

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO  
MUSEU DE ARQUEOLOGIA E ETNOGRAFIA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ARQUEOLOGIA

LEANDRO VIEIRA DA SILVA

**AS CERÂMICAS DA CASA DA TORRE E DO GALEÃO SACRAMENTO:  
hierarquia social, ideologia e simbolismo nas práticas alimentares na Bahia colonial**

São Paulo  
2019

Leandro Vieira da Silva

**AS CERÂMICAS DA CASA DA TORRE E DO GALEÃO SACRAMENTO:  
hierarquia social, ideologia e simbolismo nas práticas alimentares na Bahia colonial**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Arqueologia da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Doutor em Arqueologia.

**Versão revisada e corrigida**

02 Volumes

Programa: Arqueologia

Linha de Pesquisa: Arqueologia e Identidade

Orientador: Prof. Dr. Paulo Antônio Dantas DeBlasis

Coorientador: Prof. Dr. José Newton Coelho Meneses

São Paulo

Universidade de São Paulo

2019

Autorizo a reprodução e divulgação integral ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Ficha catalográfica elaborada pelo Serviço de Biblioteca e Documentação, MAE/USP,  
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Silva, Leandro Vieira da  
As cerâmicas da Casa da Torre e do Galeão  
Sacramento: hierarquia social, ideologia e  
simbolismo nas práticas alimentares na Bahia  
Colonial / Leandro Vieira da Silva; orientador  
Paulo DeBlasis; coorientador José Newton Meneses. --  
São Paulo, 2019. |  
603 p.

Tese (Doutorado - Programa de Pós-Graduação em  
Arqueologia) -- Museu de Arqueologia e Etnologia,  
Universidade de São Paulo, 2019.

1. Arqueologia Histórica. 2. Cerâmicas. 3.  
Arqueologia da Alimentação. 4. Casa da Torre de  
Garcia D'Ávila. 5. Galeão Sacramento. I. DeBlasis,  
Paulo, orient. II. Meneses, José Newton, coorient.  
III. Título.

**As cerâmicas da Casa da Torre e do Galeão Sacramento:  
hierarquia social, ideologia e simbolismo nas práticas alimentares na Bahia colonial**

**Leandro Vieira da Silva**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Arqueologia da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Doutor em Arqueologia.

Programa: Arqueologia  
Linha de Pesquisa: Arqueologia e Identidade

**Banca Examinadora**

---

**Prof. Dr. Paulo Antônio Dantas DeBlasis**

(orientador e presidente da banca)

---

**Prof. Dr. José Newton Coelho Meneses**

(co-orientador)

---

**Dr. Paulo Eduardo Zanettini**

(membro titular)

---

**Dr. Carlos Alberto Etchevarne**

(membro titular)

---

**Profa. Dra. Márcia Angelina Alves**

(membro titular)

---

**Prof. Dr. Luís Cláudio Pereira Symanski**

(membro titular)

---

**Prof. Dr. Lúcio Menezes Ferreira**

(membro suplente)

---

**Prof. Dr. Leandro Domingues Duran**

(membro suplente)

---

**Profa. Dra. Leila Mezan Algranti**

(membro suplente)

---

**Profa. Dra. Maria Cristina Oliveira Bruno**

(membro suplente)

---

**Prof. Dr. Pedro Paulo de Abreu Funari**

(membro suplente)

*Para os baianos*

# **VOLUME I**

## AGRADECIMENTOS

Primeiramente, quero agradecer aos meus orientadores, Paulo Antonio Dantas DeBlasis (Paulé) e José Newton Coelho Meneses (Zé), pela excelente acolhida nesta pesquisa, pelas frutíferas discussões que tivemos em todas as etapas da investigação e, sobretudo, pelo respeito em relação às minhas escolhas, obrigado pela confiança;

Aos meus amigos e colegas da Secretaria Estadual de Meio Ambiente do Estado de Minas Gerais, em especial a Daniele Tonidandel, Andreia Almeida, Rosa Amaral, Ivana Coelho, Fernanda Meneguín, Leila Nascimento, Livia Martins, Cláudia Rocha, Adélia Lima, Mariana Moura, Viviane Assumpção, Nilcemar Bejar, Patrícia Silva, Alessandra Jardim, Alexandre Magrinelli, Gláucia Dell’areti (a prima!), Infaide Patrícia, Mariangela Araújo e Andrea Rebello;

Ao povo paulistano, que me tratou muito bem por todos os lugares por onde passei durante minha passagem na capital paulista;

Aos meus grandes amigos Felipe Iapechino e Renata Nery, que não me deixaram em nenhum momento sozinho durante minha estada em Sampa, sou grato pela amizade e pelo carinho;

Às minhas amigas de Salvador Alessandra, Andreia, Paula, Flor de Liz e Laura, por terem me proporcionado finais de semana agradabilíssimos entre almoços e praias soteropolitanas;

Ao meu amigo Ciro Gonçalves, pela amizade e pelas nossas intermináveis conversas sobre a arqueologia regadas a chope;

À minha amiga Beatriz Bandeira, pelas discussões sobre faianças portuguesas e por dividir comigo a tarefa de decifrar os segredos do maior naufrágio do Brasil colonial;

Aos meus colegas de pós-graduação no MAE, pelas discussões arqueológicas, e em especial à minha amiga Tatiane de Souza, por compartilhar comigo as alegrias e os estresses da aventura de desenvolver uma tese de doutorado;

À minha amiga egiptóloga Marina Buffa Cesar, pelo incentivo, pela amizade e por ouvir histórias incríveis sobre o Egito Antigo;

Aos “amigos de Luzia”, Denise Formoso, Rosangela Neunschwander, João Vaz da Silva e Eliane “Lika”, pela valiosa amizade;

Aos diretores do Museu Marítimo de Santos, Luiz Gonçalves Alonso Ferreira e Luiz Alonso Ferreira, pela calorosa recepção que tive ao analisar as peças do Galeão Sacramento;

Aos amigos da Baixada Santista, Denise e Samuel, proprietários da Pousada Frente Mar em São Vicente, pelas nossas animadas conversas pelas madrugadas;

Ao Albergue Hostel Praia do Forte, pela excelente acolhida;

Aos funcionários da Fundação Garcia D'Ávila, em especial ao senhor Vicente, por toda a ajuda e presteza;

À historiadora Fabiana Costa Ribeiro (Fabi) e ao museólogo Alberto Magno Neto, pela inestimável ajuda durante o manejo da coleção do Galeão Sacramento no Museu Náutico da Bahia e pelo intercâmbio de ideias e conhecimentos que tanto enriqueceram meu trabalho;

Aos mergulhadores Jorge Galvão e Eurípedes Vieira, pela generosidade em compartilhar seus conhecimentos sobre o Galeão Sacramento;

À bibliotecária do Museu de Arte da Bahia, Maria Lúcia da Silva Valois, pelo inestimável auxílio durante levantamentos bibliográficos;

À Josane da Silva Oliveira, pelos belos desenhos da ruína da armação baleeira da Praia do Forte;

Ao Tivoli Ecoresort, pelo acesso às ruínas da armação baleeira na Praia do Forte, nas pessoas de Adriana Santos, Katiane Matte e Carolina Soares;

Ao Instituto Baleia Jubarte da Praia do Forte, por ter aprendido tanto sobre o mundo dos cetáceos;

À colega de IEF e amiga Mary Candido, Ebomi da nação Angola, que me ensinou (e ensina) tanto sobre a força e o poder dos orixás;

Ao Prof. Ângelo Correia (Universidade Federal do Piauí), pela avaliação do material tupinambá e pelas palavras de incentivo;

Ao Prof. Dr. Ângelo Pessoa (Universidade Federal da Paraíba), pelos ensinamentos que tive sobre os Garcia D'Ávila por meio de sua tese de doutorado, sou grato pelo livro;

Ao Prof. Dr. Wellington Castelucci (Universidade Federal do Recôncavo Baiano), pelas nossas conversas sobre as armações baleeiras da Bahia;

Ao Prof. Dr. Luis Souza (Universidade Federal da Bahia), pelos seus generosos ensinamentos sobre as práticas funerárias nas igrejas coloniais baianas;

Ao Prof. Dr. André Prous (Universidade Federal de Minas Gerais), pela avaliação do material tupinambá e por ser aquele que me ensinou na Arqueologia a ter sempre um espírito crítico;

Ao Prof. Dr. Jeferson Bacelar (Universidade Federal da Bahia), por ter aberto sua biblioteca particular para mim;

À Prof. Dra. Tania Manuel Casimiro (Universidade Nova de Lisboa), pelo auxílio na identificação de faianças portuguesas e pelas discussões sobre botijas;

Ao Prof. Dr. Guilherme Lessa (Universidade Federal da Bahia), pelos generosos ensinamentos sobre o contexto oceanográfico do local do naufrágio do Galeão Sacramento;

À Prof. Dra. Camilla Agostini (Universidade do Estado do Rio de Janeiro), pelas opiniões sinceras e pelas indicações de leitura, sou grato pelas aulas de “Arqueologia da Escravidão”;

À doutoranda Lilia Panachuk (Universidade Federal de Minas Gerais), pelas conversas sobre análise de material cerâmico;

Ao Dr. Paulo Zanettini, pela gentileza em enviar seu livro sobre os vidros no Brasil;

À colega engenheira química Liliana Adriana Nappi Mateus pelas conversas sobre os possíveis resíduos aderidos às bases das garrafas de vidro do Galeão Sacramento e as indicações para solucionar a questão;

Ao Dr. Fabiano Gomes Ferreira de Paula, químico do Senai/FIEMG, pelos esclarecimentos sobre a composição dos resíduos localizados em bases de garrafas de vidro do Galeão Sacramento, sou grato pela presteza;

Ao colega de Sisema, o engenheiro metalúrgico Gerson Araújo, pela identificação de alguns artefatos de natureza metálica;

Aos colegas arquitetos do IEF Marcelo Oliveira, Júlia Borges e Diego Margalho, por terem transformado meus rabiscos e garranchos no croqui das ruínas da armação baleeira da Praia do Forte;

Ao amigo estatístico da FEAM, Dr. Edwan Fioravante, pelos preciosos ensinamentos de Estatística, sou grato pela paciência e por ter me revelado o fascinante mundo dessa disciplina;

Aos funcionários do Arquivo Histórico da Cidade de Salvador e do Arquivo do Estado da Bahia, pela recepção e pelo auxílio durante a pesquisa documental;

Aos colegas de IEF Laudicena Curvelo e Marcus Vinícius, por terem viabilizado minha visita a uma Loja Maçônica em Belo Horizonte;

À Profa. Dra. Cláudia Regina Plens (Universidade Federal de São Paulo), à Profa. Dra. Maria Cristina Oliveira Bruno e à Profa. Dra. Márcia Angelina Alves (ambas do MAE/USP), pelas valiosas críticas e sugestões durante o exame de qualificação;

À Prof. Dra. Karin Elise Bohnsmeyer *in memoriam* (Universidade Federal de Minas Gerais), pelos valiosos ensinamentos sobre as condições paleoclimáticas do Holoceno Médio que me deu durante o mestrado: “danke schön!”;

Ao saudoso senhor Odair Amaral *in memoriam* pelo respeito, carinho e torcida que sempre teve por mim;

À minha querida tia-avó Chica *in memoriam*, que adorava ouvir as minhas histórias de arqueólogo e eu, por minha vez, adorava ouvir as histórias sobre os nossos ancestrais e de como era a vida em Barão de Cocais naquela época;

Ao Professor Rodrigo Lisboa, por sempre me dar força e incentivo para superar as adversidades;

À minha amiga Ana Cristina Rocha, pela amizade e pelas trocas de energia constantes;

À Elis Belotti por toda força e ajuda que me deu em relação ao transporte da Praia do Forte à Casa da Torre;

Às minhas amigas do “Point da Lu” na Praia do Forte, pelos deliciosos jantares durante minha estadia na Praia do Forte;

À cantora Ivete Sangalo e a todos os demais artistas da Bahia que agitaram meus carnavais quando das minhas passagens por Salvador, após a conclusão da minha pesquisa, tais festividades ganharam novos significados para mim, por ter descoberto que festas apoteóticas já aconteciam naquela cidade desde os tempos coloniais;

E, para encerrar, faço aqui os seguintes agradecimentos especiais: agradeço imensamente ao Prof. Ivan Dorea Cancio Soares e a Nadja Freire Dorea Soares, pela oportunidade de desenvolver uma pesquisa de doutorado com os artefatos da Casa da Torre de Garcia D’Ávila, grato por toda generosidade, amizade e carinho;

Agradeço imensamente ao Capitão-de-Mar-e-Guerra Reuben Bello Costa, bem como às demais patentes da Marinha baiana e à querida museóloga Rita Andrade do Museu Náutico da Bahia, grato pela oportunidade de desenvolver uma pesquisa de doutorado com os artefatos do Galeão Santíssimo Sacramento e, assim como ao casal Soares, sou muito grato pela generosidade, amizade e pelo carinho;

Agradeço imensamente aos chefes de IEF na época do doutorado, Paulo Fernandes Scheid, meu ex-gerente, e Henri Dubois Collet, meu ex-diretor, que aprovaram todos os meus pedidos de férias e de férias-prêmio para que eu pudesse cumprir os créditos em São Paulo e desenvolver minha pesquisa em Salvador;

Agradeço imensamente aos amigos arqueólogos Alex Colpas e Luiz Viva, por terem aberto as portas de suas casas para mim, obrigado por dividirem comigo momentos de alegrias e de tristezas, de sucessos e de frustrações e, acima de tudo, sou grato pela valiosa amizade de vocês!

Agradeço imensamente à minha família, meu porto seguro, papai, mamãe e o mano Léo, pela ajuda nos momentos de apuros e por todo o amor. Apesar dos meus momentos de ausência, sempre me apoiaram de forma incondicional;

Por fim, agradeço aos céus pela proteção, a Santo Antônio “da Barra” e à Nossa Senhora da Conceição, os anjos da guarda desta pesquisa, os quais sempre estão presentes em minhas orações e que não me abandonaram!

Escrever todos esses agradecimentos foi um momento especial, significa o final de um ciclo e foi inevitável o surgimento de uma sequência de imagens dessa trajetória em minha mente durante a escrita. Desde muito garoto, o mundo da Arqueologia sempre me fascinou, embora a visse como algo distante da minha realidade, apenas nas enciclopédias, nos documentários da TV e nos livros infanto-juvenis de aventura e, ao lado da Geografia, embalsamaram meus sonhos e minhas aspirações durante anos e agora finalizo um doutorado em Arqueologia!

Cada uma das pessoas que foram citadas tiveram a sua importância para a realização desta pesquisa, são páginas cheias de gratidão! E, caso eu tenha me esquecido de alguém, que receba o meu carinho e o meu “muito obrigado”!

## RESUMO

O objetivo principal desta tese é testar o modelo social da sociedade baiana colonial descrita pela historiografia clássica, por meio do estudo da cultura material ligada às práticas alimentares dos reinóis elitizados, dos mazombos e dos escravos de origem indígena e africana. Para tanto, a pesquisa selecionou as coleções recuperadas de dois sítios históricos: a Casa da Torre de Garcia D'Avila, localizada na Praia do Forte, cujo casarão começou a ser construído a partir de 1551 e o Galeão Santíssimo Sacramento, afundado no ano de 1668, em Salvador. O trabalho apresenta análises de artefatos de vidro, de metal, de material orgânico, das ruínas de uma antiga armação baleeira e, principalmente, de materiais cerâmicos de diferentes pastas, a partir de 3 atributos: morfologia, decoração e marcas de uso. Além disso, foram desenvolvidos um método estatístico específico para analisar pratos e uma contextualização histórica sobre os hábitos alimentares da população baiana colonial, com o objetivo de proporcionar um maior respaldo para as interpretações finais. Os resultados apontam que os reinóis embarcados no Galeão Sacramento levavam toda a modernidade transatlântica de sua época, representada por uma diversidade de utensílios, que apontam para aspectos de individualização, segmentação e formalização das refeições, enquanto uma estratégia de diferenciação social e de dominação simbólica sobre a população baiana. Na Casa da Torre, a simplicidade da maior parte das peças cerâmicas e presença de eventuais objetos sofisticados, sugerem que a família apresentava uma rusticidade em seu cotidiano, mas que apresentaria um algum requinte para ocasiões especiais, como o uso efetivo de peças mais refinadas e determinadas formas que sugerem a prática de refeições individualizadas e com alimentos mais líquidos e pastosos desde o século XVI, sugerindo uma ideologia mais conservadora em relação à alimentação. Entre os materiais dos escravos, ressalta-se que houve a identificação de morfologias que apontam para o consumo de caldos e ensopados, a evidência de vasilhames que sugerem o contexto de contato entre europeus e indígenas e peças recicladas a partir de objetos de faiança, revelando a presença de agências criativas, o que proporcionou uma nova linguagem de cultura material. Os resultados obtidos nesta investigação suplantaram algumas perspectivas reducionistas e generalizantes sobre as práticas alimentares relativas ao período colonial.

**Palavras-chave:** Arqueologia Histórica. Cerâmicas. Alimentação. Bahia. Casa da Torre. Galeão Sacramento.

## ABSTRACT

The main objective of this thesis is to test the social model of colonial Bahian society described by classical historiography, through the study of material culture linked to the dietary practices of Portuguese elites, mazombos and slaves of indigenous and African origin. To this end, the research selected the collections recovered from two historic sites: the Casa da Torre de Garcia D'Avila, located in Praia do Forte, whose mansion began to be built from 1551 and the Galleon Santíssimo Sacramento, sunk in the year of 1668, in Salvador. The work presents analyzes of artifacts made of glass, metal, organic material, the ruins of an old whaling frame and, mainly, ceramic materials from different pastes, based on 3 attributes: morphology, decoration and marks of use. In addition, a specific statistical method was developed to analyze dishes and a historical contextualization about the eating habits of the colonial Bahian population, in order to provide greater support for the final interpretations. The results indicate that the Portuguese elites embarked on the Galeão Sacramento carried all the transatlantic modernity of their time, represented by a diversity of utensils, which point to aspects of individualization, segmentation and formalization of meals, as a strategy of social differentiation and symbolic domination over the Bahian people. At Casa da Torre, the simplicity of most of the ceramic pieces and the presence of any sophisticated objects, suggest that the family presented a rusticity in their daily lives, but that it would present some refinement for special occasions, such as the effective use of more refined pieces and certain forms that suggest the practice of individualized meals with more liquid and pasty foods since the 16th century, suggesting a more conservative ideology in relation to food. Among the materials of the slaves, it is noteworthy that there was the identification of morphologies that point to the consumption of broths and stews, the evidence of containers that suggest the context of contact between Europeans and Indians and pieces recycled from faience objects, revealing the presence of creative agencies, which provided a new language of material culture. The results obtained in this investigation have supplanted some reductionist and generalizing perspectives on eating practices related to the colonial period.

**Keywords:** Historical Archeology. Ceramics. Food. Bahia. Casa da Torre. Galleon Santíssimo Sacramento.

# LISTA DE FIGURAS

## VOLUME I

Figura 1 – Mapa com a localização espacial da Casa da Torre e do Galeão Sacramento .....	74
Figura 2 – Aspecto da Casa ao final dos anos 30 do século XX .....	75
Figura 3 – O conjunto arquitetônico da Casa da Torre foi tombado pelo antigo SPHAN em 1938 .....	75
Figura 4 – Ilustração de um galeão português do século XVII .....	76
Figura 5 – Fluxograma de procedimentos metodológicos para contextualização histórica de práticas alimentares e para análises de artefatos das coleções da Casa da Torre e do Galeão Sacramento .....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
Figura 6 – Charge representando hipoteticamente uma típica cozinha colonial brasileira ....	121
Figura 7 – Escravas cozinhando a céu aberto através de um <i>fogão de chão</i> .....	123
Figura 8 – Restos de uma fogueira recuperada na Casa da Torre .....	124
Figura 9 – Projeção de uma palangana .....	151
Figura 10 – Mapa manuscrito da cidade de Salvador ressaltando a movimentação portuária, de João Teixeira de Albernaz, 1631 .....	159
Figura 11 – Fragmento de bacia de fruteira com motivos foliáceos com incisões e empedrados .....	163
Figura 12 – Decoração plástica denominada de mascarões, aplicada no bojo de recipientes	164
Figura 13 – Peças chinesas de grés (stoneware) recuperadas do naufrágio da Nau Santo André, Museu Náutico da Bahia .....	166
Figura 14 – Tigela em porcelana chinesa recuperada do naufrágio da Nau Santo André (1734), Museu Náutico da Bahia .....	166
Figura 15 – Base da tigela ilustrada anteriormente .....	167
Figura 16 – Porcelana chinesa recuperada da Nau Santo André .....	167
Figura 17 – Estatuetas de damas chinesas em biscuit <i>émaillé</i> , conhecidas na Inglaterra como <i>Long Elisas</i> , recuperadas da Nau Santo André. Atribuídas à Dinastia Ming, essas figuras foram reproduzidas até o século XIX .....	168
Figura 18 – Peças cerâmicas de Maragogipinho expostas à venda .....	171
Figura 19 – Peça de Maragogipinho usada para servir à mesa .....	172
Figura 20 – Vaso de talha no centro da foto; observar a decoração em vermelho com a tinta tauá .....	174
Figura 21 – Peças decoradas com a tabatinga .....	175
Figura 22 – Decoração com motivos florais e em linhas sinuosas pintadas com tabatinga ...	176

Figura 23 – Negras de ganho em Salvador, com talhas com decoração semelhante à das peças da Feira de São Joaquim.....	177
Figura 24 – Talha com decoração pintada semelhante à das peças da Feira de São Joaquim	178
Figura 25 – Fragmento de borda do sítio Macahama, Angola .....	178
Figura 26 – Fragmentos de borda recuperados na Fortaleza de Nossa Senhora da Conceição, Florianópolis.....	179
Figura 27 – À direita da aquarela, homem branco bebendo em uma garrafa do tipo quartinha, século XIX, pintura de Debret.....	180
Figura 28 – Tomé de Souza (1503-1579), primeiro governador-geral do Brasil e possível pai de Garcia d’Ávila.....	196
Figura 29 – Seção da parte frontal da casa .....	198
Figura 30 – Vista do quintal: à direita, capela dedicada a Nossa Senhora da Conceição, que também serviu de cemitério.....	199
Figura 31 – Vista do mar a partir das lajes remanescentes na área da cavalaria .....	199
Figura 32 – Local do sepultamento de Garcia d’Ávila Pereira (batizado em 1684, falecido em 1734), em frente ao altar de Nossa Senhora da Conceição, na Igreja de São Francisco de Assis, em Salvador .....	200
Figura 33 – Garcia d’Ávila Pereira (batizado em 1684, falecido em 1734), filho de Francisco Dias d’Ávila II, o Bandeirante, bisneto de Garcia d’Ávila, o Velho, e avô do último Garcia d’Ávila.....	201
Figura 34 – Antonio Joaquim Pires de Carvalho e Albuquerque, Barão da Casa da Torre e, posteriormente, Visconde da Torre de Garcia d’Ávila.....	204
Figura 35 – Dona Maria Epifânia de São José e Aragão, irmã do Barão da Casa da Torre, Antonio Joaquim Pires de Carvalho e Albuquerque .....	204
Figura 36 – Aspecto da área da cavalaria no início do século XX .....	205
Figura 37 – A capela foi o único setor que se salvou do arruinamento, graças aos moradores da região da Praia do Forte, e até recentemente celebravam-se missas neste templo .....	206
Figura 38 – Compartimento que seria a suposta torre de sinalização, conforme a tradição oral .....	208
Figura 39 – Atalaia situada no litoral da Paraíba, datada por volta de 1580.....	209
Figura 40 – Aspecto da nave da capela .....	211
Figura 41 – Aspecto do teto da capela, cuja abóbada tem seis lados, o que justifica sua denominação de “capela sextavada” .....	211
Figura 42 – Estilos arquitetônicos da Casa da Torre .....	213
Figura 43 – Aspecto da área da cavalaria, conforme a tradição oral .....	213
Figura 44 – Canhão localizado no alto das ruínas .....	216
Figura 45 – Canhões recuperados das atividades arqueológicas.....	217

Figura 46 – Pesquisa com GPR durante o monitoramento arqueológico.....	217
Figura 47 – Planta da Casa da Torre com a numeração dos compartimentos.....	219
Figura 48 – Sondagens no setor da bacia de dissipação, supervisionadas por Nadja Soares.....	222
Figura 49 – Prospecções na ala noroeste da Casa da Torre, orientadas por Ivan Soares.....	223
Figura 50 – Pátio de honra, segundo a tradição oral.....	225
Figura 51 – Planta topográfica da área do receptivo turístico em marrom, à esquerda, e da Casa da Torre, à direita.....	227
Figura 52 – Sala 6, conhecida como “sala da onça” na tradição oral.....	231
Figura 53 – Instrumentos líticos polidos associados a grupos indígenas.....	233
Figura 54 – Artefatos líticos associados a grupos indígenas.....	233
Figura 55 – Coador, com 6 centímetros de diâmetro.....	239
Figura 56 – Cuia.....	239
Figura 57 – Panela.....	240
Figura 58 – Tigela.....	240
Figura 59 – Fragmento de uma moringa.....	241
Figura 60 – Trincho/Pratel/Prato de servir.....	241
Figura 61 – Vista de perfil da peça anterior.....	242
Figura 62 – Prato covo.....	242
Figura 63 – Púcaro com dois pegadores.....	243
Figura 64 – Tampa.....	243
Figura 65 – Vaso usado para cozinhar.....	244
Figura 66 – Peroleira.....	244
Figura 67 – Jarro de cerâmica vermelha.....	245
Figura 68 – Fogareiro.....	245
Figura 69 – Bacia com forma tupi.....	246
Figura 70 – Caçoila.....	246
Figura 71 – Taça.....	247
Figura 72 – Panela de sumicha.....	247
Figura 73 – Fragmentos de pegadores de porrões.....	248
Figura 74 – Bico de garrafa.....	248
Figura 75 – Fragmento de almofia.....	249
Figura 76 – Fragmento de testo.....	249
Figura 77 – Pannelas e testos portugueses dos séculos XVI e XVIII.....	250

Figura 78 – Cuscuzeiro.....	250
Figura 79 – Alguidar .....	251
Figura 80 – Travessa, em sua parte interna .....	251
Figura 81 – Travessa, em sua parte externa.....	252
Figura 82 – Tigela com decoração plástica em linhas concêntricas retilíneas .....	257
Figura 83 – Decoração de origem africana.....	258
Figura 84 – Escarificações em um homem e decoração plástica em objetos cerâmicos.....	258
Figura 85 – Púcaro com decoração plástica .....	259
Figura 86 – Imagem de Santa Rufina, pintada por Esteban Murilo .....	259
Figura 87 – Pintura de Diego Velazquez, <i>El aguador Del Sevilla</i> , século XVII .....	260
Figura 88 – Decoração oblíqua em alto relevo.....	260
Figura 89 – Tigela com decoração plástica no lábio .....	261
Figura 90 – Detalhe do denticulado.....	261
Figura 91 – Inscrição no alfabeto latino .....	262
Figura 92 – Faixa em vermelho, pintada com tinta tauá .....	262
Figura 93 – Pintura em vermelho com linhas oblíquas .....	263
Figura 94 – Vaso tupinambá.....	263
Figura 95 – Jarro pequeno, que foi exposto ao fogo .....	266
Figura 96 – Trincho/pratel/prato de servir.....	266
Figura 97 – Fragmento de uma panela com marca de linha escurecida na parte interna .....	267
Figura 98 – Pegador de um grande vasilhame.....	267
Figura 99 – Fragmento de uma peça com morfologia não identificada .....	268
Figura 100 – Depósito de carbono na borda do lábio e parte da superfície oxidada.....	268
Figura 101 – Vaso com a superfície interna corroída enquanto indício de fermentação .....	269
Figura 102 – Tigela com vidrado em ambas as superfícies.....	273
Figura 103 – Bilha em vidrado verde .....	273
Figura 104 – Púcaro vidrado .....	274
Figura 105 – Vista de perfil de uma panela vidrada por dentro e por fora, com pegador não vazado para cima .....	274
Figura 106 – Almofia, vidrada interna e externamente com decoração plástica em linha sinuosa .....	275
Figura 107 – Caçoila .....	275
Figura 108 – Base com decoração plástica; vidrado na parte interna .....	276
Figura 109 – Vidrado amarelo interno – mesma base da figura anterior .....	276

Figura 110 – Tampa com puxador.....	277
Figura 111 – Fragmentos de um alguidar, vidrado apenas internamente.....	277
Figura 112 – Pequena peça com pegador não vazado, de função não identificada.....	278
Figura 113 – Tacho com decoração plástica de linha sinuosa concêntrica, vidrado internamente.....	278
Figura 114 – As formas dos tachos são identificadas, dentre outras, pelo tipo específico de pegador.....	279
Figura 115 – Tigela em porcelana chinesa, do século XVIII.....	283
Figura 116 – Traços grossos na superfície interna da tigela, estilo <i>Swatow</i> .....	284
Figura 117 – Defeitos tecnológicos apresentados na tigela, como os “olinhos”, que são esses pequenos pontos na base externa da peça.....	284
Figura 118 – Tigela ilustrando a lenda chinesa do dragão em busca da pérola.....	285
Figura 119 – Desenhos de nuvens na tigela – continuação do desenho do dragão.....	285
Figura 120 – Porcelana <i>Swatow</i> , do século XVII.....	286
Figura 121 – Decoração na superfície interna.....	286
Figura 122 – Família das tigelas.....	287
Figura 123 – Rugosidades e enrolamento do esmalte, formando um contorno irregular no pé anelar da peça.....	287
Figura 124 – Porcelana <i>Swatow</i> , dos séculos XVII-XVIII.....	288
Figura 125 – Acúmulo de rugosidade no pé anelar da peça.....	288
Figura 126 – Base de uma malga, com ideograma na superfície interna.....	289
Figura 127 – Peças em <i>stoneware</i> .....	290
Figura 128 – Garrafa em grés.....	291
Figura 129 – Panela de <i>stoneware</i> com decoração.....	291
Figura 130 – Detalhe do desenho na panela.....	292
Figura 131 – Fragmento de <i>stoneware</i> com decoração plástica em linha ondulada.....	292
Figura 132 – Pasta do fragmento de alta dureza.....	293
Figura 133 – Tampa em faiança grossa, com mulher chinesa entre folhagens.....	294
Figura 134 – Prato sem decoração.....	295
Figura 135 – Perfil do prato sem decoração.....	295
Figura 136 – Puxadores.....	296
Figura 137 – Peça da família das tigelas, com decoração padrão.....	296
Figura 138 – Parte interna de uma almofia.....	297
Figura 139 – Perfil da peça de almofia.....	297

Figura 140 – Fragmento da borda de um prato, faiança italiana .....	303
Figura 141 – Faiança do tipo malegueira .....	303
Figura 142 – Tampa com desenho miúdo .....	304
Figura 143 – Prato decorado com família contas e a palavra “amor” .....	304
Figura 144 – Prato com decoração espiral e geométrica .....	305
Figura 145 – Ave do paraíso.....	305
Figura 146 – Prato com decoração inscrita .....	306
Figura 147 – Prato com decoração sevilhana .....	306
Figura 148 – Prato de faiança italiana .....	307
Figura 149 – Estilo Brioso, do século XVIII.....	307
Figura 150 – Desenho de um sol antropomorfo .....	308
Figura 151 – Prato covo, com possível inicial ou marca de fabricante .....	308
Figura 152 – Prato raso com desenho não identificado.....	309
Figura 153 – Pequeno fragmento de prato, da segunda metade do século XVIII.....	309
Figura 154 – Contas feitas a partir de faianças grossas.....	311
Figura 155 – Cerâmica produzida na fábrica de Davenport .....	314
Figura 156 – Tampa decorada com cena bucólica .....	315
Figura 157 – Tigela decorada com a técnica faixa e frisos .....	315
Figura 158 – Faiança fina de pasta <i>creamware</i> .....	316
Figura 159 – Faiança com decoração <i>dipped</i> .....	316
Figura 160 – Fragmento de xícara com decoração pintada à mão livre .....	317
Figura 161 – Faiança fina de Sacavém.....	317
Figura 162 – Fragmento de faiança fina, com decoração dentrítica ou mocha.....	318
Figura 163 – Puxador à direita decorado com a técnica do esponjado.....	318
Figura 164 – Copo de vidro com superfície boleada.....	322
Figura 165 – Copos de Veneza.....	322
Figura 166 – Base de garrafa com número.....	323
Figura 167 – Sinete em vidro .....	323
Figura 168 – Fragmentos de frascos de remédio, originários de Pelotas, Rio Grande do Sul.....	324
Figura 169 – Frasco de remédio, com a inscrição “Peitoral Angico Pelotense” .....	324
Figura 170 – Fragmento de copo decorado .....	325
Figura 171 – Colher, composta por ligas metálicas, do século XX.....	326
Figura 172 – Tesoura feita de ferro .....	327

Figura 173 – Mapa com a localização das armações baleeiras baianas. ....	330
Figura 174 – Armação baleeira da Casa da Torre de Garcia d’Ávila.....	332
Figura 175 – Mapa com a localização espacial da Casa da Torre e da armação baleeira na Praia do Forte .....	333
Figura 176 – Localização detalhada da armação baleeira .....	334
Figura 177 – Planta baixa da armação baleeira .....	335
Figura 178 – Planta baixa da armação, com os espaços funcionais .....	336
Figura 179 – Aspecto geral da armação baleeira.....	337
Figura 180 – Aspecto rebaixado em um setor da armação, com escada e porta da fornalha .	337
Figura 181 – Porta da fornalha .....	338
Figura 182 – Espaços destinados ao descarte da carne de baleia .....	338
Figura 183 – Espaço destinado ao processamento da carne e seus derivados.....	339
Figura 184 – Tanques da armação .....	339
Figura 185 – Aspecto interno dos tanques.....	340
Figura 186 – Área da caldeiraria .....	340
Figura 187 – Detalhe da estrutura circular .....	341
Figura 188 – Visão das ruínas e seu entorno, com o mar ao fundo.....	341
Figura 189 – Igreja de São Francisco de Assis, na Praia do Forte .....	342
Figura 190 – Blocos de arenito ferruginoso no corte artificial da praia .....	343
Figura 191 – Bloco de arenito ferruginoso.....	343
Figura 192 – Aspecto atual da praia defronte à armação .....	344
Figura 193 – Anúncio de carne de baleia divulgado por um jornal dos anos de 1960, algo impensável para os dias atuais.....	345
Figura 194 – Caldeirão de ferro localizado na Praia do Forte, no entorno da Igreja de São Francisco de Assis .....	346
Figura 195 – Caldeirão de ferro preservado no Instituto Baleia Jubarte .....	347
Figura 196 – Vértebra de um baleote jubarte encontrado abaixo do entulho de pedras nas ruínas da armação .....	348
Figura 197 – Fragmentos de ossos de baleotes de jubarte encontrados nas ruínas da armação .....	348
Figura 198 – A instalação de uma placa educativa pelo <i>resort</i> fez com que inúmeros fragmentos cerâmicos aflorassem à superfície .....	349
Figura 199 – Prato pequeno, com decoração de baleias, recuperado da rede hidráulica na Casa da Torre.....	350

## VOLUME II

Figura 200 – Observar a localização do Banco de Santo Antônio, situado na entrada da Baía de Todos os Santos .....	369
Figura 201 – Pingente feminino .....	370
Figura 202 – Lápide de Antônio Guedes de Brito na Igreja Primacial, mestre de campo que organizou o velório do general Francisco Correa da Silva.....	372
Figura 203 – Lápide do ex-governador-geral Mem de Sá.....	373
Figura 204 – Croqui do sítio arqueológico.....	377
Figura 205 – Representação simplificada das direções preferenciais da circulação oceânica e da direção dos ventos.....	380
Figura 206 – Localização geográfica do naufrágio .....	381
Figura 207 – Sedimentação arenosa na área do naufrágio entre as isóbatas 30-35 metros....	383
Figura 208 – Sedimentação lamosa na área do naufrágio entre as isóbatas 30-35 metros....	383
Figura 209 – Sedimentação cascalhosa na área do naufrágio entre as isóbatas 30-35 metros	384
Figura 210 – Selo de chumbo que lacrava fardo de roupas.....	386
Figura 211 – Cachimbos de caulim .....	388
Figura 212 – Mulher holandesa do século XVII com cachimbo de caulim, semelhante aos exemplares do Galeão Sacramento.....	389
Figura 213 – Púcaro parcialmente coberto pelas incrustações marinhas .....	395
Figura 214 – Fragmento de um gargalo de garrafa .....	395
Figura 215 – Caçoila .....	396
Figura 216 – Prato parcialmente coberto pela concreção marinha.....	396
Figura 217 – Aspecto da superfície externa do prato .....	397
Figura 218 – Tacho.....	397
Figura 219 – Aspecto da superfície externa do tacho.....	398
Figura 220 – Moringa.....	398
Figura 221 – Vaso .....	399
Figura 222 – Abertura do vaso .....	399
Figura 223 – Detalhe dos apliques que tinham uma função decorativa ante o peso da peça .	400
Figura 224 – Destaque para o diametro da peça em forma de disco .....	400
Figura 225 – Base do grande pote .....	401
Figura 226 – Pote de especiarias do século XVII exposto no Museu da Marinha Portuguesa .....	401

Figura 227 – Almofia com concreções marinhas .....	402
Figura 228 – Fragmento de tigela.....	402
Figura 229 – Os estilos morfológicos de botijas, segundo Goggin (1968) .....	403
Figura 230 – Botija vermelha .....	403
Figura 231 – Botijas na exposição do Museu Náutico da Bahia .....	404
Figura 232 – Bicos de botijas .....	404
Figura 233 – Panela de sumicha .....	405
Figura 234 – Exemplares de testos recuperados do Galeão Sacramento .....	405
Figura 235 – Bilha do lado direito, ao lado esquerdo peça de função desconhecida .....	406
Figura 236 – Botija/ peroleira do Galeão Sacramento em exposição no Museu Marítimo de Santos .....	406
Figura 237 – Fragmento de uma mesma peça com decoração plástica.....	410
Figura 238 – Decoração plástica portuguesa.....	410
Figura 239 – Botija com tratamento de superfície .....	411
Figura 240 – Linha ondulada concêntrica entre duas linhas retilíneas.....	411
Figura 241 – Decoração plástica com técnica dentilhada.....	412
Figura 242 – Caçoila .....	412
Figura 243 – Fragmento de parede com inscrição e uma cruz .....	413
Figura 244 – Desenho de estrela.....	413
Figura 245 – Cruz jesuítica.....	414
Figura 246 – Desenho em forma de uma seta .....	414
Figura 247 – Botija com símbolos.....	415
Figura 248 – Botija com sinal da cruz.....	415
Figura 249 – Botija com duas estrelas de cinco pontas .....	416
Figura 250 – Estrela de cinco pontas com uma cruz no seu interior .....	416
Figura 251 – Fragmento de parede com decoração plástica digitungulada em forma sequenciada.....	418
Figura 252 – Superfície interna do fragmento apresentando fuligem .....	418
Figura 253 – Detalhe da decoração plástica, talha portuguesa do século XVIII.....	419
Figura 254 – Exemplo de talha portuguesa do século XIX com decoração digitungulada....	419
Figura 255 – Caneco.....	422
Figura 256 – Bico de garrafa .....	422
Figura 257 – Almofia .....	423
Figura 258 – Jarro com decoração plástica de linhas concêntricas .....	423

Figura 259 – Superfície interna de um vaso .....	424
Figura 260 – Botija com vidro .....	424
Figura 261 – Vaso de especiarias .....	425
Figura 262 – Vaso de especiarias .....	425
Figura 263 – Vaso de especiarias .....	426
Figura 264 – Púcaro com remanescente de vidro verde no lábio .....	426
Figura 265 – Caneco com remanescentes de vidro verde.....	428
Figura 266 – Resto do banho do vidro, mas já sem a cor original.....	428
Figura 267 – Vidro interno neste fragmento de botija.....	429
Figura 268 – Peça em forma de vaso.....	433
Figura 269 – Base de um vasilhame de forma cilíndrica .....	433
Figura 270 – Parte interna do vasilhame que apresenta forma cilíndrica.....	434
Figura 271 – Fragmento de bojo com sinais de oxidação .....	434
Figura 272 – Detalhe de um pequeno um fragmento de rocha na pasta cerâmica .....	435
Figura 273 – Aspecto da parte externa .....	435
Figura 274 – Aspecto da parte interna.....	436
Figura 275 – Fragmento decorado com uma possível pata de felino .....	436
Figura 276 – Barba de um homem .....	437
Figura 277 – Medalhão com decoração floral de oito pétalas.....	437
Figura 278 – Pintura holandesa do século XVII com cachimbo de caulim e garrafa belarmino .....	438
Figura 279 – Garrafa de belarmino.....	438
Figura 280 – Garrafa belarmino do naufrágio holandês Vergulde Draeck, afundado na Austrália em 1656, com motivo semelhante ao exemplar do Galeão Sacramento.....	439
Figura 281 – Cardeal Roberto Belarmino .....	439
Figura 282 – Perfil da maior parte dos pratos do Galeão Sacramento .....	441
Figura 283 – Fragmento de garrafa .....	441
Figura 284 – Boião com decoração floral .....	442
Figura 285 – Tigela com decoração floral.....	442
Figura 286 – Fragmento de palangana .....	443
Figura 287 – Albarelo com decoração da Companhia de Comércio do Brasil .....	443
Figura 288 – Caixa com brasão da família Silva.....	444
Figura 289 – Caneca .....	444
Figura 290 – Alguidar .....	445

Figura 291 – Superfície interna da petisqueira.....	445
Figura 292 – Superfície externa da petisqueira .....	446
Figura 293 – Almofia com decoração de influência sevilhana .....	446
Figura 294 – Fragmento de um pequeno vaso, cerâmica utilitária.....	447
Figura 295 – Fragmento de tampa.....	447
Figura 296 – Galheta .....	448
Figura 297 – Travessa decoração com aranhões associado com pássaro (coruja).....	448
Figura 298 – Superfície externa da travessa.....	449
Figura 299 – Aranhões na aba com pessegueiro no centro .....	456
Figura 300 – Prato com mulher romana e aranhões na aba.....	457
Figura 301 – Aranhão com pássaro .....	457
Figura 302 – Aranhão com homem com sombrinha e trajes orientais .....	458
Figura 303 – Pré-aranhões com homem com sombrinha e trajes orientais.....	458
Figura 304 – Aranhão com barco .....	459
Figura 305 – Aranhão com coelho .....	459
Figura 306 – Aranhão com mulher sentada.....	460
Figura 307 – Aranhão com coração alado .....	460
Figura 308 – Aranhão com coração a palavra amor escrita .....	461
Figura 309 – Rendas com coração alado .....	461
Figura 310 – Rendas com pessegueiro ao centro .....	462
Figura 311 – Renda com roseta .....	462
Figura 312 – Renda com pássaro.....	463
Figura 313 – Renda na aba e coelho ao fundo.....	463
Figura 314 – Monograma na superfície interna .....	464
Figura 315 – Renda com letra com alfabeto latino.....	464
Figura 316 – Vegetal estilizado .....	465
Figura 317 – Geométrico.....	465
Figura 318 – Espiral .....	466
Figura 319 – Sigla da Companhia de Jesus .....	466
Figura 320 – Vaso com motivo religioso evocando a eucaristia.....	467
Figura 321 – Detalhe do motivo, observar a ocorrência da cor amarela em algumas partes do desenho .....	467
Figura 322 – Boião com decoração floral/ vegetalista .....	468

Figura 323 – Semivolutas .....	468
Figura 324 – Brasão com aranhões.....	469
Figura 325 – Brasão com o nome “Tareza” .....	469
Figura 326 – Brasão da Família Silva .....	470
Figura 327 – Peças com brasão da família Silva .....	470
Figura 328 – Decoração brasonada da família Silva adaptada com um vento se movimentando no centro do prato .....	471
Figura 329 – Boião com decoração de faixas, linha e pinceladas de inspiração holandesa ...	471
Figura 330 – Boião holandês, produzido entre 1620 a 1660 .....	472
Figura 331 – Base em pedestal com tinta amarela .....	472
Figura 332 – Tigela com faixas azuis .....	473
Figura 333 – Garrafa com o símbolo do sol, referente à Companhia Geral de Comércio do Brasil.....	473
Figura 334 – Desenho da Ordem de Santiago .....	474
Figura 335 – Tigela com decoração floral e com cor amarela .....	474
Figura 336 – Temática chinesa na superfície interna .....	475
Figura 337 – Querubim .....	475
Figura 338 – Rosto na parte lateral da galheta .....	476
Figura 339 – Linhas azuis na parte externa .....	476
Figura 340 – Inscrição na base .....	477
Figura 341 – Motivo presente em pratos e em peças na Casa da Torre .....	477
Figura 342 – Prato com quatro motivos idênticos na parte externa .....	478
Figura 343 – Fragmento de um prato com manchas de queima .....	478
Figura 344 – Bases de garrafas verdes .....	482
Figura 345 – Copo verde, observar o excesso de bolhas de ar .....	484
Figura 346 – Forma da base externa das garrafas do Galeão .....	485
Figura 347 – Forma da base interna das garrafas do Galeão.....	485
Figura 348 – Base plana e arredondada.....	486
Figura 349 – Garrafa de cor azulada, com base côncava .....	486
Figura 350 – Base com inscrição: JA1 .....	487
Figura 351 – Peça com bolhas de ar em sua base interna.....	487
Figura 352 – Bico, gargalo e parte superior da peça .....	488
Figura 353 – Parte superior da garrafa coberta pela concreção.....	488
Figura 354 – Marca de ponteio que formou uma protuberância na base .....	489

Figura 355 – Marca do pontil na base .....	489
Figura 356 – Ilustração de diversos tipos de ponteios.....	490
Figura 357 – Base com crosta enegrecida com fuligem.....	491
Figura 358 – Crosta alaranjada aderida na base .....	492
Figura 359 – Base com crosta alaranjada .....	492
Figura 360 – Peças de peltre.....	493
Figura 361 – Cantil de prata decorado com a Cruz da Ordem de Cristo.....	496
Figura 362 – Duas alças feitas a partir de ligas metálicas (fileira superior) e três pegadores feitos de cobre (fileira inferior) .....	497
Figura 363 – Panela de cobre e prato de peltre em destaque.....	497
Figura 364 – Suporte do canivete feito de madeira .....	498
Figura 365 – Garfo de cobre com quatro pontas .....	498
Figura 366 – Cabos feitos a partir de material orgânico.....	499
Figura 367 – Cabo decorado em forma espiralada .....	500
Figura 368 – Cabo decorado com motivos geometrizes .....	500
Figura 369 – Fragmento de um talher quebrado dentro de um dos cabos.....	501
Figura 370 – Cabo decorado em forma espiralada .....	501
Figura 371 – Cabo com decoração em motivos geométricos.....	502
Figura 372 – Perfis dos pratos .....	505
Figura 373 – Perfil cronológico da morfologia dos pratos em faiança portuguesa.....	508
Figura 374 – Partes de um prato .....	511

# LISTA DE GRÁFICOS

## VOLUME II

Gráfico 1 – Previsão de maré do Galeão Sacramento no dia 5 de maio de 1668.....	382
Gráfico 2 – Dispersão entre espessura do lábio ou aba e diâmetro dos pratos pertencentes à Casa da Torre.....	513
Gráfico 3 – Dispersão entre diâmetro da boca e diâmetro da base dos pratos pertencentes ao Galeão Sacramento .....	514
Gráfico 4 – Histograma das alturas dos pratos pertencentes à Casa da Torre (a) e ao Galeão Sacramento (b).....	517

# LISTA DE QUADROS

## VOLUME I

Quadro 1 – Lista dos alimentos citados nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII .....	130
Quadro 2 – Lista das bebidas citadas nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII .....	143

# LISTA DE TABELAS

## VOLUME I

Tabela 1 – Quantitativo de caixas na reserva técnica e de caixas analisadas por subdivisão de setores escavados.....	93
Tabela 2 – Quantitativo total de peças por setores escavados.....	229
Tabela 3 – Porcentagem total das formas identificadas .....	253
Tabela 4 – Porcentagens totais sobre as técnicas de manufatura .....	253
Tabela 5 – Porcentagens totais sobre o antiplástico e/ou tempero .....	254
Tabela 6 – Porcentagem total sobre o tipo de queima.....	254
Tabela 7 – Porcentagem total sobre a forma dos pegadores.....	254
Tabela 8 – Porcentagem total da forma dos lábios .....	255
Tabela 9 – Porcentagem total da forma da base .....	255
Tabela 10 – Porcentagem entre as peças decoradas .....	264
Tabela 11 – Números totais e porcentagens totais de marcas de uso em cerâmicas de barro simples.....	265
Tabela 12 – Porcentagem total sobre a função principal presumida das peças.....	270
Tabela 13 – Porcentagem total das formas identificadas .....	279
Tabela 14 – Tratamento do vidrado nas peças amostradas .....	280
Tabela 15 – Números totais e porcentagens de marcas de uso em cerâmicas vidradas .....	281
Tabela 16 – Função principal presumida das peças vidradas da Casa da Torre.....	281
Tabela 17 – Defeitos tecnológicos nas porcelanas chinesas.....	289
Tabela 18 – Porcentagens das morfologias identificadas.....	298
Tabela 19 – Defeitos tecnológicos identificados na coleção de faianças grossas .....	300
Tabela 20 – Porcentagens sobre a decoração em faianças grossas.....	310
Tabela 21 – Porcentagem sobre os motivos decorativos em faianças finas .....	319
Tabela 22 – Partes das peças vítreas.....	320
Tabela 23 – Cor dos vidros.....	320
Tabela 24 – Técnica de manufatura.....	321
Tabela 25 – Porcentagem de decoração em peças vítreas .....	325

## VOLUME II

Tabela 26 – Morfologia das peças de barro simples .....	407
Tabela 27 – Porcentagem sobre o tipo de queima .....	407
Tabela 28 – Porcentagem sobre o tipo de antiplástico ou tempero .....	407
Tabela 29 – Forma dos pegadores .....	408
Tabela 30 – Forma dos lábios.....	408
Tabela 31 – Forma das bases.....	408
Tabela 32 – Função principal presumida das peças de barro simples .....	420
Tabela 33 – Porcentagem das formas identificadas.....	427
Tabela 34 – Tratamento do vidrado nas peças amostradas .....	427
Tabela 35 – Função principal presumida das peças de cerâmica vidrada .....	430
Tabela 36 – Porcentagens das morfologias identificadas.....	449
Tabela 37 – Defeitos tecnológicos identificados na amostra de faianças grossas.....	451
Tabela 38 – Porcentagens sobre a decoração em faianças grossas.....	479
Tabela 39 – Estatísticas descritivas para as medidas dos pratos (cm) pertencentes à Casa da Torre e ao Galeão Sacramento.....	511
Tabela 40 – Coeficientes de correlação de Spearman entre as medidas dos pratos pertencentes à Casa da Torre .....	515
Tabela 41 – Coeficientes de correlação de Spearman entre as medidas dos pratos pertencentes ao Galeão Sacramento .....	516
Tabela 42 – Distribuição das alturas dos pratos em função do sítio arqueológico e das faixas de altura .....	518

# SUMÁRIO

## VOLUME I

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>34</b>
<b>CAPÍTULO 2:A FUNDAMENTAÇÃO DA PESQUISA.....</b>	<b>39</b>
2.1 MARCOS TEÓRICOS.....	40
2.2 O APARATO MATERIAL SEGUNDO AS FONTES HISTÓRICAS.....	47
2.3 O APARATO MATERIAL SEGUNDO AS FONTES ARQUEOLÓGICAS .....	50
2.4 O CONTEXTO SELECIONADO: A SOCIEDADE BAIANA COLONIAL.....	56
2.5 A PROPOSTA .....	64
2.6 JUSTIFICATIVA PELA ESCOLHA DOS SÍTIOS.....	72
2.7 OBJETIVOS.....	79
<b>CAPÍTULO3:MATERIAIS E MÉTODOS.....</b>	<b>80</b>
3.1 AS PRINCIPAIS ABORDAGENS SOBRE CERÂMICAS HISTÓRICAS.....	81
3.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS PARA A CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA.....	86
3.3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA ARQUEOLÓGICA .....	91
3.3.1 Amostragens .....	91
3.3.2 Análise artefactual .....	98
3.3.3 Aplicações estatísticas .....	115
3.4 FLUXOGRAMA DA METODOLOGIA ADOTADA.....	116
<b>CAPÍTULO 4: A CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA.....</b>	<b>118</b>
4.1 AS COZINHAS.....	119
4.2 AS COMIDAS .....	127
4.3 AS BEBIDAS.....	140
4.4 A CULTURA MATERIAL PRESENTE NAS PRÁTICAS ALIMENTARES .....	147
4.5 O COMÉRCIO MULTIESCALAR DAS CERÂMICAS UTILIZADAS NA ALIMENTAÇÃO .....	158
4.6 AS CERÂMICAS DA ATUALIDADE.....	170
4.7 REFLEXÕES SOBRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES E A SOCIEDADE BAIANA COLONIAL A PARTIR DAS FONTES HISTÓRICAS .....	182

<b>CAPÍTULO 5: A CASA DA TORRE DE GARCIA D’AVILA.....</b>	<b>193</b>
5.1 CONHECIMENTOS GERADOS .....	194
5.1.1 A contextualização histórica da Casa da Torre .....	194
5.1.2 Os modelos construtivo-cronológicos da Casa da Torre.....	208
5.1.3 As escavações realizadas .....	215
5.2 A PESQUISA .....	229
5.2.1 Os artefatos no registro arqueológico .....	229
5.2.2 As cerâmicas .....	237
5.2.2.1 Cerâmicas de barro simples.....	237
5.2.2.2 Cerâmicas vidradas.....	272
5.2.2.3 Porcelanas.....	282
5.2.2.4 Stonewares.....	290
5.2.2.5 Faianças grossas .....	294
5.2.2.6 Faianças finas .....	313
5.2.3 Artefatos vítreos.....	320
5.2.4 Artefatos metálicos .....	326
5.2.5 As ruínas da armação baleeira .....	328
5.2.6 Síntese dos resultados .....	354

## **VOLUME II**

<b>CAPÍTULO 6: O GALEÃO SANTÍSSIMO SACRAMENTO .....</b>	<b>366</b>
6.1 OS CONHECIMENTOS GERADOS .....	367
6.1.1 Contextualização histórica do naufrágio .....	367
6.1.2 As escavações e os levantamentos realizados.....	376
6.2 A PESQUISA .....	380
6.2.1 Os artefatos no registro arqueológico subaquático .....	380
6.2.2 Os artefatos cerâmicos .....	391
6.2.2.1 Cerâmicas de barro simples.....	391
6.2.2.2 Cerâmicas vidradas.....	421
6.2.2.3 Stonewares.....	431
6.2.2.4 Faianças grossas .....	440
6.2.3 Artefatos vítreos.....	482
6.2.4 Artefatos metálicos .....	493
6.2.5 Artefatos de material orgânico.....	499
6.2.6 Síntese dos resultados .....	503

<b>CAPÍTULO 7: COMPARAÇÕES E DISCUSSÕES.....</b>	<b>504</b>
7.1 AS COMPARAÇÕES .....	505
7.1.1 Arqueologia dos pratos .....	505
7.1.2 Tratamento estatístico para pratos de faiança .....	510
7.2 AS DISCUSSÕES .....	522
7.2.1 Os possíveis significados sociais dos utensílios dos reinóis.....	522
7.2.2 Os possíveis significados sociais dos utensílios dos mazombos .....	529
7.2.3 Os possíveis significados sociais dos utensílios dos escravos.....	538
7.3 CULTURA MATERIAL E AGÊNCIAS .....	552
<b>8 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>566</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>570</b>

# 1 INTRODUÇÃO

Com a perspectiva de compreender com maior profundidade o cotidiano de grupos sociais que viviam na chamada “América Portuguesa”, a presente pesquisa tem como proposta a caracterização da cultura material que estava voltada para as atividades de processamento, armazenamento, serviço e consumo de alimentos na Bahia colonial dos séculos XVII e XVIII. O domínio da alimentação foi o escolhido como fio condutor desta investigação por entender que o universo das práticas alimentares envolve inúmeras questões relativas a uma determinada sociedade. Na comida estão presentes as preferências, os gostos, as possibilidades, as escolhas individuais e coletivas, as crenças, os medos<sup>1</sup>, os preconceitos, o comércio, a ecologia, a pobreza, a riqueza, a etnicidade, a nacionalidade, a religiosidade, o senso de classe social e outros.

Por se tratar de um fato social total, a alimentação envolve todos os seres humanos, pelo necessidade de comer e beber algo para atender às demandas fisiológicas mais básicas do organismo humano. Portanto, trata-se de um domínio que permite pesquisar indivíduos de diferentes origens socioculturais, dos mais ricos aos mais miseráveis. Contudo, o campo da alimentação não se restringe somente à ingestão de alimentos, mas envolve um amplo espectro, como regras, gestos, horários, locais, as companhias, os tabus, a sequência de alimentos a serem consumidos, etc. Essa ação requer também a manipulação de determinados objetos, que por sua vez se relacionam a um conjunto de aspectos funcionais e simbólicos.

Apesar de ser um campo cultural da vida humana extremamente fértil para inúmeras discussões, as poucas pesquisas arqueológicas que focam este tema estão centradas em abordagens descritivas, biográficas ou classificatórias. Quando a cultura material é estudada por um viés descritivo, refere-se ao campo de meticolosas descrições sem apresentar qualquer reflexão sobre os significados dos achados, quando examinada sob um viés biográfico, as pesquisas se voltam para a história dos sítios sob uma perspectiva cronológica, deixando a análise da cultura material em segundo plano, ou, quando se propõe a realizar classificações, os resultados são exercícios tipológicos que não agregam informações sobre os processos sociais

---

<sup>1</sup>O medo de consumir determinados alimentos pode estar baseado em diversas causas, desde a ideia de alimentos supostamente enfeitiçados até a inoculação de venenos nas comidas e nas bebidas e tais atitudes, inclusive, provocou inovações em relação à cultura material ligada às práticas alimentares como, por exemplo, o uso de objetos de prata, pois acreditava-se que a prata sofriria alterações em superfície devido à ação do veneno ou mesmo que a prata mudaria de cor.

que estão envolvidos no contexto investigado. Além disso, percebe-se que em alguns trabalhos o objetivo geral da pesquisa é apenas apresentar um catálogo ilustrado de coleções.

Descrições, cronologias, classificações e listagens de materiais são etapas importantes em qualquer estudo arqueológico, mas acreditamos que a pesquisa deve avançar e tentar explicar os processos que estão imbuídos na cultura material a fim de discorrer sobre a dinâmica social ligada a ela, seja sob a luz da teoria processualista, seja sob a da teoria pós-processualista. Em nossa pesquisa, as discussões acerca dos motivos que justificaram determinadas escolhas e a reflexão sobre os princípios estruturadores de uma sociedade, permitiram avaliar como as práticas alimentares foram experimentadas e vivenciadas por indivíduos de diferentes matrizes socioculturais.

Por entendermos que a aproximação entre Arqueologia e Antropologia é altamente benéfica para as discussões sobre a cultura material, tivemos a preocupação de colocar o nosso foco alguns aspectos de ordem simbólica e ideológica que estavam presentes nas práticas alimentares das três grandes classes sociais da Bahia colonial: os reinóis elitizados, os mazombos e os escravos. E ainda tivemos a preocupação de fazer uma ampla contextualização histórica sobre os hábitos alimentares desses grupos. Escolhemos, dessa forma, uma fundamentação teórica voltada à discussão sobre a agência dos grupos dominantes e dos grupos dominados, e ainda na busca por explicações de natureza simbólica, como forma de tentar ultrapassar a ideia normativa de cultura e de chaves de interpretação baseadas em determinismos natureza ecológica ou econômica.

O recorte espacial desta pesquisa está focada na Bahia e o período adotado está focado nos séculos XVI, XVII e XVIII, considerado pela historiografia como a fase áurea da cidade de Salvador durante o domínio português. Embora a pesquisa tenha envolvido todos os séculos do período colonial, o compromisso maior foi com os seiscentos, devido à temporalidade dos dois sítios investigados: o naufrágio do Galeão Sacramento ocorreu na data de 5 de maio de 1668, e o auge do poderio da família Garcia D'Ávila, proprietária da Casa da Torre, aconteceu ao longo do século XVII, tornando-se uma das famílias luso-brasileiras mais ricas e influentes da “América Portuguesa” naquele século.

Dessa forma, pretendemos realizar um estudo de caráter exploratório, a fim de tentar contribuir para o esclarecimento de algumas lacunas sobre esse período e colocar em pauta várias questões de ordem interpretativa acerca da cultura material colonial, uma vez que a arqueologia histórica brasileira tem colocado seu foco na cultura material do século XIX, nos períodos imperial e republicano.

Com a proposta de analisar a coleção de um sítio terrestre e a coleção de um sítio marítimo, a investigação apresentou uma perspectiva mais ampliada para o entendimento da dinâmica transatlântica entre Brasil, Portugal e África. Essa proposta de investigação permitiu expor de forma comparativa a chegada de materiais que vinham da metrópole, por meio da coleção do Galeão Sacramento, a qual representa a classe dos reinóis elitizados e aquelas que estavam presentes no cotidiano da Colônia através da coleção da Casa da Torre, representando a cultura material dos chamados *mazombos*, ou seja, a elite oligárquica local, por meio dos utensílios que pertenceram à família Garcia D'Ávila, bem como os artefatos que estão associados à sua escravaria de origens indígena e africana.

Sendo assim, a testagem desse modelo de organização social apoiou-se em sítios arqueológicos de formação e de cronologia distintas, e partimos da hipótese de que a cultura material associada às práticas alimentares desses sítios não foi um produto direto de pressões de ordem ecológica ou de variáveis econômicas, mas que foi forjada, principalmente, por escolhas orientadas a partir de princípios de natureza ideológica.

Os resultados obtidos nesse processo analítico foram organizados nesta tese em capítulos e que, por questões de ordem prática e com a intenção de promover uma melhor leitura, dividimos a tese em dois volumes. O primeiro volume abrange desde o protocolo inicial clássico de uma tese até o capítulo 5, que trata da coleção da Casa da Torre. Já o segundo volume apresenta o capítulo 6, referente a coleção do Galeão Sacramento, o capítulo 7 que trata das discussões e, por fim, foram apresentadas as considerações finais e as referências bibliográficas.

O capítulo 1 foi considerado como a própria Introdução, conforme as normas da ABNT. No Capítulo 2, são enumerados os referenciais teóricos que serviram de base à investigação. Em seguida, há uma breve revisão bibliográfica sobre como os utensílios associados às práticas alimentares são tratados pelos diferentes pesquisadores da História e da Arqueologia. É contextualizada a sociedade baiana colonial, focando particularmente a cidade de Salvador e, na sequência, apresenta-se a proposta de trabalho. Adiante, são expostos os motivos que justificaram a escolha pela Casa da Torre e pelo Galeão Sacramento como universo da pesquisa e, por fim, encerra-se com os objetivos geral e específicos, os quais sintetizaram as ideias apresentadas ao longo do capítulo.

No Capítulo 3, trata-se da fundamentação metodológica da pesquisa e apresenta-se uma revisão bibliográfica sobre os estudos sobre as cerâmicas históricas sob um viés crítico, discorrendo sobre as limitações, as ambiguidades e os desafios que permeiam esse campo. Apresentou-se

primeiramente a metodologia adotada para a elaboração da contextualização etno-histórica. Na sequência, é apresentada a metodologia adotada para a pesquisa arqueológica, tendo buscado na Morfologia, na Decoração e nas marcas de uso os atributos necessários para discutir as dimensões funcionais e simbólicas das práticas alimentares. A morfologia dialoga de maneira estreita com a função, ou seja, identificando a forma dos objetos presume-se sua função.

A análise das marcas de uso, como a própria expressão indica, está voltada para a identificação dos vestígios de sinais, já que a Morfologia, em alguns casos, não elucida a função do objeto. E, por fim, a decoração é um atributo que evidencia valores socioculturais, posto que a iconografia carrega em si mesma a intenção de transmitir mensagens explícitas ou implícitas para os outros. O capítulo é finalizado com um fluxograma para ilustrar de forma esquemática as etapas analíticas dessa metodologia.

O Capítulo 4 está voltado para a contextualização histórica. Através de fontes primárias e secundárias, procurou-se escrutinar os aspectos relativos às práticas alimentares que não estão materializados de forma tão cristalina nos registros arqueológicos, como as características das cozinhas domésticas, as comidas e as bebidas que foram mais consumidas, o momento de fruição dos alimentos e a dinâmica comercial das cerâmicas na Bahia.

Como os grupos dominados não tiveram a oportunidade de registrar documentalmente suas experiências sociais, buscamos na atual cerâmica popular baiana elementos que pudessem remeter às práticas oleiras de grupos africanos e indígenas e suas possíveis conexões históricas com as cerâmicas arqueológicas recuperadas da Casa da Torre. O encerramento do capítulo se deu a partir de algumas reflexões sobre a sociedade baiana e suas práticas alimentares.

No Capítulo 5 são apresentados os artefatos amostrados e identificados da Casa da Torre, iniciando com a trajetória histórica da propriedade. Na sequência, apresenta-se o conhecimento gerado a partir de pesquisas arqueológicas pretéritas realizadas no sítio. Adiante, são descritos os diferentes artefatos e sua relação no registro estratigráfico e apresentei as análises descritivas dos artefatos cerâmicos, vítreos, metálicos e das ruínas da armação baleeira, vistas enquanto um mega-artefato ligado ao processamento e ao armazenamento de alimentos derivados dos cetáceos e à análise dos utensílios que foram recuperados desse local. O capítulo foi encerrado com a síntese final dos resultados.

No Capítulo 6 são apresentados os artefatos amostrados e identificados do Galeão Santíssimo Sacramento, com o histórico do navio e de sua viagem ao Brasil, bem como as condições oceanográficas onde atualmente se encontram os vestígios do naufrágio.

Similarmente ao capítulo dedicado à Casa da Torre, os mesmos procedimentos analíticos foram adotados, com a apresentação das pesquisas arqueológicas anteriormente realizadas. Na sequência, são expostas as análises das peças cerâmicas, vítreas, metálicas e de natureza orgânica. O capítulo é encerrado com a síntese final dos resultados.

O Capítulo 7 foi dedicado às comparações e às interpretações em relação aos resultados alcançados. A estatística descritiva básica e cálculos específicos como o Qui-Quadrado foram usados enquanto ferramentas a fim de visualizar contrastes e similaridades entre os utensílios atribuídos a uma determinada categoria morfológica de cerâmicas.

Os dados etno-históricos obtidos no capítulo de contextualização histórica foram retomados de forma a complementar e confrontar os dados obtidos do registro arqueológico. Os resultados obtidos foram comparados e discutidos sob a luz dos marcos teóricos adotados, sendo enfeixados com vistas a demonstrar como as diferentes agências dos reinóis elitizados, dos escravos e da elite baiana local, negociaram e manipularam sua cultura material conforme os seus próprios interesses.

Por fim, nas Considerações finais, há um balanço final da pesquisa e a retomada de algumas questões teórico-metodológicas para uma reflexão crítica sobre e com a proposta de uma continuidade para essa linha de investigação, de forma a expandir o conhecimento sobre as práticas alimentares do período colonial.

## CAPÍTULO 2

# A FUNDAMENTAÇÃO DA PESQUISA

*“Os escafandristas virão  
Explorar sua casa  
Seu quarto, suas coisas  
Sua alma, devãos*

*Sábios em vão  
Tentarão decifrar  
O eco de antigas palavras  
Fragmentos de cartas, poemas  
Mentiras, retratos  
Vestígios de estranha civilização”*

(CHICO BUARQUE, 1993,  
“Futuros amantes”, In: “Paratodos”)

## 2.1 MARCOS TEÓRICOS

Sabe-se que os valores alimentares são definidos por um código cultural, que é distinto a cada grupo social, e que em nenhuma sociedade se come qualquer coisa, com qualquer pessoa, a qualquer momento e de qualquer maneira. O ato de comer envolve várias dimensões da vida social, desde a dimensão temporal, como o estabelecimento de horários ao longo do dia e da noite para se alimentar, a dimensão econômica, a dimensão folclórica e simbólica até a dimensão associada à cultura material, por meio da utilização de uma série de objetos que estão diretamente relacionados a movimentos, atitudes e comportamentos (MAGALHÃES, 2004).

Trata-se da própria condição dos seres humanos. Estes, em busca de satisfazer suas necessidades fisiológicas, simultaneamente negociam aquilo que é considerado “comestível” diante das possibilidades que o meio ambiente oferece. Conforme assinala Marcel Mauss (2003), a alimentação é um “fato social total”, que implica as mais diversas instituições, como morais, jurídicas, religiosas, etc., fazendo com que esse campo da vida cultural humana seja extremamente rico em significados sociais (DEMOZZI, 2014).

Por ter a cultura material como foco de estudo, a Arqueologia tem o potencial de discutir e desenvolver várias narrativas a partir dos vestígios do passado, como assinalou Plens (2014, p. 209):

Dada a ênfase em que as sociedades dão ao tempo dedicado à sua estrutura econômica, desde a escolha do que será ingerido até o modo como o alimento será servido, a Arqueologia se debruça sobre o tema da economia e da alimentação de diferentes maneiras, seja pela cultura material associada à alimentação, que indiretamente indicam os modos de preparo e os alimentos processados, seja diretamente por meio dos restos alimentares.

A diversidade de abordagens no domínio alimentar foi também reforçada por Symanski e Gomes (2012), pelas possibilidades de desenvolver pesquisas baseadas na igualdade, na intimidade, na solidariedade, na hierarquia, na distância e na segmentação, bem como a forma de interpretar os restos alimentares e os vestígios da cultura material, os quais variam conforme as concepções teóricas adotadas pelo pesquisador.

Já os fatores causais que determinam os dinamismos da cultura material associada às práticas alimentares têm sido amplamente discutidos na bibliografia arqueológica. Alguns autores enfatizam bastante o papel dos processos migratórios e de contatos interculturais, outros atribuem às influências do meio ambiente e da demografia e, ainda, há aqueles que apontam para a capacidade de agência dos indivíduos, a partir de escolhas ideologicamente determinadas (SOARES, 2016).

A primeira corrente teórica surgida na Arqueologia, o histórico-culturalismo, trata os restos alimentares e os artefatos associados ao sistema alimentar como inequívocos “padrões de subsistência”. A repetição dessas evidências, assim como outros conjuntos de objetos e estruturas, ao longo do tempo e do espaço, representaria a expressão padronizada de normas e regras sociais coletivas que, conseqüentemente, compartilharia uma mesma cultura. Os processos de transformação dessa cultura material seriam provocados, sobretudo, pelo difusionismo, ou seja, a partir da disseminação de criações e inovações por meio de movimentos migratórios e de contatos entre diferentes grupos humanos.

A segunda grande corrente, o processualismo, interpreta que a alimentação pode ser um viés para a associação entre formas de subsistência e as etapas sucessivas de complexidade social. Buscando explicar as práticas alimentares a partir de fatores ecológicos e demográficos, interpreta-se que a cultura é um produto da adaptação dos seres humanos ao meio ambiente. As chaves interpretativas dessa corrente teórica estão basicamente centradas na teoria sistêmica, em modelos generalizantes, em padrões de subsistência e que os comportamentos humanos estariam previstos a partir de leis gerais, assim como ocorre nas ciências naturais e exatas. As transformações da cultura material seriam provocadas a partir de mudanças ecológicas e resultariam em ações focadas em estratégias adaptativas frente a tais mudanças.

E a terceira grande corrente, o pós-processualismo, entende que a cultura material possui uma dimensão simbólica implícita e que possui múltiplos sentidos, cujos signos devem ser decodificados a partir da totalidade de possibilidades contextuais para sua associação. Os indivíduos são encarados como negociadores ativos das normas sociais e não estariam submetidos a fatores deterministas externos, quer seja pelas normas impostas pela sociedade, quer seja pelas limitações do meio ambiente. As mudanças na cultura material seriam desencadeadas a partir das escolhas ideologicamente orientadas, logo, os objetos ligados não somente à alimentação, mas a todos os outros campos culturais da vida humana são entendidos como veículos nos quais os indivíduos expressam suas ideias, seus valores e seus sistemas simbólicos, os quais são permanentemente reproduzidos, legitimados ou transformados conforme seus próprios interesses.

Por tratar da materialidade no espaço, na forma e no tempo, a Arqueologia apresenta essa diversidade de correntes de pensamento para dar conta do seu objeto de estudo. Por um lado, pesquisadores como Schiffer (2000) percebem essa condição pluralista como um prenúncio de uma ciência em desintegração, outros pesquisadores, como Funari (1996), entendem que a existência de múltiplas orientações teóricas para explicar o passado é uma

verdadeira prova de amadurecimento da disciplina, em que a variedade de pensamentos não deveria ser criticada, mas sim celebrada, para que a disciplina possa dar contribuições cada vez mais consistentes ao campo das Ciências Sociais.

Esta tese estruturou-se no permanente diálogo entre a Arqueologia e a Teoria Social, e o primeiro marco teórico reside na escolha pelas práticas alimentares como tela de fundo para discutir relações sociais, posto que sua predileção se justifica pelo grande potencial de retorno que essa temática oferece, por proporcionar às Ciências Sociais excelentes exercícios de reflexão quanto aos significados simbólicos presentes na cultura material associada a ela (SOUSA, 1998).

Apontada como um dos campos mais conservadores da vida cultural humana, a alimentação está profundamente imbricada com o universo simbólico, com as cosmologias e com o que existe de mais profundo em um sistema sociocultural. Sendo assim, é um campo que apresenta mais continuidades do que mudanças, em razão da força da tradição culinária e da memória gustativa que promovem sua manutenção ao longo do tempo (LÉVI-STRAUSS, 2004a, 2004b, 2006; MONTANARI, 2009).

A bibliografia antropológica apresenta um longo debate sobre os inúmeros significados culturais que o campo da alimentação detém. Alguns pesquisadores ressaltam enfaticamente seu lado simbólico, a exemplo de Fischler (2001), ao afirmar que: “*o homem come significados*”, bem como o entendimento de que a alimentação pode ser entendida como uma verdadeira linguagem.

Dentro dessa linha de pensamento, Roland Barthes publicou na *Revista Annales E.S.C.*, em 1961, o artigo “Pour une psycho-sociologie des alimentations contemporaines”, que buscava conceituar o sistema alimentar como um verdadeiro sistema de comunicação, fazendo uma analogia com a linguagem. Nessa publicação, o autor percebe o alimento como um signo, a partir do qual as identidades sociais podem ser evidenciadas e interpretadas.

O antropólogo Lévi-Strauss, ao trabalhar com o campo da alimentação em *O cru e o cozido* (2004a), *Do mel às cinzas* (2004b) e *Origem dos modos à mesa* (2006), assinala que a comida tem função semiótica e comunicativa. Partindo do princípio de que as ações humanas são dirigidas por crenças e conceitos simbólicos, preocupou-se com as estruturas profundas do pensamento humano, a partir do pressuposto de que existem padrões constantes na mente das pessoas, muitos dos quais organizados em pares de oposição.

Segundo Goody (2004), Lévi-Strauss teria considerado a linguagem como um modelo comparativo para analisar processos socioculturais, defendendo a ideia de que a cozinha

é uma forma de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence.

Nessa mesma direção, o historiador Montanari (2009) faz uma analogia entre alimentação e linguística, os vocábulos seriam os produtos e os ingredientes, a gramática seriam as receitas, os saberes e as técnicas, já a sintaxe corresponderia ao cardápio e a ordem de servir, às pessoas, enquanto que a retórica corresponderia aos gestos e aos comportamentos durante a produção, o preparo e o consumo dos alimentos. Pelo fato de a sociedade baiana colonial ter sido profundamente hierarquizada e caracterizada por uma grande diversidade étnica, isolamos o campo das práticas alimentares a fim de testar em que medida o conservadorismo alimentar influenciou a cultura material de diferentes estratos sociais e, por outro lado, como os encontros coloniais proporcionaram mudanças e inovações, frente ao poder de agência de dominantes e de dominados.

Essa perspectiva de agenciamentos embasa o segundo marco teórico utilizado neste trabalho, concordamos com Johnson (2010) quando este afirma que agência não pode ser separada de estruturavisto que a agência é a manipulação da estrutura existente. O autor afirma que, pelo fato de agência e estrutura serem componentes de um mesmo processo, elas devem ser analisadas em conjunto, apesar de serem analiticamente distintas.

Apesar de não existir uma definição exata do que seja “agência” (BARRET, 1994), apresentamos o esforço de síntese de Sztompka (1998), que resume a base conceitual da denominada “Teoria da agência”:

1-a sociedade é um processo e passa por mudanças constantes; 2-mudança é principalmente endógena, assumindo a forma de autotransformação; 3- o motor da mudança é, em última instância, a capacidade de ação dos indivíduos humanos e coletividades sociais; 4-a direção, objetivos e velocidade da mudança estão sujeitos à disputa entre múltiplos agentes, tornando-se uma área de conflitos e lutas; 5-a ação ocorre no contexto de estruturas recebidas, que ela molda, por sua vez, resultando na qualidade dual das estruturas (moldam e são moldadas) e na qualidade dual dos atores (produzem e são produzidos) e 6- o intercâmbio entre ação e estrutura ocorre no tempo, por meio de fases alternadas de criatividade motriz e determinação estrutural (SZTOMPKA *apud* SOUSA, 2006, p. 341).

E, aqui, consideramos um terceiro vetor de agentividade, para além dos grupos dominantes e dos grupos dos dominados, é aquele que provém da própria cultura material. A proposta dessa testagem seguiu o postulado de que os itens materiais não são apenas reflexo de aspectos da cultura, maso de que eles também fabricam, disciplinam e segmentam o cotidiano, definindo e reforçando os limites e estabelecendo a hierarquia social. Os bens materiais criam,

impõem, consolidam ou preservam diversas formas de comportamento (NISHIMURA; QUEIROZ, 2016)<sup>2</sup>.

A importância da agência de grupos dominantes, de grupos dominados ou da própria cultura material vincula-se ao terceiro marco teórico deste estudo: a relevância dos contextos em que operam as agências. Segundo Johnson (2010), quando se busca entender a agência humana, o arqueólogo deve estar preparado para descrever as condições históricas antecedentes, ou seja, em que contexto e em que *habitus* os sujeitos atuam de modo a obter a compreensão de suas ações.

Bourdieu elaborou o conceito de *habitus* enquanto uma noção mediadora que supera a dualidade entre indivíduo (agência) e estrutura (sociedade). Compreendeu os indivíduos como portadores de disposições autônomas, que são aprendidas e geridas pelo *habitus*. Ao mesmo tempo em que os indivíduos interiorizam as disposições da estrutura nas suas práticas diárias, sendo direcionados pela sociedade para apresentar determinados comportamentos para certas situações da vida. Reproduzindo e legitimando a estrutura social, eles também são responsáveis por ações que geram práticas inovadoras, dando respostas criativas às restrições e às demandas do seu meio social (ZUSE, 2014).

Por outro lado, pesquisadores como David e Kramer (2001) e Hegmon e Kulow (2005) alertam que a transmissão desses símbolos atrelados aos objetos não se dá em todas as situações, podendo ocorrer de forma não intencional por parte de quem produziu determinado objeto, bem como as diversas variáveis que interferem na comunicação desses significados, como limitações técnicas, econômicas, políticas, ecológicas, etc. ou até mesmo sobre a real não intencionalidade na transmissão de qualquer tipo de mensagem no uso de um determinado bem (ZUSE, 2014).

Cientes dessa questão, entendemos que a cultura material pode ser entendida como um veículo simbólico, para o qual os indivíduos recorrem a fim de expor mensagens, crenças e identidades sociais por meio de símbolos que atendem a seus próprios interesses. O uso de objetos como veículos para expressar símbolos é pancultural, e a variabilidade dos significados reside em diferentes contextos culturais (SHANKS; TILLEY, 1992). O entendimento desses símbolos implica a recuperação do contexto sociocultural (BEAUDRY; COOK; MROZOWSKI, 2007).

---

<sup>2</sup>Apenas para exemplificar como a cultura material tem poder de agência, há um asilo na cidade de Belo Horizonte que apresenta em sua fachada uma arquitetura de inspiração gótica. Durante o dia e à noite, é possível observar várias pessoas que, ao passarem diante do asilo, diminuem o ritmo da passada e fazem o sinal da santa cruz, como se estivessem passando diante de uma igreja católica de estilo gótico. Esse caso é bastante ilustrativo para demonstrar como a cultura material impacta diretamente o comportamento das pessoas e como ela tem o poder de constranger a ação dos indivíduos.

Para compreender o contexto sociocultural, julgamos ser imprescindível a consulta a fontes históricas, que ajudam a contextualizar as investigações na Arqueologia histórica. A disponibilidade de diversos tipos de fontes (manuscritas, iconográficas e tradições orais) coloca a disciplina numa posição favorecida para tratar de significados simbólicos, cognição, relações de poder e contexto (SYMANSKI, 2001). Entretanto, é importante ponderar duas questões acerca do uso de fontes históricas em Arqueologia: o etnocentrismo e os próprios objetivos do trabalho arqueológico.

É exaustivamente alertado na bibliografia o olhar etnocêntrico de autoridades coloniais, cronistas, viajantes, romancistas, etc., no qual, a partir de um discurso carregado de preconceitos, estabeleciam distinções, contraposições e estereótipos, mantendo, assim, um discurso assimétrico do dominador em relação aos dominados, onde não raro estes últimos foram pejorativamente adjetivados como primitivos, estranhos, esquisitos, inferiores, atrasados, etc. (FRANCO, 2011).

Outra questão que envolve fontes documentais é a consulta aos manuscritos durante a pesquisa, o que, para alguns, afastaria o arqueólogo das evidências materiais<sup>3</sup>. Entretanto, ao consultar os documentos, o arqueólogo oferece seu olhar especializado, trabalhando de forma bastante distinta do historiador, aqui, o arqueólogo está em busca da “*tralha doméstica*”, nas palavras de Lima *et al.* (1989), ou à procura das “*miudezas do cotidiano*”, nas palavras de Agostini (2011).

Apesar das tensões que ainda permeiam a Arqueologia histórica em relação à consulta de documentos enquanto parte integrante da pesquisa arqueológica, nossa decisão foi a de adotar uma posição mais conciliadora, como apontou Galloway (2006), e concordamos com Lima (2002) ao afirmar que:

O equilíbrio no tratamento dessas fontes parece ser indubitavelmente o melhor caminho, sobretudo se elas forem consideradas a priori como testemunhos independentes, a serem analisados criticamente e confrontados. Grande parte do fascínio e da magia da arqueologia histórica – ou de sua arte e do seu mistério, como poeticamente exprimiram Anne Yentsch e Mary Beaudry (1992) – reside justamente nas múltiplas possibilidades que os registros arqueológicos apresentam de complementar, confirmar, mas sobretudo de contradizer os registros documentais e, ao fazê-lo, gerar um terceiro nível de informação, nem propriamente arqueológica, nem propriamente histórica, mas profundamente fecundo. É nesse plano que deve

---

<sup>3</sup> Rubertone (2000), ao pesquisar a resistência indígena nos Estados Unidos no período colonial, descartou as fontes documentais alegando que os europeus apenas escreveram informações para atender a seus próprios interesses e que não expuseram como os índios narragansett lutaram para preservar sua independência. Beaudry, Cook e Mrozowski (2007) fizeram duras críticas à pesquisadora, afirmando que tal postura é ingênua, contraintuitiva e improdutiva.

atuar a Arqueologia histórica sempre que possível, para se exercer de fato como ciência social (LIMA, 2002, p. 12).

Assim, resumidamente, os marcos teóricos que nortearam esta tese foram:

- A- a predileção pelas práticas alimentares por ser um fato social total e por ser considerada como um dos domínios mais conservadores da vida cultural humana, a qual possibilita discutir inúmeros significados sociais;
- B- a perspectiva de uma agência ampliada, operada pelos grupos dominantes e dominados (relações entre pessoas), bem como o poder de agência advindo da própria cultura material, pela sua capacidade de impactar e constringer a ação dos indivíduos (relações entre pessoas e não-pessoas);
- C- a valorização do contexto histórico como parte integrante e importante da pesquisa, por meio do uso das fontes históricas (iconográficas, tradições orais e, principalmente, manuscritas), que possibilitam uma maior compreensão das estruturas sociais.<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> Por considerarmos que teoria e metodologia caminham sempre juntas, tratamos a questão da consulta documental como um marco teórico, em razão da antiga (porém ainda atual) polêmica entre alguns arqueólogos sobre o uso de fontes documentais em pesquisas arqueológicas, tal contrariedade sinaliza para um *corpus* teórico e um epistemologia muito bem representados dentro do pensamento arqueológico.

## 2.2 O APARATO MATERIAL SEGUNDO AS FONTES HISTÓRICAS

As práticas alimentares na Bahia colonial são um tema ainda pouco explorado pelos pesquisadores em razão da escassez documental. Bacelar e Mott (2016) afirmam que os documentos disponíveis que poderiam fornecer informações sobre esse assunto são mínimos para os séculos XVIII e XIX. Já para outras regiões do Brasil, há pesquisas voltadas para o campo alimentar, mas com abordagens generalizantes e que tratam dos hábitos alimentares dos portugueses, das elites brasileiras e dos escravos. Diante dessa limitação, utilizamos tais exemplos mais generalizantes em virtude da ausência de estudos de caso para o contexto baiano.

Em relação aos reinóis, Venâncio (2004) apresentou sua opinião sobre as práticas alimentares dos portugueses no século XVII:

Alguns livros como a “Arte de cozinhar”, de Domingos Rodrigues, publicado em 1693, registram as pantagruélicas receitas desses reis gulosos, onde pés de porco misturavam-se a perus recheados com linguça. Como seria de esperar, a nobreza seguia o mesmo costume, comendo leitões assados uns sobre os outros, com muito doce de ovos por cima, quase sempre em *mesas que não eram aparelhadas com talheres ou mesmo com copos- utilizava-se preferencialmente um tipo de concha que passava de boca em boca* (VENÂNCIO, 2004, p. 10, grifo nosso).

E afirma que:

*Em outras palavras, aí- como, aliás, em outras partes do Império Português-, quando possível, comia-se muito e sem refinamento.* Em relação a esse último aspecto, os dados da cultura material são expressivos. Através da análise de centenas de inventários post-mortem, Sonia Maria Magalhães mostra a *fraquíssima difusão de utensílios nobres, como as louças do Porto ou das Índias, ou até mesmo de simples pratos e talheres.* O que leva a crer que a maioria dos mineiros comia com a mão, alimentos amontoados a mesa; conforme aliás, ficou registrado na literatura de viagem (VENÂNCIO, 2004, p. 11, grifo nosso).

A própria Magalhães (2004, p. 113, grifo nosso) ratificou em sua pesquisa que:

[...] os portugueses não se enquadravam muito bem nos novos ditados da civilização francesa. A classe alta francesa difundiu a ideia de limpeza, já presente na Idade Média, ordenando a incorporação e o uso de novos utensílios de mesa, como pratos, copos, facas, colheres e garfos individuais. O *uso dos dedos*, bem como a transferência dos alimentos *diretamente da travessa* para a boca, passou a ser radicalmente proscrito. No entanto, *parece que essa evolução dos costumes não foi assimilada no Brasil.*

Em relação às práticas alimentares dos mazombos – a elite brasileira –, o tema é controverso e carente de pesquisas sobre o assunto. A visão de rusticidade que predomina na historiografia sobre as práticas alimentares dos grupos elitizados reside no fato de que o estilo de vida dos mazombos não diferia muito dos grupos mais populares, em que as refeições seriam marcadas pela falta de aparato material e sem apresentar nenhum tipo de segmentação ou de

ritualização. Entretanto, sobre essa imagem de rusticidade à mesa dos fidalgos luso-brasileiros, Meneses (2000, p. 101, grifo nosso) alerta:

Há, certamente, riscos nas generalizações. Torna-se *necessário admitir modos a mesa mais refinados por uma elite*, mesmo que o gosto alimentar e a necessidade de alimentos diminuíssem as distâncias entre o que era consumido por ela e o que comia a população pobre. Em síntese, a base alimentar da população poderia ser a mesma nas diversas camadas sociais, mas os modos a mesa eram diversos.

Meneses (2000) sustenta tal afirmação a partir dos resultados de suas pesquisas no Arraial do Tejuco (Diamantina) e da Vila do Príncipe (Serro), a partir da consulta a inventários *post-mortem* datados entre 1780 e 1810. Discordando de Magalhães (2004) e de Venâncio (2004), o pesquisador defendeu a hipótese de que existia uma dualidade entre a rusticidade cotidiana e o requinte ocasional em relação às práticas alimentares da elite local, com a presença de louças arroladas nos testamentos e de inúmeros talheres feitos em sua maioria de latão, e demonstrou, inclusive, que negros forros também adquiriram certos objetos ligados ao sistema alimentar dos grupos dominantes:

Os costumes europeus foram, da mesma forma, seguidos no *uso de talheres a mesa* que deve ter sido, em certa medida, *comum, tanto para portugueses quanto para os brasileiros e africanos livres e forros*, uma vez que é grande o número de peças descritas nos Testamentos e Inventários. Jean-Louis Flandrin nos lembra que “o emprego dos dedos é cada vez mais proscrito” à mesa, a partir do século XVII. O *rol de colheres, garfos, algumas facas e pratos, de estanho, latão e prata*, nos documentos lidos, *levam a crer que o seu uso era cotidiano, de acordo com a ocasião, variava-se de peças ordinárias a peças mais requintadas. Não se descarta, no entanto, o costume de se alimentar usando-se os dedos*. Comer de “arremesso” ou fazendo “capitão” – pequeno bolo de alimento que se faz com os dedos em uma comida empacotada com farinha de milho ou de mandioca – era uma forma usual de se alimentar, principalmente entre as crianças e a população menos abastada. Esse tipo de procedimento é, ainda hoje, comum em zonas rurais de algumas regiões de Minas. A despeito disso, *louças da Índia e do Porto, chocateiras, terrinas, sopeiras e outros utensílios de mesa, além dos “guardanapos”, descritos em Inventários de pessoas de origem europeia ou mesmo em alguns de negros e negras forros*, nos dão a medida de que, em ocasiões especiais, deixava-se a rusticidade cotidiana para fazer do ato de comer uma atitude cerimoniosa e mais ritual.

Discutindo a queda dos conceitos de “civilité” e de “courtoisie” e o aburguesamento da aristocracia francesa, *no curso dos séculos XVI, XVII e XVIII, Nobert Elias conclui que, neste último século, os modos à mesa e o uso dos talheres atingiram, em essência, um padrão de civilidade que vigoram até nossos dias, sem modificações substanciais. Podemos assegurar que a democratização desse padrão, que efetivamente ocorreu na Europa, atingiu o interior de uma colônia portuguesa no final do século XVIII? Lembremos que a elite dessa população a que estamos nos referindo era formada de portugueses e seus descendentes diretos e que a maior parte da população estava diretamente ligada a essa elite*. Portanto, a resposta à pergunta formulada acima deve considerar esses fatores (MENESES, 2000, p. 124-125, grifo nosso).

Em relação às práticas alimentares da plebe, o panorama é ainda mais incerto, devido aos poucos estudos dedicados ao tema e pelo fato de que existe uma forte tradição oral

de associar a alimentação dos escravos a alguns pratos populares, como a feijoada (CASCUDO, 2004). Scarano (1991, p. 71, grifo nosso) em seu artigo fez algumas considerações gerais sobre a alimentação dos escravos: “O milho [...] era o principal produto, seguido da mandioca. Apesar de produtos americanos, o milho e a mandioca, eram produtos convenientes ao sistema porque, apreciados pelos escravos, *dispensavam o uso de talheres e de bons dentes*. E completa:

O padrão alimentar do escravo e, em linhas gerais, do homem de cor não difere fundamentalmente no Brasil do século XVIII: ele continua com a *base que fora estabelecida desde os primórdios, formada por farinha de mandioca ou de milho feita com água* e mais alguns complementos. Trata-se pois, de ingredientes de origem americana, ou seja, a mandioca do tipo americano vai substituir o inhame africano e o milho será substituído do milhete (SCARANO, 1991, p. 72-73, grifo nosso).

Portanto, como objeto principal do próprio estudo ou como parte de uma problemática maior, os historiadores têm se debruçado sobre a questão do aparato utilizado nas práticas alimentares, ressaltando divergências de comportamentos e situações ambivalentes.

### 2.3 O APARATO MATERIAL SEGUNDO AS FONTES ARQUEOLÓGICAS

Na bibliografia da Arqueologia histórica nacional, há diversos estudos que se voltaram para a análise do aparato material utilizado nas práticas alimentares sob diferentes referenciais teóricos. Os resultados apontaram para a presença de inúmeros processos sociais como imposições, resistências, imitações, rejeições e contradições, sinalizando que se trata de um campo altamente fértil para discussões que abordam identidades sociais, como pode ser visto a seguir.

Symanski e Gomes (2012) analisaram as louças dos séculos XVIII e XIX provenientes do sítio Aldeia, localizado em Santarém, Pará. Os pesquisadores apresentaram informações sobre as morfologias das peças e a interpretação sobre a mescla de práticas alimentares entre os mundos lusitano e indígena:

Verifica-se, portanto, que a condição socioeconômica mais elevada dos ocupantes das unidades 2 e 8 é expressa pela localização dessas unidades na área nobre da cidade, pelo investimento em louças mais caras, e por uma possível maior complexidade nos padrões de uso desses bens materiais. Essas amostras, contudo, são tão informativas pelas feições a elas ausentes quanto por aquilo que diretamente informam. Destaca-se, assim, que, em termos gerais as louças, nessas duas unidades centrais, não compõem aparelhos, apresentam uma baixíssima frequência de peças para servir, e uma notavelmente baixa frequência de porcelana. Esse comportamento material deve ser considerado em termos das práticas de sociabilidade na escala local, dado que apresenta-se bastante simplório quando contrastado com aquele dos segmentos médios e altos dos núcleos urbanos do centro-sul do Brasil oitocentista (SYMANSKI; GOMES, 2012, p. 72).

A ambiguidade das misturas, contudo, é uma feição onipresente no conjunto material dessas unidades domésticas. Essa ambiguidade é particularmente notável na grande popularidade das louças côncavas, associadas ao consumo de ensopados, em todos os contextos, as quais parecem ter sido indiscriminadamente utilizadas por brancos, mestiços e índios, patrões e empregados, homens e mulheres, em uma fusão, conduzida pelas cozinheiras indígenas e mestiças, entre as tradições culinárias indígenas e portuguesas. Do mesmo modo, essa população não só consumiu faianças portuguesas e mais tarde louças europeias, itens de vidro e de ferro, artefatos que atestam a inserção do capitalismo internacional, mas também produziu novos artefatos, que foram produto das trocas entre indígenas, portugueses e, em uma menor escala, africanos. Este foi, particularmente, o caso da cerâmica utilitária acordelada, usada para processar e cozinhar alimentos, igualmente disseminada nas unidades domésticas analisadas, apesar das distinções de status verificadas a partir das louças (SYMANSKI; GOMES, 2012, p. 84-85).

Barbosa (2012), analisando coleções de louças de engenhos no norte de Alagoas, chegou a uma conclusão muito peculiar: os engenhos mais ricos apresentaram louças mais modestas e os engenhos mais decadentes apresentaram louças mais caras. A pesquisadora afirmou que as salas de jantar dos senhores de engenho no século XIX eram verdadeiros palcos

para a ostentação, exibindo suas mais caras faianças à mesa, como também se comportando de acordo com os manuais de etiqueta de origem inglesa e francesa:

O resultado da análise das louças no contexto intersítio demonstrou que os engenhos–Cova da Onça, Capiana e São Gonçalo – em situação financeira inferior estavam consumindo louças mais caras, decoradas com a técnica transfer-printed. Enquanto que nos engenhos que possuíam uma produção de açúcar superior, a amostra apresentou fragmentos de louças decorados de forma mais simples, como as louças em shell edged e as louças pintadas em faixas e frisos. Esse aspecto demonstra que os proprietários dos engenhos banguês se preocuparam em apresentar um serviço de mesa mais elaborado, com peças mais sofisticadas (BARBOSA, 2012, p. 180).

As louças inseridas no cotidiano desses engenhos fizeram parte de um ritual considerado no século XIX como um dos mais importantes: o jantar. Os manuais de condutas difundidos na época expuseram uma série de regras, que deveriam ser seguidas à risca pelas famílias, sobretudo naquelas que dispunham de um poder aquisitivo mais alto. Era no jantar onde as famílias tinham que demonstrar para a sociedade todo requinte e civilidade que não dependia só do comportamento à mesa, mas de todo aparato presente na sala de jantar, que estavam representados tanto nos móveis expostos nesse cômodo, como nos alimentos servidos nas refeições. Desse modo, as louças apresentadas deveriam se configurar tão importantes quanto o jantar (BARBOSA, 2012, p. 180).

Souza (2010), ao pesquisar as cerâmicas do arraial de Ouro Fino, um dos primeiros povoados de Goiás, fundado por volta de 1725, argumentou que os objetos usados no arraial se associavam a uma série de oposições binárias capazes de delinear esferas de ação existentes no interior dos domicílios, entre as faianças e as porcelanas que estariam atreladas aos grupos dominantes e as cerâmicas de barro simples associadas aos escravos africanos:

Nas peças de serviço e consumo de alimentos, é evidente a intenção de emular as faianças de produção europeia e porcelanas de produção oriental. Nesses recipientes, predominavam as decorações florais e com padrões de semicírculos concêntricos, ambos muito frequentes também nas faianças comuns e porcelanas do período [...]. Nas panelas usadas no preparo de alimentos havia, por outro lado, uma tendência em utilizar certos motivos recorrentes na cerâmica de produção africana, incluindo, losangos ziguezagues e outros padrões geométricos. Na Arqueologia brasileira, diferentes autores vêm demonstrando a correlação entre as decorações das panelas usadas por escravos e os referenciais culturais trazidos por grupos africanos (SOUZA, 2010, p. 104).

No Rio de Janeiro, Peixoto e Lima (2018) investigaram as faianças e as porcelanas recuperadas da Rua da Assembleia, as quais pertenceram a diferentes estratos sociais que coexistiram naquela localidade nos séculos XVII e XVIII. A análise efetuada pelas autoras indicou uma predominância de itens de serviço de mesa com formas fundas de origem portuguesa, em contraposição com peças rasas de origem não portuguesa, indicando preferências por certos tipos de alimentos:

Esse número elevado de pratos, majoritariamente de faiança portuguesa, e, em menor escala, italiana, holandesa e espanhola, permite entrever a relação das suas formas

com os hábitos alimentares à época. Na produção de faianças em Portugal, chama a atenção a fundura dos seus pratos, se comparada à dos demais que foram recuperados, produzidos em outros países, bem mais rasos.

Como as manufaturas desenvolviam sua produção de acordo com os interesses dos consumidores, fica evidente a opção preferencial dos portugueses pelas formas covas, o que por sua vez tem forte correlação com sua dieta alimentar. É inequívoca a sua associação com as sopas, caldos, cozidos, ensopados, guisados, molhos, etc., abundantes na rica culinária portuguesa, como bem demonstram os livros de receitas *Arte de Cozinha*, de autoria de Domingos Rodrigues, publicado em 1621, e *Cozinheiro Moderno*, de Lucas Rigaud, publicado em 1780. Em contrapartida, deviam ser predominantes os alimentos mais consistentes na culinária dos demais países (Holanda, Itália, Espanha), a julgar pela pouca profundidade dos seus pratos (PEIXOTO; LIMA, 2018, p. 349-350).

Lima (1995), ao pesquisar sítios urbanos ligados principalmente a segmentos médios na cidade do Rio de Janeiro do século XIX, constatou uma grande presença de peças destinadas aos serviços do chá gourmet, como xícaras, pires, malgas, bules, leiteiras, açucareiros, entre outros, com os mais diversos padrões decorativos. A pesquisadora interpretou que o ritual do chá gourmet, inicialmente, era visto como um ritual masculino e patriarcal e, em um momento posterior, esse ritual coube a mulher, refletindo em uma mudança de estilística nas peças:

Lançada em um momento no qual o ritual do chá ainda tinha um aspecto fortemente masculino atuando como distribuidor e coletor de informações de uma área de interseção onde o masculino e o feminino se mesclavam, impondo a marca do homem ao ritual da mulher, como uma última resistência ao seu incontestável avanço. No Rio de Janeiro, a Black Basalt foi registrada na quase totalidade dos sítios investigados. Em números discretos, que representavam uma ou duas peças apenas, o que confirma seu preço elevado.

Entretanto, à medida que o ritual foi se intensificando e se feminizando de todo, outros estilos foram sendo escolhidos para expressar novos significados. Na segunda metade do século, a desprestigiada louça branca do domínio informal e privado, símbolo feminino, ganhou os espaços formais acompanhando as conquistas da mulher, só que agora em suportes mais nobres, como a ironstone e a porcelana, enquanto as louças coloridas deixavam as mesas, ultrapassadas e fora de moda. A louça branca de qualidade substituiu o campo dos decalques, azuis borrões e black basalts. Na cerimônia do chá, ela instalou-se com pompa e circunstância, predominando acentuadamente nos registros arqueológicos atribuídos a esse período (LIMA, 1997, p. 115).

Agostini (2011), realizando sua pesquisa em uma fazenda do século XIX em São Sebastião, litoral norte de São Paulo, tratou de investigar como as dinâmicas materiais e simbólicas serviram para a interação entre pessoas com *backgrounds* culturais diferentes, diante da hipótese de o local ter sido palco do tráfico ilegal de escravos na segunda metade do século XIX. A pesquisadora apresenta o contexto geral e a relação dos antigos proprietários com as práticas alimentares:

São Sebastião foi, pelo menos desde o século XVIII e até meados do século XX, um núcleo produtor dessas cerâmicas que eram confeccionadas em nível doméstico por pessoas que “viviam de fazer louça”, ou, como chamadas no século XX, as paneleiras. Será observado adiante que as peças dessa categoria de material encontradas no sítio São Francisco devem ter sido produzidas por essas paneleiras, que residiam principalmente no bairro São Francisco, vizinho ao local do sítio. Essas categorias de material representam, assim, não apenas práticas cotidianas, mas escolhas que têm implicações importantes em práticas sociais e culturais, como aquelas ligadas à alimentação. As práticas alimentares no Brasil oitocentista sofreram modificações ao longo do século XIX, com a ritualização das refeições cada vez mais acirrada (AGOSTINI, 2011, p. 90-91).

A prática de se servir em tigelas, geralmente dispensando o uso de talheres, ou mesmo o uso de pratos fundos no lugar de pratos rasos, sugere não apenas preferência por determinados tipos de alimentos, mas também a não incorporação de regras de comportamento crescentemente instauradas na burguesia emergente no Brasil oitocentista (LIMA, 1995). Se Joaquim Pedro e sua família prosperaram com seus negócios, possivelmente como uma célula das engrenagens do tráfico Atlântico de escravos, não estavam absorvendo os ditames europeus sobre práticas e comportamentos (AGOSTINI, 2011, p. 99-100).

