Borboletas (para destacar seu caráter inútil), a comissão também produziu fontes que podem ser muito úteis para discutir diversos temas. Freire Alemão:

Descreve o ambiente dos saraus, a graça e desenvoltura das moças, a presença cotidiana dos escravos, as conversas nas calçadas, o desembaraço das crianças, a sonoridade da fala popular, os préstimos dos anfitriões, os serviços prestados nos povoados e vilas, enfim, esmiúça com riqueza de detalhes e visão analítica as singularidades do viver cearense na segunda metade do século XIX. (CAVALCANTE, 2011, p. 7).

A estadia dos viajantes no Ceará foi marcada pelo confronto entre os modos daqueles homens de elite, ligados às principais instituições imperiais, vindos da Corte e que, por dois anos, passaram a conhecer a região. A presença desses senhores da Corte não passou despercebida pelos habitantes locais. Freire Alemão era constantemente procurado para atender aos doentes. Conviveram com as autoridades locais, religiosas e militares, onde preenchiam o papel de representantes do Imperador. Durante esse período, registraram hábitos, encontraram documentos antigos, coletaram plantas, caçaram animais e exploraram as cercanias.

Os estudos sobre a botânica da região foram, durante o período do Império, marcados pelos trabalhos de Freire Alemão, além das pesquisas de naturalistas estrangeiros. Diversas obras, exposições nacionais e internacionais, e revistas científicas divulgaram os produtos úteis de regiões antes não conhecidas (como mel, cera, óleos e fibras vegetais), bem como as belezas e os sofrimentos descritos pelos viajantes. Esse conhecimento, antes da comissão, não havia sido sistemática e exaustivamente realizado.

A viagem da Comissão veio para inserir o país no discurso do poder, no prestigioso âmbito da comunidade científica. Não apenas como exportadora de

matéria-prima, mas também como produtora de conhecimento. Afinal de contas, entre idas e vindas, a Comissão permaneceu na Província do Ceará por dois anos, enviando material para o Rio de Janeiro e produzindo conhecimentos que fizeram valer a pena sua viagem. Procuraram também, em uma sociedade predominantemente iletrada e com forte tradição oral, deixar registrados os conhecimentos por meio da verificação da tradição oral, bem como por meio de outros documentos encontrados nas vilas (SILVA FILHO, 2006).

Esse é um dos grandes diferenciais entre a viagem de Koster e Gardner e a de Alemão: o fato de a última nascer de um projeto político estatal nos leva a perguntar sobre quais demandas ela tinha que responder; e que seus participantes tinham que atender. Enfim, mesmo que os três diários de Freire Alemão se aproximem do gênero literatura de viagem (vide capítulo dois), seu texto guarda a especificidade de estar vinculado a uma expedição científica oficial e ser o texto de um nacional, e não de um viajante estrangeiro. Gardner e Alemão eram intelectuais, especialistas no campo da botânica; ambos vieram em viagens patrocinadas, mas com objetivos completamente diferentes. Koster e Gardner possuem a similaridade de serem ambos estrangeiros (por mais que possamos ver que Alemão não vê mais similaridades entre o Rio e o Ceará do que Koster entre o Ceará e a Inglaterra, ou Gardner com a Escócia). Mas Koster e Gardner vieram ao Brasil na conjuntura da abertura dos portos, do interesse europeu pelas Américas, conhecendo o interesse que se tinha na literatura de viagem.

O que há em comum nessas viagens é um certo desacordo entre esses estrangeiros e estranhos (já que Freire Alemão é brasileiro) e as populações locais, a incompreensão das práticas que cada um mantém. Se para eles os hábitos da população (culturais, sociais, ou, no nosso foco, os alimentares) eram estranhos, também para a população aquele grupo andando pelos sertões, coletando amostras de plantas e pedras, inquirindo sobre suas histórias, com roupas, sotaques e hábitos diferentes também só poderiam causar estranhamento.

Porém, o que todos os três percebem, e têm em comum, de maneira mais ou menos relevante em sua escrita, é a cultura alimentar.

## 5.2. O PERCURSO DE FREIRE ALEMÃO

A viagem permitiu à Comissão descortinar paisagens ignoradas por outros intelectuais da Corte, pois a província do Ceará permanecia, até então, impermeável ao saber oficial. Essa viagem também se destaca por outro fator: a realização em um período de chuvas.

O apoio estatal, é claro, modifica a situação da viagem, influenciando nas dificuldades e eventualidades dessas jornadas e na forma como nossos viajantes lidaram com elas. Já o exercício da hospitalidade, demonstrado a todos os viajantes estudados, era menos uma demonstração de afabilidade e mais uma necessidade cotidiana dos habitantes da área rural da província. Com as vilas distantes umas das outras, em estradas que levavam dias para serem percorridas dentro dos sertões e sem uma variedade de pousos, a maioria das casas tinha um alpendre onde as redes dos viajantes podiam ser armadas.

O grupo de Freire Alemão era constantemente bem recebido nas sedes das vilas por comerciantes, padres, amigos e a elite local. E, como não poderia faltar, eram recepcionados com ceias, almoços, lanches e presentes com gêneros alimentícios. Duas realidades se destacam: a recepção nas sedes das vilas, onde eram encaminhados para se hospedar em casas e, mesmo que não fossem alimentados pelos anfitriões, ainda tinham maior acesso aos produtos alimentícios graças às feiras que ocorriam nas vilas; e a recepção no trajeto entre as vilas, marcada por casinhas e uma população que não tinha muito a oferecer além de um teto.

A água era um bem importante para a população local, um valor que a Comissão, ou pelo menos Freire Alemão, parece ter introjetado. A preocupação com a água e sua qualidade está presente durante todo o diário do chefe da Comissão. O estado da água muitas vezes fere a sensibilidade dos viajantes, pois Freire Alemão a descreve como suja, leitosa, e de má qualidade. Não temos como saber se os moradores locais tinham a mesma opinião que os viajantes ou se, por ser essa a água disponível localmente, isso não era uma questão para eles. Talvez houvesse mecanismos para contornar o estado da água ou pontos de recolha de uma água mais limpa; ou talvez eles estivessem simplesmente acostumados com a água naquele estado. Mas essas são apenas indagações sem respostas nos escritos de Alemão.

Mesmo assim, a viagem não foi realizada durante a época de seca, e essas águas que não agradavam a Freire Alemão poderiam ser aquelas do cotidiano da população, fora do colapso econômico, social e demográfico que ocorriam durante os períodos de seca. Kenia Rios (2016) nos aponta que a seção botânica teve o prazer

de assistir à transformação da natureza durante o período das chuvas, revelando uma vegetação luxuriante. Já Garner, em 1837, havia observado como, após as chuvas, a vegetação se transformava, se renovava e se tornava verdejante. Anteriormente, Koster notou a mesma característica sobre a vegetação da Capitania/Província, mostrando-nos como essa foi uma experiência compartilhada pelos nossos viajantes.

A preocupação com a seca, mas também a percepção de que, se houvesse medidas para mitigar o evento climático incontornável, foi debate entre cientistas e intelectuais a partir do século XIX. Se a vegetação renascia com água, a solução seria promover reservatórios de água. A seca também foi utilizada como um elemento de agregação, que poderia fomentar o sentimento de fraternidade e solidariedade nacional, enquanto as outras províncias sentissem a necessidade de ajudar seus “irmãos” que passavam por essas calamidades. Objetivo alcançado, levando em conta os subsídios recebidos pelas Províncias que enfrentavam a seca a partir de então (RIOS, 2016, p. 182-183).

A viagem de Fortaleza a Crato manteve a Comissão muito próxima ao rio Jaguaribe, e este é uma presença constante no relato de Freire Alemão, ditando o caminho a ser trilhado e explorado. O rio merece nossa atenção por ser um reservatório de água e uma chance de sobrevivência, sendo importante para o Ceará desde os tempos de capitania hereditária. Só após o domínio holandês sobre a parte norte da América portuguesa (nomeadamente em Pernambuco) é que o interior do Ceará começou a ser conhecido. O vale do Jaguaribe, bem como as cercanias de Fortaleza, foram os primeiros locais de colonização. A beira-mar e a beira dos rios foram as primeiras terras a serem desejadas para sesmarias, por uma questão de provimento de água e da fertilidade do solo.

Mesmo com olhares específicos, treinados pelo saber científico e, às vezes, limitados pelas suas próprias experiências, podemos aprender muito com os pormenores significativos das vivências desses viajantes. Por exemplo, durante o trajeto que Freire Alemão faz saindo de Fortaleza, a farinha está sempre presente, algo já abordado pelas nossas fontes previamente estudadas. Além da importância especial dada à qualidade da água. Alemão também se preocupa com a qualidade dos produtos “derivados” dela, como o chá e o café. Ele usa termos como “água de café” (ALEMÃO, 2006, p. 50) e “água suja de café” (ALEMÃO, 2006, p. 52) para descrever seu desagrado em relação à qualidade do café. Já nessa época, o café era

uma bebida popular no Rio de Janeiro (ALGRANTI, 2009, p. 71), e Alemão parecia não encontrar um café que lhe agradasse na província do Ceará.

Os adjetivos estão muito presentes na narrativa do autor. Por exemplo, quando chegam a Aquiraz, esta é descrita como uma povoação “pequena e decadente”, mesmo que o interior, a natureza, possua uma bela paisagem (ALEMÃO, 2006, p. 47)<sup>12</sup>. O pouso por aquelas paragens é feito no sítio de um major da Guarda Nacional, ainda sem nome, recebidos com afabilidade, com uma ceia de carne seca com farofa, água de café com grude (beiju de tapioca e coco), broinhas de ovos, queijo duro, etc. (ALEMÃO, 2006, p. 50). Aqui, vemos muitos dos gêneros que já identificamos como parte da cultura alimentar da província cearense: a carne seca com farofa, outro derivado da farinha de mandioca, a tapioca e o queijo. É interessante observar que os mesmos gêneros que vimos Koster e Gardner consumindo em pousos entre vilas também estão presentes na casa de um major. Nesse caso, o major da Guarda Nacional está sujeito à disponibilidade dos mesmos gêneros alimentícios: derivados da atividade pecuária e da cultura da mandioca, compartilhando essa parte da cultura alimentar com outros estratos da população.

Além de mandar estender suas redes, não lhes foi oferecida água para banho e para os pés, algo desconhecido nas “roças do Ceará”, segundo Alemão. Nessa casa, também havia uma casa de farinha anexa, bem como um engenho de açúcar, do qual o autor dá uma descrição detalhada (ALEMÃO, 2006, p. 51). A farinha é descrita como grossa e malfeita, e no engenho trabalhavam escravizados e homens livres. A produção do engenho era vendida para fora, mas a mandioca era para o consumo da casa. Afinal, a farinha era um alimento que não podia faltar, de fácil armazenamento, e só se vendia em caso de excedentes. O grupo fica para o almoço, sendo servido de fritada de carne seca, farofa, paçoca, grude, beijus de massa e café (ou melhor, água suja de café), logo então partindo para Cascavel (ALEMÃO, 2006, p. 52). Só a partir desses dois trechos do diário podemos perceber uma diferença entre o cardápio consumido por Alemão e aquele ao qual tiveram acesso Koster e Gardner: o consumo do café.

Nenhum dos dois viajantes anteriores citou tanto o café quanto Alemão citará. Ele parece achar café em quase todas as casas em que se hospeda, sejam de ricos

---

<sup>12</sup> No documento, Defesa do desembargador Soares Reymão, Antônio Bezerra (2009) pontua que este defendeu a criação da vila de Aquiraz, em 1713, pois esta possuía muito pasto, terra fértil para o plantio de farinha, de arroz, além de muitos peixes no rio. ALEMÃO, 2006, p. 47.

ou pobres, fraco ou forte, de água boa ou ruim. O café era uma bebida popular na Corte naquele momento e parecia estar presente, segundo o relato de Alemão, na província do Ceará (ALGRANTI, 2009).

Na vila de Cascavel, após o jantar, Alemão vai à casa de um “sujeito da terra”, capitão da Guarda Nacional, mas não cita o nome, que lhes apresenta uma mesa com goiabada, queijo e água (sem adjetificações dessa vez) (ALEMÃO, 2006, p. 54). Como já descrevemos quando analisamos o relato de Gardner, os doces como sobremesa se tornaram comuns para uma parcela da população e eram símbolos de cortesia.

A noite é passada no Alto das Cajazeiras, onde estava ocorrendo uma farinhada que ele descreve como:

[...] fomos a uma palhoça, que tem fora duas grandes cajazeiras, e aí nos indicaram uma casa de farinha para pouso, com efeito para lá fomos. Acabavam de fazer farinha e estavam fazendo beijus e grudes (solas) várias mulheres e raparigas, e ao mesmo tempo espremiavam e lavavam massa para tirar a goma; vários homens havia aí também, trabalhando. A casa é um grande telheiro aberto, ou sem paredes, e só pelo lado de fora estava fechado de grossos paus-a-pique, por dentro havia um cercado para onde montamos os nossos cavalos de sela e lhes demos para comer jerimuns (abóboras); os animais de carga ficaram no campo peados. Ceamos fatias de presunto assadas com beijus e solas que nos vinham oferecer as farinheiras; foi de galhofa até às nove horas ajuntando-se depois mais homens, curiosos e contadores de histórias. (ALEMÃO, 2006, p. 56).

Como já discutimos, as farinhadas eram momentos de sociabilidade, nos dizeres de Alemão, “de galhofa”, onde se trabalhava, mas também se contavam histórias. As fatias de presunto são a primeira citação deste gênero nos relatos de nossos viajantes, o que nos leva a supor que fosse alguma carne defumada, para que durasse mais. É um produto que o grupo de Alemão leva como provisão, logo sendo adicionado aos beijus frescos que deveriam estar sendo preparados para alimentar aqueles que trabalhavam.

Após passarem a noite, ficam até a refeição da manhã, composta pelos beijus da farinhada, ovos e a “água suja de café”, partindo para o vale do Pirangi em seguida, repleto de carnaúbas, com um rio do mesmo nome, de água barrenta.

Ao final do vale do Pirangi, encontram uma casa para pousar:

(...) este [o almoço] contava de dois pratos de fritada, de carne seca assada, de farofa de beijus, meia dúzia de ovos duros e uma água suja de café, morna e intragável, mas para não descontentá-lo - ele comeu conosco igualmente, mas nos havia dito que já tinha almoçado - como dizia, para contentá-lo eu,

fazendo das tripas coração, emborqueei duas xícaras. (ALEMÃO, 2006, p. 57-58).

Uma questão interessante ligada às sensibilidades é que Alemão, mesmo desaprovando o café (vários cafés durante boa parte do seu percurso), se força a beber para não descontentar o dono da casa. Provavelmente para não mostrar alguma ingratidão, uma questão de etiqueta que ele não gostaria de quebrar. A fritada, imaginamos, seja um prato feito com farinha de mandioca. Os beijus e ovos parecem elementos recorrentes nas refeições. Já percebemos a importância da farinha de mandioca e dos pratos derivados dela, assim como a carne seca; os ovos são uma das primeiras de muitas citações que Freire Alemão fará a eles.

Esse anfitrião nos dá pistas sobre o que parcela da população esperava da Comissão, ao dizer que aquele grupo estava no Ceará para descobrir minas de metais preciosos, faltar a província de águas e ensinar a trabalhar, ficando decepcionado quando Freire Alemão explica que esse não era o objetivo da sua seção. Para a próxima refeição, o anfitrião os deixa por conta própria:

Era de noite e nós não tínhamos jantado, esperando que o nosso homem nos desse de comer, mas ele (que se passa por sovina), tendo-me perguntado se nós trazíamos comida e eu lhe disse que sim, descansou; mandou-nos pois assaz presunto e fazer farofa, com que ceamos, ele nos mandou um bule de água suja de café, temperado com rapadura. (...) E como nos não oferecesse almoço nem café, comemos um pouco de presunto cru com farinha e queijo. (ALEMÃO, 2006, p. 60).

Como visto nessas descrições, os gêneros da cultura alimentar parecem ser os mesmos durante o trajeto: ovos, farinha, queijo, café e carne. Percebemos também que o café era adoçado com rapadura, e não com açúcar. Nos parece que o açúcar refinado era um gênero ainda mais caro e não acessível a todos, podendo não fazer parte da cultura alimentar local. Levando em conta que havia engenhos de rapadura no Ceará, supomos que a rapadura, sim, podia ser mais acessível.

A próxima casa onde conseguem pouso é uma “palhoça”, com um pequeno curral com cabras, onde, ao chamarem:

[...] acudiram duas mulheres, mas não queriam chegar-se a nos e correram quando nos aproximávamos a elas; então estando já nós no fundo da casa apareceu uma mulher a quem pedimos agasalho e almoço, sobre esta última parte fez suas dificuldades dizendo que nada tinha que nos conviesse "O que comeu Vmce [vosmecê]?", lhe perguntei eu "Jerimum, feijão, o que Deus quer", respondeu ela. Então eu lhe disse: "Estão aqui cabras, não tem leite?".

"Tem" disse ela. "Não tem rapadura?". "Um bocadinho", respondeu. "Não tem café?". "Muito pouco". "Pois então faça café, ajunte leite e adoce com rapadura que estamos satisfeitos". Sorriu-se e entrou para dentro. (ALEMÃO, 2006, p.61).

Nos parece que essa senhora não queria receber Alemão. A impressão é de que ela teve de ser convencida a preparar a refeição. Talvez por vergonha de seus poucos suprimentos ou por querer mantê-los para si (ambas situações que podemos entender muito bem). No entanto, ela é convencida a lhes oferecer o que tem. A criação de pequenos animais, como cabras, já foi notada por Koster, e temos aqui outra pista da importância que essas criações tinham para a sobrevivência da população. Era a partir dessas cabras, ou de galinhas, que era possível adquirir leite, ovos e carne, conforme a necessidade.

Enquanto sua anfitriã prepara a refeição, aparece uma menina:

Nós voltamos para a frente, onde uma das meninas estava vendendo melancias a uns soldados de um destacamento que chegou depois de nós. (...) O Reis comprou logo duas boas melancias, que estavam excelentes, abriu-as logo e foi às devorando, eu também com duas talhadas para minorar a sede, havia também boa porção de jerimuns e logo compramos uns poucos para nossos cavalos que não tinham capim. (ALEMÃO, 2006, p.61).

A cultura alimentar é algo que leva tempo para mudar, assim como o paladar (CASCUDO, 1967), e não esperaríamos que, nos pouco mais de vinte anos que separam Gardner de Alemão, ela tenha sofrido grandes alterações. Afinal, o hábito de consumir jerimuns e melancias já havia sido notado por Gardner nas localidades ao longo do rio Jaguaribe, o mesmo trajeto que Alemão estava percorrendo naquele momento. A plantação de melancias estava provavelmente localizada no quintal da casa ou nas proximidades, à beira do rio. De qualquer forma, a negociação de melancias com o destacamento e a satisfação da sede de Reis permitiam-lhe também adquirir dinheiro para comprar outros gêneros alimentícios. Em relação ao jerimum, era muito provável que fizesse parte do cardápio humano, assim como a farinha.

Logo aparece outro personagem, o irmão do dono da casa:

Nessa correia chegou um sujeito irmão do dono da casa e travou logo conversa conosco. Chega serão dez horas o Lagos com o seu ordenança, vinha torrado, e sequiso atirou-se as melancias, como gatos a bofes, (...) O homem de quem acima falei e a quem disse que pedira café a senhora, que era sua cunhada, e sabendo que não havia em casa beijus, saiu e daí a pouco voltou com uma porção de beijus de massa, grosseiros, mas que nos remediaram. Enfim, pôs a mesa, veio um bule cheio de ótimo café com leite

de cabra e um prato com uma dúzia de ovos cozidos, que nos regalou. (...) eu fartei-me no café tomando quatro xícaras famosas e com isso ficamos até a noite. (ALEMÃO, 2006, p. 62).

Freire Alemão aprecia tanto o café que consome quatro xícaras. Aqui temos um dos raros casos em que a cultura alimentar local parece satisfazer o paladar de um dos viajantes, com o que é servido estando de acordo com as referências que o hóspede possui.

A próxima parada é em outra casa com um curral, que abrigava porcos, cabras e vacas:

O dono é um rapaz casado e com família, nos recebeu mui contente, nos deu ceia de peixe e café ralo feito com água barrenta, única que aqui há e que, se eu a quis beber, pedi-lhe que me mandasse fazer uma garapa com rapadura, e assim a traguei.

23: De manhã nos levantamos e nos aprontamos para sair, com tentação de ir almoçar no Aracati, que é daí a duas léguas e meia; ele não nos ofereceu café, talvez por não tê-lo, e nos convidou para comermos carne seca assada, o que agradecemos. (ALEMÃO, 2006, p. 64).

É curioso notar como Freire, sempre melindroso em relação ao café, prefere uma garapa com rapadura, apesar de ambos serem feitos com a mesma água. Como mencionado, o café era muito comum, mesmo em uma moradia aparentemente simples. A ceia de peixe se deve, sem dúvida, à proximidade com o rio, evidenciando a importância da disponibilidade de alimentos para a cultura alimentar. Esse rapaz também cria porcos, cabras e vacas, o que reforça a importância da criação de animais quanto mais distante do centro da vila se estivesse.