Para a cidade de São Paulo, Carvalho (2003) realizou uma pesquisa arqueológica que tinha por objetivo compreender as práticas de consumo da sociedade paulistana nos séculos XVIII e XIX. Os dados obtidos demonstram que, apesar de a proliferação das faianças finas inglesas terem dominado quantitativamente as amostras, outras categorias, como faianças portuguesas, porcelanas orientais e de terracota, continuaram a marcar forte presença até fins do século XIX e que, segundo o autor, as evidências apontam para um processo de demorada assimilação aos novos padrões de consumo alimentar no século XIX:

Os pires e as xícaras, especialmente de porcelana, de maior frequência se referiam ao final do século XIX, apontando a disseminação tardia, relacionada ao costume de se consumir chá e café em São Paulo, bem mais próximo das décadas finais do século. Um fato comum se imaginarmos que o estímulo para a produção cafeeira adveio do mercado externo. Em segundo lugar, o caráter seletivo desse costume, já que exigia dos usuários uma identificação com os padrões de comportamento exógenos e o ócio necessário ao seu exercício (CARVALHO, 2003, p. 84).

A análise das amostras dos três sítios demonstrou que durante os séculos XVIII e XIX parece ter havido um processo de complexificação do jantar. A pouca disponibilidade de itens materiais, bem como o isolamento e as condições de vida na vila paulista permitiram o acesso dos colonos a algumas poucas tigelas e pratos de produção portuguesa, utilizadas indistintamente conforme as possibilidades de seu usuário. As louças orientais, sempre em pequeno número, constituíam um privilégio de poucos habitantes mais enriquecidos. A grande maioria da população fazia uso da produção local de panelas, jarros e potes. A abertura dos portos, o aumento do comércio e o maior contato com o Rio de Janeiro – sede da Corte – no século XIX possibilitaram a infiltração das louças inglesas, produzidas e comercializadas como peças de conjunto, fomentando a ideia de baixelas de jantar, de serviços de mesa. Essas peças não poderiam ser utilizadas indistintamente, e sim deveriam seguir as necessidades do alimento que deveriam conter, como aparelhos de jantar, de chá e café, manteigueiras, sopeiras, molheiras e outros (CARVALHO, 2003, p. 85).

Em Santa Catarina, Comerlato (2011) analisou o material resgatado do sítio Casa Natal de Vitor Meirelles. Segundo a pesquisadora, os dados históricos e arqueológicos permitiram inferir que o local era um açougue clandestino e que esteve em funcionamento no fim do século XVIII em razão de uma crise de abastecimento de carne na Vila de Nossa Senhora do Desterro (Florianópolis). As escavações revelaram estruturas construtivas do edifício e de bolsões de lixo com restos ósseos bovinos e uma grande quantidade de material cerâmico, a maioria sem decoração, entretanto, foram identificados alguns fragmentos com decoração plástica e que foram interpretados como pertencentes a escravos de origem africana:

As plantas de distribuição espacial dos vestígios arqueológicos indicam a presença constante de faiança e cerâmica em todos os níveis e quadrículas escavadas. Os ossos apresentam-se em concentrações pela área escavada, predominando partes pouco atrativas para consumo humano (mandíbula e mocotó); ademais, encontram-se associados ossos bovinos cortados. O material vítreo é mais presente no nível 1, o que sugere um novo contexto, resultantes de um segundo e novo momento da residência.

O predomínio de fragmentos de cerâmica sem decoração corrobora com os dados históricos, em que os moradores do bairro da Pedreira nos séculos XVIII e XIX tinham baixo poder aquisitivo, incluindo grande parcela de afrodescendentes que trabalhavam em pequenos comércios e serviços. Provavelmente, esse tipo de cerâmica era produzido localmente e, pelos fragmentos decorados, era feito por afrodescendentes (COMERLATO, 2011, p. 174).

Também em Santa Catarina, Soares e Corção (2012) analisaram a cultura material recuperada do Palácio Cruz e Souza, antiga residência dos governadores localizada em Florianópolis no século XIX. As pesquisadoras concluíram que hábitos do “bom gosto” europeu se mesclaram com comportamentos lusitanos antigos:

No que se refere mais especificamente à cultura material, ressalta-se a presença de três conjuntos de chá e de 13 fragmentos de black basalt, os quais revelam uma preocupação explícita da elite política catarinense, em investir quantias exorbitantes em práticas sociais comuns às elites europeias, como a do consumo do chá. É importante destacar que o chá foi um hábito importado do exterior e sua aceitação no Brasil foi peculiar, no sentido de que era uma bebida quente que contrastava com o clima tropical local, ou seja, era uma bebida de luxo. Além disso, é importante destacar que no Brasil, diferente da Europa, praticava-se o chá patriarcal, no qual o homem destacava-se como o principal personagem. Os fragmentos de black basalt nos permitem sugerir que o chá, no Palácio do Governo de Santa Catarina, era orquestrado pelos governadores, com muita hierarquia, formalidade e como um meio de distinção social. Nesses momentos, as mulheres desterrenses poderiam participar de atividades públicas, porém sob o jugo do marido. Os jantares, da mesma forma, não eram menos formais. A baixela de jantar de faiança fina inglesa sugere que as regras de etiqueta de origem francesa eram conhecidas por esse grupo doméstico e o “bom gosto” do anfitrião era distintamente exibido no conjunto de louças importadas e no cardápio oferecido aos convidados.

Por outro lado, de acordo com os relatos de época, nota-se que práticas criticadas nos manuais de etiqueta franceses, como discursos e os brindes, eram comuns no Palácio. Um baile, jantar ou chá no Palácio era um evento público de suma importância para a alta sociedade catarinense, oportunidade indispensável para que posições e filiações políticas fossem definidas e reforçadas, para tanto, um discurso e um brinde não

podiam ser esquecidos. Os mesmos são frequentes nos relatos analisados (SOARES; CORÇÃO, 2012, p. 20-21).

Finalmente, no Rio Grande do Sul, Symanski (1997) trabalhou em uma unidade doméstica situada nos arredores de Porto Alegre de meados do século XIX. Percebeu que a cultura material recuperada, simples e barata, não era condizente com o alto status socioeconômico da família em questão:

Com os dados disponíveis, formou-se uma expectativa sobre o registro arqueológico de que o material exumado refletisse o status socioeconômico dessas famílias. Era assim esperada uma grande incidência de objetos de alto valor, como peças de cristal e aparelhos de chá e jantar de porcelana ou das mais caras faianças finas. A amostra referente à primeira ocupação, no entanto, revelou o contrário: foi verificada uma alta frequência de louças baratas, sendo que muitas das quais já estavam fora de moda na época em que o solar foi construído. Do mesmo modo, constatou-se que tais peças não compunham jogos, indicando a compra de exemplares avulsos antes que de aparelhos.

Esse fato constituía uma ambiguidade, visto que o registro arqueológico estava fornecendo uma informação oposta àquelas das fontes documentais, indicando um baixo status socioeconômico não condizente com o nível de renda de Lopo Gonçalves (SYMANSKI, 1997, p. 114).

Assim como os historiadores, arqueólogos em todas as regiões do país têm se dedicado a analisar a cultura material associada às práticas alimentares do período colonial, contudo, essa bibliografia especializada ainda apresenta lacunas de conhecimento tanto em relação aos alimentos consumidos<sup>5</sup> como em relação ao aparato material que foi utilizado durante o período colonial.

---

<sup>5</sup> Junqueira (2010), ao escavar a senzala da Casa da Festa em Ouro Preto, Minas Gerais, séculos XVIII e XIX, não encontrou nenhum osso de porco, contrariando a hipótese do consumo da feijoada pelos escravos. Foram identificados apenas ossos bovinos, de galinha e sementes de abóbora, enquanto que os sabugos de milho, sementes de mamona (consideradas venenosas pela Botânica) e coquinhos macaúbas foram usados, provavelmente, para propiciar combustão à fogueira. Esse estudo de caso contraria as afirmações de Cascudo (2004) ao afirmar que a feijoada era um prato comum entre os escravos brasileiros.

## 2.4 O CONTEXTO SELECIONADO: A SOCIEDADE BAIANA COLONIAL

O primeiro governador-geral do Brasil foi Tomé de Souza (1549-1553), que chegou à capitania da Bahia em 29 de março de 1549 e organizou administrativamente a primeira capital do Brasil: Salvador. Junto com ele vieram os primeiros jesuítas, chefiados por Manoel da Nóbrega, que tinha como chefe Dom Pero Fernandes Sardinha, que criou o primeiro bispado em 1551, já com a intenção de preparar as bases da Companhia de Jesus no Brasil (KOSHIBA; PEREIRA, 1993). A metrópole incentivou a criação de gado bovino e a instalação de vários engenhos de cana-de-açúcar em toda a região do Recôncavo Baiano.

Em 1624 ocorreu o ataque holandês à cidade de Salvador, que fora comandado pelo Almirante Jacob Willekens e pelo pirata Pieterszoon Piet Heyn, com navios pertencentes à frota da West Indische Compagnie (Companhia das Índias Ocidentais). Mesmo sabendo do ocorrido, o então governador da Bahia, Diogo de Mendonça Furtado, não preparou a defesa da cidade, que em menos de 24 horas foi tomada pelos holandeses. Em pânico, a população de Salvador fugiu, o governador foi capturado e o governo passou para as mãos de Johan van Dorth (BEHRENS, 2004; TERRA, 2015).

A invasão holandesa em Salvador gerou grande alarme na Espanha, por temor de que o ataque à capital do Brasil significasse o início da conquista do Peru. Sendo assim, organizou-se uma armada luso-espanhola capitaneada por Dom Fradique de Toledo Osório, que chegou à cidade em 1625, e, após um mês de batalhas, os holandeses foram expulsos. Entretanto, esse fato não pôs fim às pretensões batavas, a poderosa Companhia das Índias Ocidentais tentou novamente invadir o Brasil, dessa vez na região de Pernambuco, por ser a capitania mais próspera da América Portuguesa e a maior produtora de açúcar (KOSHIBA, PEREIRA, 1993; BEHRENS, 2004).

Durante a invasão holandesa em Recife, muitos dos senhores de engenho que faziam parte da mais antiga aristocracia na faixa litorânea entre Pernambuco e Bahia se instalaram em Salvador, transformando a cidade em um reduto militar e simbólico de resistência contra a presença flamenga no Brasil, mas também um reduto de opulência, onde se concentraram as grandes fortunas da época (DEL PRIORE, 2016). Adiante, após a expulsão definitiva dos holandeses, a Bahia, entre 1650 e 1750, viveu seu período máximo de prosperidade. Salvador era capital administrativa da América Portuguesa, sediava os governos gerais e os vice-reinados e era o centro do consumo, do comércio, dos serviços, da influência política, da vida intelectual e dos contatos com outras culturas (MACHADO NETO, 1971).

Capital da América Portuguesa até 1763, Salvador era o centro do comércio transatlântico português, como a mais importante praça mercantil abaixo da linha do Equador, entreposto redistribuidor de valiosas mercadorias e local de convergência de rotas comerciais e marítimas que viabilizaram os intercâmbios da metrópole com a África e o Oriente, tinha seu porto sempre borbulhando com atividades de importação e exportação de riquezas e de pessoas (FONSECA, 2006; BACELAR; MOTT, 2016).

Durante os 100 primeiros anos de colonização portuguesa, Salvador tinha a fama de cidade com “ares sempre saudáveis e puros” e propícia para a “manutenção da saúde do corpo e do espírito”, conforme palavras do Arcebispo da Bahia Dom Sebastião Monteiro da Vide, no fim do século XVII. A cidade era, inclusive, oficialmente recomendada como destino para tratamento de enfermos (SOUZA, 1996).

As condições sanitárias da cidade começaram a se modificar a partir do século XVIII. Vários fatores contribuíram para a crescente insalubridade, como a política de povoamento impetrada pelo governo português e a intensificação do sistema escravista. O aumento demográfico fez com que doenças como varíola, sarampo, febre amarela e malária se tornassem verdadeiras epidemias. Entre o fim do século XVII e início do século XVIII, a população soteropolitana foi acometida por dois grandes surtos epidêmicos de varíola, entre 1680-1684 e entre 1732-1733 (SOUZA, 1996).

O aparecimento e a propagação de enfermidades prosseguiram por todo o século XVIII. Nesse período, constata-se a existência de males que se tornaram crônicos e endêmicos, além das doenças já citadas, disseminaram o escorbuto, a lepra, a tuberculose, conhecida como tísica, a sarna, as febres terçãs e quartãs (conhecidas hoje como malária), os defluxos, a sífilis, conhecida como morbo gálico, e a boubá, doença tropical transmitida por primatas que provoca infecções na pele (RIBEIRO, 1971).

Templos religiosos foram erguidos por toda a cidade, sobretudo nos séculos XVII e XVIII, como ermidas, outeiros, capelas, igrejas, basílicas, seminários, mosteiros, conventos e a Catedral da Sé. Os estilos barroco e rococó predominavam nessas edificações, decorados com talhas revestidas de laminas ou “folhas” de ouro e ricas alfaias em prata e ouro, além das pinturas sacras, denominada de “escola baiana de pintura”, com destaque para os tetos que apresentavam desenhos de estilística ilusionista (SENNA, 2015).

A cidade também foi marcada pelos sons dos sinos desses templos, que convocavam a população para participar de missas, procissões, cortejos, funerais, manifestações de júbilo, etc. Essa sonoridade contava simultaneamente com os gritos dos

escravos, que vendiam toda sorte de produtos comestíveis pelas ruas de Salvador em horários rigidamente definidos pela administração pública. A vida social era tão movimentada que a Câmara Municipal, em meados do século XVIII, impôs aos indivíduos que residiam nas proximidades de alguma festa promovida por ela participar obrigatoriamente daquele festejo a fim de prestigiar os certames da própria Câmara (SOUZA, 1996). Grandes eventos foram realizados pela Igreja, pelo Estado e pelas Confrarias, em meio à dramática miséria que marcava a população da cidade nos séculos XVII e XVIII, banquetes, bailes de máscaras, encenações de comédias e de tragédias, escaramuças, bingos, encamisadas, touradas, jogos de cana e de argolinhas, quermesses, cavalhadas, lançamentos de fogos de artifício<sup>6</sup>, entrudos<sup>7</sup>, danças, músicas e espetáculos circenses agitavam o cotidiano da cidade, geralmente prolongadas e com finais apoteóticos (FONSECA, 2006).

As noções de honra e hierarquia fundamentavam o estilo de vida caracterizado por um comportamento peculiar e de uma estética perdulária, muitos indivíduos desejavam desfrutar de um prestígio social que, conseqüentemente, lhes permitiria desempenhar atividades rentáveis durante os grandes festejos. As elites soteropolitanas, geralmente, residiam em domínios rurais situados no entorno do núcleo urbano, mas, em momentos importantes, como festas religiosas, eleições, nascimentos, batizados, casamentos, velórios, desembarque de bispos ou de governadores, etc., todos se reuniam na sede da capitania para celebrar os acontecimentos, de forma ruidosa e extravagante, com a presença de banquetes e com roupas de aparato próprias para a ocasião (FONSECA, 2006).

Esse comportamento social pode ser explicado pela influência ideológica do Antigo Regime que estava fortemente impregnado na sociedade baiana do século XVII. Tratava-se de uma concepção de organização social dividida basicamente em três estamentos de forma bastante rígida: clero (aqueles que oram), nobreza (aqueles que combatem) e povo (aqueles que trabalham). Conforme Papavero (2007, p. 62):

Nos séculos XVI e XVII, a despeito de o convívio dos portugueses com nativas e cativas africanas incentivar a mestiçagem, incorporando paulatinamente a sociedade local uma população crescente de mamelucos e de mulatos gerados em terras de massapé, os colonos se esforçaram para manter em uso os valores que traziam da metrópole. Eles procediam de uma sociedade organizada em termos de estamentos, na qual as atividades permitidas dependiam em parte do prestígio social dos

---

<sup>6</sup> Fonseca (2006) relata um grande festejo ocorrido em 1760, em que a cavalhada durou três dias e a queima de fogos durou “largamente por duas horas”, que o povo não parava de aplaudir.

<sup>7</sup> Foram os três dias que precediam a entrada da Quaresma. Festa popular em que os brincantes lançavam vários objetos uns nos outros, como farinhas, baldes de água, limões de cheiro, luvas cheias de areia, etc. Em situações mais agressivas, jogava-se até mesmo urina e sêmen. Entrou em declínio no Brasil a partir de 1830, por repressão da polícia, dando lugar ao moderno Carnaval (FERREIRA, 2005).

indivíduos e conceberam sua nova sociedade em termos semelhantes. Aliás, muitos dos povoadores da colônia tinham experimentado previamente a importância dos sistemas de castas noutras paragens do Império Português, de modo que as diferenças entre categorias sociais de colonos continuaram fundamentais.

Dentro desse sistema social herdado diretamente da Idade Média e mesclado ao sistema econômico de base escravista, a prática comportamental da pompa foi componente absolutamente indispensável na Idade Moderna. Ostentação, luxo e propaganda constituíam a visão de mundo e o suporte ideológico das sociedades estamentais (DUBY, 1994). O caráter perdulário da classe senhorial soteropolitana foi motivo até mesmo de preocupações e reclamações de autoridades civis e eclesiásticas por meio de ordens régias, cartas, leis suntuárias, etc., a exemplo do parecer do intendente geral do Ouro, Wenceslao Pereira da Silva, que, em 12 de fevereiro de 1732, preocupado com o possível declínio da produção de açúcar e de tabaco, aconselhou a redução do excesso de gastos com o luxo, as festas e a prodigalidade, que, segundo ele, “enferma e agoniza esta cidade” (FONSECA, 2006, p. 7).

Até mesmo os momentos fúnebres foram marcados pela grande sociabilidade na sociedade baiana. Fonseca (2006) investigou os comportamentos sociais fúnebres da elite soteropolitana, a qual ele denominou de mazombos, que seria o termo equivalente para os grupos que detinham o poder na Bahia, mas que já eram nascidos no Brasil, um termo que seria similar aos criollos, brancos de ascendência espanhola nascidos na América Espanhola e aos béké, brancos de ascendência francesa nascidos na América Francesa.

Assim, Fonseca (2006) apontou três razões básicas para esse comportamento social ostensivo e afetado por parte das elites baianas nos séculos XVII e XVIII:

A- a busca por títulos de nobreza e legitimação, advinda da insegurança de status, visto que a Coroa portuguesa nunca apresentou sinais de abertura à concessão de títulos de nobreza que coroassem a riqueza, o poder e o prestígio social das elites baianas;

B- a concorrência dos judeus e cristãos-novos, que, pelo fato de terem a mesma cor de pele e os mesmos sobrenomes que a elite luso-brasileira, lhes era permitido burlar dispositivos legais e alcançar posições importantes na sociedade que a princípio estariam reservadas para os cristãos portugueses, representando verdadeiras ameaças a esse grupo;

C- a necessidade constante de se afirmar perante os grupos subalternos da sociedade: brancos pobres, índios, mamelucos, cafuzos, mulatos e negros, estes

últimos eram a maioria absoluta da população baiana, “seu lugar”, demonstrando quais grupos detinham o poder.

Os historiadores afirmam que é difícil precisar a trajetória demográfica de Salvador por falta de fontes oficiais no período colonial, mas, consultando documentos provenientes de padres e de funcionários a serviço da igreja e da coroa portuguesa, Rebouças (2015) estima que, para o ano de 1560, Salvador tinha por volta de 14 mil habitantes, sendo três mil portugueses, três mil negros e um predomínio da população indígena com oito mil indivíduos. Já para o ano de 1770, os valores oficiais apresentariam um total de 35mil habitantes, distribuídos em 12.270 brancos, 7.837 mulatos e negros livres e 14.696 escravos negros e mulatos, o que significava uma porcentagem de apenas 36% para a população branca na segunda metade do século XVIII.

Essa diversidade de tons de pele fez com que Sampaio (1949) usasse a alcunha “populaçãopolícroma” para se referir a esse grande caldeirão cultural com a presença de africanos, mulatos, indígenas, cafuzos, mamelucos, portugueses, cristãos novos, judeus, ciganos<sup>8</sup> e degredados de outras nacionalidades europeias. Nessa linha, Risério (2004, p. 104) expõe uma explanação que explicaria as intensas relações interétnicas entre brancos, negros e índios:

No plano genético, por exemplo, o sincretismo conheceu tanto a necessidade quanto o acaso e a busca. As mulheres brancas eram praticamente inexistentes nesse segmento do mundo banhado pela luz atlântica. O que os europeus encontraram aqui, nos primeiros tempos coloniais, foi uma multidão de ameríndias nuas. E eles prontamente adotaram a prática indígena da poligamia, alguns indo além disso, para cometer abusos e atentados sexuais. Nóbrega, que se preocupava com o “grande pecado e escândalo” da poligamia quase tanto quanto com a “boca infernal” do canibalismo, chegou a escrever uma carta observando que o rei de Portugal deveria mandar para cá mulheres brancas. Órfãs, por exemplo. Ou mesmo mulheres que “fossem erradas”, desde que não tivessem perdido de todo “a vergonha a Deus e o mundo”. Mas a falta de fêmeas brancas não foi suprida. Com isso, os filhos mestiços, brasííndios, se multiplicaram. Mais tarde, começaram também as mestiçagens euroafricana e afroameríndia. Mas na verdade, como disse, é que essas misturas interétnicas não foram apenas inevitáveis, mas também procuradas. A presença de mulheres brancas, na Bahia, não aboliu de modo algum as fusões. O que se pode dizer é que a ausência delas, no início da nossa formação sociocultural, ajudou a incrementar o jogo.

Ao longo das gerações da tradição historiográfica foram apresentados basicamente dois modelos para explicar a formação da sociedade colonial, não apenas baiana, mas de toda

---

<sup>8</sup> Informações sobre a diáspora cigana informam que esse grupo chegou à Península Ibérica no século XV, já no Brasil a documentação indica que a sua imigração poderia ter iniciada em 1574, quando o cigano João Torres, sua mulher, Angelina, e filhos foram degredados de Portugal para o Brasil pelo simples fato de serem ciganos. Entretanto, não há documentação confirmando o embarque de João Torres e nem o paradeiro dos membros de sua família. De toda forma, a data seguramente mais antiga sobre a deportação de ciganos portugueses para o Brasil é de 1686, com o envio de ciganos para o Maranhão. A maioria dos ciganos durante o período colonial estavam envolvidos em atividades comerciais como a venda de tecidos, joias, roupas, animais de carga e toda a sorte de quinquilharias (a própria palavra “bugiganga” é de origem cigana), além de atividades adivinhatórias, espetáculos circenses e tráfico de escravos (TEIXEIRA, 2008).

a América Portuguesa. A primeira corrente historiográfica defendia que a sociedade que se formou no Brasil era um resquício do feudalismo português. Essa hipótese estava baseada pelo monopólio territorial que os grandes proprietários detinham e, conseqüentemente, adquiriam maior poder pessoal por reunirem sob seu comando um grande número de pessoas, em função do exercício de ordem militar e enquanto autoridade civil. Esses grandes senhores reuniam em torno de si as terras, a sua governança e o domínio sobre todos os habitantes (PESSOA, 2003; PESSOA, 2017).

A forma de concessão de sesmarias pelos donatários transferiu para os grandes proprietários amplos direitos que se assemelhavam a um processo de feudalização, permitindo que esses grandes senhores possuíssem um status similar ao da nobreza do Reino, mesmo com o fracasso das donatarias e a criação do Governo Geral, em 1549. Assim, certas relações feudais de produção e de direitos senhoriais remanescentes de Portugal seriam transferidas para o Brasil, mesmo que combinadas certas características locais e limitadas a determinadas regiões, como o Nordeste (PESSOA, 2003; PESSOA, 2017). Seguindo essa linha de raciocínio, pensadores sociais como Florestan Fernandes (1971) caracterizou a sociedade escravista brasileira como “sociedadedecastas”, “ordemescravocrata-senhorial” e “regimedecastaseestamentos”.

Por outro lado, outra corrente historiográfica argumentava que, apesar da concentração de terras nas mãos de grandes proprietários e da adoção de formas compulsórias de trabalho, havia setores de subsistência organizados a partir de pequenos produtores submetidos ao grande latifúndio escravista, como sitiantes, arrendatários e outros, que servia como um complemento indispensável para a manutenção da grande exploração mercantil, além da sujeição dos grandes senhores de terra a rígidas determinações estruturais do sistema colonial, que controlavam suas ações em direção ao acúmulo de capital por parte da metrópole (PESSOA, 2003; PESSOA, 2017).

E, por fim, há uma terceira linha de pensamento, defendida por Raimundo Faoro no clássico *Os donos do poder* (1958), em que afirmou que, apesar de a sociedade colonial ter sido organizada a partir de princípios ideológicos estamentais, não se pode afirmar que houve na América Portuguesa um processo real de feudalização. Segundo o autor, houve a implantação da concepção patrimonialista a partir de um regime absolutista.

Em sua tese, Faoro (1958) coloca a propriedade individual como uma concessão do Estado, caracterizando-a como uma “sobrepiedade” da coroa aos seus súditos e também a esse Estado e este sendo regido por um soberano e seus funcionários. Assim, o autor nega a existência de um regime propriamente feudal nas origens do Estado brasileiro, já que o que

caracterizaria o regime feudal é a existência da vassalagem intermediando soberanos e súditos e não de funcionários do Estado, segundo o autor<sup>9</sup>.

O escravismo implantado na Bahia a partir do século XVI, sob a regência de Lisboa a partir de uma perspectiva mercantilista, gerou uma forte estratificação social, cuja concepção ideológica de sociedade fora herdada diretamente do Antigo Regime: clero (aqueles que oram), nobreza (aqueles que combatem) e povo (aqueles que trabalham), mas, localmente, o modelo social de estratificação apresentado pela historiografia foi composto basicamente por reinóis elitizados (aqueles nascidos na metrópole), os mazombos (elite branca e “mestiça” nascida na América Portuguesa) e a plebe (brancos pobres, libertos e, principalmente, escravos). Apesar dessa rígida estratificação, a sociedade baiana apresentou uma grande mescla em sua dimensão cultural, o que deixaria Salvador conhecida como uma cidade sincrética na sua fé e cosmopolita diante da vida (RISÉRIO, 2004).

Aqui, adotamos a definição de ideologia de Robert Paynter e Randall McGuire (1991), entendida como uma parte integrante da cultura que é resultante das relações entre indivíduos pela disputa do poder. Segundo os autores, a ideologia sempre esteve presente nas relações sociais ao longo da história da humanidade, tendo a capacidade de formar grupos ou facções ou de dissolver um grupo inteiro, por meio de um processo contínuo de construção de identidade social, servindo como motor para a disputa pelo poder.

Situando o termo “ideologia” para o contexto investigado nesta pesquisa, entendemos que a ideologia da sociedade estamental diz respeito a valores e, sobretudo, práticas culturais que marcaram uma concepção rígida e hierárquica da sociedade estamental do Antigo Regime, tratando-se de uma noção de vida sobre como as coisas e as pessoas devem ser/estar no mundo.

Portanto, a proposta de testar o modelo de organização da sociedade baiana colonial por meio dos utensílios associados às práticas alimentares foi conduzida sob a égide da desigualdade social, um tema tão caro aos brasileiros na atualidade, e alguns valores do passado colonial ainda encontram ecos nos dias de hoje. Como afirmaram Shanks e Hodder (1991, p. 15, tradução nossa):

Outra dimensão da crítica está enraizada na heterogeneidade, alteridade e consequente independência do passado material. O passado pode tornar-se motivo para uma crítica

---

<sup>9</sup>Após apresentarmos as duas concepções predominantes sobre o processo de colonização portuguesa, frisamos que a historiografia sobre o período colonial na América Portuguesa, tanto a produzida no Brasil como a internacional, mas, principalmente, a historiografia brasileira desde os anos 1980, está mais fundamentada em pesquisa a acervos documentais dos arquivos brasileiros e portugueses, e está percebendo uma enorme diversidade e complexidade regional, suplantando essas perspectivas apresentadas pela tradição historiográfica e complexizando as análises na consideração de aspectos administrativos, econômicos e culturais.

do presente, na medida em que sua forma e seus significados podem desfamiliarizar e lançar na contingência o que é tomado no presente como natural ou imutável.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> Original: “Another dimension of critique is rooted in the heterogeneity, otherness and consequent independence of material past. The past may become grounds for a critique of the present in that its form and meanings may defamiliarise and throw into contingency what is taken in the present to be natural or unchanging”.

## 2.5 A PROPOSTA

Segundo Reis (2005), quando se estuda um determinado grupo social, independentemente de sua categorização como castas, etnias, etc., é impossível isolá-los sem levar em consideração toda a conjuntura no qual o grupo está inserido, bem como os outros grupos sociais que mantêm relações com o grupo em questão. Dentro dessa linha de raciocínio, Ortner (2006) afirmou que, no contexto de relações assimétricas de poder, há sempre que considerar duas forças, uma delas operando de cima como agente de dominação e outra debaixo operando como agente de resistência. Para a pesquisadora, a agência será sempre uma mistura desses dois campos de significados.

Assim, consideramos que esse arcabouço conceitual é potencialmente produtivo para abordar contextos ligados à escravidão, haja vista essas duas feições do poder que atuaram diretamente no cotidiano de escravizadores e de escravizados. Faces de uma mesma moeda e com o mesmo grau de importância para o entendimento das engrenagens de qualquer processo histórico, a proposta teve por objetivo integrar grupos dominantes e grupos dominados de forma simultânea, a fim de testar o modelo de estratificação social.

Entendemos que a perspectiva de se trabalhar com o uso de modelos torna-se vantajosa de ser aplicada em outras regiões do Brasil colonial, possibilitando mapear o raio de alcance e o grau de influência que o princípio ideológico da “sociedade estamental” teria alcançado, sendo identificados através da adoção de rotinas, hábitos, valores, noções e comportamentos, etc.

As tendências atuais em relação às análises da cultura material dos períodos Moderno e Contemporâneo têm sido gradualmente deslocadas de abordagens baseadas em grandes generalizações, que levam a uma homogeneização de diferentes horizontes culturais, para leituras baseadas nas trajetórias históricas particulares, a partir de contextos, ideologias e diversidades com o intuito de investigar estruturas que estão subjacentes às expressões materiais (BEAUDRY; COOK; MROZOWSKI, 2007; LIMA, 2002).

Nesse sentido, propomos incluir um grupo que desempenhasse uma função de intermediário entre os extremos sociais – reinóis elitizados e escravos – durante as análises da cultura material. Esse papel ficou para a família Garcia D’Ávila, que, devido à sua particular formação multiétnica, de um possível grupo “judaico-tupi-português”, foi considerada como pertencente aos dois grupos dominantes já que foram uma das famílias mais ricas do Brasil colonial, apesar de apresentarem o “defeito mecânico de sangue” dos tupis e, provavelmente, também de judeus.

Dentro da lógica da ideologia da Sociedade Estamental, uma simples suspeita ou acusações levianas sem qualquer tipo de comprovação, uma prática muito comum naquela época, já eram motivo suficiente para a estigmatização do indivíduo. A inserção de um terceiro grupo no campo de análises complexifica o debate, evita percepções maniqueístas e evidencia aspectos subjetivos e heterogêneos, sendo consoante com as perspectivas atuais sobre o tratamento que vem sendo dado à cultura material de contextos históricos.

Assim, a testagem do macromodelo social apoiou-se em amostragens recuperadas de dois sítios arqueológicos de formação distinta: um sítio de naufrágio e uma imponente residência rural escravista, partindo da hipótese de que os utensílios associados às práticas alimentares pertencentes a essas unidades não foram moldados por pressões de ordem ecológica ou influenciados por variáveis econômicas de forma preponderante, mas foram forjados através de escolhas ideologicamente orientadas a partir de princípios ideológicos que estavam vigentes à época, a fim de legitimar, perpetuar, distinguir, imitar, resistir ou ocultar identidades socioculturais.

Na Casa da Torre, o aparato material utilizado nas práticas alimentares demonstraria a nobre posição da patriarcal família Garcia D'Ávila, que levavam uma vida faustosa, com uma gigantesca propriedade fundiária, considerado como maior latifúndio da América Portuguesa do século XVII, com inúmeros agregados, muitos escravos e ainda tendo a responsabilidade de prover a defesa militar da sua região (HOLANDA, 2012). Características vão ao encontro dos valores ideológicos mais essenciais que eram seguidos pela antiga nobreza medieval europeia.

As relações de consanguinidade com grupos indígenas, bem como o parentesco com indivíduos mamelucos ligado à família de Diogo Álvares Correia (o Caramuru) chegaram a ser motivo de escárnio e menosprezo por parte do escritor baiano Gregório de Mattos, que, nos primeiros versos do soneto satírico “Aos principais da Bahia chamados Caramurus”, ridicularizou seus descendentes, em razão de esses afirmarem serem europeus “puros” e por possuírem ares de fidalguia (SANTOS, 2008).

De acordo com Papavero (2007), na Bahia do século XVI, a vinculação de parentesco dos colonizadores com chefias indígenas constituía-se uma fonte de prestígio social. A antropóloga cogita que o gradual desaparecimento dos grandes aldeamentos indígenas na região de Salvador teria provocado, simultaneamente, a emergência de preconceitos devido ao distanciamento das populações luso-brasileiras com os nativos, já que nos séculos seguintes estes se tornariam desnecessários para legitimar a tomada de posse do território.

Havia também suspeitas de elementos judeus e de cristãos-novos na família Garcia D'Ávila. Pessoa (2003) apresenta a discussão sobre as origens genealógicas do primeiro Garcia

D'Ávila, “o Velho”, nascido em Portugal em data incerta e sepultado na antiga Igreja da Sé em 1609, na cidade de Salvador. O pesquisador aponta que existem diversas hipóteses sobre sua origem, desde possíveis vinculações com a alta nobreza lusitana até a presença de judeus, a partir da suspeita de que sua própria mãe seria uma judia portuguesa.

A possibilidade de seu pai ter sido o governador-geral Tomé de Souza também o faria ter linhagens genealógicas hebraicas e sua mãe e sua avó materna de Tomé de Souza teriam sido também judias. Além disso, para a esposa e a sogra do primeiro Garcia d'Ávila, respectivamente, dona Mécia Rodrigues e dona Branca Lopes, também havia fortes suspeitas, já que elas foram denunciadas por sua enteada Isabel D'Ávila (mameluca, filha de Garcia D'Ávila com índia tupinambá) para o padre visitante do Santo Ofício em 1591 (PESSOA, 2003; PESSOA, 2017).

Diante desse contexto, assumimos a hipótese de que a família Garcia D'Ávila poderia ter ascendência judaica, além da tupinambá que, aos olhos da sociedade estamental, era de indivíduos indiscutivelmente ricos e poderosos, mas de origem duvidosa, com uma genealogia obscura, carregando o “estigma étnico”, os “defeitos mecânicos de sangue” e, assim, tinham que provar para outros e para si mesmos seu valor e seu status social.

Sabe-se que a cultura material é produzida para desempenhar um papel ativo, usada para promover identidades sociais ou para dissimulá-las (YENTSCH; BEAUDRY, 2001; JOHNSON, 2010; BASTOS, 2013). Em Minas Gerais, Furtado (2001, 2003) analisou, a partir de fontes documentais como nos setecentos, as mulheres de origem humilde, ou obscura, que buscavam se unir a homens ricos, pelo casamento ou pelo concubinato, com a intenção de se colocar na sociedade a fim de reduzir os pesados estigmas sociais da época, como cor de pele, escravidão ou ilegitimidade.

Ao abandonarem antigos hábitos e adotarem comportamentos da elite, essas mulheres, procurando reconhecimento social, conquistavam dia após dia sua sonhada ascensão, reunindo objetos finos, como porcelanas da Índia, aparelhos de café e chocolateiras. As possessões desses objetos representavam simbolicamente a introdução em um círculo de sociabilidade muito remoto e divergente daquele meio onde nasceram (RIBEIRO, 2013).

Entre essas mulheres, a mineira que ganhou maior projeção sem dúvida foi Chica da Silva, a escrava mulata que se transformou na grande senhora do Arraial do Tejuco, atual Diamantina, cuja particular trajetória de vida foi tema de livro, filme e novela. O quintal de sua residência no centro urbano do antigo Arraial do Tejuco foi alvo de prospecções arqueológicas

com o resgate de inúmeros fragmentos cerâmicos, os quais não indicam qualquer tipo de evidência que possa remeter a uma estilística afro-brasileira, somente portuguesa.

A pesquisa de Furtado (2001, 2003) é bastante elucidativa no que se refere à escolha intencional de objetos com o objetivo de ocultar filiações étnicas e sociais e está concordante com o registro arqueológico doméstico. De forma similar às mulheres mineiras dos setecentos, a família Garcia D'Ávila buscava dissimular suas origens indígenas e judaicas, apagando estigmas que poderiam associá-los a esses grupos. Uma vez que o clã alcançou de forma meteórica uma posição hierárquica de grande destaque, procuraram se identificar com o segmento onde se inseriam reproduzindo valores comportamentais lusitanos.

Não é difícil imaginar a existência de práticas alimentares de origem tupinambá<sup>11</sup> ou mesmo judaica na Casa da Torre, seja no cardápio dos alimentos, seja nos gestos, seja no aparato material, porquanto uma evidência da presença significativa dessas culturas nas primeiras gerações da família até o século XVII. Apesar dos laços familiares ou suprafamiliares, esta foi se dissolvendo nos séculos seguintes com a progressiva adoção de práticas assumidamente católicas e portuguesas entre os membros da família.

O estabelecimento da Casa da Torre na Praia de Tatuapara em um contexto rural, a partir de 1551, na alvorada do período histórico do Brasil, correspondeu ao período de contato entre o mundo tupinambá e o mundo lusitano, tendo os índios locais o principal contingente populacional da escravaria. Diante das severas condições de vida no Brasil quinhentista, é possível que a cultura material tupinambá tenha tido certa continuidade, não apenas no plano alimentar, mas em outras áreas da vida humana a fim de suprir as necessidades mais imediatas da família Garcia D'Ávila.

A substituição do escravo indígena pelo escravo africano ocorreu gradativamente com o desenvolvimento do tráfico negreiro, até que no século XVIII a maioria da escravaria teria origem predominantemente africana, não apenas na Casa da Torre, mas em quase toda a Bahia, a par de outros grupos intermediários como escravos mulatos, mamelucos, cafuzos e mesmo indígenas. Assim, tomando a Casa da Torre como um microcosmo da sociedade colonial, tal narrativa sobre os grupos dominados mereceu ser mais bem-avaliada para a compreensão das dinâmicas sociais e dos possíveis intercâmbios culturais.

Diante desse contexto e tendo em vista que as práticas alimentares são um campo essencialmente tradicional, a hipótese sobre as reminiscências de elementos tupinambás e de

---

<sup>11</sup> Adotamos nesta tese a denominação “tupinambá”, ao invés dos termos “tupi-guarani” ou “tradição tupi-guarani”, considerando a proposta terminológica de Buarque (1999).

africanismos foi testada, o que possibilitou verificar a sobrevivência de um *background* cultural não português. Considerando que os processos de interação cultural não é algo homogêneo, igualitário, unilinear e, sobretudo, que a cultura nunca é algo estático, trabalhamos com a hipótese de que a violência e a opressão à qual os grupos indígenas e africanos foram submetidos no regime escravista na Casa da Torre não os impediram de criar, adaptar ou inovar sua cultura material.

Em relação especificamente ao contingente indígena, é muito comum na bibliografia antropológica e arqueológica a ênfase no processo da aculturação, diante da suposta superioridade tecnológica da cultura material europeia. Contudo, o próprio termo “aculturação” é inadequado, pois cultura é algo sempre transformacional (FAUSTO, 2007). Nessas abordagens os indígenas são interpretados como sujeitos passivos, que, sem recursos, criatividade ou escolhas, foram gradativamente perdendo seus valores culturais, passando a ser meros consumidores de produtos de origem europeia.

Entretanto, há posições contrárias em relação a esse modelo explicativo, como em Rubertone (2000), que discorreu sobre diversos estudos que enfatizaram o uso da quantificação e de teorias sistêmicas, como forma de demonstrar a eficácia da cultura material europeia em relação à cultura material indígena, a exemplo do uso de machados de ferro trazidos por ingleses e machados de pedra utilizada pelos índios, interpretando essa situação através de uma óptica neoevolucionista e não levantando a hipótese de que também houve incorporações de elementos materiais de origem indígena pelos “neoamericanos”<sup>12</sup>.

Em relação aos escravos de origem africana, há vários pesquisadores que, ao discutirem sobre a diáspora africana, apresentaram diferentes entendimentos sobre suas reminiscências culturais em solo americano. Melville Herskovits (1947), por exemplo, afirma que seria possível identificar possíveis “africanismos” nas Américas, de forma oposta, Frazier (1949) defendia a ideia de que a violência da escravidão foi tão brutal que terminou por dismantelar as práticas culturais dos africanos, impedindo-os de reproduzir legítimas manifestações africanas no novo continente (FUNARI; CARVALHO, 2013).

Posteriormente, Roger Batisde (1960) defendeu a concepção de “fusão de elementos culturais” que seriam renegociados periodicamente dentro das sociedades americanas coloniais,

---

<sup>12</sup> Segundo a pesquisadora, com a visão unilateral dessa relação, chegou-se a estabelecer, ao final dos anos 1970, uma proposta de classificação dos sítios históricos nos Estados Unidos em: protohistóricos, de contato, pós-contato, de fronteira e não aborígine, em que se observa uma clara sucessão de perda cultural dos nativos até culminar na completa ausência indígena do processo histórico por meio de uma ótica neoevolucionista (RUBERTONE, 2000).

processo que o pesquisador denomina de “sincretismo reinterpretativo”, já Sidney Mintz e Richard Price (1976) sustentaram a hipótese da inexistência de africanismos nas Américas, em razão das circunstâncias históricas enfrentadas pelos africanos, mas que em compensação houve a criação de uma nova identidade africana, original e nascida em solo americano enquanto forma de resistência cultural frente à escravidão (FUNARI; CARVALHO, 2013).

Nesse sentido, nossa proposta é tratar os escravos indígenas e africanos como agentes ativos, na condição de mantenedores de tradições milenares, transportadores e difusores de saberes, criadores de novos conhecimentos técnicos e artísticos, influenciadores de comportamentos e, principalmente, como indivíduos capazes de negociar junto aos grupos dominantes com o objetivo de atender aos seus interesses pessoais. A intenção é analisar os artefatos ligados a esses grupos sociais que não estão desposados com o antigo discurso pós-colonial voltado para o forjamento de uma identidade nacional homogênea através da “miscigenação harmoniosa” (THOMAS, 2007), mas de um processo que demonstra a possível continuidade da produção sociomaterial indígena e africana ao longo dos séculos, enquanto expressões de resistência diante dos valores estéticos que foram impostos pela metrópole.

Já os reinóis elitizados que estavam em posição diametralmente oposta aos escravos detinham forte status social por representarem a coroa portuguesa e traziam consigo a mentalidade da hierarquia e da distinção. Essa diferenciação social não se limitaria apenas ao local de nascimento, mas passaria a ser uma questão de como se vive, pelo seu papel desempenhado dentro da sociedade e, por extensão, a cultura material atrelada a esse grupo. O general Francisco Correia da Silva e a sua equipe, embarcados no Galeão Santíssimo Sacramento, teriam o *staff* e o prestígio que o próprio cargo em si lhe conferia, contudo, eles estariam diante de uma cidade completamente desconhecida e a cultura material que ele estava trazendo consigo, certamente, possuía uma importante agência dentro do papel que o general exerceria na colônia.

Esse militar teria como desafios na sua gestão desenvolver um efetivo sistema de proteção contra novas invasões estrangeiras, sobretudo contra os holandeses recentemente expulsos, combater tribos indígenas que constantemente atacavam os engenhos de açúcar pelo Nordeste e desarticular grupos quilombolas que pouco a pouco se fortaleciam, de forma a atender aos interesses de Lisboa e arregimentar o sistema socioeconômico que estava alicerçado na mão de obra escrava<sup>13</sup>.

---

<sup>13</sup> No ano do naufrágio do Galeão Sacramento (1668), Zumbi dos Palmares tinha a idade de 13 anos e, em 1670, a Confederação de Palmares, localizada na Serra da Barriga (Alagoas), foi assumida por Ganga-Zumba, tio de Zumbi, e que já contava com aproximadamente 30 mil habitantes. Nesse período, Dandara, grande líder feminina

Gomes (2011) ao pesquisar a presença de faianças portuguesas no Brasil seiscentista levantou a dúvida sobre a destinação do conjunto de faianças recuperadas do Galeão Sacramento, se eram de teor privado ou comercial. O pesquisador alegou que pelo fato do navio ter sido propriedade da Companhia Geral do Comércio do Brasil, apresentou a possibilidade de que a carga de cerâmicas embarcadas poderia ter sido enviada ao Brasil para fins comerciais<sup>14</sup>.

Contudo, sabe-se que os galeões eram navios especialmente construídos e usados para os combates em alto-mar e não apresentavam dimensões adequadas em seus porões para transportar cargas comerciais. Assumindo aqui a hipótese de que as faianças recuperadas pertenciam de fato ao general Francisco Correia da Silva e/ou às pessoas muito próximas de seu círculo social, elas poderiam exercer a função simbólica de demarcar as fronteiras sociais entre ele e o restante da população nascida na Bahia.

Campos (1998) frisou que as sociedades luso-brasileiras coloniais lidavam em todos os aspectos da vida social como verdadeiros momentos ímpares de afirmação e reprodução da estratificação social, onde hierarquia e ordem eram acentuadas, expressas por meio da pompa e do exibicionismo, o que garantia aos indivíduos seu lugar determinado, bem como o caráter do luxo para determinados indivíduos, tornando mais visível essa ordenação.

Os graus de sofisticação presentes em contextos diferentes, entre um naval ligado a reinóis elitizados e vinculados à máquina administrativa colonial e outro doméstico-rural, ligado a uma família possivelmente “judaico-tupi-portuguesa” que teve sua formação sociocultural mais próxima ao povo e que não era considerada uma legítima “elite de raiz”, podem indicar que dentro de um mesmo grupo classificado como “dominantes” podem existir diferentes agências, onde, cada qual à sua maneira e conforme seus interesses particulares, reforçaram o modelo social.

Conforme frisou Ferreira (2015), a “era da escravidão” foi muito mais do que um meio de produção, através de suas lentes podia-se projetar a organização social do mundo que fortalecia apenas as elites já estabelecidas através de um processo de renovação e reprodução aristocrática. O substrato ideológico que permaneceu profundamente entranhado durante todo

---

de Palmares e esposa de Zumbi, ainda não aparece nos registros documentais. Para conhecer as abordagens arqueológicas e históricas sobre o Quilombo dos Palmares, ver Funari e Carvalho (2005).

<sup>14</sup>Certamente que no Galeão havia indivíduos que pertenciam a estratos sociais mais humildes, como grumetes, marujos e militares de baixa patente, e que tinham seus próprios utensílios, entretanto, nenhum vestígio foi encontrado. É possível que tivessem gamelas de madeira para o consumo dos alimentos e, quando o galeão afundou, esse material por ser leve subiu para a superfície (Rita Andrade, comunicação pessoal, 2017).

o período colonial foi fundamental para dar sustentação ao sistema econômico por quase quatrocentos anos no Brasil<sup>15</sup>.

Enquanto a ideologia da sociedade estamental foi capaz de justificar a posição hierárquica de cada indivíduo, o sistema escravista se manteve operante, entrando em colapso somente ao final do século XIX, desconsiderada a partir do momento em que pressões decorrentes de fatores internos e externos à sociedade brasileira alteraram suas estruturas, tornando-se absolutamente inviável frente à nova realidade, sendo substituída por outras ideologias de dominação com o advento da república e do modo capitalista de produção. Implantada pelo colonialismo português, a ideologia estamental estava entranhada no pensamento social ao determinar o destino de homens e de mulheres, cujos papéis sociais eram definidos pelo berço. Nesse contexto, procuramos buscar no campo da alimentação como os indivíduos reagiram a tais princípios.

---

<sup>15</sup> O Brasil foi o último país do continente americano a abolir a escravidão, em 1888, o penúltimo país foi Cuba e o antepenúltimo foi Porto Rico (KOSHIBA; PEREIRA, 1993).

## 2.6 JUSTIFICATIVA PELA ESCOLHA DOS SÍTIOS

Ao contrário da grande maioria das coleções que são geradas a partir de salvamentos arqueológicos ligados aos processos de licenciamento ambiental ou mesmo a partir de escavações voltadas exclusivamente para fins acadêmicos, os resgates na Casa da Torre se deram no monitoramento para a restauração arquitetônica do monumento e no Galeão Sacramento as escavações foram motivadas em razão das constantes notícias sobre a pilhagem de seus artefatos que eram disseminadas nos principais veículos de comunicação da época, fazendo com que a Marinha brasileira tomasse as providências para realizar as atividades de resgate.

As pesquisas arqueológicas conduzidas na Casa da Torre de Garcia D'Ávila e no naufrágio do Galeão Santíssimo Sacramento têm seguramente nos fragmentos de cerâmicas a principal categoria de artefato recuperado. As coleções correspondem a uma notável variedade de peças com mais as diferentes formas e uma ampla diversidade de motivos decorativos. Esses artefatos, do ponto de vista quantitativo, apresentam-se de forma muito expressiva na Casa da Torre, onde foram recuperados aproximadamente 200 mil fragmentos cerâmicos (SOARES; SOARES, 2012), um número impressionante para um sítio histórico.

Para tanto, escolhemos artefatos cerâmicos de diferentes pastas, pelas possibilidades que tais materiais apresentam para a discussão sobre questões ligadas à alimentação, sendo excelentes testemunhos que evidenciam manutenções e transformações culturais. Entretanto, de forma a apresentar uma análise mais abrangente, incorporamos também artefatos de natureza vítrea, metálica e de material orgânico (osso/chifre), por entendermos que tais materiais também poderiam ser elementos importantes para auxiliar na constatação ou na refutação da hipótese que está sendo trabalhada nesta tese: a de que os utensílios utilizados nas práticas alimentares na Bahia colonial foram predominantemente influenciados por mecanismos ideológicos.

A escolha por considerar dois tipos de sítios históricos de formações distintas, um doméstico-rural e outro naval, para levar a cabo essa investigação permitiu constatar com uma margem mais ampla as legitimações e resistências engendradas pelos três grandes estratos do período colonial: os reinóis, os mazombos e os plebeus, permitindo visualizar uma multiplicidade de comportamentos sob a hegemonia pretendida pela ideologia da sociedade estamental.

Por intermédio do contexto naval, o Galeão Santíssimo Sacramento, foi possível perceber a tralha doméstica que estava sendo trazida diretamente de Portugal e consigo valores, hábitos e comportamentos sociais condizentes com o grupo que, tradicionalmente, foi identificado como aqueles que detinham maiores privilégios na América Portuguesa, através dos indivíduos que estavam a bordo e liderados pelo general Francisco Correia da Silva.

O contexto doméstico-rural, por sua vez, deslocou-nos para um universo cronologicamente mais amplo, abrangendo desde a data de 1551 até o início do século XIX e incluindo dois estratos sociais bem distintos: a família Garcia D'Ávila e seus escravos, e, por meio de seus objetos descartados por esses últimos, possibilitou trazer para a investigação os vestígios ligados a africanos e indígenas, tendo em vista que esses grupos também participam de forma ativa na trajetória histórica da Casa.

Ademais, os perfis dos sítios selecionados oferecem para a presente investigação a possibilidade de se trabalhar com várias temporalidades. Uma delas é a “temporalidade global”, de escala mais generalizada, relativa aos processos de escala planetária, que tiveram início a partir das grandes navegações e do processo de colonização das Américas, pertencente ao contexto denominado por alguns historiadores de “Idade Moderna”, e as “temporalidades regionais”, a partir dos dois estudos de caso: uma residência brasileira e um navio português, no qual a Casa da Torre representa a “temporalidade brasileira” e o Galeão Santíssimo Sacramento representa a “temporalidade portuguesa” e a conjugação dessas temporalidades metrópole-colônia resultando numa “temporalidade integrada”.

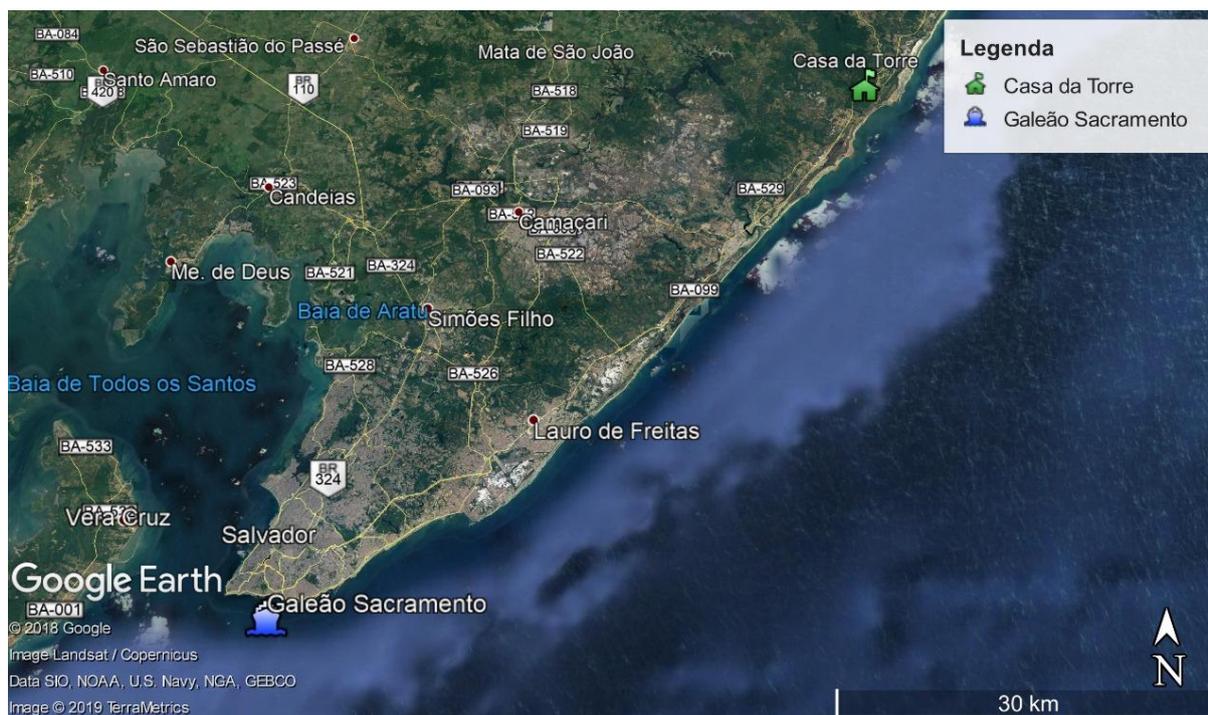
Sem a intenção de mergulhar em acentuados particularismos (nas “temporalidades regionais”), a ponto de desconectar as coleções de processos sociais de maior escala, ou no outro extremo de generalizar excessivamente a ponto de pasteurizar contextos socioculturais distintos (na “temporalidade global”), optamos pelo equilíbrio ao trabalhar com a conjugação dessas várias temporalidades, substituindo a tradicional linearidade temporal<sup>16</sup> pela multitemporalidade, analisando a cultura material no tempo da Casa da Torre de Garcia D'Ávila e no tempo do Galeão Santíssimo Sacramento.

E, por fim, a seleção desses sítios justifica-se pelo fato de que eles representam o microcosmo da sociedade baiana colonial, com o navio que transportava a elite reinol e a Casa da Torre enquanto uma icônica propriedade que representa a oligarquia rural, uma família mazomba agregada aos seus inúmeros escravos africanos e indígenas. Sendo assim, apresenta-se o mapa com a localização espacial dos sítios arqueológicos e algumas informações gerais sobre os sítios a seguir:

---

<sup>16</sup> Há uma crescente bibliografia que discorre sobre a descolonização do tempo. Tendo em vista que o tempo é uma invenção humana e, portanto, passível de manipulações, de subjetividades e de diferentes percepções, discute-se o uso do tempo nas pesquisas arqueológicas, para ler essa discussão com maiores detalhes ver HISSA (2017).

Figura 1 – Mapa com a localização espacial da Casa da Torre e do Galeão Sacramento



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

### *A Casa da Torre de Garcia D'Ávila*

A Casa da Torre está situada na atual Praia do Forte, no município de Mata de São João e localizada nas coordenadas 12°34'46''S e 38°01'48''O. Construída a partir do ano de 1551, constituía-se de uma mansão senhorial, ao estilo manuelino, erguida inicialmente por “Garcia d’Ávila, o Velho”, era composta inicialmente de moradia, capela sextavada e estruturas defensivas, o que a caracterizava como uma casa fortificada (Figura 2 e Figura 3).

Em alvenaria de pedra e cal, localizada no alto de um morro, a casa tinha a função de vigiar o sertão por um lado, confrontando possíveis ataques indígenas e o mar pelo outro, resistindo a incursões de estrangeiros e de piratas (PESSOA, 2013; PESSOA, 2017). Propriedade rural de base escravista que, do século XVI ao XIX, apresentou de forma icônica grande desenvolvimento econômico, com uma trajetória de expansão, apogeu e decadência a partir da atividade pecuária de características tipicamente nordestinas.

A família ainda contava com outras atividades econômicas de forma complementar como pesca de baleias, plantações de cana-de-açúcar, olarias, exploração dos coqueirais, etc. O último Garcia D’Ávila morreu no início do século XIX, em 1805, sem descendentes oficiais diretos, a propriedade passou para as mãos de parentes laterais nas duas primeiras décadas e, ainda em meados daquele século, a sede foi abandonada.

Figura 2 – Aspecto da Casa ao final dos anos 30 do século XX



Fonte: FALCÃO, 1940.

Figura 3 – O conjunto arquitetônico da Casa da Torre foi tombado pelo antigo SPHAN em 1938



Fonte: FALCÃO, 1940.

### *O Galeão Santíssimo Sacramento*

O local do naufrágio do Galeão Santíssimo Sacramento está situado em frente ao atual bairro do Rio Vermelho, a sete quilômetros ao norte da cidade de Salvador, situado a 13°12'8" de latitude sul e 38°30'04" oeste, porém há pouca documentação sobre o navio e a viagem. O galeão era um tipo de embarcação que não tinha um formato de casco definido, e o Sacramento fora construído para fins bélicos em 1650 na cidade do Porto (Figura 4). Como um típico navio de guerra, tinha a função de fazer escoltas de outros navios mercantes, principalmente àqueles ligados à Carreira das Índias. No ano de 1668, saído do Tejo, trazia o futuro governador-geral do Brasil, Francisco Correia da Silva, para suceder o então governador-geral Alexandre de Sousa Freire (CUNHA, 1990).

Ao chegar à Baía de Todos os Santos no dia 5 de maio de 1668, a tripulação deparou-se com uma violenta tempestade. Os fortes ventos do sul fizeram o navio colidir com o banco de areias de Santo Antônio levando ao seu naufrágio (MELLO NETO, 1979). O soçobro do navio está nas proximidades do Rio Vermelho em Salvador, a 6 km da praia em uma profundidade de 30 metros (CUNHA, 1990).

Figura 4 – Ilustração de um galeão português do século XVII



Fonte: GOMES, 1995.

A data exata do naufrágio do Galeão, 5 de maio de 1668, permite que se faça comparações de ordem cronológica com o material da Casa da Torre, principalmente em relação à faiança portuguesa. Com morfologias e decorações semelhantes, foi possível obter uma baliza cronológica comparativa dos artefatos do século XVII confiável. Não obstante, foi justamente neste século que a residência da família Garcia D'Ávila viveu o auge da sua opulência.

Do ponto de vista do contexto histórico, certamente, o general Francisco Correia da Silva conheceria alguns membros da famosa família Garcia D'Ávila, se não fosse pelo naufrágio que o vitimou naquele fim de tarde de 5 de maio de 1668. Nesse período a Casa da Torre vivia o máximo do seu esplendor, além de a família possuir representantes no Senado da Câmara de Salvador, a propriedade estava em franca expansão territorial em todo o sertão nordestino.

Portanto, a escolha voltou-se para essas duas coleções já que diversos processos e estruturas sociais de maior escala na Bahia colonial podem ser discutidos através das experiências e vivências do general Francisco Correia da Silva e do seu *staff* administrativo e da família Garcia D'Ávila e seus escravos de origem indígena e africana.

Consultando as fontes históricas e analisando as evidências arqueológicas que foram recuperadas entre as imponentes paredes da Casa da Torre e entre os exuberantes corais no naufrágio do Galeão Sacramento, propomos observar os significados de vários processos sociais, tais como afirmação ou ocultamento de identidades étnicas, promoção para mudança social, reforço a dominações, estratégias subliminares de resistências, negociação de posições sociais, demarcação de fronteiras culturais, etnicidades, intercâmbios culturais e comerciais, etc.

Se nos anos de 1980 falava-se que a Arqueologia deveria ser vista como uma ciência interpretativa, nos dias atuais entendemos que a disciplina deve ser reposicionada, entendida como uma ciência reflexiva, de modo que os estudos sobre os objetos do passado possam demonstrar a relevância e a densidade com que a cultura material desempenhou na formação histórica de diferentes agentes sociais.

Em resumo, os argumentos que justificaram a escolha do Galeão Sacramento e da Casa da Torre para esta tese foram:

- A- a presença de um material cerâmico muito diversificado e expressivo do ponto de vista quantitativo e qualitativo, a contar com muitas peças inteiras e semi-inteiras;
- B-a possibilidade de trabalhar com diferentes multitemporalidades a partir de dois registros arqueológicos de formação distinta, um de naufrágio e outro doméstico-rural;
- C- a datação exata do naufrágio do Galeão Sacramento permite estabelecer a cronologia para algumas categorias de cerâmicas da Casa da Torre;

D- os sítios seleccionados exemplificam o microcosmo da sociedade baiana colonial, oferecendo a amostragem necessária para discutir diversos processos culturais e viabilizando a testagem do macromodelo social.

## 2.7 OBJETIVOS

Após discorrermos sobre a problemática, os marcos teóricos adotados, a revisão sobre como historiadores e arqueólogos vêm tratando o tema das práticas alimentares, a proposta da pesquisa e a justificativa pela escolha dos sítios a serem investigados, expomos aqui os objetivos geral e específicos.

### *Objetivo geral*

A tese tem como objetivo geral testar o modelo de hierarquia social que estava vigente na Bahia durante o período colonial através do aparato material utilizado nas práticas alimentares por reinóis, mazombos e escravos.

### *Objetivos específicos*

A fim de desenvolver esta investigação, definimos os seguintes objetivos específicos:

A-Contextualizar historicamente as práticas alimentares a partir de diversos aspectos como os locais de processamento dos alimentos, as comidas e as bebidas mais consumidas, o momento de fruição dos alimentos, o comércio das cerâmicas e o perfil das cerâmicas populares da atualidade;

B- Descrever os aspectos de morfologia, decoração e de marcas de uso dos artefatos vítreos, metálicos, ósseos e, principalmente, dos materiais cerâmicos.

C-Utilizar técnicas estatísticas elementares para cruzar os dados obtidos a partir das métricas coletadas durante a etapa de descrição, de forma a visualizar diferenças e similaridades;

D-Perfilar o aparato material utilizado por cada grupo social e estabelecer comparações entre as amostras do Galeão Sacramento e da Casa da Torre na tentativa de elaborar uma narrativa sobre as relações sociais a partir da cultura material.

## **CAPÍTULO 3**

# **MATERIAIS E MÉTODOS**

*“Diz-me o que comes; que eu te direi quem és”  
(Brillat-Savarin, 1825, A Fisiologia do gosto)*

### 3.1 AS PRINCIPAIS ABORDAGENS SOBRE CERÂMICAS HISTÓRICAS

De forma genérica, os estudos sobre os vestígios de natureza cerâmica sempre tiveram grande destaque ao longo da história da Arqueologia, dividindo esse *status* juntamente com os vestígios de natureza lítica, com muita tradição e grande popularidade dentro da disciplina. Possuindo uma trajetória bastante recuada no tempo e apresentando alta durabilidade no registro arqueológico, as cerâmicas estão presentes em diversas culturas ao redor do mundo; inicialmente eram usadas como excelentes marcadores cronológicos, algo fundamental para levantamentos regionais de determinada cultura, e, com o desenvolvimento da disciplina, novas linhas teórico-metodológicas foram tomando corpo (ROBRAHN-GONZALEZ, 1998).

A primeira investigação arqueológica que envolveu vestígios de natureza cerâmica do período histórico no Brasil foi de autoria de Virginia Drew Watson, arqueóloga americana vinculada à Universidade de Oklahoma, que pesquisou os remanescentes cerâmicos de terracota localizados à superfície da Ciudad Real do Guairá, antiga vila espanhola do oeste do Paraná, publicando seus resultados na revista *American Antiquity* em 1947 (WATSON, 2003).

Conforme os preceitos metodológicos vigentes da época, Watson coletou os cacos cerâmicos na superfície, apresentou um breve relato sobre os acontecimentos históricos a partir de fontes documentais, descreveu as características gerais das cerâmicas, construiu uma tipologia a partir dos elementos dominantes, identificou tipos decorativos, discutiu a possível presença dessas iconografias entre os grupos indígenas da bacia hidrográfica do Paraná por meio de fontes etnográficas e, ao final, filiou culturalmente o registro cerâmico ao grupo étnico guarani.

Em 1964, durante a reunião que deu início ao Programa Nacional de Pesquisas Arqueológicas (PRONAPA), o arqueólogo Mário Simões sugeriu o termo “neo-brasileira” para aquelas cerâmicas que até aquele momento eram denominadas informalmente de “caboclas”, o qual foi ratificado na *Terminologia Arqueológica Brasileira para Cerâmica*, organizada por Chmyz em 1968 (DIAS JUNIOR, 1988).

Em 1976, o termo “neobrasileira” é redimensionado e passa a conceituado como tradição. E, à medida em que esses vestígios iam sendo identificados em diversos Estados do Brasil, foram estabelecidas várias fases para essa tradição, como as fases de Canguçu, Bojuru, Faxinal, Monjolo, Rio Pardo, e Reduções, no Rio Grande do Sul; Assuna, e Lavrinha, no Paraná; Parati, e Calundu, no Rio de Janeiro; e Moeda, no Espírito Santo. Mas gradativamente o termo “tradição neobrasileira” vem sendo contestado por suas limitações teóricas e metodológicas (ZANETTINI, 2006).

Ao longo dos anos 1970 e 1980, a Arqueologia Histórica no Brasil ainda engatinhava, e o conhecimento das cerâmicas de barro, faianças, grés, cerâmicas vidradas e porcelanas orientais era bastante limitado. Os arqueólogos procediam identificações dos cacos, discutiam aspectos morfológicos, tecnológicos e estilísticos e, quando se tratava das cerâmicas de terracota, eventualmente, filiavam as ocorrências em uma determinada fase sem qualquer compromisso com explicações culturais dentro de cada contexto. Nessa época, Zanettini (1986) publicou a primeira proposta para o estabelecimento de uma tipologia de cerâmicas históricas baseada na classificação a partir das pastas.

A partir da década de 1990, começaram a surgir na bibliografia nacional trabalhos comprometidos com agendas processualistas e pós-processualistas que, em parte, revitalizaram o estudo dessa categoria de material histórico no Brasil. Pesquisadores como Agostini (2013), Araújo e Carvalho (1993), Carvalho (2003), Lima (1995, 1997), Morales (2001), Ribeiro (2013), Soares (2011), Sousa (1998), Souza (2010), Souza e Lima (2017), Symanski (1997), Tedesco (2013), Tocchetto (2005), entre outros, adotaram postura mais reflexiva tratando de questões como a forma de descarte dos materiais cerâmicos, aplicação de fórmulas matemáticas para estabelecer cronologias, fatores comportamentais, elementos de etnicidade, comportamentos de consumo, relações assimétricas de poder, questões de gênero, etc., com a ressalva de que a maior parte dessa produção acadêmica mais recente está focada em coleções de faianças finas, em sua maioria inglesas e datadas do século XIX.

No registro arqueológico nacional, existem várias cerâmicas ainda pouco conhecidas, a exemplo das saramenhas. Trata-se de cerâmicas que apresentaram a técnica do vitrificado e que foram produzidas em algumas cidades de Minas Gerais na primeira metade do século XIX. A própria origem dessa olaria é incerta e a versão mais aceita é de que sua produção teria começado no início do século XIX em lugar conhecido da cidade de Ouro Preto como Chácara Saramenha, da qual herdou o nome. Segundo Sena (2007, p.60):

Na decoração da cerâmica Saramenha, encontramos objetos nos tons marrons, azeitona, amarelo e avermelhado com decoração de elementos ou manchas de caráter abstrato ou ainda desenhos e composições de inspiração fitomórfica. O **traço marcante da cerâmica Saramenha é o seu efeito vitrificado**, obtido à custa de óxido de ferro e pedra moída, derretidos em panela de ferro, adaptadas aos rústicos fornos da época. [grifo nosso]

E ainda, segundo Guimarães (2007, p.122):

Exclusiva da região, sua produção foi uma tentativa de se produzir maiólica no Brasil. O resultado apresenta um refinamento tanto na composição da pasta quanto na decoração. A argila utilizada apresenta textura fina e, praticamente não possui antiplástico. Na decoração **foi utilizada a técnica do vitrificado**, predominando nas cores um degradé de amarelo e verde. [grifo nosso]

Várias escavações foram empreendidas em Ouro Preto, nas quais se encontraram diversas peças, como castiçais, bilhas, canecas, paliteiros, saleiros, candeias e urinóis (SENA, 2007). Entretanto, ainda faltam informações mais precisas e seguras a respeito da sua tecnologia e de seu consumo, bem como os próprios locais de sua fabricação, constituindo verdadeira lacuna de conhecimento sobre as cerâmicas históricas brasileiras.<sup>17</sup>

Porcelanas orientais também são igualmente subestimadas na bibliografia nacional, salvo honrosas exceções, como Gomes e Etchevarne (2012), que trataram da presença desses materiais na cidade de Salvador entre os séculos XVI e XVIII. A razão para seu tolhido investimento é justificada por serem objetos pouco presentes no registro arqueológico, quer seja pela ínfima quantidade de cacos, quer seja pela difícil distinção entre elas e determinadas faianças quando os fragmentos estão muito diminutos (SOUZA, 1998). Muitas dessas peças que chegaram até os dias de hoje são verdadeiras heranças de família que passavam de geração em geração e foram pouco usadas por seus proprietários, por serem muito valiosas.

É comum a doação desses materiais aos museus, que, devido à sua impactante beleza, são frequentemente selecionados para compor a montagem de exposições museológicas. Abordagens que possam tratar sobre tecnologia, morfologia e estilística dos pequenos fragmentos recolhidos nos sítios arqueológicos podem ter suas análises complementadas a partir de outras peças conservadas nos museus. Possíveis paridades cronológicas dos materiais arqueológicos com esses “materiais sistêmicos” permitem abordagens desses vestígios, tanto do ponto de vista arqueográfico como sobre comportamentos sociais, explicando os motivos que levaram indivíduos a possuírem tais objetos.

Quanto às faianças grossas, o seu panorama não é muito diferente daquele das porcelanas orientais; as pesquisas de Albuquerque (1991), Bandeira (2011) e Curado (2010) recuperadas em Vila Flor (Rio Grande do Norte), Forte Orange (Pernambuco) e Paço Imperial (Rio de Janeiro), respectivamente, são exceções para os estudos desses materiais, cujo investimento ainda é tímido. Essa situação faz do estudo das cerâmicas históricas área ainda campeada por imprecisões, incertezas e dúvidas relacionadas a vários aspectos.

Existem inúmeros exemplos dessas indefinições, como os termos “cerâmica vermelha fina” e “cerâmica leve”, ambos utilizados para determinadas cerâmicas de terracota portuguesas dos séculos XVI e XVII. A “faiança grosseira” também é denominada de “faiança estanífera” ou “faiança clássica”. Até mesmo a grafia para as faianças ibéricas é variável, como

---

<sup>17</sup> As cerâmicas saramenhas estão sendo o objeto de estudo da doutoranda Evelin Malaquias Nascimento no Programa de Pós-Graduação em Antropologia/Arqueologia da UFMG (tese em andamento).

“faiança majólica” e “faiança maiólica”, derivada da palavra Maiorca (ilha do arquipélago das Baleares, do mar Mediterrâneo).

Entre os motivos decorativos existem duplicidades, como os círculos concêntricos, tão comuns nas faianças portuguesas do século XVII, que são denominados de *espirais* ou, por vezes, de *volutas*. E até mesmo para classificações mais generalizantes, de amplo espectro, como as pastas, também há controvérsias, com as cerâmicas do tipo *ironstone*, as quais alguns arqueólogos consideram um tipo de faiança fina com esmalte *whiteware*, enquanto outros defendem ser categoria intermediária entre a porcelana e a faiança fina (SOARES, 2011).

Até o momento, as técnicas analíticas e a própria terminologia utilizada para formas e motivos decorativos são muitas vezes emprestadas de outros campos do conhecimento, como a Museologia e a História da Arte, o que acaba dificultando o estabelecimento de princípios unificadores para as análises das cerâmicas históricas.

Apesar de as novas abordagens oxigenarem o estudo das cerâmicas históricas, percebe-se que o panorama ainda é influenciado por trabalhos que apresentam perspectivas biográficas, descritivas e classificatórias muito assemelhadas ao trabalho pioneiro de Virginia Drew Watson, talvez como reflexo da própria preponderância da abordagem histórico-culturalista na Arqueologia brasileira, como afirmou Symanski (2001, p. 159-160): “Embora os discursos teóricos contemporâneos venham sendo adotados por uma grande parcela dos arqueólogos históricos brasileiros, os resultados das pesquisas continuam mantendo, na maioria das vezes, um caráter fortemente descritivo”.

Passados quase vinte anos após essa afirmação, a abordagem de natureza arqueográfica das cerâmicas históricas ainda predomina, talvez por escolha dos próprios arqueólogos em investir mais nas descrições e nas tentativas de datação desses materiais, justamente para oferecer as bases para um quadro terminológico mais consistente. Por outro lado, conforme exposto anteriormente, o cenário atual é de franca expansão para novas perspectivas, com o surgimento de inúmeros trabalhos que envolvem diversas temáticas, o que minimizaria o sentimento de frustração de Symanski (2001), exteriorizado há quase vinte anos atrás.

Nesta investigação, procuramos oferecer uma contribuição sobre as cerâmicas históricas frente às várias imprecisões que permeiam esse campo do conhecimento, mas principalmente aliada a uma postura reflexiva sobre os achados e seu contexto sociocultural, por acreditarmos que a Arqueologia oferece retornos consistentes dentro do campo das Ciências Sociais (LUMBRERAS, 1981).

Polifuncionais, resistentes às intempéries terrestres e marinhas, e expressivas do ponto de vista quantitativo, as cerâmicas foram o principal sustentáculo desta pesquisa, por apresentarem grande potencialidade analítica para evidenciar diversos significados socioculturais. Assim sendo, decidimos analisar mais detalhadamente essa categoria de artefato com a perspectiva final de discutir relações sociais a partir dela.

### 3.2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS PARA A CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA

Com o objetivo principal de testar o macromodelo social, propomos uma metodologia interdisciplinar que incluiu consulta às diversas fontes históricas, como manuscritos, materiais iconográficos e mesmo a memória oral, a fim de confrontar, cruzar, relacionar e complementar com as fontes arqueológicas (FUNARI, 2004; PESAVENTO, 2003) e para formar com robustez o contexto sociocultural, já que o mesmo pode oferecer importantes subsídios para explicações ao final da pesquisa.

Para a elaboração desse contexto, a bibliografia historiográfica não aponta números exatos no que diz respeito ao volume quantitativo de fontes primárias e secundárias para determinar uma amostragem documental confiável, embora a discussão sobre isso esteja presente. Bacellar (2008) fez duras críticas sobre a forma como as amostragens nas pesquisas históricas no Brasil são organizadas, entretanto, o próprio autor não indica uma quantidade mínima ideal para compor aquilo que ele denomina de “margem aceitável de segurança” e tampouco aponta para possíveis saídas para o problema metodológico:

Surpreendente, no entanto, é encontrar teses inteiras cuja argumentação central é baseada em alguns poucos processos judiciais, em um ou outro inventário, com as conclusões daí obtidas sendo estendidas para toda a sociedade colonial. Pior ainda é quando estes poucos exemplos documentais são tratados de modo estatístico, buscando-se examiná-los à luz de porcentagens que, no fundo, não têm qualquer significado.

Documentos isolados têm seu valor, mas não se pode arriscar a generalizar suas informações para o restante da sociedade. Localizar, em um documento qualquer, a menção a um casal de adolescentes não pode, em hipótese alguma, corroborar com a célebre argumentação de Gilberto Freyre sobre uma prática de casamentos pubertários, que nunca pôde ser verificada para além de casos isolados. Infelizmente, a exceção chama mais atenção do que a regra, e o historiador deve tomar muitos cuidados para não cair na tentação de transformar um caso isolado em caso corriqueiro (BACELLAR, 2008, p. 61-62).

Assim, diante dessa crítica, decidimos procurar por amostragem que tivesse robustez quantitativa, fosse exequível dentro dos prazos estabelecidos para a elaboração de uma tese acadêmica e, principalmente, que atendesse às expectativas para discussão da problemática inicialmente colocada. Dessa maneira, buscamos na metodologia apresentada pelo psicólogo e sociólogo Uwe Flick (2004), o qual demonstra que a pesquisa qualitativa pode ser caminho alternativo a ser seguido em inúmeras pesquisas desenvolvidas no campo das Ciências Sociais.

A *metodologia da amostragem por saturação teórica*, descrita por Flick (2004), baseia-se na repetitividade dos dados, ou seja, a consulta de fontes primárias e secundárias se

encerraria quando os dados começassem a se repetir. Flick (2004, p. 80), citando Glasser e Strauss (1967), explica o critério para estabelecer a amostragem:

‘O critério para o julgamento de quando interromper a amostragem de diferentes grupos pertinentes a uma categoria é a saturação teórica da categoria. Saturação significa que não está sendo encontrado nenhum dado adicional através do qual o sociólogo possa desenvolver propriedades de categoria’ (1967, p. 61). A amostragem e a integração de mais material são encerradas quando a ‘saturação teórica’ de uma categoria ou uso for atingida, ou seja, quando não houver mais nada de novo.

Do ponto de vista quantitativo a pesquisa histórica concentrou-se na busca de informações a partir da proposta de Flick (2004), consultando-se a documentação até a sua saturação, ou seja, até que a repetição dos dados colhidos ficasse perceptível em relação aos diversos aspectos sobre as práticas alimentares na Bahia colonial, quer seja pelas fontes primárias, quer seja pelas fontes secundárias.

Em relação às fontes secundárias, listamos as consultadas: livros, artigos, anais de congresso, teses e dissertações. Por serem referências que apresentam o conhecimento consolidado e reconhecido, optamos por iniciar a pesquisa histórica por essas fontes, familiarizando-se com as principais características de práticas alimentares e contextos nos quais elas se inseriram, para que na etapa seguinte o processo de consulta à documentação primária ficasse mais facilitado e agilizado mediante bateria de dados obtida anteriormente.

Quanto às fontes primárias, foram consultados: compêndios e tratados de culinária, romances e contos, diários de bordo das viagens transatlânticas, crônicas e relatos de viajantes, ofícios e requerimentos, atas e registros, inventários e testamentos, processos-crimes, documentos particulares de indivíduos e de famílias e as fontes iconográficas.

Em relação às fontes enumeradas, devem ser destacados: relatos de viajantes, livros de romances da época, testamentos e inventários *post-mortem*. As crônicas e os relatos de viagem são muito utilizados na Arqueologia Histórica, pois se constituem em verdadeiras janelas para observar o cotidiano, modos, costumes e, sobretudo, cultura material, que está sempre onipresente nas mais diversas situações.

Entretanto, no contexto da discussão sobre o uso de narrativas de viajantes com fontes para a pesquisa histórica, há uma crítica devido ao etnocentrismo presente nos relatos<sup>18</sup>. Todavia, Meneses (2017, 2018) se posiciona favorável à sua utilização, porém justificando que

---

<sup>18</sup> Embora o etnocentrismo, seja o principal problema nas narrativas dos viajantes, ele não é a única limitação metodológica presente nestas fontes. Para ver essa discussão com mais detalhes, consultar a obra organizada por Constantino (2012) *Relatos de viagem como fontes à História*.

o pesquisador deve ter uma visão crítica sobre o conteúdo, assim como em qualquer outro documento:

Neste sentido, contrario um pouco a frequente e incidente crítica de que essas descrições são armadilhas, mesmo reconhecendo certa pertinência nela. Afinal, todo documento histórico exige crítica acurada para não enredar o historiador. É necessário reconhecer o valor de suas exposições narrativas e lê-las e compreendê-las com o crivo crítico que as percebe como manifestações mais aderidas ao ideal de compreensão e registro, mesmo que marcadas por conceitos previamente construídos pelo viajante acerca de um exotismo e de uma inferioridade cultural dos povos não europeus [...]. Os seus preconceitos, portanto, devem ser relativizados e, conhecendo a natureza dos relatos, devemos valorizar-lhes o rigor de uma ciência específica que quer conhecer para aplicar o conhecimento. Narrativas críveis para a leitura crítica: é o que são e o que valem para o estudo histórico(MENESES, 2018).

Contos e romances de ficção escritos na época, por seu lado, são outra categoria de fonte primária a qual observamos na mesma linha dos relatos de viajantes: a de uma leitura crítica em relação ao seu conteúdo. E aqui se apresenta um cuidado a mais: por se tratar de obras literárias, elas não apresentam maiores compromissos com fatos de forma idônea, podendo ser descoladas da realidade pela imaginação do escritor e até por enredos baseados no realismo fantástico; portanto, os eventuais juízos de valor contidos nas personagens e os exageros outorgados pela licença literária devem ser levados sob suspeição ou mesmo desconsiderados.

Apesar dessas questões, as obras literárias apresentam grande potencial informativo no que se refere aos comportamentos sociais e ideologias de sua época. Um exemplo de autor ficcional consultado nesta investigação foi o escritor baiano Gregório de Matos (1636-1696): seus poemas satíricos descreveram de forma bastante realista os comportamentos de seus contemporâneos, deixando inúmeras passagens relativas às práticas alimentares em suas obras, cujos versos, apesar de metáforas, clichês e alusões considerados obscenos em relação ao manejo dos alimentos, evidenciam a cultura material daquele cotidiano (PAPAVERO, 2008). Assim, pesquisas referentes às obras desse autor, bem como outros de expressão na Bahia, como Manoel Botelho e o contemporâneo Jorge Amado, foram consideradas durante a elaboração da contextualização histórica.

Em relação à escala geográfica, a amostragem documental primeiramente se restringiu à Bahia colonial; e, como a proposta desta investigação está centrada na estratificação social e a contar com a elite portuguesa, elite local e povo, focamos nossos esforços para levantar dados históricos relativos às práticas alimentares dos seguintes contextos:

- A cidade de Salvador, por ter sido a capital da América portuguesa.

- A região do Recôncavo Baiano, por ser uma microrregião significativa do ponto de vista social e econômico para o período colonial.
- A região do Litoral Norte, que abrange a faixa litorânea desde Salvador até o limite baiano com Sergipe, por ser o contexto geográfico da Casa da Torre de Garcia D'Avila.

E, em relação à cronologia, a pesquisa documental abarcou desde a chegada de Tomé de Souza para a fundação de Salvador, em 1549, até o ano de 1800. Dentro desse mesmo recorte cronológico, alguns dados sobre as práticas alimentares em alto-mar também foram levantados e apresentados de forma mais genérica, devido ao estudo de caso do Galeão Santíssimo Sacramento, visto que tais dados poderiam esclarecer com maior consistência aspectos funcionais de alguns objetos ligados ao contexto marítimo.

A seleção dos dados relativos às práticas alimentares provenientes de fontes primárias ou secundárias privilegiou as seguintes situações sugeridas por Cruz (2014), Goody (1994) e Marschoff (2007):

- A) *Obtenção dos alimentos*: etapa que se refere à maneira de adquirir a alimentação.
- B) *Processamento da comida e bebidas*: etapa que se refere à forma de cozinhar, onde eram preparados e os tipos de objetos usados e como são usados.
- C) *Consumo*: etapa que se refere à ingestão dos alimentos, onde acontece e se de forma individual ou coletiva.
- D) *Centralização*: aspecto que envolve o controle da atividade no preparo das refeições por determinados indivíduos.
- E) *Estandartização*: aspecto que envolve a dimensão temporal da alimentação, determinada por horários fixos e seguida por regras fixas para seu consumo.
- F) *Hierarquização*: aspecto que envolve cardápios específicos para indivíduos específicos, estabelecido pelo grau de sua importância social, bem como a quantidade de alimento e o acesso a espaços diferenciados para seu consumo.
- G) *Disciplinamento*: aspecto que envolve controle sobre consumo de determinadas comidas e bebidas, tabus alimentares ou mesmo castigos com interdições ao consumo alimentar ou ingestão compulsória de determinados alimentos.

Na sequência, organizamos os dados obtidos nas seguintes temáticas: espaços destinados ao processamento e consumo de alimentos, comidas e bebidas mais consumidas, momento das refeições e comércio das cerâmicas. Quanto à análise, os dados históricos foram apresentados de duas formas: a textual; e por meio de uma tabela descritiva, listando comidas

e bebidas mais consumidas, com o objetivo de apresentar visão diacrônica das práticas alimentares nos séculos XVI, XVII e XVIII.

Partindo da hipótese de que as atuais cerâmicas populares guardam muitas características das antigas olarias (SCHEUER, 1976) e sob a perspectiva de que os processos culturais devem ser compreendidos na *longa duração*, realizamos também uma visita técnica à feira mais popular da cidade de Salvador para verificar se o aspecto das cerâmicas atuais tem alguma correlação com as cerâmicas arqueológicas da Casa da Torre. Aliás, a proposta metodológica de investigar cerâmicas populares atuais é recorrente na Arqueologia Histórica brasileira, e seguimos os exemplos de Agostini (2010), Alves *et al.* (1997), Amaral (2012), Etchevarne (2003), Rego (2013) e, ainda, de Hauser *et al.* (2008) para a Jamaica.

A abordagem proposta não teve por meta desenvolver estudo etnoarqueológico propriamente dito, mas com objetivo mais modesto: tentativa de identificar possíveis correlações de morfologia, decoração e funcionalidade entre as cerâmicas arqueológicas da Casa da Torre e cerâmicas atuais. No entanto, sabe-se que alguns significados podem ter sido transformados, não sendo mais diretamente equivalentes de uma época para a outra (HOODER, 1986); portanto, compreendemos que cada cerâmica deve ser compreendida a partir de seu próprio tempo. Para atingir esse fim, levamos as fotos das peças arqueológicas durante a visita técnica, entrevistamos os comerciantes de maneira informal e registramos fotograficamente peças que estavam à venda, para posterior comparação.

Embora essa ação esteja conceitualmente mais próxima a um contexto etnográfico do que um contexto histórico, apresentamos esse procedimento no capítulo da contextualização histórica por dois motivos: para fins de acomodação formal dentro da estrutura da tese; e porque esse procedimento, necessariamente, envolveu a consulta da documentação histórica para que correlações fossem estabelecidas, de forma a explicar determinadas características das peças do tempo passado e apontar antigas práticas culturais que sobreviveram até os dias atuais.

### 3.3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS DA PESQUISA ARQUEOLÓGICA

#### 3.3.1 *Amostragens*

O trabalho de amostragem foi dirigido à descrição e interpretação de artefatos arqueológicos que estavam diretamente ligados às práticas alimentares. Em relação ao material cerâmico, a principal categoria analisada na investigação teve suas amostras voltadas às análises de morfologia (incorporando alguns atributos tecnológicos), decoração e marcas de uso – todos os exemplares foram examinados a partir dessas três variáveis analíticas. Como complemento à descrição e interpretação do aparato material alimentar, foram incluídos materiais vítreos, assim como materiais metálicos e de materiais orgânicos (osso/chifre), estes últimos recuperados somente no Galeão Sacramento. Esses artefatos tiveram sua descrição voltada apenas aos atributos de morfologia e decoração.

As escavações da Casa da Torre foram realizadas a fim de subsidiar e monitorar as obras de restauro arquitetônico do monumento entre os anos de 1999 e 2001 e para compor sua amostragem. Não foi possível abordar a coleção em sua totalidade, posto que o número de fragmentos gira em torno de 200.000 (SOARES; SOARES, 2012).

Quantificar e analisar centenas de diminutos pedaços de cerâmica fugiria às nossas metas e ao tempo exequível para a elaboração de uma tese de doutorado. Além disso, o material da Casa da Torre não estava inventariado, não sendo possível misturar os fragmentos de bordas, paredes e bases na mesa para realizar o número mínimo de peças<sup>19</sup> (NMP). Assim, adotamos critérios para selecionar o material cerâmico que atendesse ao objetivo principal do presente trabalho de forma qualitativa:

- A) Peças inteiras.
- B) Peças semi-inteiras<sup>20</sup>.
- C) Conjuntos de fragmentos que remontam peças inteiras ou semi-inteiras.
- D) Bases inteiras ou semi-inteiras<sup>21</sup>.

---

<sup>19</sup> Apesar de muito usado em pesquisas na Arqueologia Histórica, o NMP tem como problema principal o fato de as peças de tamanhos diferentes poderem gerar uma quantidade de fragmentos diferente, ou seja, o modo de quebra não é diretamente proporcional nessa relação (ARAÚJO; CARVALHO, 1993; LIMA *et al.*, 1989; SOARES, 2011).

<sup>20</sup> Entendemos por semi-inteira quando a peça, em princípio, apresentaria no mínimo 50% de sua constituição original.

<sup>21</sup> No contexto do período histórico, a forma de bases é considerado por alguns autores como um elemento diagnóstico acerca de sua origem, no qual as bases planas são consideradas de origem europeia (AGOSTINI, 2010; DIAS JUNIOR, 1988; SOUZA, 2000).

E) Eventuais fragmentos de borda ou parede que pudessem ser individualizados em relação à amostra.

Dessa forma, a seleção de peças inteiras, semi-inteiras ou de bases e o registro de suas características passíveis de diferenciação a fim de individualizá-las favoreceram a formação de dados quantitativos mais confiáveis para manipulações estatísticas do que amostragem fornecida somente pela quantificação de fragmentos, a qual tende a superestimar o universo em estudo e a levar a resultados estatísticos distorcidos.

Para compor a amostragem foram selecionadas todas as peças em exposição do receptivo turístico, e, de forma complementar, os 10 setores escavados no sítio também tiveram peças analisadas para compor a amostragem. Assim, cada peça foi descrita e recebeu um número de controle; na sequência, os dados foram registrados em fichas descritivas, e o artefato era fotografado. Após o processo de análise, o material foi novamente embalado em sacos plásticos ou recolocado no espaço expositivo ou nos contêineres. Na sequência, apresenta-se a listagem dos setores que foram escavados, conforme o relatório de resgate (SOARES, 2001):

- Setor 1 – área da faixa de 10 metros (e circunda toda a casa) que incluiu ala nova, ala noroeste e ala nordeste.
- Setor 2 – área interna da casa, subdivida em salas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 15, 16, 22 e 23.
- Setor 3 – área da cisterna.
- Setor 4 – área do receptivo turístico, que inclui a área de extensão do núcleo de receptivo, estacionamentos 1 e 2 e área do contêiner.
- Setor 5 – área do caminho de acesso e final do caminho.
- Setor 6 – capela.
- Setor 7 – área da drenagem, que inclui rede hidráulica, bacia de dissipação e linha de recalque.
- Setor 8 – área da estrada nova.
- Setor 9 – área do muro de circunvalação.
- Setor 10 – gameleira.

Em razão de o material não estar inventariado, elaboramos estratégia metodológica para realizar a amostragem: selecionamos todas as peças que compunham a exposição no núcleo de recepção turística da Casa da Torre, e a completude dessa amostra envolveu peças retiradas de todos os setores escavados.

Em relação ao material da reserva técnica, selecionamos a quantidade de caixas por cada setor escavado a partir de dois critérios:

- A – que a quantidade de caixas de cada setor fosse numericamente proporcional à quantidade total de caixas presentes na reserva técnica, como pode ser observado na Tabela 1.
- B – que a seleção das caixas abrangesse artefatos representativos de todas as camadas estratigráficas de cada setor. Além disso, também incluídas na amostragem aquelas peças encontradas de forma descontextualizada em seus respectivos setores durante escavações.

Tabela 1 – Quantitativo de caixas na reserva técnica e de caixas analisadas por subdivisão de setores escavados

(Continua)

<b>Subdivisões dos 10 setores escavados</b>	<b>Total de caixas</b> (presentes na reserva técnica até o ano de 2018)	<b>Total de caixas analisadas</b>
Sala 1	2	2
Sala 2	2	2
Sala 3	2	2
Sala 4	2	2
Sala 5	1	1
Sala 6	2	2
Sala 7	1	1
Sala 8	2	2
Sala 9	2	2
Sala 10	2	2
Sala 11	3	2
Sala 12	2	2
Sala 13	4	2
Sala 15	2	2
Sala 16	2	2
Sala 22	3	2

Tabela 1 – Quantitativo de caixas na reserva técnica e de caixas analisadas por subdivisão de setores escavados

(Conclusão)

<b>Subdivisões dos 10 setores escavados</b>	<b>Total de caixas</b> (presentes na reserva técnica até o ano de 2018)	<b>Total de caixas analisadas</b>
Sala 23	3	2
Capela	1	1
Caminho de acesso	51	7
Rede hidráulica	51	7
Bacia de dissipação	7	2
Extensão do núcleo de recepção	3	2
Linha de recalque	3	2
Muro de circunvalação	1	1
Estacionamento 1	3	2
Estacionamento 2	2	1
Ala nova	2	1
Ala noroeste	31	4
Ala nordeste	1	1
Gameleira	8	2
Cisterna	1	1
Final do caminho	1	1
Faixa dos 10 metros	58	9
Núcleo de recepção	17	3
Estrada nova	14	3

Fonte: Elaboração própria.

Em relação a estratigrafia, o material arqueológico estava revirado com artefatos de séculos diferentes e que estavam na mesma camada, como nos setores localizados entre a capela e a suposta área da cavalaria, onde no mesmo nível havia cerâmicas tupis, faianças grossas portuguesas do século XVII e faiança fina inglesa do século XIX em meio a restos de mandíbulas humanas. Soma-se a isso, os trabalhos arqueológicos na Casa da Torre totalizaram em quase 600 intervenções, desde simples coletas superficiais até aberturas de trincheiras, o que dificultaria a reunião de todas essas informações para sintetizar em forma de gráfico, croqui dos estratos ou mesmo sob a forma de texto. Logo, não foi possível realizar uma estratigrafia clássica por divisões temporais.<sup>22</sup>

A partir do que foi colocado acima, tivemos que recorrer na busca de indicadores temporais acerca da cultura material da Casa da Torre, às características dos próprios artefatos. Trata-se de datação relativa fundamentado nos aspectos estilísticos das cerâmicas, dos vidros e dos metais. Embora a estilística tenha as suas limitações, como se será colocado adiante no item 3.3.2, o fato de lidar com artefatos do período histórico favorece o uso da documentação que descreve sobre a sua própria produção.

Na bibliografia há inúmeros exemplos de artefatos que a produção foi bem documentada, sabe-se, por exemplo, que as porcelanas chinesas que são classificadas cronologicamente pela Dinastia e pelo imperador da época, que a faiança de estilística triana (de origem espanhola) teria sido produzida entre 1750 a 1820, que a faiança grossa portuguesa do estilo Contas teria sido produzida entre 1751 a 1825, que as faianças finas com pastas *creamware* teriam sido fabricadas entre os anos de 1763 a 1815, que as faianças finas decoradas com a técnica do *transfer printing* teriam sido produzidas a partir de 1781 (SOARES, 2001), ou ainda que a estilística de algumas garrafas de vidro, com as *onion bottles*, foram muito populares ao longo do século XVII e que a produção de garrafas com o uso da tecnologia do *snape case* a partir de meados do século XIX.

Entendendo que os artefatos do período histórico são bons indicadores cronológicos, em razão do lastro documental que muitas vezes registrou o período de sua produção, a estilística torna-se uma alternativa, frente a uma estratigrafia completamente perturbada. Independente da profundidade de um determinado artefato, o mesmo poderá ter a

---

<sup>22</sup> Diferente dos sítios históricos/coloniais, os sítios pré-históricos/pré-coloniais podem apresentar milênios de ocupação e, para estes casos, a informação estratigráfica e a realizações de datações diretas é de fundamental importância para visualizar a dinâmica do uso daquele espaço, a exemplo da pesquisa desenvolvida pelo autor desta tese, que em sua dissertação de mestrado, investigou um abrigo localizado no estado de Minas Gerais e cujas datações, por meio de amostras de carvão, indicaram que o local foi freqüentado por grupos caçadores-coletores em um intervalo de 2.000 anos, pelo menos (SILVA, 2013).

sua idade estimada a partir das fontes históricas, mas sempre tendo a devida cautela, em razão das limitações e dos problemas que a própria estilística oferece, enquanto indicador temporal.

Assim, diante da extraordinária quantidade de materiais, buscamos realizar amostragem que contemplasse a *dimensão espacial do sítio*, englobando todos os setores escavados, que considerasse a *dimensão temporal do sítio*, envolvendo todos os artefatos armazenados na caixa, independentemente de sua estratigrafia, e ainda a *dimensão proporcional da coleção*, onde aqueles setores que mais tiveram caixas com artefatos também foram aqueles de mais caixas analisadas, oferecendo equilíbrio quantitativo entre setores escavados.

A estratégia de unir as dimensões espacial, temporal e proporcional teve por objetivo evitar possíveis distorções nos resultados interpretativos sobre as práticas alimentares experimentadas e vivenciadas pela família Garcia D'Ávila e pelos seus escravos ao longo de quase trezentos anos.

Para o caso do Galeão Sacramento, a amostragem contemplou a coleção em sua totalidade que está preservada no Museu Náutico da Bahia. Quanto à seleção das peças, os critérios foram idênticos aos aplicados na coleção da Casa da Torre, envolvendo peças inteiras, semi-inteiras, conjuntos de fragmentos que remontam peças semi-inteiras, semi-inteiras, bases ou eventuais fragmentos de borda ou parede que pudessem ser individualizados em relação à amostra.

Apesar da coleção ter iniciado a partir de pesquisas subaquáticas realizadas nos anos 1970 (MELLO NETO, 1976 1978), havia muitos artefatos não analisados. Assim, a amostragem envolveu principalmente as coleções<sup>23</sup> presentes na exposição e na reserva técnica do Museu Náutico da Bahia, em Salvador, mas contou ainda com algumas peças e registros fotográficos do Núcleo do Receptivo Turístico da Casa da Torre (na Praia do Forte), do Museu da Marinha no Rio de Janeiro e do Museu Marítimo de Santos.

Dada às circunstâncias em que a Casa da Torre e o Galeão Sacramento foram escavados, o primeiro para subsidiar o projeto de restauração arquitetônica do monumento e o segundo como um resgate emergencial diante dos saques constantes ao seu espólio, dispomos de duas coleções que não permite realizar afirmações categóricas, quer seja para o contexto de cada sítio, quer seja para a sociedade baiana, posto que, até o presente momento, os dados arqueológicos para a cultura material do período colonial ainda são muito escassos, não apenas

---

<sup>23</sup> Conforme nos alertou a Prof. Dra. Maria Cristina Bruno (comunicação pessoal, 2017), os termos *coleções*, *acervos* e *conjuntos* possuem significados diferentes para o campo da Museologia; e, sendo assim, ao longo desta tese foi usado apenas o termo *coleções*.

na Bahia, mas também em outras regiões do Brasil (PEIXOTO, 2109, p. 478), além do fato do autor desta tese não ter participado das escavações desses sítios. Diante deste quadro, tentamos reduzir essas limitações por meio de uma densa contextualização histórica, com um capítulo inteiro dedicado ao tema para subsidiar as interpretações finais e de um elevado número de NMP (Número Mínimo de Peças), com o objetivo de formar um universo amostral que fosse plenamente adequado para uma pesquisa de caráter exploratório, bem como evitar o estabelecimento de afirmativas categóricas, diante da própria carência de outros trabalhos para os séculos XVI, XVII e XVIII.

Portanto, a proposta desta investigação não tem por objetivo estabelecer uma interpretação generalizante para toda a sociedade baiana colonial, mas está voltada na condição de estudos de caso para compreender como reinóis, mazombos e escravos, a partir de uma perspectiva particularizante, negociaram e manipularam a sua cultura material.

### 3.3.2 *Análise artefactual*

#### *Materiais*

Inicialmente, estabelecemos cinco categorias de análise do material cerâmico a partir das características das pastas: faiança, grés, louça vidrada, porcelana e faiança fina<sup>24</sup>. Como procedimento de ajuste, foram acrescentadas as categorias “cerâmicas de barro simples” e “cerâmica vidrada”. Ressaltamos que, a rigor, as cerâmicas vidradas são cerâmicas de barro simples, já que o vidrado nada mais é do que tratamento feito nas superfícies interna e externa, porém suas quantidades em ambos os sítios foram tão expressivas que decidimos fazer dela uma categoria própria.

Naturalmente, que era possível estabelecer outras categorias classificatórias, como dividir as cerâmicas entre: aquelas destinadas à cozinha e aquelas destinadas à mesa. Entretanto, para uma melhor detalhamento e visualização das amostras, optamos por dividi-las primeiramente pela pasta e, posteriormente, pelos 3 atributos que serão detalhados adiante: *morfologia*, *decoração* e *marcas de uso*, para ao final, tentar presumir a sua funcionalidade em 4 categorias: aquelas usadas no processamento dos alimentos, aquelas usadas no armazenamento dos alimentos, aquelas usadas à mesa durante as refeições e aquelas usadas no ato de consumir os alimentos, cabendo lembrar que, em certas ocasiões, uma determinada peça de cerâmica pode apresentar mais de uma função.<sup>25</sup>

Entretanto, antes de prosseguir com a explanação metodológica, julgamos cabíveis algumas considerações históricas e analíticas sobre os materiais em si que foram analisados ao longo da pesquisa, principalmente em relação aos seus aspectos tecnológicos, posto que não há, conforme apresentado nesta tese, uniformidade conceitual e terminológica entre pesquisadores em relação aos diferentes produtos de olaria no período histórico, bem como a problemática para obter datações precisas desses materiais no contexto histórico (JACOBUS, 1996; QUEIROZ, 2006; SOUZA, 2010).

As *cerâmicas de barro simples* do período histórico são por vezes atreladas à “Tradição Neobrasileira” (DIAS JUNIOR, 1988). Entretanto, apesar de tais vestígios terem sido contemporâneos em diferentes regiões do país, eles foram produzidos, adquiridos e consumidos

---

<sup>24</sup> Não empregamos nesta tese o termo “louça”, pois, segundo o ceramólogo Pileggi (1958, p. 194-195), “louça é todo o produto manufaturado de cerâmica, composto de substâncias minerais sujeitas a uma ou mais queimas”. Portanto, preferimos usar o termo cerâmica.

<sup>25</sup> Segundo Araújo e Pugliese Jr. (2010, p.81): “Brew (1946), deixou claro que os sistemas classificatórios são simplesmente instrumentos de análise, e que o sistema é construído pelo pesquisador. Deste modo, tipos não seriam “descobertos”. Não existiria também uma classificação “natural” ou “universal”.

por diferentes agentes, diversas razões, e em diferentes situações, e, logo, resultaram em expressões materiais substancialmente diversas do ponto de vista tecnológico, morfológico, estilístico, funcional e simbólico, o que consideramos como termo inapropriado para esses materiais.

Por outro lado, discordamos em relação aos argumentos de que o termo “tradição neobrasileira” carregaria consigo um conceito implícito de uma fusão social harmônica entre os três grandes grupos que formaram a população brasileira (SOUZA, 2010), tendo em vista que, certamente, o objetivo dos antigos integrantes do PRONAPA era apenas atribuir à cerâmica histórica denominação que atendesse à linha teórico-metodológica de trabalho adotada por eles, enquanto verdadeiro *horizonte cultural*, sem a intenção por parte dos autores de exaltar relações sociais harmônicas ou de ocultar lutas sociais interétnicas.