A próxima vila que eles visitam é Aracati, descrita por Alemão como uma pequena cidade situada à margem do rio Jaguaribe, com uma população composta por brancos, negros e mulatos. Segundo ele:

O gado aqui é sem comparação superior ao da capital, onde via sempre bois pequenos, magros raquíticos puxando os carros, e cavalos da mesma aparência carregando vários gêneros. Aqui tem o gado uma bela aparência, são de boa estatura e sadios. A cidade é muito farta, principalmente de peixes e ovos; as galinhas são raras no mercado, tudo muito mais barato. Ontem à noite compramos aqui quatro camurins de três palmos cada um a duas patacas, **mas a gente da terra os tem ainda mais baratos**; os ovos custam a vintém; a carne é boa e abundante; verduras não há, ou há muito poucas. (JUCÁ NETO, 2012, p. 372).

Perguntamo-nos por que o gado de Aracati é superior ao da capital. Talvez seja devido à alimentação, à pastagem próxima ao rio ou ao fato de que a vila tem um histórico consolidado de criação de gado, e as pessoas sabem criar o gado de forma mais eficiente. Outra possibilidade é que a raça dos animais seja diferente da encontrada na capital.

Alemão descreve os produtos das vilas da mesma forma que Koster e Gardner fazem. Os peixes, pela proximidade com o rio; os ovos, provenientes das criações particulares de galinhas, provavelmente. Outro ponto interessante é a diferença de preços: havia um preço para o povo da terra e outro, que parece ter sido o que Alemão pagou. O vendedor se aproveitava do fato de que esses “estrangeiros” tinham mais dinheiro para cobrar mais? Até que ponto essa prática ocorria na própria comunidade? Será que as classes mais abastadas eram cobradas mais e as classes mais populares menos? Perguntas às quais, Alemão não oferece respostas.

Quanto à ausência de verduras, acreditamos que, se elas não eram comercializadas, isso não significa que não fizessem parte da cultura alimentar local. Afinal, as pessoas tinham seus quintais e era provável que plantassem verduras apenas para consumo próprio.

Na época da fundação da vila de Aracati, no século XVIII, um dos argumentos usados foi o de que o local era rico em peixes, carnes e outros víveres, que poderiam vir tanto do mar quanto da terra. Mesmo que as águas não fossem muito abundantes, havia a alternativa de construir poços ou cacimbas.

Como dito, o Jaguaribe estará sempre presente nesta viagem, por seguir seu curso. O vale jaguaribano ocupa uma área de 72.000 km<sup>2</sup>, correspondendo a metade do atual estado do Ceará. Foi nesta extensão que ocorreu a colonização e a “conquista” da capitania. Neste vale encontram-se as vilas mais importantes da época colonial, como Aracati e Icó (JUCÁ NETO, 2012).

Em Icó, eram comercializadas as boiadas que seguiam para o litoral cearense, especificamente Aracati, onde eram transformadas em carne seca nas oficinas locais. Além disso, Icó era um ponto de passagem das boiadas destinadas ao Norte açucareiro. Em Aracati, a principal atividade comercial era a produção e venda de charque. A pecuária possibilitou o acúmulo de rendas, o que foi fundamental para atrair a atenção do estado português para a capitania do Ceará. Embora Freire Alemão considerasse Aracati uma pequena vila e Silva Paulet (1935) afirmasse que

todas as vilas da capitania estavam “arruinadas” no século XIX, Aracati ainda era uma das maiores vilas da província, com seus sobrados coloniais e sua ampla rua principal.

Henry Koster, na década de 1810, descreveu Aracati como uma vila basicamente constituída por uma longa rua, com outras de menor importância. George Gardner também destacou a longa e larga rua como sua característica mais marcante, mas ressaltou a presença de quatro belas igrejas. As casas, geralmente de dois andares (em grande parte devido às inundações do rio durante o período de chuvas), eram construídas com madeiramento de carnaúba e espaços tapados com tijolos.

Freire observa a alimentação dos trabalhadores e do povo em geral: “A alimentação do trabalhador ou, em geral, do povo, e mesmo da gente que está em certa posição, são a carne, a farinha e a rapadura, que comem como sobremesa com farinha. Diz-se também que, tendo-se na boca um pedacinho de rapadura, não se sente sede.” (ALEMÃO, 2006, p. 73). Já havíamos percebido que, com exceção de certos gêneros como vinho e doces, os forasteiros recebiam praticamente os mesmos pratos, independentemente de serem hospedados por pessoas de condição econômica pobre ou rica. Podemos inferir que, embora a população em geral consumisse os mesmos alimentos e compartilhasse a mesma cultura alimentar, a frequência e a quantidade de alimentação variavam conforme o estrato social.

É interessante que, em conversa com locais, Freire Alemão aponta que alguém que esteja “iscado do gálico” (sic) não consome carne de veado ou de peru por serem carnes muito carregadas. Isso nos remete à discussão de que nem sempre o que está disponível é considerado adequado para o consumo como alimento, ou é aproveitado como tal. As escolhas alimentares se baseiam em preceitos além do simples fato de o produto ser ou não comestível. A cultura alimentar possui regras acerca do que deve ou não ser consumido em determinadas situações, e quem estivesse padecendo dessa condição não deveria consumir essas carnes. Além disso, não há indícios de que a carne de veado ou de peru fosse comum na dieta da população em geral.

Freire Alemão não encontra muitas “culturas” na cidade. Ele afirma: “Não há cultura nenhuma nos arrabaldes da cidade, que são apenas uma capoeira rasa (...). Vejo muito pouca verdura; na nossa vista, só aparecem maxixeiros e jerimuns, e, pelos quinhões, mamoeiros e graviolas.” No entanto, havia cultivo de cana-de-açúcar para a fabricação de aguardente e de mandioca, além de muitos coqueiros, cujos cocos eram utilizados na preparação de diversas comidas (ALEMÃO, 2006, p. 74-75). Isso

nos leva a supor que frutas e verduras eram pouco consumidas, ou então eram cultivadas em quintais, próximos às casas, para subsistência e não para venda.<sup>13</sup>

Em relação à cachaça, já nas primeiras décadas do século XVII há referências ao seu consumo. A produção de aguardente era realizada em pequenos engenhos, o que explica a presença de produção de cachaça na província do Ceará, que, ao contrário das províncias produtoras de açúcar, como Pernambuco, não possuía grandes engenhos. A produção de rapadura também poderia ocorrer nesses pequenos engenhos. A cachaça nasceu e se consolidou como um produto de baixo status, não apenas em termos de consumo, mas também de produção. Seus maiores consumidores eram os escravizados e os pobres brancos e mestiços (SOUZA, 2004).

Em 10 de setembro, o Dr. Pacheco, médico da cidade, o convidou para um almoço, junto com o juiz municipal e seu escrivão. O almoço estava:

asseado, bem-feito, boa louça: consiste em galinha de molho pardo, bifes, torta de ostras, ovos estrelados, ova de camurupim, sofrível vinho branco, chá [...] queijo preparado de frigideira, excelente pão e água fresca." No seu jardim há um jirau para a plantação de hortaliças e verduras (ALEMÃO, 2006, p. 83-84).

Já o vinho foi considerado por Cascudo (2014) como uma bebida associada à riqueza, à vida urbana e às festividades, que nunca se incorporou ao consumo da classe média e do povo. Não poderia ser diferente, afinal, a bebida deveria ser importada de Portugal, de uma das ilhas, ou de outros países da Europa, tornando-se, por isso, menos acessível. Por essa razão, o vinho deveria, assim como os doces, ser usado para distinção social, conferindo um significado de sofisticação que a cachaça não possuía. O vinho era uma bebida para ocasiões especiais, enquanto a cachaça era uma bebida do cotidiano (SOUZA, 2004, p. 61).

Destaca-se dessa descrição o preparo da torta de ostras. Embora, em um almoço com os mais abastados da localidade, pudéssemos esperar pratos diferentes, este se sobressai entre os relatados pelos viajantes estudados até agora. O mesmo se aplica às ovas de camurupim e ao pão. Parece mais um almoço europeu do que um almoço servido na província do Ceará, o que não é por acaso. Com toda certeza, a Europa, sendo o modelo cultural da época, influenciava a organização da mesa

---

<sup>13</sup> Outra cultura importante local é a indústria da carnaúba, usada na construção, redes, cestinhas, que se extrai a cera, se faz uso das raízes, folhas, dos frutos, além da farinha que é feita na época de seca, mas que Freire Alemão não cita, provavelmente por sua vinda ter se dado fora das estiagens.

(almoço bem aseado, bem feito, boa louça) e a escolha dos pratos, que deveriam ser inspirados nos hábitos europeus que a Corte havia trazido consigo.

No jardim do Sr. Caminha, morador de Icó, havia laranjeiras de má aparência, cobertas de pó, além de goiabeiras, romeiras, graviolas, figueiras, um pé de sapoti, algodão e flores, todas regadas com água de cacimba. A diversidade de frutas é impressionante, incluindo frutas típicas, como goiaba, sapoti e graviola, e frutas estrangeiras, como romeiras e figueiras. Tal diversidade só poderia ocorrer graças ao fornecimento de água, e o caráter de distinção que era possuir uma fonte de água própria. Não é inesperado que pessoas de uma classe social mais abastada pudessem ter acesso a uma maior variedade de alimentos, como figos e tortas de ostras, que não faziam parte da cultura alimentar local.

No dia seguinte, Freire Alemão recebe um presente da família do Sr. Caminha: frutas, laranjas e figos, acompanhados de flores, tudo coberto por uma toalha de renda (ALEMÃO, 2006, p. 85). É claramente um privilégio ter uma cacimba para fornecer água às plantas, não apenas às frutíferas, mas também àquelas que oferecem a beleza efêmera das flores. Enquanto isso, na vila havia uma cacimba de uso público, fornecendo água gratuita à população, mas que, para Freire, não parecia ter a melhor qualidade.

Havia porcos e galinhas soltos nas ruas da cidade e, ao observar mais atentamente, notava-se entre a população a presença de alguns indígenas e muitos negros. Freire os considerou, no geral, pouco atraentes, exceto as moças com pele mais clara e corada, em comparação com a “beleza” da população do Rio de Janeiro. A gente era desembaraçada, como no caso do menino:

Aqui nos frequentou a casa um mocinho daqui, de 12 a 14 anos, muito esperto, amigo da casa, de sorte que Lagos lhe confiou uma espingarda, deu-lhe pólvora e chumbo e ele trazia quase todos os dias pássaros mortos. aqui estava, aqui comia, pois mora do do outro lado do rio. (ALEMÃO, 2006, p.88).

Há uma falta de descrição sobre o destino desses pássaros mortos. Lagos não era da seção zoológica nem da seção biológica; portanto, esses pássaros não seriam utilizados para desenhos anatômicos e, provavelmente, seriam destinados à alimentação (ALEMÃO, 2006, p. 96). De qualquer forma, a questão que esse evento nos remete é a da caça usada para a alimentação, presente na cultura alimentar local.

Freire Alemão ainda encontra tempo para refletir sobre bailes em Aracati, observando que eles não são comuns na sociedade. Ele nota que:

Aqui certas pessoas, se propensas a arranjar uma sociedade de baile, obtiveram a sala da Camera Municipal, prepararam-na conforme trastes fazendo-lhes acomodar conveniente. Ajuntar a primeira reunião - compraram-se refrescos, doces, chá etc. e todos fizeram as cartas de convite que se distribuíam pelas famílias. Mas foi grande o desapontamento que no dia só se apresentaram cinco senhoras !! Discutiram reunir ainda uma vez só os homens para fazer o enterro, comendo os restos dos doces etc etc., e acabou-se a sociedade. (ALEMÃO, 2006, p.97).

Muitos dos elementos que vemos aqui já foram abordados por nós. Os doces e os chás, em uma reunião aos moldes europeus, demonstravam a elegância e a distinção social daquele encontro em relação às reuniões do povo. É notável que em um evento social não pudesse faltar comida, e que a escolha dos pratos fosse previamente selecionada conforme o rol de alimentos aceitáveis para aquela situação, de acordo com a cultura alimentar local.

Logo, Freire Alemão inicia seus preparativos para partir de Aracati rumo a Icó. Observa que, nas margens do Jaguaribe:

As que aqui vi [vazantes] eram em forma de canteiros, mais ou menos largos e plantados com simetria e de uma aparência agradável saindo muito o verde viçoso dos feijões e batatas sobre a areia alva, era dum lado e do outro do rio havendo de ambos bons lenços de areia enxuta. É admirável o vigor destas plantas que principalmente são melões, melancias, abóboras ou jerimuns, feijões, batatas, cebolas etc. Algumas vezes toda essa bela vegetação é destruída por enchentes imprevistas. (ALEMÃO, 2006, p.98).

Os gêneros alimentares presentes na cultura local são diversos. Encontramos batatas, jerimuns e cebolas, além de verduras e legumes que raramente são encontrados nas vilas de Alemão. Por outro lado, essa abundância estava destinada a quem? Ao proprietário das terras ou a quem tivesse autorização para plantar? De qualquer forma, se esses gêneros eram cultivados, isso implica serem consumidos localmente ou enviados para as vilas vizinhas.

Assim como Gardner, Alemão observa a flora local e a beleza das carnaúbas e das flores durante seu trajeto. Ao chegar na vila de Russas, ele nota uma maior diversidade de alimentos:

O lugar [Russas] é muito quente, bem que ainda lavado de ventos. Há aqui poucas moscas e menos mosquitos, ainda não vi ratos, baratas poucas. A

carne é muito boa, os ovos a dois por vintém, leite de vaca não há, mas o de cabra vendem a 12 vinténs a garrafa; há algum peixe do rio: mantês-pessim [sic] é cara; pão menos mau; água, bem que um pouco leitosa, não é das piores. **Eu tenho bebido principalmente cidra por causa de um incômodo.** Não há hortaliças, não há frutas de qualidade alguma, apenas laranjas mui verdes; não há capim verde para os cavalos, os jerimuns vem de longe. A gente nos parece boa, pacífica, conversável. (...) Agricultura aqui é quase nula, apenas plantas pelas vazantes do Jaguaribe, melões, melancias, jerimuns, feijão, batatas, pouco milho e cana. A indústria é de criação e de cera de carnaúba. (ALEMÃO, 2006, p. 112).

Sempre que Alemão chega a uma nova vila, ele descreve o aspecto geral da mesma. Podemos nos perguntar para quem, já que, hipoteticamente, esse diário era de uso pessoal. Talvez fosse para benefício da própria memória, pois ele precisaria produzir conteúdo a partir dessa viagem e poderia consultar suas próprias anotações.

Em Russas, de forma incomum, havia carne, e ela era boa, mas não havia leite, principalmente considerando que eles estavam fazendo essa viagem durante a época de chuvas. A cultura da pecuária costuma se aproveitar tanto da carne quanto do leite (e seus derivados). Uma explicação possível é que havia leite, mas ele não era levado para venda, ou Alemão simplesmente não o percebeu.

Outra questão: os jerimuns vêm de longe, mas de onde? Dependendo da espécie, o jerimum pode durar até seis meses antes de ser colhido, mas precisa de pouca exposição à luz solar. Era realmente necessário que o jerimum viesse de longe, sendo que eles eram plantados nas várzeas do Jaguaribe? A mesma questão se aplica à agricultura, que, segundo Alemão, era quase nula, apesar de haver plantações nas vazantes. Faz mais sentido que não houvesse plantação nos moldes que ele esperava ou estava acostumado, pois havia melões, melancias, jerimuns, batatas, milho, cana e certa quantidade de mandioca em algum espaço.

O pão é um item frequentemente citado e mais comum quando os membros da Comissão estão nas vilas, já que não deveria durar muito. E a matéria-prima (a farinha de trigo) tinha que ser importada por um dos portos da província, fosse Aracati ou Fortaleza.

Por fim, Alemão pontua ter bebido basicamente cidra devido a um incômodo que sofreu durante seu trajeto até Russas, em Caatinga dos Góes. Ele atribuiu o problema à água local, que causou uma disenteria. É quase inesperado que, no meio do trajeto entre as vilas, ele consiga encontrar cidra, ou qualquer tipo de bebida alcoólica que lhe agrade.

Partindo de Russas, no dia 22 de setembro, nota-se a presença de muitas plantações de feijão às margens do Jaguaribe, e Lagos caça alguns pássaros. Suas descrições tornam-se mais concisas aqui. De Limoeiro, ele apenas menciona que foram hospedados pelo “padre Fulano de Tal Bessa”, que lhes ofereceu um excelente jantar com capotes e água abundante (ALEMÃO, 2006, p.117). A principal atividade econômica da vila era a fabricação de cera de carnaúba e a criação de gado, além das plantações nas vazantes do rio, mas não foram encontradas frutas ou hortaliças. Nesse sentido, sua percepção sobre a vila é bastante semelhante à de outras vilas. Supomos que, devido à proximidade entre elas, compartilhassem certos elementos da cultura alimentar.

Em Tabuleiro, havia carne de boa qualidade e excelente pão, mas não se encontravam frutas, verduras ou leite, e a água era leitosa e de má qualidade, o que o levou a consumir cidra (ALEMÃO, 2006, p.121). Esse hábito, uma vez iniciado, o acompanha em várias localidades onde Freire Alemão não encontra água de sua preferência. No entanto, não acreditamos, de forma alguma, que uma vila não possua frutas, verduras ou leite como parte de sua cultura alimentar, especialmente considerando que já vimos que frutas e verduras são cultivadas às margens do rio e nos quintais das casas.

Saindo de Tabuleiro, há dois casos interessantes, o primeiro é relatado da seguinte forma:

Chegamos a S. João às dez horas e aí achamos já o Lagos e Reis, balançando-se nas redes, em casa do Sr. João Cassiano Freire de Castro, mulato, ou acaboclado, que nos agasalhou com afabilidade, deu-nos para almoço um bule de café, ou antes água de café que a sede tornava suportável; pedindo-nos mil desculpas por não tratar melhor. A água que ai os apresentou era clara e fresca, tirada das cacimbas do Jaguaribe (...) fartamo-nos de água fresca, pois em Tabuleiro a água era péssima, leitosa. (ALEMÃO, 2006, p.130).

Alemão, tal como Koster e Gardner foi recebido por pessoas das mais diversas classes. No geral, ele encontra motivos para reclamar da água em todas as vilas, mas também ocasionalmente faz elogios às pessoas que o recebem bem. Outro ponto a ser notado é que o “mulato”, que aparentemente não tinha muito a oferecer, ainda assim possuía café para as visitas. Se esse café era algo que ele consumia apenas em ocasiões especiais ou cotidianamente, podemos inferir que o café havia se tornado bastante comum na cultura alimentar local.

O segundo caso é quando ele para na casa do Sr. Manoel da Cunha Pereira, subdelegado de São João, freguesia de Russas:

À noite [a senhora que ele tinha atendido] me mandou um capote - galinha-d'angola - e um queijo. Pouco adiante me apeei na casa do Sr. Manoel da Cunha Pereira, subdelegado de S. João - freguesia de Russas. Estavam à mesa ele e mais outro sujeito, o Lagos e o Carvalho, que havia chegado antes. Eu me sentei à mesa, que continha carne seca, linguiça, farofa, água de café ou chá, e talhadas de queijo com farinha. (...) O nosso hóspede deu-nos de jantar às quatro horas: carne cozida, feia, e com catinga da vaca insuportável, linguiças (de que comi só com uma mão escaldada), queijo e doce por sobremesa. Às nove da noite demos nós o chá. (ALEMÃO, 2006, p.131).

Constantemente, Alemão recebe “presentes” das pessoas para quem ele receita, os quais poderíamos até chamar de pagamento, embora não sejam em forma de dinheiro. Esses presentes geralmente consistem em alimentos que as pessoas podem oferecer. Seja porque Alemão não aceita pagamento em dinheiro ou porque algumas pessoas não podem pagar, elas demonstram seu agradecimento de outra forma.

Em relação aos capotes, essa é uma das várias referências que Alemão faz a pratos preparados com essa ave. Os capotes não foram descritos pelos viajantes de que tratamos, mas para Alemão, o capote não é estranho, e ele não parece surpreso com esse prato. Na atualidade, a criação de capotes é comum no Ceará. Podemos suspeitar que o capote já fazia parte da cultura alimentar de algumas vilas onde a espécie era mais disponível.

A mesa farta do subdelegado possuía muitos dos gêneros que aparecem constantemente nos relatos que estudamos, com a farinha se fazendo presente mais uma vez. Será mesmo que a cultura alimentar da província era partilhada por trabalhadores e patrões, diferenciando-se principalmente nos detalhes (os doces, gêneros importados, alguns gêneros mais incomuns), na quantidade e na variedade? Alemão não menciona nada sobre a dieta dos escravizados, de forma que, nessa situação, apenas supomos. Sabemos que a alimentação dos escravizados no Brasil Colônia e Império era composta de farinha de mandioca e/ou farinha de milho (dependendo da disponibilidade), complementada por alimentos das pequenas lavouras que podiam cultivar aos domingos (CASCUDO, 2011).

Em contraste com a fartura encontrada na casa do subdelegado, no próximo pouso, em um sítio chamado Caiçara, numa casa tosca e arruinada, a situação é bem distinta:

O dono não estava em casa, a senhora não nos apareceu, mas ofereceu-nos a casa, isto é, a varanda e uma sala onde mandou armar três redes. Mandamos-lhe pedir que nos fizesse aprontar alguma coisa para comer, pagando nós o que fosse. Seriam duas horas quando uma rapariga nos abriu uma porta e fez-nos entrar para outra sala, onde estava uma mesa com toalha limpa e um grande prato de arroz com, galinha etc., tendo-nos antes mandado dar água às mãos, conforme é ainda uso aqui. Manoel e Vila Real chegaram depois; de noite tomamos chá e dormimos. (ALEMÃO, 2006, p. 132)

Não sabemos quanto eles pagaram por essa refeição, mas parece que foram bem recebidos. A mesa estava posta, com uma toalha limpa, como se faz questão de notar, e um grande prato de arroz, que não aparece com frequência nas descrições sobre a alimentação local, talvez um prato especial para a ocasião. A galinha, provavelmente o que se poderia conseguir de última hora devido à criação de pequenos animais. Os gêneros não são incomuns, mas são menos variados que na mesa anterior.