Em nosso entendimento, pelo fato de as cerâmicas de barro simples apresentarem características substancialmente distintas em diversas regiões do país, certamente em razão de serem produtos de diferentes contextos socioculturais, não podem ser acomodadas no que classicamente se considera uma tradição, conforme o seu conceito original: “[...] *a temporal continuity represented by persistent configurations in single technologies or other systems of related forms*” (WILLEY; PHILLIPS, 1958, p. 37)<sup>26</sup>.

Alguns pesquisadores percebendo as limitações de empregar o termo “tradição neobrasileira” o substituíram por “cerâmica de produção local-regional” (ZANETTINI, 2006). Entretanto, para as peças do Galeão Sacramento, esse termo não se aplica, por se tratar de peças estrangeiras; e, para a Casa da Torre, esse termo também não é o mais adequado, já que as cerâmicas de barro simples representadas na amostragem podem apresentar múltiplas procedências.

Os termos “local” e “regional” são demasiadamente vagos do ponto de vista geográfico, principalmente o “regional”, por implicar diferentes escalas (pode se referir a diversas categorias de regionalização do espaço, como regiões delimitadas por bacias hidrográficas, por critérios políticos, pelo quadro geológico, por biomas, etc.).

O uso do termo “cerâmica local e/ou regional” somente seria viável se nessa proposta metodológica fosse incluída a realização de análises mineralógicas da pasta para se identificar a sua procedência geográfica. Entretanto, é preciso ressaltar que a identificação mineralógica das pastas cerâmicas é um método que por vezes não garante os resultados

---

<sup>26</sup>“*uma continuidade temporal representada por configurações persistentes em tecnologias únicas ou outros sistemas de formas relacionadas*” (tradução nossa).

esperados (para atingir seu pleno êxito, demanda análises de pastas cerâmicas de possíveis centros produtores e de mapeamento geológico ultrarrefinado em relação às fontes de argilominerais). Assim, para envolver as cerâmicas indígenas, africanas, europeias e aquelas que seriam produtos de intercâmbios culturais, propomos utilizar apenas o nome genérico referente à sua pasta: *cerâmica de barro simples*.

As *cerâmicas vidradas* no Brasil são uma subcategoria cerâmica de barro simples, por apresentarem revestimento vidrado plumbífero, conhecido como “*salt-glazed*”, em tonalidades que variavam do amarelo-mostarda ao verde, dependendo do composto utilizado na esmaltagem. Esse tratamento diferenciado na superfície do corpo da cerâmica foi criado em prol de melhoria de impermeabilidade em cerâmica comum (LIMA *et al.*, 1989; QUEIROZ, 2006). Mâtua *et al.* (2007, p. 119-120) sintetizaram o processo tecnológico do vidrado:

[...] vidro em pó misturado com óxidos e outras substâncias que cobrem a superfície cerâmica. Tem como finalidade primeira impermeabilizar o objeto em chacota, aumenta a resistência física da superfície à ação dos agentes externos, e também ser meio de decoração.

Sendo bastante utilizadas em Portugal desde o século XVI, provavelmente chegaram ao Brasil nesse século como parte do equipamento doméstico dos colonizadores. Esse tipo de cerâmica era utilizado em utensílios de cozinha destinados à preparação e armazenamento de alimentos (LIMA *et al.*, 1989; QUEIROZ, 2006). Alguns autores, como Brancante (1981) e Lobo (1978), apontam para uma tímida produção nacional de vidradas por volta de 1800, cujos principais centros produtores seriam Bahia, Minas Gerais e São Paulo, cujas cerâmicas seriam distribuídas pelo país através da navegação de cabotagem.

No Brasil, é uma categoria cerâmica que aparece em abundância nos sítios arqueológicos do período colonial; entretanto, ela ainda não foi objeto de estudos sistemáticos, gerando lacunas como a dificuldade para distinguir as produzidas no Brasil e as importadas (COMERLATO, 2011). Dessa forma, em razão de sua expressividade numérica nas coleções selecionadas, será representada como categoria independente, e utilizaremos o termo “cerâmica vidrada”.

As *porcelanas* são comumente citadas nos documentos antigos como “louças das Índias” ou “porcelanas das Índias”, e a origem dessa olaria é ainda tema controverso (sem dúvida esse tipo especial de cerâmica surgiu na China, possivelmente como tentativa de imitar o jade – entretanto, seu início é desconhecido). Acredita-se que, em tempos da dinastia Han (206 a.C. a 220 d.C.), apareceu um tipo de cerâmica que poderia ser o protótipo da primeira

porcelana; outra hipótese é as primeiras cerâmicas terem surgido durante a vigência da dinastia Tang (entre 618-906 d.C.) – hipótese mais aceita no Ocidente (MAB<sup>27</sup>, 1997).

A palavra porcelana tem origem na descrição das viagens de Marco Polo pela China do imperador Kublai Khan. O termo italiano para porcelana, que significa “porquinha”, era uma gíria para designar as conchas de cauris. Marco Polo usou metaforicamente a palavra *porcellana*, em alusão aos cauris, para dar aos seus leitores europeus a noção do brilho de cerâmicas sólidas e refinadas, que, em sua visão, se aproximava do brilho dos cauris, já que não havia nada de semelhante na Europa à época (MacGREGOR, 2013).

A porcelana é produto resultante da mistura do petuntsé (um tipo de silicato) com caulim, palavra que vem do chinês “*Kao-Ling*”, um tipo de argila proveniente da decomposição de rochas feldspáticas, quase sempre associadas a quartzos e micas. A primeira queima é feita a uma temperatura de 900 a 950°C; e a segunda, já com *glasura* entre 1.300 e 1.400°C, de forma a eliminar o limite entre a pasta e esmalte (WORTHY, 1982). Ao serem expostas a tais temperaturas, uma pasta branca e dura é produzida, com significativa espessura, translúcida, vitrificada e não podendo ser riscada, exibindo aspecto brilhoso e granulação microscópica (BARDI, 1980; BLASI, 1980; MAB, 1997).

Os estudos sobre porcelanas chinesas no Brasil são um campo marcado pela fragilidade de caracterização, inclusive no que se refere à classificação quanto aos seus tipos: alguns pesquisadores apresentaram as tipologias básicas, que foram identificadas nas escavações da Praça da Sé e do Colégio dos Jesuítas na Bahia (ETCHEVARNE; GOMES, 2012), e muito se deve à própria raridade de seus registros em sítios coloniais. Essa categoria de cerâmica torna-se um pouco mais frequente somente no século XIX, com as chamadas porcelanas de Macau, tendo em vista o consumo do chá *gourmet* disseminado no Brasil após a chegada de Dom João VI e as porcelanas como principal categoria de cerâmica a compor certos aparelhos de chá (LIMA, 1997).

As porcelanas chinesas são classificadas conforme a dinastia e o imperador de sua época, e nos interessam, particularmente, a dinastia Ming (1368-1644) e a dinastia Qing (1644-1795). Para se referir às porcelanas, a terminologia empregada pela História da Arte conjuga o nome da dinastia com o nome do imperador interceptada por uma vírgula; assim, se uma peça foi classificada como “*Qing, Qianlong*”, significa que sua confecção foi feita no período da dinastia Quing e, especificamente, no reinado do imperador Qianlong, entre 1735 e 1795 (MAB, 1997).

---

<sup>27</sup> Museu de Arte da Bahia (MAB).

O *stoneware*, também conhecido como “*grés*”, é uma cerâmica vitrificada cuja massa é constituída por argila rica em feldspatos, caracterizada por ser impermeável e apresentar maior opacidade em relação à porcelana. A cor do grés pode variar de areia ao marrom avermelhado, dependendo do conteúdo de ferro contido na argila e da temperatura do forno de queima, vitrificando entre 1.150 e 1.300°C (LIMA *et al.*, 1989; QUEIROZ, 2006).

Sua origem é controversa, alguns acreditam que sua existência ocorre desde os tempos do Egito faraônico, e outros acreditam que o grés surgiu na China durante a dinastia Shang (século VI d.C.). Durante a Idade Moderna, teve produção em larga escala na região da Renânia (atual Alemanha), por volta do século XV. Posteriormente, generalizou-se, passando a ser amplamente produzida na França, Holanda e, particularmente, na Inglaterra, alcançando seu apogeu no século XIX, com a fixação de ceramistas de origem flamenga no país (BLASI, 1980).

Devido à sua alta resistência e impermeabilidade, atingiu grande sucesso no comércio internacional, transportando bebidas e outros líquidos. A maioria das garrafas de grés não possuía marcas dos fabricantes, e no Brasil foram intensamente reaproveitadas para engarrafar bebidas nacionais durante o século XIX (LIMA *et al.*, 1989; QUEIROZ, 2006).

A cerâmica pó de pedra, também conhecida como cerâmica de granito, é categoria pouco estudada, apresenta algumas informações desconhecidas na bibliografia, e, segundo Brancante (1981), seria um tipo de grés. De forma geral, em seu processo de produção foi adicionado pó de pedra, dando-lhe aspereza ao tato.

Segundo Pillegi (1958), trata-se de massa plástica de argila composta de caulim, quartzo e feldspato que sofre duas queimas. A primeira cozedura, com temperaturas entre 1.200 e 1.300°C, dá origem ao biscoito, o qual apresenta alguma porosidade e coloração que pode ir do branco ao marfim. O biscoito recebe uma camada de vidrado ou esmalte e, após segunda queima, com temperatura inferior à primeira (1.150°C), torna-se vítreo e bastante resistente.

Ainda de acordo com Pillegi, esse tipo de louça foi introduzido pelos ingleses e é categoria intermediária entre a faiança e a porcelana. São fabricados com essas massas muitos adornos de tipos vasos, fruteiras, objetos para jardim, peças para aparelho de mesa (sopeiras, bules, saleiros, etc.), sanitários e azulejos, entre outros.

Na bibliografia nacional, Mello Neto (1975) relatou o achado desses exemplares no Pontal de Suape, em Pernambuco, e na Fortaleza de Santa Catarina do Cabedelo, na Paraíba. Segundo o autor, trata-se de jarros do século XVII com contornos esféricos ou piriformes, manufaturados em torno. Caracterizam-se por decoração antropomorfa associada a medalhões.

Faces humanas barbadas são aplicadas normalmente nos gargalos, logo abaixo das bordas, o que deu origem ao nome dessa estilística, belarmino, enquanto os medalhões são apostos nos bojos.

A decoração de belarminos foi muito popular nos séculos XVI e XVII, tendo entrado em desuso no final desse último, quando foram substituídos por garrafas de vidros, embora sua produção tivesse sido retomada no século XIX (LIMA, 1993). Apesar de conhecida também por cerâmica de granito, optamos por incorporá-la na categoria de pasta.

Portanto, existe heterogeneidade em relação às cerâmicas de pó de pedra, já que sua variabilidade está na tipologia de rocha adicionada em suas pastas, apesar de o granito ter sido a rocha mais utilizada, proporcionando grande resistência e dureza aos vasilhames. Assim sendo, utilizaremos o termo *stoneware*, por englobar conceitualmente todas, sem prejuízo classificatório à organização de peças.

Quanto às *faianças grossas*, segundo Brancante (1981), o termo “faiança” foi criado na França para referir-se às cerâmicas produzidas na cidade de Faenza (Itália), onde as faianças esmaltadas apareceram pela primeira vez por volta de 1460, graças à engenhosidade dos ceramistas da Toscana e da antiga Roma (PILEGGI, 1958).

Em sua composição foi utilizada quase exclusivamente argila de grande plasticidade à temperatura de cocção reduzida. Apresentam grandes quantidades de feldspato e de calcário em sua composição e são muito porosas e pouco resistentes, recobertas por esmalte opaco à base de compostos de chumbo e principalmente de estanho, que as tornam duras e sonoras. A primeira queima se dá entre 1.200 e 1.250°C, e a segunda, já com glasura, a uma temperatura inferior (BLASI, 1980). Quanto à sua decoração, as faianças geralmente apresentam as cores azuis, a partir do cobalto, marrons (ou vinhosas) em forma de contornos a partir do manganês, e, eventualmente, amarelas para a pintura de alguns desenhos (BANDEIRA, 2011).

Devido à alta procura pelas porcelanas orientais, os europeus iniciaram a fabricação de um produto similar: as faianças. Segundo Etchevarne (2006, p.56), referindo-se aos seiscentos:

Nesse mesmo século, todos os três grandes centros ceramistas, Lisboa, Vila Nova de Gaia no norte e Coimbra, no centro, produzem faianças, destinadas ao serviço de mesa, à decoração residencial, aos espaços rituais católicos e à preparação de produtos farmacêuticos. Provavelmente, a massificação da produção, embora tenha ainda caráter artesanal, provocou uma popularização da faiança e, em consequência, uma redução dos preços, a ponto de ficar ao alcance de grupos sociais menos favorecidos.

Contudo, isto somente teria ocorrido já no avançar [sic] do século XVII e, ainda no século XVIII (CALADO, 1997; 2003).<sup>28</sup>

A produção desse tipo de cerâmica atingiu diversas regiões do mundo, como: México, Guatemala, Peru, Panamá, Portugal, Itália, Holanda, França, Bélgica, Suécia e Alemanha (PILEGGI, 1958; SOARES, 2011). Em cada local ela recebeu um nome: “*faenza*”, Itália; “*mayólica*”, Espanha; e “*delft*”, Holanda. E por apresentar esmalte de estanho, alguns pesquisadores a denominam de faiança estanífera (NAJJAR, 2007).

E, por fim, temos a *faiança fina*. De acordo com Tocchetto *et al.* (2001), faiança fina é a expressão utilizado para designar as louças criadas na Inglaterra, nos séculos XVII e XVIII, de preço mais acessível que o das porcelanas chinesas e de melhor qualidade que a das faianças. Segundo Majewski e O’Brien (1987), os moldes dessas louças passaram a ser feitos de gesso e permitiram que suas paredes ficassem mais finas em relação às faianças dos séculos anteriores, assemelhando-se às porcelanas chinesas (SOARES, 2011). Portanto, nesta tese utilizaremos os termos “faiança grossa”, para designar peças portuguesas dos séculos XVII e XVIII, e “faiança fina”, para aquelas do século XIX de origem inglesa.

A faiança fina corresponde a uma pasta permeável, opaca, de textura granular e quebra irregular, coberta por esmalte para se tornar impermeável a líquidos, e queimada a uma temperatura que pode variar entre 600 e 1.150°C. Surgiu nos primórdios do século XIV; mas, na segunda metade do século XVII, ganhou mercado, como resultado da revolução ocorrida na indústria inglesa de louças, quando novos elementos, como sílex calcinado, caulim, cal, ossos e giz, passaram a ser introduzidos na pasta dessas faianças com o objetivo de imitar porcelana. A substituição do sal marinho pelo óxido de chumbo viria a aperfeiçoar a qualidade do esmalte (SOUZA, 1998).

Em relação ao esmaltamento das faianças finas, a primeira foi a *creamware*, pasta de cor creme cujo efeito de esmaltamento lhe confere tom amarelado ou esverdeado em razão da aplicação de óxido de chumbo, que substituiu o uso de óxido de estanho, utilizado na fabricação de suas antecessoras (faianças grossas). Essa primeira pasta foi introduzida na década de 1760, mas já em 1790 perdia os consumidores para as *pearlware*, pasta de cor branca feita para os populares e que apresentava esmaltamento feito à base de cobalto, o que lhe

---

<sup>28</sup>Entendemos que Calado (1997; 2003) ao explicar sobre a popularização das faianças grossas no século XVIII, estava se referindo essencialmente ao contexto português, já que na Bahia colonial, e no restante do Brasil, essas cerâmicas estavam diretamente atreladas às classes dominantes de Salvador e do Recôncavo, simbolizando riqueza e status social.

conferiu tons azulados detectados nos cantos e fissuras das peças, enquanto que uma tonalidade esverdeada é identificada em superfícies não decoradas (SOARES, 2011; SOUZA, 1998).

Por fim, com a *whiteware*, introduzida a partir de 1820, em virtude do novo gosto pelas peças brancas, houve diminuição da aplicação de cobalto, formando faiança de pasta branca e esmalte branco, a fim de retirar tons coloridos que se acumulavam nas bordas e bases, e apresentando maior dureza em relação ao trio *creamware-perlware-whiteware* (SOARES, 2011; SOUZA, 1998).

Nesta investigação, o grés, juntamente com as faianças finas, é categoria de cerâmica que ocorre apenas na Casa da Torre. Apesar de as faianças finas estarem comumente ligadas ao século XIX, ou seja, fora do período cronológico privilegiado pela pesquisa, a análise desse material foi incluída na amostragem, por ser testemunho da fase final da ocupação da Casa da Torre, posto que o último Garcia D'Avila morreu em 1805 e há o registro histórico de que a Casa foi abandonada por volta de 1850, possivelmente às vésperas do falecimento de Antonio Joaquim de Albuquerque, em 1852, o primo que herdara a propriedade.

Em relação aos *artefatos vítreos*, Zanettini e Camargo (1999) afirmam que o uso de materiais vítreos no Brasil teria sido bastante restrito nos primeiros 250 anos de presença europeia, à exceção do domínio holandês, pois, com a chegada de Maurício de Nassau, instalaram-se em Olinda e Recife artesãos para produzir vidros localmente. Mas com a expulsão dos batavos, em 1654, a produção foi interrompida. Os pesquisadores afirmam que os vidros só teriam difusão a partir da chegada de Dom João VI, e, portanto, para esta tese, coube verificar para os sítios Galeão Sacramento e Casa da Torre a frequência relativa desses materiais e sua funcionalidade.

Em relação aos *artefatos metálicos e orgânicos*, trata-se de categorias pouco investigadas pela Arqueologia Histórica. Apesar de serem elementos mais sensíveis às intempéries terrestres e marinhas, são artefatos que oferecem valiosas informações sobre aqueles que os produziram, compraram, utilizaram e descartaram. Classificam-se os artefatos metálicos nas seguintes categorias: construtiva, equestre, agrícola, indumentária, militar, e doméstica; e, para esta proposta, nos interessou a última categoria, a doméstica (QUEIROZ, 2006).

Quanto aos *aspectos cronológicos* da amostragem, há duas situações bem distintas em relação às datações de materiais, para que se possa efetivamente trabalhar dentro dos contextos propostos para o período colonial. No caso do Galeão Sacramento, por se tratar de navio cuja data exata de naufrágio é sabida (dia, mês, ano e horário do acidente), não pairam

dúvidas sobre seu contexto cronológico, e, conseqüentemente, temos a datação mínima referente ao ano de 1668 para todos os objetos que nele estavam a bordo. Em contrapartida, a Casa da Torre é um sítio multissecular cujas construções iniciaram-se em 1551, e seu abandono ocorreu em meados do século XIX.

Na bibliografia existem várias aplicações de métodos e técnicas dos mais variados, a fim de se estabelecerem datações para o material histórico. Hartmann *et al.* (2009) amostraram fragmentos de azulejos, faianças, cerâmicas vidradas e cerâmicas de terracota – todos de origem portuguesa, recuperados arqueologicamente das escavações da Igreja da Sé, Salvador. Os experimentos foram baseados em técnicas paleomagnéticas, por meio de reminiscências de titano-magnetita e apresentaram algumas datações como:  $1550 \pm 30$  d.C.;  $1600 \pm 30$  d.C.; e  $1750 \pm 50$  d.C. Apesar dos inegáveis avanços desse método, a margem de erro ainda é alta, se levarmos em conta o contexto colonial, já que uma datação de  $1750 \pm 50$  d.C., por exemplo, pode vincular a amostra ao século XVII, XVIII ou XIX.

Já a metodologia de datar materiais a partir de critérios decorativos é bastante criticada. Curado (2010) considera que suas premissas não são confiáveis, pelo fato de um motivo ser reproduzido ao longo de tempo considerável ou podendo desaparecer e depois retornar, conforme oscilações de gosto e recorrência da moda. A própria dinâmica de descarte desses materiais no registro arqueológico é outro ponto a ser considerado, já que determinadas peças poderiam ter sido guardadas por longo tempo sem uso efetivo, por motivos sentimentais ou mesmo poderiam ter sofrido migração social, levando o arqueólogo a acreditar erroneamente em lidar com o período em que a referida decoração estivesse na moda.

Apesar de tudo, existem tentativas bem-sucedidas de estimar datações para materiais históricos, como a Fórmula South, cujo objetivo não é a datação dos objetos em si, mas a data média de ocupação de sítios históricos, justamente pela dificuldade de se estabelecerem datações para os vestígios. South (2007) obteve grandes êxitos ao datar sítios históricos dos Estados Unidos (grande semelhança entre as datas médias obtidas com sua fórmula e datas apresentadas em documentos históricos<sup>29</sup>).

Entretanto, frisamos que a fórmula apresenta maior aplicabilidade para contextos do século XIX, por ser período em que a produção cerâmica e de outros bens manufaturados foi mais bem documentada, proporcionando a arqueólogos períodos iniciais e finais de produção de técnicas de fabricação, decorações, e até tintas empregadas, a exemplo da pesquisa

---

<sup>29</sup> Apesar da grande eficiência da fórmula para sítios do século XIX, Soares (2011) alerta sobre várias situações que podem interferir diretamente nos resultados, gerando datas médias distorcidas e não condizentes com a realidade.

empreendida por Symanski (2010) em engenhos do século XIX no Mato Grosso, cujas datas médias de cada camada estratigráfica foram estabelecidas a partir do cálculo de intervalos de produção de algumas peças, como faianças finas, vidros e moedas, que demonstraram serem bons marcadores cronológicos. Entretanto, esse método ainda não está viável para contextos dos séculos XVI, XVII e XVIII, apesar de já existirem algumas pesquisas direcionadas a essa problemática (BANDEIRA, 2011; SANTOS, 1960).

Assim, diante do exposto sobre as dificuldades técnicas e metodológicas para a datação de materiais históricos, selecionamos duas variáveis, apesar de suas limitações: motivos decorativos presentes nas porcelanas, faianças grossas e faianças finas; e motivos decorativos presentes nas faianças portuguesas no Galeão Sacramento, em razão da precisa datação do naufrágio (1668), os quais servem como excelentes balizas cronológicas.

#### *Análise morfológica das cerâmicas*

Os atributos morfológicos estão sempre estreitamente associados aos aspectos funcionais, possibilitando presumir seu emprego e, conseqüentemente, oferecendo muitas informações sobre aspectos comportamentais de um grupo social (JACOBUS, 1996). Por essa razão, isolamos tal variável para analisar as peças das coleções.

Em relação à análise descritiva, foram coletados dados referentes ao diâmetro de boca, altura de vasilhames, largura máxima de vasilhames e diâmetro de bases, sempre que possível, posto que da identificação dessas métricas estabelecem-se inferências diretas sobre a funcionalidades das peças.

Como a amostragem voltou-se majoritariamente a peças inteiras, semi-inteiras e bases, não houve investimentos na modelagem de reconstituição das peças por meio de fragmentos de bordas, já que esse tipo de fragmento, juntamente com fragmentos de parede, não teve primazia na amostragem, em razão da grande quantidade de fragmentos e pela coleção ainda não estar inventariada<sup>30</sup>.

Incorporamos ainda alguns atributos típicos de análises de cunho tecnológico, como: tipo de queima, antiplásticos, e técnicas de manufatura, por oferecerem pistas em relação aos grupos sociais que produziram as peças cerâmicas (forma de auxiliar em discussões e

---

<sup>30</sup> Apesar de as reconstituições serem relevantes para análises morfológicas, entendemos elas serem mais bem aproveitadas em casos muito específicos, por exemplo, comparações entre capacidade volumétrica de vasilhames destinados ao processamento de alimentos e quantidade de pessoas ligadas a uma determinada unidade social. Para os casos da Casa da Torre e do Galeão, a informação sobre a quantidade de pessoas ainda não está disponível. E soma-se a isso a questão de que a quantidade de comidas e bebidas pode resultar em dado volumétrico altamente subjetivo: “uma pequena porção”, para alguns, pode ser “uma grande porção”, para outros em termos de comida.

interpretação de dados). E, para fins de acomodação dentro da tese, os atributos de natureza tecnológica selecionados foram apresentados conjuntamente com os atributos de natureza morfológica.

#### *Análise das marcas de uso nas cerâmicas*

A principal referência, para parâmetros de análise de marcas de uso em cerâmicas de barro simples e vidradas, foi a obra *Pottery Function* (SKIBO, 1992). Nesse livro, o autor realizou pesquisa etnoarqueológica junto aos kalinga nas Filipinas, tendo como objetivo compreender a cultura material atual com vistas a fazer comparações com materiais arqueológicos encontrados nas escavações.

Adicionalmente, também adotamos os pressupostos de Rice (1987) em *Pottery analysis*, onde frisou que as marcas externas presentes nos vasilhames são subprodutos da combustão da madeira e exemplificou que madeiras macias, como o pinho, deixam mais marcas de fuligem do que outras madeiras, por apresentarem grandes quantidades de carbono e resina (GONÇALVES JÚNIOR, 2015).

E, assim, orientados a partir da metodologia de Rice (1987) e Skibo (1992), procuramos identificar nas cerâmicas de terracota e cerâmicas vidradas as seguintes marcas de uso: fuligens (interna e externa), esfumarado (externa), estrias (marcas abrasivas internas), craquelamentos (pequenas rachaduras na superfície interna em forma de teia nos casos de cozimentos com água em abundância), oxidação (externa – é a parte mais atingida pelo fogo, sempre nas bases e porção inferior) e descamação (fermentação de líquidos que corrói a superfície interna do vasilhame) (MOURA, 2013; NEUMANN, 2017).

Além da descrição das marcas presentes nos artefatos, a investigação procurou levantar quais possíveis espécies de madeiras na região da Casa da Torre poderiam ter sido utilizadas pelos antigos moradores como fonte de combustão para o cozimento de seus alimentos e, conseqüentemente, deixaram marcas de fuligem na parte externa de inúmeras peças. Realizamos entrevistas junto às cozinheiras mais velhas que residem na Praia do Forte a fim de identificar quais madeiras foram tradicionalmente usadas nos fogões de lenha pelas suas mães e avós, para, em seguida, analisarmos o seu efeito sob a fuligem em peça de cerâmica.

#### *Análise decorativa das cerâmicas*

Conforme a bibliografia, os motivos decorativos são os elementos que proporcionam o aspecto psicológico aos objetos e, muitas vezes, a característica decisiva para

sua apropriação (AGOSTINI, 2011; GELL, 1998; SPENCER-WOOD, 1987). Por meio dessa metodologia, identificamos os motivos decorativos, ou seja, elementos representativos de cenas ou desenhos de decoração plástica ou pintada (ARAÚJO; CARVALHO, 1993).

Para identificar e comparar motivos decorativos em faianças, porcelanas, grés e cerâmicas vidradas, foram consultados diversos catálogos de antiquários, museus e centros de pesquisa em Arqueologia, publicados no Brasil e em Portugal, bem como as obras de Brancante (1981) e Santos (1960), dissertação defendida por Albuquerque (1991), catálogo de cerâmica portuguesa organizado por Vasconcellos (1919), catálogo de louças do Iphan organizado por Najjar (2007), catálogo de faianças do Laboratório de Arqueologia da Universidade Federal de Pernambuco, etc.

Os motivos decorativos presentes nas cerâmicas de barro simples foram identificados e analisados para se compreender a dimensão simbólica dessa estilística para luso-brasileiros, e também seus significados para demais grupos étnicos que passaram por contatos interétnicos, a exemplo de tupinambás, judeus e africanos, na Casa da Torre ou mesmo a identificação de grupos culturais específicos que estavam a bordo do Galeão Sacramento.

A identificação dos motivos decorativos ligados a grupos étnicos baseou-se na consulta a outros trabalhos, como aqueles de estilística africana (AGOSTINI, 2011; SOUZA, 2000, 2011; SYMANSKI, 2010; TEDESCO, 2012), decorações de cerâmicas tupinambás dos períodos pré-históricos tardios e em tempos históricos (PROUS; LIMA, 2008, 2010; SOUZA, 2010) e trabalhos arqueológicos sobre a diáspora judaica no Brasil e no Caribe durante o século XVII (ALBUQUERQUE; LUCENA, 2003; TERREL, 2000, 2005), etc.

Ademais, a cultura material pertencente a judeus, indígenas e africanos tem sido escassamente estudada pela Arqueologia Histórica brasileira – a despeito de suas indiscutíveis presenças em diversos contextos na sociedade colonial –, e, por isso, muitas vezes são considerados como os “invisíveis”, pela dificuldade em identificá-los no registro arqueológico.

#### *Análise geral do material cerâmico*

As peças cerâmicas de ambas coleções foram medidas, fotografadas em suas superfícies interna e externa, medidas em comprimento, largura e altura, e descritas em fichas padronizadas a partir de variáveis decorrentes dos três atributos que formaram o principal sustentáculo da metodologia: *morfologia, marcas de uso e decoração*.

Sendo assim, seguem os itens que fizeram parte da análise de materiais cerâmicos a partir dos 3 atributos citados anteriormente:

- *Tipo de pasta*

- *Técnica de manufatura*

Em relação às técnicas de manufatura das cerâmicas de barro simples e das vidradas, há cinco tipos: acordelada, que consiste na sobreposição de roletes de argila; de placas, que consiste na modelagem da argila em forma de placas e posterior junção; torneada, que consiste em elaborar o vasilhame com auxílio de uma roda de oleiro; modelada, que consiste em elaborar a peça a partir da modelagem de massa de argila com as mãos; e moldada, que consiste na utilização de molde pré-fabricado no qual a argila é moldada em duas faces com posterior junção das faces (LA SALVIA; BROCHADO, 1989; SCATAMACCHIA, 2004).

- *Tipo de queima*

Em peças de cerâmicas de barro simples e de cerâmicas vidradas, os núcleos claros (brancos, vermelhos e cinzas) indicam que, durante a queima, a peça se encontrava em ambiente oxidante ou com maior circulação de ar – são característicos de queimas em locais abertos, a exemplo das fogueiras. Esse ambiente pode ocasionar peças com núcleos de dois tipos de coloração, escura e clara, o que indica variação de temperatura durante a queima. Já os fragmentos que apresentam o núcleo escuro são indicativos de ambientes redutores, como fornos, os quais limitam a circulação do ar (CEREZER, 2011)<sup>31</sup>.

- *Antiplástico e tempero visíveis a olho nu*

Há uma distinção entre antiplástico e tempero, embora nem sempre seja possível a sua diferenciação em termos práticos. Tempero é o acréscimo intencional de elementos na pasta argilosa mediante ação humana<sup>32</sup>, ao passo que antiplásticos são elementos que já estão nas pastas naturalmente em jazidas de argilas (RODRIGUES; VOLKMER-RIBEIRO; MACHADO, 2017). Esse atributo foi analisado apenas em cerâmicas de barro simples e cerâmicas vidradas.

- *Forma dos lábios*

- *Forma dos pegadores (asas e alças)*

Apesar de haver distinção entre “asa” e “alça”, conforme definição apresentada em *Terminologia arqueológica brasileira para a cerâmica* (CHMYZ, 1976), que associa alças a

---

<sup>31</sup> Na bibliografia há discussão sobre a ocorrência de queima incompleta em algumas cerâmicas: questiona-se se a queima incompleta seria defeito tecnológico ou intencional por parte do oleiro (DIAS, 1988; SOUZA; LIMA, 2016).

<sup>32</sup> Podemos citar como exemplo em cerâmicas coloniais, o caso da pesquisa de Schmitz *et al*, (1982), onde foram realizadas escavações em áreas adjacentes da igreja do antigo assentamento São José de Mossâmedes em Goiás e que resultou na identificação de fragmentos cerâmicos que tinham como tempero, restos vegetais, denominado de cariapé.

pegadores vazados e asas a pegadores não vazados, neste trabalho será unicamente usado o termo *pegadores*.

- *Técnica e motivo decorativo*
- *Cores empregadas na representação dos motivos*
- *Altura dos vasilhames*
- *Diâmetro da boca dos vasilhames*
- *Diâmetros das bases*
- *Formas das bases*
- *Defeitos tecnológicos*
- *Marcas de uso*

#### *Análise dos artefatos vítreos, metálicos e de matéria orgânica*

Quanto à análise desses materiais, a pesquisa lhes deu dimensão relacional com materiais cerâmicos no registro arqueológico. A amostragem dos artefatos vítreos, metálicos e ósseos foi constituída por peças inteiras ou semi-inteiras, seguindo a mesma linha de amostragem de material cerâmico e vidros; particularmente, foram também incluídos fragmentos de paredes, em razão de serem poucos e macroscopicamente diferentes, indicando serem peças distintas.

Assim como as cerâmicas, os artefatos vítreos, metálicos e ósseos possuem suas limitações analíticas. Para os vidros, sua principal limitação é o excesso de fragmentação de seus cacos, já que o vidro se espatifa (diferentemente da cerâmica, que quebra), e essa é uma grande dificuldade em se estudar referida categoria, embora Busch (1987) tenha afirmado que estudar formas como as garrafas de vidro é como adivinhar sabores e hábitos daqueles que as utilizaram (LIMA, 2002). Portanto, a metodologia de análise de material vítreo foi elaborada com base nas propostas de Juliani (2003<sup>apud</sup> QUEIROZ, 2006), Loriza (2014), Symanski (1998), e Zanettini e Camargo (1999).

No caso de artefatos metálicos e ósseos, a principal dificuldade é a sua própria conservação no registro arqueológico, devido ao enferrujamento de materiais metálicos em condições aéreas, subaéreas e em meio subaquático, por sofrerem intensa corrosão química pela ação de sais marinhos. A ação química das águas marinhas tropicais é tão agressiva, que, muitas vezes, alguns objetos metálicos ficam completamente amorfos. A metodologia de análise do material metálico foi elaborada com base na proposta de Queiroz (2006).

Quanto aos artefatos ósseos, por serem de natureza orgânica, apenas se conservam bem em ambientes particulares, como depósitos sedimentares ricos em cálcio; entretanto, no material do Galeão Sacramento, foram recuperados cabos de talheres feitos de material ósseo. O ambiente marinho, aliado aos efeitos tafonômicos, pode ter ajudado a preservar esses materiais. E a metodologia de análise dos artefatos ósseos foi elaborada sob medida para esta tese.

Portanto, todas as peças vítreas, metálicas e ósseas foram fotografadas em suas superfícies interna e externa, com as medidas de comprimento, largura e altura, e, para elas, também foram elaboradas fichas padronizadas com as seguintes variáveis:

#### *Artefatos vítreos*

- Técnica de fabricação
- Medidas da peça
- Forma da base
- Cor do vidro
- Marcas de fabricação
- Tipo de gargalo
- Técnica de manufatura
- Presença de decoração

#### *Artefatos metálicos*

- Medidas da peça
- Cor da peça
- Tipo de metal
- Presença de decoração

#### *Artefatos de matéria orgânica*

- Métricas da peça
- Cor da peça
- Presença de decoração

#### *Análise de ruínas da armação baleeira*

Entre as estruturas localizadas nas proximidades da Casa da Torre e inseridas no contexto de práticas alimentares, destaca-se a armação baleeira da Praia do Forte. Ela estava sob a administração dos Garcia D'Ávila e testemunha de forma eloquente a grande comercialização e consumo de carne e óleo de baleia no litoral norte da Bahia. Assim, oferecemos-lhe tópico em separado na investigação, por entendermos suas ruínas como megartefato voltado às etapas de processamento e armazenamento de produtos alimentícios a partir de cetáceos.

De forma geral, a historiografia brasileira utilizou-se da documentação colonial e de relatos de viajantes estrangeiros dos séculos XVIII e XIX para produzir uma história sobre armações; e poucos trabalhos propuseram-se a uma análise global de armações em território brasileiro. No panorama nacional, a tese *As feitorias baleeiras meridionais do Brasil colonial*, de Ellis (1966) – posteriormente publicada em livro em 1969 – apresenta rica análise documental de armações brasileiras do Sudeste e Sul.

Do ponto de vista das práticas alimentares, a carne, óleo e gordura derivados de armações baleeiras dizem mais respeito à alimentação dos grupos escravizados. Pelo fato de possuir muita hemoglobina, a carne de baleia era largamente consumida pela população mais pobre da região de Salvador, Recôncavo e Litoral Norte; era dividida entre a tripulação baleeira, separada em postas, e cortada em partes (COMERLATO, 2011). A carne era salgada em terra, barrilhada e comercializada pelas “negras de ganho”, servindo como alimento básico aos escravos de engenhos e outras atividades produtivas, onde, até a metade do século XX, o consumo de carne de baleia era bastante comum, na cidade de Salvador (ELLIS, 1969).

As ruínas da armação baleeira que pertenceu à família Garcia D'Ávila foram pesquisadas por Mello (2006) em seus aspectos arquitetônico-constructivos, e aqui elaboramos abordagem de análise espacial voltada ao processamento e armazenamento de produtos alimentícios derivados de cetáceos:

- A) Consulta às documentações históricas primária e secundária sobre a armação.
- B) Levantamento de características de estruturas por meio de fichas, fotografias e croquis.

C) Registros de informações orais junto aos moradores mais velhos da Praia do Forte sobre a armação e o antigo hábito de consumir carne, gordura e óleo de baleia<sup>33</sup>.

D) Observação, descrição e registro fotográfico de artefatos e restos ósseos no interior e entorno das ruínas.

---

<sup>33</sup> Essas abordagens foram conduzidas de maneira bastante informal, pois não era nossa intenção realizar abordagens de naturezas etnoarqueológica e etnográfica ou mesmo seguir uma metodologia, como preconizam as pesquisas baseadas na História Oral.

### 3.3.3 Aplicações estatísticas

A análise morfológica, decorativa e de marcas de uso de objetos gerou a identificação de inúmeros atributos pertinentes a esses objetos; e, na tentativa de reconhecer possíveis associações funcionais e/ou simbólicas entre as duas coleções, foram calculados os índices de frequência para cada atributo identificado, a partir das seguintes categorias de artefato: cerâmicas de barro simples, cerâmicas vidradas, porcelanas, grés, faianças grossas, faianças finas, vidros e metais. Os índices de frequência foram apresentados juntamente com a parte descritiva dos artefatos (capítulos 4 e 5).

Diante do cenário vislumbrado pelos índices de frequência de uma série de formas, marcas de uso e decorações identificados, elegemos a categoria morfofuncional “pratos”, confeccionados a partir de faianças grossas, tanto para a Casa da Torre como para o Galeão Sacramento, para submetê-los a um tratamento estatístico mais detalhado (em razão de sua inesperada frequência nas coleções de ambos os sítios) e a fim de melhor embasar discussões sobre práticas alimentares na Bahia colonial.

Desenvolvemos nosso próprio método analítico a partir da coleta de diversas métricas, como altura, tamanho da boca, espessura da aba/lábio e diâmetro da base. Com esses dados numéricos realizamos estatística descritiva e, posteriormente, aplicamos o *Qui-Quadrado*, um cálculo que permite avaliar se as proporções de objetos em cada uma das duas coleções são significativamente diferentes (SHENNAN, 1997; MADRIGAL, 2012).

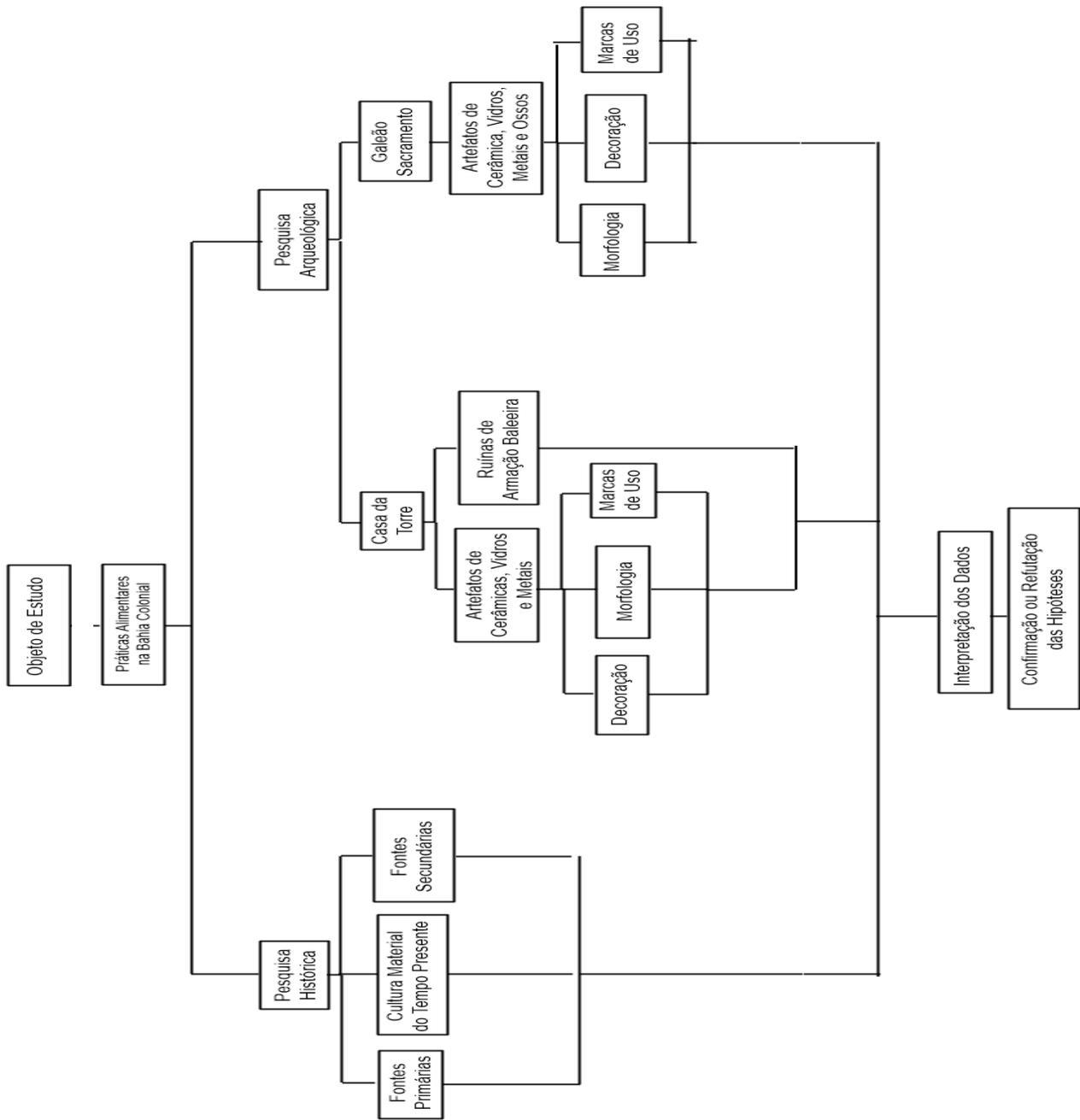
Esse procedimento estatístico permitiu visualizar possíveis relações entre pratos do sítio pesquisado (intrassítio) e pratos de sítios diferentes (extrassítio), bem como verificar semelhanças e diferenças do aparato material que pertenceu aos dois segmentos sociais considerados como dominantes: os reinóis elitizados, representados pelo General Francisco Correia da Silva; e os mazombos, representados pela família Garcia D’Ávila. Os resultados dos cálculos e respectivas interpretações foram apresentados no Capítulo 7.

### **3.4 FLUXOGRAMA DA METODOLOGIA ADOTADA**

Levando-se em conta que os estudos sobre o aparato material utilizado nas práticas alimentares contemplaram a diversidade de utensílios usados em todas as etapas, desde o processamento e armazenamento até o serviço à mesa e consumo de alimentos, envolvendo objetos de cerâmicas, vidros, metais e de matéria orgânica, a metodologia foi estruturada de forma a desenvolver a proposta de trabalho apresentada anteriormente: testar o modelo hierárquico da sociedade baiana apresentado pela historiografia mediante utensílios que teriam pertencido a reinóis elitizados, mazombos e escravos.

Por entendermos que teoria e metodologia caminham sempre juntas, as escolhas de procedimentos metodológicos adotados ao longo da pesquisa foram diretamente influenciadas pelos referências teóricas, e a parte final desta tese foi dedicada às comparações e discussões. Os dados históricos que serviram para elaborar a contextualização histórica na primeira parte da tese foram integrados aos dados arqueológicos e analisados conjuntamente, de modo a robustecer as explicações finais.

Sendo assim, este capítulo encerra-se com o fluxograma elaborado pelo autor desta tese (Figura 5), e que sintetiza a sucessão de procedimentos metodológicos utilizados na investigação para a contextualização histórica de práticas alimentares e para as análises de artefatos que compõem as coleções da Casa da Torre e do Galeão Sacramento.



## CAPÍTULO 4

# A CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA

*“A comida vale tanto para indicar uma operação universal – ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver”.*

*(Roberto Da Matta, 1984, O que faz Brasil, Brasil?)*

## 4.1 AS COZINHAS

Na América Portuguesa, as casas dos colonos portugueses mais pobres consistiam em pequenos casebres com apenas um ou dois cômodos, enquanto as casas dos habitantes de maiores posses dispunham de vários aposentos, isso porque, além da disponibilidade de capital, havia uma circulação de um grande número de pessoas nesses espaços domésticos, o que levou a interditar as pessoas estranhas a alguns setores da casa, como os quartos das mulheres e a cozinha (NOVAIS; SOUZA, 2005).

Naquelas casas cujo terreno estava em declive, como os sobrados em Salvador e em outras cidades de topografia movimentada, normalmente aproveitava-se a parte posterior da residência para construções de porões, as quais eram utilizadas como depósitos, coqueiras, senzalas ou cozinhas. Eram espaços que detinham uma função importante, mas apresentavam acabamento tosco e acesso muitas vezes precário, através de buracos que eram verdadeiros alçapões ao longo dos corredores (CASTRO, 2011).

As residências dos luso-brasileiros mais ricos tinham como planta arquitetônica diversos cômodos enfileirados que davam para um corredor, sendo que o cômodo da frente tinha uma janela para a rua e que funcionava como sala para as visitas e os demais em direção ao interior da residência serviam como quartos, também chamados de “alcovas”. No fim da planta, instalava-se a área de serviço com a cozinha e o alpendre, que davam para o quintal. Assim, os espaços domésticos coloniais geralmente apresentavam o seguinte modelo (REIS FILHO, 1978; VASCONCELLOS, 1997):

1. frente: salas de visitas;
2. centro: quartos (alcovas);
3. fundos: alpendre (que posteriormente se transformou em sala de jantar) e as cozinhas.

A localização das cozinhas no fundo das casas apresentava como vantagem o afastamento do calor excessivo e da fumaça, típicos de uma zona de produção de alimentos. Para o contexto de Salvador, muitas dessas cozinhas representavam a fonte de sustento de inúmeras famílias que produziam, nesses espaços, vários gêneros alimentícios, que os escravos “de ganho” teriam que vender pelas ruas da cidade (MATTOSO, 1992).

Segundo Najjar (2011), as cozinhas coloniais brasileiras seriam divididas em duas categorias: “A partir da consulta de Veríssimo e Bittar (1999), descobrimos que a cozinha colonial brasileira caracteriza-se pela existência de dois cômodos, um destinado ao abate e antepreparo dos alimentos, denominado cozinha suja, e o segundo, onde os alimentos são

*efetivamente preparados, chamado de cozinha limpa (Veríssimo e Bittar, 1999, p. 109).*”. Em sua pesquisa, pesquisa sobre as igrejas coloniais jesuítas no Espírito Santo e no Rio de Janeiro Najjar (2011), afirma que teria localizado o fogão, feito a partir de alvenaria, em pedra e cal, e a cozinha, que estaria situada fora da construção e que apresentaria dois cômodos.

O serviço de limpeza desses alimentos, o preparo dos quitutes sobre o fogão a lenha, como bolos, doces, mingaus, etc., bem como a arrumação das bandejas para o comércio dos alimentos, deveriam ter produzido uma quantidade enorme de sujeira e de barulho e que, convenientemente, deveriam ser afastados o quanto possível do corpo principal da casa, como forma de garantir-lhe mais conforto do que necessariamente higiene (HOLTHE, 2002).

Em relação à funcionalidade dos espaços domésticos, Castro (2011) frisa que essa organização rígida, em que se colocava o *social* na frente da residência, passando pelo *íntimo* relacionados aos dormitórios na parte central e chegando aos fundos com a cozinha e/ou área de serviço e os alpendres, tinha uma organização funcional relativa, ou seja, esses espaços poderiam apresentar mais de uma função. Pesquisadores da arquitetura doméstica colonial, como Lemos (1978), já chamavam a atenção sobre a superposição de atividades desses espaços, que eram dominados pelas mulheres:

Nas atividades femininas é que encontramos bem definida a superposição de funções atinentes ao lazer como as de serviço doméstico [...] Essa superposição estar/serviço houve em qualquer classe social, porque ao elemento feminino não restaram outras alternativas além daquelas do forno, fogão, agulha e uma ou outra roça no fundo do quintal, na horta, no parreiral. Por isso, tanto na casa da classe dominante, como na pobre, vemos a mulher criando seus filhos e vivendo o dia-a-dia na zona de serviço. Zona de serviço fragmentada em duas ou três dependências na morada maior do poderoso e condensada em torno do fogão da casa humilde (LEMOS, 1978).

As mulheres indígenas foram as primeiras a comandarem as áreas de serviço nos primeiros tempos da Bahia Colonial, com seus espaços ficando sempre nas partes mais recônditas das casas, os quais também foram posteriormente frequentados e ocupados pelos escravos de origem africana, o que proporcionou a essa área de serviço várias funções ligadas diretamente a esses grupos, como cozinhas, aposentos de escravos, etc., e, por essa razão, era o setor mais rejeitado da casa, conforme descreveu Viana (1979, p. 30) sobre as cozinhas baianas:

[...] ir para a cozinha era desdouro [...] As matronas porfiavam também em ficar longe da cozinha. Cozinha significa cinza, fumaça e cheiro de tempero. Moças e matronas sempre tinham uma parenta mais pobre, uma amiga necessitada ou uma Catarina (menina preta dada de presente para aprender a trabalhar). Estas três personagens substituíram as empregadas nas faltas e impedimentos, quando não se efetivavam sem ordenado ou qualquer regalia, no indesejado mister.

Em relação à limpeza desses espaços, Freyre (1995), em *Sobrados e mucambos*, frisava que a falta de asseio era comum, não havendo distinção entre as “*casas pobres e as casas grandes*”. O autor afirmou que “a cozinha da casa grande brasileira dos tempos coloniais não era nenhum modelo de higiene”(Figura 5). E, consoante com essa ideia, Novais e Souza (2005, p. 99-100) descreveram alguns aspectos desses espaços:

[...] o leitor pode imaginar um compartimento imundo, com o chão lamacento, desnivelado, cheio de poças d’água onde pousam as panelas de barro, em que cozinhava a carne. O lugar fica cheio de fumaça que, por falta de chaminé, atravessa as portas e se espalha pelos outros compartimentos deixando tudo enegrecido de fuligem.

Figura 5 – Charge representando hipoteticamente uma típica cozinha colonial brasileira



Fonte: PINHO; SATTU; RODRIGUES, 2017.

Já os alpendres, que mais tarde se transformaram nas salas de jantar, eram os locais onde se faziam as refeições e estavam situados aos fundos das residências, próximos às cozinhas. Eram locais de convívio familiar e de recebimento de visitas, os quais exerciam uma grande força social em relação aos outros cômodos. Esse ambiente também era a sala de estar das mulheres, onde as visitas também tinham acesso, mas apenas de forma ocasional. A sua posição no espaço doméstico priorizava a conexão com a área de serviço, mostrando articulação direta com a cozinha (CASTRO, 2011). Segue um trecho da obra do padre Nuno Marques Pereira (1939, p. 107) de 1724 sobre esse antigo alpendre, onde se realizavam as refeições: “*E como seja tarde, fazei-me favor de que nos recolhemos do sereno da noite, e descansareis do trabalho do caminho. Agradecido me mostrei: e obedecendo, logo nos recolhemos a uma varanda, na qual achamos a mesa posta*”.

O acesso eventual das visitas à sala de jantar no Brasil colonial proporcionava a esse espaço um caráter multifacetado, acolhendo momentos de cunho social, íntimo ou de serviço, conforme a ocasião. Para as mulheres, era um verdadeiro ponto estratégico, já que poderiam acompanhar os trabalhos domésticos junto aos escravos e fazer a recepção de visitas íntimas (CARVALHO, 2008).

Em relação aos tipos de fogões do período colonial, Gonçalves Junior (2015) identificou na literatura dos viajantes, pelo menos, seis tipos de fogões: o *fogão reinol horizontal* e suspenso à meia altura, o *fogão de tucuvura*, feito a partir de três pequenos cupinzeiros que agem como um sistema refratário natural, o *fogão de chão*, feito a partir de dois ou mais tijolos, colocados um ao lado do outro, o *fogão de jirau*, feito a partir de um jirau de quatro forquilhas com uma massa de estrume e rapadura, o *fogão de taipa*, feito de barro com taquara ou cipó, tendo formato retangular, e o *fogão de poial*, construído por taipa ou tijolos, totalmente maciço. Ao que tudo indica, o fogão do tipo poial foi o resultado das apropriações e modificações dos outros cinco fogões, tratando-se do típico fogão tradicional caipira dos dias de hoje (GONÇALVES JUNIOR, 2015).

Os portugueses trouxeram seus fogões portáteis ou fixos, seus fumeiros, vários objetos ligados ao manejo do fogo, bem como suas chaminés. Entretanto, Lemos (1978, p. 31) explica o gradual processo de desuso das chaminés portuguesas nos espaços domésticos na Bahia e o conseqüente deslocamento das cozinhas para a área externa:

De início, na Bahia de Tomé de Souza, depois de estabilizadas as famílias em casas definitivas de morada, as construções de pedra e cal ostentavam garridamente as chaminés a moda do Reino, que dentro das salas iam terminar em cima de braseiros esparramados em lajes horizontais, suspensas a meia altura. Uma aquarela guardada no Museu do Estado da Bahia reproduz sobrados coloniais de Salvador exibindo chaminés típicas de Portugal, o que demonstra forte vínculo formal com a arquitetura algarvia. Com certeza são portugueses os fogões da casa-grande do Engenho Freguesia no Recôncavo, cujos restos ainda existem, facilitando a reconstituição da cozinha velha por Wasth Rodrigues. Mas, logo, nos trópicos o português esqueceu-se da ‘chaminé grande’, que lembrava o frio europeu e passou a cozinhar com a fumaça solta e daí uma justificativa para a posição quase que ao ar livre do fogão brasileiro.

Em relação às cozinhas dos escravos, temos poucas informações históricas a respeito. Souza (2010), em suas escavações arqueológicas, identificou uma grande fogueira no interior de uma senzala em uma fazenda datada do século XVIII em Goiás. Essa evidência nos remete à pesquisa de Slenes (1999), que defende a ideia sobre a existência de fogueiras que ficassem permanentemente acesas no interior de senzalas do sudeste brasileiro no século XIX. O autor argumenta que esse fogo teria mais uma função simbólica do que funcional, sendo o

vetor para o estabelecimento de laços de família, de solidariedade e de culto aos ancestrais, representando a continuidade das tradições africanas.

Segundo Agostini (2013), havia também as “cozinhas de roça”, que poderiam ficar próximas às senzalas ou dispersas pelos ranchos no interior de uma propriedade rural. Ranchos eram estruturas que ficavam presentes por toda a propriedade e que tinham várias funções. Com o espaço coberto contra as intempéries, esses locais poderiam também ser espaços para o processamento de alimentos dos escravos em sua faina diária, incluindo a possibilidade de os utensílios de cozinha serem levados para casa todos dias após os trabalhos, e não deixados nos ranchos durante a noite. A Figura 6 mostra um exemplo dessas cozinhas a céu aberto feitas pelos escravos no século XIX na região sudeste.

Figura 6 – Escravas cozinhando a céu aberto através de um *fogão de chão*



Fonte: MENESES, 2000, p. 32.

### *O contexto da Casa da Torre*

Em relação ao estudo de caso da Casa da Torre, as escavações arqueológicas contemplaram o interior da residência, o entorno da mesma e diversos pontos na área do antigo quintal, nos quais houve coletas superficiais, tradagens e trincheiras. Todavia, os possíveis

espaços que pudessem sugerir a localização das cozinhas não foram identificados, a par das próprias transformações que a casa sofreu ao longo dos séculos.<sup>34</sup>

O relatório das atividades de salvamento (SOARES, 2012) menciona a identificação e o resgate de duas fogueiras, uma das quais pode-se ver na Figura 7, mas não houve a datação dos carvões para verificar a antiguidade desses achados, devido à falta de recursos financeiros do projeto de restauro. É possível que tais fogueiras fossem restos de cozinhas a céu aberto que ficavam próximas à senzala, como descreveu Agostini (2013). Ademais, a tese defendida por Baldessarini (2001), que analisou as transformações arquitetônicas da Casa da Torre, igualmente não identificou os possíveis espaços de cozinha no interior ou no entorno da casa.

Figura 7 – Restos de uma fogueira recuperada na Casa da Torre



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

### *O contexto naval*

Em decorrência da falta de informações sobre a viagem do Galeão Santíssimo Sacramento ao Brasil, recorreremos a dados já consolidados presentes na historiografia para

---

<sup>34</sup> Soares, comunicação pessoal, 2017.

apresentar os espaços destinados ao preparo e ao consumo de alimentos, cujas descrições levantadas, principalmente a partir de Ramos (2013), apresentam grande veracidade e possibilidade de ser aventadas para a viagem realizada pelo General Francisco Correia da Silva e pelos demais passageiros e tripulantes no galeão.

Nas viagens transatlânticas, os espaços para armazenar, processar e servir os alimentos eram mínimos e muito precários. Apesar do gigantismo dos navios dos séculos XVII e XVIII, o próprio espaço destinado a cada pessoa a bordo era bastante exíguo. O espaço livre era tão pequeno que os marinheiros a bordo só conseguiam se movimentar graças ao sistema de escala que faziam e trabalhavam em duplas ou trios (RAMOS, 2013).

Assim, enquanto um homem atuava no convés, os outros descansavam, revezando as mesmas camas de beliches de forma alternada. Nas viagens que saíam de Portugal com destino ao Brasil e para outras partes do Império Português, os navios vinham tão sobrecarregados de passageiros que não era possível andar pela popa até a proa sem ter que subir em caixotes. Nos pavimentos inferiores, a carga ocupava quase todo o espaço e mesmo a luz e o ar eram escassos, filtrados apenas pelas frestas no casco e que também permitiam a entrada de água (RAMOS, 2013).

Já no convés, situado no pavimento superior dos navios, os chamados castelos de popa eram reservados como câmaras dos oficiais a bordo, como: capitão, piloto, mestre, feitor e escrivão. Ali também eram armazenados os biscoitos, a pólvora, as velas, os panos e as peças para reposição (RAMOS, 2013).

Aos passageiros era permitido levar um baú no porão e dormiam nos pavimentos inferiores disputando o espaço com as cargas. Quanto aos tripulantes, estes carregavam apenas uma caixa pequena guardada sob a cama. Independente da condição social do embarcado, as câmaras localizadas no castelo de popa ou no de proa, individuais ou coletivas, tinham espaço muito reduzido, não sendo raro as camas dispostas em beliches, formando 3 ou 4 andares. Quanto aos oficiais, o capitão dispunha de câmara individual, enquanto o piloto e o mestre ocupavam, individualmente, um camarote (RAMOS, 2013).

Apesar de os marinheiros ficarem acomodados na proa, ou seja, na parte da frente dos navios, os quais são mais sujeitos ao balanço do mar, todos ficavam juntos no mesmo espaço de forma caótica. Já os grumetes (crianças entre 7 e 16 anos e que trabalham nos navios) dormiam no convés ao relento. Os meirinhos (alcaides), os tanoeiros (responsáveis pelos consertos dos tonéis de água e das pipas de vinho) e os despenseiros (responsáveis pela guarda e a distribuição dos alimentos) tinham um certo status dentro dos navios; geralmente dormiam

na mesma câmara, localizada no corredor da tolda dos bombardeiros, tendo o privilégio de ocupar camas individuais (RAMOS, 2013).

O despenseiro era uma figura muito importante nas viagens, pois ele era o responsável pela alimentação dos viajantes, que dependiam quase somente dos gêneros embarcados. O controle dos alimentos e sua distribuição eram estabelecidos em regimentos e apenas o capitão e um despenseiro por ele indicado tinham a chave dos paióis de mantimentos, cujo espaço estava submetido a rigorosa e permanente vigilância (MICELI, 1994).<sup>35</sup>

Em relação ao preparo dos alimentos, havia pequenos fogões de ferro e aqueles marinheiros que tinham vocação para a culinária se voltavam para a tarefa de cozinhar, principalmente para os grupos elitizados nos navios. Em alto-mar, diferentemente em terra, o ato de preparar as refeições nesses contextos era uma atividade eminentemente masculina.

Em relação à coleção do Galeão Sacramento, as pesquisas arqueológicas executadas na área do sinistro (MELLO NETO, 1976, 1978; CUNHA, 1990) não localizaram os fogões de ferro que, baseado nos modelos navais da época, estariam localizados no pavimento do convés, na área da proa. Sobre esses fogões a bordo, Lopes e Frutuoso (2003, s.p.) afirmam que:

Todos os alimentos eram distribuídos crus, o que obrigava a que cada um os tentasse cozinhar, tarefa nem sempre fácil. Quando o mar estava muito agitado ou havia chuva e vento forte, não se acendiam fogões no navio. Esses fogões (normalmente dois) eram compostos por caixas de madeira, cheias de areia, colocadas na penúltima coberta. Mais tarde passam a estar no convés, sendo a madeira substituída por ferro. Mesmo nos dias em que o lume podia ser ateado, conseguir cozinhar uma refeição era sempre uma aventura. A maior dificuldade era, sem dúvida, conseguir chegar ao lume, pois as filas eram intermináveis: todos queriam aquecer os seus alimentos, e dois fogões tinham de servir para quatrocentas ou quinhentas pessoas.

Além dos poucos fogões, da falta de comida e das condições inadequadas para sua conservação, a insuficiência de lenha para o cozimento também era um problema constante. E, por essa razão, a madeira tornou-se um material tributável, acessível apenas para quem pudesse pagar; logo, os passageiros de melhores condições financeiras consumiam pratos quentes, enquanto a maioria dos embarcados comiam alimentos crus, incluindo as poucas carnes disponíveis (RAMOS, 2013).

---

<sup>35</sup> Conforme os relatos sobre a viagem de Tomé de Souza ao Brasil, o governador-geral teria dado as chaves da despensa com todos os alimentos a Garcia D'Ávila, função de grande responsabilidade, algo que era destinado apenas a encarregados de extrema confiança, ou mesmo a um filho (HOLANDA, 2012).

## 4.2 AS COMIDAS

Na Bahia colonial, as fontes documentais dos séculos XVII e XVIII demonstraram a situação dramática em que vivia a maior parte da população mais pobre: “*fome universal, que tantas lágrimas e honras custou a miserável pobreza que a sentiu*”, conforme as Cartas do Senado (1693-1698). Conforme Holthe (2002, p. 173), em 1700, a cidade de Salvador se achava:

[...] no mais miserável estado que se pode considerar, porque padecendo a sete para oito anos fome, agora até de água se vê falta, e está em uma suma miséria, havendo morrido alguma gente de fome, e não bastando a muitos ganhos de muitos meses para o sustento de poucos dias, nem havendo já fazendas que bastem aos homens para poderem comprar o pouco sustento que acham os mais frutos da terra, o qual umas vezes nos tiram as pragas, outras a chuva e este ano, nove meses de seca e falta de água continua.

Para sistematizar os dados históricos sobre os alimentos consumidos na região de Salvador, partimos da compilação de quase 100 citações em documentos primários e secundários e esquematizamos uma tabela com os alimentos mencionados nos documentos de forma a analisar diacronicamente a alimentação em Salvador nos séculos XVI, XVII e XVIII (Quadro 1<sup>36</sup>).

Um dos alimentos mais tradicionais da culinária portuguesa, o peixe de águas salgadas, foi bastante citado na documentação, embora ele não aparecesse na documentação ligada à administração colonial. Os outros animais marinhos, como moluscos e crustáceos, raramente apareceram na tabela. O único animal marinho que sobressaiu foram as baleias. Rotuladas de “comida de escravo”, suas carnes foram pouco consumidas pelos portugueses, que, numa estratégia de distinção social, evitaram sua ingestão (DIAS, 2010).

Também apareceram na bibliografia, com grande destaque, as frutas do Velho Mundo, como as frutas cítricas, bem como as frutas do Novo Mundo, e as brasileiras, como os araçás. Outros alimentos apareceram com relativa frequência, como galinhas, porcos, ovos, azeite, vinagre, manteiga, pão, arroz, que, não estranhamente, são ingredientes e alimentos típicos da cozinha mediterrânea.

O arroz faz parte desses alimentos ligados ao mundo ibérico, mas que, no Brasil colonial, jamais teve o valor concedido à farinha de mandioca ou ao milho; seu papel era secundário, suplementar. Mott e Bacelar (2016), no estudo sobre o consumo de um prisioneiro

---

<sup>36</sup> Ressalta-se que, nos primeiros relatos dos quinhentos, os cronistas descreviam uma grande quantidade de animais e de vegetais que eram consumidos pelos indígenas e, sendo assim, esses elementos também foram incorporados à tabela.

de identidade desconhecida, datado de 1763, constataram que 80% de suas refeições eram compostas de arroz com repolho. Esse dado surpreendente levou os pesquisadores a consultarem tratados culinários, a exemplo de *Arte da cozinha*, de Domingos Rodrigues, e não encontraram uma única referência ao prato arroz com repolho.

De toda forma, o arroz da Bahia (*Oryza glaberrima*) foi importado de Cabo Verde<sup>37</sup>. Já no século XVI, a produção desse arroz “vermelho” era restrita e proveniente de produção familiar. Em 1560, havia registros documentais sobre o plantio do arroz, que posteriormente se espalhou por todo o Nordeste (RUSSEL-WOOD, 2005).

O milho, que foi tão importante para outras regiões do Brasil, como em Minas Gerais, também não teve o mesmo destaque, não constando nos relatos dos viajantes a descrição de situações que remetessem ao preparo de pratos à base desse alimento, como angus. Mesmo nos dias de hoje na Bahia, o milho só é majormente consumido durante as festas juninas (MOTT; BACELAR, 2016).

O feijão pouco apareceu na documentação. Uma das interpretações sobre o seu baixo consumo era o fato de essa leguminosa estar simbolicamente ligada aos cristãos novos e como recurso alimentar para nutrir escravos e brancos pobres. Alimentos e pratos ligados à cultura judaica tiveram o mesmo tratamento que os feijões. Omega (1969 apud PAPAVERO, 2002, p. 187), em *Diabolização dos judeus e dos sefarditas no Brasil Colonial*, afirma que:

O Tribunal do Santo Ofício caçava judeus até nas panelas. Sem conta os denunciados de heresia por ‘comer em mesa baixa’, por não ‘comer galinha enforcada’, por ‘comer carne de galinha fria molhada no azeite’, por ‘não comer certos peixes’, por ‘lançar grãos em pés de bois’ e outras baboseiras.

E, por fim, as maiores recorrências na bibliografia foram o binômio farinha de mandioca/trigo e a carne (bovina); isso indica que eles foram os pilares da alimentação da população luso-brasileira na Bahia. Por esse motivo, é possível observar, no Quadro 1, que tanto a farinha de mandioca, como a carne bovina foram objetos de diversos ajustes promovidos pelos portugueses, através de regras e taxas que ajudavam a angariar fundos para promover a segurança alimentar da Colônia.

Devido às dificuldades de se obter farinha de trigo, a farinha de mandioca substituiu com grande êxito aquele cereal e, apesar de ser um alimento de origem indígena, não identificamos relatos de repulsa ou de desprezo pela farinha de mandioca por parte dos luso-

---

<sup>37</sup> São possíveis o plantio e o próprio consumo de arroz na Casa da Torre, tendo em vista que os primeiros escravos africanos dos Garcia D’Ávila eram oriundos da Guiné (PESSOA, 2003), região com altíssima produtividade de arroz naquela época.

brasileiros. Na bibliografia, é descrito o preparo das raízes, que resultava numa massa cozida em fogo brando, paralelamente com a farinha de tapioca. Os relatos também dão conta do beneficiamento da farinha de carimã, por meio de um procedimento que os índios Tupis faziam para eliminar o veneno contido nas raízes, no qual as raízes de mandiocas bravas eram colocadas por alguns dias na água corrente até começarem a apodrecer e, depois de pulverizadas, engrossavam caldos chamados de mingaus (PAPAVERO, 2007).

Em relação à carne, seu consumo iria para muito além da ingestão de proteínas, tendo em vista a abundante disponibilidade de peixes nos mares baianos; era uma questão de status e de diferenciação social. O preparo da carne bovina aparece nas refeições nas formas assada, cozida, ensopada e desossada (MOTT; BACELAR, 2016).

As reclamações sobre a qualidade das carnes eram constantes, bem como outros alimentos que não caíram no agrado de alguns reinóis, já que adaptação não significa necessariamente opção, como a declaração de Dom Luís de Almeida Portugal, o Marquês de Lavradio, em 1769, conforme Braga (2009, p. 230):

[...] as carnes que se consomem a maior parte delas são sensaboríssimas, o que por cá chamam frutas são insuportáveis e só as que são do nosso conhecimento da Europa, são aqui comíveis, porque tudo o mais são como pepinos de São Gregório, bugalhos e outras coisas desta qualidade que nascem lá nos matos.

A valorização da carne era tão grande que os colonos residentes em Salvador constantemente protestavam na Câmara Municipal de Salvador (Quadro 1). O motivo para a oferta de carnes de tão baixa qualidade se dava tanto pela longa distância que o gado tinha que percorrer desde os sertões até chegar às feiras, como pela descrição de vendas de partes pouco nobres, como fressuras e miúdos, em documento datado de 1683<sup>38</sup>.

Quanto à alimentação dos escravos, segundo Papavero (2007), o quiabo foi um dos ícones, juntamente com o feijão (leguminosa de origem sul-americana). Além disso, conforme descreveu padre Antonil, os escravos dos centros urbanos consumiam miúdos de bovinos, como fressuras, bofes, tripas e sangue, e os escravos do sertão baiano se alimentavam de carne seca e de leite bovino, o que ressaltou a péssima alimentação; devido aos afazeres impostos, mal tinham tempo para “buscar raízes e um caranguejo para comer”(ANTONIL, 1955, p. 325).

Nos relatos históricos, Rocha Pita informa que os cativos da Bahia recebiam carne de baleia fresca durante a estação da caça, entre junho e outubro, a qual era cozida, salgada e

---

<sup>38</sup> Antonil, em *Cultura e opulência do Brasil* (1955), descreveu com grandes detalhes a dificuldade no transporte e na comercialização desses animais, demonstrando que, do ponto de vista funcional e econômico, era algo inviável e anacrônico.

embarrilada para o resto do ano, e menciona ainda o consumo de peixes salgados, com destaque para os xaréus (PAPAVERO, 2007). No Recôncavo Baiano, padre Antonil (1955, p. 132) relatou:

Costumam alguns senhores dar aos escravos um dia em cada semana para plantarem para si, mandando algumas vezes com eles, o feitor, para que não se descuidem, e isso, serve, para que não padeçam de fome nem cerquem cada dia a casa de seu senhor, pedindo-lhes a ração de farinha.

A par do desprezo que o escritor Gregório de Matos sentia pelos alimentos indígenas, são mencionados os caldos de aratu preparados com carimã, os mingaus de manipuba, raízes de aipim ou de cará, os mangarás, a farinha de carimã, as moquecas (feitas com peixinhos miúdos e embrulhados em folha de bananeira e assados ao borralho) e o caruru. Em relação à fauna nativa, foram citados tatus, jacarés, teiús, pacas, preás e duas espécies de cobras, surucucus e jaratatacas (PAPAVERO, 2007).

Quadro 1 – Lista dos alimentos citados nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII

(Continua)

Data	Alimentos	Situação	Fonte
1551	Farinha de pau, azeite e vinagre	Correspondência de Luiz Dias de Salvador para Miguel de Arruda em Lisboa	Azevedo (1969)
1560	Arroz vermelho	Cultivo do gênero <i>Oryza glaberrima</i> na Bahia, ao longo da década de 1560, por escravos de Cabo Verde	Russel-Wood (2005, <i>apud</i> MOTT; BACELAR, 2016)
1573	Arroz, beiju	Relatos de Pêro Magalhães Gandavo	Relatos de Pêro Magalhães Gandavo <i>aMott eBacelar</i> (2016)
1585	Berinjelas, alfaces, couves, abóboras, rábãos e outros legumes e hortaliças. Carnes, pescados, porcos, carneiros. Azeite. Carnes de vaca, porco, galinhas, ovelhas. Requeijão.	Relatos de Fernão Cardim	<i>Tratados da terra e da gente do Brasil</i> de Fernão Cardim ( <i>apud</i> MOTT; BACELAR, 2016)
1585	Abóboras de quaresma (jerimuns), mandioca, farinha de guerra, murici, milho, banana, inhames, carás (doces)	Relato de Gabriel Soares de Sousa	<i>Tratado descritivo do Brasil em 1587</i> de Gabriel Soares de Sousa ( <i>apud</i> MOTT; BACELAR, 2016)
1587	Gengibre, arroz e milho	Descrição do Recôncavo Baiano por Diogo Campos Moreno	<i>Livro que dá razão do Estado do Brasil</i> de Diogo Campos Moreno ( <i>apud</i> AZEVEDO, 1969)

Quadro 1 – Lista dos alimentos citados nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII

(Continua)

<b>Data</b>	<b>Alimentos</b>	<b>Situação</b>	<b>Fonte</b>
1606	Carne bovina	A Câmara de Salvador autorizou a instalação de currais de gado em locais mais distantes da capital justificado pelo fato de a carne bovina ser o alimento básico da população	Azevedo (1969)
1610	Laranjas, limão, lima, gengibre verde, gado, aves, sorgo, milho, batata, farinha de mandioca, farinha de trigo, porcos, carneiros, galinhas, ovos, perus, banana, coco, alface, couve-flor, melões, pepinos, rabanetes, vinha, arroz, arroz cominho (arroz da Índia), baleias (óleo), peixes, carne bovina.	Relato do pirata Pyrrard de Laval	França (2012)
1612	Carne de cavalo, pão, farinha	Relatos de Ambrósio Brandão	<i>Diálogo das grandezas do Brasil</i> (1966)
1618	Carne de açougue	Ordem para doar carne para Salvador, devido à sua falta na cidade	Documentos Históricos do Arquivo Municipal, Atas da Câmara, de autoria do Arquivo da Cidade de Salvador ( <i>apud</i> MOTT; BACELAR, 2016)
1624	Farinha da carimã, farinha de milho, farinha de arroz, caldo de peixe, caldo de carne, azeite de oliva, azeite de dendê, azeite de coco, farinha de trigo, farinha de mandioca, frangão, ovos, peixe.	Relato de Frei Vicente de Salvador	<i>História do Brasil</i> de Frei Vicente de Salvador ( <i>apud</i> MOTT; BACELAR, 2016)
1625	Carne de cavalo, ovos, frutas, caranguejos, grãos ou raízes feculentas, carás, taiobas, aipins, batatas, feijões. Roedor ou réptil em forma assada.	Descrição de Johann Aldenbruck para a alimentação dos escravos	<i>Relação da conquista e perda da cidade de Salvador</i> (PAPAVERO, 2007)
1627	Pães de trigo	Relato da existência de 16 pessoas que “amassavam pão em Salvador”, incluindo 3 padeiras	Azevedo (1969, <i>apud</i> MOTT; BACELAR, 2016)
1627	Carne bovina magra e ruim	Relato de conflitos entre os contratadores de açougues públicos e os criadores de gado bovino	Azevedo (1969)

Quadro 1 – Lista dos alimentos citados nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII

(Continua)

<b>Data</b>	<b>Alimentos</b>	<b>Situação</b>	<b>Fonte</b>
1644	Carne bovina	Existência de aproximadamente 200 currais e duas famílias se destacavam: a de Antônio Guedes de Brito e os Garcia D'Ávila	Mott e Bacelar (2016)
1653	Carnes de baleia, de boi (fressura e outros miúdos) e de porco	Relação do consumo de carnes por Thales de Azevedo	Azevedo (1969)
1668	Azeitonas e ameixas	Vestígios arqueobotânicos do Galeão Santíssimo Sacramento	Mello Neto (1976, 1978)
1669	Mel	Relato de Dionigi de Carli (capuchinho que viajou com Michael Angelo de Guattini)	França (2012)
1672	Carne bovina	Pauta da Câmara Municipal de Salvador sobre o abate de gado gordo e gado magro	Papavero (2007)
1673	Farinha de mandioca e carnes	Insuficiência desses alimentos. Atas da Câmara Municipal de Salvador	Papavero (2007)
1674	Farinha	Farinha para alimentação dos soldados. Atos da Câmara Municipal de Salvador	Papavero (2007)
1676	Limões, ananases, bananas, goiabas, uvas, milho, arroz, farinha de mandioca, farinha de pau, beijus, carne de vaca, pescados, baleia, caçava, pão, melancias	Relato de Charles (ou Gabriel) Dellon	França (2012)
1676	Carnes	Abastecimento das tropas. Informação de que a Câmara Municipal de Salvador possuía talhos.	Papavero (2007)
1677	Farinha	Pagamento à Câmara Municipal de Salvador com farinhas. Atos da Câmara Municipal de Salvador.	Papavero (2007)
1679	Carnes gordas	Ordem da Câmara Municipal para a exigência de vendagem de carnes gordas	Papavero (2007)
1682	Carne bovina	Reclamação da população na Câmara Municipal de Salvador sobre a péssima qualidade das carnes que estavam sendo vendidas, exigindo carne boa e gorda	Papavero (2007)
1683	Carne (miúdos e fressuras)	Relação dos talhos existentes na cidade de Salvador	Papavero (2007)
1683	Carne gorda e magra	Relação dos diferentes açougues que vendiam carnes gordas e magras	Papavero (2007)
1687	Carne de porco, de boi e de carneiro	Autorização para abertura de talhos para carne de porco e proibição dos açougues que cortavam carne de boi de cortar a carne de carneiro	Papavero (2007)

Quadro 1 – Lista dos alimentos citados nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII

(Continua)

<b>Data</b>	<b>Alimentos</b>	<b>Situação</b>	<b>Fonte</b>
1690	Farinhas	Novo contrato para a comercialização das farinhas entre Salvador e as cidades de Camamu, Cairu e Boipeba para alimentar a infantaria	Papavero (2007)
1690	Farinhas	Proibição de confiscar farinhas nas vilas. Atos da Câmara Municipal de Salvador.	Papavero (2007)
1693	Farinhas	Descrição com os cuidados ao embarcar com farinhas. Atos da Câmara Municipal de Salvador	Papavero (2007)
1694	Carne bovina	Proibição a qualquer pessoa de se abastecer diretamente nos currais de gado bovino	Papavero (2007)
1696	Farinha de trigo, mandioca, arroz, carnes, ananases, bananas, inhames, cocos, goiaba, pimenta, gengibre, canela, laranja da Mongólia, carne de caça, aves, araçá	Relato de François Froger	França (2012)
1696	Lombos, línguas de vaca	Relação dos preços das carnes vendidas nos talhos e que os lombos e as línguas de vaca eram muito apreciados	Papavero (2007)
1697	Farinhas de mandioca	Distribuição da farinha de mandioca para a população de Salvador na gestão de João de Lencastre. Atos da Câmara Municipal.	Papavero (2007)
1697	Carne bovina	Proibição a qualquer pessoa de se abastecer diretamente nos currais de gado bovino, com exceção para as religiosas do Desterro	Papavero (2007)

Quadro 1 – Lista dos alimentos citados nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII

(Continua)

Data	Alimentos	Situação	Fonte
1699	Carnes frescas, peixes, biscoito, trigo, azeite de oliva, manteiga, queijos, carne de vaca e de porco, carne e óleo de baleia, carne de novilhos, milho, cocos, laranjas, limas, limões, romãs, goiabas, abajerus, uvas, nêspersas, araticuns, cajú, mamões, jenipapos, mancenilhas, mangas, bananas, canelas, abóbora, maracujá, pitanga, pitomba, mangaba, <i>muckishaw</i> , ingá, oiti, jabuticaba, óleo de dendê. Cocos (anda-açu, agnocasto e mondubim), que são tostados numa panela sobre o fogo antes de serem consumidos. Favas, abacaxis, melancias, pepinos, inhame, batata, mandioca, repolho, nabo, cebola, alho-poró. Bicos de urubus (usados como antídotos contra venenos). Azulão (saracura). Patos, galinhas. Cachorro d'água (lontra). Peixes (tarpões, salmonetes, lucios, mangangás, agulhas, goretas, cavalas, congros, cações, arenques, olhos-de-boi). Lagostas, lagostins, camarões, caranguejos, ostras, caramujos, buzios, berbigões, lulas, litorinas. Tartarugas.	Relato do pirata William Dampier	França (2012)
1700	Galinhas, porcos, vaca, carneiro, perus, cebolas, arroz, cuscuz, camarões, abacate, azeites de oliva, de coco e de dendê, doces	Descrição do entrudo por Luís Edmundo Vilhena	<i>A Bahia no século XVIII</i> (VILHENA, 1969)
1703	Farinha de mandioca, biscoitos, óleo, presuntos, favas, carne salgada (em barris), pão de caçava (feito da farinha de mandioca), carne de vaca e de carneiro, galinhas, perus, laranjas, figos, bananas, doce feito a partir de limões verdes, peixe-seco, arroz e milho. Peixes.	Tripulante de um bergantim que traficava escravos, chamado Notre Dame del Epine de France	França (2012)

Quadro 1 – Lista dos alimentos citados nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII

(Continua)

<b>Data</b>	<b>Alimentos</b>	<b>Situação</b>	<b>Fonte</b>
1705	Peixes, mariscos, perrexil (erva usada como condimento), laranjas, limões, cidras amarelas, uvas moscatéis, melões, melancia, figos, romãs, pitomba, araçá, banana, pão, farinha, pimenta, mamão, maracujá, ananás, mangaba, mel, mangará, batata, mandioca, cará, beiju, aipim, milho e arroz	Poesia <i>A Ilha de Maré</i> , de Manuel Botelho de Oliveira	<i>Música do Parnasso</i> de Manuel Botelho de Oliveira
1707	Carnes, manteiga, ovos e banana-da-terra cozida ou assada	Estabelecia a proibição do consumo de carnes em todos os dias da Quaresma e outros alimentos	<i>Constituições primeiras da arcebispado da Bahia</i> (MOTT; BACELAR, 2016)
1710	Feijão	Correspondências da Câmara Municipal de Salvador sobre o fornecimento de feijão a essa cidade pelo então distrito de Cachoeira	Azevedo (1969)
1711	Mandioca, perus, galinhas, patos, farinha, feijões, aipim, batatas, peixes do mar, mariscos do mangue, carne bovina, carne de açougue, caramelos, mel, remel, melaço	Relato do Padre Antonil	<i>Cultura e opulência no Brasil</i> de Antonil (1955 apud MOTT; BACELAR, 2016)
1712	Farinha de mandioca	A Câmara de Salvador tentou controlar o comércio de farinha nos navios	Souza (2012)
1714	Biscoitos, farinha, óleo, manteiga, queijos, carne de vaca, bananas, laranjas	Relato do engenheiro militar Amédée François Frézier quando aportou em Salvador	França (2012)
1717	Óleos, farinha de trigo e de mandioca, carnes salgadas, farinha de mandioca, peixes secos. Doces, pimentas, laranjas.	Relato de Le Gentil La Barbinais	França (2012)
1728	Vaca assada, ovos e doces frios	Relato do Padre Nuno Marques Pereira	<i>Compêndio da narrativa de um peregrino na América</i> (MOTT; BACELAR, 2016)

Quadro 1 – Lista dos alimentos citados nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII

(Continua)

Data	Alimentos	Situação	Fonte
1730	Mandioca (beiju, carimã da tapioca, “goma seleta”) e seus produtos: bolos, farinhas e biscoitos. Arroz, trigo, feijão, milho, favas, ervilhas do Reino, andus, mangalôs, mendobis, gergelim, gengibre, batata, inhame, jerimum, cará, mangará, mangaritos, tamarindos. Os pinhões, sapucaias e castanhas de caju eram assados e costumavam ser confeitados. Quiabo, jiló, maxixe, taioba, maniçoba, pimentas de várias espécies, alface, couve, repolho, nabo, rábano, cenoura, pepino, espinafre, abóbora d’água, cebola, alho, cardo, bredo, mostarda, tomate, beldroega. Frutas e temperos (maracujá, ananás, pitomba, pitanga, araçá, goiaba, coco, doces e guisados), bananas, mangabas, cajás, jenipapos, imbus (umbus), hortelã, segurelha, poejo, coentro, funcho, salsa, manjerona, endro, manjericão, alecrim, arruda, losna, canafístula, jalapa, salsaparrilha, filipódio, pau-da-china, malva, tanchagem, sene (tacumburi), perrexil (erva para codimento), cravo, canela, cacau, baunilha, pêssegos, peras, pêros, marmelos, açafraão, figos, uvas, moscatéis, melancias, melões, cajú e mangas, que faziam doces com estas últimas). Carne bovina, porcos (capados), carneiros, borregos (cordeiros), cabritos, veados, capivaras, cutias, quatis, preás, tatus, pacas, coelhos, perias, teiús. Aves (zabelê, enhapopé, juriti, parari, araponga, araquã, mutum, jacu, jacutinga, marreca, galeirão, galinhas, capões, perus, emas, gansos, patos e paturis). Carne de baleia e azeite de óleo de baleia. Peixes (linguado, sável, tainha, salmonete, robalo, mero, arraia, cação, galo enxarroco, voador, carapau, cherne, sardo, corvina, agulha, sardinha, beijupirás, cavalas, garoupas, vermelhos, corimás, carapebas, parus, ubaranas, guaracemas, jaguaraças, camoropins, olhos-de-boi, dourados, xaréu). Moluscos (povos, lagostas, lagostins, santolas, sapateiras, aljôfares, mexilhões, ameijoas, breguigões, caramujos, unhas-de-velha, periguaris, sernambis). Caranguejos (ussás, ganhumus, siris, aratus e garausás) e camarões. Ovos, beilhós (doce de abóbora). Cacau e chocolate.	Relato de Sebastião da Rocha Pitta	<i>História da América Portuguesa</i> (ROCHA PITA, 1950)

Quadro 1 – Lista dos alimentos citados nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII

(Conclusão)

Data	Alimentos	Situação	Fonte
1749	Carne, toucinho de porco, couve, repolho, farinha de guerra, azeite, óleo de peixe, feijões, vinagre, peixes, bananas, galinhas e frangos.	Descrição da alimentação das mulheres reclusas na Santa Casa da Misericórdia	Russel-Wood (2005, <i>apud</i> MOTT; BACELAR, 2016)
1763	Peixes (beijupirá, cavala, cioba, dentão, guaracema, mero, olho de boi, pamplo, pescada, rabo aberto, sororoca, tainha, vermelho), arroz com repolho, frango, carne de vaca, carne de porco, farinha de mandioca, pão para comer a sopa, bananas, araçá, doce de abóbora, azeite, vinagre, manteiga, pimenta-do-reino, açafraão, toucinho (tempero) e sopas.	Cardápio de um prisioneiro sem identificação	Mott e Bacelar (2016)
1764	Bananas, melões, tamarindos, limas, cidras, limões, limões doces, romãs, melancias, laranjas, caçava em pó (farinha de pau)	Relato de Jemina Kindersley	França (2012)
1769	Caldó de galinha (em alto-mar para os doentes) e laranjas (em terra firme), carnes e frutas nativas	Cartas do Marques de Lavradio	<i>Cartas da Bahia</i> (MASCARENHAS, 1972) e Braga (2009)
1780	Farinha de guerra	Descrição da chegada da “farinha de guerra” (farinha grossa e amarelada) para o abastecimento da cidade Salvador	Barickman (2003)
1781	Farinha de mandioca	Visconde de Cairu, que afirmou que a cidade de Salvador consumia anualmente mais de 1 milhão de alqueires de farinha de mandioca	Graham (2013, <i>apud</i> MOTT; BACELAR, 2016)
1785	Feijões, arroz	Informa o número de alqueires que pagavam contribuição e rendimentos à administração colonial	Azevedo (1969)
1785	Farinha de mandioca	Visconde de Cairu demonstra estatisticamente que a farinha de mandioca é o produto com contribuição, despesa e rendimento	Graham (2013, <i>apud</i> MOTT; BACELAR, 2016)
1788	Mandioca	Determinação da administração colonial para o cultivo de mandiocas devido à falta de farinha	Ornellas (2008)
1800	Carne de baleia	Relato de John Turnbull	França (2012)

Fonte: Elaboração própria, 2019.

### *O contexto da Casa da Torre*

Dentre o material que foi selecionado para formar as amostragens, observaram-se algumas evidências pontuais sobre os restos alimentares na Casa da Torre, como restos de batata-doce, carapaças de crustáceos e de sete dentes de mamíferos ligados à ordem *Suidae*.<sup>39</sup>Nas proximidades da Casa da Torre, há a presença de uma armação baleeira, que, de acordo com Azevedo (1996), foi erguida a partir de 1703, onde se localizava um pequeno fortim na enseada da Tatuapara e que, pelos dados históricos, tinha uma produção e uma comercialização muito expressivas.

Entretanto, o que se destaca na história da Casa da Torre foi certamente a criação de gado bovino. Grande bandeirista, a família fez desse negócio a sua grande expansão geográfica por todo o sertão nordestino, de domínio da caatinga e do cerrado, e tentando ir até os limites do Piauí e do Tocantins. O esforço e a energia despendidos certamente valiam a pena, em razão da alta procura por carnes bovinas que simbolizavam poder e prestígio social.

E não foi por acaso que a pecuária extensiva foi a viga-mestre que ergueu o império daquela família. Seus famosos currais se espalharam nas principais ribeiras da região Nordeste e geraram diversas fontes de renda, como a sujeição de centenas de foreiros mediante pagamentos, a administração de grandes feiras de gado, a exemplo da antiga feira de Capoame (atual cidade de Dias D'Ávila), na qual os comerciantes compravam carnes para os talhos e os açougues de Salvador, e, ainda, a comercialização de carnes verdes (frescas) e secas ao longo da faixa litorânea nordestina (PESSOA, 2003).

Assim, a principal fonte da fortuna da Casa da Torre, que se manteve por quase trezentos anos, provinha muito mais pelo latente desejo de distinção social dos luso-brasileiros pelo consumo de carnes bovinas do que necessariamente pelas suas propriedades nutricionais.

### *O contexto naval*

De forma genérica, a lista de alimentos embarcados nos navios portugueses consistia em carne, peixes secos e salgados, favas, lentilhas, cebolas, vinagres, banhas, azeites, farinhas de trigo, laranjas, biscoitos, açúcar, mel, uvas-passas, ameixas, conservas de vários tipos, marmeladas, queijos e azeitonas. Entretanto, esse rol de comida estava disponível apenas para quem pudesse pagar por ele, restando aos mais humildes o consumo de biscoitos podres, fétidos, corroídos por baratas ou mordidos por ratos (FRADA, 1993).

---

<sup>39</sup> Ivan Soares, comunicação pessoal, 2017.

A situação tornava-se crítica quando os navios chegavam à zona de calmaria da área equatorial, pois a falta dos ventos retardava o ritmo das embarcações e provocava falta de alimentos a bordo. A exemplo da Nau Conceição em 1557, a situação se tornou tão crítica que cada pessoa recebia, ao longo do dia, apenas um biscoito do tamanho de três castanhas, um pedaço de queijo na proporção de duas unhas e um copo pequeno de vinho, diluído em três partes com água e apenas servido duas vezes, uma pela manhã e outra à noite. Em outra embarcação, a Nau São Paulo, foi relatado que a maioria da tripulação foi atingida por altas febres e delírios, decorrentes do consumo de carne estragada (BRITO, 1971).

Durante as navegações dos quinhentos, foi muito comum o Mal das Gengivas, ou Mal de Luanda, nomes dados ao escorbuto, doença decorrente da falta de vitamina C que acarretava a perda dos dentes. Na tentativa de solucionar o problema nos séculos XVII e XVIII, a coroa portuguesa autorizava o embarque de grandes quantidades de laranjas. Todavia, existia a figura do traficante de víveres a bordo, que interceptava e negociava as frutas ao longo da viagem. Na falta de comida, o desespero e a loucura faziam os tripulantes comerem de tudo. Consta na bibliografia o consumo de: ratos, baratas, sola de sapato, couro de baú, papel, cartas de marear, toda a sorte de animais putrefatos, biscoitos bolorentos repletos de larvas e água do mar (RAMOS, 2013).

Esse cenário de escassez permite pensar que a viagem no Galeão Sacramento ao Brasil não seria muito diferente em relação à sua tripulação, sendo certamente amenizada pelo alto status dos seus passageiros, passando por limitações alimentares menores. De acordo com o relatório de resgate do Galeão Sacramento, foram encontrados em duas botijas fechadas restos alimentares, uma delas continha ameixas e a outra continha azeitonas (MELO NETO, 1976, 1978).

Particularmente, o consumo de ameixas em alto-mar tinha uma função mais medicinal do que propriamente alimentar. Seus valores nutricionais favorecem a atividade intestinal, algo muito importante no contexto de viagens que duravam 3 meses. Segundo Ramos (2013), essa fruta era destinada aos doentes ou àqueles que podiam pagar, assim como as azeitonas. Esses restos alimentares presentes no registro arqueológico do Galeão Sacramento reforçam os relatos históricos sobre o consumo desses alimentos em alto-mar e que certamente eram consumidos por grupos sociais altamente elitizados durante as viagens transatlânticas.

### 4.3 AS BEBIDAS

Assim como no item anterior, em relação às bebidas consumidas em Salvador, foi feita a consulta de aproximadamente 100 citações em documentos primários e secundários, resultando na montagem do Quadro 2, com as bebidas mencionadas de forma a analisar diacronicamente o seu consumo ao longo dos séculos XVI, XVII e XVIII. Entretanto, ao contrário das comidas, observou-se que, no campo das bebidas, houve uma polarização entre a aguardente (cachaça) e o vinho.

O vinho português reinou absoluto nesses séculos. Era solicitado à mesa dos engenhos ricos e constava da hospitalidade de conventos. A sua procura era tamanha que frequentemente havia misturas para render a bebida, a exemplo do relato do Padre Nuno Marques Pereira de 1728 (1939), que presenciou um diálogo entre o taverneiro e seu escravo, no qual o comerciante perguntou, sem rodeios, qual foi a quantidade de água e de vinagre que o escravo tinha adicionado nas pipas de vinho. Entretanto, essa prática já era bastante conhecida. Em um documento de 1637, a Câmara Municipal de Salvador documentava a ocorrência de adição de aguardente, melão e açúcar aos vinhos.

Em ocasiões festivas, as autoridades coloniais não economizavam nos gastos com a bebida. Mesmo em alto-mar, com todas as privações a bordo, o vinho tinha um lugar especial, como o caso do barbeiro André Mendes em viagem de Salvador para Angola, em 1652: “Estava cheio de vinho, querendo beijar e convidando muitos soldados para dormir junto...Com uma peroleira de vinho e uma botija de aguardente fazia nos rapazes o que quisesse, porque o vinho e aguardente fazem perder o juízo” (DEL PRIORE, 2016, p. 266).

Entretanto, o caso do barbeiro não fora o único. Mott (2005, p. 47) frisa que:

São diversas as referências ao consumo de vinho e aguardente nos processos dos sodomitas luso-brasileiros presos pela Inquisição Portuguesa. Seja como ingrediente constante nas refeições ou merendas mantidas antes ou depois da consumação de atos homoeróticos, quer na residência de um dos amantes quer em tabernas, ao ar livre ou em tascas públicas, seja apontando como álibi diariamente lembrado com vistas a excluir ou atenuar a culpabilidade dos réus do abominável e nefando pecado da sodomia.

Além de funcionar como instrumento de sociabilidades, como elemento presente em orgias sexuais ou no uso tradicional na liturgia católica, que representa, simbolicamente, o sangue de Cristo, o vinho também possuía propriedades terapêuticas. No relato do padre Nuno Marques Pereira de 1728 (1939), tendo como referências Galeno, Hipócrates e Avicena, o

sacerdote mencionou os atributos positivos do vinho para o organismo humano (ABREU, 2004, p. 93), fundamentado nas teorias galênica e hipocrática<sup>40</sup>:

[...] as grandes utilidades do vinho tomados em boa ordem: porque sustenta e repara as forças perdidas mais depressa que o comer, como diz aquele aforismo de Hipócrates: *facilius est refici potu, quam cibo*: faz bom cozimento para a nutrição e provoca o suor e a urina: é sumo remédio para os velhos, conforme o que diz Galeno: *quodo animi mores capit*.

Quanto a serem servidas frias ou geladas, as bebidas com baixa temperatura demoraram a entrar na alimentação dos brasileiros, por serem consideradas perigosas pela possibilidade de causar distúrbios dentro do organismo humano. Elas deram seus primeiros passos no Rio de Janeiro somente no século XIX e, ao que tudo indica, os vinhos consumidos na Bahia colonial eram tomados a temperatura ambiente (CASCUDO, 2004).

Bebido moderadamente, o vinho português era visto como um elemento capital para a sociabilidade dos luso-brasileiros, que pensavam que o líquido esquentava o sangue e sua prazerosa ingestão acarretava sensações de alegria, relaxamento e espontaneidade. Nos poemas de Gregório de Matos, aqueles que exageravam nas doses de vinho e das demais bebidas alcoólicas eram chamados de “*manganão*”, “*bêbado*” ou “*jerebiteiro*”. Logo, tal comportamento era passivo de críticas, conforme um dos poemas do autor citado por Papavero (2007, p. 272):

Seja solteiro, ou casado, /é questão, é já sabido/não estar sem ter borracha/seja do bom, ou mau vinho./Em chegando a embebedar-se/de sorte perde os sentidos./que deixa a mulher em couros,/e traz os filhos famintos:/mas a sua concubina/há de andar como um palmito.

A trajetória da aguardente no Brasil teve uma história muito peculiar, pois a bebida era muito utilizada como moeda de escambo entre o Brasil e a África com o objetivo de comprar mão de obra escrava, tendo o porto de Salvador como um dos principais pontos dessas trocas. A citação mais antiga em relação à aguardente foi do pirata Pyrard de Laval no ano de 1610. Segundo ele, “faz-se vinho com sumo de cana, que é barato, mas só para escravos e filhos da terra” (FRANÇA, 2012). Em 1649, Portugal, para impedir esse crescente comércio, tentou proibir o fabrico de cachaça no Brasil, mas, com o fracasso da medida, a metrópole tentou ao menos evitar sua exportação para Angola, o que também não obteve êxito (CARNEIRO, 2003).

---

<sup>40</sup> Apesar da proximidade existente entre as práticas alimentares e as práticas de saúde, essa ligação não foi explorada nesta tese, como a questão dos alimentos voltados para a prevenção e a cura de doenças, por se tratar de um tema específico e que exigiria abordar outras questões. Assim, a contextualização histórica se restringiu à alimentação do cotidiano.

Para além do binômio aguardente-vinho, chamou a atenção o aparecimento de chocolate e “sorvete”. Segundo o Padre Nuno Marques Pereira, os sorvetes eram tomados durante as merendas. Esses sorvetes não tinham gelo; eram xaropes misturados na água, sendo mais parecidos com os modernos refrigerantes, mas sem gás, do que exatamente com sorvetes. Já os chocolates, conforme Cascudo (2004, p. 681):

Os plantios da Bahia, depois orgulho nacional, viveram ao redor de 1740. Bebia-se leite de gado, açúcar, gema de ovo. Incluiu-se na doçaria. Apareceu um inimigo mortal para sua vitória na popularidade consumidora<sup>41</sup>. Acusaram-no de quente, indigesto, reimoso, difícil. Puseram-lhe o rol da suspeição, que não desapareceu. O prestígio social como bebida passou. Come-se.

Em relação aos grupos indígenas, Papavero (2007) identificou, nos poemas de Gregório de Matos, a presença de vinho de caju e sucos de frutas fermentadas, o que aponta uma herança tupinambá. Quanto às bebidas dos escravos africanos, Antonil relatou que recebiam cachaça e regalias relativas a porções de garapas doces nos engenhos de açúcar dos seus senhores, deixando o sumo fermentar para produzir o efeito alcóolico.

O estudo de Fernandes (2004) enfatizou um tema pouco abordado pela bibliografia: o consumo de bebidas alcóolicas por grupos indígenas no período colonial. Sua investigação demonstrou um amplo panorama sobre o consumo do vinho pelos portugueses desde os quinhentos e o consumo de cachaça em excesso praticado por indígenas, enquanto estratégia dos portugueses para controlá-los e, por fim, dominá-los.

O autor ainda discorreu sobre como os jesuítas e os demais missionários lidavam com o alcoolismo indígena e as suas cauinagens, e expôs a sua hipótese sobre o baixo consumo de vinho pelos indígenas:

Os índios recusaram o vinho, não ‘porque não o sabiam bem’ como disse Caminha, mas porque os portugueses jamais conseguiram garantir um fornecimento suficiente para que o vinho assumisse o lugar dos cauins enquanto veículo eficiente para as suas festas, e enquanto um bem que pudesse circular pelas extensas redes de trocas simbólicas das sociedades indígenas, ao contrário do que ocorreu nas hierarquizadas sociedades africanas, em que o vinho, embora raro e caro, podia ser absorvido como um artigo de luxo e reservado às elites (FERNANDES, 2004, p. 368).

---

<sup>41</sup> O inimigo mortal a que Cascudo (2004) se refere é o café.

Quadro 2 – Lista das bebidas citadas nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII

(Continua)

<b>Data</b>	<b>Bebida</b>	<b>Situação</b>	<b>Fonte</b>
1550	Leite de vaca	Doação de vacas leiteiras para atender à demanda por lei no Colégio dos Jesuítas	Azevedo (1969)
1553	Vinho	Produção artesanal de vinho na Bahia	Azevedo (1969)
1585	Vinho	Relato de Gabriel Soares de Souza	<i>Tratado descritivo do Brasil em 1587</i> (apud FONSECA, 2006)
1585	Vinho	Bebida presente no Colégio dos Jesuítas, relato do Padre Fernão Cardim	Mott e Bacelar (2016)
1610	Vinho e cachaça	Relato do pirata Pyrard de Laval	França (2012)
1625	Vinho e aguardente	Viagem transatlântica de Salvador para Luanda, durante a qual o barbeiro André Mendes embriagava passageiros para realizar orgias hetero e homossexuais a bordo	Del Priore (2016)
1626	Vinho	Atas da Câmara de Salvador que listavam as uvas "da terra"	Azevedo (1969)
1627	Vinho e aguardente	Frei Vicente de Salvador sugere substituir alimentos da metrópole por alimentos da colônia	<i>História do Brasil</i> de Frei Vicente de Salvador
1630	Aguardente	Documento da administração colonial no qual a cachaça é definida como "vinho de mel"	Azevedo (1969)
1637	Vinho, aguardente	Ato da Câmara de Salvador, o qual estabeleceu que a medida do vinho para sua vendagem deveria ser em vasilhames cerâmicos, e não mais em madeira. A documentação ainda relata a desonestidade dos taverneiros em misturar ao vinho aguardente, melão ou açúcar	Azevedo (1969)
1650	Vinho	Registro de uma carta dos Senadores da Câmara Municipal de Salvador para Sua Majestade	Fonseca (2006)
1674	Vinho	Pagamento de dívidas à Câmara Municipal de Salvador através de vinhos	Papavero (2007)
1676	Vinho	Relato de Charles (ou Gabriel) Dellon	França (2012)
1689	Jeritiba	Antônio Coelho Guerreiro enviou de Salvador para Luanda (Angola) vários barris de Jeritiba	Del Priore (2016)
1697	Xícara de chocolate	Francisco Coreal relatou que um escravo derrubou uma xícara de chocolate e que fora duramente castigado pelo seu Senhor	Papavero (2007)
1700	Laranjadas, vinhos e água	Descrição do entrudo por Luis Edmundo de Vilhena	<i>A Bahia no século XVIII</i> (VILHENA, 1969)

Quadro 2 – Lista das bebidas citadas nas fontes históricas primárias e secundárias nos séculos XVI, XVII e XVIII

(Conclusão)

<b>Data</b>	<b>Bebida</b>	<b>Situação</b>	<b>Fonte</b>
1703	Vinho	Tripulante de um bergantim que traficava escravos, chamado Notre Dame del Epine de France	França (2012)
1711	Aguardente, garapa azeda, garapa doce e xarope "límpido"	Relato do Padre Antonil	<i>Cultura e opulência no Brasil</i> de Antonil (1955)
1714	Vinho	Relato do engenheiro militar Amédée François Frézier quando aportou em Salvador	França (2012)
1717	Vinho, aguardente e chá (em forma de folhas, em uma caixa)	Relato de Le Gentil La Barbinais	França (2012)
1728	Aguardente	Relato de Sebastião da Rocha Pitta	<i>História da América Portuguesa</i> (ROCHA PITTA, 1950)
1728	Leite quente, vinho e "sorvete", chá e café	Relato do Padre baiano Nuno Marques Pereira de que o vinho estava sendo falsificado com adição de água e vinagre. O sacerdote ainda cita sorvetes, que eram tomados nas "casas de pasto". Esses sorvetes não tinham gelo, eram xaropes misturados na água, sendo mais parecidos com bebidas gaseificadas do que com sorvetes.	<i>Compêndio narrativo do peregrino da América</i> (ABREU, 2004)
1730	Licor de Cacau	Relato de Sebastião da Rocha Pitta	<i>História da América Portuguesa</i> (PAPAVERO, 2007; DEL PRIORE, 2016)
1751	Cachaça	Correspondência do Conde de Atouguia para Diogo Mendonça Corte Real	Azevedo (1969)

Fonte: Elaboração própria, 2019.

### *O contexto naval*

Assim como os alimentos, as bebidas eram escassas nos navios e poder consumi-las era um verdadeiro privilégio. A desidratação causava o Mal da Sede, cujos sintomas incluíam delírios, fraqueza e desespero extremado. Há casos relatados por Ramos (2013) de que homens em completo estado de alucinação se jogaram ao mar para beber água e de tripulações inteiras que morreram devido à falta de água. Segundo o pesquisador, houve tentativas desesperadas, como o caso de um capitão que mandou cozinhar o arroz com a água do mar, o que levou à morte 24 pessoas, e outro capitão que ordenou que acrescentasse água do mar aos tonéis de vinho, agravando a desidratação dos marinheiros.

Ainda nesse caso, relata-se que o racionamento de líquidos já estava no seu extremo, com o direito a um copinho de água por dia, além de outro copinho de vinho e água salgada, com o relato de vários marinheiros que beberam sua própria urina, o que resultou na

morte de quatro pessoas. Durante as viagens, as tripulações sempre contavam com a possibilidade de abastecer nas ilhas atlânticas, como Açores, Madeira, Canárias, Cabo Verde, etc., mas, para fazer as escalas, era preciso grande perícia dos pilotos e um regime de ventos favoráveis.

É importante mencionar que, entre 1696 e 1706, aproximadamente, muitos navios da Europa usaram um aparelho que destilava a água salgada do mar para o consumo a bordo, criado por um holandês chamado Van Collen, mas que foi rapidamente abandonado devido à necessidade de grande carregamento de lenha como combustível para o aparelho e, principalmente, pela constante ameaça de incêndio que a queima dessa madeira proporcionava ao madeirado dos navios. A expressão empregada por Ramos (2013) “*morrer de sede em pleno oceano*” resume muito bem a situação dramática dos embarcados durante as viagens transatlânticas.

Portanto, ao contrário das comidas, as bebidas ficaram polarizadas entre o vinho e a cachaça/aguardente, o que reflete o estabelecimento de barreiras simbólicas, reforçando limites sociais, negociando a inevitável e penosa importação dos vinhos da distante Europa ou controlando o consumo de garapa e de cachaça para os escravos, demonstrando como as bebidas ficam muito marcadas em termos de classe social na Bahia colonial, embora ressaltemos que isso não é um fenômeno exclusivo<sup>42</sup>.

Pelo fato de as bebidas simbolizarem de forma mais eficiente as diferenças culturais, as duas bebidas foram adotadas pelos antigos baianos durante o período colonial em domínios opostos. Na esfera dos grupos dominantes, na mesa dos reinóis elitizados e da classe mazomba, mantinha-se o consumo do vinho. Na esfera dos grupos dominados, entretanto, havia o consumo da aguardente, que se popularizou com o termo cachaça.

A aguardente era um produto que, segundo Antonil, estava ligado à alimentação animal, mas ganhou importância e popularidade ao longo dos séculos, a par das resistências de vários religiosos que a apelidaram de “aliada do demônio”, acabando por penetrar em todas as camadas sociais, recebendo dezenas de designações regionais pelo país, algumas bastante irreverentes: *branquinha, marvada, pinga, mé, vinho de mel, cátia, canjebrina, aninha, bafo de tigre, cachorro de engenho, danada, engasga-gato, filha-do-senhor-de-engenho, caninha, iaiá-me-sacode, limpa-goela, torta, venenosa, tome-juízo*, etc. (CASCUDO, 2004).

---

<sup>42</sup> O antropólogo Daniel Miller (1997) investigou os aspectos simbólicos sobre o consumo da bebida “*Cuba Libre*” baseada na mistura de Rum com Coca-Cola em Trinidad e Tobago durante a Guerra Fria, demonstrando como uma bebida tem o potencial de metassimbolizar um determinado grupo social.

Essa polarização, altamente simbólica, reforçou as relações de poder entre as classes sociais a partir do próprio controle e da interdição que os mazombos faziam em relação ao consumo de aguardente pelos escravos com receio de provocar rebeliões, mas, simultaneamente, de criar uma dependência em relação a ela enquanto estratégia de dominação.

Quanto ao vinho, foi considerado um elemento de sociabilidade entre reinóis e mazombos, que, além de ser um instrumento para demarcar posições sociais, ajudava a fortalecer relações interpessoais em várias situações, tanto em terra como em alto-mar durante as viagens transatlânticas.

#### 4.4 A CULTURA MATERIAL PRESENTE NAS PRÁTICAS ALIMENTARES

Muitos dos hábitos e das preferências alimentares dos portugueses foram transplantados na Colônia, o que em parte pode ser provado através da ausência de dados sobre o consumo de animais silvestres, o que provocou uma transposição de diversas espécies de animais, bem como de vegetais já conhecidos por eles. Junto com esses exemplares também vieram os livros de receitas e as técnicas culinárias lusitanas (MAGALHÃES, 2004). Assim, durante o período colonial em Salvador, as cozinhas dos luso-brasileiros mais abastados encontravam-se repletas de ingredientes reinóis, como bacalhau, vinagre, vinho, carne bovina e arroz.

Os colonos luso-brasileiros almoçavam no decorrer da manhã, jantavam no começo da tarde (em horário próximo do almoço atual), quando consumiam a refeição principal, e ceavam ao anoitecer. Nos intervalos das refeições regulares, às vezes merendavam. Ao que parece, o ritmo das refeições conservou o mesmo padrão, seguindo o estilo desde a Idade Média portuguesa (PAPAVERO, 2007).

Situações que envolviam o luxo e a ostentação não passaram despercebidas aos olhos dos cronistas e dos viajantes. No início do século XVII, era surpreendente para alguns estrangeiros a opulência demonstrada pela capital colonial, como aconteceu ao padre jesuíta Fernão Cardim em 1585, quando visitou uma das fazendas de engenhos da Bahia: “[...] grandes honras e gazalhados, com tão grandes gastos que não saberei contar, porque, deixando à parte os grandes banquetes de extraordinárias iguarias, o agasalhavam em leitos de damasco carmesim, franjados de ouro, e ricas colchas da Índia” (CARDIM, 1997, p. 161).

Em 1610, o pirata François Pyrard de Laval ficou maravilhado pela quantidade de prata que havia na região e a quantidade de escravos que eram vistos. No Recôncavo, admirou-se com a opulência dos engenhos, cujos proprietários viviam como “*barões medievais*”, cheios de servos e agregados. Em torno das “*belas casas nobres*”, jardins e pomares se estendiam por toda parte. Em visita ao engenho de Balthazar de Aragão Souza, apelidado de “*Manguela Botte*”, ou, ainda, de “*Bângala*”<sup>43</sup>, afirmou que o mesmo vivia “*à maneira de um fidalgo*”, com ostentação, e ficara admirado com uma “*banda de música que mantinha para alegrar seus jantares. Uma banda de trinta figuras, todos negros, sob a regência de um marselhês*” (TAUNAY, 1924, p. 256).

---

<sup>43</sup> *Bângala* morreu no naufrágio da Nau Nossa Senhora da Vitória em 24 de fevereiro de 1612 em combate contra piratas franceses. O local do sinistro está situado entre a ilha do Morro de São Paulo e a ilha de Boipeba. Entretanto, até o presente momento, ainda não foi localizado (ARAÚJO, 2008).

Paralela à ostentação, a hospitalidade também parece ter sido uma característica do comportamento social e que, naturalmente, envolvia o preparo de refeições para convidados. Um dos viajantes que ressaltou essa característica foi Charles (ou Gabriel) Dellon em sua passagem por Salvador em 1676, conforme aponta França (2012, p. 434):

O Brasil tem uma particularidade, não há ninguém, por mais miserável que seja, que precise mendigar seu pão; e os infelizes que chegam de lugares distantes, mesmo que sejam incapazes de trabalhar, jamais são abandonados pelos os que tem bens, pois é ponto de honra para eles dar abrigo em suas casas para um número considerável de pobres inválidos, sem mesmo saber quem são. Os administradores recebem ordem para admitir e atender, sem restrições, a todos os que parecem, sem necessidade de consultar os mestres.

Outro viajante, Michael Ângelo de Guattini também descreveu sobre a hospitalidade de Salvador, aonde chegou moribundo em 1699, conforme França (2012, p. 421):

Desembarquei com os outros, mas estava tão fraco que minha pernas de nada me valeram. Uma boa senhora, que encontrei dentro de uma loja, teve compaixão por mim e emprestou-me sua rede e mandou levar-me aos padres de observância, que me receberam de maneira muito cortes. Um capitão genovês de meu conhecimento quis levar-me para sua casa, mas recusei, dizendo-lhe que tinha sido muitíssimo bem acolhido no convento e que, a menos que me tornasse um fardo, não sairia dali até minha partida.

Também em 1699, outro pirata, chamado William Dampier, registrou a chegada de uma série de produtos que chegavam ao porto de Salvador: “Para cá são trazidos ainda: ferro, todo tipo de ferramentas de ferro e uma enorme variedade de utensílios de peltre<sup>44</sup>, como *travessas, pratos, colheres, etc.*, e ainda espelhos, contas e ninharias” (FRANÇA, 2012, p. 460, grifo nosso).

O autor do *Journal d'um Voyage*, cuja identidade é desconhecida, relatou o convite de um jantar a bordo de um navio ancorado no porto de Salvador em 1703, conforme França (2012, p. 480):

Os senhores do Amphitrite têm sido muito gentis conosco e tem prestado muitos serviços. Outro dia, convidaram-nos para jantar a bordo do seu navio. É desnecessário dizer que, a mesa, não decepcionei ainda mais depois de cinco meses sem comer nem carne, nem pão e sem beber vinho. E não poderia esperar outra coisa. Foi necessário, inclusive, que me contivesse um pouco, pois, no estado em que eu me encontrava, seria capaz de comer um boi e 36 libras de pão. Agora são 11 horas da noite e acabo de retornar para a minha embarcação. Só tive tempo de dedicar um pouco de atenção ao meu diário. Acho que nunca lhe escrevi com a barriga tão cheia.

---

<sup>44</sup> Objetos de peltre são aqueles constituídos por ligas metálicas, tendo estanho como seu principal componente.

Contudo, nem todos os viajantes enalteciam as qualidades dos luso-brasileiros, como foi o caso de Le Gentil La Barbinais, que criticou abertamente os hábitos e os costumes dos colonos, muito embora o contexto político não fosse favorável, já que Portugal e França eram declaradamente inimigos, o que, de certa forma, influenciou a descrição desse comerciante francês em 1717:

Os portugueses são pouco educados na sua maneira de comer. A sua alimentação se reduz a carnes salgadas e peixes secos. Os alimentos são muito caros; vive-se melhor na França com meio escudo do que no Brasil com 4. Além disso, o povo prefere gastar o seu dinheiro para brilhar e ostentar a sua grandeza numa festa do que para comer. Trata-se de um vício generalizado. Numa celebração em homenagem a um santo qualquer gastam, em corridas de touros, comédias, sermões e ornamentos de igreja, os rendimentos de um ano e, depois, passam fome. Se privássemos os portugueses de suas santas e santos, eles seriam ricos. Não quero aqui criticar o culto aos santos, mas, sim, a maneira como os cultuam (FRANÇA, 2012, p. 534).

Esses relatos apresentados pouco demonstram sobre os gestos e os comportamentos adotados para o momento da refeição, mas, em contrapartida, mostraram certa surpresa dos viajantes em relação à hospitalidade dos luso-brasileiros, característica que permeia quase todos os relatos. Quando o visitante era uma pessoa importante ou quando a situação é celebrada por algum evento, impunha-se a celebração. A etiqueta da sociedade colonial baiana exigia que os hóspedes fossem quase que homenageados com ricos banquetes regados a bebidas alcoólicas, vinhos ou aguardentes, importados do Reino ou das ilhas atlânticas, como as Canárias ou da Madeira. Contudo, exceder na bebida era um comportamento condenável, já que o ato de beber o vinho reforçava os vínculos de sociabilidade (PAPAVERO, 2007).

Inventariando os cardápios citados no conjunto das obras de Gregório de Matos, Papavero (2007) citou, dentre outros: galinha de cabidela, frutas, olhas podridas (cozidos), biscoitos, caldos e carnes, caldos de grãos (para os dias de peixe), caldos de lentilhas, sopas de pão com leite, sopas de pão e broa, sordas<sup>45</sup> de vinho e alho, almôndegas e picados, torresmos, tortas e pastéis, panelas de camarões, repolhos ensopados, arroz de leite, arroz puro, escabeches<sup>46</sup> e saladas, morcelas, chouriços, linguiças, paios salpimentados<sup>47</sup>, presuntos, cuscuz e brotes. Quanto às sobremesas, há menção aos doces de araçá, de cidrão e marmeladas, bolos e bolinhos, ovos moles com canela, ambrosias, rapaduras, filhós, sonhos e mal-assados doces em panela ou confeitos.

---

<sup>45</sup> Sorda é o caldo de carne engrossado com farinha de mandioca com o acréscimo de ovos.

<sup>46</sup> Escabeche é o molho ou conservas ou temperos refogados à base de peixes, nos quais se adiciona outros ingredientes como vinagre, cebolas, alho, tomate etc.

<sup>47</sup> Paio é a carne de porco ensacado em tripa de intestino grosso, também conhecida como “lingüiça de padre”.

Em relação à sequência de pratos, as fontes consultadas pouco informaram sobre esse aspecto, mas o relato do padre Nuno Marques Pereira de 1728 (1939, p. 8, grifo nosso) nos dá uma pista sobre a prática de segmentação das refeições: “E se não, vêde o que se estyla, e pratica nos banquetes de agora, oferecendo-se nas mesas dos convidados *no primeiro prato várias saladas*, para mais agrado e gosto do paladar” (1939, p. 8, grifo nosso).

Em relação aos objetos usados durante o preparo e o consumo, Ferro (1996) afirmou que as técnicas culinárias no séc. XVI não se mostravam excessivamente complexas (assar, cozer, fritar, estufar ou afogar eram as principais técnicas empregadas), poucas variedades de utensílios se tornavam necessárias: para levar os ingredientes ao fogo, usavam-se tigelas, panelas, tachos, púcaras ou púcaros; o peixe era frito em frigideiras esertãs; bacias e bacios serviam para lavar os alimentos, misturá-los e levá-los ao lume; as panelas eram cobertas com tapadeiras, testos, telhadores ou sapadeiras; colheres, garfos e facas, geralmente de ferro, assim como escumadeiras, jueiras, graais, rolos, furadores, machadinhas, carretilhas auxiliavam os cozinheiros. À mesa, levavam-se alimentos em pratos, escudelas, tachos, etc. Desde a Idade Média que se usavam nas mesas toalhas e guardanapos. Nesse período, a faca era instrumento por excelência, desconhecendo-se garfos e utilizando-se com pouca frequência a colher. Para beber, usavam-se copos um pouco maiores do que os atuais. Embora se recorresse às escudelas para sopas e outros alimentos líquidos, comia-se inicialmente a carne e o peixe em cima de grandes rodelas de pão, substituídas mais tarde pelo talhador de madeira.

No *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*, manuscrito datado entre o fim do século XV e o início do século XVI, são apresentadas 67 receitas, distribuídas em quatro cadernos, e mais seis receitas avulsas, que não tratam especificamente de culinária, mas de receitas diversas de uso doméstico. Segundo Abbade (1998, 2003, 2010), nessa obra são citados 40 utensílios diferentes: agulha, albarada de bico, alfinete, algujdar (alguydar), bacia, bacio, borcelana, caninhas (canyinhas), canyete, canudo, capadeira, carretilha, colher(es), escudela(s) (escudella), escumadeira, fogareiro (ffogareiro, fugareiro), furador, fuso (ffuso), gral, jueira (juejra), lagia, machadinha, panela(s) (panella), pano(s), pao rrolyco, peneira (pineira, pinejra, pineyra, pyneyra(s)), prato(s), púcara (pucaro(s), pucoro, pucaros), rrapadoura, rrolo(s), sesto, sertã (sartãa, sertãa, sartam, sertam, certãa), tacho, tapadeira, tauoa, telhador, testo, tigela [tejalla, tegela(s), tigella(s), tijella, tyjela, tijela, tijella], toalha, vasilha (vasylha, vasilha).

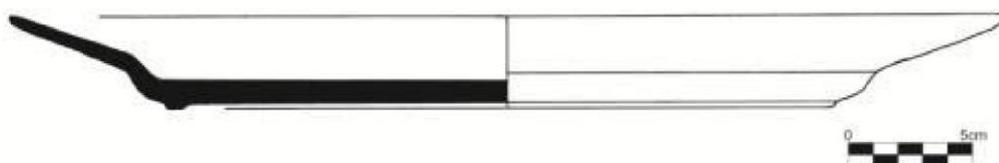
A obra organizada por Costa (1994), *A comida baiana de Jorge Amado ou O livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor*, reuniu várias passagens ao longo das obras do escritor Jorge Amado relacionadas à alimentação popular baiana. Abbade

(2010) identificou 46 utensílios, que variam com peças que remetem ao período colonial até equipamentos da atualidade: assadeira, batedeira, braseiro, caldeirão(zinco), caneca, churrasqueira, colher (de pau), compoteira, concha, copo, cortador, cumbuca de barro, cuscuzeiro, escovinha, escumadeira (espumadeira), espátula, espeto, espremedor, faca, folha de bananeira, forma, forminhas, forno, frigideira, garfo(ão), geladeira, grelha, liquidificador, martelo de carne, moedor de carne, molheira, palito, panela(lão), pano, papel absorvente, peneira, prato, rolo, tábua (de carne), tabuleiro, tampa, travessa, tigela, urupema (peneira de palha bem fina), vasilha e xícara.

Já os poemas de Gregório de Matos citam apenas as panelas de guisados que iam ao fogo, não mencionando se eram feitas de barro ou de metal. Os recipientes destinados ao transporte e ao serviço de líquidos foram mencionados ao longo das obras: vasos, botas, frisqueiras, pipas, barris e, ainda, copos e taças. Em se tratando de alimentos sólidos ou semissólidos, foram citados: palanganas, pratos e colheres de prata (PAPAVERO, 2007). Em um dos seus versos, Gregório de Matos ainda cita as “porcelanas” de forma metafórica ao se referir galantemente aos olhos de uma moça: “Os azuis de porçolana/força é, que pesar me deem,/que porçolanas não servem,/onde não hei de comer” (PAPAVERO, 2007, p. 335).

Dentre as morfologias citadas por Gregório de Matos, as palanganas chamaram atenção, pois são peças de faiança em forma troncônica invertida, com aba ligeiramente côncava e pé anelar baixo (FORMIGO, 2014). Trata-se de um prato grande e pesado, que se destinava à apresentação dos alimentos na mesa, nomeadamente da carne ou do peixe. Seria uma peça para uso coletivo, e não individual, devido às suas grandes dimensões (Figura 8), e essa peça parecia estar presente na vida do ilustre poeta: “Dizem que as almas que vão, /A este mundo não vêm;/E as minhas palanganas/Fizeram-se almas também?”(BRANCANTE, 1981, p. 285).

Figura 8 – Projeção de uma palangana



Fonte: FORMIGO, 2014.

Na esfera religiosa, mais especificamente o catolicismo, as práticas alimentares também possuíam uma profunda linguagem simbólica, a exemplo da ordem dos carmelitas, que

decoravam suas mesas durante as refeições com uma caveira humana e um prato decorado com texto de advertência, o que denota a preocupação daqueles religiosos com o pecado da gula: “Nos conventos carmelitas a caveira ficava em cima da mesa do refeitório bem ao lado do prato do prior: ‘Memento mori!’ (‘Lembra-vos da morte!’)” (MOTT, 1996, p. 115).

O padre Nuno Marques Pereira (1939, p. 313) relata, em seu livro, que era costume rezar antes das refeições para evitar pensamentos e ações pecaminosas, que poderiam condenar o sujeito para o inferno:

E por essa razão, sem dúvida, além das mais, se costuma nos refeitórios de todos os religiosos mandar que se leia a mesa algum livro espiritual ou vidas de santos: porque é bem, que assim como se trata do provimento temporal, participe também a alma do sustento espiritual: e para que abstenham os religiosos de cair no pecado da gula e usem de temperança, por conhecerem o grande estrago, que faz nos corpos e nas almas o pecado da gula.

Seguramente que a tarefa de cozinhar e de preparar os alimentos cabia às escravas africanas e indígenas. Entretanto, Papavero (2007) lança dúvidas e sugere mais reflexões quanto à ideia da incorporação progressiva da culinária africana e indígena nas práticas alimentares dos brancos de Salvador, enquanto produto da miscigenação entre brancos, negros e índios. Para ela, alimentos ligados aos mundos indígena e africano dificilmente tinham algum espaço na mesa dos senhores luso-brasileiros.

No entanto, se os luso-brasileiros tivessem acatado os conselhos de Domingos Rodrigues, do ilustre *Arte de cozinha* (1680), elas teriam sido afastadas das atividades culinárias (MOTT; BACELAR, 2016). Mas a ideologia da Sociedade Estamental foi mais forte, a qual alegava que atividades manuais desqualificam simbolicamente os sujeitos. Logo, o ato de cozinhar foi deixado a cargo de mulheres índias, negras e “mestiças”, contrariando as recomendações claramente expressas no maior tratado culinário de Portugal no século XVII, conforme Mott e Bacelar (2016, p. 170-171):

Advirto mais a todos os senhores que se prezam muito de serem assistidos pelos exercitantes desta arte, que de nenhum modo consintam nas suas cozinhas, nem ainda por moço delas, a negros, mulatos ou qualquer cozinheiro que de sua criação ou inclinação for vil, o proceder com torpes e depravados costumes, porque lhe confesso não de comer com muita pouca delicadeza e com muito risco a sua saúde, que assim tem mostrado a experiência de muitos anos e o exercício desta minha arte (MOTT; BACELAR, 2016, p. 170-171).

Em relação ao mobiliário utilizado para as refeições ao longo dos seiscentos e dos setecentos, esses eram ínfimos, cuja forma genérica pode ser resumida em: mesas, camas, bancos, caixas e baús. O relato de William Dampier na Bahia em 1699 confirma essa ideia:

“Tenho observado que tanto os portugueses quanto os espanhóis gostam de ostentar seus engenhos e grandes casarões, mas exceto por algumas pinturas, não ligam muito para a decoração” (FRANÇA, 2012, p. 458-459).

Ainda que a difusão de móveis especializados nos interiores domésticos fosse uma realidade durante o século XIX, tal característica não era exclusiva dos cenários domésticos dos oitocentos, pois a consulta a determinados inventários abertos no século XVIII revelou que, embora raros, já havia disposições de peças de mesmo estilo e material, pelo menos nas residências da elite mercantil, a exemplo de Salvador, que, como frisou Flexor (2009), “começariam a aparecer, aos poucos, em fins do século XVIII” (BORREGO, 2016).

Segundo Ribeiro (2013, p. 157), essa pobreza de móveis pode estar atrelada a um tipo de sociabilidade entre as elites luso-brasileiras durante os séculos XVII e XVIII, que estava mais voltada para os domínios externos da casa do que para seus domínios internos:

Os principais momentos de interação social eram as festas religiosas e festas em homenagem as autoridades reais, eclesiásticas e civis. Estas festas se davam principalmente fora de casa, nas ruas e igrejas. Comumente, festas e banquetes eram oferecidos as celebridades nas habitações mais ricas, favorecendo a vida social doméstica das camadas mais abastadas da sociedade. Todavia, para essas recepções e banquetes, bastava uma mesa comprida que agrupasse os convivas [...] Talvez nas festas da casa ainda importasse mais ostentar uma mesa farta, ricas vestes e joias, do que móveis espetaculares.

Em relação a lugares públicos voltados especificamente para o consumo de alimentos, havia, em Salvador, as chamadas “casas de pasto”, muito anteriores às casas especializadas no Rio de Janeiro do século XIX, que, segundo o padre baiano Nuno Marques Pereira (1939, p. 454), cujo relato é do século XVII, era possível “comer gostos manjares, e beber vários sorvetes e chocolates, chá e café e outras muitas potages de gosto ao paladar”.

#### *O contexto da Casa da Torre*

Padre Fernão Cardim teria visitado a Casa da Torre em 1585. Apesar de não citar nomes, os historiadores acreditam que se trate de Garcia D’Ávila pela citação da capela sextavada que compõe o conjunto arquitetônico da Casa da Torre (PESSOA, 2003). Nesse relato, são mencionados alguns pratos que foram servidos, a hospitalidade e a menção de que o próprio anfitrião, Garcia D’Ávila, “o Velho” (1518-1609), teria ajudado a servir os alimentos, detalhe que desperta a atenção, tendo em vista que, tradicionalmente, era uma tarefa incumbida aos escravos, e ainda faz menção ao uso de porcelanas e de prataria:

Agasalhou o padre em sua casa armada de guadamecins<sup>48</sup> com rica cama, deu-nos sempre de comer aves, perus, manjar branco, etc, Elle mesmo desbarretado servia a mesa e nos ajudava na missa, em sua capella, a mais formosa que há no Brasil (CARDIM, 1980, p. 154).

[...] providos de tudo o necessário com toda a limpeza de porcelanas e de prata (CARDIM, 1980, p. 239).

Dentro do grupo luso-brasileiro, os judeus tinham hábitos alimentares muito específicos e que envolviam hábitos e comportamentos igualmente particulares. A perseguição sofrida por muitas pessoas no Brasil Colonial por causa desses comportamentos está presente nos livros das *Confissões da Bahia*. Esses livros reúnem depoimentos de colonos de todos os segmentos sociais, a partir da primeira visita do Santo Ofício da Inquisição ao Brasil em 1591, cujo alvo principal era os cristãos-novos.

Foi em relação a essa visita que Calmon (1963) relatou, nas “Denúncias na Bahia”, que a esposa oficial do primeiro Garcia D’Ávila, dona Mécia Rodrigues, e sua mãe, Branca Lopes, foram denunciadas por sua própria enteada Isabel D’Ávila como judaizantes ao padre representante do Santo Ofício em 1591. Por todo o Brasil, o cotidiano dos supostos cristãos-novos passou a ser vigiado pela Igreja, até mesmo entre famílias poderosas como os Garcia D’Ávila.

Se as suspeitas de judaísmo fossem suficientemente fortes, muitos deles eram intimados a prestar depoimentos para o Santo Ofício e as rotinas alimentares eram suficientes para condená-los praticamente por judaísmo secreto. Conforme as Constituições da Bahia (VAINFAS, 1997), certas práticas alimentares e hábitos culinários eram suficientes para condenar os cristãos-novos:

- Abster-se de comer toucinho, lebre, coelho, aves afogadas, polvo, enguia, arraia, congrio, pescados sem escamas em geral;
- Degolar animais, mormente aves, ao modo judaico, ‘atravessando-lhes a garganta’, testando primeiro o cutelo na unha do dedo da mão e cobrindo o sangue derramado com a terra;
- Conservar os jejuns judaicos, a exemplo do ‘jejum maior dos judeus’, em setembro, dia em que os judeus jejuavam até saírem as estrelas do céu, quando comiam e pediam perdão uns aos outros, além do ‘jejum da Rainha Ester’ e das segundas e quintas-feiras de cada semana;
- Celebrar festas judaicas como a pascoa do pão ázimo (Pessach), a das cabanas e outras;
- Utilizar ritos funerários judaicos, a exemplo de comer em mesas baixas, pescados, ovos, azeitonas quando morre gente na casa dos judeus;

---

<sup>48</sup> Tapetes de couro pintados ou decorados com elementos dourados.

- Lançar ferros, pão ou vinhos nos cântaros da casa, nos dias de São João Batista e do Natal, dizendo que aquela agua se torna sangue (MAGALHÃES, 2004, p. 121).

Para a Casa da Torre, há ainda a menção peculiar de uma colher de prata citada em dois processos-crime contra o último Garcia D'Ávila (1734-1805). O documento não possui data, mas, segundo Mott, o manuscrito está situado no terceiro quartel do século XVIII. A situação exposta por Mott (1998, p. 78) não parece remeter a uma situação de festividade e de ostentação para terceiros, o que pode sugerir que seu uso poderia ser mais rotineiro:

Que a mesma menina Leandra, em outra ocasião, tirando-se um **tachode** doce do fogo, estando o dito Mestre de Campo seu senhor assistindo a feitura do dito doce, chegando naquela ocasião a dita menina lhe perguntou o Mestre de Campo se queria doce, que dizendo a menina que sim, encheu uma **colher de prata** do doce, tirando-o do tacho, e estando ainda quase fervendo, derramou a colher do doce de repente na palma da mão da dita menina, e virando-se ela a mão no mesmo tempo para derramar o doce da mão por não poder aguardar pela estar queimando, logo investiu o dito Mestre de Campo, atracando-lhe no pulsinho do braço, tendo a mão (de modo) que ela não o derramasse fora, ameaçando-a com gritos que o comesse e o lambesse e senão, que a mandava açoitar, e a miserável menina assim o fez, estando com a mão preza pelo pulso do bracinho, e saiu desta heresia com a mão e língua queimadas [grifos nosso]

### *O contexto naval*

Em Portugal, durante o início da Idade Moderna, houve uma grande mudança dos hábitos à mesa dos portugueses, quer seja no estilo dos pratos, quer seja no gosto das iguarias. Foram banidos das mesas mais nobres o amontoado barbado de carnes de caça e a caótica sucessão dos pratos gigantescos que tanto marcaram as refeições medievais (MAGALHÃES, 2004).

No contexto específico das longas viagens transatlânticas para o Brasil, mal havia opções para comer. De forma geral, os tripulantes recebiam diariamente pequenas porções de biscoitos, vinho e água, divididas em três refeições por dia. Ao longo de todo o percurso, recebiam uma arroba de carne salgada e algum peixe seco, além de cebola e alho, que eram distribuídos no início da viagem. Alimentos como mel, uvas-passas, ameixas, farinha de trigo, conservas e o açúcar eram destinados aos doentes ou àqueles que pudessem pagar (RAMOS, 2013).

As popas eram as partes dos navios mais abrigadas e menos sujeitas ao balanço e, por isso, foram preferidas para a instalação dos aposentos dos Capitães e dos seus oficiais. Ao longo do tempo, a popa passou a ser denominada de Castelo de Popa, por abrigar uma superestrutura, com grandes janelas decorativas e outros sinais de distinção. Os passageiros

mais importantes eram acomodados no Castelo de Popa e era ali também que as refeições eram para os grupos mais elitizados (DICIONÁRIO DE PORTUGUÊS ON-LINE, 2017).

Um caso de refeições realizadas nesse recinto foi o relatado pelo Padre Visitador Fernão Cardim, que, em sua viagem de Lisboa para Salvador, fora convidado por diversas vezes pelo Governador empossado, Manuel Telles Barreto, para jantar na sua Câmara (CARDIM, 1997). Quanto ao restante da tripulação e aos passageiros, as refeições eram feitas no próprio convés, à mercê dos ventos, do calor, da chuva e do balanço das embarcações.

Em relação às bebidas, geralmente se resumiam a vinho e aguardente, como nos apresenta o relato de Le Gentil de Barnabais em 1717, quando enfrentou uma revolta generalizada de marinheiros que provocou um grande tumulto a bordo rumo a Salvador, em razão da interdição ao vinho, devido ao excesso no seu consumo, conforme aponta França (2012, p. 526):

Nossa tripulação, que tinha se mantido ordeira durante a viagem, revoltou-se três semanas depois de lançarmos ancora neste lugar. Da China ao Brasil, passamos por uma grande carência de vinhos e sua abundancia neste porto causou discórdia e revolta. Os marinheiros embriagavam-se diariamente e o gosto pelo deboche tomou lugar do gosto pelo trabalho e pelo dever. Os oficiais tentaram remediar essa pouca vergonha impedindo que viesse vinho da cidade e dando a cada marinheiro somente a cota de vinho e de aguardente que pudessem tomar sem causar incomodo. Os marujos ficaram furiosos com as mudanças e puseram-se a conspirar entre eles- pode-se dizer que, nesse caso, o amor pelo vinho causou os mesmos efeitos, alienando tanto a razão quanto o ódio e o excesso.

A partir dos dados obtidos pelas fontes históricas, Salvador parece se enquadrar na situação descrita por Magalhães (2004), a qual explana que, desde o século XV, os padrões de comportamento de mesa e o que era socialmente permitido ou não permaneceram relativamente constantes e que, nos séculos XVII e XVIII, houve uma fase de movimento e de mudanças em que a conduta à mesa pressiona constantemente em direção a um novo modelo de maneiras.

As cerâmicas, dentro desse contexto, apresentaram dimensões funcionais e simbólicas. Embora os luso-brasileiros tivessem em sua posse porcelanas, faianças portuguesas ou mesmo faianças estrangeiras para serviço e consumo, assim como fizeram outras culturas pelo mundo afora, cozinhavam à maneira tradicional, levando suas cerâmicas de barro simples ao fogo e deixando as cerâmicas de pastas mais sofisticadas para os grandes momentos de sociabilidade.

Entretanto, sobre os gestos associados às práticas alimentares, trata-se, de fato, de um domínio de difícil interpretação arqueológica. Visser (1992), por exemplo, afirma que existem, no mínimo, 132 formas diferentes de se sentar para comer e mais de 30 formas

diferentes de sentar em cadeiras ou em móveis com semelhante funcionalidade. A opacidade em relação a esses aspectos não permite que a Arqueologia apresente evidências com maior respaldo, ficando para as fontes documentais o desafio de perscrutar nesse domínio.

Em qualquer sociedade humana, as normas de comportamento e os estilos de como se deve viver estão diretamente relacionados às demandas da vida social e para os grupos mais abastados da sociedade soteropolitana, que almejavam títulos de nobreza. Era imperativo aristocratizar-se em todos os sentidos, ou seja, adotar costumes e valores que pudessem ser semelhantes aos padrões da Metrópole e, ao mesmo tempo, distinguir-se do resto da população.

A “*louça da Índia*” a que o Padre Fernão Cardim se referiu em alguns de seus relatos, certamente, era a famosa porcelana chinesa, um tipo de cerâmica que foi um grande instrumento de diferenciação social. Possivelmente inventada na China, a cerâmica tão cobiçada pelo seu brilho acabou chegando à Europa e triunfou. Como todo e qualquer produto de sucesso, foi amplamente copiada pelos europeus, gerando um produto similar, mas tecnologicamente bastante inferior: a faiança. Seu sucesso também foi imediato, exercendo o papel de bens posicionais, substituindo perfeitamente as porcelanas quanto à sua função simbólica.

Assim como as porcelanas, as faianças grossas apresentaram variedade morfológica, apesar da monotonia cromática do azul e do branco (ETCHEVARNE, 2007). De fato, a menção de faianças azuis nos versos de Gregório de Matos está condizente com aquelas que são frequentemente encontradas nos registros arqueológicos. Não seria de fato impossível que o poeta baiano, em seus raros momentos de suavidade romântica, tivesse associado aquela moça de olhos azuis à perda de suas preciosas palanganas.

#### 4.5 O COMÉRCIO MULTIESCALAR DAS CERÂMICAS UTILIZADAS NA ALIMENTAÇÃO

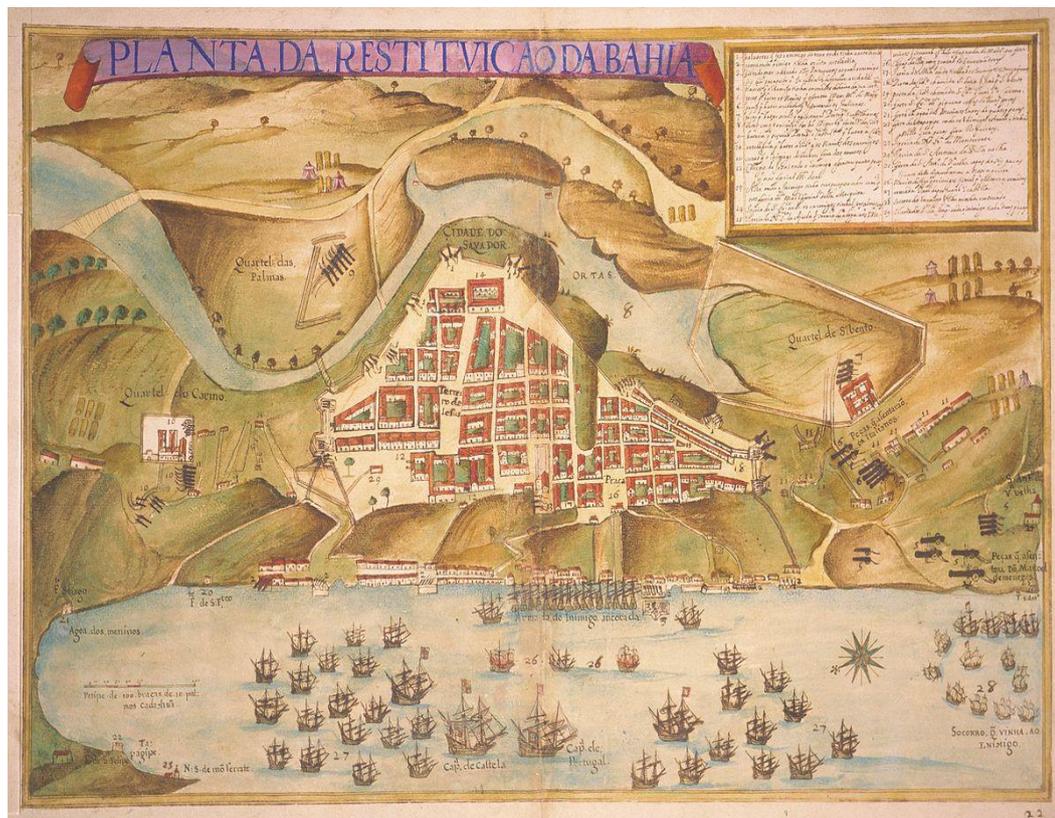
O estabelecimento do Governo Geral na cidade de Salvador em 1530, a partir de um sistema de colonização organizado pelas capitânicas hereditárias, permitiu o estabelecimento de homens de origem portuguesa, que, possuindo recursos financeiros próprios ou com o sólido apoio da Metrópole, construíram um consistente sistema comercial que atravessou os séculos de colonização. Além dos 1.500 homens, Tomé de Souza trouxe consigo uma microssociedade já hierarquizada, que abrigava desde oficiais com títulos de nobreza a soldados, passando por religiosos, responsáveis pela catequese dos índios e por todos os tipos de artesãos e técnicos necessários para construir e desenvolver a cidade, que, com o passar dos séculos, foi ganhando complexidade à medida que ia crescendo demograficamente e comercialmente (MATTOSO, 1992).

Com o seu status de capital da colônia, o porto marítimo de Salvador era extremamente estratégico para a navegação no Atlântico Sul. Nos séculos XVII e XVIII, os navios permaneciam frequentemente três meses no porto para reparos, para reabastecimento, para esperar pela partida de uma frota ou por ventos favoráveis (Figura 9). Com a gradual multiplicação dos contatos comerciais, o porto de Salvador passou a receber cada vez mais navios, que vinham descarregar mercadorias, carregar produtos locais e reabastecer de água e víveres (MATTOSO, 1992).

A numerosa frota de embarcações era mantida pelos fluxos e os refluxos constantes pelos mercados locais, regionais e internacionais e essas diferentes escalas comerciais certamente se refletiram no material cerâmico que circulava pela cidade de Salvador, como nos mostra o relato de Ambrósio Fernandes Brandão de 1618:

Muitos homens têm adquirido grande quantidade de dinheiro amoedado e de fazenda no Brasil pela mercancia, posto que os que mais se avantajam nela são os mercadores que vem do Reino para esse efeito [...] depois de venderem as suas mercadorias fazem o seu emprego em açucars, algodões e ainda âmbar e muito bom gris [...] O segundo modo de mercadores são os que estão assistentes na terra com loja aberta, colmadas de mercadorias de muito preço, como são toda a sorte de louçaria, sedas riquíssimas, panos finíssimos, brocados maravilhosos, que tudo se gasta, em grande cópia na terra (DIÁLOGO DAS GRANDEZAS DO BRASIL, 1966, p. 132).

Figura 9 – Mapa manuscrito da cidade de Salvador ressaltando a movimentação portuária, de João Teixeira de Albarnaz, 1631



Fonte: NOVAES, 2013.

No território da atual cidade de Salvador, ainda existem inúmeras ruínas e estruturas, além de incontáveis naufrágios ao longo de sua costa, que testemunham o esplendor que a urbe viveu desde o século XVII. O pirata François Pyrard de Laval descreveu a cidade como a viu em 1610, conforme França (2012, p. 362):

A cidade de São Salvador é bastante alta, situado no sopé de uma elevação de difícil acesso, que do lado do mar, é talhada a pique. Tudo que entra e sai da cidade sobe e desce somente por meio de uma certa maquina; por aqui nunca se usa carroça, pois seria muito complicado e dispendioso- o transporte da referida maquina custa pouco. Abaixo dessa montanha, por mais de um quarto de légua de extensão de um lado e de outro de uma bela rua, há uma série de prédios bem construídos, ocupados por todo o gênero de mercadores, oficiais e artificies. Aí estão localizados os depósitos e armazéns de carga e descarga de mercadorias, tanto de mercadorias do rei como de particulares. As mercadorias a propósito, sobem para a cidade por meio do dito engenho, somente depois de serem distribuídas e vendidas, pois, para subir ou descer uma pipa de vinho pagam-se 20 soldos, a viagem completa perfaz 41 soldos. Ao fazer subir uma pipa ou outra coisa pesada, é necessário que ao mesmo tempo, desça uma coisa mais ou menos do mesmo peso, é como dois baldes que sobem e descem de um poço, em formato de guindaste.

A cidade é bem construída e circundada por muralhas. É sede de um bispado e possui um Colégio dos Jesuítas- além das residências que os padres mantêm no campo-, um monastério de franciscanos, um de beneditinos e um dedicado à Nossa Senhora do Carmo, todos contando com igrejas bonitas e bem-construídas.

A partir desse pujante comércio, o material cerâmico colonial de Salvador pode ser classificado em quatro escalas de comércio: local (Bahia), regional (de outras regiões da América Portuguesa), reinol (ou metropolitana) e estrangeira. A primeira escala diz respeito ao comércio cotidiano realizado desde vendedores ambulantes até estabelecimentos comerciais comandados por ricos comerciantes, ofertando inúmeros produtos.

Os indícios relacionados mais diretamente com essa circulação em escala local seriam os vasilhames de barro simples e que certamente foram usados no cotidiano, principalmente pelas mulheres e pelos escravos, cuja funcionalidade ia desde o preparo e a armazenagem de alimentos, transporte de água ou até as práticas mágico-religiosas dos escravos afro-brasileiros.

As cerâmicas tupinambás produzidas no período histórico, cuja estilística ainda guardava características pré-coloniais, a exemplo dos fragmentos encontrados no Pelourinho (NAJJAR, 2010) e na Praça da Sé (ETCHEVARNE, FERNANDES, 2011), estão incluídas nessa escala mais localizada de produção e circulação. A presença dessas cerâmicas indígenas, mais precisamente tupinambás, pode ser explicada pelo fato de que nem todas as tribos se rebelaram contra os portugueses. Segundo Holthe (2002), por muito tempo, vários grupos indígenas foram arregimentados nos momentos em que Salvador encontrava-se em perigo, como o relato do padre Gaspar Afonso em 1596:

Os índios conservam ainda algumas propriedades do estado da inocência, como terem por escusado o vestido, ainda dentro nas nossas cidades, que os portugueses não estranham por lhes ser coisa tão natural e contínua [...] Coisa é muito para ver um alarido seu e mostra de sua guerra, de que deu uma alegre vista defronte de nosso Colégio a gente de três aldeias, que por ocasião de inimigos franceses vieram guardar um passo junto a cidade, porque com tudo fazem pavor e espanto ao inimigo: com as pinturas do corpo; com as plumas de várias cores e finíssimas; com a grita e assaltos, em que são ligeiríssimos e contínuos enquanto dura a batalha (AFONSO, 1998*apud* HOLTHE, 2002, p. 436).

Aliás, as fontes históricas apontam que as cerâmicas coloniais baianas de produção local tiveram uma longa participação indígena durante o período colonial, como foi relatado por Domingos Alves Branco Moniz Barreto na Vila de Abrantes, área que pertencia à Família Garcia D'Ávila, em 1792, conforme aponta Smith (2010, p. 59):

Os índios que não tem lavoira se empregão em huma grande olaria, ali estabelecida de telha e tijolo, que eu achei em alguma deterioração e promovi do modo possível o seu adiantamento fazendo de novo salariar 2 homens, que mandei convidar das olarias da villa de Jaguaripe para os ensinar também a fabricar louças para o uso ordinário das cozinhas.

Isso era uma segunda escala de comércio que acontecia em Salvador e aqui as evidências são mais discretas, sobretudo do ponto de vista arqueológico, mas que são interessantes em relação aos comércios de bens materiais, incluindo as cerâmicas, que entravam e que saíam da cidade, já que Salvador era um importante entreposto comercial e era, ainda, notabilizada por sua posição enquanto capital do Brasil até 1763, comum comércio em escala interprovinciana com outras áreas do Brasil, como frisou Mattoso (1992, p. 489):

[...] cabia-lhe redistribuir as mercadorias importadas pelas regiões do interior da Província, algumas muito distantes, e isto por meio dos transportes marítimos e das poucas e más vias terrestres, para chegar ao Sertão. Rios e tropas de mulas levavam aos mais longínquos rincões não só objetos manufaturados como até alimentos. Além das mercadorias vindas de outros países, Salvador redistribuía as que chegavam de outras províncias do país- de Alagoas ao Rio Grande do Sul-, como a carne seca que, junto com a farinha de mandioca formavam a base da alimentação de todos os brasileiros.

Segundo Lobo (1978), por volta de 1800, já havia notícias referentes à fabricação de cerâmicas vidradas no Brasil, cujos centros de produção seriam Minas Gerais, São Paulo e Bahia e que exportavam para as outras províncias do país através do comércio de cabotagem (LIMA *et al.*, 1989). No caso baiano, acredita-se que a produção de cerâmicas vidradas ocorria em Jaguaripe, a mais antiga vila do Recôncavo Baiano, datando de 1613, segundo depoimento de Ferreira (1893, p. 516):

Jaguaripe: A mais velha villa da capitania e reconcavo da Bahia, situada sobre a margem direita do rio de seu nome, duas léguas acima de sua foz no oceano e sobre a esquerda do rio da Dona, ali chamado da Estiva ou Cahipe, principal afluente d'aquelle, a um kilometro acima do ponto de confluencia com dous magnificios portos n'um e n'outro, fundos accessíveis a grandes embarcações, em pitoresca posição, muito salubre, a dezoito quilometros da cidade de Aratuhye e vinte e quatro da de Narazeth.

O terceiro nível de escala seria o correspondente ao comércio das cerâmicas procedentes da Metrópole, principalmente as faianças grossas. Segundo Soares (2001, p. 198):

Etchevarne (2007) acredita que as primeiras faianças portuguesas chegaram ao Brasil junto com a Companhia Geral de Comércio do Brasil, criada em 1649, cujo objetivo era transportar o açúcar, o tabaco e o pau-brasil para Portugal e trazer azeite, vinho, sal e produtos manufaturados para o Brasil, entre os quais, se incluem as faianças.

Entretanto, Etchevarne (comunicação pessoal, 2019) não confirma a informação dada por Soares (2011), alegando que durante suas pesquisas na Praça da Sé em Salvador, foram identificadas faianças quinhentistas, ou seja, antes da chegada da Companhia Geral de Comércio do Brasil. De toda forma, na bibliografia é possível encontrar faianças

quinhentistas na Bahia, com aquelas encontradas por Nascimento (2004) no outeiro da Glória em Porto Seguro.<sup>49</sup>

Gomes (2011, p. 184) apresenta dados numéricos sobre a exportação das faianças portuguesas:

São vários os aspectos que podemos notar e que elucidam sobre o tipo de cerâmica exportado, a acomodação e transporte desta no cruzamento do Atlântico: dos 365 registos que possuímos de embarcações tendo como destino o Brasil, cujo porto específico apenas sabemos de um, que se dirige à 'Baía' no ano de 1648 com dois caixões de louça, de natureza indefinida, um total de 50 embarcações transportam 'louça branca', 'louça branca grossa' ou 'louça branca ordinária', somando um número aproximado de 64.216 dúzia, ao longo de 18 anos, entre 1681 e 1699, tendo em conta que distintos tamanhos ocupariam maior ou menor espaço, mas que, ponderado, se estima uma média de 41 dúzias de peças por caixão, ou seja, 492 peças. Apenas nos remetemos à 'louça branca' pois, pela definição, sabemos tratar-se de faiança, de louça vidrada a esmalte estano-plumbífero, com ou sem decoração. [...] De notar também que o grosso das exportações registadas acontece após o ano de 1670, remetendo para a primeira metade do século, período de auge estilístico e formal da produção oleira – apenas 4 registos de louça indiferenciada, num total de 7 caixões, aproximadamente 3444 peças.

E o último tipo de escala de interação comercial foi com outros países da Europa e da Ásia, principalmente em relação às faianças e às porcelanas. Etchevarne e Gomes (2012) descrevem fragmentos de faianças provenientes de outros centros europeus, como faianças italianas, espanholas e holandesas recuperadas das escavações arqueológicas na Igreja da Sé e do Colégio dos Jesuítas.

Nas produções italianas, foram identificados dois tipos: oriundos dos fornos da região de Gênova (caracterizados por peças de paredes finas e esmalte brilhante em tons de azul e verde-claro com decoração em traço fino mais escuro e, geralmente, associadas a produções do século XVII, saídas dos fornos de Albisola) e as produções denominadas *berrettino*, caracterizadas pelo esmalte azul e decorações em azul-escuro, associadas a cronologias entre a segunda metade do século XVI e a primeira metade do século XVII (ETCHEVARNE; GOMES, 2012).

As produções de faianças espanholas estão representadas pela tipologia mais comum em territórios coloniais ibéricos, designada de “*blue on blue*” (produção de Sevilha), enquadráveis na primeira metade do século XVII, muito próximas decorativamente às produções *berrettino*. Em número menos expressivo, foram igualmente identificadas produções que remetem à Holanda, nomeadamente a denominada faiança de Delft, da segunda metade do

---

<sup>49</sup>Como será visto no capítulo 5, também foram identificadas faianças com estilística quinhentista na Casa da Torre.

século XVII. Segundo os pesquisadores, foi possível observar que todas essas produções estão associadas a pratos e a tigelas de médio tamanho (ETCHEVARNE; GOMES, 2012).

Já a presença de faianças não portuguesas no território baiano pode ser explicada em razão de um comércio altamente controlado e restrito, apenas operando com o consentimento das autoridades reguladoras (o Rei/Governo-Geral do Brasil e Governadores de Capitanias), por meio da participação e da autorização concedida a embarcações e investidores castelhanos, italianos e holandeses para aportar nos portos lusitanos e introduzir-se nas rotas comerciais ultramarinas (ETCHEVARNE; GOMES, 2012).

Nas pesquisas da Praça da Sé, Etchevarne (2013) identificou um tipo raro de cerâmica de barro, a cerâmica vermelha fina, que, pela localização e a estratigrafia do bolsão, estaria situada no século XVII (Figura 10 e Figura 11). Trata-se de recipientes de pequenas dimensões, com paredes pouco espessas, com pasta avermelhada e banho de engobo. Apresentam na parte inferior bases realçadas, bordos reforçados e asas, assim como bojos com elementos decorativos muito elaborados, como incisos, pedrados, modelados e em alto-relevo. Segundo o pesquisador, a estilística profusamente decorada das peças remeteria a uma expressão barroca. Ele conclui que:

Por causa das dificuldades de comercialização transatlântica de produtos suntuários, a ostentação de alguns objetos, mesmo no âmbito privado da residência, aumentaria o valor simbólico desses sinais de status, necessários para demonstrar e afirmar a pertinência de um indivíduo ou família a um grupo social poderoso. Algumas peças cerâmicas, como as delicadas jarras, as bilhas, confeiteiras e os púcaros, seja pela própria destinação, seja pela apurada modalidade de confecção, que produz um artefato visualmente refinado são elementos materiais que demonstrariam o gosto de quem os possuía (ETCHEVARNE, 2013, p. 19).

Figura 10 – Fragmento de bacia de fruteira com motivos foliáceos com incisões e empedrados



Fonte: ETCHEVARNE, 2013, p. 16.

Figura 11 – Decoração plástica denominada de mascarões, aplicada no bojo de recipientes



Fonte: ETCHEVARNE, 2013, p.16.

Quanto às porcelanas chinesas, houve um grande volume de exportações para o mundo ocidental, sendo que, para Brasil e Portugal, podem ter vindo, segundo os cálculos do pesquisador Nuno de Castro, entre 15 e 18 milhões de peças. O próprio Brasil foi um dos pioneiros a receber porcelanas chinesas, já mencionadas em relatos quinhentistas, como os de Gabriel Soares e de Fernão Cardim, que relatou que “*uma índia vestida como elas costumam, com uma porcelana da Índia, cheia de queijadinhas de açúcar, com um grande púcaro de água fria*” (CARDIM, 1997, p. 228).

Na Bahia, as porcelanas chinesas eram tão populares que seu contrabando, através de navios franceses ou de outras bandeiras, tornou-se um fato corriqueiro, a despeito das severas punições que aguardavam os transgressores da lei (MAB, 1997). Anos mais tarde, através de uma provisão datada de 1692, é que se iria legalizar e intensificar o aportamento de embarcações da Carreira da Índia na capital do Estado do Brasil (RUSSEL-WOOD, 2001).

Em 1730, o autor anônimo francês de *Description de la Ville Lisbonne* escreveu, em relação ao comércio de porcelanas chinesas, que “vendem-se mais vantajosamente no Brasil que em qualquer outro lugar” (MAB, 1997), o que sinalizaria, em 1734, que a venda das mercadorias de origem asiática seria finalmente legalizada e regulada através de uma resolução régia (RUSSELL-WOOD, 2001).

Salvador, enquanto porto de escala na volta da Rota do Cabo, proporcionava aos mercadores da cidade o privilegiado acesso a bens orientais, o que gerou uma maior circulação de porcelanas no cotidiano colonial. Etchevarne e Gomes (2012) exemplificam os casos da nau de Antônio de Melo de Castro, o Vice-Rei da Índia; na época em que aportou no porto de

Salvador, depois de sair de Goa em 1667, apresentou uma significativa carga de porcelanas da Índia.

Em Salvador, foram recuperados, na Praça da Sé, 430 fragmentos, que foram divididos em três grupos cronológicos/decorativos: produções associadas ao reinado do imperador Jiajing e Wanli (fim da dinastia Ming, entre 1521 e 1620), sendo mais expressiva a presença das produções de início do século XVII destinadas ao mercado europeu e designadas de porcelana *Kraak*. O grupo mais numeroso de fragmentos, já enquadrável no último quartel do século XVII, remete às produções da província de Zhangzhou, também denominado de porcelana *Swatow*, caracterizada pelo traço grosso da decoração em azul-escuro e pasta acinzentada. Registra-se, ainda, um pequeno grupo de fragmentos que remete às produções policromas dos reinados de *Kangxi* (1661-1722) e *Yongzheng* (1723-1735), denotando-se o uso da cor vermelha, das decorações florais e do castanho para a cobertura dos exteriores das peças. As formas identificadas pelos pesquisadores nessa coleção foram pratos e tigelas, de variados tamanhos (ETCHEVARNE; GOMES, 2012).

Na bibliografia, há o registro de um naufrágio que foi revelador de uma grande coleção cerâmica, o Galeão Santo André, naufragado em 1734 na Bahia de Todos os Santos. Vindo de Goa, sua carga era composta por uma grande quantidade de porcelana chinesa de exportação, na maioria pertencentes à Dinastia Qing e peças da Dinastia Ming (ARAÚJO, 2008) (Figura 12, Figura 13, Figura 14, Figura 15 e Figura 16). Andrade (2011, p. 69), mergulhador profissional, relatou estes achados:

Retiramos muitas porcelanas inteiras (Figuras 11-A, B e C); se bem que oitenta por cento delas estavam quebradas (Figuras 12-A e B). Encontramos peças de chá (Figuras 13 a 26), pratos (Figuras 27 e 28), vasos [malgas e caixas] (Figuras 29 a 32), pequenas estatuetas (Figuras 33 a 39), bichinhos (Figuras 40 e 42) e Fô Dogs, também chamado de Cão de Fô (Figura 43), os quais são dragões da dinastia Ming, usados como base para queimar defumadores numa das torres que eles têm sobre as costas, sendo colocados na entrada de templos para atrair bons fluidos e afastar maus espíritos.

Figura 12 – Peças chinesas de grés (stoneware) recuperadas do naufrágio da Nau Santo André, Museu Náutico da Bahia



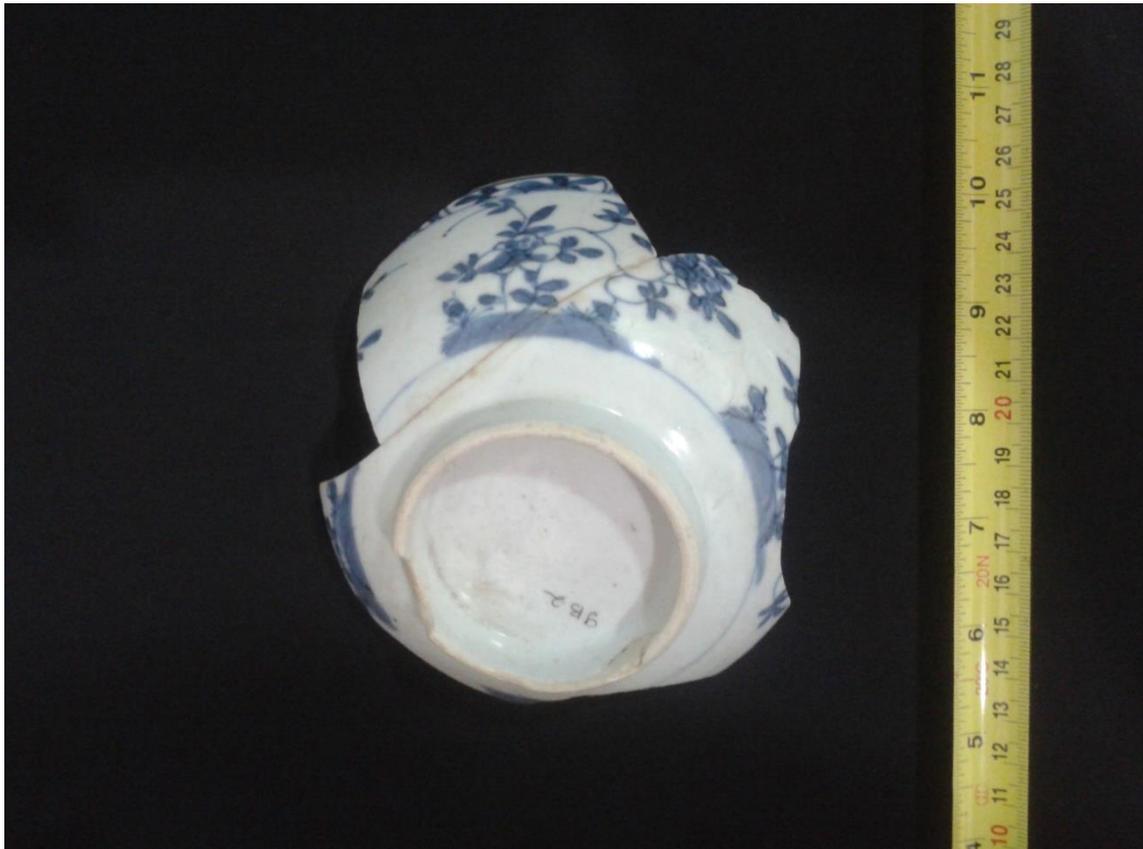
Fonte: Foto de Fabiana Ribeiro, 2019.

Figura 13 – Tigela em porcelana chinesa recuperada do naufrágio da Nau Santo André (1734), Museu Náutico da Bahia



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 14 – Base da tigela ilustrada anteriormente



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 15 – Porcelana chinesa recuperada da Nau Santo André



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 16 – Estatuetas de damas chinesas em biscuit *emailé*, conhecidas na Inglaterra como *Long Elisas*, recuperadas da Nau Santo André. Atribuídas à Dinastia Ming, essas figuras foram reproduzidas até o século XIX, Museu Náutico da Bahia.



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Pelo fato de o porto de Salvador ter sido extremamente movimentado, parece evidente que o povo soteropolitano tinha acesso às cerâmicas estrangeiras, mais do que qualquer outra cidade na América Portuguesa, e esses materiais, inclusive, eram usados também como materiais construtivos, segundo Brancante (1981, p. 285, grifo nosso):

Os embrechadores, muito numerosos, no *fim do século XVIII*, utilizavam-se de materiais diversos para suas pitorescas composições. Os bancos dos jardins eram revestidos com as conchas dos nossos moluscos. Nas composições de maior valor ornamental compostas em forma de cripta, as paredes eram revestidas com louça azul chinesa, chamada de Macau. Empregavam-se *pratos pequenos, travessas e pires*, sobre mormente de cal de marisco. Algumas vezes, esses elementos de composição ornamental eram isolados uns dos outros, por meio de uma cercadura de conchas e caramujos.

Assim, a questão do comércio feito em diferentes escalas em Salvador nos oferece um ponto importante, não só do ponto de vista da vida corrente da cidade, mas também dos níveis de interações que estavam acontecendo ao longo do período colonial. Todo esse comércio, que envolvia as cerâmicas e uma série de outros produtos, terminou por transformar Salvador em um grande centro receptor de objetos procedentes de diversas partes da colônia e do Império Ultramarino Português.

A atração que os seres humanos têm pelo caro e pelo exótico vem de tempos imemoriais, algo largamente constatado pela História, pela Antropologia e pela Arqueologia, a trajetória da cultura material associada às práticas alimentares na Bahia narrada por artefatos provenientes de diferentes escalas geográficas demonstra que sua história é tanto ligada à terra, como ao mar, de uma região do Brasil que estava em contato com a Europa desde 1500 e que tinha a cidade de Salvador como seu epicentro e vinha sendo culturalmente influenciada por inúmeras sociedades que se localizavam para muito além do seu litoral.

## 4.6 AS CERÂMICAS DA ATUALIDADE

Pelo fato de grupos escravizados serem considerados na bibliografia como “os invisíveis da história”, por ser mais difícil a sua identificação no registro arqueológico e por não terem produzidos registros documentais que apresentassem o seu modo de vida, seus hábitos e sua visão de mundo, procuramos fontes alternativas que pudessem demonstrar elementos culturais atribuídos a indígenas e africanos, de forma a proporcionar, nesta contextualização histórica, maior simetria social entre os diferentes grupos que constituíram a sociedade baiana colonial.

Baseado no pressuposto de Scheuer (1976), ao afirmar que a cerâmica popular brasileira apresenta uma longa trajetória histórica, fomos na feira mais popular da cidade de Salvador, a Feira de São Joaquim, com a perspectiva de (re)conhecer a estilística das cerâmicas produzidas e comercializadas na atualidade a fim de identificar possíveis reminiscências afro-indígenas e compará-las com a coleção da Casa da Torre.

De grande tradição, a Feira de São Joaquim localiza-se na cidade baixa e em seus espaços é possível encontrar os mais diversos produtos, como hortifrutigranjeiros, carnes, artesanatos e toda sorte de objetos usados pelas religiões afro-brasileiras. Dentro desse universo de produtos, as cerâmicas de Maragogipinho se destacam pelos corredores da feira com a sua cor predominantemente avermelhada. Em qualquer ângulo que se possa observar, lá estão centenas de cerâmicas que estão expostas à venda.<sup>50</sup>

Percorrendo as inúmeras lojas, registramos uma grande diversidade de objetos, como moringas, bilhas, corbélias, bois bilha, moringas cântaro, moringas baianas, potes, porrões, talhas, quartas, quartinhas, quartinhões, resfriadeiras, jarras, alguidares, fruteiras, panelas, pratos, sopeiras, caxixis, biscoiteiras, miaeiros, incensadores, cacos-vira, bebedouros de galinhas, alpiotas, caqueiros, pratos para assar peixes, etc. (Figura 17)<sup>51</sup>.

---

<sup>50</sup> A Feira de São Joaquim está localizada em um lugar histórico conhecido como “Água dos Meninos”. Para saber mais sobre a história dessa localidade, ver a pesquisa arqueológica desenvolvida por Novaes (2013).

<sup>51</sup> Para saber o conceito de todas as formas das peças, ver Alvares (2015) e Simões (2016).

Figura 17 – Peças cerâmicas de Maragogipinho expostas à venda



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Observa-se que a maioria dessas morfologias estão ligadas ao armazenamento de água fresca para beber, como moringas, jarras, porrões, quartas (e suas variantes), resfriadeiras e talhas. O caminhamento pela feira foi feito deliberadamente durante o horário do almoço para verificar *in loco* o uso dessas peças cerâmicas durante as refeições, a fim de observar e registrar seu uso, como mostra a Figura 18.

Figura 18 – Peça de Maragogipinho usada para servir à mesa



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

De acordo com os vendedores entrevistados, as mercadorias de Maragogipinho chegam por vias terrestres e por vias marítimas. Muitos dos seus produtores ceramistas, tanto homens como mulheres, já se encontram em idade avançada e, para aquelas peças que exigem maior elaboração artística, é necessário pedir sob encomenda ao ceramista. Entretanto, Alvares (2015), ao pesquisar as olarias em Maragogipinho afirmou que esses produtos não correm o risco de extinção, permanecendo, ainda, como a maior comunidade ceramista do Estado da Bahia e utilizando recursos humanos, físicos e técnicos de forma rudimentar e tradicional.

Apesar dessa manutenção na atividade oleira, Simões (2016) ressaltou que, gradativamente, as peças mais tradicionais, que eram as importantes no passado, como os diversos tipos de recipientes feitos para armazenar água, considerados, então, como artigos de primeira necessidade, estavam presentes em quase todos os lares baianos do interior e da capital, desde as residências mais humildes até as mais suntuosas, mas que, na atualidade, sua produção vem diminuindo e elas são vendidas como peças para fins de ornamentação.

De forma geral, do ponto de vista técnico, as peças de Maragogipinho expostas na feira de São Joaquim são feitas a partir de tornos, muitas vezes apresentando brunimentos e decorações plásticas e pintadas. As tintas são de três tipos: a tinta esmalte, a de tauá e a de

tabatinga, sendo que as duas últimas naturais e supostamente de origem indígena, segundo Simões (2016, p.69): “É notório que esses pigmentos foram largamente utilizados pelos índios na decoração de seus recipientes caracterizando-se a manipulação dessas tintas como herança indígena”.

Alvares (2015, p.104) também discorre sobre a possível origem indígena desses pigmentos: “A pintura com tauá, argila fina de coloração avermelhada, e o grafismo das peças com tabatinga, argila branca, em que predominam motivos da natureza, remetem a culturas indígenas e representam a marca da distinção da cerâmica de Maragogipinho”.

Em relação às cerâmicas indígenas arqueológicas que comumente apresentam decoração pintada na Bahia, suas datações mais antigas remontam a 800 anos AP<sup>52</sup> e pertencem a tradição Tupiguarani. Segundo a descrição de Etchevarne (1994) presente na obra *Cerâmica popular*, organizada pelo Instituto Mauá de Artesanato:

Neste tipo de decoração a superfície fica coberta, total ou parcialmente, por um preparado de pigmentos minerais ou vegetais. Frequentemente, foram utilizadas argilas brancas (tabatinga) e vermelha (tauá) em soluções aplicadas antes da queima (ETCHEVARNE, 1994, p. 33).

A fase Itapicuru, da subtradição pintada, designa a cerâmica que tem motivos policromados. Utilizando um fundo branco ou creme, desenhavam-se nele motivos geométricos variados, combinando preto (ou marrom escuro) e vermelho. A pintura era aplicada tanto na face externa como na interna de vasilhames, neste último caso unicamente em recipientes baixos e abertos, tipo tigelas, pratos e assadores (ETCHEVARNE, 1994, p. 36).

De acordo com Álvares (2015) e Simões (2016), o tauá é um pigmento vermelho de origem mineral. Trata-se de um tipo de barro avermelhado, que é utilizado em forma líquida como uma tinta (Figura 19). Para preparar a tinta de tauá, coloca-se a argila em sua forma seca na água. Após seu dissolvimento, vão-se retirando as impurezas e parte da areia contida no barro utilizando uma peneira fina. Ao final, ela é usada para a pintura total da peça ou na elaboração de desenhos. Apesar de a cor final dos produtos ficar avermelhada após a queima, em seu processo anterior, a pintura apresenta um tom amarelado, mas, com a etapa da queima, sua cor torna-se vermelha devido à oxidação da tinta. Segundo a tradição popular, somente os homens fazem a ornamentação das peças com a tinta tauá.

---

<sup>52</sup> A tradição Aratu, também fortemente presente na Bahia, raramente apresenta decoração pintada. Sua datação mais antiga no Estado é de 1200 anos AP (PROUS, 1992). Entretanto, as cerâmicas pré-históricas mais antigas possuem datações muito mais recuadas. Uma delas está localizada na região sudeste do Estado, com datação de 4490 anos AP (ZANETTINI; TRONCOSO, 2019) e a outra está ligada ao contexto dos sambaquis no litoral norte, apresentando uma datação de 4340 anos AP (SANTANA; DOMINGUEZ; GASPARELLO, 2003). Essas impressionantes datações demonstram para esses vestígios uma antiguidade ímpar por estarem fora da Amazônia, região conhecida por apresentar cerâmicas muito antigas.

Figura 19 – Vaso de talha no centro da foto; observar a decoração em vermelho com a tinta tauá



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Já a tabatinga também é um pigmento natural, de cor esbranquiçada e de origem mineral, e passa por etapas de limpeza semelhante ao tauá, porém seu processo é mais detalhado (Figura 20). O procedimento inicia-se com a decantação, com a areia descendo e ficando sedimentada no fundo do vasilhame. Separa-se a porção de areia e repetem-se esses processos por várias vezes, até o barro ficar com um aspecto de nata. Dessa nata já seca é extraído um pó que, ao ser misturado com a água, forma uma tinta líquida branca, sendo usada na decoração de peças antecedendo a queima. E, ao contrário do tauá, a decoração com tabatinga é feita exclusivamente por mulheres (ALVARES, 2015; SIMÕES, 2016).

Figura 20 – Peças decoradas com a tabatinga



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Além das tintas empregadas, outro aspecto que nos chamou a atenção nas cerâmicas de Maragogipinho foram os desenhos aplicados na superfície dessas peças. De maneira geral, os motivos são variados e, por vezes, formam composições como o floral, pintados com tabatinga, mas podemos observar a reprodução de certos desenhos mais abstratos que, apesar de não serem desenhos rigorosamente idênticos, demonstram certa repetitividade: uma linha sinuosa e outro com uma linha enroscada, que lembra fios de telefones (Figura 21).

Figura 21 – Decoração com motivos florais e em linhas sinuosas pintadas com tabatinga



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Levantamos, assim, a possibilidade de tais motivos terem sido reproduzidos intencionalmente, enquanto signos ou símbolos apresentariam algum significado implícito. Pereira (1957, p. 66) levantou a hipótese de tais espirais serem de origem indígena, mas cogitamos aqui a hipótese de que esse motivo decorativo pode ser de origem africana. A partir dos trabalhos de Everdosa (1980), Rossi (2008) e, principalmente de Rebouça e Sena (2015) pesquisas realizadas na própria África (EVERDOSA, 1980) foi possível verificar semelhanças estilísticas que estariam ligadas a uma estética africana, como pode ser visto em Figura 22, Figura 23, Figura 24 e Figura 25.

Figura 22 – Negras de ganho em Salvador, com talhas com decoração semelhante à das peças da Feira de São Joaquim<sup>53</sup>

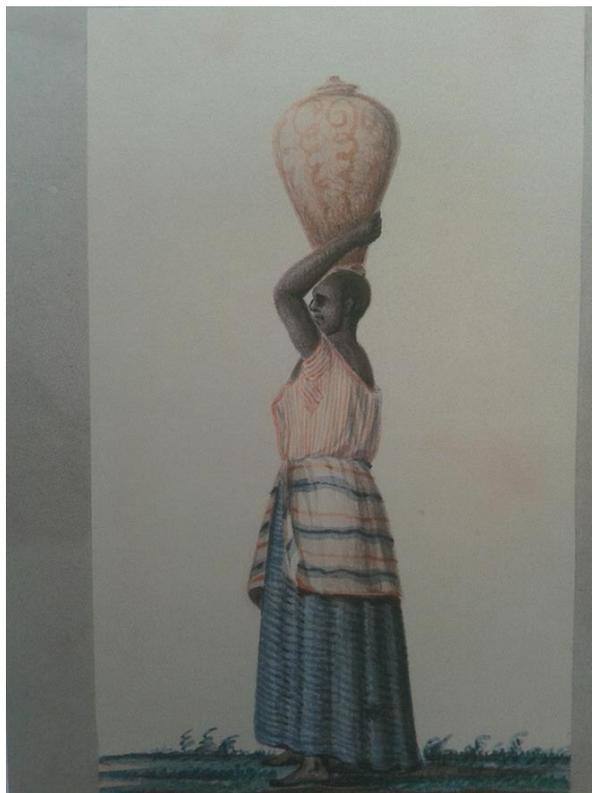


Fonte: REBOUÇAS; SENA, 2015.

---

<sup>53</sup>Notar que a negra do lado esquerdo está calçada com sapatos. Além do vasilhame cerâmico, esta pintura é particularmente interessante, pois se formou uma mentalidade no Brasil colonial de que os negros não podiam se vestir como os brancos, enquanto uma estratégia de distinção social. Assim, teria se mantido a tradição dos pés em contato com o solo, como se observa na negra do lado direito. Essa prática tem um profundo significado simbólico, onde se associava os pés descalços com a terra, fazendo dos negros uma extensão da natureza e, conseqüentemente, justificando a sua condição de escravos (LIMA, 2008).

Figura 23 – Talha com decoração pintada semelhante à das peças da Feira de São Joaquim



Fonte: REBOUÇAS; SENA, 2015.

Figura 24 – Fragmento de borda do sítio Macahama, Angola



Fonte: ERVEDOSA, 1980.

Figura 25 – Fragmentos de borda recuperados na Fortaleza de Nossa Senhora da Conceição, Florianópolis



Fonte: ROSSI, 2008.

Outro elemento presente nas cerâmicas da Feira de São Joaquim são peças chamadas de quartinhas. Esses pequenos vasos eram usados para o consumo de água de forma individual e, atualmente, são fortemente associados à cultura africana em razão do seu uso em determinadas cerimônias das religiões afro-brasileiras. Entretanto, é possível que essas peças sejam de origem portuguesa, como é possível observar na Figura 26, com um homem “branco” bebendo em uma quartinha, e na passagem de Vasconcellos (1921, p. 40):

As quartas ou quartinhas - assim chamadas por levarem a quarta parte do pote de seis canadas - serviam para mulheres, quasi sempre negras, venderem águas nas ruas da capital. Talvez com o grito penetrante de a-ú que todos temos ouvido tantíssimas vezes nas ruas de Lisboa a galegos que as substituíram no século XIX.

Figura 26 – À direita da aquarela, homem branco bebendo em uma garrafa do tipo quartinha, século XIX, pintura de Debret



Fonte: LAGO; BANDEIRA, 2013.

A partir do pressuposto de Scheuer (1976) de que as cerâmicas populares no Brasil são de longa data e que o próprio perfil dos homens e das mulheres ceramistas da comunidade rural de Maragogipinho<sup>54</sup> é constituído por indivíduos de ascendência indígena e africana, logo a presente situação permite pensar na possibilidade de um contexto de interação social e de ressemantização simbólica dos motivos decorativos ao longo dos seus séculos de produção. A antiguidade do local foi descrita pelo IBGE (IBGE *apud* Simões, 2017, p.40):

A região foi primitivamente habitada pelos índios aimorés. No século XVI, deu-se a primeira penetração no território, atribuída por historiadores a Paulo Argolo de Menezes, portador de carte de sesmaria concedida pelo Governo de Portugal. Paulo Argolo fundou o aldeamento ‘Santo Antonio’ destinado a catequese de indígenas. Concentraram-se ali **outros silvícolas vindos da Casa da Torre de Garcia D’Avila** para guarnecer o engenho de Fernão Cabral e outros vizinhos, contra ataques dos aimorés [grifo nosso]

Pereira (1957, p. 56) afirmou que “*a história da cerâmica de Maragogipinho é algo ainda obscuro*”, em sua pesquisa sobre os dados acerca da fixação dessa comunidade enquanto um importante centro artesanal e sua expansão comercial, concluindo que:

---

<sup>54</sup> Maragogipinho é um distrito do município de Aratuípe (Bahia).

Acreditamos ser mesmo bem antiga a atividade oleira no lugar. As referências feitas pelos cronistas do século XVII lhe dão o sentido de coisa constituída, já suficientemente divulgada, afastando qualquer hipótese de um centro artesanal recente ou duma comunidade onde se havia um ofício tradicional (PEREIRA, 1957, p. 58).

Segundo Álvares (2015), acredita-se que as cerâmicas de Maragogipinho podem ter sofrido influência de Jaguaripe, que, nos dias atuais, não apresenta produção ceramista, mas que já foi um centro oleiro e detém o status de ser uma das vilas mais antigas do Recôncavo Baiano, ou talvez seja a mais antiga de todas, datada de 1613.

Assim, embora estejamos ainda desprovidos de parâmetros seguros para correlacionar as cerâmicas observadas na Feira de São Joaquim e com as cerâmicas já estudadas em outros contextos arqueológicos, podemos estar diante de um contexto ceramista da atualidade que indicaria resquícios de expressões materiais, os quais já estariam presentes desde o período colonial.

E aqui, ressaltamos a impressionante semelhança estilística entre as talhas atuais como as das figuras 20 e 22, com as pinturas coloniais representando mulheres negras com os vasos, nas figuras 23 e 24, os quais apresentam uma decoração muito semelhante entre elas com motivos espiralados, que lembram “fios de telefone” pintados na cor vermelha. Isso pode indicar uma possível evidencia de continuidade da produção ceramista, restando saber quais foram os motivos funcionais e/ou simbólicos que explicariam o esforço para manter essa decoração até os dias atuais.

## **4.7 REFLEXÕES SOBRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES E A SOCIEDADE BAIANA COLONIAL A PARTIR DAS FONTES HISTÓRICAS**

Mesmo após a Idade Média, as elites das sociedades europeias tinham por prioridade a manutenção de uma ordem social baseada no sangue e na diferenciação social enquanto verdadeiros valores sociais, apresentando a clássica taxonomia social trinitária: clero, nobreza e povo. Através de discursos que tentavam naturalizar essa ordem, como o entendimento de que a sociedade humana deveria ser vista como um verdadeiro organismo vivo, onde as classes sociais, por sua vez, funcionariam como órgãos e que cada parte tinha uma função vital para o pleno desenvolvimento desse organismo (HESPANHA, 2001).

Com isso, justificava-se que eram necessários sentimentos de harmonia, cooperação, interdependência e solidariedade entre as camadas sociais e que a falta dessa coesão levaria inevitavelmente ao caos “que se desmorona quando o equilíbrio entre os grupos não é respeitado. Este equilíbrio só pode garantir-se por meio de um chefe, um árbitro. Este árbitro é o rei” (LE GOFF, 1993, p. 82). A elaboração desse pensamento neutralizava possíveis questionamentos e ambições individuais que pudessem vir a alterar essa ordem.

Apreciar a pompa, o luxo, a ostentação e o exibicionismo foram estratégias para lidar com os alimentos e com a cultura material associada a ela, de modo a legitimar a ordem social e reforçar o papel de cada indivíduo na sociedade. Entendendo que a alimentação é um verdadeiro sistema de comunicação, que possui uma linguagem, um código e que veicula diversas mensagens para diferentes indivíduos em uma sociedade, como defendem Lévi-Strauss (2004a, 2004b, 2006), Fischler (2001) e Montanari (2009), a manipulação desse domínio cultural foi fundamental para a construção e a consolidação da sociedade colonial baiana ao longo dos séculos XVI, XVII e XVIII.

Os alimentos, enquanto integrantes da cultura material, têm uma incrível dimensão sensorial, que possui o poder de impactar os corpos humanos através de experiências multissensoriais (THOMAS, 2001). Percepções e sensações que atingem os cinco sentidos: no paladar ao sentir o gosto da comida, no tato ao sentir a materialidade da comida com as mãos, nos olhos ao admirar a estética de um prato, no olfato ao inalar cheiros e aromas ou na audição ao ouvir sons ligados às comidas e às bebidas, como o borbulhar de um cozido ou a abertura de uma bebida gaseificada.

Do ponto de vista biológico, o corpo humano necessita de consumir nutrientes como proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, açúcares, sais minerais, fibras, etc., que, através de vários processos bioquímicos, acabam formando outras substâncias, que são absorvidas pelo

organismo de forma a atender às suas necessidades fisiológicas mais básicas. Contudo, nesse longo ciclo, a etapa que nos interessa aqui é o seu início, o ato de comer.

Já do ponto de vista cultural, preconceitos, limites e tabus estão presentes em todos os campos da vida cultural humana e o campo da alimentação não foge dessa regra. Usada enquanto veículo para expressar mensagens simbólicas, a comida foi submetida a várias finalidades, como para prevenção e cura de doenças, como elemento afrodisíaco para aumentar o desempenho sexual, nas práticas religiosas a partir de alimentos considerados sagrados, nas práticas cerimoniais com o uso de alimentos que possuem propriedades alucinógenas, como recurso para inocular venenos mortais, como integrante de oferendas mortuárias e, até mesmo, como elemento acessório de vestimentas, dentre outras funções, destacando-se nesta reflexão tanto a comida feita no cotidiano, como aquelas elaboradas para ocasiões festivas.

Na simples e inocente condição de ingestão de comidas e de bebidas para dentro do corpo, aos olhos religiosos da sociedade colonial, tal ação pode ser potencialmente perigosa por estar diretamente ligada a um dos pecados capitais: a gula. Portanto, é algo que deve ser controlado, vigiado e punido. Nessa questão, a sociedade baiana colonial foi ao limiar dessa fronteira. De um lado, os banquetes<sup>55</sup> tinham que ser exibidos profusamente, por meio de festas ruidosas e extravagantes, conforme os relatos de viajantes e, por vezes, indo contra as próprias regras impostas pela Metrópole, a exemplo da ocasião em que Garcia D'Ávila ofereceu ao Padre Fernão Cardim o manjar branco, um prato regamente proibido pelo Rei de Portugal por considerá-lo excessivamente ostentoso.

Em algumas ordens religiosas, como os carmelitas, era hábito decorar as mesas dos refeitórios de religiosos com caveiras humanas, algo profundamente simbólico, como uma permanente denúncia acerca da finitude da vida e a conseqüente ameaça do tormento eterno para aqueles que praticassem esse pecado capital (MOTT, 1996).

A ideologia da sociedade estamental chegou à Bahia junto com Tomé de Souza, que tinha como missão erguer uma cidade que fosse o centro administrativo do Brasil. Lisboa precisava expandir os mercados dos seus produtos e era fundamental a implantação de uma mentalidade na América Portuguesa que fosse condizente com sua política colonialista, que favorecesse e assegurasse a entrada, a aquisição e o consumo dos seus bens. Salvador, por ser capital da Colônia, era, assim, o ponto-chave para a dominação de todo o território brasílico.

---

<sup>55</sup> O banquete tem função ostensiva desde a Antiguidade. Francis Joannés, em *A função social do banquete nas primeiras civilizações* (1998), relata esses rituais praticados na Mesopotâmia, discorrendo sobre os significados simbólicos que envolvem a organização de um banquete, uma maneira de manifestar riqueza e fausto. A função social desses eventos no mundo ocidental permanece assim, inalterada, até os dias de hoje.

A elite aristocrática local que se formava ao longo do tempo almejava um status de nobreza, mas, para isso, era necessário o reconhecimento por parte da Metrópole, lançando mão de atitudes, de funções e de comportamentos, ou seja, de um estilo de vida para legitimar sua origem social, nem que para isso fossem criadas até mesmo linhagens genealógicas fantasiosas para se criar uma suposta “tradição”, a exemplo do *Catálogo Genealógico* de Frei Antônio de Santa Maria Jaboatão, redigido em 1768, que não tinha outro objetivo senão de enaltecer as virtudes das principais linhagens de senhores de engenho da Bahia, com aproximadamente trinta famílias, incluindo os Garcias D’Ávila, que formavam o núcleo da aristocracia baiana (FONSECA, 2006).

Esse desejo social dos mazombos em busca da imagem e semelhança à Metrópole fez com que a administração colonial desenvolvesse políticas públicas ligadas à alimentação, como o estabelecimento de currais, de açougues e de talhas. Por toda a cidade de Salvador<sup>56</sup>, há interferências, em alguns momentos, sobre a comercialização do trigo e do vinho com atribuições de taxas e impostos, etc. E, nessa direção, havia um anseio por parte da elite local de consumir esses alimentos, chegando a gerar episódios de protestos populares em frente à Câmara Municipal.

Longe de se voltar para o desenvolvimento de uma política de segurança alimentar a partir do consumo de alimentos disponíveis no meio ambiente, essas medidas estavam mais comprometidas com o desejo de distinção social por parte de uma elite que almejava a todo custo manter a dieta mediterrânea. A burocracia do aparelho colonizador português interveio diretamente em diferentes escalas, desde a organização do espaço rural, a exemplo das feiras de gado como a de Dias D’Ávila, e no espaço urbano de Salvador com as inúmeras talhas, assumindo em grande parte a sua organização e funcionamento, até na intervenção na vida pessoal dos indivíduos enquanto verdadeira política de Estado, a exemplo dos judeus e dos cristãos-novos, que acreditavam que o “Tribunal do Santo Ofício caçava judeus até nas panelas”(OMEGNA, 1969).

Durante a pesquisa histórica, percebeu-se um grande apreço pela farinha de mandioca, pela carne bovina e pelo vinho entre os mazombos. O vinho foi a bebida que dominara os séculos XVII e XVIII na Bahia. Desde que consumido em quantidades moderadas, o vinho português era considerado ingrediente fundamental da vida social dos luso-brasileiros

---

<sup>56</sup> Ao pesquisarmos os documentos primários do Arquivo Municipal da Cidade de Salvador, observamos fundos arquivísticos inteiramente dedicados a gado bovino, desde sua criação em currais até seu comércio e, surpreendentemente, não encontramos muitas informações sobre a economia da pesca, como esperávamos, por se tratar de uma cidade litorânea.

de tal forma que era até consumido em atos de orgias sexuais. Como nas palavras de Papavero (2007), “beber vinho nessas ocasiões sublinhava então a existência de vínculos da sociabilidade”.

O trigo faz parte da cozinha portuguesa há séculos, mas, por ser uma planta inadaptável aos climas tropicais, os luso-brasileiros lançaram mão da farinha de mandioca para substituí-la do ponto de vista funcional. Essa troca de farinhas indica que a sociedade baiana desenvolveu um mecanismo de compensação da farinha de trigo pela farinha de mandioca, indicando uma tentativa de evitar o rompimento com sua tradição culinária.

Quanto às carnes, o seu consumo abundante apontava a efetivação de sua ascensão social (PAPAVERO, 2007). Segundo Montanari (2003, p. 28), a abundância de carne para a alimentação europeia na Idade Moderna simbolizava “o instrumento para obter energia física, vigor, capacidade de combate; qualidades que constituem a primeira e verdadeira legitimação do poder”, mas o historiador também ressaltou que a sua falta também tinha um grande significado: “abster-se de carne, é um sinal de humilhação, de marginalização (mais ou menos voluntária, mais ou menos ocasional) da sociedade dos fortes” (p. 28). Conforme demonstraram as fontes históricas, as carnes bovinas eram de péssima qualidade, mas isso não impedia a sua procura nas feiras, nos açougues e nas talhas.

Da mesma forma ocorreu com determinados alimentos que estavam disponíveis em Salvador e que não foram às mesas da elite local, sobretudo aqueles que tinham forte ligação com grupos considerados socialmente inferiores, como frutos nativos associados aos indígenas, a carne de baleia associada aos escravos negros e os feijões associados a judeus e cristãos-novos. Afinal, consumir alimentos que tinham sua identificação com a Metrópole era tradução de poder e de status, a fim de obter seu reconhecimento social.

Se a cultura baiana dos séculos XVII e XVIII foi marcada pelo excesso, pelo esbanjamento para fins de ostentação e de legitimação nos momentos de festividade, havia também uma permanente consciência de insegurança alimentar, principalmente relacionada à carne bovina e à farinha de mandioca. Enquanto uma visitante indesejada, a fome bateu à porta da população baiana por várias vezes, necessitando da intervenção da Metrópole, que adotou estratégias para contornar as situações mais dramáticas, como com a venda de partes de carnes bovinas de baixa qualidade (fressuras e miúdos) ou, ainda, com a adição de água e vinagre aos vinhos.

Contrariando a expressão “*possibilidades alimentares*” utilizada em algumas pesquisas sobre a história da alimentação no Brasil, entende-se, aqui, que a fome no contexto

colonial é também o resultado de uma escolha cultural, cabendo melhor a expressão “*preferências alimentares*”. A tamanha diversidade ecológica de plantas, como os inúmeros frutos do cerrado, a riqueza faunística terrestre, como répteis, aves, anfíbios, mamíferos, etc., e da fauna marinha, que proporciona uma oferta alimentar praticamente inesgotável para a demografia da época, não justificaria, sob uma perspectiva ecológica, tanta preocupação com a “*fome universal*”. Dessa maneira, torna-se necessário pensar em outras forças que poderiam explicar esse fenômeno.

As razões pela resistência em não consumir recursos nativos estão diretamente ligadas aos valores da sociedade estamental. Comer alimentos nativos equivaleria a comer como os índios, sujeitos que estavam fora da sociedade, verdadeiros excluídos, por estarem para além das fronteiras e das regras sociais, como o poeta Gregório de Mattos expressou de forma tão eloquente o seu desprezo pela comida nativa em diversos poemas.

Apesar de os negros terem sido a grande massa escrava do período colonial baiano, muitas das sociedades na África apresentavam similaridades com as sociedades europeias, como a presença de reis, rainhas, príncipes e princesas, escravos e castas intermediárias com seus papéis sociais muito bem-definidos. Em contrapartida, as sociedades ameríndias que floresceram no Brasil não tinham qualquer conexão ou similaridade com o modelo de organização social dos europeus e dos africanos.

Com outra cosmologia, os indígenas tinham uma relação muito diferente com as pessoas, com os objetos, com a natureza e com a sobrenatureza. Comer com um índio para a aristocrática e a pomposa sociedade colonial baiana certamente significaria a derrota total; antes passar por privações do que comer com um aborígine. Aqui é a teoria da distinção social de Pierre Bourdieu e que foi levada até as últimas consequências.

E, para driblar essa situação indesejável, manipulações do cardápio, como a substituição da farinha de trigo pela de mandioca, atesta um esforço dos luso-brasileiros no sentido da manutenção de suas práticas alimentares, de um mesmo modo de vida, na preservação de seus hábitos, em detrimento de outros possíveis recursos alimentares provenientes das matas, dos rios ou dos mares, que também eram capazes de atender perfeitamente às suas necessidades nutricionais.

A própria sobrevivência de certos utensílios de origem indígena empregados para o processamento da mandioca indica o amplo consumo dessa raiz ao longo dos séculos de colonização, a exemplo da urupemba, conhecida também como *sururuca*. Citada várias vezes

na literatura ficcional de Jorge Amado, a urupemba é malha muito fina usada para a peneira da mandioca e que foi incorporada à cozinha dos luso-brasileiros.

Na historiografia mais antiga, autores clássicos como Gilberto Freire, Câmara Cascudo ou Ernani da Silva Bruno defenderam o modelo de que as interações sociais entre reinóis, a elite mazomba e os escravos de origem africana e indígena produziria uma troca assaz e benevolente de saberes culinários. Esses autores interpretaram que o compartilhamento alimentar significava, por extensão, uma proximidade sociocultural entre os sujeitos de diferentes estratos sociais, a exemplo de Freire, que, em *Casa grande e senzala*, exaltou a doçura das escravas africanas (PAPAVERO, 2007).

Entretanto, o aparente apego dos lusitanos e dos luso-brasileiros observado pelos relatos consultados parece sinalizar para uma tentativa de manutenção da culinária portuguesa no além-mar, longe de resultar em um processo de amnésia gustativa ou de mistura com alimentos indígenas e africanos. Acentuou-se a procura por alimentos de origem europeia, como a busca pela carne bovina, que, aliás, foi estrategicamente escolhida pela Família Garcia D'Ávila como seu principal negócio.

O fortalecimento de tabus e preconceitos contra indígenas, africanos e judeus ao longo do século XVII também supervalorizou os cozidos tipicamente portugueses, cujo consumo seria apenas amenizado a partir do século XIX, com a chegada de outros alimentos não lusitanos, como o modelo franco-inglês de comensalidade<sup>57</sup>, a popularização de temperos não europeus, como o azeite de dendê, e a disseminação da famosa feijoada por todo o país, esta última vista como um produto de vários fatores de ordem social, como o fim da perseguição aos judeus e aos cristãos-novos, que consumiam muitos feijões, a independência do Brasil e a maior mobilidade social no período imperial.

Alterações na alimentação e, por extensão, na cultura material atrelada a ela podem ser entendidas como mecanismos autorreguladores tanto através de uma contração na tentativa de assegurar o equilíbrio e impedir variações (*feedback negativo*), como através de uma expansão que leva a uma estabilidade, porém em um nível mais elevado de complexidade (*feedback positivo*). Nessas estratégias de manipulação, são feitos pequenos ajustes, visando à

---

<sup>57</sup> Entende-se por “modelo franco-inglês de comensalidade” um conjunto de comportamentos sociais ritualizados que foram disseminados ao longo do século XIX em que instruíam as pessoas a desde como se comportar durante as refeições, passando pela composição dos cardápios, a apresentação formal dos pratos e até o emprego de objetos específicos como jogos de louçaria e talheres, o que transformou o ato de comer em uma ação altamente complexa, formal, refinada e dirigida para domínio externo (LIMA, 1995; SOARES; CORÇÃO, 2012; NISHIMURA; QUEIROZ, 2016).

manutenção das condições materiais, a fim de evitar rupturas e perpetuar os interesses pessoais (SOUSA, 1998).

Com efeito, nota-se que, ao longo dos séculos, a elite local tentou manter a sua alimentação, na medida do possível, mais próxima da dieta da Metrópole, com o objetivo de manter seus laços culturais com Portugal. Nem mesmo nos grandes acontecimentos em que ocorreram agitações políticas e sociais, como a invasão e o julgo de Salvador pelos holandeses em 1624 e 1625, a mudança da capital para o Rio de Janeiro em 1763, a grave crise no abastecimento de farinha em 1780 e a Conjuração Baiana em 1798, foram suficientemente capazes de romper com a culinária portuguesa.

Isso reforça um dos clássicos pressupostos teóricos apresentados pela Antropologia da Alimentação: a de que grupos humanos tendem a serem extremamente conservadores quando se trata de manter padrões alimentares em outros lugares, mesmo sob circunstâncias de grande adversidade (BARBOSA, 2007). Pelas informações recolhidas nas diversas fontes históricas, os grupos luso-brasileiros mostraram-se pouco maleáveis diante da seleção dos alimentos para compor sua base alimentar, limitando-se a intensificar o consumo de alimentos como carnes, farinhas e vinhos, conforme pode ser observado ao longo das tabelas apresentadas, do que propriamente ampliar o espectro de recursos alimentares, o que permite pensar na presença de um aparato material com *designs* específicos para processamento, armazenamento, serviço e consumo desses alimentos que se perpetuaram por tanto tempo.

Os utensílios certamente cumpriram o seu papel funcional e simbólico, e, dessa maneira, os europeus que estavam fervorosamente desejosos em consumir a bela e exótica porcelana chinesa, alcunhada de “*louça da Índia*”, fizeram o seu simulacro, a *faiança*. A presença de um grande e movimentado porto em Salvador colocava a elite baiana em posição privilegiada ao ter um maior acesso a esses bens do que em qualquer outro lugar da América Portuguesa.

O uso de faianças grossas e de porcelanas por embrechadores, enquanto material construtivo no século XVIII, é uma evidência da presença significativa desses objetos circulando pela sociedade. De acordo com Brancante (1981), havia um grande uso desses materiais como pratos e travessas nas construções monumentais de Salvador, o que demonstra sobre o grau de contato, conhecimento e de agência dessas cerâmicas no cotidiano da população local.

Tendo ao seu alcance inúmeros bens exóticos, a sociedade baiana colonial desenvolveu como estratégia de distinção o comportamento ostensivo para gerar a admiração

no outro, como a excelente hospitalidade, que era feita aos viajantes com farta comida, que os deixava simplesmente arrebatados pela surpresa, ou as constantes festividades que eram promovidas pelos poderes civis, governamentais e eclesiásticos com toda a parafernália necessária para exibir riqueza, em que, não raro, as escravas eram adornadas por suas senhoras com balagandãs, finos tecidos e belos adornos e, até mesmo ir a um certame promovido pela Câmara de Salvador era uma obrigação prevista em Lei.

Contudo, essa mesma sociedade que esbanjou riqueza e frequentava *casas de pasto* para consumir várias *potages* é a mesma que foi marcada pela profunda miséria que assolava a maior parte da população, que preparava os maravilhosos banquetes em cozinhas imundas e fétidas, localizadas nos fundos das casas, nos porões ou em instalações precárias, com aspectos multifuncionais dentro do seu limitado espaço e que, não obstante apresentou inúmeros tipos de fogões, embora tenham prevalecido os fogões do tipo *poial*.

Essa tentativa de impedir o rompimento com a culinária portuguesa não se trata exatamente de uma “lavagem cerebral” ou de um “desejo de imitação” daqueles indivíduos que integravam os grupos dominantes da sociedade colonial baiana e que teriam absorvido esses valores na condição de verdadeiros autômatos, mas trata-se da expansão mercantilista portuguesa com o início das expansões marítimas em busca de novas terras desde o século XIV a partir do Mar Tenebroso, em que os colonos portugueses nascidos no além-mar não se viam como “o outro”, mas como um igual aos reinóis.

Aniquilando inúmeras sociedades nativas por onde passavam na África, na Ásia, na Oceania e na América, os colonizadores lusitanos implantaram, de forma violenta, o seu modelo ideal de cultura e sociedade, de cima para baixo. Mas, não obstante a isso, houve forte resistência das culturas locais, que, apesar da pobreza, da violência, do racismo e da marginalização, muitas delas conseguiram sobreviver, a exemplo de alguns elementos que estão presentes na atual cerâmica popular da Bahia.

A outrora elite oligárquica baiana tinha como ideologia a fidalguia portuguesa e essa referência pode ser notada nos relatos, a exemplo do padre baiano Nuno Marques Pereira ao usar expressões como “nossa colônia”, como se ele mesmo fosse um reinol. O “nós” e o “eles” fundiam-se em uma só identidade, já que para alguns mazombos baianos, Portugal era a *nave-mãe* e que deveria ser seguida.

A herança medieval e a estética barroca se manifestaram fortemente por toda a colônia, não apenas na forma de organização administrativa ou em suas manifestações culturais, mas também no que se refere à estrutura social, embora lhe tenha acrescentado sistemas de

gradação, enquanto produtos originados das diferentes agências que atuaram na dinâmica interna da sociedade.

Diante da falta de expressivas camadas sociais “médias” durante a maior parte do período colonial que pudessem desempenhar o papel de intermediárias nas relações sociais, os grupos dominantes tenderam a reduzir grandes complexidades a meros dualismos, de forma contrastante e binária: o reinol e o mazombo, o senhor e o escravo, o rico e o pobre, o branco e o negro, o fidalgo e o plebeu, o católico e o pagão, dentre outros, como uma forma de conciliar as múltiplas hierarquias entre si, de modo que cada indivíduo fosse tentativamente encaixado em categorias engessadas a partir do modelo social ideologicamente trazido pelos colonizadores (FONSECA, 2006).

Esse dualismo promoveu atitudes extremas, como o extermínio de grupos indígenas e a violência contra escravos, mesmo que sejam pelos motivos mais torpes, como um simples tropeçar e derrubar uma xícara com chocolate, conforme um relato de 1697, cujo escravo-menino foi duramente açoitado diante dos olhos horrorizados do visitante, fazendo do castigo físico um espetáculo para ser visto. Ademais, a própria morte também era um evento social, como as famosas *Rua da Força* e a *Rua da Cabeça* [SIC], no centro histórico de Salvador, onde as execuções estavam propositalmente acessíveis aos olhos de quem quisesse assistir.

Uma sociedade que se caracterizava pela busca desenfreada da nobilitação, pela exposição dos símbolos de status, pela constante procura e exposição de poder e prestígio social não poderia esconder seus bens, já que viver com austeridade e discrição poderia significar o risco de ser malvisto e gerar suspeitas sobre a sua condição social. Era necessário exibir seus objetos de forma que eles emitissem mensagens simbólicas para a sociedade. Segundo Veblen (1983, p. 38):

Para o homem ocioso, o consumo conspícuo de bens valiosos é um instrumento de respeitabilidade. À medida que acumula riqueza, ele é incapaz, sozinho, de demonstrar a própria opulência. Recorre, por isso, ao auxílio de amigos e rivais, dando-lhes presentes valiosos e convidando-os para festas e divertimentos dispendiosos. É verdade que as festas e os divertimentos se originaram, provavelmente, no simples sentimento ingênuo de ostentação, bem cedo, todavia, adquiriram aquela utilidade de consumo conspícuo, retendo até hoje esse caráter, assim, essa utilidade há muito é o fundamento substancial do seu uso.