Seu próximo anfitrião é dono de gado e, em conversa, Alemão surge com uma dúvida interessante:

Conversando conosco [o Sr. Francisco Diógenes Paes Butão] nos disse que nos morros fronteiros a sua casa muitas vezes via ele lotes de emas que passavam (em toda a viagem só tive ocasião de ver umas três seriemas) e que os cordões de pombas de bando passavam às vezes formando uma faixa no céu de mais de meia légua de extensão; e perguntando-lhe se não matavam-nas para comer, disse-me que não, que ninguém fazia conta delas, que não valia nada, sendo caça pequena, a pólvora, chumbo e que enfim alguns homens que se davam à caça eram os que mais misérias passavam. (ALEMÃO, 2006, p. 136).

Sendo criador de gado, o Sr. Francisco não dá importância a uma caça pequena, mas seria assim para toda a elite? Se o consumo de carne de caça fazia parte da cultura alimentar local, talvez ela atravessasse a barreira de classes e se inserisse na mesa das elites. Não por necessidade, mas talvez por gosto. Essa é apenas uma hipótese, pois não temos nada que a confirme, além do fato de que o próprio Lagos caçou pássaros durante dois trechos da viagem. No entanto, Lagos, mesmo sendo membro da elite, não partilhava da cultura alimentar local.

No sábado, primeiro de outubro, pela estrada, descobriram que: “Não havendo melões cerca daí a uma légua, um sujeito (...) se oferecia a ir buscar melões. Partiu logo, eram onze horas, e à tarde nos chegou com uma carga de melões (25) que nos custou 4\$ [quatro mil réis] e tivemos melões até quarta-feira.” (ALEMÃO, 2006, p. 138).

Isso parece favorecer minha hipótese de que, quem estivesse disposto a procurar frutas, poderia consumi-las, até mesmo vendê-las. Muito provavelmente, essas frutas estavam na terra de alguém. A Província do Ceará tinha uma concentração de terras nas mãos de poucos, desde a época da capitania e das sesmarias. No entanto, dificilmente haveria fiscalização em todas as terras ocupadas.

Continuando seu trajeto, eles são recepcionados na casa de um subdelegado.

Entre nove e dez estávamos na vila [Jaguaribe-Mirim]; e aí nos acomodamos numa tosca casinha, na qual um conhecido dos sertanejos (os que nos acompanharam) e que nos tinham mandado abrir aquela casa, armas umas cinco redes de uma família, creio que do subdelegado, que estava fora, nos mandou aprontar um excelente almoço, de galinha guisada, frigideira de carne picada, café, bolachas etc., tudo servido numa bandeja com toalhas limpas e de crivos e rendas. Também de noite nos mandaram uma bandeja de chá (bem entendido, tudo isto se pagou). A água é má, leitosa, felizmente havia em uma miserável tasca de cidra boa, de que durante bebi umas três garrafinhas. (ALEMÃO, 2006, p. 140).

O almoço é excelente, com o consumo de alguns dos gêneros já conhecidos por nós. Temos o acréscimo de bolachas que ainda não haviam sido mencionadas por Alemão. Gardner havia recebido bolachas feitas de farinha de milho e de arroz, e, sendo a casa de um subdelegado, poderíamos até mesmo supor que fossem de farinha de trigo. Já o jogo de mesa, bandejas e toalhas de renda são todos diferenciais, uma questão de polidez que Alemão nota sempre que possível. E isso não se observa apenas nas casas dos ricos, mas também nas dos pobres.

Durante o trajeto, ele se hospeda na casa de um soldado: “Corri a sua horta e pomar, vi muita erva-doce, couve, cebolas, algumas laranjeiras, um grande limoeiro, uma romeira, mamoeiros e bananeiras. Estive na casa dele [do soldado], com a mulher e uma filhinha; são pobres, mas industriosos e não passam necessidades.” (ALEMÃO, 2006, p. 142).

Como dissemos, fazia sentido plantar frutas e hortaliças nas proximidades das casas, já que eram produtos a serem consumidos, trocados por algo que não se tinha, ou vendidos. Quando Alemão não nota a venda desses gêneros nas feiras das vilas, isso pode se dar pelo fato de que esse consumo ocorre por outros meios. A questão

é que, depois de tantas citações, acreditamos que frutas e verduras fazem parte da cultura alimentar local. Alemão continua seu trajeto, com o olhar sempre atento (ALEMÃO, 2006, p. 143).<sup>14</sup>

Chegando a Icó, ficaram na casa do Sr. Teixeira, um negociante, voltando assim a se hospedar com pessoas da elite da sociedade. A vila de Icó havia sido criada em 1737, graças à sua importância para a atividade da pecuária. Junto com Aracati, que produzia a carne seca e, sendo uma zona portuária, podia mandar e receber produtos tanto por mar quanto pela estrada que seguia até Icó, formava o binômio comercial da Capitania do Ceará durante o século XVIII. A riqueza adquirida nessa época permitiu que ambas as cidades tivessem belas casas e certas famílias mais abastadas. Até os dias atuais, o traçado urbano de ambas as cidades permite ver traços setecentistas, com ruas regulares e paralelas ao rio, entrecortadas por becos e travessas, cheias de sobrados (JUCÁ NETO, 2012, p. 331).

Tendo sido um ponto de conexão das principais ribeiras do centro-sul da capitania/província na época da pecuária, o caráter comercial da vila permaneceu. Um pré-requisito para a criação de uma vila era que esta fosse no local mais saudável possível e com provimento de água. Icó era descrita como tendo bons ares e situava-se às margens do rio. Mesmo após a seca de 1792, a vila ainda resistiu como uma das áreas mais importantes para o comércio da região.

Em Icó, visitaram uma chácara:

Depois do jantar voltou o Theberge e com ele fomos eu e Manuel visitar um sítio na rua chamada [palavra ilegível]. Não estava o dono e corremos toda a chácara onde vimos laranjeiras, limoeiros, araticuns, juazeiros, goiabeiras, ateiras, coqueiros, cajazeiras etc. E uma bananeira de taboca que separei com o bambu, [além de] tamarindos, bananeira, espirradeiras bem bonitas (...). Tem a chácara duas grandes cacimbas de tijolo, com bombas e por meio de levados (regos) rega todas as plantas. (ALEMÃO, 2006, p.158).

Não temos indicação da classe social a que pertencia o dono deste sítio, exceto pelo fato de que Théberge é quem os leva até lá. Sendo os Théberge parte da elite da sociedade local, estaria ele os levando para a casa de um amigo ou de um

---

<sup>14</sup> “Estes montículos, sendo duma terra fofa e habitados por animais, são de grande fertilidade quando não falta a chuva; sobre eles se planta algodão, mandioca, milho, feijão e tudo que quiserem, e vem com muito vigor.” Hábito interessante que nota é o plantar algodão, mandioca, milho e feijão sobre montículos de terra fofa habitadas por uma espécie de cupim. Que se tem o saber de usar a natureza e as terras mais férteis para a plantação mesmo em épocas mais secas para ajudar as plantas a crescerem com vigor. E tirando o algodão todos os gêneros citados são comuns na cultura alimentar que vimos até aqui. (ALEMÃO, 2006, p. 143).

conhecido? O sítio possui uma surpreendente variedade de frutas, que não haviam sido mencionadas por Alemão até agora, como atas, cajás e tamarindos. Estas são frutas comuns no Ceará até os dias atuais, e podemos supor fazerem parte da cultura alimentar local, pois havia um sistema de irrigação dedicado exclusivamente a elas. Também é possível que o próprio ato de manter um jardim próspero tivesse esse objetivo.

Ao fazer amizade com a elite local, Théberge é convidado para um jantar na casa do Sr. Firmino.

Jantar farto de peixe, de carne, (...). Eram mais de 30 pessoas, só homens, e serviu-se a mesa duas vezes. Havia muito e muito bom vinho de Lisboa e Porto, (...) enfim foi um bom pagode. Às dez horas ainda se tomou chá. Durante o dia sempre se ocupava o estômago com alguma coisa: laranja, limas, cerveja, cidra etc. etc. Dormimos e na segunda de manhã acordamos cedo e nos preparamos para viagem. (...) a boa Rita (criada ou escrava mulatinha) e a cozinheira se puseram em movimento e num instante apareceu uma bandeja com café, biscoitos, bolachas, queijo, manteiga, de modo que quase almoçamos; e quando montamos a cavalo, já o sol estava alto. (ALEMÃO, 2006, p.186).

Há muitos gêneros alimentícios presentes na descrição desse jantar. O peixe era acessível graças ao açude, e a carne de gado, por ser morador das proximidades de Icó, pelo status do dono do local ou por ser de sua propriedade. É interessante notar que Alemão descreve um jantar para trinta homens; então, onde estão as mulheres? Estariam elas comendo em outro lugar, esperando o término da refeição dos homens, ou ali mesmo, mas sem serem citadas? Já sabíamos que os vinhos eram importados, mas Alemão dá ainda mais atenção ao citar as cidades de origem. Sabemos também que o vinho é uma bebida de festa, mas que não é acessível a todos. Supomos então que o anfitrião fosse uma pessoa de bom status e renda para dispor dessa bebida.

Durante todo o dia, comeu-se algo, mas não uma refeição completa, talvez aguardando o grande jantar. A citação à cerveja também é incomum. Realmente, no que se refere à mesa daqueles da elite, quase sempre há um ou outro alimento que parece destoar da cultura alimentar local. E talvez isso servisse ainda mais para diferenciá-los socialmente. Em momentos do cotidiano, poderia haver uma certa similaridade nos pratos, mas em momentos de comemoração isso não ocorria.

O cotidiano volta a se estabelecer após o jantar, pois, para a partida, também havia uma boa refeição para Alemão, composta por gêneros comuns, como café,

biscoitos e queijo. Apenas a manteiga nos surpreende, tanto por estar presente no jantar como na saída. Icó é o primeiro e único local onde Alemão fala sobre manteiga, e tanto Koster como Gardner notaram a ausência ou escassez da mesma.

Alemão também descreve o Engenho ou sítio Formoso, do sr. Firmino, onde se pode notar que ele possuía uma grande quantidade de peixes no açude, além de plantar cana, mandioca, milho, feijão, hortaliças e frutas. Para Alemão, em todo o sertão, durante o inverno, plantava-se mandioca, milho, feijão e arroz (ALEMÃO, 2006, p.188).