O estilo de vida barulhento que estava voltado para o domínio externo valorizava o fausto de tal forma que, ao desempenhar atividades banais como o ato de comer e, principalmente, naquelas ocasiões festivas, as pessoas estavam falando de relações sociais e dos princípios que estruturam essas relações, e é nessas ocasiões que ocorre a transmissão dos símbolos, como frisaram David e Kramer (2001) e Hegmon e Kulow (2005). Os objetos que

foram mencionados ao longo do capítulo, como fruteiras, malgas, palanganas, pratos, talheres, tigelas, talhas, porrões, quartinhas, etc., fazem parte de um sistema rico em significados e, por trás dessas escolhas, havia um mecanismo ideológico operante.

Os dados sobre as práticas alimentares, abordados ao longo deste capítulo, tratou de escrutinar todos os aspectos desse campo cultural no contexto da sociedade baiana. A partir das fontes documentais consultadas e dos dados arqueológicos disponíveis sobre a cultura material, apresentamos de forma resumida as seguintes interpretações de maior relevância e que formaram as bases para dar prosseguimento à pesquisa, voltada para os casos da Casa da Torre e do Galeão Sacramento e que serão tratados nos próximos capítulos:

- a preferência pelo consumo de alimentos que remetesse, ou que pudessem substituir, a dieta mediterrânea;
- a evitação de alimentos que remetesse a grupos socialmente indesejados, como judeus, indígenas e africanos;
- a abundância e a fartura de comidas e bebidas durante a receptividade aos viajantes, apesar das dificuldades na obtenção de alimentos;
- o acesso e o consumo de diversos tipos de cerâmicas de variadas procedências e estilísticas, em razão da grande atividade da zona portuária de Salvador;
- o uso efetivo de peças mais caras e sofisticadas, como a prataria e a porcelana chinesa, bem como eventuais momentos de especialização e de segmentação das refeições à mesa em ocasiões especiais, pelo menos;
- a possível presença de elementos técnicos e artísticos dos grupos dominados na cerâmica popular atual.

Portanto, a partir da documentação histórica, verificamos como a sociedade colonial baiana se relacionou com a alimentação e com a sua cultura material associada tanto ao seu cotidiano como a situações festivas, permitindo entrever como a sociedade se relacionou consigo mesma através da cultura material. O comportamento exibicionista das elites locais provinha, em grande medida, do sentimento de insegurança em relação ao seu próprio status social.

Mesmo com a posição altamente privilegiada, os mazombos viviam constantemente com a ameaça cultural, econômica, política e demográfica de outros grupos, como judeus, cristãos-novos, ciganos, africanos, indígenas “mestiços” e europeus de outras nacionalidades.

Vivendo em um mundo de ilusão, os mazombos buscaram a ostentação como um guia para a busca da legitimação oficial. Contudo, essa oficialização jamais foi prometida e muito menos correspondida pela “nave-mãe”, ficando somente para os reinóis elitizados os títulos de nobreza e os altos cargos da máquina administrativa colonial. Todo o esforço que fora despendido em prol desse reconhecimento não passara de uma corrida ingrata.

Somente após a aristocracia local desenvolver em si a consciência de alteridade em relação aos reinóis, cujo processo culminou na independência do Brasil em 1822, é que a aristocracia luso-baiana, assim como outras elites luso-brasileiras, finalmente começaria a receber os tão almejados títulos nobiliárquicos concedidos pelo Imperador Dom Pedro I.

## CAPÍTULO 5

### A CASA DA TORRE

*“Da janela lateral do quarto de dormir  
Vejo uma igreja um sinal de glória  
Vejo um muro branco e no vôo um pássaro  
Vejo uma grade e um velho sinal  
Mensageiro natural, de coisas naturais  
Quando eu falava dessas cores mórbidas  
Quando eu falava desses homens sórdidos  
Quando eu falava deste temporal*

*Você não escutou  
Você não quer acreditar, mas isto é tão normal*

*Você não quer acreditar, e eu apenas era ...*

*Cavaleiro marginal, lavado em ribeirão  
Cavaleiro negro que viveu mistérios  
Cavaleiro e senhor de casa e árvores  
Sem querer descanso nem dominical*

*Cavaleiro marginal banhado em ribeirão  
Conheci as torres e os cemitérios  
Conheci os homens e os seus velórios  
Quando eu olhava da janela lateral  
Do Quarto de Dormir  
Você não quer acreditar, mas isto é tão normal...”*

(LO BORGES, FERNANDO BRANT, 1972.  
“Paisagem da janela”. In: *Clube da Esquina*)

## 5.1 CONHECIMENTOS GERADOS

### 5.1.1 *A contextualização histórica da Casa da Torre*

Com a notória decadência da Carreira das Índias, e as incursões cada vez mais frequentes de piratas e contrabandistas ao longo do litoral brasileiro, o rei Dom João III estava temeroso em perder seu território recém-conquistado para outras nações europeias. A fim de assegurar a posse do território e descobrir riquezas que poderiam beneficiar o seu reino, iniciou oficialmente o processo de colonização do Brasil a partir de 1530 (AVILA, 2014).

Em 29 de março de 1549, Tomé de Souza e sua comitiva chegaram à Bahia para fundar a cidade de Salvador e, dentre as pessoas que o acompanharam nessa empreitada, estava um rapaz com nome de Garcia d'Ávila<sup>58</sup>. Já a partir de 1551, esse jovem português começou a construção de sua moradia em Tatuapara<sup>59</sup>, cuja edificação inicial consistia apenas em uma capela sextavada e uma possível residência anexa à igreja, ainda de proporções acanhadas. Àquela época, o então governador-geral Tomé de Souza iniciou a importação de gado bovino de Cabo Verde, e, nessa leva, Garcia d'Ávila ganhara dois bovinos. Entusiasmado em desenvolver atividades ligadas à pecuária, abandonou o cargo de almoxarife em Salvador e passou a se dedicar à criação de gado (PESSOA, 2003; AVILA, 2014).

Logo no início da história da Casa, houve o estabelecimento de laços de parentesco entre portugueses e tupinambás. Garcia d'Ávila, apesar de ser casado oficialmente, teve ao menos dois filhos mamelucos: Isabel d'Ávila (1554-1609), sepultada na Igreja da Sé, e João d'Ávila, conhecido como “João Homem”, provavelmente nascido entre 1566 e 1569 (PESSOA, 2003; 2017).

João Homem, cuja mãe tem identidade desconhecida, participou de várias expedições para a conquista de territórios e de apresamento de índios, como a de Cristóvão de Barros a Sergipe (1589-1590) e a desastrada expedição de Gabriel Soares de Souza (1591) – que, segundo Pedro Calmon, teria morrido nesta expedição. Apesar deste filho quase nunca ser mencionado nas publicações sobre a família Garcia d'Ávila, ele é uma figura histórica que

---

<sup>58</sup> Não se sabe ao certo o ano de nascimento de Garcia D'Ávila, “o Velho”, segundo Pessoa (2003), ele poderia ter nascido em 1528, já Avila (2014) estima que ele poderia ter nascido em 1518.

<sup>59</sup> Antigo nome da região da Praia do Forte, expressão tupinambá que significa “mar de tartarugas”. Já o termo “Forte” não se refere à Casa da Torre, mas sim a uma suposta fortificação que existiu na foz do rio Pojuca. Segundo informações dos moradores locais, existe uma grande ruína naquela localidade em meio à Mata Atlântica; alguns afirmam ser um forte, e outros afirmam se tratar de um engenho. Essas ruínas não foram alvo de pesquisas e nem de prospecções durante as obras de restauração da Casa da Torre.

representa o papel dos mamelucos no processo de contato entre os portugueses e os indígenas (PESSOA, 2003; PESSOA, 2017).

Já Isabel era filha de Francisca Rodrigues, índia que estava ligada a importantes chefias indígenas da região de Tatuapara. Isabel casou-se com Diogo Dias (1552-1597), filho de Diogo Álvares Correia (?<sup>60</sup>-1557), o “Caramuru”, e da célebre índia Catharina de Paraguaçu (?-1589). E, conforme os relatos históricos, ela tinha uma relação conflituosa com sua madrastra portuguesa, dona Mécia Rodrigues, e a mãe desta, dona Branca Lopes (PESSOA, 2003; AVILA, 2014).

Quanto à mãe de Isabel, a índia tupinambá Francisca Rodrigues, é uma figura que, no mesmo instante em que aparece nas narrativas genealógicas, logo em seguida desaparece. Entretanto, a sua participação na história da família é crucial para além do papel materno primevo, pois fez parte de uma estratégia geopolítica que garantiria a estabilidade das sesmarias de Garcia d’Ávila, o “Velho”, no litoral norte baiano.

Havia também suspeitas de elementos judeus e de cristãos-novos na família Garcia d’Ávila. Pessoa (2003) apresenta a discussão sobre as origens genealógicas do primeiro Garcia d’Ávila, o Velho, nascido em Portugal em 1518 e sepultado na antiga Igreja da Sé em 1609, na cidade de Salvador. O pesquisador aponta que existem diversas hipóteses sobre sua origem, incluindo a presença de judeus, a partir da suspeita que sua própria mãe seria uma judia portuguesa.

A possibilidade de seu pai ter sido o governador-geral Tomé de Souza (Figura 27) também o faria ter linhagens genealógicas hebraicas – a mãe e a avó maternas de Tomé de Souza teriam sido também judias. Além disso, também havia suspeitas para a esposa do primeiro Garcia d’Ávila, dona Mécia Rodrigues, já que ela fora denunciada por sua enteada Isabel d’Ávila para o visitante do Santo Ofício em 1591 (PESSOA, 2003; PESSOA, 2017).

---

<sup>60</sup> Indicaram-se datas desconhecidas de nascimento ou falecimento com ponto de interrogação (?).

Figura 27 – Tomé de Souza (1503-1579), primeiro governador-geral do Brasil e possível pai de Garcia d'Ávila



Ambos nasceram na cidade portuguesa de São Pedro de Rates  
Fonte: Arquivo do autor, 2016.

Tomé de Souza teve uma única filha, chamada Helena, e que não deixou herdeiros. Com o seu falecimento, Garcia d'Ávila, o Velho, veio a assenhorar todas as terras que pertenceram a Tomé de Souza, estendendo o domínio de uma grande extensão de terras de Tatuapara ao rio Real, indicando, pelo menos, um vínculo muito estreito entre o governador-geral e Garcia d'Ávila (PESSOA, 2003; SENA, 2014).

E para completar as suspeições, em seu testamento, redigido em 1609, Garcia d'Ávila, o Velho, fez doações aos licenciados Francisco Lopes Brandão e Gonçalo Homem de Almeida, indiscutivelmente cristãos-novos, que o auxiliaram em vida, inclusive na redação daquele documento. Para alguns pesquisadores, como Salvador (1992, p. 2), não há dúvidas sobre sua origem judaica:

As pesquisas prosseguiram no governo de Luis de Brito e Almeida (1573-1578), quando encarregou **ao cristão-novo Garcia d'Ávila**, atrás mencionado de povoar a área e bem assim ao seu parente Belchior Dias Moreira, ousado sertanista [grifo nosso]

Segundo Risério (2004), o século XVI foi particularmente dramático para judeus e cristãos-novos. A perseguição iniciou-se na Espanha e se estendeu para Portugal, obrigando muitos judeus a fugirem para o Novo Mundo, onde poderiam escapar da intolerância sob a fachada de cristão-novo, mas realizando discretamente os seus ritos e cultivando a Bíblia Hebraica em sua vida privada:

Eram os chamados “cristãos-novos”, judeus convertidos ou supostamente convertidos ao catolicismo por oposição ao “cristão velho”, espécie de católico da gema. Há inclusive, a suspeita de que Diogo Caramuru tenha sido cristão novo. Não se pode provar, mas também não é improvável. O nascimento de Diogo, que podemos situar por volta de 1490, coincide com um tremendo incremento da migração judaica para Portugal. E essa migração – especialmente, a de judeus aragoneses – alcançou terras de Viana do Castelo. Foi por essa época, aliás, que Viana começou a possuir as suas “judiarias”, como eram chamados os guetos da comunidade judaica, aí estaria, de resto, um bom motivo para ele se retirar do território português. Aquele foi, ainda que, contraditoriamente, o período culminante da reação antijudaica em Portugal, que desembocaria no massacre da “judiaria” de Lisboa em 1506.

Nesse período muitos cristãos-novos vieram parar no Brasil. Antes e depois do início da colonização oficial, aliás, fugindo da situação portuguesa ou degradados pela Inquisição. De 1501 a mais ou menos 1516, espaço de tempo que envolve o naufrágio de Diogo na praia do Rio Vermelho, o Brasil, nas palavras de José Gonçalves Salvador, em *Os Cristãos-Novos – Povoamento e Conquista do Solo Brasileiro (1530-1680)* “esteve arrendado a um consórcio de cristãos-novos, encabeçado por Fernão de Noronha” (RISÉRIO, 2004, p.107-108).

Com aproximadamente noventa anos, Garcia d’Ávila morreu na Santa Casa de Misericórdia, em 1609, e foi sepultado na antiga Igreja da Sé, em Salvador.<sup>61</sup> Deixando seu neto, Francisco Dias d’Ávila II (1646-1694, sepultado na capela da Casa da Torre), como seu legítimo herdeiro, a Casa da Torre viveria seu esplendor máximo na segunda metade do século XVII e no início do século XVIII. Nesse período, a Casa da Torre teve um papel importante contra as invasões holandesas: seus proprietários cederam guarnição às tropas luso-brasileiras. A essa altura, a família Garcia d’Ávila já era grande detentora de significativo rebanho bovino e ofereceu víveres, como carne de gado, para as tropas luso-brasileiras (HOLANDA, 2012).

Continuando os negócios do avô e desenvolvendo pecuária, os Garcia d’Ávila chegaram até um gigantesco rio que os índios chamavam de *Opará* (“rio-mar”) – que viria a ser chamado posteriormente de rio São Francisco, o qual teria papel vital para a interiorização da administração colonial (AVILA, 2014; PESSOA, 2003). Ganhando cada vez mais poder e prestígio junto à administração colonial, a família Garcia d’Ávila começara a marchar colônia adentro, e, pouco a pouco, comandando importantes personagens anônimos, como caboclos, remeiros, indígenas, escravos e vaqueiros, a conquista dos sertões foi surpreendentemente rápida e à custa de grande genocídio indígena – a exemplo da destruição de aldeamentos indígenas organizados pelos jesuítas e o sangrento episódio ocorrido em 1676, em que

---

<sup>61</sup> Um dos eventos que marcou a gestão do primeiro Garcia d’Ávila, o Velho, foi um naufrágio da Nau Santa Clara, ocorrido no domínio de suas terras, mais precisamente em 1573, na praia de Arembepe. Acredita-se que tenha sido entre 7 e 20 de julho. O navio chocou-se à meia-noite contra os corais e as lajes (ARAÚJO, 2008). A tradição oral relata que Garcia d’Ávila teria ordenado seus escravos tupinambás a mergulharem, na tentativa de encontrar seus restos, onde haveria grandes riquezas a bordo. Até o presente momento, não há nenhuma fonte documental ou evidência arqueológica de que Garcia d’Ávila teria encontrado o sinistro.

Francisco Dias d'Ávila II (1646-1694) mandou degolar de uma só vez 400 índios não tupinambás e aprisionar suas mulheres e crianças (PESSOA, 2003; MOTT, 2010b).

Concomitante à impressionante expansão geográfica dos seus currais, a influência política da família em Salvador junto às autoridades coloniais fazia com que ela tivesse relações de poder que lhe garantissem sucessivas doações de sesmarias (ABREU, 1982). A Casa da Torre tornou-se a sede do maior latifúndio da América Portuguesa no século XVII, que, segundo cálculos de Bandeira (2000), chegou a 300.000 km<sup>2</sup>, expandindo para quase a totalidade da região Nordeste, do litoral norte baiano até o Piauí, passando por Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba e Ceará (MOTT, 2010b).

Com o sucesso comercial de seu gado bovino, a família Garcia d'Ávila começou a sofisticar sua sede ao longo do século XVII, com muitas das feições arquitetônicas que chegaram aos dias atuais (Figura 28, Figura 29 e Figura 30). A mansão senhorial ganhou paredes mais altas e estruturas defensivas, o que a caracterizou como uma verdadeira *casa fortificada* (AVILA, 2014).

Figura 28 – Seção da parte frontal da casa



Fonte: Arquivo do autor, 2016.

Figura 29 – Vista do quintal: à direita, capela dedicada a Nossa Senhora da Conceição, que também serviu de cemitério



Fonte: Arquivo do autor, 2016.

Figura 30 – Vista do mar a partir das lajes remanescentes na área da cavalaria



Fonte: Arquivo do autor, 2016.

A grande propriedade funcionou oficialmente dentro do sistema de morgadio a partir de 1681, ou seja, o filho varão mais velho era sempre o herdeiro. Tratava-se de um mecanismo de origem medieval que evitava o esfacelamento do patrimônio entre irmãos e a

entrada de parentes laterais pela disputa dos bens, como genros e noras. Esse sistema gerava uma total dependência em volta da figura do patriarca, levando uma ampla parentela à sua submissão, o que proporcionava casamentos endogâmicos entre parentes consanguíneos, restringindo em demasia o grupo familiar, enquanto estratégia de preservação do patrimônio da família (PESSOA, 2003; PESSOA, 2017).

A partir do regime de morgadio e de uma concepção ideológica de pureza de sangue e de legitimação social, os membros da família Garcia d'Ávila promoveram vários casamentos endogâmicos ao longo dos séculos. Um exemplo dessas relações foi o matrimônio entre o tio Garcia d'Ávila II-Capitão de Ordenanças (1622-1675) e a sobrinha Leonor Pereira (?-1686, sepultada na capela da Casa da Torre), em 1642. Desse casamento endógamo, nasceram Bernardo Pereira Gago (1654-1683), Catarina Fogaça (1643-1704) e Francisco Dias d'Ávila II-Coronel de Ordenanças da Cidade da Bahia (1646-1694). Este ficou conhecido na História como “o Grande”, ou ainda como “o Bandeirante”, pelos seus feitos territorialistas, e como o principal responsável pela edificação da Casa da Torre. Francisco nascera com nanismo, possivelmente devido à consanguinidade de seus pais (HOLANDA, 2012; AVILA, 2014).

Figura 31 – Local do sepultamento de Garcia d'Ávila Pereira (batizado em 1684, falecido em 1734), em frente ao altar de Nossa Senhora da Conceição, na Igreja de São Francisco de Assis, em Salvador



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 32 – Garcia d’Ávila Pereira (batizado em 1684, falecido em 1734), filho de Francisco Dias d’Ávila II, o Bandeirante, bisneto de Garcia d’Ávila, o Velho, e avô do último Garcia d’Ávila



Transcrição epigráfica do autor, 2018: “Aqui jaz o coronel Garcia d’Avila Pereyra, Cavaleiro Prior [?] da Ordem de Christo. Fidalgo da Casa de sua Magestade. Falleceo em 2 de junho de 1734. Jazigo dos Avilas e P. Albuquerque.”

Fonte: Arquivo do autor, 2018.

As mulheres da família também tiveram participação ativa nessa expansão territorial, tornando-se as verdadeiras protagonistas de determinados acontecimentos. À medida que os currais avançavam pela região do vale do rio São Francisco, em razão da topografia e da fertilidade dos terrenos, que eram altamente favoráveis à criação de gado bovino, instaurou-se uma sequência de guerras e de massacres. Alguns desses ataques foram executados sob as ordens de Leonor Pereira Marinho (?-1686) e de Catarina Fogaça (1643-1704), a exemplo da destruição dos aldeamentos de Acará, Curumambá, Sorobabé, Santo Inácio, Santa Cruz e de São Francisco Xavier, levando os jesuítas a abandonarem definitivamente a região conhecida como “aldeamentos das Jacobinas” (SANTOS, 2008).

Há uma série de documentos em que jesuítas, franciscanos, carmelitas, oratorianos e, principalmente, capuchinhos expressavam acusações contra Francisco Dias d’Ávila II e também contra Leonor e Catarina, atribuindo diretamente a elas, o mando de destruir aldeamentos indígenas inteiros pelo vale do rio São Francisco na segunda metade do século

XVII, remetendo os reclames para a Igreja e para a própria coroa portuguesa (BARBOSA, 1991; PESSOA, 2003).

Esse comportamento audacioso, não por acaso, também apareceu em Isabel d'Ávila Marinho (?-1704), filha da mesma Catarina Fogaça. Contrária a se casar com seu tio Francisco Dias d'Ávila II, Isabel fugiu da Casa da Torre para contrair núpcias com Dom Manuel Pais da Costa, em 1678, membro de uma família que era a grande inimiga dos Garcia d'Ávila na época, e acabou sendo deserdada do morgado (PESSOA, 2003).<sup>62</sup> É importante que se ressalte a agência dessas mulheres tomando decisões ousadas e, por vezes, virulentas, o que ajuda a desconstruir um pouco a imagem excessivamente fragilizada e submissa que foi vinculada à mulher brasileira dos tempos coloniais.

Já na primeira metade do século XVIII, a família foi diversificando seus negócios, ligados a vários segmentos e com diversos graus de importância, e estabeleceu uma verdadeira rede tentacular, com arrendamento de terras, abastecimento de carnes, exploração de salitre, pesca de baleias, engenhos de açúcar, comércio de cocos e de âmbar, olarias, pedreiras, casas de farinha, cobrança obrigatória de foros para aqueles que viviam em suas terras, etc. (PESSOA, 2003).

Entretanto, a família começou a sentir os sintomas do declínio econômico já na segunda metade do século XVIII. Essa época de decadência não foi apenas marcada pelas dificuldades financeiras, mas também por atos de violências e torturas, praticados com crueldade e sadismo contra a escravaria. A tamanha brutalidade dessas ações aterrorizou até mesmo os colonizadores portugueses da época. Homens, mulheres e crianças foram vítimas de torturas atroz, principalmente pelo último Garcia d'Ávila, conhecido como Mestre de Campo Garcia d'Ávila Pereira de Aragão (batizado em 1734-1805), o qual foi denunciado ao Tribunal do Santo Ofício em Portugal (MOTT, 1988, 2010a).

As fontes históricas sobre a identidade étnica dos escravos de origem africana que passaram ao longo dos séculos na Casa da Torre são escassas, ficando restrita somente ao testamento de Garcia d'Ávila, o Velho, falecido em 1609. Segundo Pessoa (2003, p. 228, grifos nossos):

O testamento do 1º Garcia d'Ávila faz menção à alforria de alguns escravos da *Guiné*, como Fernando, sua mulher Marquesa, sua filha Inês e seu filho Manuel Francisco, sua mulher Isabel e seus filhos (que teriam que trabalhar mais um ano depois da morte de Garcia para facilitar ao seu sucessor) e também declara forra a mulata Brígida. Ainda declara forros aos da terra (índios) Faustina, mulher de Vicente (já forro), José

---

<sup>62</sup> Para ver detalhes sobre o romance proibido e a fuga de Isabel d'Ávila Marinho (?-1704) da Casa da Torre, ver Pessoa (2008).

e Romão, filhos do casal, e também Madalena, sua mãe, seu pai e irmãos. Pelas indicações de início dos seiscentos, Garcia possuía escravos da *Guiné* e da terra, mas não há especificação de seu número e as propriedades nas quais trabalhavam. Com a expansão das propriedades pecuaristas da Casa pelos sertões nordestinos, uma parte considerável da mão de obra compulsória devia ser composta por indígenas, mas devido às dificuldades da legislação no que diz respeito a sua escravização, sua qualificação como administrados ou similar servia para camuflar as situações concretas de escravidão que se opunham à legislação.

A partir da segunda metade do século XVIII, a crescente concorrência com produtos de gado similares vindos do Sul do Brasil, com qualidade bem superior, já estava levando a pecuária nordestina paulatinamente à sua derrocada (MOTTA, 2011; TAVARES, 2008).

Apesar de o último Garcia d'Ávila ter sido casado por duas vezes – sua primeira esposa chamava-se Ana Teresa Cavalcanti de Albuquerque e faleceu sob circunstâncias obscuras, e sua segunda esposa, Dona Josefa Maria da Conceição e Lima, não morava com seu marido, mas sim em Salvador junto aos seus pais, um aspecto muito curioso para os padrões morais da época e que talvez remetesse a algum receio em relação à sua própria segurança diante da morte misteriosa de sua antecessora –, ele não deixou descendentes, oficialmente (HOLANDA, 2012).

Entretanto, Bandeira (2000) afirma que ele teve alguns filhos com escravas e forras. De acordo com este autor, houve três filhos com a crioula forra Adriana: José, Fasta e Joaquina; e, ainda, quatro filhos com a escrava Ana: Francisco Dias d'Ávila, Antônio de d'Ávila Pereira, Joaquim de d'Ávila Pereira e Garcia de d'Ávila. Para os três primeiros, houve testamenteiros nomeados, e a todos fez doações, bem como ainda lhes deixou os bens remanescentes de sua terça. Sozinho em sua “torre” e temido por suas atrocidades, veio a falecer aos 70 anos, em 1805, sendo o último representante varonil da família Garcia d'Ávila.<sup>63</sup>

Com uma propriedade de tamanho colossal, as invasões tornaram-se inevitáveis, ficando cada vez mais difícil administrar, e naquela altura já existiam cidades inteiras dentro dos limites do antigo latifúndio. Liquidações, hipotecas e vendas, provocadas pela baixa competitividade da pecuária nordestina, implicaram o desmonte desse grande patrimônio. A Casa da Torre passou, assim, para as mãos dos clãs dos Pires de Carvalho e Albuquerque e dos Aragão (Figura 33 e Figura 34), cujos herdeiros deram destaque político à Casa da Torre no processo de Independência do Brasil, mas a falência da propriedade já era inevitável (PESSOA, 2003).

---

<sup>63</sup> No capítulo referente ao Galeão Sacramento, será mencionada a família Guedes de Brito, então proprietários da Casa da Ponte e primos distantes dos Garcia D'Avila, com os quais tiveram uma relação conflituosa (DÓRIA, 2005).

Figura 33 – Antonio Joaquim Pires de Carvalho e Albuquerque, Barão da Casa da Torre e, posteriormente, Visconde da Torre de Garcia d'Ávila



Fonte: Instituto Histórico e Geográfico da Bahia, 2019.

Figura 34 – Dona Maria Epifânia de São José e Aragão.



Fonte: Instituto Histórico e Geográfico da Bahia, 2019.

Após o processo de Independência, a mãe Ana Maria de São José e Aragão (1760-1833) e o filho Antonio Joaquim Pires de Carvalho e Albuquerque, Barão da Casa da Torre (1785-1852), respectivamente, sobrinha e sobrinho-neto do último Garcia d'Ávila, desfizeram-se dos negócios, começaram a abandonar a Casa da Torre de forma gradativa e buscaram no Estado Imperial cargos de relevância militar e judicial para se manterem no grupo elitizado baiano, já que a relativa proeminência social proporcionada pelo prestígio dos seus ancestrais certamente facilitou a candidatura e o ingresso em cargos públicos (PESSOA, 2003; 2017).

A imponente sede foi definitivamente abandonada pela família em meados do século XIX, mais precisamente após a morte de Antonio Joaquim Pires de Carvalho, em 1852 – que, em vida, conseguiu se tornar o Barão da Torre de Garcia d'Ávila e, depois, foi elevado a Visconde –, um parente lateral que conseguira um título nobiliárquico no Brasil Imperial, algo em que seus antecessores nunca tiveram êxito. Sabe-se que, por volta de 1872, apenas dois escravos africanos zelavam pela Casa, que adentrou pelo século XX com suas estruturas arruinadas (Figura 35 e Figura 36) e em parte cobertas pela vegetação litorânea (MOTTA, 2011). Os dias de glória da Casa da Torre haviam chegado ao fim.<sup>64</sup>

Figura 35 – Aspecto da área da cavaleriça no início do século XX



Fonte: FALCÃO, 1940.

---

<sup>64</sup> Após o falecimento do Visconde da Torre de Garcia d'Ávila e de sua mulher, sucedeu-lhes na posse da Casa o filho Domingos Pires de Carvalho e Albuquerque. Com a morte deste, em 1888, sem descendência, a propriedade passou a seu cunhado, o tenente-coronel José Joaquim de Teive e Argolo, que a vendeu ao senhor Laurindo Régis. Das mãos deste, a Torre foi para o senhor Hermano de Santana, que dela dispôs em favor do senhor Otacílio Nunes de Sousa, proprietário do terreno na época do tombamento federal, em 1938, continuando até os dias de hoje como propriedade particular, pertencente à Fundação Garcia d'Ávila.

Figura 36 – A capela foi o único setor que se salvou do arruinamento, graças aos moradores da região da Praia do Forte, e até recentemente celebravam-se missas neste templo



Fonte: FALCÃO, 1940.

A trajetória da Casa da Torre é, em muitos aspectos, uma história que nos parece bastante familiar, com enredos que se repetem em várias fazendas escravistas pelo Brasil, com todos os elementos clássicos, como: patriarcalismo, intrigas familiares, genocídio contra indígenas, torturas contra a escravaria, amores proibidos, relações sexuais interétnicas, mortes misteriosas, passagens secretas, fantasmas dos antigos moradores, tesouros escondidos, etc. Embora cada caso guarde suas próprias proporções e peculiaridades, a Casa da Torre é um testemunho icônico sobre a formação histórica da desigualdade social no Brasil, a qual está situada em suas raízes mais profundas, o que nos leva a uma reflexão mais crítica sobre como uma única família conseguiu ser a detentora da maior propriedade rural de que se tem notícia na história moderna do continente americano.<sup>65</sup>

---

<sup>65</sup>Cabe aqui uma explicação de ordem bibliográfica e teórica, o historiador Pedro Calmon lançou em 1939 a obra “*História da Casa da Torre: uma dinastia de pioneiros*”. Trata-se de uma obra fundamental para compreender o contexto histórico da conquista do sertão nordestino, o qual a Casa da Torre teve um papel de destaque. A pesquisa baseou-se em uma rica documentação e teve como foco a defesa das tradições, demonstrando a importância e os grandes feitos das mais importantes famílias patriarcais para a construção da nacionalidade brasileira. Por outro lado, Calmon era um produto de sua época, um tempo onde a historiografia enaltecia os grupos mais elitizados em

Dória (2005) estima que existem entre 10 mil e 20 mil descendentes dos Garcia d'Ávila de forma lateral, através dos Pires de Carvalho e Albuquerque e dos Bulcões. E para os descendentes de Caramuru e da índia Catharina de Paraguaçu, o autor calcula aproximadamente 1 milhão de descendentes. Mas aqui, avaliando que a família Garcia d'Ávila é contemporânea a Caramuru, e levando em consideração os inúmeros filhos ilegítimos, como crianças mamelucas, mulatas e mesmo brancas por meio de relações extraconjugais, é bem possível que a cifra total seja muito superior a 1 milhão de brasileiras e brasileiros, que seriam descendentes diretos da índia tupinambá Francisca Rodrigues e daquele jovem português que chegara ao Brasil em 1549.

Talvez, para Garcia d'Ávila, o Velho, nascido em um país que estava envolvido em constantes conflitos internacionais, que apresentava graves ondas de fome e toda a sorte de surtos epidêmicos e, ainda ameaçado pelos olhos implacáveis da Santa Inquisição, caso tivesse qualquer tipo de ligação com o judaísmo, o então desconhecido Brasil teria significado, para ele, a sua ressurreição.

---

detrimento dos grupos dominados e, logo, torna-se compreensível a forma como elaborou a sua narrativa sobre o processo de colonização no sertão. Como contraponto, essa pesquisa adotou uma perspectiva descolonizadora frente às pesquisas consideradas tradicionais, cuja proposta é de colocar em evidência que os grupos indígenas não estiveram passivos à invasão europeia e que nem os africanos teriam aceitado de forma submissa o sistema escravista. Desta forma, ao longo da tese, tentamos nos despir de valores colonialistas e procuramos pautar os grupos subalternos como agentes ativos e que foram tão importantes no processo histórico, quanto aqueles que Pedro Calmon tratou em sua obra.

### 5.1.2 *Os modelos construtivo-cronológicos da Casa da Torre*

A casa da torre de Garcia D'Avila está localizada nas coordenadas 12°34'46''S e 38°01'48''O e na bibliografia da Arquitetura há uma grande discordância entre os pesquisadores sobre a real existência de uma torre que estaria anexa ao corpo da casa (Figura 37). Alguns autores, como Pessoa (2003), sugerem a hipótese de ter existido em algum lugar da extensa propriedade de Tatuapara uma pequena torre tal como as atalaias (Figura 38), que eram pequenas torres de observação e de sinalização presentes ao longo do litoral brasileiro, e, assim, essa construção teria dado origem ao nome da residência.

Figura 37 – Compartimento que seria a suposta torre de sinalização, conforme a tradição oral



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Figura 38 – Atalaia situada no litoral da Paraíba, datada por volta de 1580



Fonte: Prefeitura de Santa Rita, 2019.

As casas de torre constituíam uma categoria da arquitetura portuguesa, que poderiam ter ou não uma torre. Nos territórios coloniais, o governo português não incentivava a construção de torres fortificadas por particulares. Essas construções poderiam, então, ser casas-fortes com funções militares (com ou sem torre) e de moradia, complementadas por uma capela (Figura 39 e Figura 40), ou, ainda, grandes casas de moradia com a presença do andar nobre (DÓRIA, 2005; PESSOA, 2003).

Quanto à origem, Dória (2005) discute se sua arquitetura não teria influência das *case-torri* italianas e as compara com construções similares em Portugal, do mesmo período, como os torrões de Faro e uma torre situada na cidade de Arzila, defendendo a hipótese de que esse tipo de construção teria uma origem urbana. Assim, a Casa da Torre de Tatuapara teria três funções básicas: residência, casa-forte, contra ataques indígenas, e posto de vigilância no litoral (DÓRIA, 2005; PESSOA, 2003).

A complexidade em classificar a edificação, fez com que se apresentasse na bibliografia uma série de designações para o monumento. Segundo Àvila (comunicação pessoal, 2019) são elas:

- Castelo da Torre de Garcia d'Ávila ou Castelo Garcia d'Ávila, ou simplesmente Castelo da Torre, com o sentido de "habitação senhorial fortificada";

- Torre de Garcia d'Ávila ou Torre de Tatuapara, com o sentido de ser uma estrutura defensiva contra os inimigos;
- Solar da Torre ou Solar de Tatuapara;
- Casa da Torre de Garcia d'Ávila, ou simplesmente, Casa da Torre. A expressão "Casa" teria aqui dois sentidos: um, referindo-se ao termo do idioma português antigo: "casa forte", "castelo", "torre" e outro, no sentido genealógico de forma figurativa, se referindo à "raça", à família, em referência às famílias nobres, aquelas famílias consideradas "grandes";
- A suposta "Torre" do Castelo, tratar-se-ia de uma outra construção, próxima ao Castelo, localizada perto da praia;
- A denominação "Forte Garcia d'Ávila" não se refere ao Castelo, mas sim a uma fortificação, que existiu na praia, próximo à foz do Rio Pojuca.

Figura 39 – Aspecto da nave da capela



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Figura 40 – Aspecto do teto da capela, cuja abóbada tem seis lados, o que justifica sua denominação de “capela sextavada”



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Diante dessa pluralidade de denominações ao monumento, vários arquitetos apresentaram o seu próprio modelo cronológico-constutivo para a Casa da Torre. Tais publicações são interessantes para a arqueologia, pois a sequência temporal da construção permite avaliar como os depósitos arqueológicos estão situados em diferentes áreas do sítio, mesmo que não haja concordância exata entre o período de construção dos compartimentos com o período de deposição dos dejetos no solo.

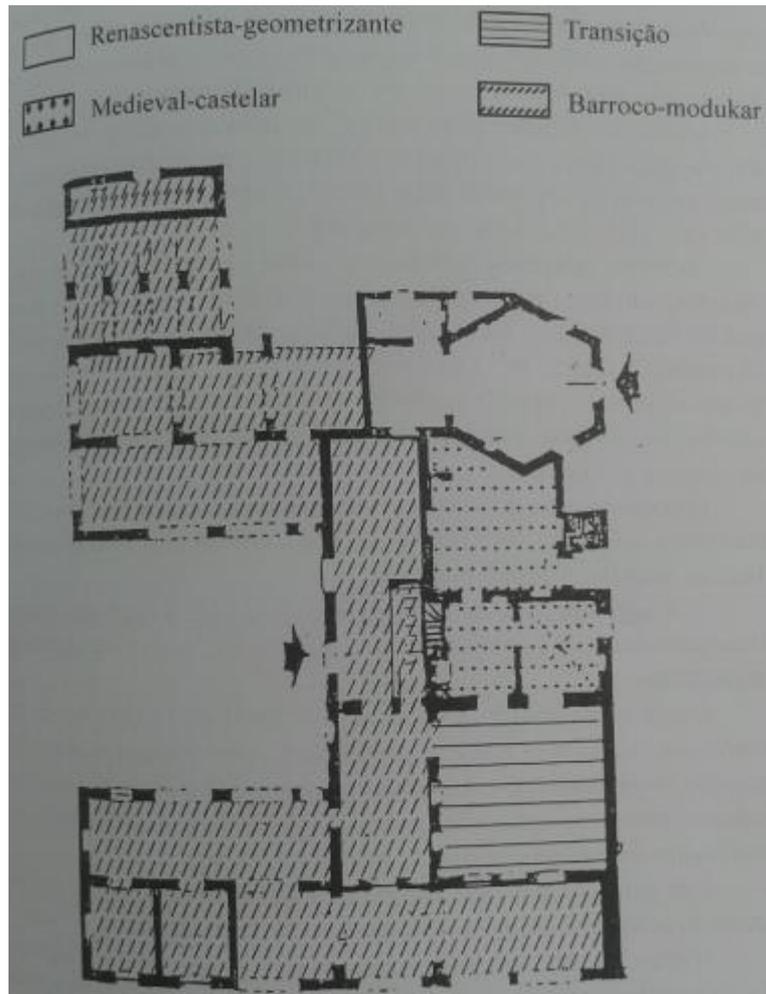
Smith (2010) destaca a Casa da Torre como a mais famosa e única remanescente das casas fortificadas que foram erguidas a partir das ordens de Tomé de Souza. O autor denomina a construção de “castelo” e afirma que seu uso apresentaria aspectos medievais. A edificação obedeceria duas fases: uma em fins do século XVI, e a segunda no início do século XVII, onde o Francisco Dias d’Ávila, neto de Garcia d’Ávila, o Velho, teria recebido conselhos do engenheiro Francisco de Frias, que esteve na Bahia entre 1671 e 1621 para projetar o restante da casa.

Fonseca (1971) defende dois momentos construtivos, com base nas técnicas utilizadas, alegando que a capela e os aposentos em anexo, por terem sido construídos em alvenaria de tijolos, estariam situados no século XVI, e todo o restante da construção em alvenaria de pedras teria sido feito em um momento posterior. O autor assinala que as técnicas empregadas não seguiram o que havia de mais avançado na época para casas fortificadas, já que um dos seus objetivos era o de proteger contra ataques indígenas, que eram carentes de maior poder bélico, e arremata afirmando que a construção não pode ser confundida com um castelo medieval, pois a construção teria sido concebida para servir de torre de sinalização.

Telles (1985) igualmente destaca a importância da Casa da Torre por ser um dos poucos remanescentes arquitetônicos dos quinhentos e identifica duas fases de construção: uma em fins do século XVI, e outra do século XVII, incluindo a capela hexagonal e as estruturas de cantaria. O autor assinala que a residência guarda características de um imponente solar urbano e prenuncia os traços de sobrados e paços municipais da Bahia de fins dos séculos XVI e XVII.

Baldessarini (1989, 2001) atribui três momentos construtivos da casa por meio de diferentes estilísticas: a primeira fase seria de orientação *medieval-castelar*, com capela hexagonal e os compartimentos em anexo no século XVI; a segunda fase seria equivalente a uma estilística *renascentista-geometrizante*, predominante na maior parte da construção situada no século XVII; e haveria uma fase de transição que resultaria na última fase e que estaria ligada a um estilo *barroco-palaciana*, situado na segunda metade do século XVIII, com a área da cavalaria como principal representante desse período (Figura 41 e Figura 42).

Figura 41 – Estilos arquitetônicos da Casa da Torre



Observação: Notar as duas setas indicando a entrada da capela e a entrada pelo pátio de recepção.  
Fonte: BALDESSARINI, 2001.

Figura 42 – Aspecto da área da cavalaria, conforme a tradição oral



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Azevedo (1996) atribui três fases construtivas com datações aproximadas para cada uma delas. Segundo o autor, na primeira fase (1551-1640), haveria uma casa de dimensões muito modestas nas imediações nos primeiros anos de Garcia d'Ávila, o Velho, entre 1551 e 1562. Após o enriquecimento da família, houve o início da construção da casa com a capela renascentista anexa em fins do século XVI, com a capela em destaque entre 1563 e 1640.

A segunda fase (1660-1678) envolveu a ampliação da casa, mas com uma nova estilística: o padrão barroco, provavelmente construído após a expulsão dos holandeses do Nordeste. Quando o patrimônio da família aumentou consideravelmente, a casa tornou-se mais imponente do que a capela.

A terceira fase (1680-1716) teria sido realizada em fins do século XVII, com a finalidade de criar setores para funções administrativas, a qual ruiu completamente, voltando a entrada da casa para o norte.

A presente tese traz informações que podem ajudar acerca desses modelos construtivos que são discutidos há décadas, no sentido de tentar encontrar por meio da cultura material elementos que possam apontar cronologias para os depósitos sedimentares em cada compartimento – embora não exista uma correlação direta entre o processo de construção e o processo de descarte, bem como a própria dificuldade em datar materiais históricos, conforme discutiremos no segundo capítulo. Nesse sentido, a pesquisa pode contribuir para o debate, sem a pretensão de resolver definitivamente o problema, e tentar clarificar um pouco essa questão, que é tão desejada pela Arquitetura.

### 5.1.3 As escavações realizadas

Com vistas a subsidiar o projeto de restauração arquitetônica das ruínas da Casa da Torre, foram desenvolvidas as atividades de monitoramento arqueológico entre 1999 e 2001 sob a coordenação do casal Ivan Dorea Cancio Soares e Nádja Freire Dorea Soares, proprietários do instituto Centro de Estudos em Ciências Humanas (CECH). As atividades de campo tomaram como base os dados relativos ao cadastramento desse sítio histórico no IPHAN como “Sítio BA-LN (Sc)-131; Praia do Forte”, em 1977, pelos arqueólogos Valentín Calderón de La Vara e Ivan Dorea Cancio Soares (SOARES, 2002; SOARES; SOARES, 2012).

A metodologia, inicialmente, estabeleceu o sítio em 18 setores localizados no entorno imediato da Casa e em suas adjacências para a realização das atividades de prospecção, conforme as intervenções propostas pela equipe de engenharia civil e de arquitetura. Os trabalhos de campo foram centrados em sondagens, das quais algumas foram ampliadas para trincheiras quando havia um maior volume de vestígios recuperados a partir das sondagens. Algumas dessas intervenções alcançaram profundidades variáveis de 1 a 3,60 metros e que resultaram em mais de 200 mil fragmentos, dentre cerâmicas, vidros, metais, ossos humanos e restos de animais e vegetais (SOARES, 2002; SOARES; SOARES, 2012).

As pesquisas arqueológicas evidenciaram quase todo o traçado original da Casa, como as ruínas dos alicerces da suposta terceira etapa construtiva da residência – que seria a ala mais nova, mas que ruiu primeiro –, o muro de circunvalação, alguns pisos no interior da casa, estruturas que cruzavam áreas de venerança da residência, como no pátio de honra e na fachada posterior da capela, e o piso de tijoleira próximo à árvore de gameleira. Juntamente com as intervenções arqueológicas, foram realizadas prospecções geofísicas com a utilização do GPR (*Ground Penetration Radar*) para identificação de estruturas subterrâneas (SOARES, 2002)<sup>66</sup>

A tradição oral sustenta que existiam dois túneis na Casa da Torre; um deles ligava a Casa até a foz do rio Pojuca, e o outro ia em direção ao atual cemitério da Praia do Forte. A forte tensão social que a propriedade viveu durante séculos, por estar localizada na linha de

---

<sup>66</sup> O GPR, também conhecido como Georadar, consiste no método geofísico que utiliza ondas eletromagnéticas de alta frequência, entre 10 e 2500 MHz (megahertz), aplicado na identificação de estruturas, vestígios arqueológicos, vazios, feições geológicas rasas do subsolo, etc. O GPR possui profundidade máxima de investigação em torno de 30 metros, limitando o uso desse equipamento em algumas áreas de pesquisa geológica. A profundidade de alcance das ondas eletromagnéticas e a propagação do sinal são dependentes da frequência do sinal emitido de propriedades como condutividade elétrica, permissividade dielétrica e permeabilidade magnética. As propriedades eletromagnéticas dos materiais refletem a sua composição e umidade, controlando a velocidade de propagação das ondas, bem como sua atenuação (FERREIRA *et al*, 2017).

frente a toda sorte de invasores, como contrabandistas, piratas, navios oficiais de bandeira inimiga, levou seus antigos moradores a investirem em estruturas defensivas, como os inúmeros canhões que foram recuperados durante as atividades de restauração arquitetônica e de prospecção arqueológica (Figura 43 e Figura 44), que fortalecem a tradição oral sobre a existência de supostas rotas de fuga. Os resultados da prospecção geofísica sinalizaram a existência de anomalias no quintal da casa na direção do rio Pojuca e na direção do cemitério, indicando que há possibilidades de existirem vazios estruturais em profundidades maiores (Figura 45).<sup>67</sup>

Figura 43 – Canhão localizado no alto das ruínas



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

---

<sup>67</sup> Sabe-se da existência de vários túneis em Salvador que foram construídos no período colonial, como o túnel na Igreja de Nossa Senhora do Carmo, que tivemos a oportunidade de visitar. Durante a caminhada, foram identificados fragmentos cerâmicos de vários tipos de pastas. Allen (2009), em suas pesquisas arqueológicas em Porto Calvo, cidade quinhentista do litoral de Alagoas, também se deparou com a menção de túneis sustentada pela tradição oral naquela localidade. A presença de túneis nesses contextos reforça a hipótese sobre a existência de túneis secretos na Casa da Torre.

Figura 44 – Canhões recuperados das atividades arqueológicas



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Figura 45 – Pesquisa com GPR durante o monitoramento arqueológico



Fonte: SOARES, 2002.

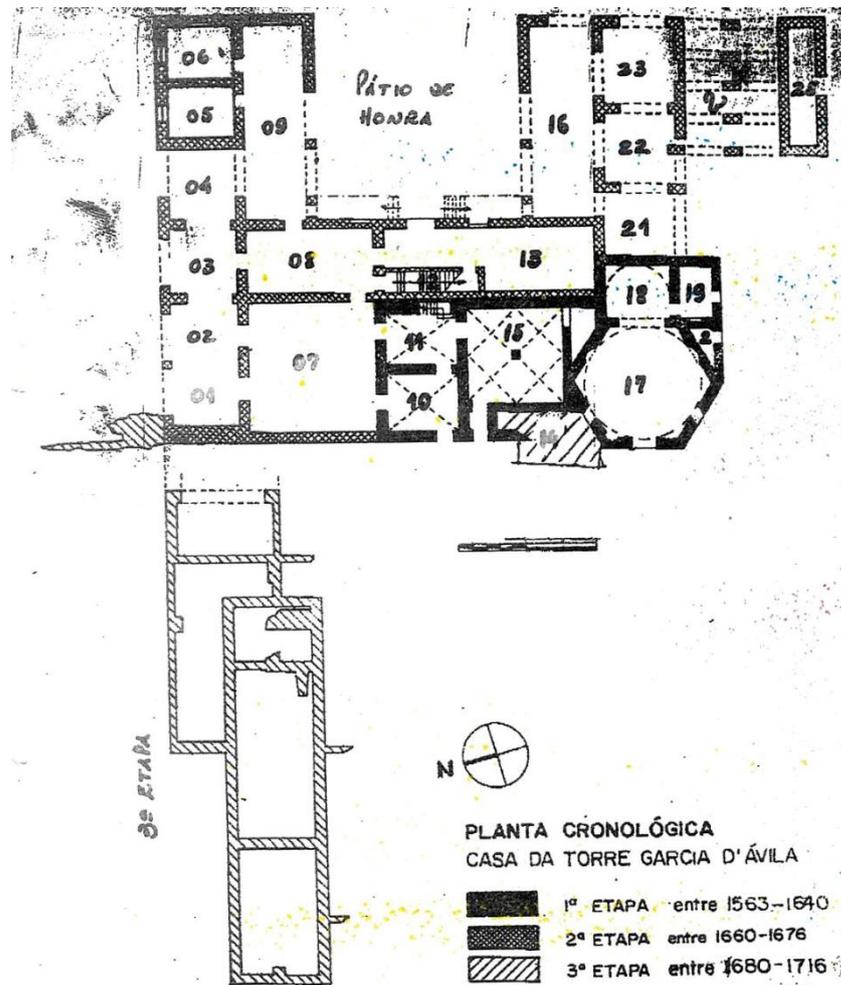
É digno de nota que, antes mesmo das atividades de restauro e de prospecção e salvamento arqueológicos, houve uma prospecção geofísica no entorno da Casa no início dos

anos de 1980, realizada por professores da Escola Politécnica da Universidade Federal da Bahia. Esse trabalho foi apresentado no I Seminário de Arqueologia Histórica, realizado no Rio de Janeiro em outubro de 1985 (OLIVEIRA; ARAÚJO; PEIXOTO, 1988).

Os autores fizeram uma prospecção utilizando o método da resistividade elétrica, conhecido também como “arranjo de Wenner”, em que foram empregados medidores de resistividade. Apesar de criticarem as tradicionais prospecções arqueológicas, afirmando que é inadmissível, em tempos modernos, “abrir buracos” para descobrir artefatos e estruturas, e de afirmarem sobre a plena eficácia do método na Casa da Torre, que indicou alterações no subsolo, os autores não descreveram na publicação os locais em que as alterações teriam sido detectadas pelos medidores (OLIVEIRA; ARAÚJO; PEIXOTO, 1988).

Em relação aos setores prospectados e escavados, reproduzimos as informações apresentadas por Soares (2002) sobre o número de intervenções e os materiais que foram encontrados, conforme a planta apresentada no relatório com as respectivas numerações das salas e dos ambientes da casa (Figura 46).

Figura 46 – Planta da Casa da Torre com a numeração dos compartimentos



Fonte: SOARES, 2002. Com croqui de Azevedo (1996).

As atividades no núcleo de recepção (setor 4) começaram em 28 de junho de 1999 e terminaram em 2 de agosto de 1999, com um total de 57 sondagens e 32 trincheiras efetuadas. Dentre as 57 sondagens realizadas, a de número 16 se destacou pela grande quantidade de vestígios, como a incidência de ossos de animais e moluscos, ainda não estudados, coletados nos níveis 5 e 6, além de muitos fragmentos de cerâmica de estilística africana e portuguesa. Destacou-se, ainda, a de número 23, onde foi encontrada uma fogueira entre os níveis 3 e 4. Na área do estacionamento I, foram efetuadas 48 sondagens, em razão da necessidade de terraplanagem para a instalação do estacionamento com a recuperação de pouco material arqueológico. Na área da ala nova, foram efetuadas seis sondagens.

O objetivo dessas intervenções foi evidenciar estruturas que estavam na subsuperfície e que estariam ligadas à etapa construtiva da casa em virtude do projeto paisagístico e conseqüente rebaixamento e nivelamento da área. Em uma das sondagens (a de

número 5), encontrou-se um berloque de ouro de 22 k (quilates)<sup>68</sup> sob a forma de adaga, mas ainda sem determinação de idade e procedência. Na área da ala noroeste, foram efetuadas 42 sondagens e 26 trincheiras, em razão das ações de terraplanagens para fins paisagísticos, e encontrou-se, na sondagem 3, um enterramento primário a 0,80 cm de profundidade (Figura 48).

Na casa propriamente dita (setor 2), foram realizadas 53 sondagens e várias trincheiras. Na sala 10, registrou-se que uma sondagem de 0,50 x 0,50 x 0,80 cm foi aberta em virtude de ter sido encontrado um “buraco” de 0,30 x 0,30 x 0,70 cm. Assim, foram abertas duas trincheiras próximas à parede, onde foi constatada a evidência de um aterro.

O relatório ressaltou que a sala 4 foi altamente rica em vestígios arqueológicos, com destaque para as sondagens 11, 12 e 13, e que durante a escavação para instalação da canaleta para o dreno descobriu-se uma grande calha de telhas cerâmicas sobrepostas. A sala 7 apresentou também muitos vestígios, com as intervenções atingindo 2,5 metros de profundidade, em razão das necessidades da obra de engenharia para instalar o dreno. Abriam-se duas sondagens (de números 7 e 10), onde foi encontrado um piso a 1,10 metro. Foi aberta uma trincheira, que recuperou uma grande quantidade de materiais.

A sala 8 não teve sondagens e trincheiras, em razão do piso de blocos de pedras, que estava completo. Entretanto, quando houve a instalação do dreno, os blocos na área destinada ao dreno foram retirados e posteriormente recolocados no mesmo local e na mesma posição. Aproveitou-se a oportunidade para realizar uma tradagem manual ali, e retiraram-se fragmentos de cerâmica tupi a uma profundidade de 3 metros.

Na sala 11, houve a busca do antigo piso, onde foram observadas as discontinuidades do piso atual. Trincheiras, de números 3, 4, 5 e 6, foram abertas junto às paredes. Através dessa abordagem, encontrou-se o antigo piso composto de lajotas retangulares de cerâmica, o qual foi preservado sob a forma de “bloco testemunho” para que o visitante possa observar. A sala 12 apresentou duas sondagens (23 e 23A), devido à necessidade de nivelar o piso e verificar sua resistência geomecânica para a instalação de degraus faltantes da escada que ali existia.

Na sala 14, houve uma única sondagem, devido à instalação de um desvio das águas pluviais, e foi encontrado o primeiro degrau da escada original. A sala 15 foi alvo de

---

<sup>68</sup> O ouro puro não costuma ser utilizado em joias porque é muito maleável e se deforma com facilidade, sendo necessário adicionar outros metais para compor liga. O padrão americano para sua medição é de 24 quilates para aquelas peças que são feitas integralmente de ouro. O artefato recuperado no setor “ala nova” apresenta 22 k (quilates), portanto trata-se de uma peça que apresenta mais de 90% de ouro puro.

intervenções mais aprofundadas, pois nela seriam colocadas as arcadas de fibra de vidro, tendo-se a necessidade de encontrar o pilar central que sustentava os arcos antigos. Os coordenadores aplicaram a técnica da decapagem em toda a sua extensão, localizando os restos de antigos pisos de lajotas cerâmicas. Na extensão da sala 15 junto à capela, denominada de 15A, acompanhou-se a retirada de entulho ali depositado e, em seguida abriu-se uma sondagem (de número 46) para a colocação do dreno.

A sala 24 foi alvo de nivelamento do piso e da instalação de gabião para o dreno. Assim, foram abertas várias sondagens e descobriu-se uma arcada (parte superior de um arco de passagem), a qual alcançou aproximadamente 1,80 metro de profundidade, além da sondagem 16 e das trincheiras 17, 35 e 48 para instalar uma vala provisória para o desvio das águas pluviais.

A capela (setor 6) apresentou um total de 16 sondagens com uma profundidade média de 0,50 cm, tendo sido interrompida a atividade em vista dos achados de restos esqueléticos humanos. Houve o rebaixamento do piso do altar-mor, com média de 0,20 cm, e a colocação de dreno, depois que todas as lajotas foram cadastradas. Nas salas 18 (altar-mor), 19 e 20 (são dois ambientes da sacristia), efetuou-se a decapagem, posto que nelas seriam instalados os drenos, devido à forte infiltração existente nas paredes.

Pelo menos 18 indivíduos foram sepultados na área da capela, incluindo homens, mulheres e crianças, quase todos em posição tradicional e com os pés voltados para a capela. Alguns esqueletos tinham adornos metálicos em seus braços, e outros tinham grandes pedras e moluscos na altura do coração.<sup>69</sup> Entretanto, nos chamou a atenção que 1 (um) indivíduo foi sepultado na posição vertical<sup>70</sup>, o que nos motivou a pesquisar, posteriormente, essa forma de sepultamento, apesar de ser uma evidência não ligada às práticas alimentares.

Na área do caminho de acesso (setor 5), foram efetuadas 81 sondagens e 11 trincheiras, devido à terraplanagem determinada para aquele local, com destaque para as sondagens 03 e trincheiras associadas a elas: a sondagem 30/trincheira A; e a sondagem 16/trincheira A.

Na área da rede hidráulica (setor 7), foram efetuadas 48 sondagens e 34 trincheiras. Nesse setor, em razão da implantação da rede hidráulica, tornou-se imprescindível a realização de prospecções em todo o trecho. Algumas sondagens atingiram a profundidade de até 3 metros,

---

<sup>69</sup>Quando os operários ficaram sabendo da existência de restos humanos no local, recusaram-se a continuar os trabalhos. A coordenadora, então, se viu obrigada a convidar uma mãe de santo, que realizou orações e colocou inúmeras velinhas por todo o sítio, e depois um padre, para celebrar uma missa como forma de serenizar os mortos que ali jaziam (Nadja Soares, comunicação pessoal, 2017).

<sup>70</sup> Ivan Soares (comunicação pessoal, 2017).

e as sondagens 01, 02 e 14 revelaram uma grande quantidade de artefatos em todos os níveis. Na área da bacia de dissipação, foram efetuadas 17 sondagens, já que a equipe de engenharia tinha o intuito de canalizar as águas pluviais até aquele local – o que justificou a abertura de sondagens nesse setor, que apresentaram uma razoável quantidade de vestígios (Figura 47). Na área de extensão do núcleo de recepção, foram efetuadas cinco sondagens, em razão do rebaixamento do solo, apresentando uma quantidade baixa de artefatos. Na área da linha de recalque, foram efetuadas 74 sondagens e duas trincheiras, em razão da instalação da rede de esgoto sanitário. Em relação à área do muro de circunvalação, havia informações históricas de um antigo muro de pedras.

Diante da abertura de uma das trincheiras próximas à linha de recalque, foi descoberto o antigo muro de circunvalação (setor 9) que fazia um quadriculamento no quintal da casa. Na área da linha de transmissão, foram efetuadas nove sondagens, em razão do posteamento da estrada nova.

Figura 47 – Sondagens no setor da bacia de dissipação, supervisionadas por Nadja Soares



Fonte: SOARES, 2002.

Na área da estrada nova (setor 8), foram efetuadas 123 sondagens e duas trincheiras, em razão da abertura de uma estrada que teria 6 metros de largura, tendo a equipe de arqueologia iniciado a abertura das sondagens em função da área determinada. Contudo, segundo o relatório, a empresa de engenharia responsável pelas obras fez as intervenções em final de semana sem a autorização da equipe de arqueologia, alargando a estrada para 18 metros de largura e com um rebaixamento de 2 metros em média, perdendo-se um rico acervo e toda sua estratigrafia devido à ação das máquinas. Após constatada a destruição, a equipe de arqueologia comunicou imediatamente ao superintendente da 7ª regional do IPHAN.<sup>71</sup>

Figura 48 – Prospecções na ala noroeste da Casa da Torre, orientadas por Ivan Soares



Fonte: SOARES, 2002.

Na faixa de 10 metros (área circundante à casa formando um anel, setor 1), foram efetuadas 25 sondagens e 21 trincheiras, onde se estabeleceu uma faixa de 10 metros de largura. As sondagens eram abertas à medida que a equipe de engenharia e arquitetura indicava a necessidade de intervenção. Próxima à parede lateral esquerda da capela, foi realizada uma sondagem e foi localizado um esqueleto humano inteiro. A fim de verificar o nível do piso

---

<sup>71</sup>Além dos casos de destruição intencional, como ocorreu na Casa da Torre, Najjar (2007) relata que existe uma grande tensão teórica-metodológica entre as equipes de Arquitetura e as equipes de Arqueologia em relação aos cronogramas das obras de restauração de construções históricas e sobre o que deve ser efetivamente preservado, já que a Arquitetura geralmente determina, à revelia da equipe de Arqueologia, um momento específico da história do monumento para sua preservação em detrimento dos demais, causando perdas irreparáveis ao patrimônio arqueológico.

original e, igualmente, para instalação do dreno, foram encontrados vários restos esqueléticos humanos, os quais não foram retirados, com exceção do que jazia na sondagem 18.

Ainda na faixa dos 10 metros, entre o fundo da capela e fundo do pátio de honra foram localizadas grandes estruturas de pedras, o que pode indicar serem construções anteriores à existente. Essa estrutura possui 29,70 metros de comprimento por 0,55 de largura. Na sala 2, contígua a essa parte, abriu-se uma sondagem para que fosse colocado o pilar de uma sustentação da parede.

Na área da gameleira (setor 10), foram efetuadas 50 sondagens e duas trincheiras, em razão de um rebaixamento do local para atender às propostas de paisagismo da equipe de arquitetura. Descobriram-se restos de piso de uma tijoleira, uma grande estrutura semelhante ao pátio de honra com o piso elevado e outra provável parte do muro de circunvalação. Na área do estacionamento II, foram efetuadas 41 sondagens, em razão das obras de terraplanagem, apresentando boa recuperação de vestígios arqueológicos.

E, finalmente, na área da cisterna (setor 3), foram efetuadas seis sondagens, em razão da necessidade de instalação de uma fossa séptica para o recolhimento dos dejetos do núcleo de recepção.

Apesar das intensas intervenções feitas pelas equipes de engenharia e de arquitetura, o que demandou da equipe de arqueologia prospecções e monitoramentos igualmente intensivos, há algumas áreas que não foram perturbadas pelas obras de restauro e pela arqueologia, bem como estruturas adjacentes à Casa da Torre, a exemplo do caminho calçado que se estende da residência até a praia, que não foi alvo do projeto. Era pela praia que os visitantes chegavam à Casa e eram recebidos no pátio de honra (Figura 49), já que o caminho por terra era extremamente precário e penoso.

Figura 49 – Pátio de honra, segundo a tradição oral



Os convidados chegavam de carruagem pela praia através de um caminho calçado que dava acesso à Casa. Apesar da instalação do muro de gabião, seu formato original era, provavelmente, em forma de rampa.

Fonte: Arquivo do autor, 2016.

Portanto, segundo Soares (2002), constatada a existência dos locais com maior concentração de vestígios, procedeu-se à abertura de sondagens e trincheiras para recuperar uma maior quantidade de vestígios e para uma melhor visualização das características estratigráficas. Seguiu-se um modelo de quadriculamento numérico das intervenções e adotou-se a metodologia da decapagem. Em alguns setores, houve uma completa evidência de pisos antigos e que auxiliam nas interpretações arquitetônicas em relação à planta original da casa do século XVI e de suas construções posteriores, incluindo possíveis compartimentos voltados para alguma atividade específica.

Esses procedimentos foram adotados principalmente com base na metodologia amplamente testada por Luciana Palestrini (1975, 1976), que preconizava: a limpeza inicial com a retirada da vegetação para uma adequada visualização; o quadriculamento da área em unidades de escavação padronizadas; a demarcação de áreas a serem prioritariamente escavadas, a execução de sondagens para fins exploratórios e a adoção de níveis naturais para guiar as escavações(SOARES, 2002).

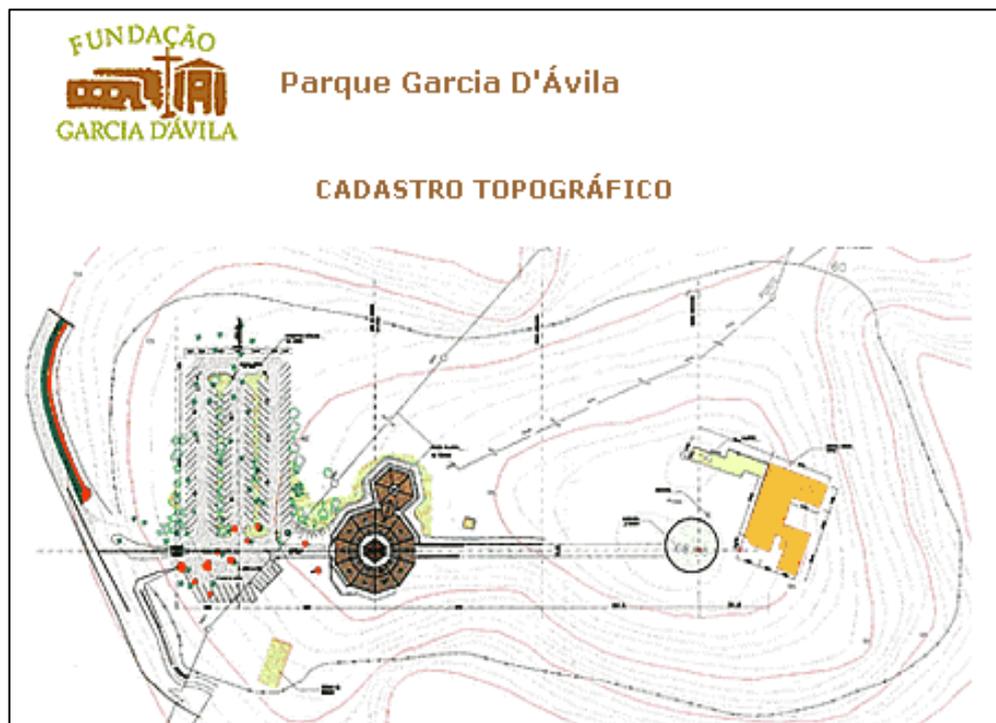
Em relação aos aspectos físicos, Almeida Junior (2011) descreve a localidade onde está situada a Casa da Torre:

[...] trata-se de terrenos de idade terciária que se apresentam como uma extensa faixa contínua de sedimentos pouco consolidados ao longo do litoral norte baiano, onde são visíveis claramente dois ambientes pretéritos de deposição, sendo a base de origem fluvial, e o topo representado por um evento de fluxo de detritos. A base estratigráfica é composta por areias finas e lentes de argilas de natureza caulínica, em virtude da presença dos argilo-minerais provenientes do embasamento cristalino, com presença de estratificações cruzadas, e o topo é composto por arenito grosso a conglomerático, mal selecionados, com variados graus de maturidade textural, apresentando, ainda, níveis de argila parcialmente endurecidos.

O relevo é representado pelo domínio dos tabuleiros costeiros, sendo caracterizados por superfícies com topos planos a convexos (morros e colinas), com cotas variando de 20 a 80 metros e em contato com o embasamento cristalino, dunas externas ou terraços marinhos. O solo proveniente dessa unidade geoambiental é do tipo podzólico vermelho amarelo, rico em argilo-minerais e sílica, o que o caracteriza como de baixa fertilidade. Há ocorrência, ainda, de um manto laterítico evidenciando a presença de argilo-minerais ricos em ferro e alumínio.

Do ponto de vista paisagístico, a sua disposição topograficamente mais elevada em relação às demais unidades geológicas favoreceu o vislumbramento quase que total da planície fluviomarinha, e por esta razão é que Garcia d'Ávila, o Velho, escolhera estrategicamente esse local para erguer a sua torre em Tatuapara. A Figura 50 mostra pelas curvas de nível a formação do tipo de morro onde está assentada a residência, que está representada no lado direito do croqui. À medida que as linhas vão se afastando da casa, há o decréscimo da altitude.

Figura 50 – Planta topográfica da área do receptivo turístico em marrom, à esquerda, e da Casa da Torre, à direita



Fonte: MELLO (2006, p. 126)

Por meio das escavações, verificou-se que os sedimentos estão concordantes com as descrições da formação geológica Barreiras, composta basicamente por arenitos, conglomerados e níveis argilosos amarelos datados dos períodos Terciário e Quaternário (SOARES, 2002).

De forma geral, os sedimentos do sítio da Casa da Torre apresentam aspecto que varia entre o arenoso e o areno-argiloso, aparecendo, recorrentemente, camadas de cascalho com estratigrafia pouco diferenciada e, por vezes, recoberta por húmus originário da cobertura vegetal na superfície. Em determinados setores, tais como o núcleo de recepção e o caminho de acesso, são compostos por sedimentos de granulometria fina e média, compostos por quartzo e feldspato, além de outros minerais em menor importância percentual, apresentando uma coloração marrom escura, que muito se deve à decomposição orgânica nas camadas superiores (SOARES, 2002).

Em algumas sondagens específicas, foram identificadas pequenas concentrações ferruginosas originárias da ação intempérica das chuvas, cujas águas penetram ao longo dos sedimentos porosos, lixiviando alguns minerais ferrosos e acumulando-se no contato do material argiloso em função da alta impermeabilidade, que é um aspecto inerente às argilas (SOARES, 2002).

A própria arquitetura da casa demonstrou a dinâmica de erosão e de sedimentação nas partes mais baixas do morro. Em determinados compartimentos, como a famosa “sala da onça”, que, segundo a tradição oral, funcionaria como uma masmorra onde os inimigos e os escravos rebeldes seriam jogados para serem devorados por uma onça que ali ficava, nota-se uma grande sedimentação arenosa.<sup>72</sup> A topografia do terreno e a erodibilidade de sedimentos arenosos do Grupo Barreiras, que se seguiu após o abandono da casa no decorrer dos séculos XIX e XX pela família, encarregaram-se de conferir o completo assoreamento desse setor, que, mesmo após a limpeza e as escavações, voltou a ficar completamente assoreado.

Hidrograficamente, nenhum curso d’água atravessa a área estudada. Existe, a 800 metros de distância do núcleo de recepção, uma pequena fonte, um minadouro natural, com toda a área pertencente à bacia do rio Pojuca, o qual deságua no Oceano Atlântico, a dois quilômetros da Casa da Torre, onde é possível ver a foz mesmo do alto da colina (SOARES, 2002).

Essa deficiência hídrica nos levou de imediato à questão do abastecimento da família Garcia d’Ávila e de sua escravaria, que ali se estabeleceram. Possivelmente, o curso d’água mencionado por Soares (2002) deve ter sido mais volumoso no passado devido a uma preservação ambiental maior nos séculos anteriores e sempre contando aumentos substanciais no período chuvoso, que ocorre na localidade entre os meses de março e junho (ALMEIDA JÚNIOR, 2011). Assim, o curso ficaria mais caudaloso e com um volume hídrico capaz de atender àquele grupo doméstico, já que ninguém poderia ter ocupado o local se não tivesse esse recurso disponível para atender as suas necessidades mais básicas.

Quando das obras de intervenções no sítio, a cobertura vegetal era composta por extensos coqueirais (*Cocus nucifera*) da família das palmáceas, bem como grandes mangueiras e jaqueiras (*Artocarpus integra*) notadamente na área da estrada nova, e, ainda, concentrações de cactos (*Cereus*) e cansanções (*Jatropha urens*) da família das euforbiáceas, além de outros vegetais de menor presença, com predominância de arbustos de gêneros variados (SOARES, 2002). A área apresentava também uma quantidade excessiva de escorpiões do gênero *Fytios*, de coloração marrom, que causaram grande estresse às equipes de arquitetura, engenharia e de arqueologia.<sup>73</sup>

---

<sup>72</sup> Em relação à existência dessa onça, há um relato de uma escrava da Casa da Torre, datado da segunda metade do século XVIII, em que ela afirma que cuidava de uma onça, alimentando-a sempre com carnes, e que o animal ficava amarrado a um pau de cepo (MOTT, 1988).

<sup>73</sup> Nadja Soares (comunicação pessoal, 2016)

## 5.2 A PESQUISA

### 5.2.1 Os artefatos no registro arqueológico

A Tabela 2, apresentada na sequência, demonstra as totalizações dos artefatos que compuseram o universo amostral e que foram efetivamente analisados. Enumeraram-se o setor escavado e a quantidade de peças que foram amostradas. Em razão da falta de um inventário da coleção, da falta de informações sobre os níveis estratigráficos de várias peças e da falta de desenhos esquemáticos sobre os perfis estratigráficos que mostrassem a profundidade de cada nível estratigráfico a partir das sondagens, tradagens e trincheiras, que totalizaram em centenas de intervenções, conforme foi detalhado no item 5.1.3, não foi possível correlacionar com segurança a quantificação das peças amostradas com seus níveis estratigráficos correspondentes de forma precisa. Entretanto, apresentamos a quantificação dos artefatos amostrados e analisados em cada sub-setor que foi escavado.

Os únicos setores do sítio que não estão na tabela são a “capela” e o “final do caminho”, pelo fato de não terem apresentado em suas únicas caixas nenhum tipo de artefato que estivesse ligado às práticas alimentares ou que estivesse dentro dos critérios estabelecidos para amostragem, conforme exposto no Capítulo 3. Em termos de quantificação absoluta, a amostragem teve como NMP (Número Mínimo de Peças) um total de 521 itens individualizados e analisados, em que estão incluídos artefatos cerâmicos, vítreos e metálicos.

**Tabela 2 – Quantitativo total de peças por setores escavados**

(Continua)

Sub-Setores Escavados	Barro simples	Vidrada	Porcelana	Stoneware	Faiança grossa	Faiança fina	Vidros	Metais
Sala 1	3	1			2		1	
Sala 2	2	1					5	
Sala 3	4	2		1				
Sala 4	5			3	4		3	
Sala 5		2						
Sala 6	5	3		1				
Sala 7	4	1			1		2	
Sala 8	23	2		1	2	2	1	
Sala 9	2	2						
Sala 10	6							
Sala 11	2	1		1	1		7	
Sala 12	2	19			1		3	
Sala 13	8	3						
Sala 15	15	1		1			1	
Sala 16	7	2					4	
Sala 22	1	1						
Sala 23	8			1	1			

Tabela 2 – Quantitativo total de peças por setores escavados

(Conclusão)

Setores Escavados	Barro simples	Vidrada	Porcelana	Stoneware	Faiança grossa	Faiança fina	Vidros	Metais
<b>Caminho de Acesso</b>	15	4				1		
<b>Rede Hidráulica</b>	65	9	4	1	20		1	
<b>Bacia de Dissipação</b>	9	4			1	3		
<b>Extensão do Núcleo de Recepção</b>	2	1			5		1	
<b>Linha de Recalque</b>	9	2			1		1	
<b>Muro de Circunvalação</b>	1				1	1		
<b>Estacionamento I</b>	11	5						
<b>Estacionamento II</b>	1	2	1		1			
<b>Ala Nova</b>	8				3		1	
<b>Ala Noroeste</b>	4	7			3	1		
<b>Ala Nordeste</b>					7	2		
<b>Gameleira</b>	3	1			3	2	8	
<b>Cisterna</b>	1	1			5	1		
<b>Faixa dos 10 metros</b>	4	2		1	1			
<b>Núcleo de Recepção</b>	14	2			4			
<b>Estrada Nova</b>	7	6			1			
<b>Armação Baleeira</b>								2
<b>Não Identificado</b>	24	4	1		9	1	3	2
<b>Total de peças</b>	<b>276</b>	<b>91</b>	<b>6</b>	<b>11</b>	<b>77</b>	<b>14</b>	<b>42</b>	<b>4</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Os números exibidos na Tabela 2 permitem inferir algumas considerações sobre o registro arqueológico da Casa da Torre. Em relação às categorias de materiais, duas situações merecem comentários. O quantitativo de vidros concentra-se em dois setores: a sala 11 e a gameleira. A sala 12 particularmente destacou-se, além do número geral, por uma grande quantidade de cerâmicas vidradas. E quanto às faianças finas, que são pastas mais recentes, estão em sua maior parte no setor nordeste da casa, apesar de seu quantitativo não ter sido discrepante em relação a outros setores.

Observa-se que, para os espaços situados dentro da casa, as salas 8, 12 e 15 tiveram poucas caixas analisadas. Em contrapartida, tiveram muitas peças aproveitadas para a amostragem, ou seja, aparentemente esses espaços proporcionaram pouca quebra do material, por algum motivo que desconhecemos. Entretanto, é possível notar na disposição espacial dos ambientes da casa, na Figura 46, que as salas 8, 12 e 15 estão contíguas; portanto, o perfil da amostra colocou em evidência uma área interna, cujos materiais foram pouco fragmentados.

É importante frisar que a presença de material descartado no interior da residência demonstra que a Casa da Torre sofreu inúmeras modificações em seus espaços ao longo dos séculos, o que corrobora o entendimento dos arquitetos ao tentarem elaborar modelos cronológico-constructivos para a residência. No início da construção, a fachada tinha sua entrada

junto à entrada da capela, com os fundos da casa de frente para o mar. Posteriormente, houve a inversão, com a fachada da residência ficando defronte à praia.

Com efeito, acrescenta-se que a construção de compartimentos abaixo do piso, como a sala 6, conhecida na memória oral como a “sala da onça” ou “calabouço” (Figura 51), e dos hipotéticos túneis que saíam da casa, certamente determinou a remoção de uma parte do solo, dos sedimentos e do lixo que ali estavam depositados – ou mesmo a expansão e a retração de determinados setores, fazendo com que a superfície fosse perturbada, revolvida e aterrada ao longo dos séculos e misturando o material que ali anteriormente fora descartado.

Figura 51 – Sala 6, conhecida como “sala da onça” na tradição oral



Fonte: Arquivo do autor, 2017.

Em relação aos setores situados fora da casa, a faixa dos 10 metros resultou em um alto número de caixas, mas com baixo aproveitamento para a amostra, em razão do excesso de fragmentação do material. Essa grande quantidade de materiais se deve, primeiramente, à sua dimensão, por ter sido o maior setor escavado em termos de tamanho de área, e, segundo, porque deve ter sido uma prática eventual descartar o lixo pelas portas e pelas janelas, gerando um acúmulo de material ao redor da casa. O pisoteio constante no entorno da residência por pessoas e animais de grande porte e o próprio revolvimento da superfície durante as obras de

ampliação da casa certamente fragmentaram os materiais, não sendo aproveitados para a nossa amostragem.

Outro setor situado fora da casa e também que se destacou na tabela foi a rede hidráulica, já que o quantitativo de peças aproveitadas para a amostragem foi discrepante em relação aos outros setores, apresentando peças inteiras ou semi-inteiras, o que permite pensar que pode ter sido a área de refugio preferencial em relação ao lixo doméstico da família Garcia d'Ávila.

Tocchetto (2005), ao discutir a formação do registro arqueológico em espaços domésticos, explana que no Brasil antigo era hábito comum as pessoas jogarem seus dejetos por todos os lados de sua moradia, mas que tinham preferência por descartar sua tralha nos fundos das casas. Essa explanação parece se adequar à Casa da Torre, tendo em vista que a rede hidráulica estava localizada no quintal da residência em uma posição mais afastada e que pode ter sido algo semelhante a um bolsão de lixo.

#### *Algumas evidências arqueológicas não associadas às práticas alimentares*

Entre aqueles vestígios que foram recuperados das escavações entre 1999 e 2001, alguns não estão ligados à alimentação, a exemplo de duas evidências que nos chamaram a atenção: instrumentos líticos polidos e sepultamento primário com o corpo depositado na posição vertical.

O primeiro caso trata-se de machados polidos, que são instrumentos fundamentais para a abertura de florestas, para estabelecer clareiras para a realização de cultivos, ou para assentamentos (NEVES, 2013). O polimento é uma técnica de abrasão lenta que se aplica a qualquer tipo de rocha e que é obtido esfregando-se a pedra sobre um polidor pelo menos tão duro quanto ela com a ajuda de um abrasivo, como areias, aliado a frequentes lavagens com água. O polimento permite a obtenção de gumes resistentes, biconvexos, criando um resultado estético bonito, pois gera brilho e ressalta o colorido da rocha (PROUS, 1992), como pode ser visto na Figura 52 e na Figura 53.

Figura 52– Instrumentos líticos polidos associados a grupos indígenas



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 53 – Artefatos líticos associados a grupos indígenas.



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Esses materiais líticos foram recuperados em diferentes setores e níveis estratigráficos, em meio ao material do período histórico, o que permite cogitar possível movimento de incorporação da cultura material tupinambá em um contexto doméstico colonial quinhentista. Adota-se aqui a perspectiva de que esse movimento se relaciona muito mais ao uso do conhecimento indígena para manejo dos recursos naturais naquela localidade pelas primeiras gerações de luso-brasileiros. Mais do que bens úteis, esses objetos ligados aos tupinambás eram, para os primeiros colonizadores, de fundamental importância para a sobrevivência frente ao duro cotidiano do século XVI, que, simbolicamente, permite discuti-los enquanto signos de alteridade, incorporados à tralha doméstica da Casa da Torre e colocados para circular.

A importância desses achados ajuda a relativizar a questão da incorporação de instrumentos e técnicas agrícolas europeias pelos indígenas, a fim de aumentar a sua produtividade, conforme apontou Castro (2002) – que, citando o relato de Pero Correia, de 1553, descreve a introdução de objetos metálicos na agricultura tupinambá, uma abordagem que se avizinha com interpretações neoevolucionistas presentes na arqueologia histórica norte-americana e expostas criticamente por Rubertone (2000) sobre uma suposta supremacia dos instrumentos agrícolas europeus frente aos indígenas.

Para o contexto da Casa da Torre, o conhecimento tupinambá foi possivelmente colocado em prática de forma a contribuir para a viabilização do assentamento e da subsistência nos primeiros tempos da família Garcia d'Ávila em Tatuapara. Os desgastes nos gumes desses machados indica que eles foram efetivamente usados e que a adoção das técnicas de cultivo e de manejo variava conforme o contexto local, ora predominando técnicas nativas, ora europeias e, talvez para contextos históricos mais tardios, as técnicas africanas.

A outra evidência que não apresenta ligação com as práticas alimentares, mas que nos chamou a atenção, foi o registro de que dois indivíduos teriam sido sepultados na posição vertical fora da capela. Pelo contexto altamente violento que a Casa da Torre atravessou por séculos, uma das possibilidades interpretativas é de que sejam punições para escravos que teriam cometido alguma grave transgressão frente à família Garcia d'Ávila. Entretanto, é também possível que tais sepultamentos primários estejam ligados a práticas judaicas, já que havia fortes suspeitas de que a família fosse constituída por cristãos-novos, a ponto de os moradores da casa terem recebido a visita de um padre da Santa Inquisição em finais do século XVI.

As práticas funerárias são tão ou mais conservadoras que as práticas alimentares, já que elas também envolvem o que há de mais profundo e cosmológico da cultura, em que a humanidade ao longo de toda a sua existência sempre buscou explicações sobre a vida, sobre a morte e sobre uma possível continuidade após a morte. As dúvidas e as angústias geradas a partir dessas questões existenciais propiciaram ao campo mortuário um conjunto de práticas muito bem-definidas para cada grupo social, e eventuais mudanças somente ocorrem quando há uma forte ruptura social (GUIMARÃES, 2007).

Durante a Idade Média, houve uma distinção na forma de sepultar os mortos entre os judeus. Aqueles que viviam fora da Europa eram denominados judeus *sefarditas* e sepultavam seus mortos na posição horizontal. Já os judeus que viviam na Europa, sobretudo na parte oriental do continente, eram denominados *asquenazitas* e sepultavam seus mortos na posição vertical. Em relação à cultura material depositada junto ao morto, os judeus *sefarditas* adornavam a sepultura com objetos semelhantes a seixos e que apresentam desenhos relacionados às escrituras do Antigo Testamento. Na língua hebraica, esses objetos são chamados de *tsoror*. Já entre os judeus *asquenazitas*, nenhuma figura decorativa ou objeto é permitido (BAR-GAL; AZARYAHY, 1998).<sup>74</sup>

Os portugueses de ascendência judaica começaram a chegar à Bahia muito cedo, num processo migratório que atravessou o século XVI e entrou na centúria seguinte, como notou o pirata Pyrrard de Laval, em seu relato de 1610, quando passou pela Bahia referindo-se aos “*crístianos nuevos*”. Segundo Risério (2004), calcula-se que entre 1634 e 1635 havia de 10% a 20% de judeus na população de Salvador. Ao contrário das situações em Pernambuco e no Caribe, cujas comunidades foram marcadas como grupos segregados, a comunidade judaica de Salvador estava absolutamente integrada ao restante da população, e, conseqüentemente, sua cultura material apresentaria menor visibilidade em relação aos casos pernambucano e caribenho. Aqueles judeus que eram muito ricos casavam-se com cristãos velhos de alta posição social. Aqueles que eram mais pobres casavam-se com africanos e indígenas.

As duas sepulturas verticais da Casa da Torre não possuíam enxoval funerário, o que está de acordo com as práticas funerárias dos judeus europeus daquela época, possibilitando ser um vestígio silencioso de uma resistência étnico-religiosa e que se materializou em uma evidência de difícil interpretação no registro arqueológico. Conforme as palavras de Risério

---

<sup>74</sup> Com o objetivo de verificar as práticas funerárias no contexto da diáspora judaica nas Américas e comparar com o registro da Casa da Torre, consultamos as pesquisas de Albuquerque e Lucena (2003) para as escavações na Sinagoga Kahal Zur, datadas do século XVII em Recife, e as de Michelle Terrel (2000, 2005), em São Cristóvão e Neves (Caribe inglês), que investigou um cemitério judeu do século XVII na ilha de Neves, cujas lápides apresentavam inscrições em inglês, hebraico e em português.

(2004, p. 108), “não foram poucos os judeus que vieram para a Bahia no século XVI, muitos protegendo-se de perseguições sob a fachada de cristão-novo, mas realizando discretamente os seus ritos e cultivando a Bíblia Hebraica em seus corações”.

## 5.2.2 As cerâmicas

### 5.2.2.1 Cerâmicas de barro simples

A seguir, apresentamos a relação das peças de cerâmicas de barro simples que foram analisadas, ordenadas pelos três atributos: morfologia, decoração e marcas de uso, apresentando as variações e, por vezes, algumas subvariações, com o nome e as fotos para ilustrar cada categoria identificada.

#### *Atributos morfotecnológicos*

- 1) Coador: há apenas um exemplar na amostra (Figura 54).
- 2) Cuia: há somente um exemplar na amostra (Figura 55).
- 3) Panela: há 17 peças na amostragem (Figura 56).
- 4) Família das tigelas: há 30 peças na amostragem (Figura 57). Devido à falta de consenso nas bibliografias brasileira e portuguesa sobre as diferenças entre tigelas, malgas, escudelas, covilhetes e taças, e ainda como o objetivo último dessa pesquisa é o de compreender as práticas alimentares, reunimos todas essas variações sobre o nome “família das tigelas”, já que comumente os alimentos que eram servidos em tais peças tinham natureza líquida e/ou pastosa (SYMANSKI, 1997; AGOSTINI, 2011; BUGALHÃO; COELHO, 2017).
- 5) Moringa: há cinco peças na amostragem (Figura 58).
- 6) Trincho/Pratel/Prato de servir: há 39 peças na amostragem (Figura 59e Figura 60). Essas peças apresentam-se exclusivamente em barro simples e em diferentes tamanhos, e algumas apresentam fuligens internas e externas. As peças maiores são chamadas de trinchos, e as menores, de pratel. O seu proeminente pé anelar indica que a comida era colocada à mesa para ser admirada e servida, podendo ser de uso coletivo, para as peças maiores, e de uso individual, para as peças menores. Em certas ocasiões, podem ter funcionado também como tampas ou testos quando viradas. Foram produzidas entre os séculos XV e XVII (BUGALHÃO; COELHO, 2017). Carlos Etchevarne<sup>75</sup> afirma que encontrou alguns exemplares durante as escavações na Praça da Sé, em Salvador.
- 7) Prato individual: há 13 peças na amostragem (Figura 61).

---

<sup>75</sup> Carlos Etchevarne, 2019, comunicação pessoal.

- 8) Púcaro: há oito peças na amostragem (Figura 62).
- 9) Tampa: há oito peças na amostragem (Figura 63).
- 10) Vaso: há sete peças na amostragem (Figura 64).
- 11) Botija/Peroleira: há apenas duas peças na amostragem (Figura 65).
- 12) Jarro: há sete peças na amostragem (Figura 66).
- 13) Fogareiro: há apenas uma peça na amostragem (Figura 67).
- 14) Bacia: há três peças na amostragem (ver a Figura 68, que mostra uma influência tupi na forma da borda infletida para dentro do recipiente).
- 15) Caçoila: há duas peças na amostragem (Figura 69).
- 16) Taça: há duas peças na amostragem (Figura 70).
- 17) Panela de sumicha: há apenas uma peça na amostragem. Carpetudo e Lopes (2014) afirmam que algumas painelas do período quinhentista tinham a forma globular e um bordo entre o aplanado e o arredondado. A pesquisadora portuguesa Margarida Ribeiro (1984), baseada em paralelos etnográficos e alguma documentação, denominou essas peças de “painelas de sumicha”, porque seriam usadas para cozinhar mosto (cereais). Observar, na Figura 71, que a base da peça tem fuligem.
- 18) Porrão: esses vasos estavam presentes tanto nas casas mais abastadas como nas casas mais humildes em Salvador. Colocados em frente às residências, funcionavam como um verdadeiro “bebedouro”, onde os antigos baianos bebiam água fresca para aliviar o calor<sup>76</sup>. Como essas peças podem possuir vários pegadores, incluímos na amostra diferentes pegadores para distinguir um número mínimo de peças. Sendo assim, houve três peças na amostragem realizada (Figura 72).
- 19) Garrafa: há oito peças na amostragem (Figura 73).
- 20) Almofia: há apenas uma peça na amostragem. As almofias eram utilizadas tanto na fase do preparo dos alimentos como também no serviço à mesa (Figura 74).
- 21) Testo: trata-se de uma forma específica de tampa. Há apenas uma peça na amostragem (Figura 75). Essa morfologia de tampa é encontrada em contextos arqueológicos portugueses desde o século XVI. A Figura 76 demonstra esse tipo de tampa em seus respectivos recipientes.
- 22) Cuscuzeiro: trata-se de um tipo de forno. Esse tipo forma apresentaria influências indígenas (Dra. Marcia Angelia Alves, comunicação pessoal, 2019), (Figura 77).

---

<sup>76</sup> Peixoto (2019, p.338) afirma que o termo “porrão” era uma peça acessória para o processo de purga do açúcar. Nesta tese utilizamos o termo “porrão” para recipientes de água, por termos recebido a informação oral de ceramistas sobre o seu nome e sobre sua suposta utilidade.

- 23) Alguidar: há duas peças de alguidar na amostragem (Figura 78).
- 24) Travessa: há apenas uma peça na amostragem (Figura 79 e Figura 80).

Figura 54 – Coador, com 6 centímetros de diâmetro



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 55 – Cuia



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 56 – Panela



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 57 – Tigela



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 58 – Fragmento de uma moringa



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 59 – Trincho/Pratel/Prato de servir



Notar que a borda foi escurecida.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 60 – Vista de perfil da peça anterior



Seu diâmetro mede 30 centímetros.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 61 – Prato covo



Possui 3 centímetros de altura e 24 centímetros de diâmetro da boca.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 62 – Púcaro com dois pegadores



Tem 10,5 centímetros de altura, 8 centímetros de diâmetro de boca e 5 centímetros de diâmetro de base.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 63 – Tampa



Possui 7 centímetros de diâmetro e 3 centímetros de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 64 – Vaso usado para cozinhar



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 65 – Peroleira



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 66 – Jarro de cerâmica vermelha



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 67 – Fogareiro



Com 16 centímetros de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 68 – Bacia com forma tupi



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 69 – Caçoila



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 70 – Taça



Possui 7,5 centímetros de diâmetro e 7 centímetros de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 71 – Panela de sumicha



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 72 – Fragmentos de pegadores de porrões



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 73 – Bico de garrafa



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 74 – Fragmento de almofia



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 75 – Fragmento de testó



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 76 – Panelas e testos portugueses dos séculos XVI e XVIII



Fonte: CASIMIRO; BOAVIDA; DETRY, 2017.

Figura 77 – Cuscuzeiro



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 78 – Alguidar



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 79 – Travessa, em sua parte interna



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 80 – Travessa, em sua parte externa



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Assim, de um total de 276 peças, 163 tiveram sua morfologia plenamente identificada em razão da fragmentação do material. Em se tratando de material histórico e que remonta desde os quinhentos, torna a identificação morfológica de certas peças mais complexa, como foi o caso de um dos exemplares da amostra, que aos olhos atuais poderia ser denominada como um jarro. Entretanto, trata-se, na verdade, de uma panela – ou no dizer da arqueóloga portuguesa Margarida Ribeiro (1984), trata-se de uma “panela de sumicha”.

Contudo, os dados tecnológicos obtidos, como tipo de queima, tipo de base ou técnica de manufatura, foram aproveitados para a realização de índices de frequência. Sendo assim, a Tabela 3 apresenta os números totais e a porcentagem sobre as 163 peças identificadas.

Tabela 3 – Porcentagem total das formas identificadas

<b>Formas identificadas</b>	<b>Número total</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Coador	1	0,36
Cuia	1	0,36
Panela	17	6,15
Família das Tigelas	30	10,86
Moringa	5	1,81
Trincho/Prato de servir	39	14,13
Prato	13	4,71
Púcaro	8	2,89
Tampa	8	2,89
Vaso	7	2,53
Peroleira	2	0,72
Jarro	7	2,53
Fogareiro	1	0,36
Bacia	3	1,08
Caçoila	1	0,36
Taça	2	0,72
Panela de sumicha	1	0,36
Porrão	3	1,08
Garrafa	8	2,89
Almofia	1	0,36
Testo	1	0,36
Cuscuzeiro	1	0,36
Alguidar	2	0,72
Travessa	1	0,36
<b>Total da amostra</b>	<b>163</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Em relação aos aspectos tecnológicos e morfológicos, as Tabelas de 4 a 9 apresentam as porcentagens sobre a forma dos pegadores (asas e alças), forma dos lábios, forma das bases, o antiplástico e/ou tempero, o tipo de queima e a técnica de manufatura.

Tabela 4 – Porcentagens totais sobre as técnicas de manufatura

<b>Técnica de manufatura</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Torneado	221	80,07
Acordelado	33	11,95
Modelado	21	7,06
Não identificado	1	0,36
<b>Total da amostra</b>	<b>276</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Tabela 5 – Porcentagens totais sobre o antiplástico e/ou tempero

<b>Antiplástico ou Tempero visível a olho nu</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Não visível a olho nu	62	22,46
Mineral (Quartzo e Micáceos)	211	76,44
Mineral (Quartzo e Micáceos) e Cerâmica (caco moído)	3	1,08
<b>Total da amostra</b>	<b>276</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Tabela 6 – Porcentagem total sobre o tipo de queima

<b>Tipo de queima</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Oxidante	182	65,94
Redutora	37	13,04
Não identificado	42	15,21
Incompleta	15	5,43
<b>Total da amostra</b>	<b>276</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Tabela 7 – Porcentagem total sobre a forma dos pegadores

<b>Forma dos pegadores</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Não se aplica à função da peça	108	39,13
Vazada trapezoidal na horizontal	12	4,34
Vazada trapezoidal na vertical	4	1,44
1 Negativo	4	1,44
2 Negativos	2	0,72
NI	131	47,82
Vazada arredondada na vertical	6	2,17
Não vazada trapezoidal na vertical	1	0,36
Dois furos para alça	1	0,36
Vazada arredondada para baixo	1	0,36
Forma de cabo fundido à parede	1	0,36
Não vazada na horizontal	1	0,36
Não vazada arredondada na vertical	2	0,72
Horizontal	2	0,72
<b>Total da amostra</b>	<b>276</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Tabela 8 – Porcentagem total da forma dos lábios

<b>Forma</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Não se aplica	16	5,79
Apontado	33	11,95
Arredondado	22	7,97
Biselado	18	6,52
Plano	17	6,15
Quebrado	170	61,59
<b>Total da amostra</b>	<b>276</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Tabela 9 – Porcentagem total da forma da base

<b>Forma</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Não se aplica	10	3,62
Plana	128	46,37
Plana-côncava	7	2,53
Anelar	48	17,39
Anelar-côncava	3	1,08
Anelar reforçado	1	0,36
Pedestal plano	3	1,08
Pedestal côncavo	1	0,36
Quebrado	75	27,17
<b>Total da amostra</b>	<b>276</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

### *Atributos decorativos*

Em relação à decoração, poucas peças da amostragem apresentaram desenhos e mesmo incluindo fragmentos de paredes e ou de bordas, pouco contribuiu para a mudança do cenário. Assim, as decorações foram agrupadas em “famílias” para sistematizar as variações nas seguintes categorias:

- 1) Plástica: linhas retas e onduladas de forma concêntrica. Há 30 peças na amostragem (Figura 81).
- 2) Plástica – Motivo africano: há apenas uma peça na amostragem (Figura 82). A peça acima apresenta uma decoração em forma de zigue-zague incisiva. De acordo com Symanski (2010), essa decoração remete a uma estética africana, através das similaridades com os desenhos feitos durante as escarificações corporais, como mostra a Figura 83.
- 3) Plástica – Barroca: há duas peças na amostragem. A Figura 84 mostra uma variedade de púcaro, que apresenta uma decoração muito específica denominada de alcarraza. Existem famosas pinturas com essa decoração plástica, como pode ser visto na Figura 85 e na

Figura 86. A forma da decoração sugere que houve o uso de algum instrumento romboédrico ou mesmo uma colher para formar os sulcos.

- 4) Plástica – Decoração em alto relevo: há apenas uma peça na amostragem, decoração típica do século XVII (Figura 87).
- 5) Plástica – Lábio denticulado: há duas peças na amostragem. Ribeiro e Jácome (2014) afirmam que essa decoração estaria vinculada aos tupis. De toda forma, pela morfologia da peça e pelas indicações na bibliografia, não parece se tratar de uma decoração de origem europeia (Figura 88 e Figura 89).
- 6) Plástica – Inscrição: há apenas uma peça na amostragem, que remete ao cuscuzeiro. (Figura 90).
- 7) Pintada – Faixas em vermelho ou em preto: há 10 peças na amostragem (Figura 91). Conforme foi explanado no Capítulo 4, a tinta tauá é de origem indígena e foi amplamente usada na cerâmica popular baiana desde o período colonial até os dias atuais. Na Figura 91, observa-se a fusão de três origens: a forma europeia da moringa, a tinta indígena tauá, já bem desbotada, e o desenho com um motivo africano, com faixas sinuosas e com terminações arredondadas.
- 8) Pintada – Pinceladas oblíquas em vermelho: há quatro peças na amostragem (Figura 92). A sua decoração é bastante peculiar, pois a forma abaciada da peça remete ao contexto tupi, bem como a tinta vermelha. Entretanto, esse motivo não é conhecido pela bibliografia,<sup>77</sup> levantando a hipótese de se tratar de um caso de contato interétnico entre tupis e portugueses, tendo em vista que a Casa da Torre começou a ser construída em 1551.
- 9) Pintada – Motivos tupinambás: há quatro peças na amostragem. Como no caso anterior, essa peça da Figura 93 apresenta claros motivos tupis e não está documentada na bibliografia especializada.<sup>78</sup> É interessante observar que na peça há dois furos, como se fosse para deixá-la em suspensão. Em sua base, há fuligem e a queima é redutora. Logo, por suas características peculiares, permite-se pensar que seja um material tupi inédito ou um artefato situado no contexto do contato com os europeus. Entretanto, é importante deixar como nota que sobre tais furos, Wüst (1983) relata que há orifícios isolados que perfuram certas peças de cerâmicas pré-históricas e que seriam interpretadas pelos arqueólogos como “furos de suspensão”, mas que observando o diâmetro, a espessura dos

---

<sup>77</sup> Angelo Correia, Carlos Etchevarne e André Prous, 2018, 2019, comunicação pessoal.

<sup>78</sup> Angelo Correia, Carlos Etchevarne e André Prous, 2018, 2019, comunicação pessoal.

fragmentos, a queima, etc, a pesquisadora questiona a suposta função de que os potes pré-históricos desempenhariam um papel de estocagem por suspensão. Resta saber, se os orifícios do pote tupi da Casa da Torre, seria pré-histórico ou seria um produto dos encontros coloniais.

Figura 81 – Tigela com decoração plástica em linhas concêntricas retilíneas



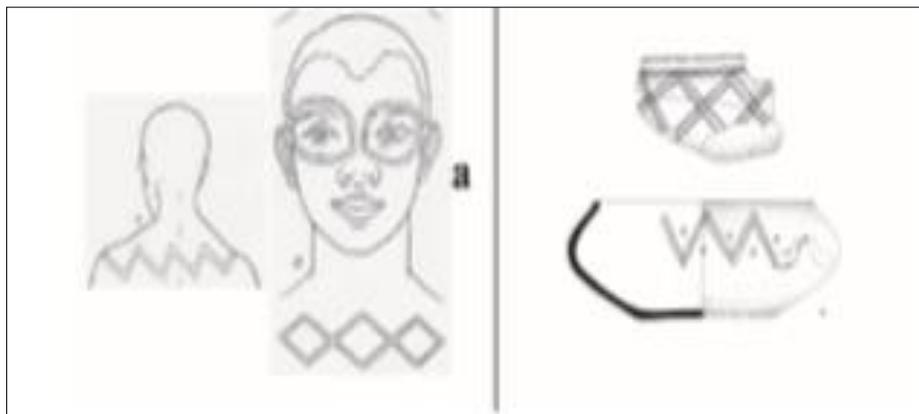
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 82 – Decoração de origem africana



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 83 – Escarificações em um homem e decoração plástica em objetos cerâmicos



Fonte: SYMANSKI, 2010.

Figura 84 – Púcaro com decoração plástica



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 85 – Imagem de Santa Rufina, pintada por Esteban Murilo



Santa Rufina é considerada a padroeira dos ceramistas espanhóis no século XVII.  
Em suas mãos, há púcaros com a decoração plástica citada.

Fonte: Museu de Dallas, 2018.

Figura 86 – Pintura de Diego Velazquez, *El aguador Del Sevilla*, século XVII



Fonte: Wikipedia, 2018.<sup>79</sup>

Figura 87 – Decoração oblíqua em alto relevo



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

---

<sup>79</sup> Disponível em: [https://en.wikipedia.org/wiki/List\\_of\\_works\\_by\\_Diego\\_Velázquez#/media/File:El\\_aguador\\_de\\_Sevilla,\\_por\\_Diego\\_Velázquez.jpg](https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_works_by_Diego_Velázquez#/media/File:El_aguador_de_Sevilla,_por_Diego_Velázquez.jpg). Acesso em: 10 jan. 2019.