Esses gêneros já foram mencionados por nós várias vezes e encontrados nos relatos dos viajantes analisados anteriormente, principalmente no que se refere aos três primeiros alimentos. Em relação ao arroz, talvez agora, mais de 40 anos após Koster, ele estivesse se tornando mais comum em regiões de clima mais ameno da Província.

Estamos, pouco a pouco, nos aproximando do final do diário. A próxima parada é Lavras, que ele descreve como:

O lugar [Lavras] é alegre, arejado e mais fresco que Icó. Como já disse, tem boa água; mata-se rês de dois em dois dias; não tem padaria; não há frutas nem verduras e dificilmente se obtém leite. Todavia, temos passado aqui bem e com fartura, fornecendo-nos comida um sujeito Machado. Os animais tem bom pasto e ração. (...) Este lugar é abençoado, raras vezes há aqui secas. E 45, quando ela flagelou toda a província, não se fez sentir aqui, senão pela grande afluência de gente que aqui se abrigou.(ALEMÃO, 2006, p.194)

Lavras não tem padaria, o que nos leva a supor que padarias eram algo raro em algumas vilas. Sempre que há pão, Alemão nota, e aqui ele pontua sua ausência. O que é estranho é que Alemão não menciona frutas nem verduras. Além disso, por que seria difícil obter leite se os animais tinham bom pasto e ração? Supomos então que a criação de gado se dava distante do centro da vila, ou talvez isso tenha escapado ao autor.

Há muitos engenhos [em Lavras] de aguardente e rapadura. Plantam muita mandioca, principalmente numa parte da serra da Vargem Grande que dá muita e excelente mandioca; no resto da serra (isto é, no alto) há muitos bons pastos e não se pode plantar aí sem fazer cereais. Cultivam na vargem e nas colinas mandioca, muito arroz, muito milho, feijão-de-corda e de arrancar, e fumo, que é um dos do comércio africano, o algodão. Há também criação de gado, porcos e cavalos, de aves etc; os ovos são a três por vintém. (ALEMÃO, 2006, p.195)

Por outro lado, segundo Alemão, havia um pouco de tudo na vila. Era uma comunidade autossuficiente, capaz de produzir para si mesma e comerciar com outras vilas, trocando seu excedente. Pela proximidade com uma serra, deveriam haver frutas, que talvez não foram mencionadas porque seu plantio não se dava da maneira esperada por Alemão. A mandioca, o arroz, o milho e o feijão são sempre notados por Alemão como parte da cultura alimentar local, além da criação de gado e aves.

Em complemento ao jantar na casa do Sr. Firmino, podemos perceber como eram realizadas as festas para outros grupos da sociedade. No dia 22, foram convidados para um casamento na casa de “uns pardos matutos”:

Provei aluá de milho, assim como tomei uns tragos de genebra no mesmo copo onde bebia outra gente, e que com a mais ingênua cerimônia me ofereciam. Este copo corria também pelo mulhero, entre o qual havia algumas senhoras e que não desdenharam de tocar-lhe. A longa mesa coberta com uma tosca toalha tinha espalhados pratos com arroz com farinha, com galinha cozida, com carne assada e com umas sortes de almôndegas, garrafas de vinho. Era bom ver como certas mulheres comiam e como outras (as meninas) deixavam de comer por vergonha, ou comiam duas no mesmo prato. Veio depois o café, em que tomamos parte. (ALEMÃO, 2006, p. 196).

Esta é a primeira e única citação dos três viajantes ao aluá, uma bebida fermentada feita a partir do milho. No entanto, não é a primeira menção a bebidas alcoólicas em momentos de comemoração. Aqui, ele também é consumido pelas mulheres, todas bebendo do mesmo copo, chamando a atenção de Alemão. Acostumado com talheres de uso pessoal, esse compartilhamento parece estranho ao autor.

Os alimentos são variados, e podemos até falar de uma mesa farta: arroz, farinha, galinha cozida, carne assada, almôndegas, vinho, genebra, aluá, café. Tal abundância se justifica pelo momento de comemoração. Até agora, só havíamos visto tantos gêneros durante jantares e festas sociais da elite. Mesmo sem torta de ostras ou vinhos importados, percebemos como a fartura e a abundância nos momentos de festa e alegria faziam parte da cultura local.

O grupo sai de Lavras no dia 3 de dezembro e, em suas cercanias, encontram uma feira na praça:

Quando íamos para a missa, vimos na praça fazendo-se feira e fomos ver; era feira pobre e nela vimos farinha, rapadura, bananas, mamões etc. Esta povoação pertence à freguesia de Lavras, a sua cultura industrial consiste principalmente na plantação e preparação de fumo e na de alguns [tipos de] algodão, e em algumas engenhocas onde se faz rapadura e

aguardente. Planta-se, nas vazantes, muito alho e cebola, que se exportam para vários lugares, e enfim de mantimentos: mandioca (manipeba e turtuga), milho, feijão e arroz. (ALEMÃO, 2006, p. 222-223).

Não é a primeira vez que vemos a existência de comércio entre vilas ou entre o centro de uma vila e suas proximidades. Em relação à proximidade, pensamos que muitos dos gêneros produzidos na província eram compartilhados pela cultura alimentar. Alho e cebola aparecem aqui, provavelmente já utilizados como condimentos na época. O milho, o feijão, a farinha e o arroz são alimentos básicos da cultura alimentar. Então, por que Alemão a descreve como uma feira pobre? Será devido à pouca diversidade de gêneros?

Em relação à banana, essa é a primeira citação que Alemão faz a este fruto. É sabido que a banana, originária da Ásia, passou pela África e depois chegou às Américas, inserindo-se facilmente entre as culturas locais. Hoje, é um fruto muito popular no Brasil e no Ceará, mas aparentemente não era assim naquele momento, considerando a falta de citações dos viajantes. Se a feira era pobre, o grupo não precisava se preocupar, pois traziam em seu comboio linguiça, queijo, doce, café, chá, etc.

Em Riacho dos Porcos, há um diálogo interessante com algumas crianças:

“Meninas”, lhe perguntei, “não há nada aí que comer-se?”. “Nada, senhor, não há galinhas ou capotes para vender, não, senhor; há só estes pintinhos” [...] “Mas então vocês [o] que comem?” “Pois o senhor não sabe?” (rindo-se). “O que almoçaram hoje?”. “Farinha, senhor”. “Farinha só?”. “Só, senhor, somos tão pobres!”. “E o que hão de jantar”. “Pão de milho (cuscuz), meu pai já vem para socar o milho”. “Então só pão de milho?”. “Só, senhor”, respondia rindo-se. (ALEMÃO, 2006, p. 226).

Algo que nos chama a atenção é o risinho das meninas. Seria ele de resignação, de mofa ou de vergonha? O trecho que menciona a farinha e o milho/feijão como alimentos básicos da dieta dos mais pobres apenas reforça essa ideia. Um elemento interessante é que parece haver uma aceitação desses pratos "pobres" pelo Alemão, embora nutricionalmente não sejam balanceados. Como já discutimos sobre a cultura alimentar, ela vai além das questões biológicas. Além do que estava disponível, há também a questão do que é culturalmente aceito. No entanto, não podemos resumir a alimentação a apenas dois pratos (a farinha e o milho); havia formas de consumir carne (os pintinhos em algum momento cresceriam, indicando a

criação de pequenos animais), caça e colheita de frutos. Devia haver outras formas, outros mecanismos que os pobres encontravam para sobreviver.

Sua jornada até Crato, assim como seu diário, está chegando ao fim. Em Missão Velha, ele apenas menciona que matam gado aos sábados e, às vezes, durante a semana; nas sextas e sábados, come-se peixe.

Ao término do diário, chegam ao Crato. Dele, Alemão não nos conta nada, deixando-nos com essa lacuna. Muito poderia ter sido dito, afinal, no século XIX, o Crato era considerado um oásis em meio ao sertão, graças à sua localização geográfica e sua terra fértil. Em 1847, em correspondência enviada à presidência da Província, temos:

As precisões mais urgentes deste município continuarão a ser, as que por esta mesma Câmara forão ponderadas a V.Exc. nos officios nº 9 de 28 de Abril de 1845, e 33 de 11 de Março do anno passado: a indústria geral delle he Agricola, e está muito atrasada, sendo o principal motivo deste atrazo, as péssimas estradas que partem desta Villa para as diferentes partes da Província, e das circunvizinhas, muito principalmente a do lco por onde entra todo Comércio de fazendas seccas, e mulhadas, que paraliza no inverno pellas intermicencias do Rio Salgado. (REIS JÚNIOR, 2013, p. 85).<sup>15</sup>

Nos dizeres dos vereadores do Crato, o que impedia seu crescimento eram apenas as estradas, pois, no Crato, a maior atividade econômica era a agricultura, sendo o trabalho na terra o principal sustentáculo material. Na região Sul do Ceará, em meados do século XIX, o Crato se destacava como um espaço de comércio e produção de alimentos voltados para o consumo imediato e para a venda em um populoso mercado interno, bem como permeado pela negociação de determinados produtos para o comércio nas proximidades. Toda a região se dedicava à cultura de gêneros alimentícios e à criação de animais.

Lembramos do deleite que Gardner sentiu ao chegar nessas paragens ricas e risonhas, um lugar exuberante para um amante da natureza. Durante o Segundo Reinado, houve, sobretudo, um elogio à natureza do país, vasta, rica, pouco conhecida e pouco explorada em relação ao seu potencial. Só faltavam pessoas com engenho para fazer uso.

---

<sup>15</sup> Ofício da Câmara Municipal do Crato, em 13 de abril de 1847, ao Presidente da Província do Ceará, caixa 34, Arquivo Público do Estado do Ceará (APEC) apud REIS JÚNIOR, Darlan de Oliveira. A “salvação do sertão”: Representações da natureza e a realização do trabalho no Cariri cearense em meados do século XIX. In: FUNES, Eurípedes, RIOS, Kênia Sousa, CORTEZ, Ana Isabel, et al. Natureza e Cultura: capítulos de história social v.10. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2013, p. 85.

As relações dos seres humanos com os recursos naturais diferenciavam-se das sociedades industriais presentes nos grandes centros urbanos. A propriedade ou posse da terra eram elementos de distinção social nesse momento. Os homens livres e pobres se diferenciavam dos escravizados por serem “donos de suas pessoas”, mas não eram proprietários de terra, e alguns tinham acesso à terra para cultivar uma agricultura de subsistência, ou se empregavam nas propriedades maiores.

As causas das carestias sofridas pelo Cariri são que:

Com esta circunstância tem coincidido a crescente escacez de braços, depois das medidas energicas empregadas para a repressão do tráfico, agravada pelos ultimos estragos do Colera Morbus na escravatura; e finalmente a affluencia dos poucos braços existentes, e que em grande parte se empregavão **no plantio de grãos, legumes, hortaliças vão para as grandes lavouras do assucar, e do café**, que as tem chamado a si, mediante os altos salarios que lhe offerecem.<sup>16</sup>

O que Alemão teria percebido do Crato não sabemos por este diário. Este volume compreende sua viagem de Fortaleza até o Crato; e sua cultura alimentar, as diferenças e semelhanças que poderíamos encontrar com o resto da Província terão que ficar para outra oportunidade.