Figura 88 – Tigela com decoração plástica no lábio



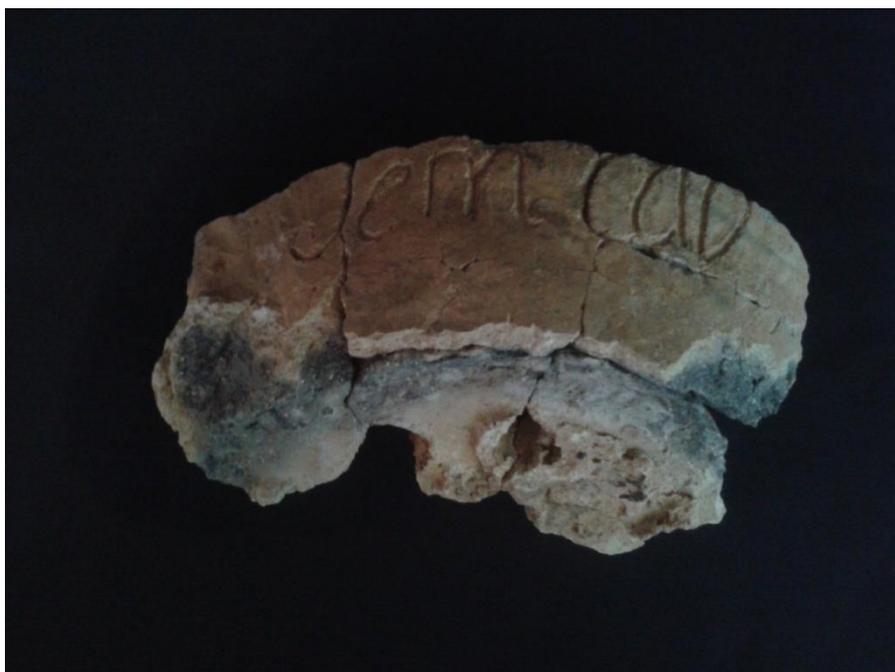
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 89 – Detalhe do denticulado



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 90 – Inscrição no alfabeto latino



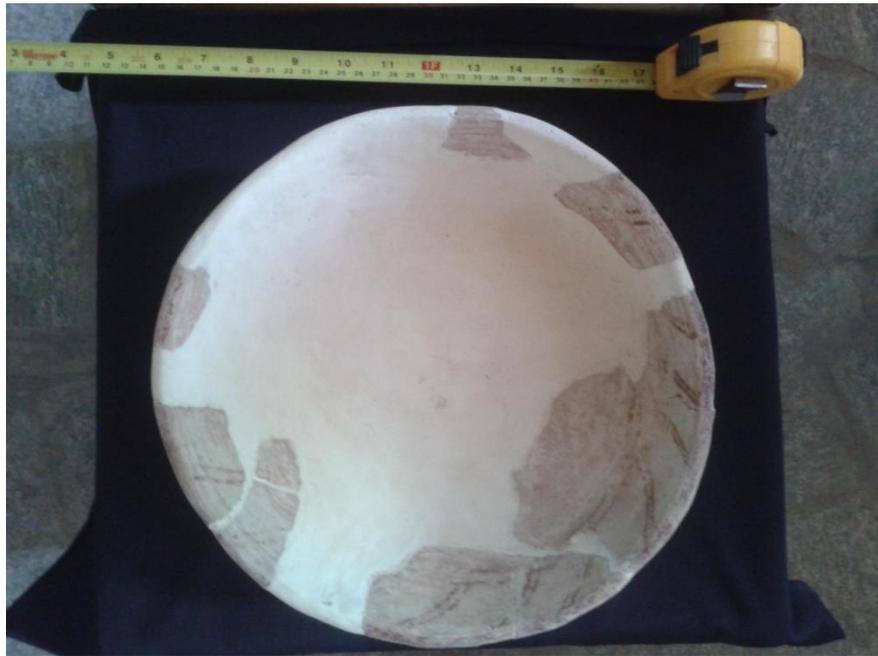
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 91 – Faixa em vermelho, pintada com tinta tauá



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 92 – Pintura em vermelho com linhas oblíquas



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 93 – Vaso tupinambá



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Assim, diante de um total de 276 peças de cerâmica de barro simples, somente 44 apresentaram algum tipo de decoração plástica ou pintada, o que significa apenas 15,94% de

peças decoradas. Sendo assim, a tabela a seguir apresenta os números totais e a porcentagem sobre as 44 peças identificadas.

Tabela 10 – Porcentagem entre as peças decoradas

<b>Decoração</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Plástica – Linhas retas e onduladas	30	67,18
Plástica – Motivo africano	1	2,27
Plástica – Barroca	2	4,54
Plástica – Lábio denticulado	2	4,54
Plástica – Inscrição	1	2,27
Pintada – Faixas em vermelho ou em preto	10	22,72
Pintada – Pinceladas em vermelho	4	9,09
Pintada – Motivos tupis	4	9,09
Plástica – Formas oblíquas em alto relevo	1	2,27

Fonte: Elaboração própria, 2019.

### *Marcas de uso*

Em relação a marcas de uso, a grande maioria das peças não apresentou qualquer marca de fuligem. Várias peças tiveram diversos tipos de marcas, assim elas foram contabilizadas como uma única categoria de modo a visualizar a ocorrência das marcas nas peças. Segue abaixo a Tabela 11, com as variações e subvariações de marcas identificadas e fotos com algumas marcas de uso.

Tabela 11 – Números totais e porcentagens totais de marcas de uso em cerâmicas de barro simples

<b>Marcas de uso</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Ausente	203	73,55
Fuligem interna	2	0,72
Fuligem na base e nas paredes externas, oxidação, efeitos tafonômicos	1	0,36
Fuligem nas partes interna e externa	24	8,69
Fuligem interna na altura do lábio	4	1,44
Marca de gordura na parte interna	9	3,26
Processos tafonômicos	2	0,72
Fuligem apenas na base	6	2,17
Fuligem na base e nas paredes externas	14	5,07
Marca de gordura interna e fuligem externa	1	0,36
Oxidação	1	0,36
Esfumarado externamente e corrosão interna	1	0,36
Fuligem nas partes interna e externa, depósito de carbono na borda e oxidação	3	1,08
Fuligem na parte externa e marca de gordura na parte interna	2	0,72
Fuligem na parte externa e com a base corroída e mancha de gordura na parte interna	1	0,36
Manchas escuras nas superfícies interna e externa	1	0,36
Fuligem externa e depósito de carbono na parte interna	1	0,36
<b>Total da amostra</b>	<b>276</b>	<b>100</b>

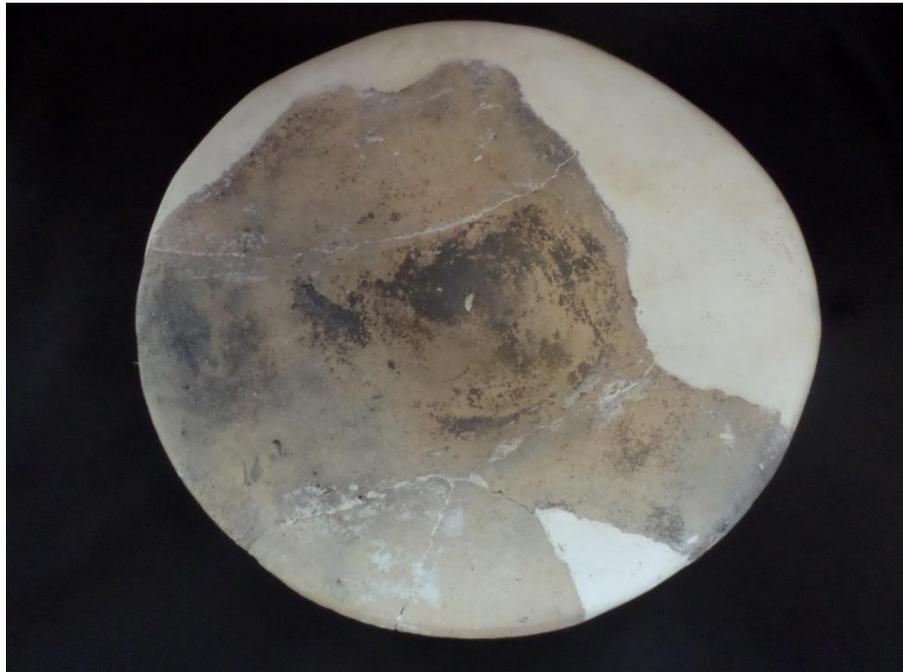
Fonte: Elaboração própria, 2019.

Figura 94 – Jarro pequeno, que foi exposto ao fogo



Manchas até a altura do lábio.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 95 – Trincho/pratel/prato de servir



Manchas em seu fundo que lembram gordura. A peça possui 26 centímetros de diâmetro, tem pé anelar e 6 centímetros de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 96 – Fragmento de uma panela com marca de linha escurecida na parte interna



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 97 – Pegador de um grande vasilhame



Sua largura é de 8 centímetros, e o comprimento é de 12 centímetros. Apresenta manchas nas partes interna e externa, na altura do pegador. Provável uso de fogo alto.

Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 98 – Fragmento de uma peça com morfologia não identificada



Manchas de fuligem na sua parte interna.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 99 – Depósito de carbono na borda do lábio e parte da superfície oxidada



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 100 – Vaso com a superfície interna corroída enquanto indício de fermentação



Na superfície externa, apresentou características de esfumarado (leve camada de cinzas).  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Durante os trabalhos de análise da coleção da Casa da Torre, houve vários momentos de conversas com os moradores da Praia do Forte, e indagou-se junto às cozinheiras mais velhas da vila sobre as madeiras mais procuradas para usar nos fogões de lenha durante o preparo dos alimentos. Todas as cozinheiras disseram que a aroeira era a preferida. Segundo as cozinheiras, a sua madeira não deixa gosto na comida. Como a aroeira é uma planta nativa do Brasil, ou seja, está presente no ecossistema nacional desde a pré-história, buscamos mais informações sobre ela.

Silva *et al.* (2018) afirmam que a denominação “aroeira” é originária da abreviatura de “*araroeira*”, ou seja, “arara” mais o sufixo “eira”, que significa “árvore da arara”. É uma espécie de porte arbóreo, copa grande e caducifólia, tronco retilíneo e madeira de alta densidade. Para o setor energético, a lenha e o carvão são de boa qualidade, com poder calorífico em torno de  $4.582 \text{ kcal}\cdot\text{kg}^{-1}$ . No estado cearense, a madeira é utilizada em fornos (caieiras), e, segundo os oleiros, a lenha é boa porque “a queima acontece devagar”. E, em seus experimentos sobre a queima das aroeiras, os pesquisadores chegaram à conclusão de que a carbonização dessa madeira rende muito carvão e que é altamente aproveitável para o uso doméstico em razão da sua rentabilidade.

Diante dos relatos orais e dos experimentos científicos, é bem possível que desde os tempos da família Garcia d'Ávila a aroeira pode ter sido utilizada como lenha para o processamento dos alimentos, deixando seus resíduos nas superfícies externas dos vasilhames cerâmicos que formaram a amostragem. Uma possível investigação arqueobotânica em peças que apresentam depósito de carbono (Figura 98) pode elucidar sobre o uso dessa e de outras madeiras para o processamento dos alimentos na área da Casa da Torre.

Conforme foi observado na análise morfológica, foram poucas as peças que tiveram sua forma plenamente identificada. Entretanto, a observação das marcas de uso nos vasilhames proporcionou um refinamento da análise das peças, a julgar pelas marcas deixadas pela fuligem e pelos alimentos em sua parte interna. E um desses casos parece ser dos pratos de cerâmica, de variados tamanhos e feitos para servir à mesa, em razão do pé anelar muito pronunciado, e que foram denominados por Bugalhão e Coelho (2017) como “trinchos”. Algumas dessas peças indicam marcas de fuligem na parte externa, e outras apresentam manchas de gordura na sua superfície interna (Figura 94).

Essas marcas de uso podem sinalizar que se trata dos pratos de uso coletivo do século XVI. Peixoto e Lima (2018, p. 349) assinalaram que *“como relata Nobert Elias, inexistiam no século XVI peças individuais, e a comida sólida era colocada em grandes rodela de pão à guisa de suportes”*. Como os Garcia d'Ávila eram tradicionais pecuaristas, é possível que a mancha seja de origem animal, já que, conforme o relato de Nadja Dorea<sup>80</sup>, a mancha da peça (Figura 92) não saiu após intensa lavagem.

Dessa forma, apesar de 73,55% das peças não terem apresentado marcas, elas auxiliaram sobremaneira quanto à categorização de função presumida, juntamente com as formas e as decorações, conforme mostra a Tabela 12.

**Tabela 12 – Porcentagem total sobre a função principal presumida das peças**

<b>Função principal presumida</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Processamento	51	18,47
Armazenamento	33	11,95
Serviço	56	20,28
Consumo	59	21,37
NI	77	27,89
<b>Total da amostra</b>	<b>276</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

<sup>80</sup> Comunicação pessoal, 2017.

Segundo Rice (1987), as peças cerâmicas que são fabricadas em queima redutora, a qual proporciona uma coloração mais escurecida na pasta, apresentam maior resistência perante a ação do fogo. A porcentagem de peças que tiveram queima redutora com apenas 13% da amostragem total, conforme exposto na Tabela 12, está concordante com os números de Souza e Lima (2017) em relação à queima das cerâmicas de barro coloniais cariocas. A julgar pela porcentagem de 73,55% de peças que não apresentaram nenhum tipo de exposição ao fogo, é provável que a maioria das peças da Casa da Torre fosse destinada ao armazenamento, ao serviço à mesa ou ao consumo.

Assim, em relação à morfologia, foram identificadas 24 formas diferentes, sendo que as predominantes foram os pratos de servir, que, com seus variados tamanhos, chegaram a 24% da amostra, seguidos por tigelas/malgas, com 18%. Em relação aos aspectos morfológicos específicos, temos a presença e a forma de pegadores, com incidência de 4% do tipo vazados, na forma trapezoidal, arqueados para cima, sobre toda a amostra. A maior parte dos lábios encontra-se quebrada com 61%, não sendo possível identificar a sua forma, e daqueles que foram identificados, os lábios do tipo apontado totalizaram 11%

Em relação aos aspectos tecnológicos, a técnica dominante foi a torneada, que representou 80%, com a identificação de antiplásticos minerais a olho nu com 76%, e a queima oxidante com 65%. A análise decorativa, que abrangeu 276 peças, identificou, em apenas 44 peças, oito tipos de decoração, com o predomínio da decoração plástica com linha(s) concêntrica(s), com 68% da amostra dentre as peças decoradas.

Por fim, em relação às marcas de uso, 73% da amostra não apresentaram sinais de uso. A marca mais recorrente foi a com fuligens nas partes interna e externa, com 8%. Quanto à função presumida, em 27% da amostra não foi possível afirmar a sua funcionalidade. Entretanto, 21% estavam destinadas ao consumo individual, e 20% estavam destinadas ao serviço à mesa, como suporte para os alimentos, compondo jogos com tampas ou sendo mesmo de uso coletivo.

### 5.2.2.2 *Cerâmicas vidradas*

A seguir, apresentamos a relação das peças de cerâmicas vidradas que foram analisadas, ordenadas pelos três atributos: morfologia, decoração e marcas de uso, apresentando as variações e, por vezes, algumas subvariações, com o nome e as fotos para ilustrar cada categoria identificada.

#### *Atributos morfotecnológicos*

- 1) Família das tigelas: há 17 peças na amostragem (Figura 101).
- 2) Bilha: há duas peças na amostragem (Figura 102).
- 3) Púcaro (com restos de vidro amarelo): há apenas uma peça na amostragem. Segundo Bugalhão e Coelho (2017), esses púcaros também eram denominados de “jarrinhas” e estão presentes nos sítios arqueológicos em Portugal desde o século XII, em contextos medieval-islâmicos, e sua forma (Figura 103) desapareceu de Portugal no século XVI. Por ser uma peça de uso individual, foi sendo substituída por canecas e outras formas de púcaros. No contexto da Casa da Torre, é possível que a peça esteja situada ao contexto quinhentista.
- 4) Panela: há 12 peças na amostragem. A panela da Figura 104 é também chamada de “caçoula” em Portugal, e, segundo Batalha e Cardoso (2013), são formas típicas do século XVII.
- 5) Almofia: há quatro peças na amostragem (Figura 105).
- 6) Caçoila: há apenas uma peça na amostragem (Figura 106).
- 7) Vaso: há três peças na amostragem (Figura 107 e Figura 108).
- 8) Tampa: há duas peças na amostragem (Figura 109).
- 9) Alguidar: há apenas uma peça na amostragem (Figura 110).
- 10) Potinho (?): pegador de peça muito pequena, de função não identificada. Devido ao seu pequenino tamanho, talvez seja uma peça ligada ao serviço de mesa, o qual armazenava temperos, sal, açúcar, condimentos, etc, embora não se descarte a hipótese de ser um objeto de uso infantil. Há duas peças na amostragem (Figura 111).
- 11) Tacho: há apenas uma peça na amostragem (Figura 112 e Figura 113). Segundo Bugalhão e Coelho (2017), eram peças destinadas a cozinhar alimentos e, eventualmente, para servir à mesa, de forma coletiva. Essas peças foram produzidas entre os séculos XV e XVIII.

Figura 101 – Tigela com vidrado em ambas as superfícies



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 102 – Bilha em vidrado verde



A peça possui 5 centímetros de diâmetro no bico, 11 centímetros de base e 23 centímetros de altura.

Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 103 – Púcaro vidrado



Apresenta 15 centímetros de diâmetro de boca, 9 de base e 11 de altura.

Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 104 – Vista de perfil de uma panela vidrada por dentro e por fora, com pegador não vazado para cima



Possui 24 centímetros de diâmetro de boca, 15 centímetros de base e 15 centímetros de altura.

Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 105 – Almofia, vidrada interna e externamente com decoração plástica em linha sinuosa



Possui 30 centímetros de abertura, 21 centímetros de base e 10 centímetros de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 106 – Caçoila



24 centímetros de diâmetro de boca, 9 centímetros de base e 15 centímetros de altura.  
Apresenta decoração plástica com linhas concêntricas.

Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 107 – Base com decoração plástica; vidrado na parte interna



Possui 5 centímetros de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 108 – Vidrado amarelo interno – mesma base da figura anterior



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 109 – Tampa com puxador



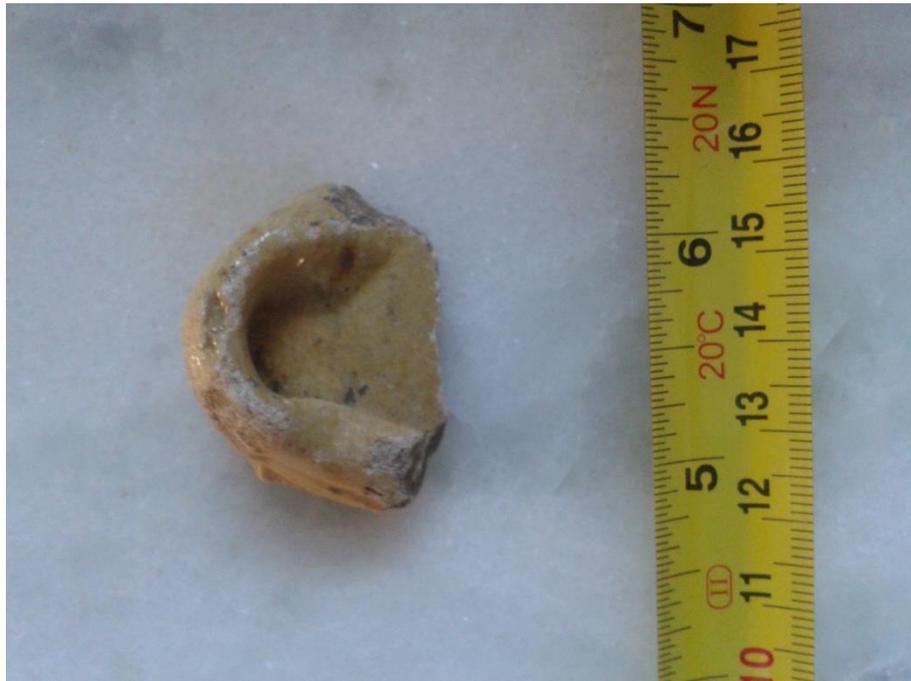
Decoração com ondulações de inspiração barroca.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 110 – Fragmentos de um alguidar, vidrado apenas internamente



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 111 – Pequena peça com pegador não vazado, de função não identificada



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 112 – Tacho com decoração plástica de linha sinuosa concêntrica, vidrado internamente



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 113 – As formas dos tachos são identificadas, dentre outras, pelo tipo específico de pegador



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Assim, diante de um total de 91 peças foram identificadas um total de 11 morfologias diferentes. Assim como ocorreu com as cerâmicas de barro simples, houve uma excessiva fragmentação de materiais de determinados setores escavados, e, mesmo selecionando as peças mais preservadas, não foi possível a identificação com segurança. A seguir, a Tabela 13 apresenta as porcentagens de cada morfologia identificada.

Tabela 13 – Porcentagem total das formas identificadas

<b>Forma</b>	<b>Número da peça</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Família das Tigelas	17	18,68
Bilha	2	2,19
Púcaro	1	1,09
Panela	12	13,18
Almofia	4	4,39
Caçoila	1	1,09
Vaso	3	3,29
Tampa	2	2,19
Alguidar	1	1,09
Potinho	2	2,19
Tacho	1	1,09
Não Identificado	45	49,45
<b>Total da amostra</b>	91	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Em relação ao tratamento de vidro dado às peças, a Tabela 14, a seguir, mostra as cores e o tratamento dado nas superfícies internas e externas.

Tabela 14 – Tratamento do vidro nas peças amostradas

<b>Tratamento do vidro</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Cor amarela interna e externa	22	24,17
Cor verde interna e externa	5	5,49
Cor verde interna	1	1,09
Cor verde externa	1	1,09
Cor amarela interna	44	48,35
Cor amarela com tons verdes nas partes interna e externa	5	5,49
Vidrado laranja interna e externa	3	3,29
Vidrada laranja interna	2	2,19
Vidrada amarela externa	1	1,09
Vidrada cor “granítica” na parte interna	1	1,09
Vidrada amarela interna com tons verdes	4	4,39
Vidrada vermelha	1	1,09
Vidrada granítica interna e externa	1	1,09
<b>Total da amostra</b>	<b>91</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

#### *Atributos decorativos*

Em relação aos aspectos decorativos de natureza plástica nas peças vidradas, a maioria delas está relacionada a ocorrências de linhas retas e/ou concêntricas ao redor do vasilhame (como pode ser visto em Figura 102, Figura 105, Figura 106, Figura 107 e Figura 110, apresentadas anteriormente). Do total de 91 peças, aquelas que não apresentam nenhuma decoração totalizam 72 peças (78,02%), aquelas que apresentam a decoração com linhas concêntricas totalizam 16 peças (17,58%), e aquelas que apresentam modelagens plásticas (como a da Figura 108) totalizam apenas três peças (3,29%).

#### *Marcas de uso*

Apesar de mais da metade das peças vidradas não apresentarem sinais de uso, as marcas estão basicamente com fuligens nas bases e, principalmente, nas paredes (como pode ser visto na Figura 106 e na Figura 112, que foram apresentadas anteriormente). A Tabela 15 permite visualizar a frequência de cada tipo de marca de uso.

Tabela 15 – Números totais e porcentagens de marcas de uso em cerâmicas vidradas

<b>Marcas de uso</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Ausente	51	56,04
Fuligem na base externa	8	8,79
Fuligem na base e nas paredes externas	19	20,87
Fuligem na parede externa	7	7,69
Depósito de carbono na superfície externa	3	3,29
Fuligem interna e externa	3	3,29
<b>Total da amostra</b>	<b>91</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Portanto, as cerâmicas vidradas tiveram 10 tipos de formas identificadas, sendo que, das 91 peças amostradas, apenas 46 tiveram sua morfologia identificada, com predominância para as formas arredondadas de tigela/malga, com 18%. Quanto ao tratamento do vidrado, a maioria (48%) teve o vidrado apenas na parte interna e da cor amarela. A decoração foi escassa, 78% não apresentaram, sendo que o principal motivo identificado foi em linha(s) concêntrica(s), com apenas 17%. Em relação às marcas de uso, 56% não apresentaram fuligens, sendo que o tipo mais recorrente foi de fuligens nas bases externas, que se estendiam para as paredes externas, com 20% da amostragem.

A Tabela 16 expõe a função principal presumida das peças vidradas da Casa da Torre.

Tabela 16 – Função principal presumida das peças vidradas da Casa da Torre

<b>Função principal presumida</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem</b>
Processamento	27	29,67
Armazenamento	4	4,39
Serviço à Mesa	19	20,87
Consumo	18	19,78
NI	23	25,27
Total	91	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

### 5.2.2.3 Porcelanas

A seguir, mostramos a relação das peças de porcelanas que foram analisadas a partir dos atributos de morfologia e da decoração, apresentando as variações com o nome das formas e as fotos para ilustrar cada categoria identificada.

Diferentemente das cerâmicas de barro simples e das cerâmicas vidradas, que apresentaram variação morfológica, todas as formas das porcelanas selecionadas na amostragem são tigelas/malgas, totalizando seis peças. Sendo assim, por serem poucas numericamente, as fotos das peças são apresentadas na sequência, com comentários sobre suas respectivas decorações.

**Peça 1:** trata-se de uma tigela que apresenta tacos muito grossos e uma pasta de cor cinzenta. Durante o resgate dos artefatos da Nau Santo André (século XVIII), houve a recuperação de uma tigela com uma decoração bastante semelhante (ARAÚJO, 2008), como é possível ver na Figura 114, na e na Figura 116.

**Peça 2:** trata-se de uma peça confeccionada no sul da China, na província de Fujian, cuja produção estava voltada para o mercado interno chinês no século XVIII. Segundo Henriques (2012), essas porcelanas eram muito homogêneas, pintadas com traços vigorosos. O autor, em seu trabalho, apresenta uma decoração que é muito similar a essa da Figura 117 e da Figura 118. Trata-se de um dragão perseguindo uma pérola em chamas, que se estende da superfície interna até chegar à superfície externa, com o dragão levitando entre nuvens. Na tigela, estão desenhados o rosto, as patas e a cauda do monstro.

**Peça 3:** trata-se da estilística *Swatow*, que esteve muito presente no Brasil. Brancante (1981) ilustra em seu livro várias dessas peças, inclusive com a mesma estilística da Figura 119 e da Figura 120.

**Peça 4:** fragmento de uma pequena malga de origem desconhecida (Figura 121 e Figura 122). Essa peça seria uma porcelana da Coreia.<sup>81</sup> Na bibliografia nacional, os anais do Simpósio de Pesquisas em Arqueologia Histórica, ocorrido em 1987, trazem uma publicação de Bandeira, Gonçalves e Ramos (1987), apresentando inúmeras cerâmicas provenientes de várias partes do mundo. Entre elas, os pesquisadores indicam a presença de cerâmica coreana em sítios históricos no Brasil. De toda forma, a peça é de porcelana e apresenta alguns defeitos tecnológicos em comum com outras porcelanas chinesas da amostragem, a exemplo da concentração de rugosidade no pé anelar.

---

<sup>81</sup> Ivan Soares, 2018, comunicação pessoal.

**Peça 5:** trata-se de uma peça *Swatow* (Figura 123 e Figura 124), a exemplo da peça da Figura 119.

**Peça 6:** trata-se de uma malga da primeira metade do século XIX, conhecida como “louça de Macau” (Figura 125). Exportada em abundância para o Brasil, essa porcelana apresenta maior brilho em relação às outras apresentadas e aparece com alguma frequência em sítios ligados às classes dominantes daquele período.

Figura 114 – Tigela em porcelana chinesa, do século XVIII



Fonte: Arquivo do autor, 2018

Figura 115 – Traços grossos na superfície interna da tigela, estilo *Swatow*



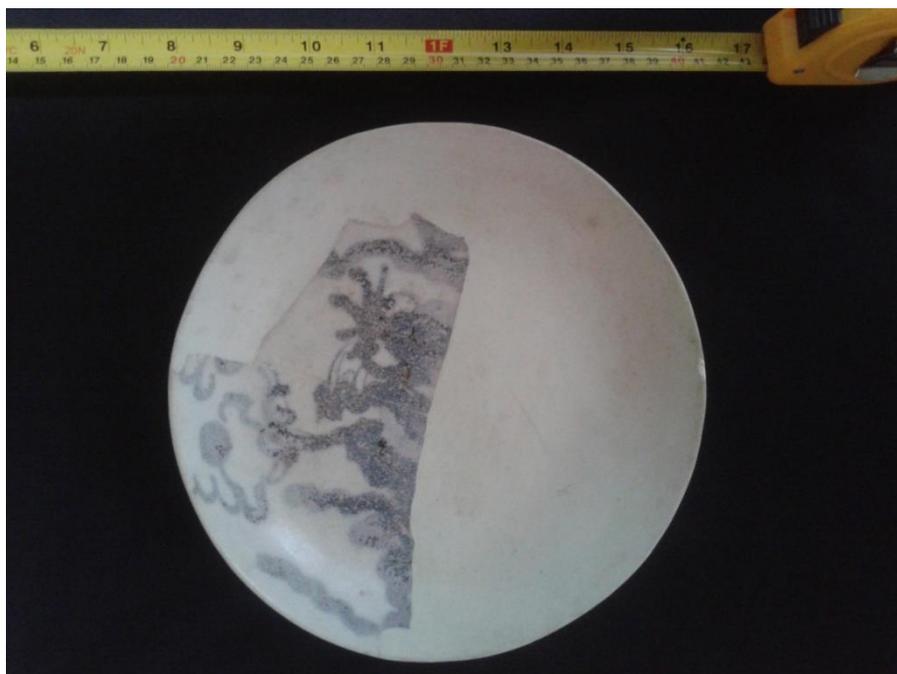
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 116 – Defeitos tecnológicos apresentados na tigela, como os “olhinhos”, que são esses pequenos pontos na base externa da peça



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 117 – Tigela ilustrando a lenda chinesa do dragão em busca da pérola



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 118 – Desenhos de nuvens na tigela – continuação do desenho do dragão



Observar o defeito de grampeamento no pé anelar da peça.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 119 – Porcelana *Swatow*, do século XVII



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 120 – Decoração na superfície interna



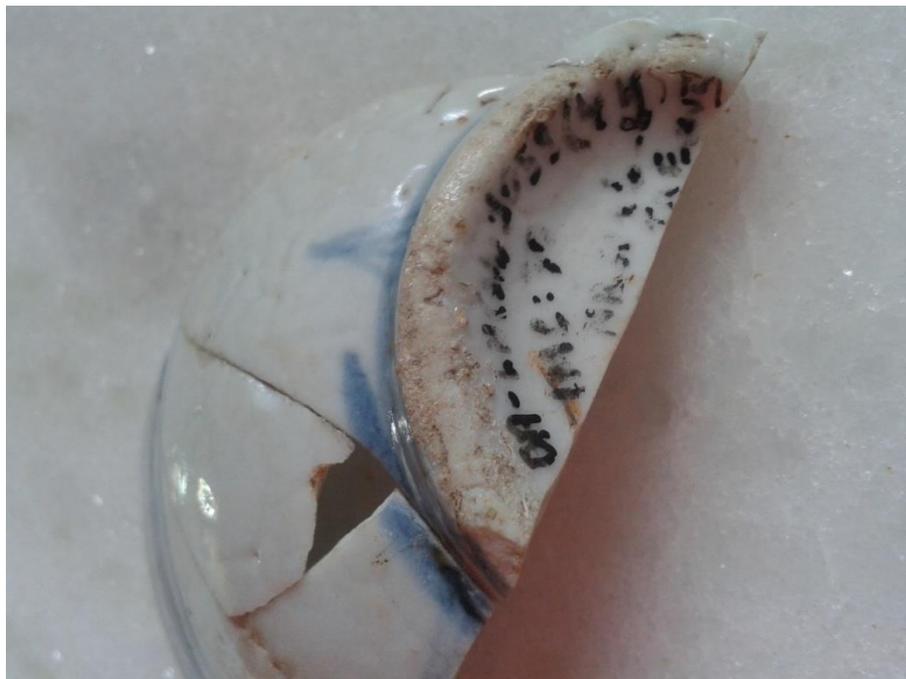
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 121 – Família das tigelas



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 122 – Rugosidades e enrolamento do esmalte, formando um contorno irregular no pé anelar da peça



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 123 – Porcelana Swatow, dos séculos XVII-XVIII



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 124 – Acúmulo de rugosidade no pé anelar da peça



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 125 – Base de uma malga, com ideograma na superfície interna



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

À exceção da suspeita de peça coreana, todas as porcelanas pertencem à dinastia Qing. A seguir, na Tabela 17, foram listados os defeitos tecnológicos identificados em cada peça.

Tabela 17 – Defeitos tecnológicos nas porcelanas chinesas

<b>‘Defeitos tecnológicos</b>	<b>Número de peças</b>
Olhinhos, erupções e marca de soldagem no pé anelar	1
Olhinhos, marcas de grampeamentos e estrias	1
Marcas de grampeamentos	2
Olhinhos, enrolamento de esmalte e borrões	1
Rugosidade no pé anelar	1
<b>Total da amostra</b>	<b>6</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

O pequeno conjunto de porcelanas de chinesas é muito elucidativo em relação à sua qualidade tecnológica. Ao contrário da fama que essas cerâmicas possuem pela altíssima beleza policrômica e pelo apuro tecnológico, as peças recuperadas da Casa da Torre são bastante simples e cheias de defeitos tecnológicos. Chamou atenção, ainda, a presença de algumas porcelanas do século XVIII que teriam sido produzidas tão somente para o mercado interno chinês e que, todavia, aparecem no registro arqueológico na Bahia (como as da Figura 115 e da Figura 117), além de todas as peças serem destinadas, provavelmente, para o consumo de alimentos mais líquidos, como ensopados, caldos, molhos, etc.

#### 5.2.2.4 Stonewares

A amostragem de peças *stoneware* foi pequena e contou com 11 peças, consistindo em um púcaro, duas tampas, duas garrafas, um prato, uma panela, um possível vaso pequeno e três peças sem identificação morfológica.

A seguir, mostramos a relação das peças *stoneware* que foram analisadas a partir dos atributos de morfologia e da decoração, apresentando as variações com o nome das formas e as fotos para ilustrar cada categoria identificada.

- 1) Púcaro: prato e tampa formam um conjunto bastante harmônico (Figura 126). Há apenas uma peça cada tipo de forma na amostragem.
- 2) Garrafa: há apenas uma peça na amostragem. Trata-se do clássico “grés” (Figura 127).
- 3) Panela: há apenas uma peça na amostragem. Há uma decoração plástica em sua superfície, de origem não identificada (Figura 128 e Figura 129).
- 4) Fragmento de peça *stoneware* sem identificação e que recebeu uma camada de barro (barbotina)<sup>82</sup> e que, posteriormente, recebeu uma decoração plástica (Figura 130 e Figura 131).

Figura 126 – Peças em *stoneware*



---

<sup>82</sup> Ressalta-se que tratamentos da superfície, como banho, engobo e barbotina, são diferentes. Banho é a aplicação de uma fina camada de barro com pigmentos minerais à superfície da peça; engobo é a aplicação de uma espessa camada de barro com pigmentos minerais à superfície da peça; e barbotina é a aplicação de uma camada de barro sem pigmentos minerais à superfície da peça (ZUSE, 2009).

Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 127 – Garrafa em grés.



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 128 – Panela de *stoneware* com decoração



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 129 – Detalhe do desenho na panela



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 130 – Fragmento de *stoneware* com decoração plástica em linha ondulada



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 131 – Pasta do fragmento de alta dureza



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Com apenas 11 peças na amostragem, predominaram garrafas e tampas, com duas peças cada. Somente duas peças apresentaram decoração plástica, perfazendo 18% da amostra, e nenhuma peça apresentou marcas de uso.

A categoria *stoneware* é uma amálgama de peças que possuem processos tecnológicos diferentes e originários de diversos lugares. O elo que as une é a sua pasta extremamente rígida, em razão da adição de rocha à argila, e a pequena amostra da Casa da Torre demonstrou essa heterogeneidade, conforme o esperado.

### 5.2.2.5 *Faianças grossas*

Abaixo, segue a relação das peças de faianças grossas que foram analisadas, ordenadas pela morfologia e pela decoração, apresentando as variações e, por vezes, algumas subvariações, com o nome e as fotos para ilustrar cada categoria identificada.

#### *Atributos morfotecnológicos*

- 1) Tampa: há três peças na amostragem (Figura 132).
- 2) Prato: há 43 peças na amostragem (Figura 133 e Figura 134).
- 3) Puxador: há apenas um puxador de faiança grossa na amostragem, entretanto há outro puxador de faiança fina (Figura 135).
- 4) Família das tigelas: há 13 peças na amostragem (Figura 136).
- 5) Almofia: há cinco peças na amostragem (Figura 137 e Figura 138).

Figura 132 – Tampa em faiança grossa, com mulher chinesa entre folhagens



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 133 – Prato sem decoração



Possui diâmetro de abertura de 20 centímetros, 7 centímetros de base e 4,5 centímetros de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 134 – Perfil do prato sem decoração



Notar a fundura da peça.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 135 – Puxadores



À esquerda, de faiança grossa; à direita, de faiança fina.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 136 – Peça da família das tigelas, com decoração padrão



Contas na parte interna.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 137 – Parte interna de uma almofia



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 138 – Perfil da peça de almofia



Possui 8,5 centímetros de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Assim, diante de um total de 77 peças, foram identificadas 65 peças com suas morfologias. Ao contrário das cerâmicas de barro simples e das cerâmicas vidradas, a porcentagem de peças identificadas foi maior em razão da disponibilidade de uma bibliografia maior sobre esse tipo de pasta e uma fragmentação menor. Em relação aos dados percentuais, chama atenção para a predominância de pratos um dado que aponta para refeições individualizadas já para o contexto do século XVII, contexto cronológico em que a maioria das peças de faianças grossas está situada. Na Tabela 18, que se segue, apresentam-se as porcentagens de cada morfologia identificada.

Tabela 18 – Porcentagens das morfologias identificadas

Forma	Número de peças	Porcentagem (%)
Tampa	3	3,89
Prato	43	57,14
Puxador	1	1,29
Almofia	5	6,49
Covilhete	1	1,29
Família das tigelas	12	15,58
Não identificado	12	5,19
<b>Total da amostra</b>	<b>77</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

No caso das faianças grossas, assim como as porcelanas orientais, foi feita uma análise em relação aos defeitos tecnológicos, a fim de verificar a qualidade do material que era adquirido pela família Garcia d'Ávila. Durante a identificação dos defeitos, percebeu-se que uma mesma peça apresentava vários elementos. Assim, para se ter a real noção da qualidade do material, a Tabela 19 foi elaborada de forma individualizada, da seguinte forma: para cada conjunto de defeitos, foi criada uma categoria própria, e, se caso outra peça apresentasse o mesmo conjunto de defeitos, ela seria somada à outra. A definição básica de cada defeito, seguiu Sebastian (2010) e Gomes (2011), e foi apresentada a seguir.

**Cravilhos:** trata-se de pequenos ferimentos no esmalte, resultante do processo de empilhamento das peças para a vitrificação do esmalte.

**Craquelamentos:** durante a queima da peça, ou mesmo da peça já esmaltada, poderia haver várias alterações, dentre elas a dilatação da peça e/ou do esmalte, que resultariam em um craquelê.

**Assimetria:** no processo, o mau manuseamento das peças durante a retirada da roda provocava deformações nas peças, ocasionando assimetria nas formas.

**Marca no frete:** são marcas deixadas pelo destacamento da roda, localizadas na base externa da peça.

**Olhinhos:** durante a preparação do banho de esmalte, pequenas bolhas de ar formadas a partir da cozedura provocavam os “olhinhos”, pequeninos pontos que ocorriam em peças com esmaltes, ricos em estanho e mais espessos.

**Erupções:** semelhante aos olhinhos, durante a cozedura, as bolhas de ar provocavam um estufamento na superfície esmaltada.

**Estrias:** linhas que se apresentam de forma dentrítica ao longo da superfície da peça.

**Pontos:** a deficiência na moagem de determinados elementos, principalmente do chumbo, provocava no esmalte o aparecimento de minúsculos pontinhos, que reduziam o impacto visual do branco estanho.

**Borrões:** desenhos feitos de forma expedita ou mal-elaborada, que provocavam pequenos borrões no entorno dos desenhos ou mesmo salpicamentos não intencionais.

**Marca de trempe:** os usos das trepes deixavam marcas nas peças, formadas por três pontos circulares ou ovais, em forma de estrela, equidistantes, no fundo e na base da peça.

**Enrolamento do esmalte:** a adição de uma camada de pó de pouca pureza e plasticidade da argila, ou mesmo a presença de sujidades, fazia com que durante o processo de vitrificação o esmalte não tivesse a necessária aderência à peça, enrolando-se.

**Escorrimento do esmalte:** ocorre quando uma camada demasiada espessa ou maldistribuída provoca escorrimentos do esmalte.

**Rugosidade:** é quando uma camada demasiadamente fina, diante de variações na temperatura interna do forno, garantia uma textura rugosa ao esmalte. Sebastian (2010) denomina esse defeito de “casca de ovo”.

**Buracos:** orifícios provocados quando as bolhas de ar explodem durante a cozedura do esmalte.

É possível verificar na Tabela 19 que praticamente todas as peças apresentaram defeitos, sendo que os mais frequentes foram os olhinhos, os cravilhos e os borrões.

Tabela 19 – Defeitos tecnológicos identificados na coleção de faianças grossas  
(Continua)

<b>Defeitos tecnológicos</b>	<b>Número de peças</b>
Cravilhos e craquelamentos	2
NI	11
Assimetria, marca no frete, olhinhos, erupções e craquelamentos	1
Olhinhos, erupções, estrias, Cravilhos e pontos	2
Erupções e marca no frete	1
Cravilhos, erupções e marca no frete	2
Borrões, erupções e estrias	1
Borrões, Erupções, cravilho e marca no frete	2
Borrões e cravilhos	6
Estrias, cravilhos e marca de trempe	1
Olhinhos, cravilhos, erupções e borrões	2
Esmaltamento destacável, grampeamentos, cravilhos, estrias e tintas desbotadas	1
Olhinhos, erupções e buracos	1
Estrias, erupções e marca de trempe	1
Borrão, erupções, estrias, cravilhos e marca de trempe	1
Superfície irregular, enrolamento do esmalte, erupções, marca no frete, borrões, olhinhos e estrias	1
Estrias, cravilhos, superfície irregular e marcas de trempe	1
Olhinhos, cravilhos, erupções, borrões e marca no frete	1
Borrões, erupções, cravilho e borrões	2
Craquelamentos, cravilhos e erupções	1
Estrias, cravilhos e enrolamentos do esmalte	1
Erupções, marca no frete, buracos e enrolamentos do esmalte	1
Olhinhos, erupções, cravilhos e marca no frete	1
Olhinhos, borrões e erupções	1
Pontos, enrolamentos e estrias	1
Craquelamentos, pontos, borrão, marcas de trempe e escorrimento do esmalte no pé anelar	1
Erupções, marca no frete e rugosidades	1
Olhinhos, cravilhos e erupções	1
Cravilho, enrolamento, estrias e borrões	1
Erupções, borrões e marca no frete	1
Pontos, estrias, marca no frete, borrões e erupções	1
Borrões e pontos	1
Borrões, assimetria, estrias e enrolamento do esmalte	1
Olhinhos e craquelamentos	1
Olhinhos, craquelamentos e marca no frete	1
Borrões, pontos e cravilho	1
Cravilho	3
Olhinhos e marca no frete	1
Estrias, cravilhos e rugosidade	1
Borrão, marca no frete e erupções	1

Tabela 19 – Defeitos tecnológicos identificados na coleção de faianças grossas  
(Conclusão)

Defeitos tecnológicos	Número de peças
Olhinhos e enrolamentos	1
Cravilho e buracos	1
Enrolamentos e buracos	1
Craquelamentos	1
Cravilho, erupção, buraco, enrolamentos e pontos	1
Cravilho, olhinhos e estrias	1
Cravilhos, erupções, enrolamentos, borrões e bolotas	1
Erupções, estrias, olhinhos e borrões	1
Cravilhos, borrões, estrias e pontos	1
Cravilhos e pontos	1
Pontos, cravilhos, borrões, enrolamentos, marca no frete e buracos	1
Cravilho, buraco e olhinhos	1
Estrias, cravilhos e buracos	1
Estrias e cravilhos	1
<b>Total</b>	<b>77</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

#### *Atributos decorativos*

Os motivos e as famílias decorativas identificadas foram:

- 1) Baleias: há apenas uma peça na amostragem (Figura 198).
- 2) Faiança *Blue on Blue*: as majólicas *Blue on Blue*, também denominadas de “*Itchucknee Blue on Blue*”, por John Goggin, é uma categoria que compartimenta dois tipos distintos: o *sevilhano*, proveniente da Espanha, e o *liguriano*, proveniente da Itália (BANDEIRA, 2011). Há duas peças na amostragem (Figura 139).
- 3) Padrão vegetalista/floral em pasta do tipo malegueira, do final do século XVII e início do século XVIII (BANDEIRA, 2011): há 13 peças na amostragem (Figura 140).
- 4) Padrão desenho miúdo/brioso: há três peças na amostragem (Figura 141).
- 5) Padrão contas: há cinco peças na amostragem (Figura 142).
- 6) Padrão geométrico: há 14 peças na amostragem (Figura 143).
- 7) Motivos chineses: há duas peças na amostragem (Figura 144).
- 8) Prato com inscrição: há apenas uma peça na amostragem. Trata-se de peça com letras e que não está vinculada a nenhum tipo de família decorativa (Figura 145).
- 9) Sevilhana: há 12 peças na amostragem (Figura 146).

- 10) Faiança majólica italiana na forma de prato raso: segundo Batalha e Cardoso (2013), esse motivo está ligado ao século XVII. Há apenas uma peça (Figura 147).
- 11) Brioso: há quatro peças na amostragem (Figura 148).
- 12) Barroco: há apenas uma peça na amostragem. O olhar representado na Figura 149 lembra a estilística das cartas de tarô, o que demonstra uma influência barroca para a peça.
- 13) Marca pessoal ou de oleiro: trata-se de um prato covo que surgiu aos finais do século XVI e continuou pelo menos até meados do século XVII. São inspirados em produções da Andaluzia e copiam a mesma forma. Em Lisboa, foram encontrados exemplares iguais na olaria do Largo de Jesus (primeira metade do século XVII). O desenho é indefinido, pode ser uma marca com a inicial de seu proprietário ou uma marca de oleiro.<sup>83</sup> É possível que seja uma das peças de faiança grossa mais antigas da amostragem (Figura 150).
- 14) Não identificados: há 13 peças na amostragem. Trata-se de desenhos que escapam à nossa compreensão ou que não se adequam às nossas categorias classificatórias. Por exemplo, na Figura 151, temos um possível desenho pertencente à família geométrica. Há seis peças na amostragem que estão nessa situação, isto é, apresentam ilustrações incompreensíveis ou cuja quebra comprometeu a interpretação do desenho. Há outros casos, como o da Figura 152, que são muito recorrentes nos registros arqueológicos portugueses da segunda metade do século XVIII, mas não se sabe o significado do desenho.<sup>84</sup>

---

<sup>83</sup> Dr.<sup>a</sup> Tania Casimiro, 2019, comunicação pessoal.

<sup>84</sup> Dr.<sup>a</sup> Tania Casimiro, 2019, comunicação pessoal.

Figura 139 – Fragmento da borda de um prato, faiança italiana



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 140 – Faiança do tipo malegueira



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 141 – Tampa com desenho miúdo



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 142 – Prato decorado com família contas e a palavra “amor”



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 143 – Prato com decoração espiral e geométrica



20 centímetros de diâmetro de abertura, 12 centímetros de base e 3,5 centímetros de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 144 – Ave do paraíso



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 145 – Prato com decoração inscrita



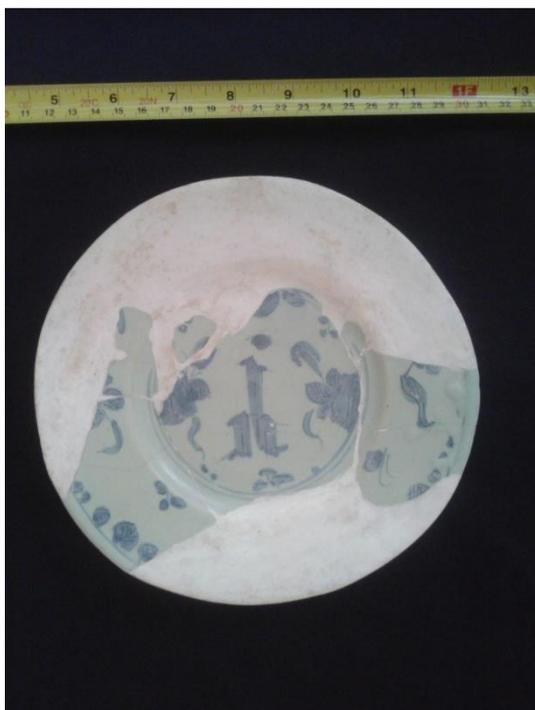
Possui 3 centímetros de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 146 – Prato com decoração sevilhana



Possui 20 centímetros de abertura, 12 centímetros de base e 4,5 centímetros de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 147 – Prato de faiança italiana



Possui 1,5 centímetro de altura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 148 – Estilo Brioso, do século XVIII



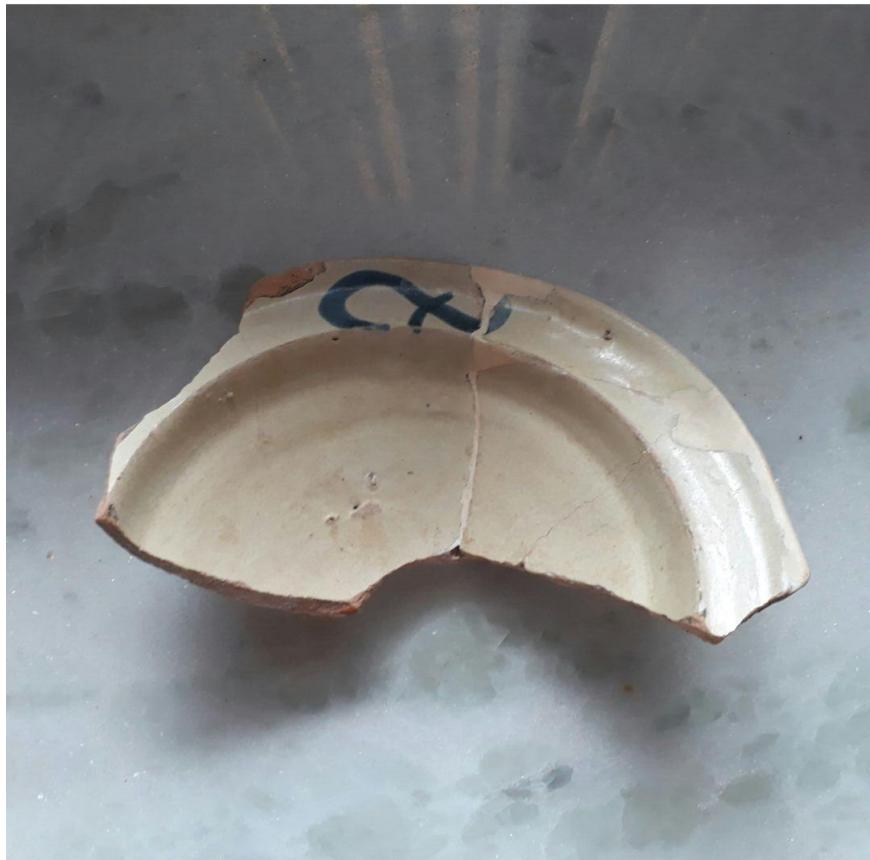
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 149 – Desenho de um sol antropomorfo



Possui um diâmetro de 13 centímetros de abertura.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 150 – Prato covo, com possível inicial ou marca de fabricante



Cronologia entre os finais do século XVI e o início do século XVII.

Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 151 – Prato raso com desenho não identificado



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 152 – Pequeno fragmento de prato, da segunda metade do século XVIII



Apresenta no mínimo 8 centímetros de diâmetro e desenho desconhecido.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Para sistematizar os motivos decorativos apresentados, a Tabela 20 expõe os números totais e as porcentagens.

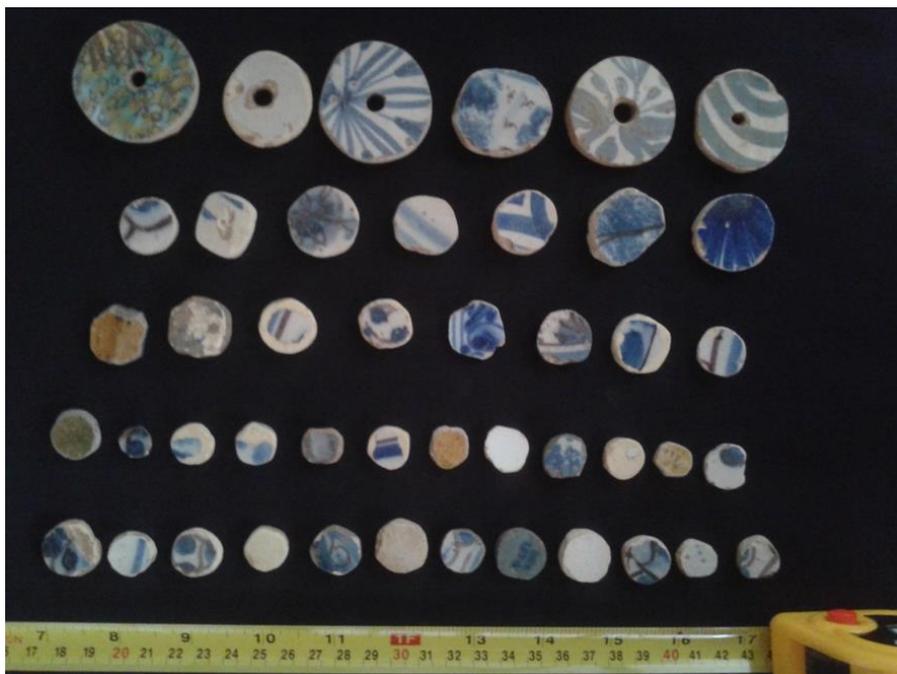
Tabela 20 – Porcentagens sobre a decoração em faianças grossas

<b>Decoração</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Motivos chineses (aves do paraíso e mulher oriental)	2	2,59
Baleia	1	1,29
<i>Blue on blue</i>	2	2,59
Vegetalista/Floral	13	16,88
Família Contas	5	6,49
Família Geométrica	14	18,18
Sem decoração/Malegueira	4	5,19
Inscrição (letras do alfabeto latino)	1	1,29
Estilo Sevilhana	12	15,58
Desenhos miúdos (estilo Brioso)	3	3,89
Brioso	4	5,19
Barroco	1	1,29
NI	13	18,18
Faiança italiana (motivos orientais)	1	1,29
Possível inicial ou marca de fabricante	1	1,29
<b>Total da amostra</b>	<b>77</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Entre o universo de vestígios de faianças grossas recuperadas na Casa da Torre, houve o resgate de pequenas contas, algumas com um pequeno furo na parte central e outras de menor diâmetro e sem furos. Essas pequenas peças em sua maioria foram feitas a partir das faianças grossas. Apesar de essa categoria de cerâmica estar intimamente ligada aos grupos dominantes, essas contas podem indicar o reuso desse material por grupos escravizados na propriedade da família Garcia d'Ávila, como pode ser visto na Figura 153.

Figura 153 – Contas feitas a partir de faianças grossas



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Russel (1997<sup>85</sup> *apud* SYMANSKI; OSÓRIO, 1996) afirma que, normalmente, a evidência de reciclagem é encontrada em contextos afro-americanos e que seriam artefatos reaproveitados pelos escravos ou por pessoas de menor poder aquisitivo. Dentro do contexto baiano, Etchevarne (2006) levanta a hipótese de que os fragmentos de faianças existentes na Praça da Sé, em Salvador, foram reutilizados por pessoas de menor poder aquisitivo, como parece ter sido o caso de um fragmento de faiança que foi transformado em uma cruz (um pingente), achado durante as escavações da antiga igreja. O autor afirma que é possível que pessoas com baixo poder aquisitivo tenham providenciado faianças descartadas para a confecção de certos objetos, como botões de roupas e fichas de jogos.

Sendo assim, do universo de 69 peças, 65 tiveram sua forma identificada, com a predominância dos pratos, que representaram 63% da amostra. Sobre os defeitos tecnológicos, apenas três peças não tiveram defeitos identificados, que são justamente as faianças “estrangeiras” – um prato de faiança italiana da primeira metade do século XVIII e dois pratos da estilística “*Blue on blue*”, que são de origem espanhola e italiana. As outras 63 peças tiveram defeitos identificados, com predomínio de cravilhos, borrões e olhinhos.

---

<sup>85</sup> RUSSEL, A. E. Material culture and african-american spirituality at the Hermitage. *Historical Archaeology*, v. 31, n. 2, p. 63-80, 1997.

Em relação à decoração, foram identificados 12 motivos diferentes, com a predominância de motivos geométricos, com 20% da amostra total. Os motivos geométricos são típicos da segunda metade do século XVII, com a presença de espirais, linhas que se cruzam, desenhos em forma de semicírculos, desenhos em zigue-zague, entre outros, e muitos são de inspiração islâmica, chamados de “manises” (GOMES, 2006). Trata-se de uma família decorativa que ocorre com frequência em sítios históricos coloniais e metropolitanos, o que indica ter sido um estilo que tinha um maior espectro de produção e de consumo e, porquanto, de menor valor econômico e simbólico (GOMES, 2011).

Sobre as marcas de uso, chamou atenção a reciclagem de diversas peças sob a forma de rodelinhas e de continhas, algumas com cores diferentes, incluindo uma rodela com cores verde e azul, cuja composição não aparece na amostragem. Essa combinação de cores não é comum nas faianças de origem portuguesa, e talvez pela sua raridade o fragmento foi selecionado para confeccionar a rodela. É possível que essas contas e rodela de uso desconhecido estejam associadas aos escravos da Casa da Torre.

### 5.2.2.6 *Faianças finas*

A seguir, há a relação das peças de faianças finas que foram analisadas, ordenadas pela morfologia e pela decoração, apresentando as variações e, por vezes, algumas subvariações, com o nome e as fotos para ilustrar cada categoria identificada. A amostra perfaz um total de 14 peças, contando com um puxador, nove tigelas/malgas, uma tampa e três xícaras. As seguintes decorações foram identificadas:

- 1) Marca de fabricante: tigela branca, sem decoração e com marca de fabricante na base externa (Figura 154). Apesar de estar classificada nesta tese como faiança fina, suspeitamos que seja uma *ironstone*, as quais começaram a ser produzidas por volta de 1840. A marca refere-se à fábrica de Davenport, localizada em Langport, condado de Staffordshire, e sua produção está documentada entre 1815 e 1860 (SOARES, 2011). A sua pasta é de cor branca (*whiteware*). Há apenas uma peça na amostragem.
- 2) Cena bucólica com a técnica *transfer-printing* em um fragmento de tampa: segundo Soares (2011), a cronologia para essa técnica decorativa e com cenas campestres, conforme a Figura 155, está entre 1781 e 1859. Há apenas uma peça na amostragem.
- 3) Decoração faixa e frisos com a técnica pintada à mão: trata-se de uma pasta *creamware*, identificada através do concentrado de cor esverdeada no seu pé anelar, devido à presença de óxido de chumbo no seu esmaltamento (Figura 156 e Figura 157). Segundo Soares (2011), sua cronologia está entre 1763 e 1815. Há apenas uma peça na amostragem.
- 4) *Dipped* com decoração feita com a técnica pintada à mão: essa técnica decorativa perdurou entre 1790 e 1840 (SOARES, 2011). A sua pasta é do tipo *pearlware*. Há apenas uma peça na amostragem (Figura 158).
- 5) Decoração/motivo floral com a combinação de duas técnicas decorativas: o “*peasant style*”, no qual as flores são feitas à mão livre, e o *sprig*, no qual as folhas são feitas a partir de pinceladas. Sua produção ocorreu entre 1810 e 1860 (SOARES, 2011). O fragmento apresenta as duas técnicas, com o *peasant* na cor azul, e o *sprig* representando as folhas em verde. O fragmento corresponde a uma borda de xícara, e sua pasta é a *pearlware* (Figura 159). Há quatro peças na amostragem.
- 6) Floral com técnica do decalque produzida em Sacavém, no século XIX: a peça apresenta motivos vegetalistas em tom de verde sobre fundo branco, pertencente a um pequeno prato (ASSUNÇÃO, 1997). Há apenas uma peça na amostragem (Figura 160).

- 7) Estilo dentrítica ou mocha: essa decoração tem esse nome porque se assemelha à pedra mocha da Arábia, que se caracteriza por uma variedade de ágata, utilizada em joias inglesas dos séculos XVIII e XIX. Essa decoração é feita a partir de uma substância constituída por vários elementos, como óxido de ferro, ácido cítrico, lúpulo, entre outros, que é levemente derramada sobre uma parte da superfície da cerâmica, e, através de reações químicas, o resultado é um aspecto dentrítico, que forma o aspecto de “raminhos”. A sua cronologia está entre o final do século XVIII e todo o século XIX (SOARES, 2011). Há apenas uma peça na amostragem (Figura 161).
- 8) Sem identificação, pintado com tinta cor-de-rosa: motivo com a técnica decorativa do esponjado, onde a aplicação de uma esponja cheia de tinta foi impressa sobre a superfície da peça. Esse tipo de técnica resulta em motivos não definidos, mas lembra um motivo de temática floral (Figura 162). A cronologia dessa decoração está entre 1840 e 1935 (SOARES, 2011).

Figura 154 – Cerâmica produzida na fábrica de Davenport



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 155 – Tampa decorada com cena bucólica



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 156 – Tigela decorada com a técnica faixa e frisos



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 157 – Faiança fina de pasta *creamware*



Notar a concentração de cor verde na borda do pé anelar.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 158 – Faiança com decoração *dipped*



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 159 – Fragmento de xícara com decoração pintada à mão livre



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 160 – Faiança fina de Sacavém



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 161 – Fragmento de faiança fina, com decoração dentrítica ou mocha



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 162 – Puxador à direita decorado com a técnica do esponjado



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Sendo assim, para sistematizar a descrição dos motivos decorativos encontrados nas faianças finas, segue a Tabela 21.

Tabela 21 – Porcentagem sobre os motivos decorativos em faianças finas

<b>Decoração</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Sem identificação com técnica do esponjado	1	6,66
Branca e com marca de fabricante na base externa	1'	6,66
Cena Campestre	1	6,66
Faixas e Frisos (pintada à mão)	1	6,66
<i>Dipped</i>	1	6,66
Floral (com as técnicas <i>peasanty</i> e <i>sprig</i> )	5	33,33
Branca e sem decoração	4	26,66
Dentrítica ou mocha	1	6,66
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Portanto, a coleção de faianças finas está majoritariamente representada por tigelas/malgas, com 60% da amostra, e pela decoração floral com a técnica *peasant style*, com 33%. A forma predominante de tigelas/malgas demonstra que a família Garcia d'Ávila ainda dava muita importância a alimentos pastosos e cremosos, como caldos e cozidos, entre o final do século XVIII e do século XIX, já que a faiança fina inglesa só aparece no Brasil mais tardiamente, o que permite pensar em uma manutenção da tradição culinária portuguesa.

A julgar pelas cronologias das decorações, a informação histórica de que a casa foi abandonada após a morte do Barão da Casa da Torre, Antônio de Albuquerque, em 1852, está concordante com o registro arqueológico, e não há peças típicas da segunda metade do século XIX na presente amostragem.

### 5.2.3 Artefatos vítreos

A seguir, tem-se a relação das peças vítreas que foram analisadas, ordenadas pela morfologia e pela decoração, apresentando as variações e, por vezes, algumas subvariações, com o nome e as fotos para ilustrar cada categoria identificada.

A coleção vítrea totalizou 42 peças, mas com pouca variação morfológica: foram descritos dois copos (4,76%), duas peças não identificadas (4,76%), e o restante, garrafas, com 37 peças (88,09%). As tabelas seguintes apresentam informações descritivas e tecnológicas sobre os materiais vítreos.

Tabela 22 – Partes das peças vítreas

Parte da peça	Número de peças	Porcentagem (%)
Inteira	1	2,38
Bico	2	4,76
Base	32	76,19
Parede	7	16,66
<b>Total</b>	<b>42</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Em relação à coloração dos vidros, nossa experiência ao tato com esses materiais demonstrou que as garrafas escuras (azul muito escuro, que visualmente parece preto) geraram um profundo incômodo ao toque, provocando muita coceira e dor nos dedos. Em contrapartida, os vidros de coloração verde proporcionaram um toque suave e agradável, jamais gerando qualquer tipo de desconforto no manuseio. É possível que o uso das garrafas escuras tenha sido para algo mais peculiar, na medida em que a cor está concordante com a suavidade ao toque.

Tabela 23 – Cor dos vidros

Cor	Número de peças	Porcentagem (%)
Azul Marinho	1	2,38
Verde	29	69,04
Preta	3	7,14
Transparente/Translúcido	6	14,28
Fechado (não identificado)	2	4,76
Marrom	1	2,38
<b>Total</b>	<b>42</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Tabela 24 – Técnica de manufatura

Técnica de manufatura	Número de peças	Porcentagem (%)
NI	12	28,57
Manual (Sopro)	15	35,71
Semiautomática	15	35,71
<b>Total</b>	<b>42</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Em relação a decorações nas peças vítreas, apresentamos a seguir a relação dos elementos identificados.

- 1) Copo com superfície boleada (Figura 163): trata-se dos copos de Veneza do século XVII. A Figura 164 mostra um exemplar desses copos venezianos, o qual está exposto no Museu do Louvre. Há duas peças na amostragem.
- 2) Base de garrafa com o número 6: trata-se de uma garrafa datada minimamente em meados do século XIX. Há duas peças na amostragem (Figura 165).
- 3) Sinete com desenhos de leão, coroa, o número “5”, um semicírculo lembrando a letra “C”, todos envolta de um círculo maior: fragmento de vidro verde e função desconhecida, com diâmetro de 6,5 centímetros. Há apenas uma peça na amostragem (Figura 166).
- 4) Vidro transparente de remédio datado do século XIX, com as inscrições “*Rio Grande do Sul, Pelotas e Peitoral Angico Pelotense*”: há apenas uma peça na amostragem (Figura 167 e Figura 168). Apesar de esta pesquisa não contemplar o domínio das práticas médicas, esse frasco foi incorporado à coleção por demonstrar o consumo de remédios armazenados em frascos de vidro. O remédio em questão era um tipo de xarope expectorante utilizado para o combate a tosses, gripes e bronquites. Fabricado na cidade de Pelotas, esse fitoterápico teve grande popularidade, foi muito utilizado no sul do Brasil no século XIX e até mesmo no século XX<sup>86</sup>. Segundo informações do CEAMA (Centro de Educação Ambiental da Mata Atlântica, 2019) a sua produção teria começado em 1870, em uma farmácia de propriedade de Eduardo Sequeira e apresentou uma ampla exportação para outros lugares do Brasil<sup>87</sup>.
- 5) Copo de vidro transparente com decoração vegetalista: procedência desconhecida, provavelmente do século XX (Figura 169).

<sup>86</sup> Dr. João Vaz da Silva, 2019, comunicação pessoal.

<sup>87</sup> Para saber mais sobre a presença de frascos de vidros de remédios no contexto gaúcho, ver Symanski (1998).

Figura 163 – Copo de vidro com superfície boleada



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 164 – Copos de Veneza



Notar o copo com decoração boleada no lado direito.  
Fonte: Foto de Rita Andrade, arquivo do autor, 2019.

Figura 165 – Base de garrafa com número



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 166 – Sinete em vidro



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 167 – Fragmentos de frascos de remédio, originários de Pelotas, Rio Grande do Sul



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 168 – Frasco de remédio, com a inscrição “Peitoral Angico Pelotense”



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 169 – Fragmento de copo decorado



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

A Tabela 25 apresenta a sistematização das decorações ou inscrições identificadas na coleção vítrea.

Tabela 25 – Porcentagem de decoração em peças vítreas

Decoração ou Inscrições	Número de peças	Porcentagem (%)
Boleada	2	4,76
Número na base	2	4,76
Sinete com desenhos de leão, coroa real, o número 5, um laço, que estão dentro de um círculo de louros	1	2,38
Sem decoração ou inscrição	35	83,33
Inscrição	1	2,38
Vegetalista	1	2,38
<b>Total</b>	<b>42</b>	<b>100</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

A maior parte da amostragem foi feita a partir de bases, com 76%. A morfologia predominante foi de garrafas, com 88%. A cor verde foi a predominante, com 69%. Quanto às técnicas de manufatura, foram 35% para aquelas de sopro e 35% para as semiautomáticas, o que indica a chegada maior de vidros no século XIX, já na fase de abandono da casa. A maioria das peças, 83%, não teve nenhuma decoração ou inscrição; quando elas ocorrem, está sob a forma de número na base externa e uma superfície boleada de copos importados de Veneza, ambas com 4,76% em relação à amostra total de vidros.

#### 5.2.4 Artefatos metálicos

Apenas dois artefatos de natureza metálica e ligados às práticas alimentares foram recuperados durante as escavações da Casa da Torre: uma colher e uma tesoura. A partir de uma análise macroscópica, verificou-se que a colher é constituída, provavelmente, por uma liga metálica, feita por ferro, cobre e estanho,<sup>88</sup> o que a coloca no contexto do século XX. Possivelmente, ela foi deixada por alguém que passava pelo local, tendo em vista que missas ainda eram celebradas de forma esporádica ao longo dos séculos XIX e XX (Figura 170).

Figura 170 – Colher, composta por ligas metálicas, do século XX



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Já a tesoura, segundo Boavida (2017), na publicação “*Preparar, servir e comer: vestígios arqueológicos metálicos do que se usava na cozinha e à mesa de Lisboa da Idade Moderna*”, fazia parte do instrumental da cozinha no cotidiano dos portugueses desde o séculos XVI. A tesoura da amostra é constituída de ferro, a sua ponta tem o formato de bico de pássaro e o aro para a passagem do dedo tem uma forma mais aberta e sem fechar junto ao corpo da tesoura (Figura 171).

---

<sup>88</sup> Me. Gerson Araújo (comunicação, 2019).

Figura 171 – Tesoura feita de ferro



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Apesar das escavações recuperarem apenas duas peças, ressalta-se que, no Capítulo 4 desta tese, há duas referências sobre materiais metálicos: uma é a narrativa do Padre Fernão Cardim, que, no final do século XVI, descreveu um jantar na casa com porcelana e prataria, cujo anfitrião foi Garcia d'Ávila, o Velho; e a outra é um dos relatos de tortura do último Garcia d'Ávila, ao final do século XVIII, no qual uma colher de prata foi citada.

Assim, a menção à objetos de prata em situações tão cronologicamente opostas nos registros documentais, permite pensar que sua presença no rol dos utensílios ligados às práticas alimentares sempre esteve ao longo da história da Casa da Torre.

### **5.2.5 *As ruínas da armação baleeira***

Este item tem como objetivo evidenciar os artefatos e a estrutura arqueológica ligada ao contexto da Casa da Torre, que tinha que, dentre outras finalidades, abastecer a população baiana com a carne e o óleo de baleias, uma importante fonte de proteínas que estava mais associada às práticas alimentares dos grupos escravizados – conforme foi apresentado por meio das fontes históricas ao longo do Capítulo 4.

Para fins de organização deste item, optamos por dividi-lo em quatro partes. A primeira contemplou o início das atividades de caça aos cetáceos na Bahia e a cultura material empregada na sua captura por meios das técnicas adotadas para o abate, apresamento, carregamento e processamento das carnes e óleos. Na segunda parte, explicitamos a análise espacial da armação entorno. Na terceira parte, foram apresentados os utensílios empregados nessa armação, bem como ossos e um peculiar motivo decorativo presente em um fragmento de faiança grossa recuperada da Casa da Torre, que podem estar associados à atividade da baleação. E, por fim, na quarta parte, foi feita uma análise geral do conjunto desses artefatos dentro do horizonte cultural das práticas alimentares.

#### *O contexto*

A baleia é um animal já conhecido pelos indígenas brasileiros há muito tempo. Segundo Duran (2008), na bibliografia há restos ósseos de baleias nos sambaquis de Mar Casado, Vila Nova I, Tenório, Mar Virado, em São Paulo, e Jabuticabeira II, em Santa Catarina, associados a diversos contextos, como alimentares, funerários, artísticos (esculturas de zoomórficas), indumentários (colares), etc.

Neste contextos, Figuti (1999) alerta que, provavelmente, esses animais não eram caçados, mas ficavam encalhados nas praias, devido à inexistência de instrumentos que indicassem a sua caça. Em relação aos ceramistas tupinambás, não há dados arqueológicos sobre a sua caça, mas segundo Prous (1992), há duas possibilidades interpretativas para explicar essa ausência: os locais de habitação dos tupinambás não favoreceram a preservação dos ossos dos cetáceos ou que essas sociedades escolheram outros tipos de matérias-primas para a confecção de seus artefatos em detrimento dos ossos das baleias. Já em relação aos grupos indígenas do período histórico, Paiva (1968) levanta a hipótese de que os teremembés teriam praticado a caça organizada de baleias cachalotes em alto mar no estado do Ceará.

A exploração econômica e alimentar dos cetáceos em território brasileiro apenas teve início quando, no começo do século XVII, começaram as instalações das primeiras armações baleeiras no litoral baiano, que posteriormente expandiram para o Rio de Janeiro, seguidamente de São Paulo e, por fim, para Santa Catarina. Cronistas como Frei Vicente de Salvador, em *História do Brasil (1550-1627)*, Gabriel Soares de Sousa, em *Tratado Descritivo do Brasil*, de 1587, e Fernão Cardim, em *Do clima e terra do Brasil*, de 1601, já noticiavam a grande ocorrência de baleias no litoral baiano e a ação dos colonos para capturá-las (DIAS, 2010; DURAN, 2008).

A iniciativa para promover a caça das baleias em uma maior escala no Brasil foi tomada apenas um século depois da chegada dos portugueses, por Felipe III de Espanha, enquanto Felipe II de Portugal regeu o período da União Ibérica (1580-1640). O alvará expedido pelo Rei, em 1602, conferiu a autorização para a pesca das baleias ao longo da costa brasileira por Pero de Urecha e Julien Michel, originários de Bilbao, província de Biscaia, com três navios, durante dez anos (EDMUNDSON; HART, 2014).

Durante esse período de licença, compreendido entre 1602 e 1614, esses bascos zarpavam de Biscaia todos os anos para a Bahia. Existe um mapa, datado de 1612 ou 1613, que mostra um lugar denominado Biscainho na costa noroeste da Ilha de Itaparica. Suspeita-se que ali teria sido um dos lugares em que eles operavam. Esses biscainhos, formados principalmente por bascos franceses de Baiona, dominavam essa atividade nas águas baianas, até que em 1614 a baleia foi considerada como um “peixe real” pelo então governador-geral Gaspar de Sousa. Isso implicou a autorização para sua atividade por meio de um alvará de concessão real, fosse por meio de empresa ou iniciativa individual, até o ano de 1801, fazendo que os bascos desaparecessem dos registros históricos e que predominassem apenas os colonos portugueses nessa atividade (CASTELUCCI JUNIOR, 2015).

Era do concessionário a tarefa da instalação completa da armação e de sua manutenção, sem qualquer dispêndio da Coroa. A propriedade e todos os bens, incluindo escravos, no final de cada contrato, tornavam-se patrimônio da Coroa portuguesa. Esta poderia renovar seu contrato vencido ou conferir o direito de uso e posse a outro arrendatário (COMERLATO, 2011a), e por esta razão, as ruínas da armação baleeira da Praia do Forte também são conhecidas como “ruínas do contrato” (MELLO, 2006).

Aprendendo as técnicas desses bascos, os colonizadores portugueses, já em 1613, ergueram a sua primeira armação, localizada na Ponta da Ilha, na Ilha de Itaparica (EDMUNDSON; HART, 2014). Segundo Ellis (1969), o início da atividade da baleação na

Bahia se deu com a abertura dos portos de Manguinhos, Porto Santo, Gamboa e Barra do Gil, na Ilha de Itaparica, e, em Salvador, na Pituba, Rio Vermelho, junto ao Forte de Santo Antônio da Barra (atual Farol da Barra), Pedra Furada e, ainda, em Itapoã, como pode ser visto na Figura 172.

Figura 172 – Mapa com a localização das armações baleeiras baianas.



Notar a ausência da armação da Casa da Torre  
Fonte: EDMUNDSON; HART, 2014.

O declínio da atividade da caça às baleias se deveu a diversos motivos, como a adoção de técnicas ultrapassadas, que implicava a perda de material como o óleo, a concorrência do uso da mão de obra escrava para outras atividades econômicas mais rentáveis, as taxas e as obrigações sobre os concessionários, que amargavam grandes prejuízos, e a própria queda população cetácea. O golpe final foi a descoberta do petróleo em 1859, quando o querosene substituiu o azeite, que era empregado na iluminação (CASTELUCCI JUNIOR, 2015). O consumo de carne de baleia ainda se manteve até o século XX, encerrando-se de vez com a promulgação da Lei Federal nº 7.643 de 1987 (BRASIL, 1987), que trata da proibição da caça às baleias em águas brasileiras.

#### *A caça e o processamento da carne de baleia*

Acredita-se que a técnica de pesca das baleias não sofreu alterações ou modificações ao longo dos séculos. Com a chegada do inverno, procurando os remansos e as

reentrâncias das baías e das enseadas para sua reprodução e amamentação, as baleias ficavam às vistas dos pescadores em terra, cuja chegada era comunicada pela capela e por ações de embarque para o mar.

A realização da pescaria consistia na aproximação da baleia e na utilização do arpão e de lanças, confeccionadas em ferro batido, que eram arremessadas para matá-las. Os instrumentos deveriam atingir a sua cabeça para uma morte mais rápida. Entretanto, muitas vezes, havia o embate com os cetáceos, provocando a destruição das embarcações e mortes dos baleeiros. Como descreve Frei Vicente, depois de morta, a baleia era removida até a praia, com o uso de cordas e facões, e os homens começavam a amarrar o corpo dela às embarcações – uma atividade arriscada devido à presença de tubarões, atraídos pelo sangue do animal (DIAS, 2010).

Em relação à caça das baleias, a bibliografia (DIAS, 2010; EDMUNDSON; HART, 2014) ressalta que os pescadores baianos não pescavam em alto-mar, diferentemente dos biscainhos, que se afastavam bastante do litoral, afirmando que não se aventuravam em mar aberto. Entretanto, verificando o comportamento biológico das baleias que passam pelo litoral baiano, nota-se que a maioria delas nadam muito próximas à costa, em razão do estreitamento da plataforma continental nessa parte do litoral brasileiro (DOMINGUEZ *et al*, 2011). O instinto animal as conduz a procurar por águas não tão profundas, o que justifica o raio de ação dos pescadores baianos, não uma suposta falta de tecnologia em relação aos biscainhos.

As atividades de processamento das baleias eram realizadas em sua grande maioria pelos escravos, embora envolvesse a mão de obra livre. O despostejamento da baleia se realizava em cortes no toucinho, os quais eram encaminhados para as caldeiras localizadas na casa de engenho de frigar e submetidos ao cozimento em grandes fornalhas. Um quilo de toucinho levava entre dez e doze horas para ser fundido. O trabalho era estafante e contínuo, diante da decomposição das carnes, da grande produção de fumaça, dos cheiros nauseantes e dos riscos de acidentes e morte junto às fornalhas e caldeiras, evidenciando o árduo trabalho dos escravos nas armações (SILVA, 1992).

Nos tanques, o óleo sofria um processo natural de decantação. Os resíduos da primeira fusão do toucinho das baleias eram aproveitados como combustíveis nas fervuras posteriores, e a goma que se acumulava no fundo daqueles compartimentos constituía um depósito de borra, conhecida como gala-gala, que seria amplamente usada nas construções como argamassa, misturada a outros materiais (DIAS, 2010). Entretanto, Santiago (1992) afirmou que, após ensaios de laboratório, o óleo da baleia não seria um bom aglutinante nem

conferiria resistência à argamassa e que a qualidade da borra estaria apenas na sua hidrorrepelência, com a utilização restrita apenas nas construções à beira d'água ou em grandes superfícies sujeitas à ação das chuvas, a exemplo de muralhas e fortalezas (COMERLATO, 2010).

Quanto à inserção dessas unidades produtivas no contexto local e regional, consideramos a existências de dois níveis econômicos: o primeira se dava para o âmbito externo, com a venda de produtos da baleia que eram extremamente valorizados na Europa, ca exemplo das barbatanas, usadas para a confecção de espartilhos. Já o segundo nível se dava no âmbito interno, com o consumo de suas partes comestíveis, como carnes, vísceras, óleos e gorduras. E é o segundo nível que nos interessa, enquanto um contexto que pode testemunhar sobre as práticas alimentares dos escravos, embora tenham sido estruturas que pertenciam aos grupos dominantes e que os escravos, por extensão, não tinham controle sobre sua produção e sua comercialização.

#### *A análise espacial da armação*

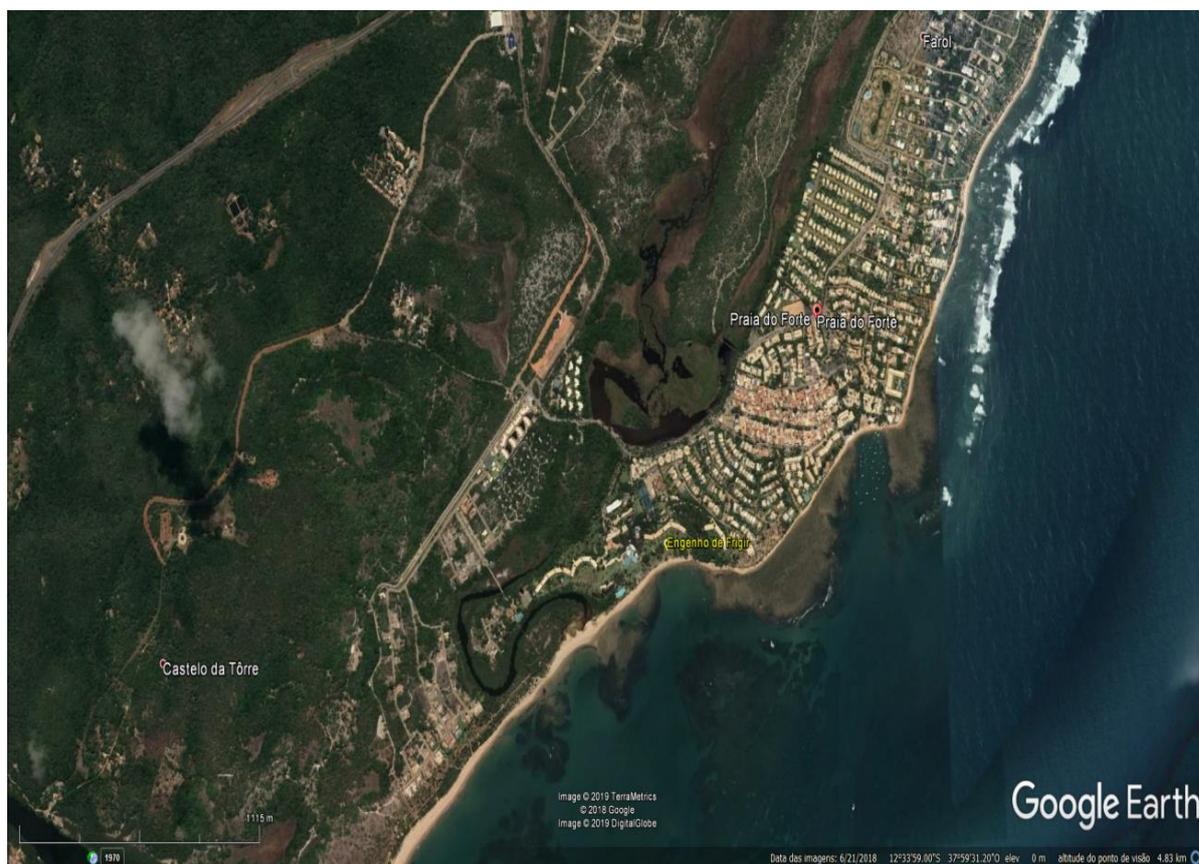
Figura 173 – Armação baleeira da Casa da Torre de Garcia d'Ávila



Fonte: Desenho da artista plástica Josane Oliveira, 2019.

A armação baleeira está situada nas coordenadas 12°34'55''S e 38°00'41''O e sua localização levava em conta alguns requisitos geográficos e marítimos, como a existência de água doce em boa quantidade, a disponibilidade de madeira, a profundidade mínima do mar nas proximidades da praia para manobra dos barcos e a proteção contra os ventos. As formações de enseadas são as mais propícias para seu estabelecimento e o caso da armação da Casa da Torre confirma esse pressuposto (Figura 174 e Figura 175).

Figura 174 – Mapa com a localização espacial da Casa da Torre e da armação baleeira na Praia do Forte



Observar que a armação está situada em frente a uma enseada, local ideal para a captura de cetáceos.  
Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 175 – Localização detalhada da armação baleeira



Ao fundo, a estrutura do *resort*.

Fonte: Desenho elaborado pelos arquitetos Marcelo Oliveira, Diego Viegas e Júlia Ferreira. Arquivo do autor, 2019.

Na América Portuguesa, havia um modelo para as armações baleeiras, que seriam compostas por: paredões (cais), rampa, trapiche, engenho de azeite (ou de frigir), tanques, armazém, carioca (fonte de água doce), ferraria, tanoaria, casa-grande, casa de feitores, companhia dos baleeiros (moradia dos baleeiros), senzalas, botica e capela. Mas, diferentemente das armações baleeiras das regiões Sudeste e Sul, que impulsionaram o desenvolvimento de aldeias e povoados inteiros, sendo consideradas verdadeiras agentes da colonização portuguesa, as armações baianas eram apenas núcleos produtivos, e os indivíduos que ali trabalhavam nem sempre moravam na própria armação, como ocorria nas outras regiões (COMERLATO, 1998).

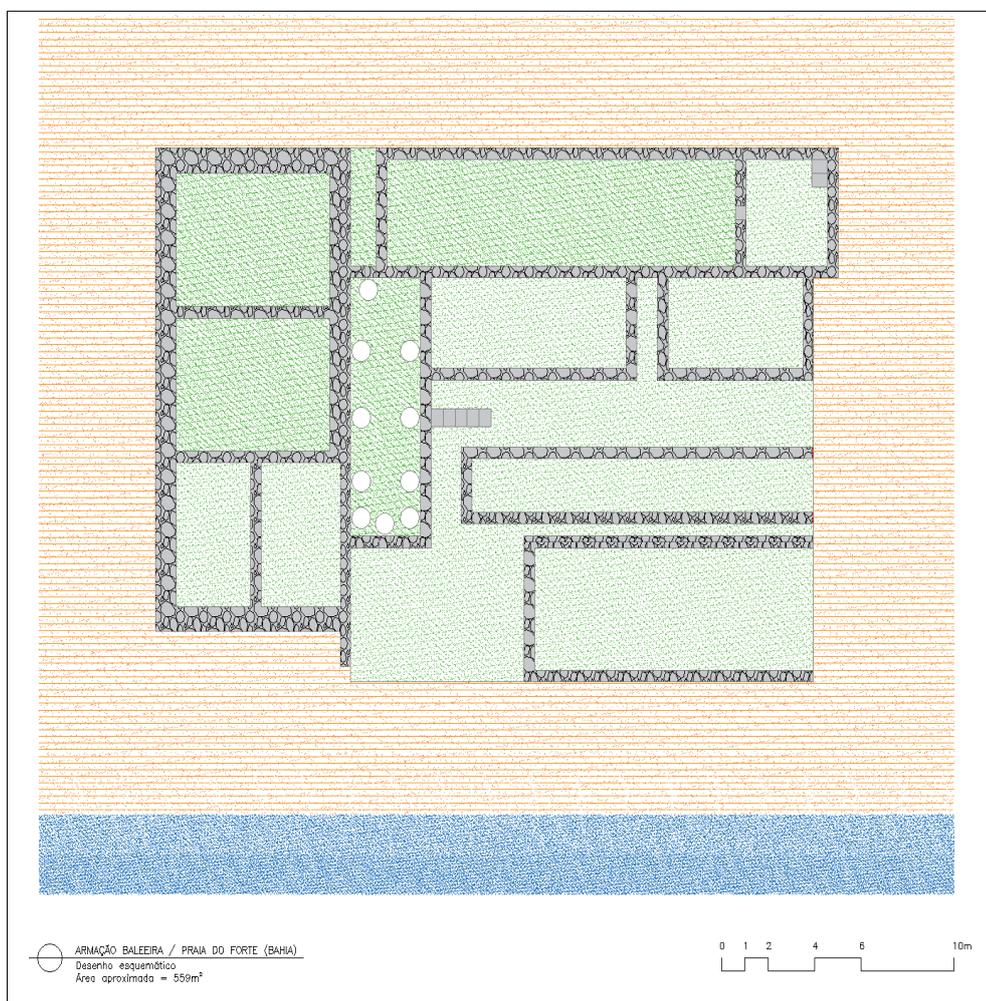
Segundo Comerlato (2010), as armações baianas, diferentemente das armações catarinenses, não teriam impulsionado um processo de povoamento no entorno da estrutura. Entretanto, observando a localização espacial da antiga armação que pertencia aos Garcia d'Ávila, é possível conjecturar que o antigo povoado da Praia do Forte tivesse sido formado a partir do funcionamento da armação baleeira, além de outros fatores que também poderiam ter estimulado a fixação de moradores naquele local.

Em relação aos seus espaços remanescentes, identificamos através da tradição oral apenas os espaços dos tanques. Um antigo morador da Praia do Forte nos afirmou que tais estruturas apresentavam grandes tampas de madeira que as vedava: o engenho de frigir, com

suas caldeirarias arredondadas, além das fornalhas, com suas portinholas, feitas a partir de ligas de ferro, como pode ser observado nos croquis apresentados.

O autor elaborou um croqui com destaque para os espaços funcionais da armação, sendo que aqueles compartimentos que tivemos dúvida quanto à sua funcionalidade, optamos por não designá-los, pela evidente falta de dados empíricos mais consistentes (Figura 177 e Figura 178). O setor que apresenta estruturas longilíneas tem métricas compatíveis com o tamanho de baleotes jubarte, de aproximadamente 12 metros, sugerindo uma possível predileção pelos filhotes, fazendo desses compartimentos um espaço destinado ao descarte de indivíduos juvenis (Figura 179 a Figura 188).

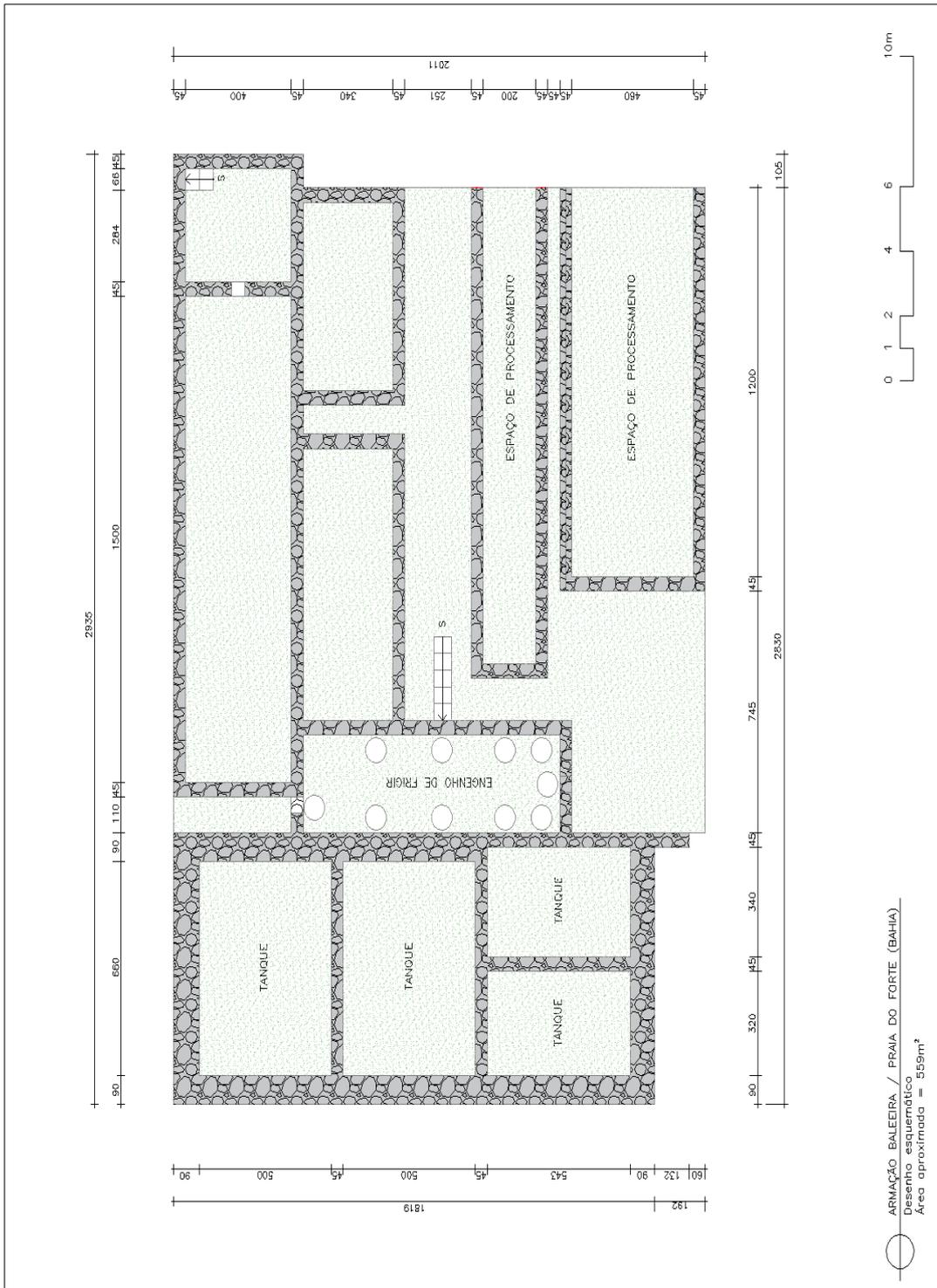
Figura 176 – Planta baixa da armação baleeira



A listra azul é o mar em frente.

Fonte: Desenho elaborado por Oliveira, Viegas e Ferreira. Arquivo do autor, 2019.

Figura 177 – Planta baixa da armação, com os espaços funcionais



Fonte: Desenho elaborado por Oliveira, Viegas e Ferreira. Arquivo do autor, 2019.

Figura 178 – Aspecto geral da armação baleeira



Notar a estrutura hoteleira atrás das ruínas.  
Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 179 – Aspecto rebaixado em um setor da armação, com escada e porta da fornalha



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 180 – Porta da fornalha



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 181 – Espaços destinados ao descarne da carne de baleia



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 182 – Espaço destinado ao processamento da carne e seus derivados



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 183 – Tanques da armação



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 184 – Aspecto interno dos tanques



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 185 – Área da caldeiraria



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 186 – Detalhe da estrutura circular



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 187 – Visão das ruínas e seu entorno, com o mar ao fundo



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Entretanto, comparando as fotos do trabalho de Mello (2006) com a situação atual, nota-se que há uma arcada abaixo de uma das fornalhas que não está mais visível e uma estrutura com tanques em cotas negativas, indicando que o sítio histórico sofreu um grande processo de aterramento (Figura 187). Somente com uma ampla escavação arqueológica é que poderemos afirmar com maior respaldo os espaços funcionais da armação.<sup>89</sup>

Há no entorno os alicerces de uma construção que sugerimos que seja a casa do ferreiro, em razão do alto consumo de instrumentos metálicos para as atividades de captura e processamento das baleias, conforme as fontes históricas. A capela, nesse contexto, era provavelmente a atual Igreja de São Francisco de Assis, ainda preservada, embora tenha sofrido alterações estilísticas ao longo do tempo (Figura 188).

Figura 188 – Igreja de São Francisco de Assis, na Praia do Forte



Fonte: Prefeitura de Mata de São João (2015).

A praia defronte às ruínas apresenta-se erodida, e foram observados fragmentos de blocos rochosos com a mesma geologia das rochas da armação, constituídos por arenito ferruginoso (Figura 189 e Figura 190). É possível que haja estruturas soterradas na areia da praia, bem como vestígios que estão atualmente submersos, (Figura 187), a exemplo de cais e

---

<sup>89</sup> Para saber mais sobre os aspectos construtivos dessa armação, ver dissertação de Mello (2006).

de trapiches, como mostra a pesquisa desenvolvida por Duran (2008) para a armação da Ilha do Bom Abrigo, no litoral paulista, que identificou estruturas arqueológicas no mar.

Figura 189 – Blocos de arenito ferruginoso no corte artificial da praia



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 190 – Bloco de arenito ferruginoso



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 191 – Aspecto atual da praia defronte à armação



Além de a praia estar erodida, não se observam estruturas clássicas de uma armação, como trapiches.  
Fonte: Arquivo do autor, 2018.

### *O consumo de carne de baleia*

A carne de baleia tinha ampla utilização como alimento dos escravos e da população mais pobre, inclusive durante a travessia do Atlântico. Já seu óleo era usado para combater o reumatismo e purificar o sangue (CASTELUCCI JUNIOR, 2015). Na Bahia, corria a superstição de que distribuir pedaços de baleia atraía prosperidade para os negócios da caça aos cetáceos. Assim, a carne era cortada em postas, salgada e embarrilada e entregue aos mais necessitados, às negras quitandeiras e aos escravos que trabalhavam em engenhos ou outras atividades produtivas (COMERLATO, 2010).

Os viajantes Bulkeley e Cummins passaram pela Bahia em 1740 e relataram que a carne de baleia parecia com carne de vaca, porém de gosto inferior. Os depoimentos sobre a qualidade da carne em termos de sua apreciação como alimento variava de viajante para viajante, mas, até a metade do século XX, ainda era bastante comum o consumo de carne de baleia em Salvador, principalmente no bairro de Itapoã. Ao que parece, a célebre feijoada, considerado um verdadeiro prato nacional, segundo Cascudo (2004), popularizou-se mais tardiamente.

Para Lopes (1984), em suas memórias sobre o bairro do Rio Vermelho em Salvador, no ano de 1969, a carne de baleia era mais saborosa que a de boi, sendo tratada com limão e

moqueada. A carne de baleia era preparada de vários modos: moqueada, lavada com limão, novamente moqueada, mergulhada e depois picada, em molho de vinagre, azeite doce, cebola e coentro; feita na frigideira com leite de coco, parecendo caranguejo; e, por fim, havia o prato de lombo da baleia no toucinho fumado, lembrando o preparado da carne de porco (COMERLATO, 2010).

A carne de baleia, tão estigmatizada e desprezada no período colonial, simbolicamente associada aos grupos escravizados, ganhou um novo significado de consumo no século XX. Repaginada, ela foi vista em certos círculos como algo “*gourmet*” (como pode ser visto na Figura 192), o que durou até recentemente e chegou ao fim com a proibição da caça em 1987, devido à pressão de movimentos ambientalistas para a conservação ecológica das espécies.

Figura 192 – Anúncio de carne de baleia divulgado por um jornal dos anos de 1960, algo impensável para os dias atuais



Fonte: EDMUNDSON; HART, 2014.

Já na Praia do Forte, entrevistamos alguns moradores mais velhos da aldeia de pescadores que estão entre 60 e 80 anos de idade, e todos afirmaram que comiam carne de baleia, bem como seus pais e avós. A carne era cortada, limpa com sementinhas de aroeira, as quais tinham a propriedade de retirar os miasmas do mar, depois salgada e colocada em varais,

em um processo semelhante à carne seca do sertão. Posteriormente, era armazenada em barris, e a família a consumia durante todo o ano.

Assim como a carne, o óleo também era muito consumido. Segundo os moradores, o gosto era intragável, e as mães o davam às crianças para deixá-las saudáveis ainda muito pequenas – para que, quando ficassem adultas, evitassem doenças “brabas”. Se considerarmos os referenciais teóricos de que o campo cultural da alimentação é extremamente conservador, é bem possível que tais práticas alimentares descritas pelos moradores sejam de longa duração.

#### *Os vestígios arqueológicos associados*

Em relação aos utensílios, identificamos dois tachos que eram usados na antiga armação (Figura 193 e Figura 194). Apesar de não sabermos sua datação, o inserimos na amostragem da Casa da Torre enquanto utensílios utilizados na etapa referente ao processamento de alimentos, cujas medidas correspondem às dimensões das estruturas circulares situadas na área da caldeiraria.

Figura 193 – Caldeirão de ferro localizado na Praia do Forte, no entorno da Igreja de São Francisco de Assis



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 194 – Caldeirão de ferro preservado no Instituto Baleia Jubarte



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Durante as observações das ruínas, também identificamos ossos de baleotes, que correspondem a um indivíduo muito jovem. Apesar de igualmente não termos a datação desses ossos, esses registros de indiscutível natureza zooarqueológica confirmam a informação histórica apresentada por Ellis (1969) sobre a ausência de qualquer preocupação dos baleeiros em preservar os filhotes durante as atividades de pescarias (Figura 195 e Figura 196).

Figura 195 – Vértebra de um baleote jubarte encontrado abaixo do entulho de pedras nas ruínas da armação



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Figura 196 – Fragmentos de ossos de baleotes de jubarte encontrados nas ruínas da armação



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Quanto às cerâmicas, não foram encontrados fragmentos que pudessem remeter a alguma peça em particular. Entretanto, observamos na área das placas explicativas uma grande ocorrência de material cerâmico, que pode remeter a fragmentos de telhas, sugerindo que alguma parte daquele espaço pode ter sido coberta, diante do forte calor local (Figura 197).

Figura 197 – A instalação de uma placa educativa pelo *resort* fez com que inúmeros fragmentos cerâmicos aflorassem à superfície



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

Entre as faianças grossas recuperadas na Casa da Torre, um fragmento, particularmente, nos chamou a atenção. Recuperado do setor “rede hidráulica”, trata-se de um pequeno prato decorado com desenhos de baleias, com um estilo de renda que não está ligado às famosas “rendas de Coimbra” na superfície interna, e a temática vegetalista por meio do desenho de uma briófitas na superfície externa.

Apesar de apresentar defeitos tecnológicos típicos das faianças portuguesas, como craquelamento na parte externa e marcas de cravilho, é possível que tenha sido uma encomenda especial, em razão do seu brilho e do motivo decorativo que não foi encontrado no restante da amostragem: baleias. Nota-se que a peça apresenta o padrão decorativo “contas”. O pequeno tamanho também nos chamou a atenção, permitindo pensar em várias hipóteses para seu uso, como práticas de sobremesa, uso infantil ou mesmo uma peça de adorno (Figura 198).

Figura 198 – Prato pequeno, com decoração de baleias, recuperado da rede hidráulica na Casa da Torre



Fonte: Arquivo do autor, 2018.

### *Discussão a partir do contexto*

Desde os tempos remotos, as baleias exercem um enorme fascínio sobre os homens. Lendas e histórias já eram contadas em grafismos feitos nas paredes no Velho Mundo, que viam esses animais como monstros. Na Antiguidade Clássica, os gregos criaram algumas lendas e mitos inspirados nas baleias. Para Plutarco, “qualquer coisa que chegue ao caos da boca deste monstro, seja animal, barco ou pedra, desce imediatamente por aquela repugnante goela e parece a voragem sem fundo de seu ventre”.

A Bíblia, em Gênesis, traz referências às baleias: “E Deus criou as grandes baleias”. Já na Idade Moderna, com a expansão marítima portuguesa, mitos sobre esses gigantes dos oceanos se multiplicaram. Em *Moby Dick*, publicado em 1851, considerado um clássico da literatura norte-americana, Herman Melville transformou a baleia num símbolo dos mares (DIAS, 2010).

No contexto da América Portuguesa, esses animais devem ter causado grandes impactos psicológicos sobre o imaginário das populações coloniais e uma gama de rituais pode ter sido adotado para se protegerem espiritualmente das temíveis baleias, diante da ansiedade e

temor de possíveis ataques durante o processo de captura. Segundo Ellis (1969), o início das atividades do ciclo da pesca baleeira era caracterizado por atividades religiosas presididas pelo pároco. No dia de Santo Antônio ou de São João, era realizada uma missa para sinalizar o começo das atividades. Após a cerimônia, o padre se dirigia à praia para a bênção dos pescadores e dos instrumentos que eram empregados no processo de captura e transporte das baleias caçadas.

A partir da perspectiva de uma agência ampliada, um dos marcos teóricos adotado nesta tese, podemos refletir sobre a carga simbólica que está imbuída no pequeno fragmento de faiança através da relação entre homens e animais. A publicação pioneira *Animals and agency: an interdisciplinary exploration*, organizada por McFarland e Hediger (2009), buscou abordar o assunto de forma mais simétrica sobre as relações entre seres humanos e animais, inclusive na cultura material arqueológica – o que é tratado no capítulo de autoria de Warkentim (2009), com o sugestivo título “*Whale agency*”, demonstrando como esses animais têm a capacidade de impactar e constranger as atividades humanas enquanto verdadeiros agentes sociais.

Os diferentes tipos de vestígios descritos neste item da tese configuram uma parte do universo dos Garcia d’Ávila e de seus escravos. É um contexto que esteve no centro de alguns interesses daquela família, tendo em vista a multiplicidade de produtos que uma baleia pode oferecer, dentre eles a alimentação.

A análise espacial da armação permitiu a visualização dos compartimentos com uma forma absolutamente simétrica, o que contraria a informação histórica de que essa armação teria sido a adaptação de um antigo fortim a partir de 1703 (PESSOA, 2003). A harmonia dos espaços permite pensar que a armação já fora concebida como armação de fato, com as mesmas rochas e técnicas construtivas da Casa da Torre, recuando a cronologia da armação. No plano das práticas alimentares, isso pode indicar que o consumo de carne de baleias pelos escravos da Casa da Torre era cronologicamente mais recuado, bem mais antigo do que se supunha.

Tendo em vista, à alta antropização do entorno das ruínas, inclusive com evidências de aterramento de algumas partes da armação, estamos inclinados a sustentar, no atual estágio de investigação, que naquele espaço houve todas as atividades que a bibliografia apresenta para as outras armações brasileiras. Embora a bibliografia indique apenas o núcleo principal da armação, que é o engenho de frigar em sua essência, a tradição oral que relata a existência de

uma casa de apoio nos arredores e de uma drenagem próxima às ruínas permitem pensar que o complexo fosse bem maior do que aquele que restou nos dias atuais.

Parece verossímil afirmar que as armações baianas, diferentemente das armações catarinenses, não exerceram uma força centrípeta significativa sobre a ocupação humana, a ponto de formar aglomerações ao seu redor. Entretanto, no caso da armação da Praia Forte é plausível levantar a hipótese de que ela tivesse um papel relevante para a formação da comunidade de pescadores da Praia do Forte, na medida em que a armação se localiza em uma enseada, local altamente propício para a atividade e entre a Casa da Torre e a vila de pescadores, como pode ser visto na figura 175, podendo se configurar como uma exceção entre as armações baianas.

Sugerimos assim, embora em caráter ainda especulativo, que a armação baleeira dos Garcia D'Avila, por parecer mais antiga do que as fontes afirmam, tivesse auxiliado no processo de consolidação humana no espaço geográfico da Praia do Forte à sombra da Casa da Torre. Primeiramente pela própria função subestimada que a historiografia dá à atividade de caça de baleias no Brasil colonial, permanecendo no imaginário, a visão de uma atividade econômica exótica e de importação terciária ou quaternária, e segundo, pelo fato de suas carnes terem sido a fonte alimentar de muitos escravos, os quais foram o segmento predominante da população baiana. Tal hipótese proporcionaria um resgate de forma mais completa e integrada sobre a dinâmica histórico-social da Praia do Forte.

Passados os séculos, a proibição legal da caça aos cetáceos no século XX levou à derrocada do consumo da carne e do óleo das baleias, existindo o consumo apenas em situações esporádicas e excepcionais, como algum evento de encalhe e morte de cetáceos na praia. Mas, diante da leitura dos relatos de viajantes, que expressavam as mais diversas opiniões sobre o gosto da carne de baleia, o autor desta tese ficou realmente motivado a comer uma porção de carne desse animal para ter uma experiência sensorial em relação ao meu objeto de estudo. E, assim, durante um almoço, externalizei essa vontade a uma colega de trabalho e imediatamente fui repreendido. De forma muito indignada, ela alegou que as baleias são inofensivas, que é preciso ter ética na pesquisa científica e que se eu cometesse tal barbaridade deveria ser denunciado às autoridades ambientais. Completamente tolhido, desisti de realizar a minha experiência sensorial.

Esse caso ocorrido durante a minha investigação é bastante oportuno para contrastar o quadro atual sobre o consumo de carne de baleia com a situação ocorrida no período colonial, em que ela era amplamente consumida por uma grande parcela da população escrava da zona

litorânea baiana. Isso mostra que, apesar das práticas alimentares serem um dos campos culturais mais conservadores da vida humana, o julgamento dado pelas sociedades sobre o que é permissível para comer ou beber está sob constantes negociações ao longo do tempo, e as reações sobre aqueles que ousarem ultrapassar os limites impostos pelo tabu alimentar podem ser as mais inesperadas e surpreendentes.

### 5.2.6 Síntese dos resultados

**Cerâmicas de barro simples (246 peças):** as morfologias principais foram trinchos/pratos de servir, 14%, e tigelas, com 10%. Em relação à decoração, apenas 16% da amostra apresentaram algum tipo de motivo, e sobre este percentual, 68% apresentaram decoração plástica em linha ondulada e/ou retilínea, e 22% apresentaram decoração pintada com faixas em vermelho ou preto. Em relação às marcas de uso, 73% não apresentaram marcas; 8% apresentaram fuligem nas paredes internas e externas; e 5% apresentaram fuligem concentrada apenas na base interna e nas paredes externas.

**Cerâmicas vidradas (91 peças):** as morfologias principais foram tigelas, 18%, e panela, 13%. Em relação à decoração, 78% não apresentaram motivos, sendo que as mais recorrentes foram do tipo plástica em linha ondulada e/ou retilínea, com 17%, e faixas onduladas de inspiração barroca na altura da borda, com 3%. Em relação às marcas de uso, 53% não apresentaram sinais, enquanto 20% apresentaram fuligem nas partes internas e externas, e 8% apresentaram fuligem concentrada na base interna.

**Porcelanas (6 peças):** são 5 chinesas e 1 coreana (possivelmente). Todas são tigelas e apresentaram decoração do tipo pintada.

**Stoneware (11 peças):** as morfologias principais foram tampas e garrafas, com 18% cada. Em relação à decoração, apenas 18% apresentaram decoração plástica em linha ondulada e/ou retilínea.

**Faianças grossas (77 peças):** em relação à morfologia, houve predomínio de pratos, com 57%, e tigelas, com 15%. Quanto à decoração, os motivos geométricos e aquelas que não tiveram os motivos identificados representaram 18%, seguidas de decoração vegetalista/floral, com 16%.

**Faianças Finas (14 peças):** a morfologia predominante foi de tigelas, com 60%, seguida das xícaras, com 21%. A decoração predominante foi o estilo *peasantry style* (pintadas à mão com temáticas florais), com 33%; e 26% de peças totalmente brancas e sem nenhum tipo de decoração.

**Vidros (42):** a morfologia predominante foram garrafas, com 88%, seguidas de copos, com 4%. Em relação à presença de decorações ou inscrições, 83% não apresentaram motivos, enquanto a decoração boleada e com números na base apresentaram 4% cada.

**Metais (4):** 1 colher (Fe-Cu-Sn) com três desenhos florais na haste; 1 tesoura de ferro; e 2 tachos de ferro da armação baleeira, um deles com marca enegrecida de oxidação na altura do lábio.

Quanto à armação baleeira, a análise espacial permitiu a visualização dos compartimentos com uma forma absolutamente simétrica, o que contraria a informação histórica de que essa armação teria sido a adaptação de um antigo fortim a partir de 1703. A harmonia dos espaços permite pensar que a armação já fora concebida como armação de fato, com as mesmas rochas e técnicas construtivas da Casa da Torre, recuando a cronologia da armação. No plano das práticas alimentares, isso pode indicar que o consumo de carne de baleias pelos escravos da Casa da Torre era cronologicamente mais recuado, bem mais antigo do que se supunha.

# **VOLUME II**

## LISTA DE FIGURAS

Figura 200 – Observar a localização do Banco de Santo Antônio, situado na entrada da Baía de Todos os Santos .....	369
Figura 201 – Pingente feminino .....	370
Figura 202 – Lápide de Antônio Guedes de Brito na Igreja Primacial, mestre de campo que organizou o velório do general Francisco Correa da Silva.....	372
Figura 203 – Lápide do ex-governador-geral Mem de Sá.....	373
Figura 204 – Croqui do sítio arqueológico.....	377
Figura 205 – Representação simplificada das direções preferenciais da circulação oceânica e da direção dos ventos.....	380
Figura 206 – Localização geográfica do naufrágio .....	381
Figura 207 – Sedimentação arenosa na área do naufrágio entre as isóbatas 30-35 metros....	383
Figura 208 – Sedimentação lamosa na área do naufrágio entre as isóbatas 30-35 metros.....	383
Figura 209 – Sedimentação cascalhosa na área do naufrágio entre as isóbatas 30-35 metros	384
Figura 210 – Selo de chumbo que lacrava fardo de roupas.....	386
Figura 211 – Cachimbos de caulim .....	388
Figura 212 – Mulher holandesa do século XVII com cachimbo de caulim, semelhante aos exemplares do Galeão Sacramento.....	389
Figura 213 – Púcaro parcialmente coberto pelas incrustações marinhas .....	395
Figura 214 – Fragmento de um gargalo de garrafa .....	395
Figura 215 – Caçoila .....	396
Figura 216 – Prato parcialmente coberto pela concreção marinha.....	396
Figura 217 – Aspecto da superfície externa do prato .....	397
Figura 218 – Tacho.....	397
Figura 219 – Aspecto da superfície externa do tacho.....	398
Figura 220 – Moringa.....	398
Figura 221 – Vaso .....	399
Figura 222 – Abertura do vaso .....	399
Figura 223 – Detalhe dos apliques que tinham uma função decorativa ante o peso da peça .	400
Figura 224 – Destaque para o diâmetro da peça em forma de disco .....	400
Figura 225 – Base do grande pote .....	401
Figura 226 – Pote de especiarias do século XVII exposto no Museu da Marinha Portuguesa .....	401
Figura 227 – Almofia com concreções marinhas .....	402

Figura 228 – Fragmento de tigela.....	402
Figura 229 – Os estilos morfológicos de botijas, segundo Goggin (1968) .....	403
Figura 230 – Botija vermelha .....	403
Figura 231 – Botijas na exposição do Museu Náutico da Bahia .....	404
Figura 232 – Bicos de botijas .....	404
Figura 233 – Panela de sumicha .....	405
Figura 234 – Exemplos de testos recuperados do Galeão Sacramento .....	405
Figura 235 – Bilha do lado direito, ao lado esquerdo peça de função desconhecida .....	406
Figura 236 – Botija/ peroleira do Galeão Sacramento em exposição no Museu Marítimo de Santos .....	406
Figura 237 – Fragmento de uma mesma peça com decoração plástica.....	410
Figura 238 – Decoração plástica portuguesa.....	410
Figura 239 – Botija com tratamento de superfície .....	411
Figura 240 – Linha ondulada concêntrica entre duas linhas retilíneas.....	411
Figura 241 – Decoração plástica com técnica dentilhada.....	412
Figura 242 – Caçoila .....	412
Figura 243 – Fragmento de parede com inscrição e uma cruz .....	413
Figura 244 – Desenho de estrela.....	413
Figura 245 – Cruz jesuítica.....	414
Figura 246 – Desenho em forma de uma seta .....	414
Figura 247 – Botija com símbolo .....	415
Figura 248 – Botija com sinal da cruz.....	415
Figura 249 – Botija com duas estrelas de cinco pontas .....	416
Figura 250 – Estrela de cinco pontas com uma cruz no seu interior .....	416
Figura 251 – Fragmento de parede com decoração plástica digitungulada em forma sequenciada.....	418
Figura 252 – Superfície interna do fragmento apresentando fuligem .....	418
Figura 253 – Detalhe da decoração plástica, talha portuguesa do século XVIII.....	419
Figura 254 – Exemplo de talha portuguesa do século XIX com decoração digitungulada....	419
Figura 255 – Caneco.....	422
Figura 256 – Bico de garrafa .....	422
Figura 257 – Almofia .....	423
Figura 258 – Jarro com decoração plástica de linhas concêntricas .....	423
Figura 259 – Superfície interna de um vaso .....	424

Figura 260 – Botija com vidrado .....	424
Figura 261 – Vaso de especiarias .....	425
Figura 262 – Vaso de especiarias .....	425
Figura 263 – Vaso de especiarias .....	426
Figura 264 – Púcaro com remanescente de vidrado verde no lábio .....	426
Figura 265 – Caneco com remanescentes de vidrado verde.....	428
Figura 266 – Resto do banho do vidrado, mas já sem a cor original.....	428
Figura 267 – Vidrado interno neste fragmento de botija.....	429
Figura 268 – Peça em forma de vaso.....	433
Figura 269 – Base de um vasilhame de forma cilíndrica .....	433
Figura 270 – Parte interna do vasilhame que apresenta forma cilíndrica.....	434
Figura 271 – Fragmento de bojo com sinais de oxidação .....	434
Figura 272 – Detalhe de um pequeno um fragmento de rocha na pasta cerâmica .....	435
Figura 273 – Aspecto da parte externa .....	435
Figura 274 – Aspecto da parte interna.....	436
Figura 275 – Fragmento decorado com uma possível pata de felino .....	436
Figura 276 – Barba de um homem .....	437
Figura 277 – Medalhão com decoração floral de oito pétalas.....	437
Figura 278 – Pintura holandesa do século XVII com cachimbo de caulim e garrafa belarmino .....	438
Figura 279 – Garrafa de belarmino.....	438
Figura 280 – Garrafa belarmino do naufrágio holandês Vergulde Draeck, afundado na Austrália em 1656, com motivo semelhante ao exemplar do Galeão Sacramento.....	439
Figura 281 – Cardeal Roberto Belarmino .....	439
Figura 282 – Perfil da maior parte dos pratos do Galeão Sacramento .....	441
Figura 283 – Fragmento de garrafa .....	441
Figura 284 – Boião com decoração floral .....	442
Figura 285 – Tigela com decoração floral.....	442
Figura 286 – Fragmento de palangana .....	443
Figura 287 – Albarelo com decoração da Companhia de Comércio do Brasil .....	443
Figura 288 – Caixa com brasão da família Silva.....	444
Figura 289 – Caneca.....	444
Figura 290 – Alguidar .....	445
Figura 291 – Superfície interna da petisqueira.....	445

Figura 292 – Superfície externa da petisqueira .....	446
Figura 293 – Almofia com decoração de influência sevilhana .....	446
Figura 294 – Fragmento de um pequeno vaso, cerâmica utilitária.....	447
Figura 295 – Fragmento de tampa.....	447
Figura 296 – Galheta .....	448
Figura 297 – Travessa decoração com aranhões associado com pássaro (coruja) .....	448
Figura 298 – Superfície externa da travessa.....	449
Figura 299 – Aranhões na aba com pessegueiro no centro .....	456
Figura 300 – Prato com mulher romana e aranhões na aba.....	457
Figura 301 – Aranhão com pássaro .....	457
Figura 302 – Aranhão com homem com sombrinha e trajes orientais .....	458
Figura 303 – Pré-aranhões com homem com sombrinha e trajes orientais .....	458
Figura 304 – Aranhão com barco .....	459
Figura 305 – Aranhão com coelho .....	459
Figura 306 – Aranhão com mulher sentada.....	460
Figura 307 – Aranhão com coração alado .....	460
Figura 308 – Aranhão com coração a palavra amor escrita .....	461
Figura 309 – Rendas com coração alado .....	461
Figura 310 – Rendas com pessegueiro ao centro .....	462
Figura 311 – Renda com roseta .....	462
Figura 312 – Renda com pássaro.....	463
Figura 313 – Renda na aba e coelho ao fundo.....	463
Figura 314 – Monograma na superfície interna .....	464
Figura 315 – Renda com letra com alfabeto latino.....	464
Figura 316 – Vegetal estilizado.....	465
Figura 317 – Geométrico.....	465
Figura 318 – Espiral .....	466
Figura 319 – Sigla da Companhia de Jesus .....	466
Figura 320 – Vaso com motivo religioso evocando a eucaristia.....	467
Figura 321 – Detalhe do motivo, observar a ocorrência da cor amarela em algumas partes do desenho .....	467
Figura 322 – Boião com decoração floral/ vegetalista .....	468
Figura 323 – Semivolutas .....	468

Figura 324 – Brasão com aranhões.....	469
Figura 325 – Brasão com o nome “Tareza” .....	469
Figura 326 – Brasão da Família Silva .....	470
Figura 327 – Peças com brasão da família Silva .....	470
Figura 328 – Decoração brasonada da família Silva adaptada com um vento se movimentando no centro do prato .....	471
Figura 329 – Boião com decoração de faixas, linha e pinceladas de inspiração holandesa ...	471
Figura 330 – Boião holandês, produzido entre 1620 a 1660 .....	472
Figura 331 – Base em pedestal com tinta amarela .....	472
Figura 332 – Tigela com faixas azuis .....	473
Figura 333 – Garrafa com o símbolo do sol, referente à Companhia Geral de Comércio do Brasil.....	473
Figura 334 – Desenho da Ordem de Santiago .....	474
Figura 335 – Tigela com decoração floral e com cor amarela .....	474
Figura 336 – Temática chinesa na superfície interna .....	475
Figura 337 – Querubim .....	475
Figura 338 – Rosto na parte lateral da galheta .....	476
Figura 339 – Linhas azuis na parte externa .....	476
Figura 340 – Inscrição na base .....	477
Figura 341 – Motivo presente em pratos e em peças na Casa da Torre .....	477
Figura 342 – Prato com quatro motivos idênticos na parte externa .....	478
Figura 343 – Fragmento de um prato com manchas de queima.....	478
Figura 344 – Bases de garrafas verdes .....	482
Figura 345 – Copo verde, observar o excesso de bolhas de ar.....	484
Figura 346 – Forma da base externa das garrafas do Galeão .....	485
Figura 347 – Forma da base interna das garrafas do Galeão.....	485
Figura 348 – Base plana e arredondada.....	486
Figura 349 – Garrafa de cor azulada, com base côncava .....	486
Figura 350 – Base com inscrição: JA1 .....	487
Figura 351 – Peça com bolhas de ar em sua base interna.....	487
Figura 352 – Bico, gargalo e parte superior da peça .....	488
Figura 353 – Parte superior da garrafa coberta pela concreção.....	488
Figura 354 – Marca de ponteio que formou uma protuberância na base .....	489
Figura 355 – Marca do pontil na base .....	489

Figura 356 – Ilustração de diversos tipos de ponteios.....	490
Figura 357 – Base com crosta enegrecida com fuligem.....	491
Figura 358 – Crosta alaranjada aderida na base .....	492
Figura 359 – Base com crosta alaranjada .....	492
Figura 360 – Peças de peltre.....	493
Figura 361 – Cantil de prata decorado com a Cruz da Ordem de Cristo no centro.....	496
Figura 362 – Duas alças feitas a partir de ligas metálicas (fileira superior) e três pegadores feitos de cobre (fileira inferior) .....	497
Figura 363 – Panela de cobre e prato de peltre em destaque.....	497
Figura 364 – Suporte do canivete feito de madeira .....	498
Figura 365 – Garfo de cobre com quatro pontas .....	498
Figura 366 – Cabos feitos a partir de material orgânico.....	499
Figura 367 – Cabo decorado em forma espiralada .....	500
Figura 368 – Cabo decorado com motivos geometrizes .....	500
Figura 369 – Fragmento de um talher quebrado dentro de um dos cabos.....	501
Figura 370 – Cabo decorado em forma espiralada .....	501
Figura 371 – Cabo com decoração em motivos geométricos.....	502
Figura 372 – Perfis dos pratos .....	505
Figura 373 – Perfil cronológico da morfologia dos pratos em faiança portuguesa.....	508
Figura 374 – Partes de um prato.....	511

## **LISTA DE GRÁFICOS**

Gráfico 1 – Previsão de maré do Galeão Sacramento no dia 5 de maio de 1668.....	382
Gráfico 2 – Dispersão entre espessura do lábio ou aba e diâmetro dos pratos pertencentes à Casa da Torre.....	513
Gráfico 3 – Dispersão entre diâmetro da boca e diâmetro da base dos pratos pertencentes ao Galeão Sacramento .....	514
Gráfico 4 – Histograma das alturas dos pratos pertencentes à Casa da Torre (a) e ao Galeão Sacramento (b).....	517

## LISTA DE TABELAS

Tabela 26 – Morfologia das peças de barro simples .....	407
Tabela 27 – Porcentagem sobre o tipo de queima .....	407
Tabela 28 – Porcentagem sobre o tipo de antiplástico/ tempero .....	407
Tabela 29 – Forma dos pegadores .....	408
Tabela 30 – Forma dos lábios.....	408
Tabela 31 – Forma das bases .....	408
Tabela 32 – Função principal presumida das peças de barro simples .....	420
Tabela 33 – Porcentagem das formas identificadas.....	427
Tabela 34 – Tratamento do vidrado nas peças amostradas .....	427
Tabela 35 – Função principal presumida das peças de cerâmica vidrada .....	430
Tabela 36 – Porcentagens das morfologias identificadas .....	449
Tabela 37 – Defeitos tecnológicos identificados na amostra de faianças grossas.....	451
Tabela 38 – Porcentagens sobre a decoração em faianças grossas.....	479
Tabela 39 – Estatísticas descritivas para as medidas dos pratos (cm) pertencentes à Casa da Torre e ao Galeão Sacramento.....	511
Tabela 40 – Coeficientes de correlação de Spearman entre as medidas dos pratos pertencentes à Casa da Torre .....	515
Tabela 41 – Coeficientes de correlação de Spearman entre as medidas dos pratos pertencentes ao Galeão Sacramento .....	516
Tabela 42 – Distribuição das alturas dos pratos em função do sítio arqueológico e das faixas de altura .....	518

# SUMÁRIO

<b>CAPÍTULO 6: GALEÃO SANTÍSSIMO SACRAMENTO .....</b>	<b>366</b>
6.1 OS CONHECIMENTOS GERADOS .....	<b>367</b>
6.1.1 Contextualização histórica do naufrágio .....	367
6.1.2 As escavações e os levantamentos realizados.....	376
6.2 A PESQUISA .....	<b>380</b>
6.2.1 Os artefatos no registro arqueológico subaquático .....	380
6.2.2 Os artefatos cerâmicos .....	391
6.2.2.1 Cerâmicas de barro simples.....	391
6.2.2.2 Cerâmicas vidradas.....	421
6.2.2.3 Stonewares.....	431
6.2.2.4 Faianças grossas .....	440
6.2.3 Artefatos vítreos.....	482
6.2.4 Artefatos metálicos .....	493
6.2.5 Artefatos de material orgânico.....	499
6.2.6 Síntese dos resultados .....	503
<b>CAPÍTULO 7: COMPARAÇÕES E DISCUSSÕES.....</b>	<b>504</b>
7.1 AS COMPARAÇÕES .....	<b>505</b>
7.1.1 Arqueologia dos pratos .....	505
7.1.2 Tratamento estatístico para pratos de faiança .....	510
7.2 AS DISCUSSÕES .....	<b>522</b>
7.2.1 Os possíveis significados sociais dos utensílios dos reinóis.....	522
7.2.2 Os possíveis significados sociais dos utensílios dos mazombos .....	529
7.2.3 Os possíveis significados sociais dos utensílios dos escravos.....	538
7.3 CULTURA MATERIAL E AGÊNCIAS .....	<b>552</b>
<b>8 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>566</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>570</b>

## CAPÍTULO 6

# O GALEÃO SACRAMENTO

*“Peito de tábua de canoa,  
Olho de leme, braço de vela.  
Lá vai meu coração na proa,  
O capitão da caravela.*

*Qual navegante de Lisboa  
Quero aportar em terra bela.  
Não Moçambique, Angola ou Goa,  
Mas na amplidão verde-amarela.*

*No mar, guiado pelos astros,  
Um barco amante nunca erra.  
Paixão e amor pendendo os mastros  
Que eu fincarei no alto da serra.*

*Trovas e versos são meus lastros,  
Jamais fuzis e armas de guerra.  
Assim, de mim ficaram rastros  
Nos corações da nova terra”.*

*(Toquinho, Fado,  
CD Mosaico, 2005)*

## 6.1 OS CONHECIMENTOS GERADOS

### 6.1.1 *Contextualização histórica do naufrágio*

Repousando no fundo das águas verdes-esmeraldas do mar de Salvador, está o soçobro do Galeão Santíssimo Sacramento que naufragou em 1668 a apenas seis quilômetros da costa do bairro Rio Vermelho. Existem poucas informações históricas sobre o navio, a viagem, a carga, a tripulação e os sobreviventes que nele estavam embarcados no Brasil, sendo que a principal fonte é o relato do cronista Sebastião da Rocha Pita que está presente no livro *História da América Portuguesa* que, publicado pela primeira vez em 1730, tornou-se a referência para que historiadores e arqueólogos narrassem a derrota do Galeão Sacramento, que ocorreu em uma noite tempestuosa a 5 de maio de 1668.

Construído pela Companhia Geral do Comércio do Brasil em 1650 na cidade do Porto, norte de Portugal, o Galeão Sacramento pertenceu à esquadra de Francisco Bento que, em 1643, foi nomeado para ser o mestre da Ribeira daquela cidade. Alguns anos depois, em 1667, o Galeão fazia parte da Almiranta Real da Armada, uma guarda formada sob as ordens do rei para proteger o litoral português da ação de piratas (MELLO NETO, 1978).

Portugal, até o século XVI, vinha utilizando caravelas bem armadas como navios de guerra, mas, a partir dessa centúria, desenvolveu a tecnologia naval para fins bélicos, surgindo os galeões, que foram muito utilizados para combater os turcos no Oriente e os piratas europeus nos mares atlânticos, construídos especialmente para fazer longas viagens e combater longe da Europa (DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA DO SERVIÇO DE DOCUMENTAÇÃO DA MARINHA, 2006).

Provavelmente, em fins de fevereiro de 1668, o Galeão Sacramento largou do Tejo para o Brasil, não mais na condição de Almiranta Real, mas como a Capitânia de uma frota e que trazia o general Francisco Correa da Silva na condição de futuro governador-geral do Brasil, em substituição a Alexandre de Souza Freire (MELLO NETO, 1978). Segundo Silva (1953,p. 116), o então governador encontrava-se “envelhentado”, “cheio de achaques<sup>90</sup>” e que havia “contínuas queixas de que quase sempre se achava enfermo”. O rei de Portugal nomeia o general Francisco Correa da Silva, que dele não há muitas informações sobre a sua identidade social, somente que era “um dos mais jovens administradores reinóis” (SILVA, 1953, p. 117).

---

<sup>90</sup> É possível que os achaques fossem, o que conhecemos nos dias atuais, como epilepsia.

Rocha Pita (1950, p. 238) o cita em seu relato com o nome de João, descreve, resumidamente, a tripulação, o seu quantitativo e menciona a data de 1669, entretanto, o nome correto do general é Francisco e a data é, certamente, 1668, em razão da documentação feita posteriormente ao naufrágio:

De todos os perigos livrarão os nossos da defesa da Armada; por General della nomeava sempre El Rey pessoas de muita suposição, valor e prática do exercício militar, e marítimo. Com este emprego vierão ao Brasil talentos grandes; e no anno de mil e seis centos e nove trazia este cargo João Correa da Sylva, depois de exercer honrados postos nas guerras do Reyno, em que desempenhara com muitos créditos as obrigações do seu ilustre nascimento... Sahio do Tejo (para não tornar a elle) em o Galeão Sacramento, Capitania daquela Armada, hum dos melhores baixeis que então havia em Portugal, acompanhado do Almirante, da Fiscal, e de outras naus de guerra, conduzindo mais de cincoenta navios mercantis para os portos da nossa América. Trazia a Capitania oito centas praças nas quaes se contavao pessoas de distinção porque havendo cessado as campanhas do Reyno pela paz ajustada a anno anterior com Castella, quizerão vir naquella occasião ao Brasil.

Praticamente não há mais informações sobre a travessia atlântica que o Galeão Sacramento fez, como paradas e acontecimentos peculiares durante a viagem, mas temos o relato sobre a chegada do navio em Salvador e o suposto número de passageiros, que segundo Rocha Pita (1950, p. 238-239):

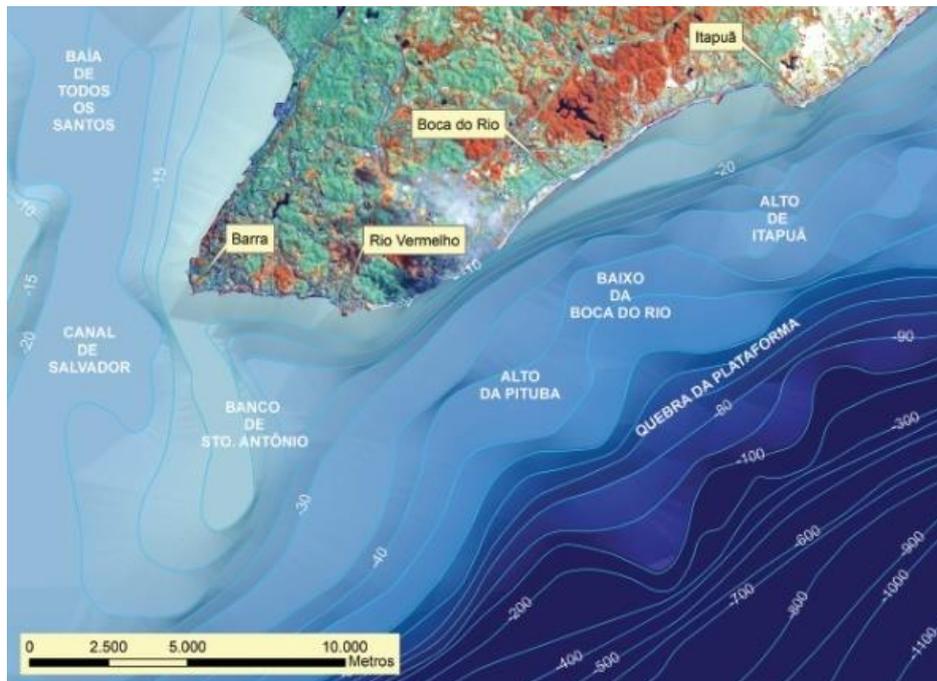
Erão mais de duzentos passageiros de vários Estados, Clérigos, Religiosos de diversas ordens e Ministros de Justiça, que vinhão com exercício para a Bahia, fazendo parecer a não huma Republica portátil e hum povo de mais de mil almas. Navegavao todos alegres, lisongeando a sua ruína com repetidas demonstrações de gosto, menos o General, em quem (segundo informação dos que espacaparao do naufrágio) se observara huma diferente inclinação, ou sentimento; seria authoridade, mas pareceo presságio.

No dia 5 de maio, entre 5 e 6 horas da tarde, o Galeão chegou a Salvador com o objetivo de ancorar no porto da cidade, mas havia uma grande tormenta com ventos vindos do Sul. O piloto tentou entrar na Baía de Todos os Santos, mas, na sua entrada, situa-se o Banco de Santo Antônio, formação geológica constituída por uma extensa formação de areia<sup>91</sup> e que sempre ofereceu risco para as embarcações, formando perigosos baixios, conforme ilustra a Figura 199 abaixo.

---

<sup>91</sup> O Banco de Santo Antônio é uma formação sedimentar arenosa, resultante de um provável falhamento geológico, que resultou em um alto topográfico onde houve a captura e o acúmulo de sedimentos siliciclásticos presentes na região, impedindo a sua dispersão para a plataforma no sentido NE. Essa feição apresenta um comprimento de 12,7 km e largura média entre 3 e 3,5 km, com orientação aproximada N-S. O topo é muito raso, apresentando apenas 5 metros de profundidade (DOMINGUEZ *et al*, 2011).

Figura 199 – Observar a localização do Banco de Santo Antônio, situado na entrada da Baía de Todos os Santos



Fonte: DOMINGUEZ *et al*, 2011.

O Galeão se chocou nesse banco de areias ao fim da tarde e ficou à deriva, até afundar completamente às 23 horas (MELLO NETO, 1978). Segundo Rocha Pita (1950), houve tiros de canhão pedindo socorro que foram ouvidos em terra, porém o mar estava muito revolto e o céu nublado, o que impossibilitou a chegada dos pescadores da localidade para socorrer as vítimas.

Na alvorada do dia seguinte, os barcos recuperaram muitos naufragos, salvando-se apenas 70 pessoas, em sua maioria, marinheiros e soldados (ROCHA PITA, 1950), o que indica que o mar estava violento, impossibilitando a sobrevivência de pessoas que não tinham vigor físico. Como em todas as tragédias, há sempre os dramas pessoais, a exemplo de uma criança sobrevivente, segundo Rocha Pita (1950, p. 240):

[...] se faz digna a memória de hum menino de oito annos, que depois de estar seguro no porto, não queria largar das mãos huma pequena taboa, em que se salvara, dizendo que quando seu pay o lançara sobre ella ao mar, lhe dissera, que se a largasse, havia logo de morrer. Tal era a inocência do menino e tão materialmente entendeu a advertência do pay, que não largava a taboa, depois de conseguido o fim para lhe dera. Do successo que teve o pay, não há notícia.

Sobre outros passageiros ou mesmo grupos sociais específicos, as fontes históricas não oferecem mais informações. A presença feminina, por exemplo, é uma dúvida, tendo em vista que a viagem trazia muitos militares e, durante toda a narrativa do cronista Rocha Pita,

não há menção às mulheres em nenhum momento. Dentre os vestígios recuperados, destacam-se um prato de faiança de decoração brasonada com o nome Dona Tareza, o qual será visto mais adiante, e dois pingentes em forma de coração feitos, provavelmente, de ébano, sendo que, em um deles, há o nome de uma mulher, Lviza (Figura 200). Entretanto, a presença desse pingente não indica necessariamente a sua presença no navio, já que ela poderia ser a amada deixada em Portugal ou mesmo a prometida no Brasil.

Figura 200 – Pingente feminino



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Como não há informações concretas sobre o número real de passageiros, conseqüentemente não temos informações sobre os mortos, posto que, segundo Rocha Pita (1950), a maioria não foi encontrada, alguns corpos foram recolhidos das águas e outros foram achados na areia. Entre esses corpos lançados pela maré à praia, estava o do general Francisco Correa da Silva, que foi reconhecido pelo mestre de campo Antônio Guedes de Brito, que segundo Rocha Pita (1950) teve seu fim “nas mais florida estação dos seus anos”.

O governador Alexandre de Souza Freire lamentou o ocorrido em uma correspondência para o governador de Pernambuco, Bernardo de Miranda Henriques, e chega

a mencionar o suposto o número total de mortos, o qual está discordante com a quantidade de passageiros apresentada por Rocha Pita (1950)<sup>92</sup>, conforme Mello Neto (1976, s.p.):

[...] agora escrevo a Vossa Senhoria com grande sentimento pela morte do general Francisco Correa da Silva que miseravelmente se perdeu com a sua nau em baixo de uma légua desta cidade, entrando os mais navios diante dele a salvamento e se afirma que se perderam mais de 500 pessoas, escapando só 70 homens, os mais deles marinheiros e um capitão aqui da terra. Morreu o Capitão Cristóvão da Costa e os mais capitães e officias e pilotos e mestres que tinha [...]; o Provincial do Carmo com três religiosos mais; e escaparam dois e dois que vinham de São Francisco fizeram companhia aos demais.

Como todo militar de alta patente e na condição de futuro governador-geral, Francisco Correa da Silva foi formalmente velado na casa do mestre de campo Antônio Guedes de Brito com toda a pompa e a circunstância que a ocasião exigia.<sup>93</sup> Entretanto, há divergências históricas quanto ao local do sepultamento do general. Rocha Pita (1950) afirmou que ele foi sepultado no Convento dos Religiosos Capuchos de Santo Antônio da Cidade da Bahia, enquanto Silva (1953, p. 119), em uma suposta transcrição do próprio Rocha Pita, relatou que: “em que competiram a sua piedade e a sua riqueza com todas as honras de estilo, à sepultura aberta no Convento de São Francisco, no Terreiro”.

Durante os trabalhos de análise das peças, buscou-se verificar o local desse sepultamento. Todas as igrejas do Pelourinho e do entorno foram visitadas e as lápides e os registros documentais foram pesquisados, inclusive das duas igrejas citadas, mas nada foi encontrado. É possível que o general tenha sido sepultado na extinta Igreja da Sé, demolida no início do século XX. Entretanto, ao visitar a Sé Primacial (ou Igreja dos Jesuítas), foi encontrada a lápide do homem que organizara o seu funeral: mestre de campo Antônio Guedes de Brito, sepultado com uma grande lápide ornamentada com diversos desenhos (inclusive motivos de potes cerâmicos), junto com sua filha Izabel (Figura 202).

---

<sup>92</sup> Na história trágico-marítima brasileira, o naufrágio com maior número de mortes foi o Príncipe Astúrias, naufragado em 1916 em Ilhabela, litoral norte de São Paulo. Em relação ao Galeão Sacramento, estima-se que o número máximo seja de 1.000 pessoas, sendo o segundo maior naufrágio do Brasil.

<sup>93</sup> Francisco Correa da Silva não foi o primeiro governador-geral a morrer em alto mar antes de tomar posse na colônia. Dom Luis de Vasconcelos, sucessor de Mem de Sá, teve seu navio atacado por piratas em pleno Atlântico em 1572 e morreu na batalha (SILVA, 1953).

Figura 201– Lápide de Antônio Guedes de Brito na Igreja Primacial, mestre de campo que organizou o velório do general Francisco Correa da Silva



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

A família de Antônio Guedes de Brito era uma das grandes rivais da família Garcia D'Ávila, apesar de serem primos distantes. O clã Guedes de Brito era também descendente de Caramuru e da índia Paraguaçu, era formado por grandes pecuaristas e donos da famosa Casa da Ponte, localizada na cidade de Jacobina. Tratava-se de uma grande propriedade que, inicialmente, se concentrava nos sertões de Sergipe e da Bahia, tendo um rio São Francisco quase que como um limite entre o domínio das duas famílias, os Guedes de Brito a Leste do rio São Francisco e dos Garcia D'Ávila a Oeste do rio do São Francisco. Posteriormente, o domínio da Casa da Ponte chegou até Minas Gerais, no atual município de Curvelo, localizado na bacia do rio das Velhas (DORIA, 2005; NOGUEIRA, 2011) e que, segundo Calmon (1958), o

domínio territorial dos Guedes de Brito teria ido além, chegando até as imediações de Belo Horizonte.<sup>94</sup>

Além da lápide de Antonio Guedes de Brito, outra lápide que também nos chamou a atenção nessa igreja foi a de Mem de Sá, terceiro governador-geral do Brasil, falecido em 1572, como mostra a Figura 202:

Figura 202 – Lápide do ex-governador-geral Mem de Sá



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

A julgar que a ideologia estamental estava presente na sociedade baiana, o fato de que no mesmo templo estão as sepulturas de um ex-governador-geral e daquele homem que conduziu o enterro do general Francisco Correa da Silva, não é impossível que este último também estivesse sepultado na Igreja Primacial, já que o falecido general também possuía um status social semelhante e até superior em relação a Mem de Sá e a Antônio Guedes de Brito.

---

<sup>94</sup>A família Guedes de Brito tinha, no seu fundador europeu, uma origem social mais humilde do que em relação aos Garcia D'Ávila e era um grupo familiar mais exogâmico, em que seus integrantes se casaram com membros das elites urbanas de Salvador e da Europa, ao contrário dos Garcia D'Ávila, já que estes só se abriram para a entrada de integrantes de outras famílias em situações especiais (DORIA, 2005).

Nenhuma lápide atribuída a Francisco Correa da Silva foi encontrada nessa igreja, mas sabe-se que o templo religioso passou, recentemente, por um amplo processo de restauração e foram achados aproximadamente 30 crânios no entorno do altar de Santo Ignácio de Loyola.<sup>95</sup>

A dificuldade em localizar o possível túmulo de Francisco Correa da Silva pode estar no fato de que, após a Independência, padres de todo o país tiveram a autorização para arrancar as lápides dos portugueses, deixando apenas aquelas dos que nasceram no Brasil, devido à falta de espaço físico no interior dos templos para os sepultamentos e, dessa forma, a lápide do general poderia ter sido retirada.<sup>96</sup>

Para além de uma questão prática, essa mudança evoca algo profundamente simbólico ligado à mudança do imaginário e das mentalidades: a de que o processo de alteridade dos luso-brasileiros em relação aos lusitanos finalmente havia se completado e que, a partir daquele momento, tais espaços sagrados seriam destinados apenas aos nascidos na *terra brasilis*, demonstrando que Portugal havia saído de cena.

Voltando ao contexto histórico do naufrágio do Galeão Sacramento, ele está situado cronologicamente na ressaca da pós-União Ibérica, período em que Portugal mais perdera do que ganhara e que precisava se reorganizar novamente. O estabelecimento definitivo de trégua com a Espanha viabilizou ao rei de Portugal enviar um grande número de militares para o Brasil, embarcados no Galeão e em outros navios, sendo capitaneados pelo jovem, mas experiente Francisco Correa da Silva, que assumiria o posto máximo que um reinol poderia conquistar, diante de um Brasil ameaçado por quilombolas, judeus, indígenas, entre outros.

O então governador-geral Alexandre de Souza Freire, que tinha assumido o cargo em 13 de julho de 1667, enfrentava inúmeros problemas na colônia, apresentava, ainda, problemas de saúde e necessitava de um substituto. Com o acidente em 5 de maio de 1668, ele permaneceu no cargo até 8 de maio de 1671, quando foi substituído por Afonso Furtado de Castro e Mendonça, o visconde de Barbacena.

Francisco Correa da Silva iria suceder o convalescente Alexandre de Souza Freire e mais um novo ciclo de violência, que a chegada do general certamente simbolizava, estaria prestes a começar na América Portuguesa, senão fosse a fatalidade que ocorrera diante da cidade de Salvador. O naufrágio do Galeão Sacramento expõe a incômoda lembrança do quanto a existência humana é frágil.

---

<sup>95</sup> Sérgio Lima (comunicação pessoal, funcionário da Catedral), 2019.

<sup>96</sup> Prof. Dr. Luis Souza (comunicação pessoal, UFBA, 2018).

E em relação às 70 pessoas que conseguiram sobreviver, fica a esperança de que, diante de uma experiência tão traumática, tenham se levantado e seguido em frente com suas vidas. Ao fim de um evento como esse, é a única coisa que realmente importa.

### **6.1.2 As escavações e os levantamentos realizados**

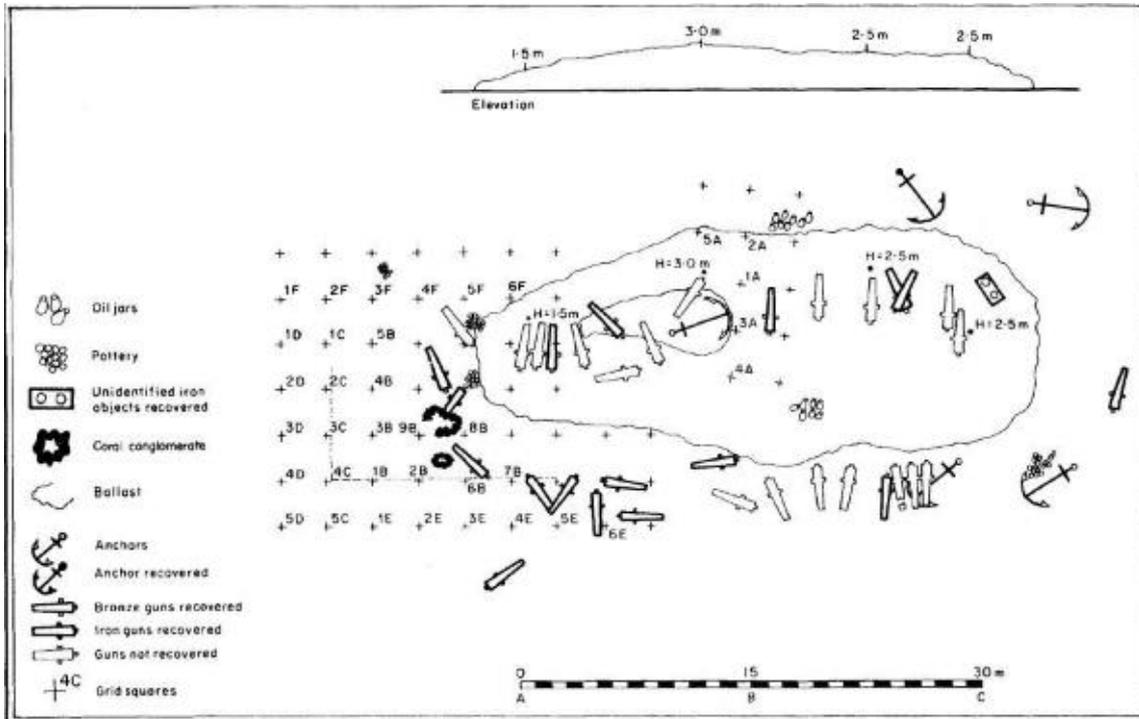
A tragédia do naufrágio do Galeão Sacramento certamente impactou o imaginário da população soteropolitana, tanto que sua história deve ter sobrevivido na tradição oral e um indício dessa reminiscência seja o nome da localidade marítima onde está o soçobro do navio: capitania (possível corruptela de capitânia). O local sempre foi conhecido pelos pescadores que lá ancoravam seus barcos em busca de peixes e de outros animais marinhos (MELLO NETO, 1976). Entretanto, na década de 1970, pilhagens ao sítio foram registradas com cada vez mais frequência, até que foram noticiadas, em veículos de comunicação de massa, ações clandestinas que estavam em operação (MELLO NETO, 1976; CUNHA, 1990).

Em razão da importância do sítio, a Marinha Brasileira em conjunto com o Ministério da Educação e Cultura tomaram as providências, por meio de uma pesquisa arqueológica submarina, para salvar o rico material depositado naquele local. Mello Neto (1976, 1978) foi convidado pelas autoridades responsáveis a empreender o primeiro trabalho de arqueologia subaquática no Brasil. Segundo o autor mencionado, o naufrágio está situado em frente ao atual bairro do Rio Vermelho, a sete quilômetros ao norte da cidade de Salvador e a três mil metros ao largo da costa, situado a 13°12'8" de latitude sul e 38°30'04" oeste. Na sequência deste item do presente capítulo, reproduziremos as informações publicadas em Mello Neto (1976) sobre a escavação realizada.

A pesquisa iniciou-se com um esboço da área vistoriada pelos mergulhadores, o qual, embora pouco preciso, forneceu o ponto de partida para o planejamento dos trabalhos que se seguiram. Concluído o esboço, foi iniciado o levantamento planimétrico dos restos naufragados, empregando-se para isso um sistema de triangulação a partir de três pontos situados em linha reta, fixados ao fundo do mar, medindo 15 metros de distância de um para outro, os quais tomaram as referências A, B e C.

Partiam mergulhadores de dois desses pontos, simultaneamente, com uma trena e anotavam, em suas pranchetas, a distância de objeto por objeto, permitindo uma razoável exatidão na localização de cada um dos considerados mais importantes, como sejam, canhões, âncoras e, ainda, de concentrações maiores de outros materiais arqueológicos, bem como do relevo submarino, cuja situação pareceu de interesse para posterior desenvolvimento dos trabalhos. Abaixo, segue a Figura 203 com o croqui mostrando a disposição dos canhões, das âncoras e de outros objetos do sítio Galeão Sacramento.

Figura 203 – Croqui do sítio arqueológico



Fonte: MELLO NETO, 1979.

Terminada essa tarefa, foram retirados os canhões de bronze e uma amostra de ferro, depois de terem suas posições demarcadas com boias ancoradas no fundo do mar, aproveitando-se, dessa maneira, a disponibilidade dos equipamentos pesados do Navio de Salvamento Submarino Gastão Moutinho (NSS Gastão Moutinho), na área pesquisada. Os canhões de bronze e de ferro retirados apenas nessa operação estão assinalados na planta, os demais canhões de bronze, em número de sete, foram retirados pela Marinha antes de iniciada a pesquisa arqueológica e visava a evitar a sua remoção ilegal por particulares. Isso impossibilitou sua anotação e locação na planta do sítio.

Para o levantamento planimétrico, bem como para a retirada da artilharia, foram empregados mergulhadores com equipamentos autônomos, que faziam o tempo de fundo de 25 minutos cada, sem descompressão. Embora estafante, o curto período de permanência era suficiente para esse tipo de tarefa. Quando a remoção desse material foi concluída, o mergulho foi modificado passando-se do equipamento autônomo para o uso do narguilé e da fonia, o que permitiu mergulhos mais longos – de uma hora – com descompressão a 20 pés, tempo suficiente para uma produção racional na operação de escavação com um *aqua-lift* (equipamento de sucção). A fonia mantinha a equipe de superfície em contato constante com o mergulhador, o

que abreviava o serviço, permitindo reduzir as anotações subaquáticas, parte das quais passaram a ser ditadas para o bordo do navio.

A área onde jaziam os restos foi dividida para a escavação em quadrículas de três metros quadrados, cabendo a cada uma delas uma designação composta de um algarismo e uma letra, evitando-se, assim, o emprego de mais de dois símbolos em cada quadra, pois, na sua identificação, foram utilizados azulejos de pequeno tamanho, onde estavam pintadas as referências. Desse modo, o mergulhador podia facilmente indicar a quadrícula de onde era recolhido o material. Uma vez na superfície, as peças e os fragmentos eram recolhidos em tonéis contendo água do mar, os quais também recebiam a mesma designação da quadrícula, de onde os objetos provinham.

Após o recolhimento manual do material da quadrícula, passou-se a utilizar um equipamento de sucção, a saber, um *aqua-lift*. Trata-se uma sugadora que funciona pelo bombeamento da água do mar feito do navio, por meio de uma mangueira de lona, para o interior de um mangote de 10 metros de comprimento por quatro polegadas de diâmetro. Esse fluxo estabelece, dentro do mangote, uma corrente de água do mar que aspira areia e lodo do fundo do mar, além de pequenos objetos. Para esse trabalho, o *aqua-lift* apresenta vantagem sobre o *air-lift*, que é de trabalhar horizontalmente, efetuando mais lentamente a sucção, não danificando fragmentos e peças mais delicadas. Para escavar com o *aqua-lift*, o mergulhador, com golpes de mão, dirige para a boca da sugadora onde nuvens de lodo e areia são aspiradas, revelando-se, assim, objetos que foram recolhidos antes dos danos que eventualmente poderiam sofrer ao transitar pelo tubo de aspiração.

Assim, conforme Mello Neto (1976), os objetos recolhidos manualmente pelo mergulhador eram depositados em recipiente colocado no fundo do mar e provido de pequenos furos, que facilitavam o escoamento da água na ocasião em que era içado para a superfície. A bordo do NSS Gastão Moutinho, a carga do recipiente era examinada e transferida para outros recipientes menores onde permanecia imersa em água do mar, a qual era substituída várias vezes por dia, até ser levada para o laboratório localizado em terra, o que acontecia nos fins de semana, quando do regresso do navio ao porto.

Conforme Cunha (1990), as escavações nos anos 1970 não contemplaram a área da proa, mas apenas a área da popa (considerada a parte elitizada do navio). Entre os anos de 1982 e 1983, a Marinha brasileira autorizou à Salvanav (uma firma de salvatagem) que procedesse a uma nova pesquisa sobre o Sacramento, onde foram recuperadas muitas peças, com boa parte da coleção de faianças sendo doada para o Museu da Marinha no Rio de Janeiro.

Em 1987, o NSS<sup>97</sup>Gastão Moutinho fez mais uma nova expedição científica. Para esse mergulho, foi incumbido o arqueólogo-fiscal Luiz Fernando de Castro Cunha do Serviço de Documentação da Marinha para acompanhar os mergulhos no soçobro e registrar o quadro atual do sítio após 10 anos decorridos da primeira escavação (CUNHA, 1990).

---

<sup>97</sup> Navio de salvamento de submarino.

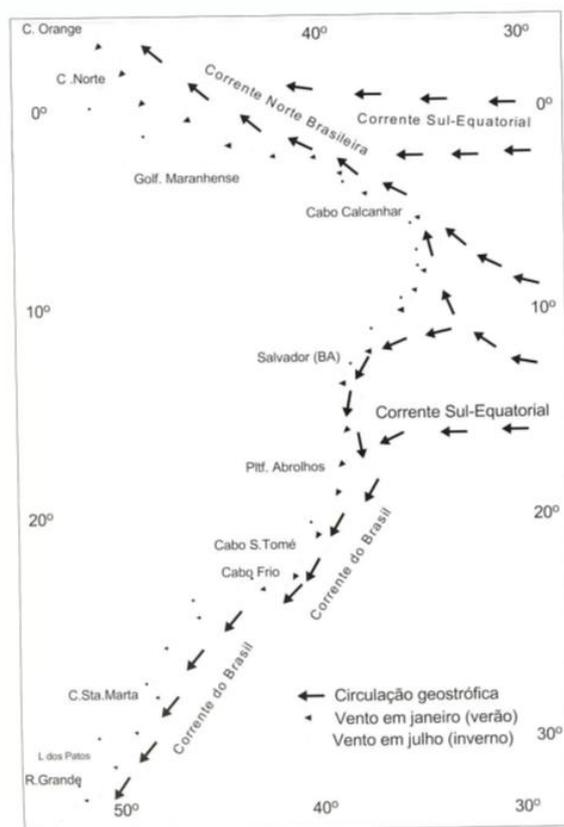
## 6.2 A PESQUISA

### 6.2.1 Os artefatos no registro arqueológico subaquático

Apesar de não procuramos aqui esclarecer as variáveis deposicionais e pós-deposicionais para a compreensão do processo de transformação de um navio naufragado em um sítio arqueológico, conforme aponta Muckelroy (1978), procuramos apresentar alguns pontos relativos ao contexto oceanográfico para entender o registro arqueológico subaquático.

As setas presentes nos mapas da Figura 204 e da Figura 205 indicam as direções preferenciais das correntes em escala nacional e escala local onde ocorreu o afundamento do Galeão Sacramento. As setas brancas mostram que, se o navio naufragasse no verão, ele iria ficar à deriva para a direção noroeste e afundaria dentro da Baía de Todos os Santos, já as setas de cor preta indicam as direções preferenciais no inverno. Como o acidente ocorreu em maio, o navio ficou à deriva para a direção nordeste e afundou diante do bairro do Rio Vermelho, fora da Baía de Todos os Santos.

Figura 204 – Representação simplificada das direções preferenciais da circulação oceânica e da direção dos ventos



Fonte: MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, 2008.

Figura 205 – Localização geográfica do naufrágio

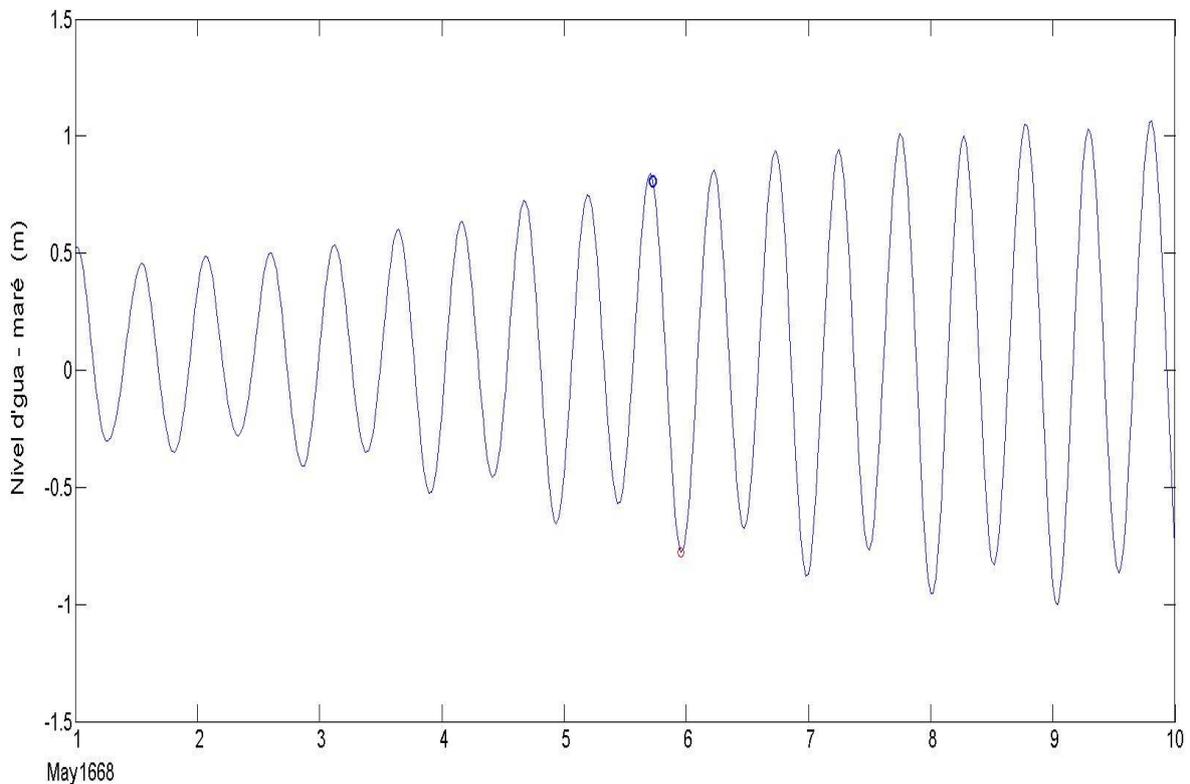


Fonte: Elaborado pelo Prof. Dr. Guilherme Lessa, 2018. Arquivo do autor.

Em relação ao comportamento das marés, o Gráfico 1 mostra a previsão das ondas no dia do acidente a 5 de maio de 1668, os dois pontos presentes na curvatura indicam a variação das ondas durante o intervalo apontado como o momento da batida do galeão no banco de areias de Santo Antônio, entre 5 a 6 horas da tarde. O gráfico indica que o navio se chocou na preamar e afundou na baixa-mar<sup>98</sup> após às 22 horas.

<sup>98</sup> Preamar significa maré alta ou maré cheia. Baixa-mar significa que a altura do mar atingiu a sua altura mais baixa.

Gráfico 1 – Previsão de maré do Galeão Sacramento no dia 5 de maio de 1668

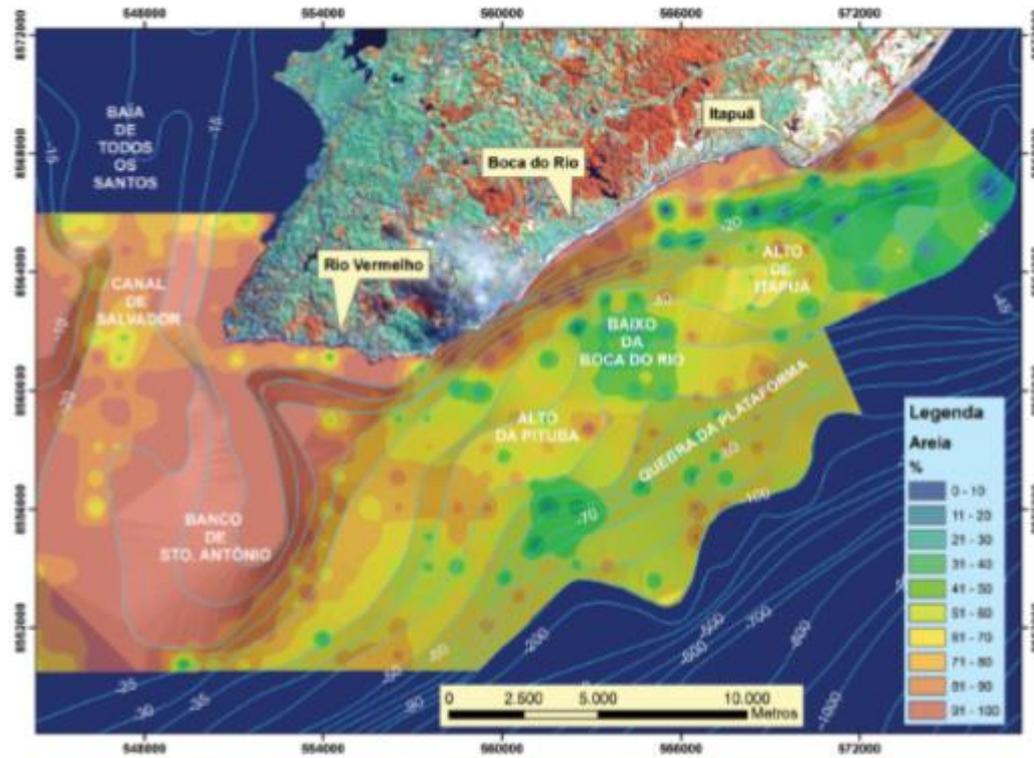


Fonte: Prof. Dr. Guilherme Lessa, 2018. Arquivo do autor.

O comportamento das marés influenciou na direção para o afundamento, que está localizado entre 32 a 33 metros de profundidade com um desnível entre 25 a 30 metros, sendo que o navio está com um declive de, no máximo, 5 metros, ficando sub-horizontalizado, onde o castelo de popa está numa posição topográfica um pouco mais alta.

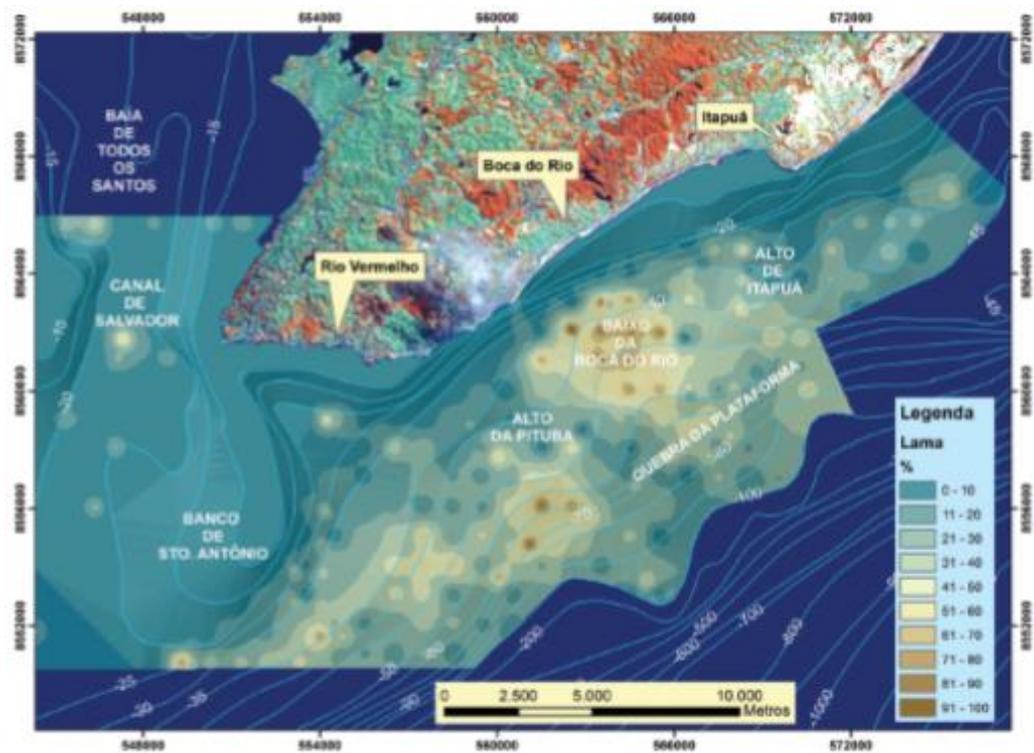
A sedimentação predominante na faixa batimétrica do Sacramento é de aproximadamente: 60% arenosa em sua totalidade, 20% de sedimentação cascalhosa e 20% de sedimentação lamosa. Apesar de a textura ser majoritariamente arenosa, é importante observar que a localidade do naufrágio é uma área de transição, onde a areia é predominante, mas é o local em que as lamas começam a sedimentar, indicando que, naquele ponto, existem correntes de fundo de baixa competência, permitindo que as lamas se depositem, mesmo que de forma incipiente (Figura 206, Figura 207 e Figura 208). Já em relação à natureza dos sedimentos, há uma distribuição equivalente de 50% de sedimentos siliciclásticos e 50% carbonáticos (DOMINGUEZ *et al*, 2011).

Figura 206 – Sedimentação arenosa na área do naufrágio entre as isóbatas 30-35 metros



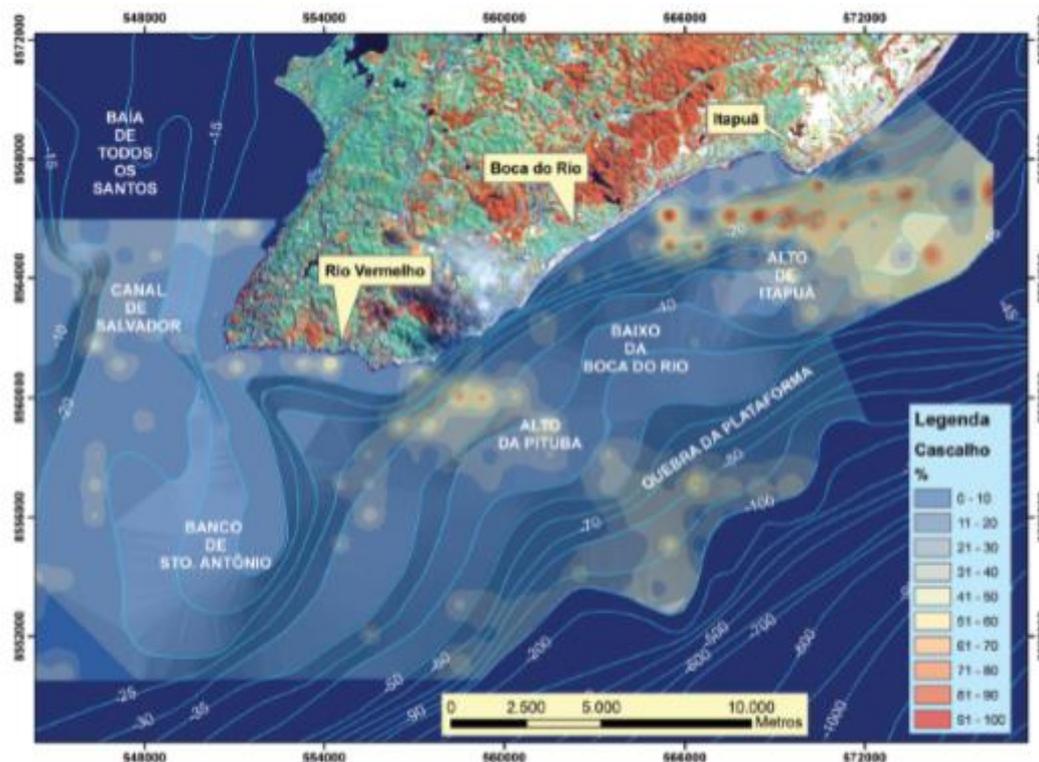
Fonte: Dominguez *et al*, 2011.

Figura 207 – Sedimentação lamosa na área do naufrágio entre as isóbatas 30-35 metros



Fonte: Dominguez *et al*, 2011.

Figura 208 – Sedimentação cascalhosa na área do naufrágio entre as isóbatas 30-35 metros



Fonte: Dominguez *et al*, 2011.

Assim, a granulometria dos sedimentos na área indica uma baixa energia de arraste, que, segundo Brandão (2019), possui de 30 a 40 centímetros por segundo junto ao fundo entre as isóbatas de 30 a 35 metros de profundidade. Essa velocidade só tem competência para arrastar grãos de areia fina, sendo que, no inverno, quando as correntes de fundo apresentam mais força, elas conseguem mover apenas grãos de areia de porte médio.

Tal comportamento oceanográfico significa que os artefatos que jazem no soçobro não podem ser arrastados, quer seja pelas correntes de fundo, quer seja pelas ondas de superfície. Do ponto de vista de entendimento da formação do registro arqueológico, esse contexto indica que os artefatos não se deslocam pela ação das ondas de superfície ou de fundo, em razão da baixa energia de arraste naquela localidade.<sup>99</sup> Sendo assim, possíveis deslocamentos de estruturas e artefatos podem ser atribuídos à ação de saques e pilhagens que foram realizados ao longo dos anos, como frisou Cunha (1990).

Entretanto, uma tese de doutorado está, neste momento, sendo desenvolvida em torno de uma releitura do registro realizado em 1976 por Ulisses Pernambucano na área do

<sup>99</sup> Prof. Dr. Guilherme Lessa (comunicação pessoal, UFBA, 2019).

soçobro do galeão, por meio de georreferenciamentos e dos registros de seus vestígios *in loco* como âncoras, canhões, equipamentos náuticos, lastros e fragmentos cerâmicos.<sup>100</sup>

Já em relação ao madeirame, pouco restou da grande embarcação portuguesa. Segundo Mello Neto (1976, 1978), o lastro do Galeão era composto predominantemente por blocos de granito. Esse amontoado de rochas, que, em algumas partes do morro, chegou a 3 metros de altura, serviu de proteção para uma pequena parte do madeiramento, onde o pesquisador supõe ser a parte da quilha e dos fundos das “cavernas” do navio. Quanto ao restante do casco, ele teria sido devorado por um molusco marinho chamado gusano (*Teredo navalis*), também chamado de busano, turu ou cupim do mar<sup>101</sup>.

Comuns em águas temperadas e tropicais, esses moluscos bivalves apresentam o corpo em forma alongada e vermiforme que perfuram as estruturas de madeira dos navios. Existem relatos de vários navios europeus que, durante a Idade Moderna, foram totalmente perdidos devido ao enfraquecimento do casco pelos gusanos. Para limitar a ação desse animal, placas de cobre foram usadas para revestir o fundo externo das embarcações (NELSON, 2008).

Apesar da ação potencialmente destruidora desse animal, ainda se preservam restos do madeiramento do Galeão, os quais, em alguns deles, foram observados indícios de queima pelas primeiras pessoas que desceram ao local do soçobro na época dos resgates, conforme foi relatado ao mergulhador Eurípedes Vieira.<sup>102</sup> A ocorrência de um possível incêndio a bordo é um elemento novo para a narrativa sobre a história do Galeão Sacramento, e alguns artefatos amostrados para as análises podem contribuir para discutir esse possível indício.

#### *Algumas evidências arqueológicas não associadas às práticas alimentares*

Estimando-se que o Galeão Sacramento possuía aproximadamente 480 toneladas, o navio trazia um grande sortimento de objetos. Das profundezas do litoral de Salvador, foram recuperados restos de madeiramento, pedras de lastro, canhões, armas, instrumentos de navegação, imagens religiosas, anéis, moedas e restos de tecidos (MELLO NETO, 1976). Especificamente a essa última categoria, foram encontrados selos de fardos de tecidos feitos a partir de chumbo, como o da Figura 209 abaixo.

---

<sup>100</sup>Beatriz Bandeira, Comunicação pessoal, 2019.

<sup>101</sup> A carne do gusano é considerada comestível por algumas culturas. Na região amazônica, principalmente em Marajó, ela é consumida de forma crua, cozida ou em sopas (NELSON, 2008).

<sup>102</sup>Eurípedes Vieira, Comunicação pessoal, 2019.

Figura 209 – Selo de chumbo que lacrava fardo de roupas



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Segundo Mello Neto (1976), esses selos estão ligados a atividades mercantis e sua função parece ter sido certificar que algum imposto ou taxa foi pago durante a aquisição do produto têxtil, atestando, ainda, a inviolabilidade da mercadoria ou do seu envoltório. No sítio arqueológico, foram recuperados selos portugueses e ingleses, sendo os portugueses menores com 1,7 a 1,9 cm de diâmetro e os ingleses maiores com 4,1 cm de diâmetro. O selo da Figura 209 mostra que, no seu averso, há um anjo com asas e vestido com saiote, tendo, na mão esquerda, uma palma e, na destra, um objeto não identificado (MELLO NETO, 1976).

Entretanto, o que nos chamou a atenção não foram necessariamente os selos, mas os tecidos que estavam lacrados por selos ingleses. A presença de tecidos finos importados de Londres sinaliza para uma procura por uma sofisticação de alguns reinóis embarcados que estavam indo para Salvador.

O domínio da Arqueologia da Indumentária (SALERNO, 2011) é um dos campos onde a cultura material ganha uma maior conotação ativa e simbólica. Apesar de roupas não se preservarem ao longo do tempo, como cerâmicas, líticos e vidros, elas dizem muito sobre as mensagens que um determinado indivíduo pretende passar para os demais em determinadas situações, assim como tecidos, brincos, penteados, calçados etc.<sup>103</sup>

<sup>103</sup> Na cultura brasileira contemporânea, as mulheres, por exemplo, escolhem, de forma criteriosa, as roupas para os diversos momentos festivos, já que as vestimentas, nessas ocasiões, têm por objetivo enviar intencionalmente

As indumentárias são excelentes veículos para transmissões de significados, já que elas determinam sobre como os seus usuários querem se aparecer aos olhos dos outros (SALERNO, 2011). No contexto de uma sociedade fortemente estratificada como a América Portuguesa, as vestimentas estavam atreladas ao status, ao estilo de vida e à classe social, exercendo o seu papel de bens posicionais por apresentarem significados sociais muito expressivos. Dentro do contexto do Galeão, havia uma preocupação de alguns indivíduos reinóis de se apresentar para a população colonial, utilizando roupas finas, importadas da Inglaterra, com o objetivo de impactar, de admirar, de impressionar o olhar de terceiros.

Situando esses selos de fardos de roupa para dentro da proposta de pesquisa desta tese, esses vestígios indicam que alguns dos embarcados do Galeão tentavam trazer o que havia de melhor em matéria de tecidos, tendo em vista que a Inglaterra já apresentava uma tradicional manufatura têxtil, a modernidade estava plenamente a bordo e em direção a Salvador.

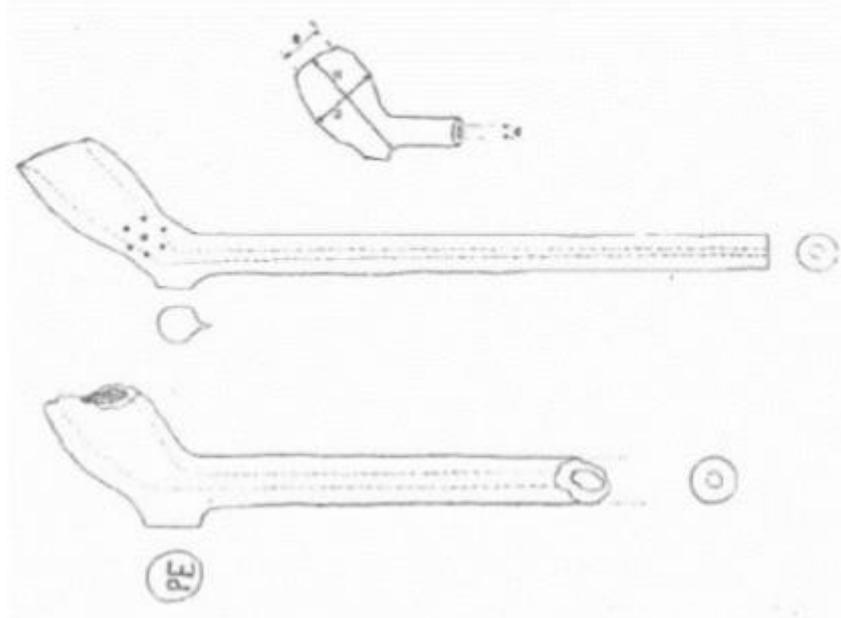
Outros artefatos que perpassam pelas discussões propostas nesta investigação são os cachimbos recuperados do naufrágio. Esses objetos de confecção europeia têm, na sua origem, o hábito indígena do fumo, algo que era milenarmente praticado por ameríndios e que os europeus incorporaram plenamente a sua cultura material. Foram recuperados quatro cachimbos do naufrágio do Sacramento, conforme Figura 210, e segundo Mello Neto (1976, s.p.):

Os cachimbos de números 1 e 2 são sem dúvida ingleses e holandeses. O primeiro apresenta uma flor estilizada – seis pontos a circundar um sétimo ponto – colocada de cada uma dos lados do forninho. O segundo, a marca PE no calcanhar. Os dois últimos cachimbos são provavelmente de origem luso-brasileira. O de número 3 é de cor de barro de corpo inteiro. O exemplar número 4 é uma cabeça de cachimbo que recebia uma piteira de madeira. Peças desse tipo eram exportadas de Pernambuco para outras províncias do Brasil durante o século XIX.

---

uma mensagem para os outros, transmitindo a ideia de como elas querem que sejam vistas: afortunadas, clássicas, rebeldes, arrojadas, étnicas, elegantes, sensuais, sedutoras etc. Sobre a questão simbólica das roupas, ver Daniel Miller em *Por que a indumentária não é algo superficial?* (2013).

Figura 210 – Cachimbos de caulim



Fonte: MELLO NETO, 1976; HISSA, 2018.

Os portugueses assim como outros europeus adotaram o hábito de fumar a partir do século XVI, onde, para eles, fumar tabaco não tinha uma relação de religiosidade, magia ou de espiritualidade como era para a maioria dos indígenas, mas estava mais relacionado ao relaxamento, ao prazer, à meditação, a um hábito diário que foi ganhando ares de estilo e de sofisticação. Ademais, em algumas culturas europeias, o hábito de fumar não era uma exclusividade do universo masculino, sendo desfrutado também pelas mulheres (Figura 211).

Figura 211 – Mulher holandesa do século XVII com cachimbo de caulim, semelhante aos exemplares do Galeão Sacramento



Fonte: ROBINSON, 1974.

Os cachimbos presentes no Galeão Sacramento apontam para uma circularidade, o hábito de fumar tinha uma origem indígena, cujos cachimbos foram absorvidos pelos reinóis e levados para Portugal. No século XVII, alguns desses cachimbos, incluindo exemplares que poderiam ter sido fabricados no Brasil, estavam retornando à Bahia, mas de forma completamente reformulada, na medida em que os reinóis ressignificaram o hábito do fumo, conforme a sua leitura, a sua estética e a suas necessidades.

O sistema mercantilista, ao necessitar de novos territórios e viabilizar o contato com outras culturas com o desenvolvimento da indústria naval, criou, paralelamente, situações que determinaram a absorção de novos hábitos oriundos de grupos considerados cultural e biologicamente inferiores, contradizendo os princípios ideológicos da Sociedade Estamental. Apesar da plena adoção da prática do fumo por parte dos grupos colonizadores, os cachimbos estão ligados a um amplo contexto de expropriação e, portanto, não estão dissociados da história litigiosa dos encontros coloniais.

Assim, a partir do entendimento da formação do registro arqueológico subaquático e de alguns artefatos que podem contribuir para a discussão problemática apresentada em tela sobre a hierarquização social na sociedade colonial baiana, a presente tese prossegue com as análises dos artefatos ligados ao domínio das práticas alimentares, com a seguinte

quantificação: 153 peças de cerâmicas de barro simples, 121 peças de cerâmicas vidradas, 11 peças de *stoneware*, 466 peças de faiança grossa, 146 peças de vidro, 12 peças de metais e 8 peças feitas de matéria orgânica, totalizando um Número Mínimo de Peças (NMP) de 917 peças amostradas<sup>104</sup>.

---

<sup>104</sup> Segundo Mello Neto (1978), foram recuperadas duas peças de porcelana chinesa: uma tigela em azul sobre fundo branco e uma peça branca com desenhos em cor de vinho. Entretanto, essas peças não se encontram no Museu Náutico da Bahia.

## 6.2.2 Os artefatos cerâmicos

### 6.2.2.1 Cerâmicas de barro simples

Abaixo, há a relação das peças de cerâmicas de barro simples que foram analisadas, sendo ordenadas por três atributos: morfologia, decoração e marcas de uso, apresentando, por vezes, algumas variações, com o nome e as fotos para ilustrar cada categoria identificada.

#### *Atributos morfotecnológicos*

1. púcaros: há cinco peças na amostra (Figura 212);
2. garrafa: há apenas uma peça na amostragem (Figura 213);
3. caçoilas: há cinco peças na amostragem (Figura 214);
4. trincho/ pratel/ prato de servir: há apenas uma peça na amostragem. Essas peças eram usadas à mesa para o consumo de alimentos sólidos e foram produzidas entre os séculos XV e XVII (Figura 215 e Figura 216). Em certas ocasiões, poderiam ter funcionado também como tampas ou testos quando viradas (BUGALHÃO; COELHO, 2017). Carlos Etchevarne<sup>105</sup> afirma que encontrou alguns exemplares durante as escavações na Praça da Sé, em Salvador;
5. tacho: há apenas uma peça na amostragem (Figura 217 e Figura 218). Segundo Bugalhão e Coelho (2017), eram peças destinadas a cozinhar alimentos e, eventualmente, para servir à mesa, de forma coletiva. Essas peças foram produzidas entre os séculos XV a XVIII;
6. moringa: há apenas uma peça na amostragem (Figura 219). O bico que lhe é característico nas peças portuguesas mais antigas daria origem a diferentes morfologias de moringas e, atualmente, encontram-se várias formas de moringas na cerâmica popular baiana, a exemplo das corbélias, conforme o levantamento feito no Capítulo 4;
7. vaso: há três peças na amostragem (Figura 220);
8. pote de especiarias: há apenas uma peça na amostra. Trata-se de um vasilhame de grandes dimensões, muito pesado, que apresenta apliques e decoração plástica concêntrica (Figura 221, Figura 222, Figura 223 e Figura 224). Existe

---

<sup>105</sup> Comunicação pessoal, 2019.

uma peça no Museu da Marinha Portuguesa que apresenta estilística semelhante e também é datada do século XVII (Figura 225). Essa evidência suscita a discussão sobre o período cronológico de consumo de especiarias pelos portugueses, segundo a historiadora Magalhães (2004, p. 111):

A imposição das mudanças dos hábitos à mesa – na economia geral das refeições, no estilo dos pratos e no gosto das iguarias – foi radical. Da mesa dos nobres foram banidos o amontoado bárbaro de carnes de caça e a caótica sucessão dos pratos gigantescos da refeição medieval. O aroma denso e inebriante das especiarias seguiu o mesmo caminho. Essas mesmas especiarias orientais – o cravo, a canela e o gengibre, aplicados nos mais variados pratos – que haviam sido um dos principais traços de disitinação culinária aristocrática nos séculos XIV, XV e XVI.

A possibilidade de se tratar de um pote de especiarias permite pensar sobre uma maior longevidade em relação ao consumo de produtos especiais ao longo do século XVII pelos reinóis, já que é certa a data da tragédia do Galeão Sacramento em 5 de maio de 1668. Segundo informações do Museu da Marinha Portuguesa, no contexto marítimo, os diversos tipos de temperos como pimenta e canela eram muito sensíveis ao armazenamento, sendo transportados em sacos que, por sua vez, eram inseridos dentro de grandes vasilhames cerâmicos. O vaso em questão tem 74 e 66 centímetros de aberturas em suas duas partes, de cima e de baixo, e sua base tem 38 centímetros de diâmetro;

9. almofia: há três peças na amostragem (Figura 226);
10. família das tigelas: há apenas uma peça na amostra (Figura 227);
11. botijas/ peroleiras. Segundo Goggin (1968), essa morfologia tem origem nas ânforas romanas, as quais a denomina de anforetas e seriam divididas em três grupos cronológicos conforme sua morfologia: o estilo antigo (1500-1580), o estilo médio (1580-1800) e o estilo recente (1800-1850) (Figura 228). Logo, os exemplares do Galeão Sacramento seriam classificados como estilo médio. A capacidade volumétrica desses recipientes varia bastante, mais em função da altura do que em relação ao diâmetro dos bojos, os quais são constantes entre os exemplares recuperados (MELLO NETO, 1976). Carvalho (2012) analisou fragmentos de algumas botijas do Galeão Sacramento, juntamente com alguns cachimbos recuperados em sítios históricos do Rio de Janeiro, utilizando técnicas de fluorescência de raios X, microscopia eletrônica de varredura e estatística multivariada com o objetivo de identificar a produção desses recipientes. A pesquisadora junto com Calza e outros pesquisadores afirmaram,

em um artigo, que a Espanha era um grande centro produtor e partiram da hipótese de que Portugal também poderia ter produzido botijas:

Este resultado corrobora a hipótese da existência de pelo menos dois locais distintos onde seriam produzidas as peroleiras, sendo interessante ressaltar que um dos grupos é justamente o de recipientes que foram descritos somente no contexto de naufrágios portugueses, como o Santo Antonio de Tanná e, agora, o Sacramento, assim como no sítio Macacu IV, reforçando ainda mais a hipótese de que Portugal também poderia ser produtor de tais recipientes. Entretanto, esta hipótese ainda depende da análise e caracterização de outras coleções, em conjunto com evidências de outros acervos arqueológicos, principalmente, em Portugal e suas ex-colônias. (CALZA et al, 2013, p. 633).

De fato, embora sejam recipientes amplamente produzidos em Sevilha, no sul da Espanha (MARKEN, 1994), existem registros arqueológicos de sua produção em Aveiro (BETTENCOURT, 2009; CASIMIRO; NEWSTEAD, 2019). Dentro desse contexto geográfico de Aveiro, Silva (2018) identificou botijas na área da Igreja de Santo Antonio do Aveiro e afirmou que, devido às condições do achado, é possível afirmar, com a precisão, a datação de 1524. Além dos registros arqueológicos, existem fontes documentais que indicam a produção de botijas nas cidades de Barcelos, Miranda do Corvo e Viana do Alentejo (MUSEU NÁUTICO DA BAHIA, 2018)<sup>106</sup>. Segundo Bettencourt (2009), uma das características das peças de Aveiro é a sua coloração avermelhada, a exemplo da Figura 229, que visualmente contrasta com as pastas de cor bege da Andaluzia. A cor avermelhada de algumas botijas do Galeão Sacramento pode dar pistas sobre uma hipotética ligação com as produções de cerâmicas vermelhas na região de Aveiro<sup>107</sup>. A julgar pela grande atividade marítimo-mercantil que Portugal desenvolveu a partir das primeiras navegações, pela imitação que oleiros portugueses faziam de algumas faianças espanholas já no século XVII, cujo processo de manufatura é bem mais complexo do que em relação às botijas ou peroleiras, e pelo período da unificação política entre Portugal e Espanha, chamado pelos historiadores de União Ibérica (1580-1640), que poderia ter contribuído para o intercâmbio de conhecimento e de inovações entre os ceramistas portugueses e espanhóis, não se torna tão inverossímil a hipótese de que Portugal também produzisse suas próprias botijas ou peroleiras, porém em menor escala em relação à Espanha, a fim de atender às suas necessidades

---

<sup>106</sup>Informações visuais em exposição no Museu Náutico da Bahia em 2018.

<sup>107</sup>Segundo a Dra. Tânia Casimiro (Universidade Nova de Lisboa, comunicação pessoal, 2019) essas pastas vermelhas são extremamente ricas em minerais micáceos.

no além-mar. Sendo assim, foram contabilizadas as peças inteiras que estão na exposição do Museu Náutico da Bahia e os bicos que estão na reserva técnica (Figura 230 E Figura 231), totalizando um NMP de 88 botijas ou peroleiras na amostragem;

12. panela: há apenas uma peça na amostragem (Figura 232). A sua forma esférica, com o bojo bastante proeminente, tinha o objetivo de que a comida fosse mexida e remexida em movimentos circulares com algum instrumento. Segundo Carpetudo e Lopes (2014), essas peças tinham a forma globular e um bordo entre o aplanado e o arredondado. A pesquisadora portuguesa Margarida Ribeiro (1984), baseada em paralelos etnográficos e alguma documentação, denominou essas peças de panelas de sumicho, que seriam usadas para cozinhar mosto (cereais)<sup>108</sup>;
13. testo: há quatro peças na amostragem, trata-se de pequenas tampas para vedar vasilhames. Na Figura 233, há três textos em exposição no Museu Náutico da Bahia, no lado direito da foto;
14. bilha: há apenas uma peça na amostragem (Figura 234);
15. jarro: peça que pertence ao acervo do Museu Marítimo de Santos, cuja morfologia está associada à família das anforetas (botijas/ peroleiras), mas, devido à sua forma peculiar e distinta de todas as outras peças da amostra do Museu Náutico da Bahia, ela foi classificada em separado. De acordo com a classificação de Goggin (1968), a peça se enquadra no *middle style* ou estilo médio (Figura 235).

---

<sup>108</sup> Também é muito comum na arqueologia brasileira relacionar formas cerâmicas com alimentos específicos, a exemplo da tese de Brochado (1984), considerado um clássico da bibliografia sobre cerâmicas tupiguarani, e que associou a morfologia de certos utensílios com o consumo de milho e mandioca.

Figura 212 – Púcaro parcialmente coberto pelas incrustações marinhas



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 213 – Fragmento de um gargalo de garrafa



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 214 – Caçoila



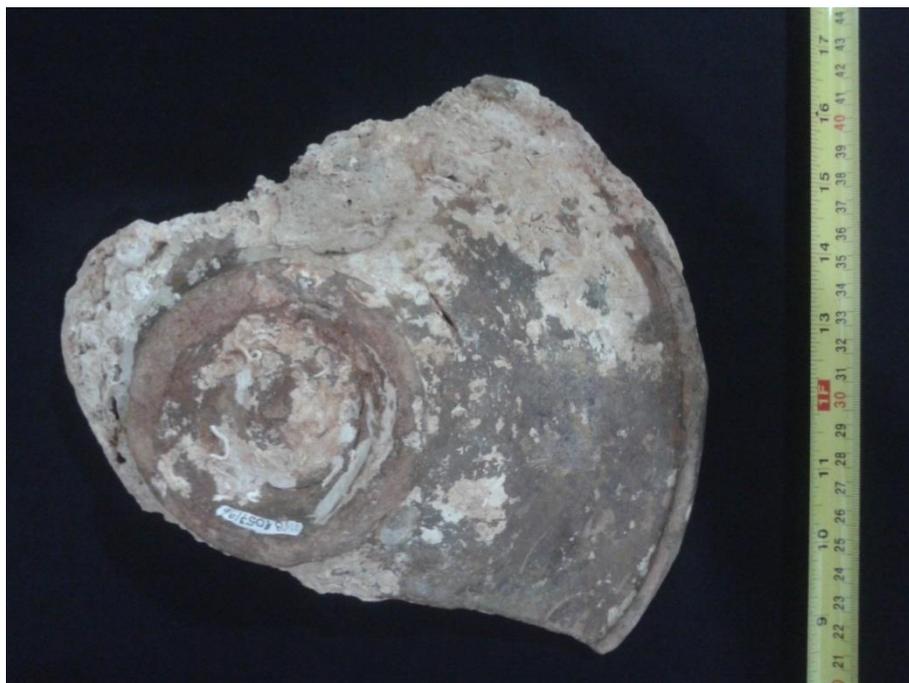
Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 215 – Prato parcialmente coberto pela concreção marinha



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 216 – Aspecto da superfície externa do prato



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 217 – Tacho



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 218 – Aspecto da superfície externa do tacho



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 219 – Moringa



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 220 – Vaso



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 221 – Abertura do vaso



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 222 – Detalhe dos apliques que tinham uma função decorativa ante o peso da peça



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 223 – Destaque para o diâmetro da peça em forma de disco



A peça é extremamente pesada.

Fonte: Foto de Fabiana Ferreira, 2019. Arquivo do autor.

Figura 224 – Base do grande pote



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 225 – Pote de especiarias do século XVII exposto no Museu da Marinha Portuguesa



Fonte: Foto de Rita Andrade, 2019. Arquivo do autor.

Figura 226 – Almofia com concreções marinhas



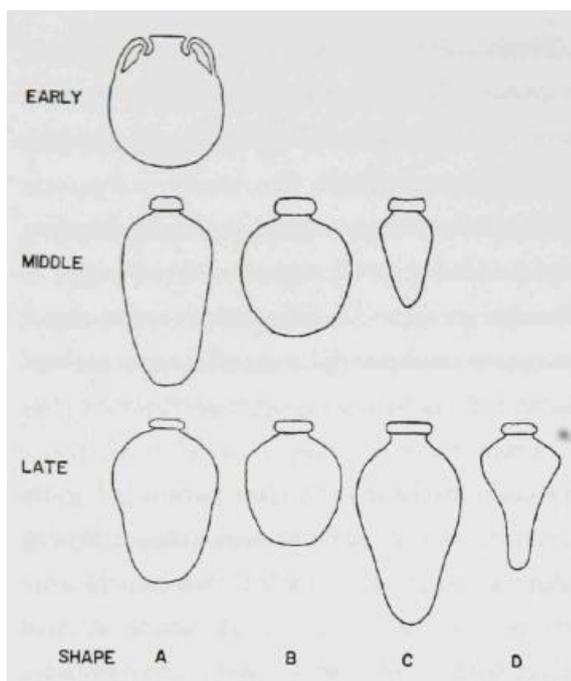
Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 227 – Fragmento de tigela



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 228 – Os estilos morfológicos de botijas, segundo Goggin (1968)



Fonte: LOUREIRO; MARTINHO, 2007.

Figura 229 – Botija vermelha



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 230 – Botijas na exposição do Museu Náutico da Bahia



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 231 – Bicos de botijas



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 232 – Panela de sumicha



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 233 – Exemplos de testos recuperados do Galeão Sacramento



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 234 – Bilha do lado direito, ao lado esquerdo peça de função desconhecida



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 235 – Botija/ peroleira do Galeão Sacramento em exposição no Museu Marítimo de Santos



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Assim, foram identificadas 15 formas a partir de um universo de 153 peças, sendo que sua morfologia foi identificada em 118 delas, perfazendo 78% do total, e não houve

identificação morfológica em 35 peças, perfazendo 22% do total. Abaixo, há a Tabela 26 com a sistematização da análise morfológica:

Tabela 26 – Morfologia das peças de barro simples

Morfologia	Número de peças	Porcentagem (%)
Púcaro	5	4,23
Garrafa	1	0,84
Caçoila	5	4,23
Prato de servir	1	0,84
Tacho	1	0,84
Moringa	1	0,84
Morfologia	Número de peças	Porcentagem (%)
Vaso	4	3,38
Pote de especiarias	1	0,84
Almofia	3	2,54
Tigela/ malga	1	0,84
Botija/ peroleira	88	74,57
Panela	1	0,84
Testo	4	3,38
Bilha	1	0,84
Jarro	1	0,84
Total	118	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Em relação aos aspectos tecnológicos e morfológicos, abaixo (Tabela 27, Tabela 28, Tabela 29, Tabela 30 e Tabela 31), com as porcentagens sobre forma dos pegadores (asas e alças), forma dos lábios, forma das bases, antiplástico ou tempero e tipo de queima.<sup>109</sup>

Tabela 27 – Porcentagem sobre o tipo de queima

Tipo de queima	Número de peças	Porcentagem
Redutora	3	1,96
Oxidante	78	50,98
NI	75	49,01
Total	153	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Tabela 28 – Porcentagem sobre o tipo de antiplástico ou tempero

Antiplástico visível a olho nu	Número de peças	Porcentagem
Mineral (quartzo e micáceos)	53	34,64
NI	96	62,74
Mineral e caco moído	4	2,61
Total	153	100

<sup>109</sup> A técnica de manufatura não foi analisada para a coleção do Galeão Sacramento, tendo em vista que a maior parte das peças foram confeccionadas por torno.

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Tabela 29 – Forma dos pegadores

Forma dos pegadores	Número de peças	Porcentagem
NI	18	11,76
Não se aplica	100	65,35
Vazado arredondado para cima	17	11,11
Não vazado arredondado para cima	2	1,3
Horizontalizado	1	0,65
Vazada trapezoidal na horizontal	2	1,3
Vazada trapezoidal para cima	5	3,26
Não vazada trapezoidal para cima	2	1,3
Não vazada para baixo	1	0,65
Vazado arredondado na horizontal	2	1,3
Vazada para baixo	1	0,65
Dois Negativos	2	1,3
Total	153	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Tabela 30 – Forma dos lábios

Forma	Número de peças	Porcentagem (%)
Biselado	2	1,3
Plano	7	4,57
Apontado	7	4,57
Bico de botija	88	57,51
Arredondado	5	3,26
Não se aplica	3	1,96
Quebrado	41	26,79
Total	153	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Tabela 31 – Forma das bases

Forma	Número de peças	Porcentagem (%)
Plana	14	9,15
Anelar	3	1,96
Base de botija	88	52,28
Quebrada	48	31,37
Total	100	153

Fonte: Elaboração própria, 2019.

### *Atributos decorativos*

Em relação à decoração, assim como na Casa da Torre, foram poucas as peças da amostragem que apresentaram desenhos. A julgar que os passageiros do Galeão Sacramento

eram reinóis altamente elitizados, as cerâmicas de barro simples certamente foram relegadas às atividades da cozinha durante a viagem, não apresentando nenhuma decoração do tipo pintada na amostragem. Assim, segue abaixo as decorações identificadas na amostragem:

1. plástica: digitungulado. Há duas peças na amostragem (Figura 236). Essa decoração é recorrente em Portugal até o século XIX, conforme Silva, Fernandes e Silva (2003) (Figura 237);
2. plástica: superfície modificada. O tratamento dado à botija deu à peça um aspecto diferenciado em relação à sua estética (Figura 238). Embora não se tratem de desenhos feitos a partir de incisões ou excisões, incluímos essa peça na análise em razão do efeito estético que a destacou sobre as demais;
3. plástica: linha concêntrica. Há duas peças na amostragem (Figura 239);
4. plástica: dentilhado. Há apenas uma peça na amostragem (Figura 240). Em Silva, Fernandes e Silva (2003), há uma peça de caçoila com uma decoração muito semelhante e que também foi realizada no bojo do vasilhame, assim como na peça do naufrágio (Figura 241);
5. plástica: inscrição com letras do alfabeto latino HSM e a cruz jesuítica. Há apenas uma peça na amostragem (Figura 242);
6. plástica: estrelinha de cinco pontas em uma botija (Figura 243);
7. plástica: cruz jesuítica. Há apenas uma peça na amostragem (Figura 244);
8. plástica: desenho que lembra o formato de uma seta, que está em direção ao bico. Há apenas uma peça na amostragem (Figura 245);
9. plástica: letras do alfabeto latino. Há quatro peças (botijas) na amostragem com essas inscrições – são as seguintes: ME, MD e AM (Figura 246). Segundo Etchevarne (2006, p. 66) a presença de iniciais em botijas pode ser correspondente aos proprietários das botijas, inclusive, uma das botijas que o pesquisador levantou em sua investigação, também apresentou a inicial AM;
10. plástica: sinal da cruz. Há seis peças na amostragem (Figura 247);
11. plástica: duas estrelinhas de cinco pontas, sendo que uma delas possui uma cruz dentro dela. Há apenas uma peça na amostragem (Figura 248 e Figura 249).

Figura 236 – Fragmento de uma mesma peça com decoração plástica



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 237 – Decoração plástica portuguesa



Fonte: SILVA; FERNANDES; SILVA, 2003.

Figura 238 – Botija com tratamento de superfície



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 239 – Linha ondulada concêntrica entre duas linhas retilíneas



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 240 – Decoração plástica com técnica dentilhada



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 241 – Caçoila



Fonte: SILVA; FERNANDES; SILVA, 2003.

Figura 242 – Fragmento de parede com inscrição e uma cruz



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 243 – Desenho de estrela



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 244 – Cruz jesuítica



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 245 – Desenho em forma de uma seta



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 246 – Botija com símbolo cruzado.



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 247 – Botija com sinal da cruz



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 248 – Botija com duas estrelas de cinco pontas



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 249 – Estrela de cinco pontas com uma cruz no seu interior



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Assim, diante de um total de 153 peças de cerâmica de barro simples, somente 20 delas apresentaram decoração plástica, o que significa apenas 13%, sendo que não houve nenhuma peça com decoração pintada na amostragem. O motivo mais recorrente foi o sinal da cruz, ocorrendo em apenas 6 peças de botija. Essa porcentagem, em termos absolutos, equivale a apenas 3,92% da amostra e, se considerarmos apenas as peças decoradas como universo amostral, a porcentagem vai para 30%. Ressalta-se ainda que o motivo, talvez, não tivesse uma finalidade propriamente “artística” com profundidade simbólica. Com aspecto simples e expedito, o desenho poderia ser meramente funcional, associando-o com algum produto específico que estivesse armazenado em botijas.

### *Marcas de uso*

Em relação às marcas de uso, apenas uma peça apresentou fuligem, conforme Figura 250 e Figura 251 apresentam. Essa peça, de morfologia desconhecida, possui decoração plástica do tipo digitungulado (Figura 252). Na bibliografia portuguesa (SILVA; FERNANDES, SILVA, 2003), peças com essa decoração são associadas às talhas, que são grandes vasilhames usados geralmente para armazenar água e cereais (Figura 253). Essa decoração, conforme a fonte citada, apresenta uma grande persistência temporal, desde o século XVII até o século XX.

Entretanto, a peça recuperada do naufrágio apresenta fuligem e um pequeno acúmulo de carbono, sugerindo o cozimento de alimentos sólidos. Como as viagens ao Brasil duravam três meses em média, não se pode afirmar se a peça já tinha sido usada em terra ou se ela foi, efetivamente, usada durante a viagem. O único ponto em que é possível fazer alguma afirmação é que, a partir dos dados históricos e levantamentos no Capítulo 4, as condições de cozinhar alimentos nos pequenos fogões de ferro, durante as viagens transatlânticas, eram extremamente precárias e dificilmente haveria condições para o acúmulo de marcas de fuligens internas e externas mais intensas, exceto se as peças fossem reusadas em diversas viagens.

Figura 250 – Fragmento de parede com decoração plástica digitungulada em forma sequenciada



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 251 – Superfície interna do fragmento apresentando fuligem



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 252 – Detalhe da decoração plástica, talha portuguesa do século XVIII



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 253 – Exemplo de talha portuguesa do século XIX com decoração digitungulada



Fonte: SILVA; FERNANDES; SILVA, 2003.

Em relação a outras evidências de uso, Goggin (1968) relata que as botijas armazenavam vários líquidos como azeite, água e vinhos e que, secundariamente, eram utilizadas como contentores de sólidos: azeitonas, alcaparras e até balas de mosquete de chumbo. Segundo Mello Neto (1976), as fontes históricas brasileiras dão conta de azeite e azeitonas em um documento datado de 1603 e, assim, as peças do Sacramento confirmaram esses usos.

Dentre as botijas recuperadas, algumas foram encontradas ainda fechadas e, no seu interior, havia azeitonas, ameixas e balas de chumbo (MELLO NETO, 1976). Os exemplares desses alimentos estão coerentes com as informações históricas do Capítulo 4, onde as azeitonas eram consumidas por membros da elite e as ameixas eram consideradas como alimentos funcionais para as viagens transatlânticas, pois eram usadas como laxantes naturais. Quanto às balas de chumbo, Cunha (1990) afirmou que as botijas eram os “saquinhos de plástico” da época, as quais serviam para armazenar qualquer coisa.