Durante tantos dias de descrições, Alemão percebeu e comentou sobre o que comeu como nenhum outro autor. Ele adjetivou alimentos, pessoas, lugares, água e café. Separado por 48 anos de Koster e 23 anos de Gardner, podemos perceber em Alemão as permanências da cultura alimentar (a farinha, a carne seca, o milho, as frutas), mas também as diferenças (o café) que vieram para mudar a cultura alimentar local.

---

<sup>16</sup> Ofício ao presidente da Província do Ceará, João Silveira de Souza, ao Ministério e Secretaria de Estado dos Negócios do Império, em 05 de março de 1858. Série Interior Negócios de Províncias e Estados - Ofícios de diversas autoridades. Livro \*IJJ 178, AN.

## 6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como todas as pesquisas, esta mudou muito ao longo do caminho. Inicialmente, gostaríamos de abordar as sensibilidades referentes ao paladar dos habitantes da Província do Ceará. Esse desejo talvez fique para uma pesquisa futura, em um século vindouro, quem sabe.

Ao entrar em contato com fontes e com a lista de alimentos arrolados, num primeiro momento nos causou estranhamento. Então, conversamos com as pessoas mais velhas da família, perguntando se conheciam aqueles alimentos e se já os tinham comido. Revivemos, assim, uma infância dos anos 1940/1950, no interior do Ceará, discutindo sobre o que se comia naquela época, o que seus familiares comiam, seus gostos e desgostos. Ficamos surpresos com o quanto a cultura alimentar cearense se manteve inalterada por tantos anos, com algumas rupturas e muitas permanências, mas ainda assim sendo reconhecível nos dias de hoje.

As atividades agrícolas foram por muito tempo as principais atividades econômicas no Brasil. Mesmo no período áureo da mineração, o conjunto das exportações agrícolas, como algodão, açúcar e outros, eram superiores a do ouro e diamantes. Isso não passou despercebido pelos comentaristas da economia, nem pelos viajantes que relatamos. No começo do século XIX o café assumia o lugar de primeiro produto na pauta de exportações, onde se manteve até metade do século XX. Entretanto outros produtos eram importantes, como o açúcar, o algodão, o fumo, o cacau, que além de serem exportados para fora do território, também eram comercializados dentro do território. Porém nem só de café, algodão, fumo e cacau vive o homem, e os produtos de amplo consumo popular como o milho, a mandioca, o feijão e o arroz eram produzidos para o mercado interno. A produção desses gêneros era intercalada a grandes produções de importação (café, cana, algodão, cacau), e/ou em feitas em pequenas propriedades ou na periferia das grandes propriedades.<sup>17</sup>

Esses são alimentos que Koster, Gardner e Alemão haviam descrito ou consumido um século antes, e que faziam parte da cultura alimentar de duas gerações

---

<sup>17</sup> SARAIVA, Luiz Fernando (org) NABARRO WAGNER (org) GOLDFEDER Pérola (org). Atlas histórico-econômico do Brasil no século XIX. Eduff e Senado Federal, 2024, p. 61.

passadas. Alguns deles não eram mais conhecidos ou utilizados na nossa geração, enquanto outros continuavam fazendo parte da nossa cultura alimentar.

A impossibilidade de saber o que a população cearense gostava de comer, o que considerava alimento, a partir das suas próprias palavras, nos levou às fontes que nos fascinaram. Os diários de viagem são um gênero literário que eu não havíamos imaginado usar como fonte principal da pesquisa em um primeiro momento, mas pouco a pouco eles se tornaram o cerne dela. Para entendê-los e problematizá-los primeiro se fez necessário entender o que era a literatura de viagem, e em que conjuntura histórica ela se destaca. Era necessário também entender quais as motivações dos autores dos textos e nos perguntarmos o que os levava a escrever.

A impossibilidade de saber o que a população cearense gostava de comer e o que considerava alimento, a partir das suas próprias palavras, nos levou às fontes que nos fascinaram. Os diários de viagem são um gênero literário que não havíamos imaginado usar como fonte principal da pesquisa em um primeiro momento, mas, pouco a pouco, eles se tornaram o cerne dela. Para entendê-los e problematizá-los, foi necessário primeiro entender o que era a literatura de viagem e em que conjuntura histórica ela se destaca. Era necessário também entender as motivações dos autores dos textos e nos perguntarmos o que os levava a escrever.

Para problematizar as fontes, mas também como objeto da pesquisa por estabelecer um vínculo entre os autores e suas diferentes temporalidades, utilizamos o conceito de cultura alimentar. Cultura alimentar aqui é compreendida como um conjunto de saberes, práticas históricas, culturais e ambientais no que se refere à alimentação. Ela se direciona para entender aquilo que dá sentido aos hábitos alimentares. E, pensando assim, nos questionamos se poderíamos encontrar o que dava sentido aos hábitos alimentares locais, o que dava sentido às escolhas alimentares. Claro que a disponibilidade dos alimentos, quais alimentos eram mais fáceis de cultivar e de encontrar nos mercados locais, e quais eram mais abundantes são fatores de grande importância. Mas também acreditamos que a cultura alimentar, o significado que os alimentos têm em determinadas situações, favorece ou não o seu consumo. Nos causou imensa curiosidade tentar entender quais os significados que um dado alimento tinha numa dada época, em dadas situações e para dados grupos sociais.

A partir da análise dos diários, percebemos um pouco sobre os alimentos mais disponíveis e consumidos, além dos gostos e desgostos dos habitantes da capitania

e província do Ceará na primeira metade do século XIX. A História é também um exercício de imaginação, o que nos permite inferir significados para certos alimentos e entender por que os narradores se referem a eles em determinados momentos e situações, enquanto em outros silenciam sobre sua presença no cardápio das pessoas com quem entraram em contato.

Por meio dos diários, pudemos analisar as percepções dos autores sobre a cultura alimentar local, bem como seus próprios gostos e desgostos. Também conseguimos, de maneira tangencial e indiciária, abordar a cultura alimentar da população local quando esta aparecia nos relatos.

O que nos guiou nessa pesquisa foi a ideia de investigar a alimentação, um ato cotidiano, mas repleto de significado cultural, social e econômico. O intuito era entender o que se comia e quais os possíveis significados dos alimentos consumidos. Para isso, utilizamos os diários de três autores: Henry Koster, George Gardner e Freire Alemão.

Para falarmos de Koster, precisamos entender um pouco sobre a literatura de viagem e quem era esse personagem. Homem do seu tempo, nascido no século do Iluminismo, o que levou um jovem inglês a percorrer o sertão? O que ele buscava nisso? Em Gardner, tivemos em vista entender um pouco do naturalista e dos interesses que promoveram sua viagem ao Brasil. Em Freire Alemão, compreendemos a iniciativa da Comissão Exploradora. Em todos, buscamos traços da cultura alimentar local ao longo de um período de cinquenta anos. Entendemos que as suas visões sobre a cultura alimentar eram influenciadas primeiramente pela visão de mundo e pelos interesses desses autores.

Diante de tudo isso, identificamos fome e fartura, momentos de recepção e festas, mesas simples e opulentas. Observamos gostos e desgostos, gêneros alimentícios esperados e alguns surpreendentes, o que nos permitiu entrever um pouco mais sobre a cultura alimentar local no século XIX. As semelhanças e diferenças nos fazem refletir sobre o que as pessoas desse século comiam e como viviam.

Acreditamos que a pesquisa é um momento em que perguntas são feitas, algumas são respondidas, outras não, e novas são criadas. Foi isso que aconteceu aqui, afinal, é impossível abarcar a totalidade de um tema. A história da alimentação é um terreno fértil para pesquisas, em qualquer temporalidade. Falar de alimentação

no Ceará, para além da fome e da seca, foi um ponto de virada para nós. Ainda há muito a ser investigado nessa área, e esperamos que ela receba a atenção devida.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. **Nos destinos de Fronteiras**: História, espaços e identidade regional. Recife. Bagaço, 2008.

ALGRANTI, Leila Mezan. O consumo de bebidas e os espaços de sociabilidade no Rio de Janeiro no fim do período colonial. **Semata** (Santiago de Compostela), v. 21, p. 65-80, 2009, p. 78

ALGRANTI, Leila Mezan; MACÊDO, Sidiana da Consolação Ferreira de (org.). **História & Alimentação** – Brasil, séculos XVI -XXI. Belém: Editora Paka–Tatu, 2020.

ALGRANTI, Leila Mezan, Famílias e Vida Doméstica In: **História da Vida Privada no Brasil**: cotidiano e vida privada na América portuguesa - coor. ger. Fernando A. Novais. org. Laura de Melo e Souza - 1ed - São Paulo. Companhia de Bolso. 2018

ALGRANTI, Leila Mezan. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII). **História**: Questões e Debates, universidade Federal do Paraná, v. 42, p. 33-52, 2005.

ALMEIDA, M. A. B.; GUTIERREZ, Gustavo; VILARTA, Roberto. Comentários Sociológicos da Cultura Alimentar. In: Roberto Teixeira Mendes; Roberto Vilarta; Gustavo Luis Gutierrez. (Org.). **Qualidade de Vida e Cultura Alimentar**. 1 ed.Campinas: IPES, 2009, v. 1, p. 59-68.

ALVES, Joaquim. **História das Secas**: Século XVII a XIX. Edição especial para o Acervo Virtual Oswaldo Lamartine de Faria.

AMADO, Janaína. Região, Sertão, Nação. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol 08, n. 15, 1995, p. 145-151.

ARAÚJO, Diego Cavalcanti. **Trajetórias e experiências de escravizados no Baixo Jaguaribe-Aracati-Ceará no século XVIII**. Orientador: Eurípedes Antônio Funes. 2021. 175 f. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Centro de Humanidades, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2021

ARCANJO, José Estevão Machado. O gordo e o magro: o nordeste segundo Gilberto Freyre e Djacir Menezes. **Revista de Ciências Sociais**, Fortaleza, v.27, n.1/2, 1996, p.73-83.

BARREIRO, José Carlos. O botânico George Gardner e suas impressões sobre a cultura escrava no Brasil: Rio de Janeiro, 1810-1850. **História, Ciências, Saúde–Manguinhos**, Rio de Janeiro, v.24, n.3, jul.-set. 2017, p.567-584.

BEZERRA, Antônio. **Algumas origens do Ceará**. Ed. fac-sim - Fortaleza: FWA. 2009.

BONATO, Tiago. **O olhar, a descrição**: A construção do Sertão do Nordeste Brasileiro nos Relatos de viagem do final do período colonial (1783-1822). Programa de Pós-Graduação em História. Universidade Federal do Paraná. Curitiba. 2010

BRAGA, Renato. Um capítulo esquecido da economia pastoril do nordeste. **Revista do Instituto do Ceará**. Fortaleza, v. 61, p. 149-162, 1947.

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**. Piracicaba, v. 6, p. 37-44, 2004.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. **Módulo 10: Alimentação e nutrição no Brasil I**. /Maria de Lourdes Carlos Rodrigues... [et al.]. – Brasília: Universidade de Brasília, 2007.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e Sociedade: Significados Sociais na História da Alimentação. In: **História: Questões & Debates**, [S.l.], v. 42, n. 1, jun. 2005.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e Sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro. Elsevier, 2003.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da alimentação no Brasil**. 1 ° Edição digital. São Paulo. Global Editora. 2014.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. Vol. I. São Paulo. Companhia Editora Nacional. 1967.

CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome**: o dilema brasileiro: pão ou aço. 6 ed. Rio de Janeiro. Civilização Brasileira. 2006.

CAVALCANTE, Francisca Hisllya Bandeira. História e Histórias do Ceará nos apontamentos do presidente da Comissão Científica do Império (1859-1861). **Embornal**. vol 2. n. 3. 2011.

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: 1. Artes de Fazer. 22 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano**: 2. Morar, cozinhar. Michel de Certeau, Luce Giard e Lúcia Endlich Orth. 12 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.

DA CRUZ, Ana Lúcia Rocha Barbalho. As viagens são os viajantes: Dimensões identitárias dos viajantes naturalistas brasileiros do século XVIII. **História: Questões & Debates**, [S.l.], v. 36, n. 1, jun. 2002.

DAMATTA, Roberto. **O que faz do Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro. Rocco. 1986.

DOMINGES, Ângela. O Brasil nos relatos de viajantes ingleses do século XVIII: produção de discursos sobre o Novo Mundo. **Revista Brasileira de História** [online]. 2008, v. 28, n. 55

FERNANDES, C. Viagem gastronômica através do Brasil. São Paulo; SENAC, 2001.

FLANDRI, J. L.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**: sob a direção de Jean-Louis Flandri e Massimo Montanari; [tradução de Lúcio Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira] São Paulo - Estação Liberdade. 1998.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 4º edição revisada. São Paulo. Editora Senac São Paulo. 2006.

FUNES, Eurípedes, et al. **Natureza e Cultura**: capítulos de história social, v.10. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2013

GIRÃO, Valdelice Carneiro. **As oficinas ou charqueadas no Ceará**. Fortaleza: Secretaria de Cultura e Desporto, 1995. p. 101

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. **Antropologia dos objetos**: coleções, museus e patrimônios. Rio de Janeiro, 2007. Museu, memória e cidadania

JUCÁ NETO, Clovis Ramiro. **Primórdios da Urbanização no Ceará**. Fortaleza. Ed. UFC: Editora Banco do Nordeste do Brasil. 2012.

KURY, Lorelai Brilhante, SÁ, Magali Romero. As caatingas e o Império do Brasil. In: KURY, Lorelai. et al. **Sertões adentro** – viagens nas Caatingas, séculos XVI a XIX. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio. 2012

KURY, Lorelai. et al. **Sertões adentro** – viagens nas Caatingas, séculos XVI a XIX. Rio de Janeiro: Andrea Jakobsson Estúdio. 2012

KURY, Lorelai. Homens de ciência no Brasil: impérios coloniais e circulação de informações (1780-1810). **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 11, supl. 1, p. 109-129, 2004.

LEITE, Miriam L. Moreira Naturalistas viajantes. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos** [online]. 1995, v. 1, n. 2

LOPES, M.M. Mais vale um jegue que me carregue, que um camelo que me derrube... lá no Ceará. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 3, n.1, p. 50-64, 1996.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos** (Rio de Janeiro), Rio de Janeiro, v. 33, p. 25-39, 2004, p. 33.

MARSON, Izabel Andrade. Imagens da condição feminina em "travels in Brasil" de Henry Koster. **Cadernos Pagu**, Campinas, SP, n. 4, p. 219–242, 2008. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/cadpagu/article/view/1769>. Acesso em: 20 jul. 2024.

MAIA NETO, Emy Falcão. A teima das águas: chuvas, riachos e obras públicas. In: FUNES, Eurípedes, et al. **Natureza e Cultura**: capítulos de história social v.10. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2013.

MAIOR, Mário Souto. **Alimentação e Folclore**. Rio de Janeiro. FUNARTE/Instituto Nacional do Folclore. 1998.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, Nova Série, v. 5, p. 9-92, jan./dez. 1997.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância**: História da alimentação na Europa. Trad. Andréa Doré. Bauru, SP - Edusc, 2003.

MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. 2° ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013

NASCIMENTO, Kadidja Márcia Sá Leitão Sarmiento do. **Tradução de itens culturais**: a representação do nordeste brasileiro em Travels in Brazil de Henry Koster. UFSC. Florianópolis, 2020

NOGUEIRA, Gabriel Parente. **Às margens do Império**: a pecuária das carnes salgadas e o comércio nos portos da porção oriental da costa leste oeste da América portuguesa nas dinâmicas de um império em movimento (Século XVIII). Orientador: Almir Leal de Oliveira. 2021. 630 f. Tese (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Centro de Humanidades, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2021.

OLIVEIRA, Almir Leal de. Viagens científicas e narrativas naturalistas: as problemáticas evolutivas no Ceará. In: CAVALCANTE, Maria Juraci Maia; HOLANDA, Patrícia Helena Carvalho; LEITÃO, Antonia Regina Pinho da Costa; QUEIROZ, Zuleide Fernandes de; ARAUJO, Jose Edvar Costa de. (Orgs.). **História da educação comparada**: missões, expedições, instituições e intercâmbios. Fortaleza: Edições UFC, 2013. p. 253-272.

OLIVEIRA, Ana Paula Silva. **Livros de Viagem**: Relatos de Estrangeiros sobre as Províncias do Norte e a Zona de Contato. UFC. Fortaleza. 2006.

OLIVEIRA, Lúcia Lippi. A conquista do espaço: sertão e fronteira no pensamento brasileiro. **História, Ciências, Saúde–Manguinhos**, Rio de Janeiro, Vol. V (suplemento), pp. 195-215, Julho 1998.

PANEGASSI, Rubens Leonardo. Alimentação no Brasil Colonial: Economia, sociedade e cultura. **Revista de Economia Política e História Econômica**, n. 14. 2008.

PRATT, Mary Louise. **Os Olhos do Império**. Relatos de viagem e transculturação. Bauru, EDUSC, 1999

PEREIRA, Magnus Roberto de Mello. O conhecimento científico da Caatinga no século XVIII. In: KURY, Lorelai. et al. **Sertões adentro** – viagens nas Caatingas, séculos XVI a XIX. Andrea Jakobsson Estúdio. Rio de Janeiro. 2012

PEREIRA, Miguel Feitosa. **Em busca do cardápio indígena e sua influência na gastronomia cearense**. 2022. 46 f. TCC (Graduação em Gastronomia) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022.

PINHEIRO, Francisco José. **Notas sobre a Formação Social do Ceará 1680-1820**. Fortaleza. Fundação Ana Lima. 2008.

PINHEIRO, Francisco José. **Brotando da Terra**: a subordinação dos pobres livres no Ceará sobre a vigência da escravidão (1780-1880). Fortaleza. Expressão Gráfica e Editora. 2020.

RIOS, Kênia Sousa. A ciência, a água e o número: uma leitura a partir do registro de cientistas e viajantes sobre a água no Ceará In: RIOS, Kênia Sousa, e SILVA FILHO, Antonio Luiz Macedo (orgs). **Tempo, Cultura e Memória**. Fortaleza. Escola Livre de História. Expressão Gráfica e Editora. 2016.

ROCHA, Delfina. **Sabores e Sabores do Ceará**. Fortaleza. DM Rocha, 2003

RODRIGUES, Ângela Domingues. O Brasil nos relatos de viajantes ingleses do século XVIII: produção de discursos sobre o Novo Mundo. **Revista Brasileira de História** (Online), v. 28, p. 133, 2008.

SÁ, Magali Romero, KURY, Lorelai Brilhante. Naturalistas Europeus nas Caatingas. In: KURY, Lorelai. et al. **Sertões adentro** – viagens nas Caatingas, séculos XVI a XIX. Andrea Jakobsson Estúdio. Rio de Janeiro. 2012

SANTOS, Paulo Cesar dos. Instruções e intenções: ciência e natureza nas instruções de trabalho da Comissão Científica de 1859 no Ceará. In: FUNES, Eurípedes, et al. **Natureza e Cultura**: capítulos de história social. v.10. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora, 2013

SARAIVA, Luiz Fernando (org) NABARRO WAGNER (org) GOLDFEDER Pérola (org). Atlas histórico-econômico do Brasil no século XIX. Eduff e Senado Federal, 2024.

SAVARIN, Brillat. **A fisiologia do Gosto**. trad. Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SCHEMES, E. F. A literatura de viagem como gênero literário e como fonte de pesquisa. In: **XVIII Simpósio Nacional de História, Anais Eletrônicos do XVIII Simpósio Nacional de História**. Florianópolis, 2015.

SILVA, F. H. T. “Aos nossos olhos europeus”: Alimentação dos paraenses nas crônicas de viajantes do século XIX. **Projeto História** (Online), v. 42, p. 351-368, 2011.

SILVA, Pedro Alberto de Oliveira. A escravidão no Ceará: o trabalho escravo e a abolição. **Revista do Instituto do Ceará**. TE.7 (1984): 139-162.

SILVA, I. E. A perspectiva científica da literatura de viagem do século XIX: Auguste de Saint-Hilaire. **Revista Estação Literária**, v. 4, p. 7. Londrina, 2009.

SOARES, Carmem. História da alimentação na Antiguidade Clássica: os primeiros livros de culinária. **Boletim de Estudos Clássicos**. Vol. 54. 2011.

SOUZA, Ricardo Luiz. Cachaça, vinho, cerveja: da colônia ao século XX. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro: FGV, v. 33, p. 56-75, 2004.

SOUZA, Laura de M. **Desclassificados do Ouro**: a pobreza nas minas no século XVIII. 2 ed. Rio de Janeiro: Graal, 1985.

TEIXEIRA, Karoline Viana. Comissão Científica de Exploração: uma experiência de transição no fazer científico brasileiro. **Cadernos de História da Ciência**, v. 9, p. 42-65, 2013.

TEIXEIRA, Karoline Viana. A seiva e o traço: história, natureza e narrativa no diário de viagem de Francisco Freire Alemão (1859-1861). **Ideias**. Campinas. SP. v. 4. n. 1. 175-197. 2013b.

THOMPSON, E.P. Tempo, disciplina de trabalho e capitalismo industrial. In: THOMPSON, E.P. **Costumes em Comum**. São Paulo. Companhia das Letras. 1998.