Sendo assim, a coleção do Galeão Sacramento pouco ofereceu sobre evidências relativas às marcas de uso. Entretanto, a peça com decoração digitungulada que apresenta fuligem interna demonstra que, nem sempre, a presença de certas decorações são determinantes em relação ao aspecto morfofuncional de uma peça, tendo em vista que a bibliografia portuguesa associa essa decoração aos utensílios ligados à armazenagem de água e outros líquidos, chamados de talhas e, em contrapartida, o fragmento do naufrágio apresentou fuligem e uma leve camada de depósito de carbono, indicando que o vasilhame foi levado ao fogo para o processamento de algum alimento. Sendo assim, a Tabela 32 apresenta a função principal presumida das peças amostradas:

Tabela 32 – Função principal presumida das peças de barro simples

Função	Número de peças	Porcentagem (%)
Processamento	11	7,18
Armazenamento	97	63,39
Serviço à mesa	4	2,61
Consumo	6	3,92
Não identificado	35	22,87
Total	153	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

### 6.2.2.2 *Cerâmicas vidradas*

Abaixo, há a relação das peças de cerâmicas vidradas que foram analisadas, sendo ordenadas por três atributos: morfologia, decoração e marcas de uso, apresentando, por vezes, algumas variações, com o nome e as fotos para ilustrar cada categoria identificada.

#### *Atributos morfotecnológicos*

A seguir, os atributos morfotecnológicos são apresentados:

1. caneco: há três peças na amostra (Figura 254);
2. garrafa: há apenas uma peça na amostra (Figura 255);
3. almofia: há apenas uma peça na amostragem (Figura 256);
4. jarro: há apenas uma peça na amostragem (Figura 257);
5. vaso: há apenas uma peça na amostragem. As manchas em sua superfície interna se devem à aplicação de polaroides para fins de restauração (Figura 258);
6. botijas: há 104 peças na amostragem (Figura 259);
7. vaso de especiarias: há duas peças na amostragem (Figura 260 e Figura 261). No Museu da Marinha Portuguesa, há uma peça com características morfológicas similares, com apliques e bastante bojuda (Figura 262). A importância dessas peças simboliza a continuidade no consumo de especiarias ao longo do século XVII, como foi exposto no item 5.2.2.1;
8. púcaro: há três peças na amostragem (Figura 263).

Figura 254 – Caneco



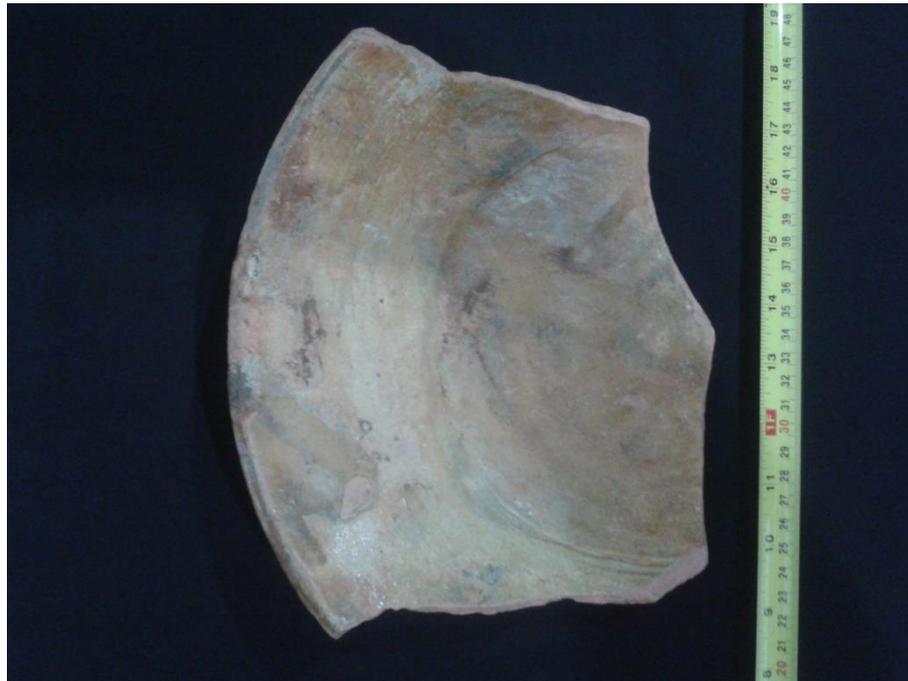
Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 255 – Bico de garrafa



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 256 – Almofia



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 257 – Jarro com decoração plástica de linhas concêntricas



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 258 – Superfície interna de um vaso



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 259 – Botija com vidrado



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 260 – Vaso de especiarias



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 261 – Vaso de especiarias



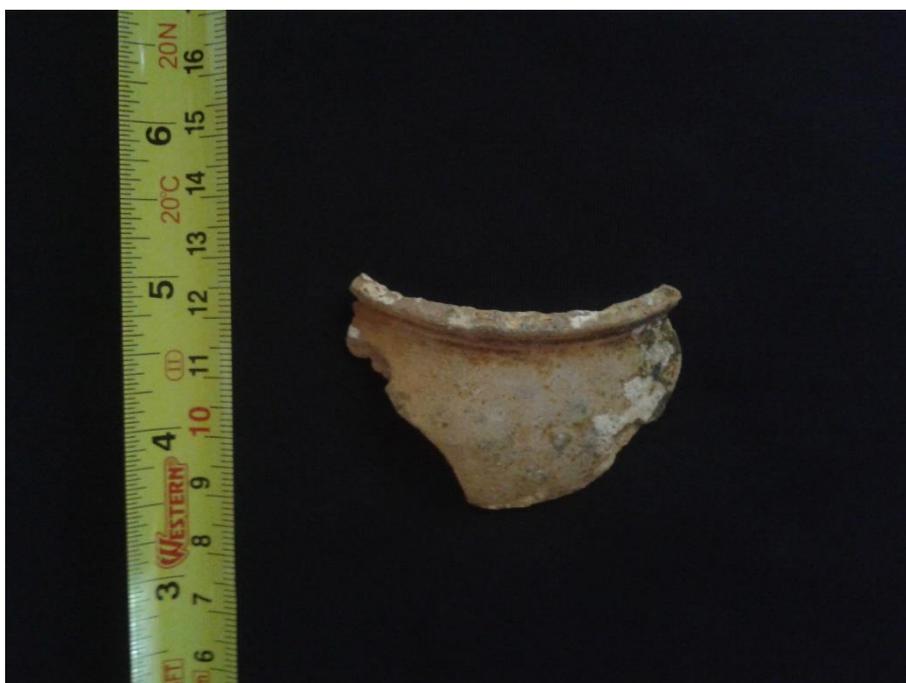
Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 262 – Vaso de especiarias



Fonte: Foto de Rita Andrade, 2019. Arquivo do autor.

Figura 263 – Púcaro com remanescente de vidrado verde no lábio



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Assim, diante de um total de 121 peças amostradas, foram verificados 8 tipos de morfologias com 116 peças identificadas, perfazendo 95,87% da amostragem, e apenas 5 peças não foram identificadas, perfazendo 4,13% da amostragem. Abaixo, há a Tabela 33 com as porcentagens de cada morfologia identificada:

Tabela 33 – Porcentagem das formas identificadas

Morfologia	Número de peças	Porcentagem (%)
Caneca	3	2,5
Garrafa	1	0,83
Almofia	1	0,83
Jarro	1	0,83
Vaso	1	0,83
Botija	104	86,66
Vaso de especiarias	2	1,66
Púcaro	3	2,5
Total	116	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Em relação ao tratamento de vidrado dado às peças, abaixo, há a Tabela 34, que mostra as cores e o tratamento dado nas superfícies internas e externas. Ressalta-se que o processo de identificação variou bastante, enquanto, em algumas peças, o vidrado saiu quase que por inteiro, como na Figura 264, em outras peças, o esmalte estava bem evidente, porém já desbotado em razão dos efeitos da água do mar, como na Figura 265. Em relação ao vidrado das botijas, a maioria possui vidrado externo e interno, como mostra a Figura 266, mas elas também apresentaram as superfícies muito desgastadas, o que exigiu mais atenção para localizar os possíveis restos de vidrados.

Tabela 34 – Tratamento do vidrado nas peças amostradas

Tratamento do vidrado	Número de peças	Porcentagem
Verde externo	5	4,16
Marrom externo	2	1,66
Marrom externo e interno	1	0,83
Amarelo interno e externo	100	82,5
Amarelo interno	4	3,33
Amarelo externo	5	4,16
Verde interno	2	1,66
Preto interno e externo	1	0,83
Verde interno e externo	2	1,66
Total	121	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Figura 264 – Caneco com remanescentes de vidrado verde



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 265 – Resto do banho do vidrado, mas já sem a cor original



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 266 – Vidrado interno neste fragmento de botija



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

#### *Atributos decorativos*

Em relação à presença de decoração, apenas duas peças apresentaram essa característica, ambas do tipo plástica. O jarro com linhas concêntricas (Figura 257) e o vaso de especiarias com os apliques (Figura 260). Assim, de um total de 121 peças, apenas 2 delas apresentaram decoração, equivalendo a apenas 1,65% da amostra.

#### *Marcas de uso*

Quanto às marcas de uso, nenhuma das peças apresentou inequívocos sinais de uso. Entretanto, para o caso das botijas, remetemo-nos às mesmas informações apresentadas no item anterior, em relação àquelas feitas de barro simples. Além disso, a aplicação do vidrado encarecia o custo da peça e a sua finalidade era a de proporcionar uma maior impermeabilidade à peça, proporcionando um uso mais específico, como a armazenagem de diversos tipos de líquidos. Sendo assim, a Tabela 35 abaixo apresenta a função principal presumida das peças vidradas do Galeão Sacramento:

Tabela 35 – Função principal presumida das peças de cerâmica vidrada

Função	Número de peças	Porcentagem (%)
Processamento	1	0,82
Armazenamento	108	89,25
Serviço à mesa	1	0,82
Consumo	6	4,95
Não identificado	5	4,13
Total	121	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

### 6.2.2.3 Stonewares

A amostragem de peças de *stoneware* foi pequena e contou com 11 exemplares, consistindo em dois vasos, duas peças de corpo cilíndrico, uma panela, quatro botijas ou peroleiras, um fragmento de parede não identificado que apresenta decoração plástica e uma garrafa com decoração belarmino, o que significa que apenas 18% da amostra evidenciou decoração. Abaixo, há a relação das peças de *stonewares* que foram identificadas a partir dos atributos de morfologia e da decoração:

1. vaso: há duas peças na amostragem (Figura 267);
2. peça com morfologia cilíndrica: há duas peças na amostragem (Figura 268 e Figura 269);
3. panela: há apenas uma peça na amostra (Figura 270 e Figura 271). Presume-se que seja uma panela devido a marcas de oxidação;
4. botija/ peroleira: há quatro peças na amostragem<sup>110</sup> (Figura 272 e Figura 273);
5. peça não identificada que apresenta decoração plástica (Figura 274);
6. garrafa belarmino: há apenas uma peça na amostragem com fotos de dois motivos decorativos, a de um homem barbudo, onde a concreção marinha atrapalha a sua visualização (Figura 276), e a do medalhão com decoração floral (Figura 276). Os fragmentos indicam que sua cor de revestimento poderia ser preta. Entretanto, essas garrafas apresentavam várias cores, como mostram o quadro holandês do século XVII da Figura 277 e a Figura 278 que apresenta uma peça preservada.

A Figura 279 mostra um exemplar recuperado de um naufrágio holandês do século XVII na Austrália, que apresenta os mesmos motivos de medalhão em floral com oito pétalas. Segundo Mello Neto (1975), as garrafas belarmino também foram encontradas em escavações no Pontal de Suape, em Pernambuco, e na Fortaleza de Santa Catarina do Cabedelo, na Paraíba. Lima (1993, p. 253-254) afirma a respeito da produção desses itens que:

Vasos cerâmicos de contornos esféricos ou piriformes, manufaturados em torno, caracterizam-se por uma decoração antropomorfa, associada a medalhões. Faces humanas barbadas são aplicadas normalmente aos gargalos, logo abaixo das bordas, enquanto os medalhões são apostas no bojo, em número variável. As tampas, em forma de chapéus redondos, funcionam como um complemento decorativo dessas carrancas. Destinados ao armazenamento de líquidos, são originários de Liegburg, na Alemanha. Posteriormente aperfeiçoados pelos oleiros de Colônia, que passaram a

---

<sup>110</sup> Somando as botijas ou peroleiras de barro simples (88), as vidradas (104) e as de *stoneware* (4), a amostragem total contou com 196 botijas ou peroleiras.

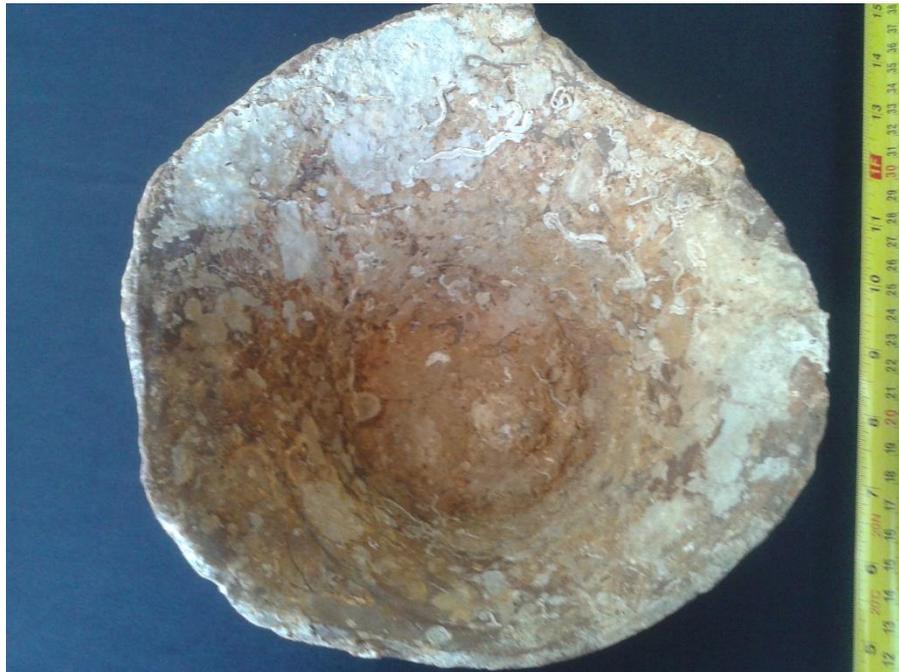
esmaltá-las, foram exportados em grandes quantidades para a Inglaterra, França, Países Baixos, e, através deles, para a América. Muito populares nos séculos XVI e XVII, entraram em desuso no final deste último, quando foram substituídos por garrafas de vidro. No século XIX voltaram a ser fabricados, o que dificulta muito a sua correta datação e identificação.

O motivo belarmino remete a um famoso cardeal italiano chamado Roberto Belarmino (1542-1621), que ficou famoso na História por ter participado da inquisição de Galileu Galilei, defensor da teoria heliocêntrica, e de Giordano Bruno, defensor da teoria da infinitude do universo (Figura 280). Ficou amplamente conhecido pelo seu rigor e pelo seu conservadorismo, foi um dos principais nomes do movimento da Contrarreforma. Entretanto, acredita-se que a origem do uso desses rostos barbudos presentes em outros exemplares recuperados em contextos mais antigos estaria ligada a uma lenda de origem medieval do norte da Europa sobre a existência dos terríveis homens da floresta.

As garrafas belarmino foram encontradas em várias partes do mundo, como um par de peças que foi documentado no local do naufrágio do navio inglês *Sea Venture*, afundado em 1609 nas Bermudas. Esses jarros foram datados por volta de 1580 a 1590. A Companhia Holandesa das Índias Orientais usava, rotineiramente, jarras belarmino para transportar mercúrio, evidência que foi encontrada em locais de naufrágios no Mar do Norte e na Austrália Ocidental. Outros exemplares, datados de meados do século XVII, foram encontrados em sepulturas de indígenas dos Estados Unidos em Rhode Island e na Virgínia (GAIMSTER, 1997). Além disso, também foram encontrados exemplares no naufrágio do navio “*The Revenge of Queen’s Anne*” (A vingança da Rainha Ana) afundado em 1718 no litoral do estado da Carolina do Norte e que pertenceu ao pirata Edward Teach, popularmente conhecido como “Barba Negra” (SOULAT; BRY, 2019).

No século XVII, os jarros *bartmann* eram usados como garrafas para fins de bruxaria, um tipo popular de item mágico que era preenchido com vários objetos, como urina humana, cabelos e encantos mágicos, que deveriam beneficiar seus donos ou prejudicar seus inimigos. Essas garrafas com rostos de aspecto demoníaco, típicas do período, eram, rotineiramente, escolhidas para esse fim e, ao que parece, a estilística das garrafas belarmino atendia a essa finalidade (GAIMSTER, 1997).

Figura 267 – Peça em forma de vaso



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 268 – Base de um vasilhame de forma cilíndrica



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 269 – Parte interna do vasilhame que apresenta forma cilíndrica



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 270 – Fragmento de bojo com sinais de oxidação



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 271 – Detalhe de um pequeno um fragmento de rocha na pasta cerâmica



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 272 – Aspecto da parte externa



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 273 – Aspecto da parte interna



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 274 – Fragmento decorado com uma possível pata de felino



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 275– Barba de um homem



Figura 276 – Medalhão com decoração floral de oito pétalas



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 277 – Pintura holandesa do século XVII com cachimbo de caulim e garrafa belarmino



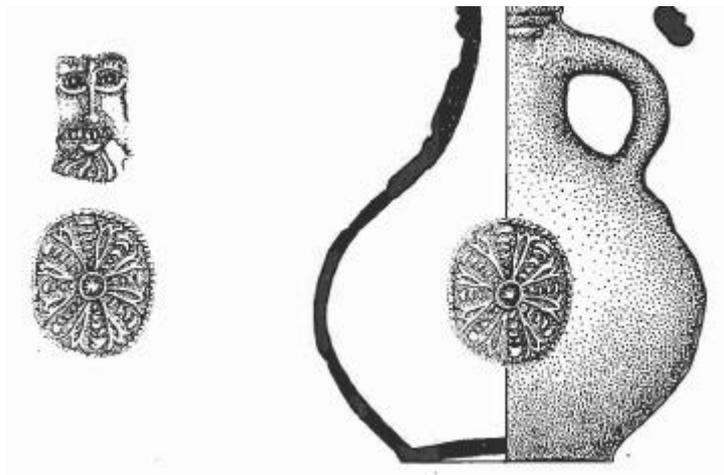
Fonte: MUSEU DE LEIDEN, 2019.

Figura 278 – Garrafa de belarmino



Fonte: WIKIPEDIA, 2019.

Figura 279 – Garrafa belarmino do naufrágio holandês Vergulde Draeck, afundado na Austrália em 1656, com motivo semelhante ao exemplar do Galeão Sacramento



Fonte: GREEN, 1977.

Figura 280 – Cardeal Roberto Belarmino



Fonte: BLACKWELL, 1991.

#### 6.2.2.4 *Faianças grossas*

Abaixo, há a relação das peças de faianças grossas que foram analisadas, sendo ordenadas pela morfologia e pela decoração, apresentando, por vezes, algumas variações, com o nome e as fotos para ilustrar cada categoria identificada.

##### *Atributos morfotecnológicos*

1. prato: há 213 peças na amostragem (Figura 281);
2. garrafa: há quatro peças na amostra (Figura 282);
3. boião: há duas peças na amostra (Figura 283);
4. família das tigelas: há 170 peças na amostra (Figura 284);
5. palangana: há 30 peças na amostra. Esses grandes pratos de faiança faziam parte do serviço à mesa (Figura 285). No Capítulo 4, foi apresentada uma passagem em que escritor baiano Gregório de Matos lamenta a perda de suas palanganas em um dos seus poemas;
6. albarello: há 11 peças na amostra. Os albarelos eram peças onde se armazenavam, preferencialmente, remédios, alimentos ou condimentos que tinham funções curativas (Figura 286), são também chamados de “canudos” (Etchevarne, 2006, p.73);
7. caixa: há três peças na amostragem. A caixa, a priori, não apresenta uma função específica, pela sua forma, considera-se que era um objeto que tinha o objetivo de guardar coisas (alimentos ou não), daí seu nome genérico de “caixa”<sup>111</sup> (Figura 287);
8. caneca: há apenas uma peça na amostra (Figura 288);<sup>112</sup>
9. alguidar: há cinco peças na amostragem (Figura 289);
10. petisqueira: há três peças na amostragem (Figura 290 e Figura 291);
11. almofia: há quatro peças na amostra (Figura 292);
12. vaso: há três peças na amostra. A peça da Figura 293 é uma pasta simples, sem apresentar nenhum tipo de decoração e de função utilitária, ligada aos baixos estratos sociais de Portugal (BANDEIRA, 2011);
13. tampa: há quatro peças na amostra (Figura 294);
14. galheta: há cinco peças na amostra (Figura 295);

---

<sup>111</sup> Marcos Souza, anotações de aula, 2013.

<sup>112</sup> Essa peça é muito semelhante à da Figura 264, porém existem diferenças entre as duas pastas.

15. travessa: há apenas uma peça na amostra (Figura 296 e Figura 297)

Figura 281 – Perfil da maior parte dos pratos do Galeão Sacramento



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 282 – Fragmento de garrafa



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 283 – Boião com decoração floral



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 284 – Tigela com decoração floral



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 285 – Fragmento de palangana



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 286 – Albarelo com decoração da Companhia de Comércio do Brasil



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 287 – Caixa com brasão da família Silva



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 288 – Caneca



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 289 – Alguidar



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 290 – Superfície interna da petisqueira



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 291 – Superfície externa da petisqueira



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

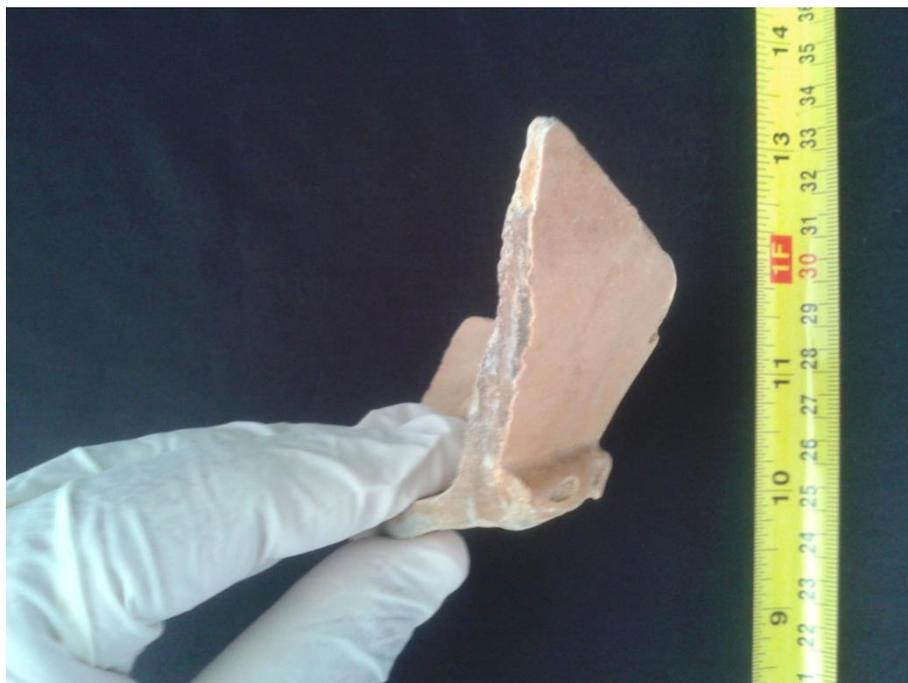
Figura 292 – Almofia com decoração de influência sevilhana



Acervo o Museu da Marinha (Rio de Janeiro).

Fonte: Foto de Beatriz Bandeira, 2008.

Figura 293 – Fragmento de um pequeno vaso, cerâmica utilitária



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 294 – Fragmento de tampa



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 295 – Galheta



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 296 – Travessa decoração com aranhões associado com pássaro (coruja)



Acervo o Museu da Marinha (Rio de Janeiro).

Fonte: Foto de Beatriz Bandeira, 2008.

Figura 297 – Superfície externa da travessa



Acervo o Museu da Marinha (Rio de Janeiro).  
Fonte: Foto de Beatriz Bandeira, 2008.

Assim, diante de um total de 467 peças na amostragem total, foram identificadas 459 peças com suas respectivas morfologias, correspondendo a 98,28% da amostra. Em relação aos dados percentuais, assim como na Casa da Torre, a predominância de pratos desperta a atenção, um dado que aponta para refeições individualizadas já para o contexto do século XVII. Abaixo, há a Tabela 36 com as porcentagens de cada morfologia identificada:

Tabela 36 – Porcentagens das morfologias identificadas

Forma	Número de peças	Porcentagem (%)
Prato	212	45,61
Garrafa	4	0,85
Boião	2	0,42
Família das tigelas	170	36,40
Palangana	30	6,42
Albarelo	11	2,35
Caixa	3	0,64
Caneca	1	0,21
Alguidar	5	1,07
Petisqueira	3	0,64
Almofia	4	0,85
Vaso	3	0,64
Tampa	4	0,85
Galheta	5	1,07
Travessa	1	0,21
Não identificado	8	1,71
Total	466	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Durante a identificação dos defeitos, percebeu-se que uma mesma peça apresentava vários elementos. Assim como foi elaborado para as faianças grossas da Casa da Torre, para que se tenha a real noção da qualidade do material, a Tabela 37 foi elaborada de forma individualizada, ou seja, para cada conjunto de defeitos, foi criada uma categoria própria e, caso outra peça apresentasse o mesmo conjunto de defeitos, ela seria somada à outra. Abaixo, há a definição básica de cada defeito, conforme os conceitos de Sebastian (2010) e Gomes (2011):

1. **Cravilhos:** trata-se de pequenos ferimentos no esmalte, resultantes do processo de empilhamento das peças para a vitrificação do esmalte;
2. **Craquelamentos:** durante a cozedura da peça, mesmo da peça já esmaltada, poderiam haver várias alterações, entre elas a dilatação da peça e a do esmalte, que resultariam num craquelê;
3. **Assimetria:** no decorrer do processo, o mau manuseamento das peças durante a retirada da roda provocava deformações, ocasionado assimetria nas formas;
4. **Marca no frete:** são marcas deixadas pelo destacamento da roda, localizadas na base externa da peça;
5. **Olhinhos:** durante a preparação do banho de esmalte, pequenas bolhas de ar formadas a partir da cozedura provocavam os olhinhos, pequeninos pontos que ocorriam em peças com esmaltes ricos em estanho e mais espessos;
6. **Erupções:** semelhantes aos olhinhos, durante a cozedura, as bolhas de ar provocavam um estufamento na superfície esmaltada;
7. **Estrias:** linhas que se apresentam de forma dentrítica ao longo da superfície da peça;
8. **Pontos:** a deficiência na moagem de determinados elementos, principalmente do chumbo, provocava, no esmalte, o aparecimento de minúsculos pontinhos que reduziam o impacto visual do branco estanho;
9. **Borrões:** desenhos feitos de forma expedita ou mal-elaborada que provocavam pequenos borrões no entorno dos desenhos ou mesmo salpicamentos não intencionais;
10. **Marca de trempe:** os usos das trespes deixavam marcas nas peças, formadas por três pontos circulares ou ovais, em forma de estrela, equidistantes, no fundo e na base da peça;
11. **Enrolamento do esmalte:** a adição de uma camada de pó de pouca pureza e a plasticidade da argila ou mesmo a presença de sujidades levariam, durante o

processo de vitrificação, o esmalte a não ter a necessária aderência à peça, enrolando-se;

12. **Escorrimento do esmalte:** ocorre quando uma camada demasiadamente espessa ou mal distribuída provoca escorrimentos do esmalte;
13. **Rugosidade:** é quando uma camada demasiadamente fina, diante de variações na temperatura interna do forno, garantia uma textura rugosa ao esmalte. Sebastian (2010) denominada esse defeito de casca de ovo;
14. **Buracos:** orifícios provocados quando as bolhas de ar explodem durante a queima do esmalte.

Tabela 37 – Defeitos tecnológicos identificados na amostra de faianças grossas

Defeitos tecnológicos	Número das peças	Porcentagem (%)
Olhinhos, cravilhos e erupções	4	0,85
Cravilho e marca no frete	5	1,07
Erupções, olhinhos, estrias e superfície irregular	10	2,14
Cravilhos e estrias	11	2,35
Cravilho, olhinho e marca no frete	3	0,64
Cravilho, estrias e erupções	5	1,07
Cravilho, estrias, superfície irregular, erupções e olhinhos	2	0,42
Olhinhos, superfície irregular, craquelamentos, estrias e cravilhos	2	0,42
Cravilho	23	4,92
Craquelamentos, cravilhos e olhinhos	5	1,07
Cravilho, olhinhos, marca no frete, borrão e assimetria	6	1,28
Olhinho, borrão, craquelamento e enrolamento do esmalte	7	1,49
Craquelamentos, olhinhos e enrolamento	7	1,49
Erupções, cravilho, craquelado, borrão, marca no frete, superfície irregular, erupções	7	1,49
Cravilho, olhinhos, craquelado, erupção, estria e borrão	5	1,07
Cravilho, craquelamento, olhinhos, marca de trempe, borrão, erupções, superfície irregular	7	1,49
Craquelamento, cravilho, superfície irregular, olhinhos e enrolamento do esmalte	8	1,71
Craquelamento, cravilho, olhinhos, erupções e assimetria	6	1,28
Marca no frete, olhinhos e erupções	2	0,42
Cravilho, assimetria e marca no frete	4	0,85
Não identificado	19	4,28
Cravilho, borrão e estrias	11	2,35
Craquelamento, olhinho e marca no frete	7	1,49
Borrão, erupção, superfície irregular, estrias e enrolamento do esmalte	7	1,49

Cravilho e superfície irregular	5	1,07
Cravilho, olhinhos, superfície irregular e pontos	11	2,35
Craquelamento	16	3,42
Cravilho, borrão, assimetria e superfície irregular	8	1,71
Olhinho, enrolamento e superfície irregular	6	1,28
Estrias e erupções	11	2,35
Craquelado, pontos, borrões e olhinhos	12	2,56
Superfície irregular, borrões e cravilhos	12	2,56
Craquelamento e olhinhos	7	1,49
Craquelamento e marca no frete	5	1,07
Craquelamento, cravilho e marca no frete	15	3,21
Craquelamento e cravilho	6	1,28
Craquelamento, cravilho e erupção	7	1,49
Olhinhos e cravilho	24	5,13
Estria e superfície irregular	12	2,56
Marca no frete, buracos	2	0,42
Cravilho e buraco	8	1,71
Superfície irregular, olhinhos	9	1,92
Olhinhos e borrões	5	1,07
Olhinhos, borrões, cravilho, erupções e marca de trempe	2	0,42
Cravilho, olhinho, superfície irregular, erupções e marca no frete	2	0,42
Estrias	6	1,28
Craquelamentos, pontos e estrias	8	1,71
Estria, cravilho, superfície irregular e rugosidade	4	0,85
Cravilho e borrão	4	0,85
Olhinho	29	6,2
Superfície irregular	4	0,85
Marca no frete	2	0,42
Cravilhos, olhinhos, superfície irregular, craquelamento, erupções e rugosidade	2	0,42
Olhinhos e enrolamento do esmalte	3	0,64
Pontos	2	0,42
Não analisado por estarem nos expositores	44	9,42
Total	466	100

Fonte: Elaboração própria, 2019.

É possível verificar, na Tabela 37 que, praticamente, todas as peças apresentaram defeitos, sendo que os mais frequentes foram os olhinhos, os cravilhos e os borrões. Sendo assim, o quadro geral de defeitos tecnológicos das faianças grossas do Galeão Sacramento está

relativamente corcondante com o quadro dos defeitos identificados na amostra da Casa da Torre.

#### *Atributos decorativos*

1. aranhão com temática vegetalista: há 37 peças na amostra (Figura 298);
2. aranhão com musa romana: há 12 peças na amostra (Figura 299);
3. aranhão com pássaro: há 21 peças na amostra (Figura 300);
4. aranhão com homem oriental: há duas peças na amostra. Essas peças demonstram que o contexto do Galeão Sacramento apresenta uma fase de transição na representação dos aranhões com o aranhão clássico (Figura 301), típico da segunda metade do século XVII, e o pré-aranhão (Figura 302), típico da primeira metade e meados do século XVII. Esses aranhões com formas mais arredondadas representam os leques de palmeira de Bu-Qui (GOMES, 2006), intercalados com pessegueiros ao longo de toda a aba;
5. aranhão com barco: há seis peças na amostra (Figura 303);
6. aranhão com coelho: há 34 peças na amostra (Figura 304);
7. aranhão com mulher sentada: há apenas uma peça na amostra (Figura 305);
8. aranhão com coração alado: há apenas uma peça na amostra (Figura 306);
9. aranhão com coração alado e inscrição: há apenas uma peça na amostra (Figura 307);
10. renda com coração alado: há apenas uma peça na amostra (Figura 308);
11. rendas com tema vegetalista: há 15 peças na amostra (Figura 309);
12. rendas com roseta: há 30 peças na amostra (Figura 310). Apesar de ser uma temática vegetalista, esse motivo foi destacado em razão de sua alta frequência;
13. renda com pássaro: há duas peças na amostra (Figura 311);
14. renda com coelho: há apenas uma peça na amostra (Figura 312);
15. renda com monograma: há 15 peças na amostra (Figura 313);
16. renda com inscrição: há apenas uma peça na amostra (Figura 314);
17. sevilhana: há três peças na amostra (Figura 315);
18. geométrico: há 83 peças na amostra (Figura 316);
19. espiral: há nove peças na amostra (Figura 317). Ressalta-se que o motivo espiral, para alguns pesquisadores, trata-se apenas de uma variação do geométrico;

20. símbolo da Companhia de Jesus localizado dentro de um sol: há apenas uma peça na amostra (Figura 318). A sigla IHS, em latim *Iesus Hominum Salvator*, significa Jesus Salvador dos Homens;
21. motivo religioso: há apenas uma peça na amostra. Ressalta-se o uso do amarelo no desenho, uma cor muito rara em peças de faiança portuguesa (Figura 319 e Figura 320);
22. floral/ vegetalista: há 18 peças na amostra (Figura 321);
23. semivoluta: há apenas uma peça na amostra (Figura 322);
24. brasonado: há 31 peças na amostra. Nessa categoria, há variações como brasonado associado com aranhões (Figura 323), brasão com o nome de uma mulher, Tareza (Figura 324), sendo que 21 peças apresentam o brasão da família Silva, o que corresponde com a identidade de, pelo menos, um dos passageiros, o general Francisco Correa da Silva. O símbolo heráldico ligado a essa família está presente em várias morfologias como caixas, pratos e tigelas (Figura 325 e Figura 326). Entretanto, Etchevarne (2006, p.71), afirma que outras famílias também usavam o leão rompante na mesma posição, mudando apenas as cores heráldicas como os Silveira, Simões, Borges, Bittencourt, Gramaxo, Coelho, Castelo Branco, Cerqueira, Serrão e Valente. Essa iconografia em comum, se deve ao fato de que essas famílias tiveram suas raízes no Reino Medieval de Leão, que por sua vez teve origem na transferência da capital do reino das Astúrias de Oviedo para a cidade de Leão, nos tempos de Afonso III das Astúrias. Mais tarde, por sua morte, este rei dividiu o seu reino entre os seus três filhos: Fruela II governou nas Astúrias, Ordonho II na Galiza, e Garcia I em Leão; pelas suas mortes sucessivas, todos viriam a reinar sobre o reino de Leão (Christóvão de Àvila, comunicação pessoal, 2019). De toda forma, Etchevarne (2006, p. 57) apresenta a informação de que as cerâmicas brasonadas poderiam ser do General: *“Por outro lado, uma parte importante de cerâmica, introduzida no Brasil sem documentação, formava parte da equipagem das pessoas que chegavam para se radicar ou passar um período de tempo longo na colônia. Este é o caso do General Francisco Correa da Silva que, vinha à Bahia para assumir suas funções, falecendo no naufrágio do galeão em que viajava, o Sacramento, em 1668. Um conjunto de objetos de faianças formava parte de sua bagagem pessoal, propriedade reconhecível*

*através do brasão familiar (MELLO, 1976; 1978)*”. Ressalta-se ainda a decoração de um prato quebrado, onde a decoração brasonada está associada com o motivo de um vento em direção o mar. Esse é uma das poucas peças de toda a amostragem de faianças em que há um motivo que apresenta a ideia de movimento e que pode indicar que a viagem do general Francisco Correa da Silva fora planejada com alguma antecedência, posto que esse prato poderia ter sido um presente para desejar uma boa viagem ao Brasil (Figura 327);

25. decoração de inspiração holandesa: trata-se de um boião na Figura 328 que, segundo Curado (2010), seria um motivo de origem holandesa, Figura 329, cuja produção está estimada entre 1620 a 1660. De inspiração geométrica, essas peças apresentam linhas, faixas e pinceladas na porção inferior do pote, sendo a portuguesa bicromática (azul e branco) e a holandesa policromática (branco, azul, laranja e marrom);
26. base em pedestal com cor amarela: há apenas uma peça na amostra (Figura 330). Ressalta-se que, além da cor amarela, considerada extremamente rara no contexto do século XVII, a base do tipo pedestal também foi única na amostragem;
27. faixas: há cinco peças na amostragem (Figura 331);
28. símbolo da companhia de comércio: há seis peças na amostra (Figura 332);
29. cruz da Ordem de Santiago: há 10 peças na amostragem. A Ordem Militar de Santiago é uma ordem religiosa-militar de origem castelhano-leonesa instituída por Afonso VIII de Castela e aprovada pelo Papa Alexandre III, mediante bula papal outorgada em 5 de julho de 1175. A Ordem foi fundada com o propósito de lutar contra os invasores muçulmanos na Espanha, bem como proteger os peregrinos do Caminho de Santiago (COIMBRA, 1963; FERNANDES, 2002). Os Cavaleiros de Santiago eram chamados Santiaguistas ou Espatários em razão do seu símbolo de uma espada em forma crucífera ou uma cruz de forma espatária, dependendo do ponto de vista, como demonstra a Figura 333. Seus seguidores fizeram votos de pobreza, obediência e castidade conjugal. Em Portugal, a Ordem de Santiago começou no reinado de Afonso Henriques (1109-1185) e, com o passar dos séculos, constituiu-se em ordem honorífica em Portugal, da qual o chefe do Estado português se constitui o próprio grão-mestre da Ordem a partir de 1551 (COIMBRA, 1963; FERNANDES, 2002);

30. floral com um possível mitograma chinês: há apenas uma peça na amostra (Figura 334 e Figura 335). Nessa peça, há a presença da cor amarela;
31. querubim: há apenas uma peça na amostra (Figura 336).

Por fim, há algumas peças que apresentaram detalhes que foram observados ao longo da descrição dos motivos, como criptodesenhos que foram vistos no bico em galhetas (Figura 337), possíveis motivos, sinais e inscrições ligados às olarias (Figura 338 e Figura 339), incluindo motivos idênticos àqueles da Casa da Torre (Figura 340 e Figura 341), além de peças que apresentaram manchas de fuligem, que podem sinalizar que houve algum tipo de queima ou explosão no navio (Figura 342).

Figura 298 – Aranhões na aba com pessegueiro no centro



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 299 – Prato com mulher romana e aranhões na aba



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 300 – Aranhão com pássaro



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 301 – Aranhão com homem com sombrinha e trajes orientais



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 302 – Pré-aranhões com homem com sombrinha e trajes orientais



Acervo o Museu da Marinha (Rio de Janeiro).

Fonte: Foto de Beatriz Bandeira, 2008.

Figura 303 – Aranhão com barco



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 304 – Aranhão com coelho



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 305 – Aranhão com mulher sentada



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 306 – Aranhão com coração alado



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 307 – Aranhão com coração a palavra amor escrita



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 308 – Rendas com coração alado



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 309 – Rendas com pessegueiro ao centro



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 310 – Renda com roseta



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 311 – Renda com pássaro



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 312 – Renda na aba e coelho ao fundo



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 313 – Monograma na superfície interna



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 314 – Renda com letra com alfabeto latino



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 315 – Vegetal estilizado



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 316 – Geométrico



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 317 – Espiral



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 318 – Sigla da Companhia de Jesus



Acervo o Museu da Marinha (Rio de Janeiro).

Fonte: Foto de Beatriz Bandeira, 2008.

Figura 319 – Vaso com motivo religioso evocando a eucaristia



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 320 – Detalhe do motivo, observar a ocorrência da cor amarela em algumas partes do desenho



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 321 – Boião com decoração floral/ vegetalista



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 322 – Semivolutas



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 323 – Brasão com aranhões



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 324 – Brasão com o nome “Tareza”



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 325 – Brasão da Família Silva



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 326 – Peças com brasão da família Silva



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 327 – Decoração brasonada da família Silva adaptada com um vento se movimentando no centro do prato



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 328 – Boião com decoração de faixas, linha e pinceladas de inspiração holandesa



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 329 – Boião holandês, produzido entre 1620 a 1660



Fonte: CURADO, 2010.

Figura 330 – Base em pedestal com tinta amarela



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 331 – Tigela com faixas azuis



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 332 – Garrafa com o símbolo do sol, referente à Companhia Geral de Comércio do Brasil



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 333 – Desenho da Ordem de Santiago



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 334 – Tigela com decoração floral e com cor amarela



Acervo o Museu da Marinha (Rio de Janeiro).

Fonte: Foto de Beatriz Bandeira, 2008.

Figura 335 – Temática chinesa na superfície interna



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 336 – Querubim



Acervo o Museu da Marinha (Rio de Janeiro).

Fonte: Foto de Beatriz Bandeira, 2008.

Figura 337 – Rosto na parte lateral da galheta



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 338 – Linhas azuis na parte externa



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 339 – Inscrição na base



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 340 – Motivo presente em pratos e em peças na Casa da Torre



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 341 – Prato com quatro motivos idênticos na parte externa



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 342 – Fragmento de um prato com manchas de queima



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Sendo assim, para sistematizar os motivos decorativos apresentados, abaixo, há a Tabela 38 com os números totais e as percentagens:

Tabela 38 – Porcentagens sobre a decoração em faianças grossas  
(Continua)

<b>Decoração</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Aranhão e vegetais	37	7,93
Aranhão com musa romana	12	2,57
Aranhão com pássaro	22	4,72
Renda com roseta	36	7,72
Aranhão com coelho	34	7,29
Renda com pássaro	7	1,50
Aranhão com mulher sentada	1	0,21
Renda e fundo sem identificação	10	2,14
Floral	18	3,86
Não identificado	45	9,65
Sevilhana com temática vegetal	3	0,64
Renda com monograma	21	4,50
Aranhão com homem oriental	2	0,42
Geométrico	83	17,77
Aranhão com barquinho	6	1,28
Aranhão na aba e sem fundo	18	3,86
Espiral	9	1,93

Tabela 38 – Porcentagens sobre a decoração em faianças grossas

(Conclusão)

<b>Decoração</b>	<b>Número de peças</b>	<b>Porcentagem (%)</b>
Renda com vegetais	21	4,50
Aranhão com monograma	12	2,57
Cruz de Santiago	10	2,14
Brasonado	31 (família Silva 24)	6,65
Aranhão com coração alado	1	0,21
Semivolutas	1	0,21
Decoração de inspiração holandesa	1	0,21
Símbolo da Companhia de Comércio	6	1,28
Faixa amarela e azul	1	0,21
Faixas azuis	5	1,07
Inscrição	2	0,42
Sem decoração	3	0,64
Símbolo religioso	1	0,21
Renda com coelho	1	0,21
Renda com coração alado	1	0,21
Aranhão com coração alado e inscrição	1	0,21
Símbolo da Companhia de Jesus	1	0,21
Floral com mitologia chinesa	1	0,21
Querubim	1	0,21
Renda com inscrição	1	0,21
<b>Total</b>	<b>466</b>	

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Em relação à decoração, foram identificados 37 motivos diferentes, com a predominância de motivos geométricos, com 17,77% da amostra total. Conforme foi explanado no capítulo anterior, os motivos geométricos são típicos da segunda metade do século XVII, com a presença de espirais, linhas que se cruzam, desenhos em forma de semicírculos, desenhos em zigue-zague etc., onde muitos são de inspiração islâmica, chamados de manises (GOMES, 2006). Esse motivo também foi o dominante na Casa da Torre, entretanto, a amostragem revela diversos motivos que não estão presentes na amostra desse local, considerando-se que a residência passou por 300 anos de ocupação.

Contudo, a proposta de classificação dos aranhões e das rendas subdividiu-se entre outros motivos com o objetivo de observar os motivos representados nos objetos, já que a decoração é, acima de tudo, uma produção eminentemente ideológica, na medida em que são

as manifestações de ideias, crenças e valores que foram expressas na cultura material (SHANKS; TILLEY, 1992).

Se considerarmos os aranhões com suas diversas variações, como musas romanas, vegetais, coelhos e aves, e as rendas, igualmente, com suas variações, como rosetas, monogramas e vegetais, o número de peças ligadas à família aranhões totaliza 146 peças (31%) e à família rendas 98 peças (21%), superando o número da família geométrico, com 83 peças. Verificando a amostra da Casa da Torre, não há peças da família aranhões e tampouco da família rendas, essas diferenças indicam uma cizânia, uma distinção simbólica muito marcante na cultura material, entre um membro da classe reinol e aquela família *mazomba* que foi a mais poderosa do Brasil colonial.

### 6.2.3 Artefatos vítreos

A amostragem para o material vítreo resultou em, aproximadamente, 146 peças individualizadas. Esse número aproximado justifica-se pelo fato de que a maioria das peças foi representada por bases, entretanto, a amostra também contou com a presença de bicos, o que, eventualmente, poderia equivaler a alguma das bases que foi amostrada para a descrição.

O material apresentou muita repetitividade em relação às métricas de suas bases, em sua maior parte, apresentou 10 centímetros de largura e 10 centímetros de comprimento (Figura 343), sendo que as outras métricas, raramente, variavam de forma excessiva, quer seja para mais ou para menos. Abaixo, há a descrição de Mello Neto (1976, s.p.) em relação a esse material:

Fragmentos de garrafas de vidro verde, parte da carga ou do serviço de bordo do Sacramento, estavam espalhados por toda a área do sítio, quer na parte da proa, quer na popa. Dessas garrafas, infelizmente, nenhum exemplar inteiro foi recuperado. Essas peças apresentam base quadrada, com 10,5 a 12 centímetros de lado. A altura delas, quando íntegras, pode ser estimada em torno de 27 centímetros. Seu corpo arredonda-se nos ombros, que terminam em um pescoço curto. A boca é ampla e a borda extrovertida. As tampas eram de estanho, com forte porcentagem de chumbo, eram elas fixadas a boca por um color do mesmo material, o qual termina em rosca que recebe a tampa. Do mesmo modo, foram recuperados três pequenos recipientes... apresentam grande quantidades de bolhas de ar na massa vítreo, deficiência talvez de fabricação.

Figura 343 – Bases de garrafas verdes



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Sendo assim, a coleção vítrea demonstrou pouquíssima variação, com as peças apresentando o seguinte perfil:

1. forma de garrafas, a exceção de dois copos pequenos (Figura 344);
2. a morfologia da base das peças é predominantemente quadrada, com 123 peças, representando 84,24% da amostra total, e apresenta seis bases arredondadas, representando 4,1% da amostra total (Figura 345, Figura 346 e Figura 347);
3. as peças são da cor verde, a exceção de apenas uma base côncava que apresenta um tom azulado (Figura 348);
4. as peças não apresentam decoração, a exceção de uma única base que apresenta inscrição (Figura 349). Esse exemplar torna-se relevante quanto à discussão sobre a tecnologia das garrafas de vidro, posto que a presença de desenhos ou ou inscrições só aparecem em garrafas do século XIX.

Segundo Zanettini e Camargo (1999), a técnica com o uso do ponteio só entraria em declínio por volta de 1850 a 1860, com a introdução do *snape-case*, um bastão que apresentava uma garra de fixação e que envolvia todo o corpo do recipiente, possibilitando a finalização do gargalo sem deixar marcas, permitindo a inserção de inscrições nas bases. Abaixo, temos uma amostra confeccionada em sopro, mas que apresenta inscrição em sua base:

1. presença de bolhas de ar, o que indica a técnica de manufatura por sopro livre (Figura 350);
2. amostragem evidenciou 129 bases (88,35%) e 17 bicos – parte superior da garrafa – (11,65%) (Figura 351 e Figura 352);
3. presença de marcas de pontil (ou de ponteio) em, praticamente, todas as bases de garrafas (Figura 353 e Figura 354).

As peças de vidro, durante toda a Idade Moderna praticamente, eram feitas a partir do sopro livre, muitas delas apresentavam marcas de pontil ou de ponteio, já que, para a estruturação da boca ou do gargalo do recipiente, a garrafa precisava ser sustentada por um pontil ou ponteio fixado à base. Esses ponteios apresentavam a forma de hastes ou bastões, que poderiam ser feitos de madeira, vidro, ferro ou cerâmica refratária (ZANETTINI, CAMARGO, 1999), (Figura 355).

Quanto a coloração dos vidros, conform foi apresentado anteriormente, todas são da cor verde, à exceção de uma peças apenas. Sobre o processo de coloração dos vidro, incluindo aqueles da cor verde, Beveridge, Doménech e Pascual (2004, p. 27) explicam que:

Uma grande percentagem dos vidros antigos apresenta uma coloração que pode ter resultado da impurezas conservadas nos seus materiais de fusão e do sistema de cozedura empregue. Actualmente, a coloração do vidro pode ser empreendida, entre outros métodos, por meio da adição de pequenas quantidades de óxidos metálicos ou a inclusão de fragmentos de vidro colorido no processo de fusão. A criação de um vidro de cor não radica apenas na adição desses óxidos ou materiais, uma vez que o resultado final depende igualmente dos componentes do vidro e dos efeitos de oxidação ou redução gerados no forno, para além das valências dos minerais utilizados. Assim, e a título de exemplo, o óxido de ferro pode criar um vidro azul em forma de óxido ferroso ( $\text{FeO}$ ) ou **gerar um verde a partir de óxido férrico ( $\text{Fe}_2\text{O}_3$ )**. A par da natureza do vidro, a coloração é ainda influenciada pela temperatura de fusão e pela duração desse processo, entre outros factores.

Desse modo, os vidros coloridos são obtidos mediante a adição de diferentes óxidos metálicos, como o óxido de ferro, óxido de cobalto e o óxido de magnésio, entre outros. Convém recordar que a areia costuma conter alguns desses óxidos, pelo que é necessário eliminá-los sempre que se pretente criar um vidro incolor.

[...]

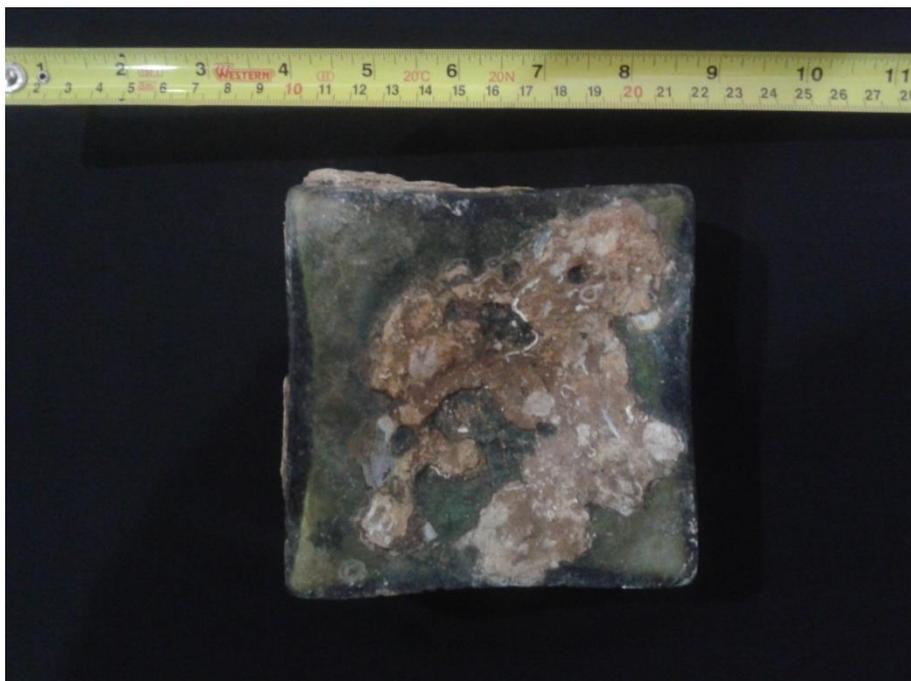
Assim, **com o óxido de cobre podemos obter vidros verdes** ou azuis. No entanto, quando o cobre é aquecido com a sílica a uma temperatura muito elevada, fica depositado em forma de escamas e gera a cor rubi. [grifo nosso]

Figura 344 – Copo verde, observar o excesso de bolhas de ar



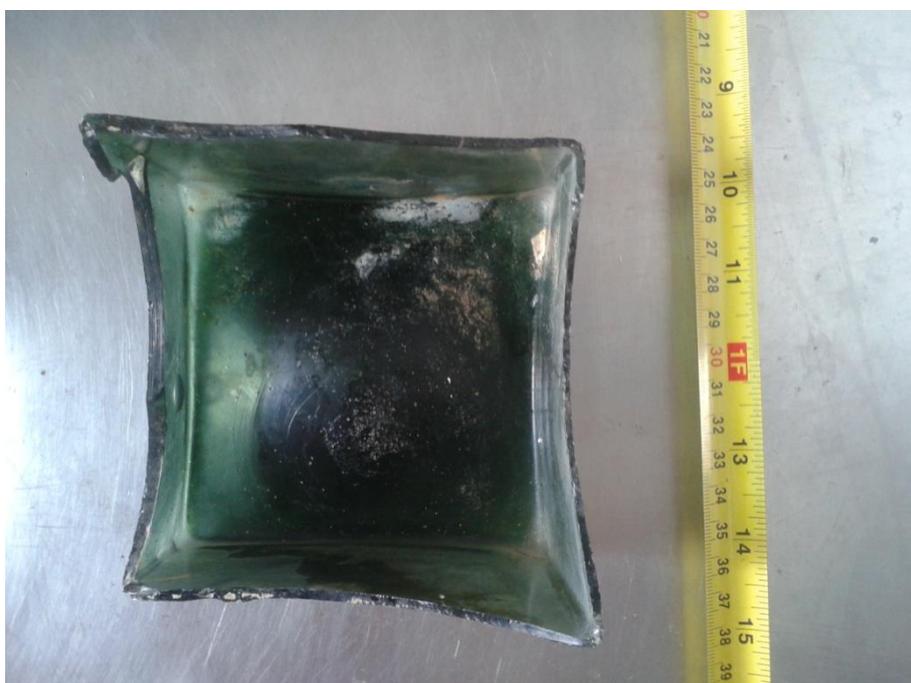
Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 345 – Forma da base externa das garrafas do Galeão



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 346 – Forma da base interna das garrafas do Galeão



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 347 – Base plana e arredondada



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 348 – Garrafa de cor azulada, com base côncava



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 349 – Base com inscrição: JA1



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 350 – Peça com bolhas de ar em sua base interna



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 351 – Bico, gargalo e parte superior da peça



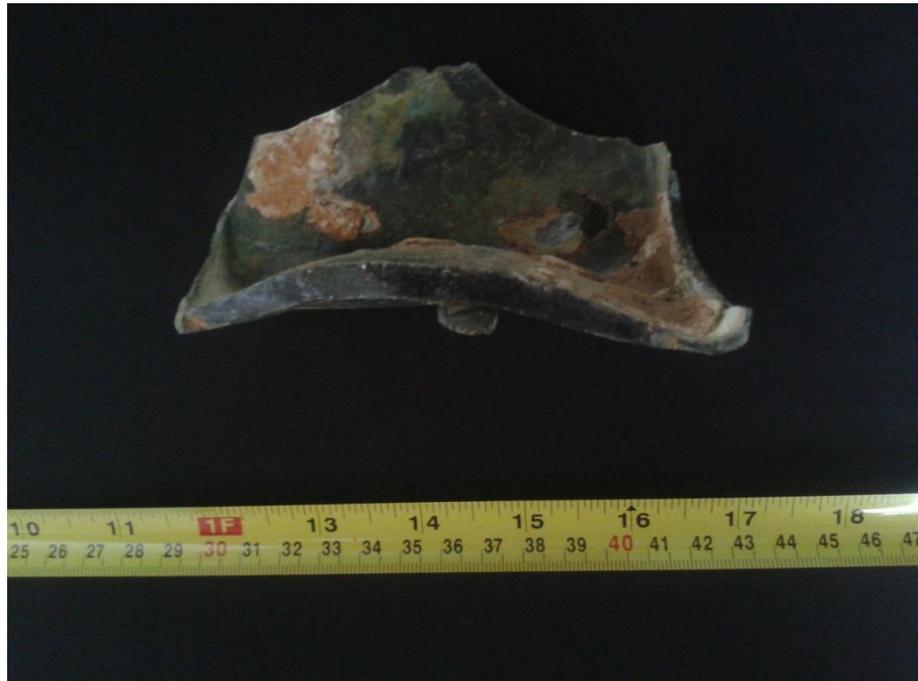
Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 352 – Parte superior da garrafa coberta pela concreção



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 353 – Marca de ponteio que formou uma protuberância na base



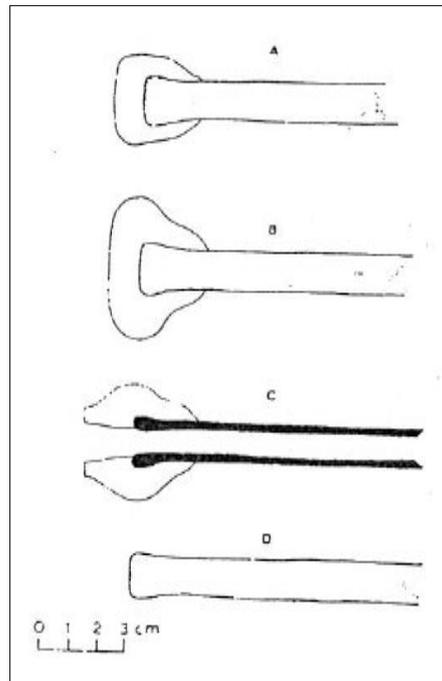
Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 354 – Marca do pontil na base



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

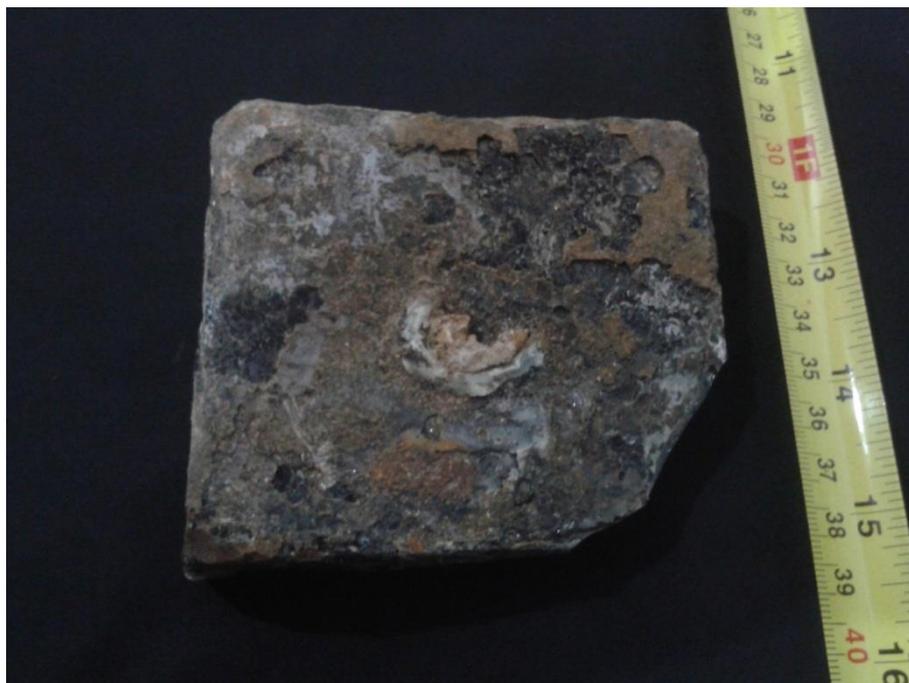
Figura 355 – Ilustração de diversos tipos de ponteiros



Legenda: A - de vidro, B - com areia, C- a própria cana e D - de ferro.  
Fonte: ZANETTINI; CAMARGO, 1999, a partir de desenho de JONES, 1971.

Durante a descrição dos materiais, notamos que muitas bases apresentavam uma crosta enegrecida que remetia a fuligens e queima (Figura 356). Essa evidência, juntamente com o relato de mergulhadores de que observaram restos de madeira queimada no fundo do mar e peças de faiança grossa com manchas de ferrugem derretida permitem pensar na hipótese de que houve explosão localizada em alguma parte do navio.

Figura 356 – Base com crosta enegrecida com fuligem



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Apesar dessa monotonia, uma característica presente na coleção vítrea nos despertou a atenção. Durante as análises descritivas, um forte odor exalava da maior parte das peças e, ao descrever as bases, percebemos a presença constante de uma crosta de cor alaranjada que ficara aderida ao material vítreo (Figura 357 e Figura 358). Mello Neto (1978) menciona que o pesquisador Robert Stenuit teria sugerido que as peças vítreas contivessem mercúrio.<sup>113</sup>

---

<sup>113</sup> Em contato com o laboratório de química do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (SENAI - FIEMG), foi levantada a possibilidade de que a origem do forte cheiro das bases vítreas tenha sido produto da colonização de micro-organismos marinhos que aderiram no interior dessas bases ao longo dos séculos, já que, segundo o Dr. Fabiano Ferreira, o mercúrio, mesmo presente em quantidades pequenas, não provocaria tal odor.

Figura 357 – Crosta alaranjada aderida na base



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 358 – Base com crosta alaranjada

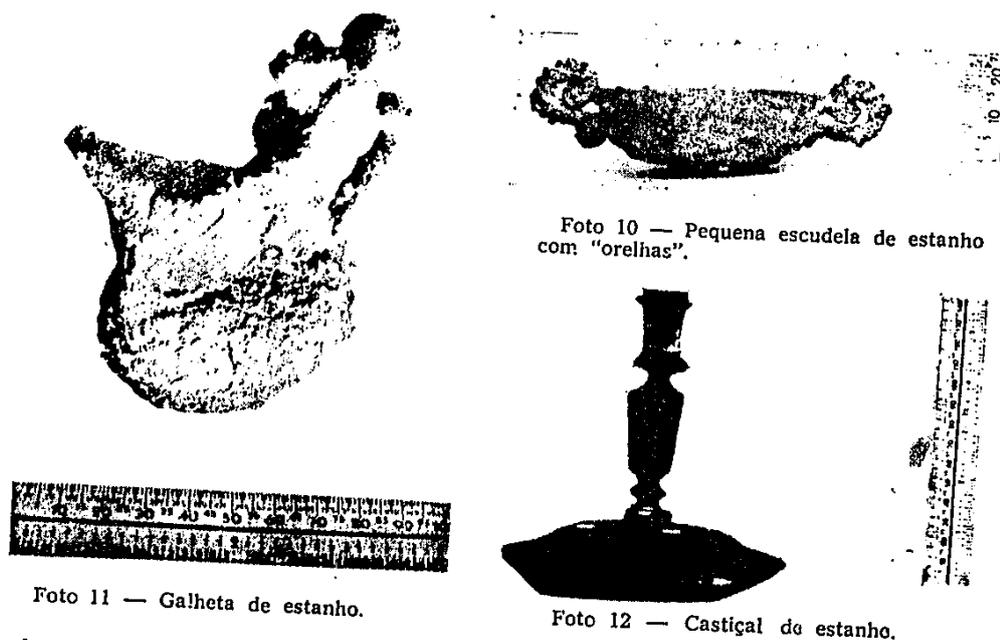


Fonte: Arquivo do autor, 2019.

#### 6.2.4 Artefatos metálicos

A amostragem totalizou 12 peças apresentando: duas alças, três pegadores, uma panela, um prato, uma tampa, um cantil, uma evidência de canivete e dois talheres. Mello Neto (1976) relata que foram recuperadas algumas peças de estanho, como escudela com pegadores, uma galheta, copos e pratos de estanho, que, pela porcentagem de chumbo, eram denominadas de estanho de lei, ou seja, de qualidade inferior àquelas que não levavam chumbo em sua composição, denominadas de estanho fino ou peltre, além de um castiçal, também de estanho (Figura 359). O autor ainda mencionou o registro de três grandes tachos de cobre, ligados aos serviços de cozinha, que foram recolhidos por mergulhadores particulares antes da execução da pesquisa.

Figura 359 – Peças de peltre



Fonte: MELLO NETO, 1976.

Abaixo, há a análise da amostragem:

1. cantil: o único cantil da coleção é feito de prata e, pelo seu formato, poderia ter exercido a função de botija (Figura 360). A raridade de artefatos de prata nas coleções arqueológicas se deve ao valor desse metal que, assim como as peças de ouro, são furtados dos sítios, o que gera uma distorção da interpretação arqueológica devido à ausência desses materiais. A peça em questão está

decorada com a Cruz da Ordem de Cristo que é, frequentemente, confundida com a Cruz de Malta original. A Cruz da Ordem de Cristo ou Cruz de Portugal é o emblema da Ordem dos Cavaleiros de Cristo em Portugal desde a Idade Média, quando Dom Diniz, em 1317, oficializou a cruz como símbolo da Ordem Militar de Cristo após a extinção da Ordem dos Templários. Tornou-se um símbolo intrínseco a Portugal, usado nas velas das naus na época dos descobrimentos. Alguns pesquisadores defendem que os vários tipos de cruzes páteas seriam derivações da própria Cruz de Malta (O' CONNEL; AIREY, 2016);

2. alças: há, na amostra, duas alças em forma de arco constituído por um tipo de liga metálica e três pegadores feitos de cobre. A julgar pelas alças, é possível que os recipientes fossem destinados para preparar alimentos mais ensopados, ficando expostos ao fogo a uma determinada altura (Figura 361);
3. panela: há somente uma peça na amostra, feita de cobre, o recipiente tem a forma de um pequeno caldeirão (Figura 362);
4. prato: há somente uma peça na amostragem, apesar de Mello Neto (1976) afirmar que vários teriam sido recuperados. Segundo o autor, esses pratos com aba eram conhecidos como bacios, divididos em pinha grande, com 49 centímetros de abertura, e em meia pinha, com 33 centímetros de abertura (Figura 362). A peça em questão é feita de peltre, ou seja, é constituída por uma liga metálica, composta de estanho e associada com outros metais;
5. canivete: há apenas uma peça na amostra. O artefato da Figura 363 é constituído de madeira e havia um canivete em sua parte interna. Segundo Dias Junior (1988, p. 11): “os objetos de ferro, especialmente lâminas de machado, facas e facões, canivetes e tesouras, além de outros elementos, encontrados comumente na ‘tralha de cozinha’ são também comuns”;
6. talher: há, na amostra, dois exemplares. Trata-se de um garfo de cobre que apresenta quatro pontas (hastes) e um outro fragmento de talher que está dentro de um cabo de material orgânico (osso ou chifre?), conforme será visto no próximo item (Figura 364 e Figura 368).

Em relação à trajetória do garfo, reproduzimos, abaixo, o histórico apresentado por Nishimura e Queiroz (2016) sobre o surgimento desse talher, a sua introdução na Europa e o seu contexto na Idade Moderna.

Os usos mais antigos atribuídos ao garfo remetem ao antigo Egito e à cultura Qijia, que residiu até 1900 a.C., onde hoje é parte da China. O livro bíblico de Samuel, escrito por volta de 640-540 a.C., postula que os assistentes dos sacerdotes judeus usavam garfos em rituais de sacrifício de animais. Contudo, o costume dos europeus ocidentais de utilizar garfos à mesa foi relativamente tardio, começando na Itália somente no século XI e sendo popularizado em outras áreas da Europa apenas no século XVII (NISHIMURA; QUEIROZ, 2016).

O primeiro garfo registrado na Europa central data de 1004 d.C., quando a princesa de origem bizantina Maria Argyropoulina se casou com um nobre italiano, trazendo consigo um estojo com garfos de ouro. A morte da princesa dois anos depois, por uma praga epidêmica, foi encarada como castigo divino. Especulou-se que o problema com o uso de garfos se devia à semelhança com o tridente do demônio. Com o tempo, esse objeto passou a ser aceitável em usos ocasionais, restrito para alimentos com molhos, grudentos ou pegajosos, como as sobremesas e, principalmente, para as mulheres (NISHIMURA; QUEIROZ, 2016).

Introduzido na França em 1540 por Catarina de Médici, o garfo se tornou um sucesso por diferenciar ricos de pobres, que comiam com a mão. Nessa época, o garfo era um artigo de luxo e somente nobres possuíam um jogo de talheres, que viajava com eles em estojos que podiam ser pendurados sobre o ombro ou em volta da cintura (NISHIMURA; QUEIROZ, 2016).

Apenas ao longo do século XVII, as classes dominantes se iniciaram na prática de comer com seus próprios talheres em pratos individuais e o garfo passa a ser utilizado em conjunto com a faca, que continua sendo o utensílio principal, utilizado na mão direita. O individualismo começa então a ser demarcado pelo conjunto de artefatos organizados a uma distância regular dos vizinhos à mesa. No fim do século XVII, surgem faqueiros com colheres, facas e garfos. A produção de talheres em larga escala na Inglaterra, depois de 1650, teve papel importante na melhoria das maneiras à mesa (NISHIMURA; QUEIROZ, 2016).

A lenta incorporação dos garfos à mesa é também justificada pelo fato de eles não funcionarem bem. Inicialmente, possuíam apenas duas pontas, que não eram suficientes para segurar a comida. No início do século XVIII, a revolução dos napolitanos acrescentou o quarto dente ao garfo para facilitar o ato de enrolar os fios de espaguete no talher, dando a forma que conhecemos hoje (NISHIMURA; QUEIROZ, 2016).

Diante da explanação acima, se a presença de um garfo de quatro pontas bem como indícios de outros talheres, conforme será visto no próximo item, tiverem sido recuperados de

fato do soçobro do Galeão Sacramento, é algo surpreendente para o contexto das práticas alimentares na América Portuguesa.

A julgar pela tradição oral e pela historiografia que, fortemente, sustenta que o consumo dos alimentos eram feitos com as mãos até pelos mais ricos, a presença do garfo no Galeão Sacramento e de outros talheres no contexto comercial de Salvador, conforme o relato do pirata William Dampier datado de 1699 e apresentado no Capítulo 4, permitem pensar em uma narrativa alternativa para explicar a ocorrência desses objetos na sociedade baiana colonial.

Figura 360 – Cantil de prata decorado com a Cruz da Ordem de Cristo no centro



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 361 – Duas alças feitas a partir de ligas metálicas (fileira superior) e três pegadores feitos de cobre (fileira inferior)



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 362 – Panela de cobre e prato de peltre em destaque



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 363 – Suporte do canivete feito de madeira



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 364 – Garfo de cobre com quatro pontas



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

### 6.2.5 *Artefatos de matéria orgânica*

A amostragem totalizou oito peças, trata-se de cabos de talheres feitos a partir de matérias orgânicas de animais, que pode ser de ossos ou de chifres (Figura 365) e, segundo Cunha (1990), haveria uma colher (um tipo de colher feita a partir de chifre), entretanto, essa última peça não está presente no acervo do Museu Náutico da Bahia. As peças foram finamente talhadas de forma a apresentar desenhos de aspecto geométrico e espiralado ou retorcido. As peças inteiras apresentam em torno de 7 centímetros de comprimento e todas possuem 2 centímetros de diâmetro, conforme Figura 366, Figura 367, Figura 368, Figura 369 e Figura 370.

Figura 365 – Cabos feitos a partir de material orgânico



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 366 – Cabo decorado em forma espiralada



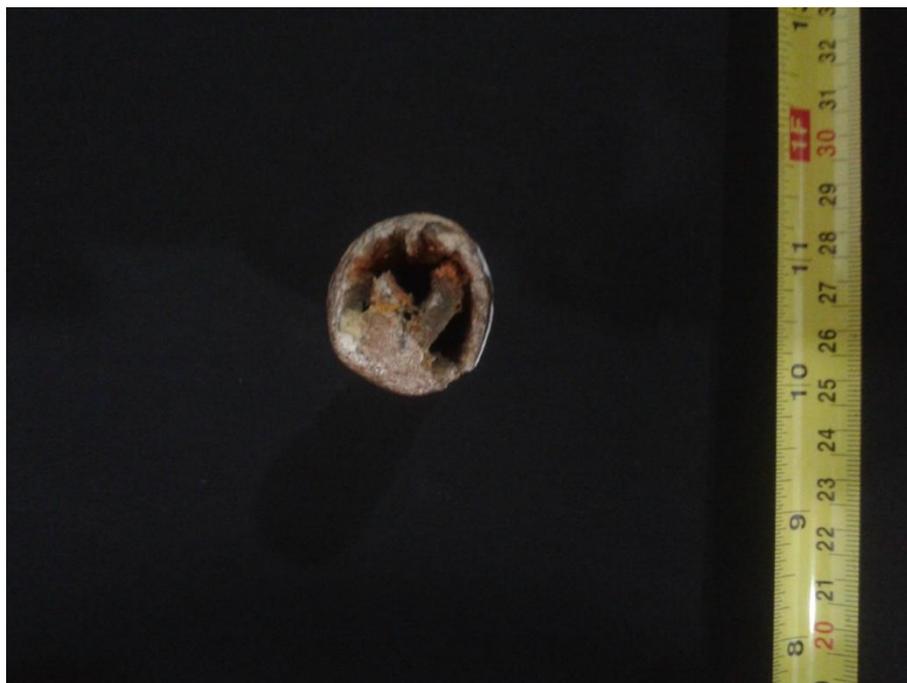
Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 367 – Cabo decorado com motivos geométrizantes



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 368 – Fragmento de um talher quebrado dentro de um dos cabos



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 369 – Cabo decorado em forma espiralada



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

Figura 370 – Cabo com decoração em motivos geométricos



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

A delicadeza e a perfeição estética em decorações feitas em uma superfície tão dura como osso ou chifre, certamente, demandaram uma grande perícia por parte de seus autores, o que permite pensar que esses utensílios não tinham apenas uma função prática, mas possuíam um valor social acrescentado a eles enquanto bens posicionais. A maneira como esses objetos estavam inseridos no contexto histórico-social do Galeão Sacramento denota que eles estiveram atrelados a uma série de mecanismos de diferenciação entre culturas ou entre classes sociais dentro de uma mesma cultura.

A presença desses cabos de talheres em um naufrágio de 1668 demonstra a crescente simbólica de usar objetos para intermediar o estado da natureza e o estado da cultura, evitando pegar os alimentos com as mãos de forma compartilhada e, assim, levá-los diretamente à boca. Essa mudança de mentalidade não estava restrita apenas em relação à comida em si, mas, situando esses artefatos em uma escala sociocultural mais ampla, permite entrever a ascensão de um movimento de distanciamento e individualização das refeições que esteve calcado na ideologia estamental com o estabelecimento das monarquias absolutistas europeias no século XVI.

### 6.2.6 Síntese dos resultados

Abaixo, há a síntese dos resultados de acordo com a análise realizada:

1. cerâmica de barro simples (153 peças): em relação à morfologia, as botijas representaram 74% e as caçoilas e púcaros perfizeram 4%. A decoração é ínfima, com apenas 13% da amostra, sendo todas do tipo plástica. O motivo mais frequente é de pequenas cruces em botijas, perfazendo 4%. Em relação a marcas de uso, apenas uma peça apresentou fuligem do tipo interna e externa;
2. cerâmicas vidradas (121 peças): as morfologias mais frequentes são botijas (86%) e púcaros e canecas (2,5%). A decoração está restrita a 1,6% da amostra com motivo de linhas onduladas ou retilíneas. Não foram identificadas marcas de uso;
3. *Stonewares* (11 peças): as morfologias predominantes foram botijas (36%), seguidas de peças em forma de vaso e peças de corpo cilíndrico (18%);
4. faianças grossas (467 peças): as morfologias dominantes foram pratos (45%) e tigelas (36%). As decorações principais foram a família geométrica (17%), seguidas por aranhão com vegetais, aranhão com coelho e aranhão com roseta, com 7% cada. Entretanto, se considerarmos o aranhão e a renda como famílias e sem subdividi-las, o predomínio passa a ser dos aranhões (31%) e das rendas (21%);
5. vidros (146 peças): as morfologias se resumem em garrafas (98%) e copos (2%). Apenas uma peça apresentou decoração (inscrição na base);
6. metais (12 peças): as peças dominantes são alças de pequenos caldeirões e talhares, perfazendo 18%. Apenas uma peça apresenta decoração, trata-se de um cantil de prata com a Cruz de Malta no centro do recipiente;
7. material orgânico (osso ou chifre), (oito peças): trata-se de oito cabos de talhares. Todos foram finamente talhados apresentando desenhos geométricos e outros com efeito visual retorcido.

## CAPÍTULO 7

# COMPARAÇÕES E DISCUSSÕES

*Os excessos tentam diminuir  
tudo o que nos falta sem conseguir  
vontades fazem de um rei um escravo  
quando põe o mundo atrás das grades.*

*São as forças que nos podem matar  
São as fraquezas que nos podem salvar  
erros são certos, “pra” sermos únicos  
defeitos se confundem com virtudes.*

*Todos precisam de um veneno  
pra encher a sua taça de desejo  
todos precisam de um desejo  
pra encher a sua taça de veneno*

*mas com medo não se vive  
com receio não se vai  
com a dúvida, não se arrisca  
não se voa, não se cai  
curto é o caminho dos covardes  
triste é o riso dos ignorantes.*

*Todos precisam de um veneno  
pra encher a sua taça de desejo  
todos precisam de um desejo  
pra encher a sua taça de veneno*

**(“Taça de veneno”, LP “Crescente”,  
Guilherme Arantes, 1992)**

(Guilherme Arantes, 1992,  
“Taça de Veneno”, In: Crescente)

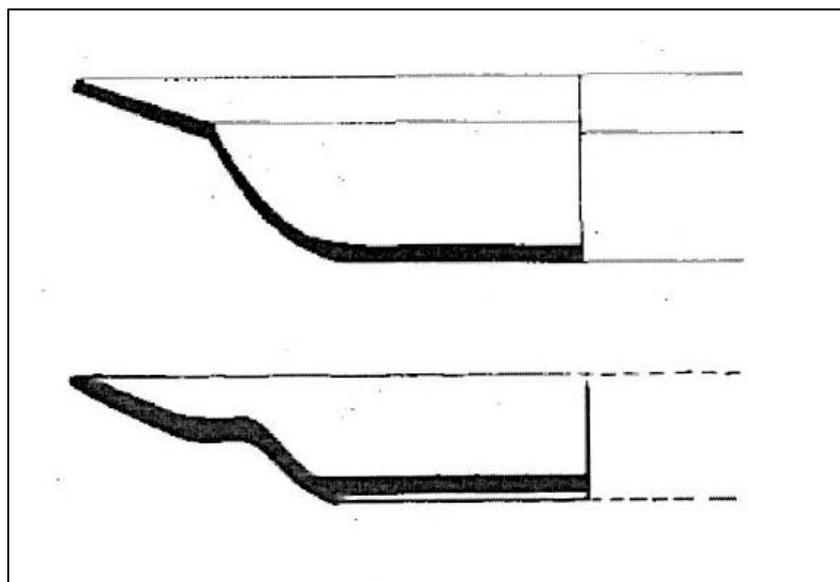
## 7.1 AS COMPARAÇÕES

### 7.1.1 Arqueologia dos pratos

Os pratos de faiança estão presentes na cultura material da Europa e nas suas áreas de influência desde o século XVI. Assim como em outras morfologias, a exemplo das tigelas, os pratos, em abordagens arqueológicas, podem indicar o perfil alimentar de um determinado grupo humano em razão dos seus diferentes *designs* que tiveram ao longo do tempo a fim de atender ao tipo de refeição desejada.

A bibliografia arqueológica sobre pratos começou a ser publicada timidamente na década de 1970 com destaque para o trabalho de Lynne Sussman publicado em 1977, intitulado *Changes in pearlware dinnerware: 1780-1830*, onde a pesquisadora realizou uma abordagem cronológica a partir da forma de uma coleção de pratos de faiança fina recuperados de um sítio militar na localidade de New Brunswick, no Canadá, como demonstra a Figura 371 .

Figura 371 – Perfis dos pratos



O perfil superior é anterior a 1810, enquanto o inferior é posterior a 1810.

Fonte: SUSSAMAN, 1977.

Ao longo das décadas, as publicações aumentaram e se diversificaram, expandindo as abordagens para outros tipos de matérias-primas e sob outras problemáticas, como os pratos de estanho, a exemplo do trabalho de Ann Martin intitulado *The role of pewter as missing artifact: consumer attitudes toward tablewares in late 18th century Virginia*, o qual a

arqueóloga lançou mão de inventários do estado da Virgínia entre 1770 a 1779 para comparar o consumo de pratos de estanho e pratos de faiança fina da pasta *creamware* a fim de discutir os valores econômicos e simbólicos desses pratos de metais nos domicílios do século XVIII.

Nessa linha simbólica, a bibliografia norte-americana tem construído algumas hipóteses sobre a presença de pratos nos séculos XVII e XVIII. Deetz (1996), ao perceber uma lacuna em relação a pratos entre 1660 a 1760, considerou que seu papel, na sociedade colonial americana, fosse apenas *sociotécnico*, no qual as poucas peças presentes estariam mais associadas à esfera cerimonial do que à alimentar. Entretanto, o autor identifica uma alta frequência dessas peças a partir de 1760 (DEETZ, 1996).

Deetz (1996) atribui um valor simbólico a essas peças que foram consumidas com tanta intensidade pela população colonial. O autor interpreta que houve, naquele momento, uma mudança de mentalidade coletiva, com a emergência de uma visão georgiana de mundo, onde tudo deveria ser caracterizado pela ordem, pelo controle, pelo equilíbrio e pela crescente importância do indivíduo, fazendo com que os pratos que, anteriormente eram grandes e de uso coletivo, passassem a ser menores para o uso individual, segundo o pesquisador: “A *one person/one dish relationship is symmetrical, while a number of people sharing a single dish, or a single chamber pot, is definitely not*”<sup>114</sup>(1996, p. 86).

No Brasil, as formas relacionadas às famílias das tigelas são soberanas em relação às outras morfologias ligadas às cerâmicas, como pode ser visto no Capítulo 2, a exceção do artigo de Lima (1995) intitulado *Pratos e mais pratos*. A publicação tratou sobre a disseminação do modelo franco-inglês de comensalidade no Rio de Janeiro, enquanto consequência da chegada de Dom João VI e da abertura dos portos às “nações amigas”, e discorreu sobre o movimento de individualização e de especialização das refeições ao longo do século XIX, elegendo os pratos de uso individual como a morfologia principal que representou esse processo (SOARES, 2011).

A julgar pelas informações documentais, o perfil alimentar da população colonial lusitana estaria mais voltado para caldos, sopas e molhos ao longo dos séculos, a partir das principais referências da metrópole como os receituários: o livro de receitas da infanta Dona Maria (fim do século XVI), o livro de cozinha de Frei Luis Távora (século XVII), o livro *Arte da cozinha* de Domingos Rodrigues (1680), o livro manuscrito *Caderno de refatório* (1743), o manuscrito de Frei Manuel de Santa Teresa (século XVIII) e o livro *Cozinheiro moderno* de

---

<sup>114</sup>“Um relacionamento de uma pessoa/prato é simétrico, enquanto um número de pessoas compartilhando um único prato, ou um único pote, definitivamente não é” (tradução do autor).

Lucas Rigaud (1780) (GOMES, 2016). Por isso, há o entedimento de que as tigelas usadas para servir esses alimentos tivessem a prevalência sobre as demais formas de faiança grossa.

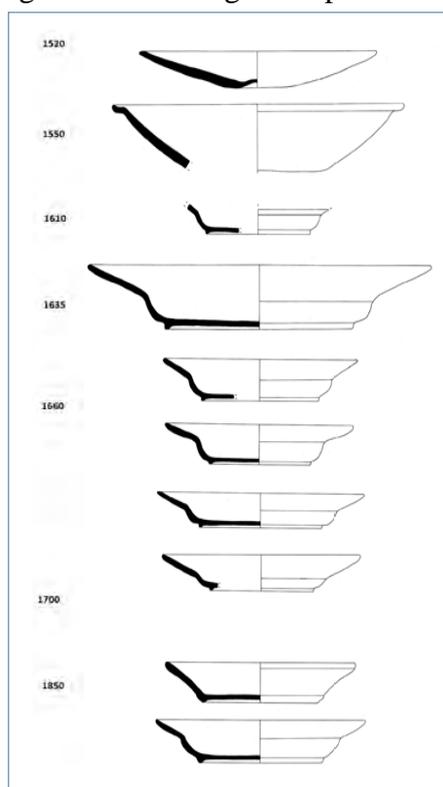
Contudo, as frequências da Casa da Torre e do Galeão Sacramento apontam para um dado inesperado: a predominância de pratos, com 57% e 45% respectivamente em relação às amostras de faiança grossas, as quais estão cronologicamente ligadas aos séculos XVII e XVIII.

Observando a bibliografia nacional, a predominância de pratos de faiança grossa portuguesa de uso individual também apareceu em registros arqueológicos no Rio de Janeiro em sítios ligados ao período colonial. Peixoto e Lima (2018) ao analisarem as amostras da Rua da Assembleia situada no centro da cidade do Rio de Janeiro, chegaram a uma porcentagem de 55% de pratos, enquanto que no estudo de Peixoto (2019) no Engenho do Camorim, propriedade rural datada do século XVII e localizada na região de Jacarepaguá, encontrou uma predominância de pratos de faiança com 75% em sua amostra.

Já em Portugal, dados quantitativos relacionados aos pratos de faiança grossa dos séculos XVII e XVIII estão cada vez mais em evidência, como foi apresentado por Gradim (2005) na Casa dos Condes, onde a sua coleção possuiu 26% de pratos, 16% de tigelas, 6% de alguidares e 3% de bacio. Gomes (2006), ao escavar uma rua de Lisboa, apresentou os pratos com 60%, seguido por tigelas com 20%, escudelas com 10%, travessas com 2% e tampas com 2%. Cruz (2018), ao pesquisar em Vila Franca de Xira, encontrou uma quase equivalência entre tigelas e pratos, com 49% para tigelas, 47% para pratos, 1% para covillete, 0,7% para salseiras ou especieiros e 0,3% para jarros, maçanetas e bacias.

Segundo Elias (1990), pratos individuais inexistiam no século XVI e, no século XVII, houve uma grande mudança no aparato material ligado à alimentação, com o surgimento dos pratos individuais, a princípio de madeira e de metais, sobretudo de estanho ou peltre e, apenas posteriormente, de faiança grossa. A presença desses pratos, nos registros arqueológicos luso-brasileiros já no século XVII, atesta o seu consumo pelos portugueses desde o seu início. Casimiro e Sequeira (2017) apresentam uma proposta de sequência crono-morfológica dos pratos de faiança grossa como mostra a Figura 372.

Figura 372–Perfil cronológico da morfologia dos pratos em faiança portuguesa



Fonte: CASIMIRO; SEQUEIRA, 2017.

Ressalta-se que os registros documentais do período colonial são silenciosos em relação à presença desses pratos individuais e essa descontinuidade entre o registro documental e o registro arqueológico coloca a Arqueologia Histórica sob outra perspectiva. Segundo Yentsch e Beaudry (2001), situações como essa são excelentes para a disciplina, pois evidenciam aquilo que não está explicitamente registrado nos documentos e viabilizam trabalhar em um terceiro plano de análise, de forma a não colocar a disciplina em um papel meramente ilustrativo da História, conforme foi explanado com mais detalhes nas fundamentações teóricas do Capítulo 2.

Por essa razão, decidiu-se escrutinar os pratos de faiança grossa da Casa da Torre e do Galeão Sacramento por meio de um tratamento estatístico, o qual será aplicado a partir de várias métricas que foram coletadas, com o objetivo de visualizar as similaridades e as diferenças intrassítios e interssítios, de forma a acrescentar conhecimentos a uma categoria morfológica que, até então, estava eclipsada pelas tigelas.

Apesar de esses dois sítios históricos apresentarem temporalidades e formações tão diferentes – um doméstico e outro naval –, eles tiveram como ponto comum, em suas amostras, uma quantidade surpreendente de pratos de uso individual de faiança grossa. Logo, a possibilidade de se trabalhar em contextos distintos permitiu constatar, com uma margem mais

ampla, algumas características da produção dessas cerâmicas portuguesas em curta e longa duração, cujas peças eram de propriedade particular e estavam ligadas a dois segmentos sociais tradicionalmente identificados como os detentores de maior poder e prestígio na Bahia colonial, os reinóis elitizados e os mazombos.

### 7.1.2 *Tratamento estatístico para pratos de faiança*

Entre os métodos estatísticos para medições de pratos de faianças portuguesas na bibliografia nacional, destaca-se o trabalho de Albuquerque (1991), onde o autor sugere medidas e intervalos não apenas para os pratos, mas para uma série de morfologias. No caso específico de pratos, o pesquisador se baseou em duas medidas: a altura e o diâmetro da abertura da boca.

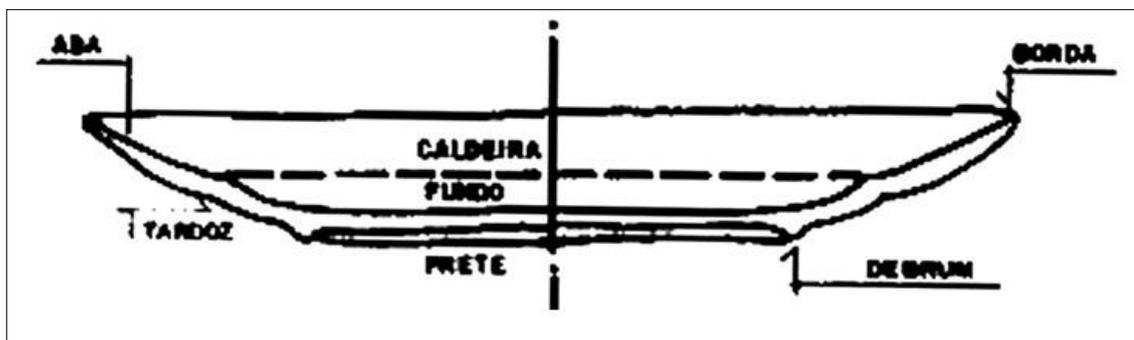
Fazendo uma reflexão a partir das morfologias e dos tamanhos dos pratos, Lucas (1994) reforça que os tipos de refeições geram um perfil de comportamento alimentar de um grupo social. O perfil incide sobre a produção ceramista como, por exemplo, pratos com diâmetros menores e formas especializadas de recipientes. O pesquisador explana que, quando uma refeição é servida em série, a tendência é de uma diminuição do tamanho dos pratos em razão da diminuição do volume de comida, ou seja, a segmentação das refeições teria como efeito a diminuição dos pratos. O autor ressalta ainda que são necessárias peças individuais e específicas para cada tipo de comida, bem como peças especializadas para cada tipo de alimento (LUCAS, 1994 *apud* SOARES, 2011).

Assim, além do diâmetro de abertura da boca e da altura, acrescentou-se a espessura do lábio ou aba, em razão do peso e da resistência das peças, e o diâmetro do frete, em razão das variações da aba, do tardo e do debrum, ver Figura 373, que variavam ao longo do tempo. A adoção dessas duas métricas evita que a forma do prato seja vista quase como um retângulo, se forem adotados apenas a altura da peça e o diâmetro de abertura. Sendo assim, buscou-se elaborar um método analítico próprio utilizando ferramentas estatísticas a partir de quatro métricas: diâmetro da boca, altura, espessura da aba e diâmetro da base ou frete.<sup>115</sup>

---

<sup>115</sup> O fato de essa pesquisa apresentar um alinhamento teórico mais próximo ao arcabouço pós-processualista não nos impediu de procurar desenvolver um método analítico específico voltado para os pratos a partir do uso da estatística. Na verdade, o Pós-Processualismo nunca negou os avanços que o Processualismo proporcionou à Arqueologia, em relação àquilo que estava posto pelo Histórico-Culturalismo. Ela apenas critica os seus excessos, em razão do Processualismo ter adotado o uso de modelos generalistas sobre o comportamento humano e de uma perspectiva neopositivista e nomotética de ciência, o que levou a abandonar a dimensão subjetiva e humanística da disciplina.

Figura 373–Partes de um prato



Fonte: ALBUQUERQUE, 2001.

Sendo assim, na Tabela 39, são apresentadas as estatísticas descritivas para as variáveis: espessura do lábio, diâmetro da boca, diâmetro da base e altura desses pratos pertencentes à Casa da Torre e ao Galeão Sacramento.

Tabela 39–Estatísticas descritivas para as medidas dos pratos (cm) pertencentes à Casa da Torre e ao Galeão Sacramento

Medida	Sítio	Total	Mínimo	Máximo	Média	Desvio-padrão	Coefficiente de variação
Espessura do lábio	Casa da Torre	26	0,20	0,70	0,41	0,123	0,300
	Galeão Sacramento	182	0,10	0,60	0,29	0,073	0,252
Diâmetro da boca	Casa da Torre	10	12,50	21,00	19,05	2,420	0,127
	Galeão Sacramento	76	11,00	25,00	20,30	1,668	0,082
Diâmetro da base	Casa da Torre	19	2,00	22,00	9,68	4,247	0,439
	Galeão Sacramento	150	5,50	20,00	11,03	1,623	0,147
Altura	Casa da Torre	24	0,50	6,00	3,24	1,211	0,374
	Galeão Sacramento	189	2,00	6,50	3,09	0,645	0,209

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Entre os 43 pratos pertencentes à Casa da Torre, foi possível medir: espessura do lábio, diâmetro da boca, diâmetro da base e altura para: 26, 10, 19 e 24 pratos, respectivamente, sendo que nove pratos apresentaram, simultaneamente, essas medidas. Entre os pratos pertencentes ao Galeão Sacramento, esses números foram maiores, como pode ser observado na tabela anterior, sendo que 74 pratos apresentaram, simultaneamente, valores para todas as medidas.

A espessura do lábio dos 26 pratos pertencentes à Casa da Torre variou de 0,20 a 0,70 cm, enquanto que, para os pratos pertencentes ao Galeão Sacramento, a espessura variou de 0,10 a 0,60 cm; entretanto, a média da espessura dos pratos da Casa da Torre (0,41 cm) é um pouco maior que a média da espessura dos pratos do Galeão Sacramento.

Para o diâmetro da boca, os pratos da Casa da Torre também apresentaram estatísticas próximas às estatísticas dos pratos do Galeão Sacramento, sendo que o coeficiente de variação referente aos pratos do Galeão Sacramento foi menor que 0,10, o que indica que os diâmetros desses pratos estão menos dispersos em torno da média do que os diâmetros dos pratos pertencentes à Casa da Torre. Isso nos permite inferir que, em relação ao diâmetro da boca, os pratos pertencentes ao Galeão Sacramento constituem um grupo mais homogêneo.

Embora as estatísticas referentes ao diâmetro da base sejam relativamente próximas nos dois sítios arqueológicos, verifica-se que o coeficiente de variação dessa medida para os pratos pertencentes ao Galeão Sacramento (0,147) é bastante inferior ao obtido para os pratos da Casa da Torre (0,439). Portanto, pode-se inferir que, também em relação ao diâmetro da base, os pratos do Galeão Sacramento constituem um grupo mais homogêneo.

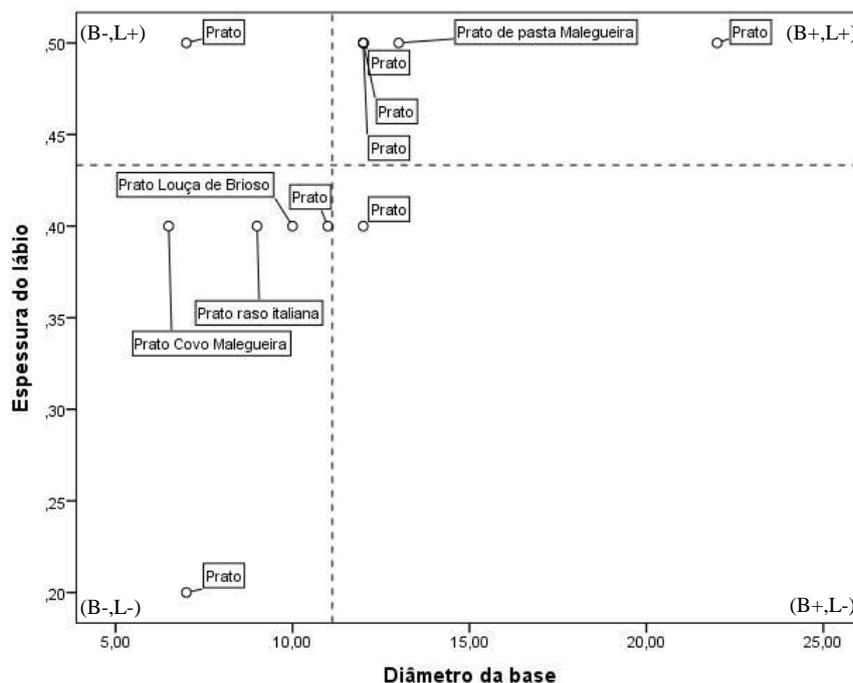
Em relação à altura, o menor valor para os pratos da Casa da Torre (0,50 cm) e para os pratos do Galeão Sacramento (2,00 cm) são bem diferentes, o que pode implicar em uma maior variação dessa medida entre os pratos da Casa da Torre. Embora as médias da altura estejam próximas, observa-se que o coeficiente de variação para os pratos do Galeão Sacramento é quase a metade do coeficiente obtido para os pratos da Casa da Torre, sugerindo uma menor dispersão em torno da altura média dos pratos do Galeão Sacramento. Portanto, também em relação à altura, os pratos do Galeão Sacramento tendem a ser um grupo mais homogêneo do que os pratos da Casa da Torre.

Pode-se também avaliar se uma determinada medida do prato acompanha as demais medidas, por exemplo, um prato que tem um diâmetro de boca maior pode ter também um diâmetro de base maior, o que favorecerá uma maior sustentação desse prato na superfície. Pensando assim, a relação entre as medidas espessura do lábio, diâmetro da boca e da base e altura foram analisadas duas a duas; para cada sítio arqueológico. Primeiramente, por meio de gráficos para verificar se a relação entre cada par de medidas pode ser considerada linear e, posteriormente, foram calculados os coeficientes de correlação para determinar a intensidade da relação linear.

Por exemplo, o Gráfico 2 mostra a dispersão entre a espessura do lábio e a altura dos 12 pratos da Casa da Torre que apresentam essas medidas simultaneamente. É possível

observar que, em geral, os pratos que apresentam diâmetro da base acima da média também apresentam espessura do lábio acima da média, o que é um indício de relação entre essas medidas.

Gráfico 2– Dispersão entre espessura do lábio ou aba e diâmetro dos pratos pertencentes à Casa da Torre<sup>116</sup>

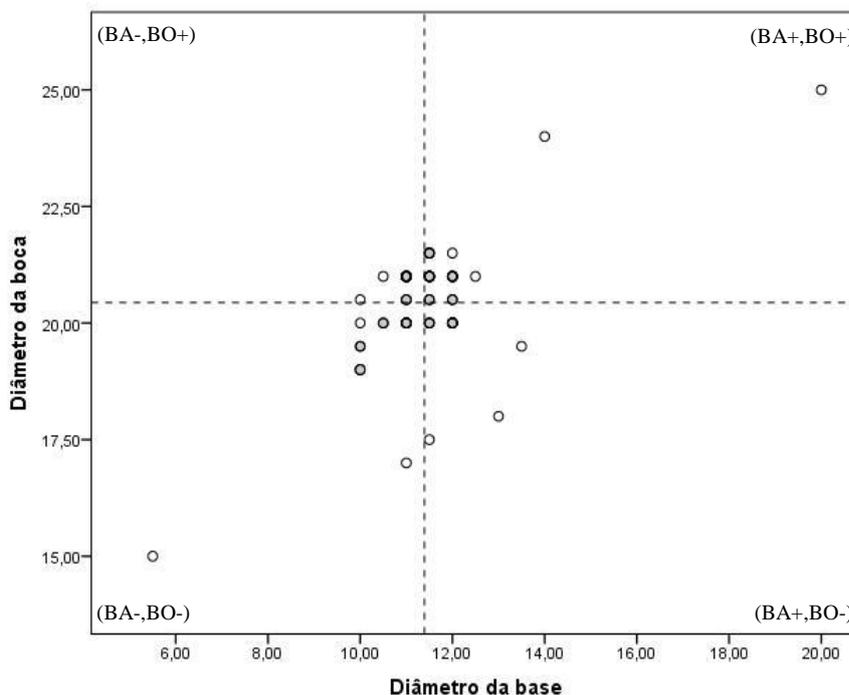


Fonte: Arquivo do autor, 2019.

O Gráfico 3 apresenta um exemplo de dispersão para o diâmetro da boca em função do diâmetro da base para 74 pratos do Galeão Sacramento que apresentam simultaneamente essas medidas.

<sup>116</sup> Para o Gráfico 22 e o Gráfico 33, as linhas tracejadas representam a média do diâmetro da base e da espessura do lábio. As letras B e L representam base e lábio e os sinais – e + indicam os quadrantes em que as medidas estão abaixo ou acima da média, respectivamente.

Gráfico 3– Dispersão entre diâmetro da boca e diâmetro da base dos pratos pertencentes ao Galeão Sacramento



Fonte: Arquivo do autor, 2019.

O gráfico de dispersão sugere uma relação linear entre o diâmetro da boca e o diâmetro da base para os pratos do Galeão Sacramento, entretanto, 15 pratos situam-se nos quadrantes, o que não contribui para que a relação entre essas variáveis seja intensa. Esses quadrantes são aqueles que apresentam pratos com diâmetro da base abaixo da média, mas com diâmetro da boca acima da média (BA-, BO+), bem como aqueles que apresentam pratos com diâmetro da base acima da média, mas com diâmetro da boca abaixo da média (BA+, BO-).

Para avaliar a intensidade da relação linear entre as medidas dos pratos, foram calculados os coeficientes de correlação de Spearman para cada par de variáveis. Esse coeficiente varia no intervalo fechado de -1 a 1, em que -1 indica perfeita relação negativa ou inversa entre as variáveis e 1 indica a perfeita relação positiva ou direta, à medida que os valores de uma variável crescem, valores da outra variável também crescem.

O valor zero indica que não há relação linear entre as variáveis; entretanto, é possível que a relação entre as variáveis não seja linear. Tanto os gráficos de dispersão das medidas dos pratos da Casa da Torre quanto os gráficos das medidas dos pratos do Galeão Sacramento não apresentaram evidência de que a relação não pudesse ser considerada linear.

Como as amostras de pratos de faiança são numericamente pequenas, foi utilizada a correção de Spearman, uma correção não paramétrica, indicada para amostragens menores. A

Tabela 40 apresenta esses coeficientes de correlação de Spearman das medidas dos pratos pertencentes à Casa da Torre.

Tabela 40– Coeficientes de correlação de Spearman entre as medidas dos pratos pertencentes à Casa da Torre<sup>117</sup>

Medida	Medida			
	Espessura do lábio	Diâmetro da boca	Diâmetro da base	Altura
Espessura do lábio	<b>1,00 (26)</b>	0,55 (09)	0,62* (12)	0,36 (18)
Diâmetro da boca	0,55 (09)	<b>1,00 (10)</b>	0,30 (10)	0,36 (09)
Diâmetro da base	0,62* (12)	0,30 (10)	<b>1,00 (19)</b>	0,15 (14)
Altura	0,36 (18)	0,36 (09)	0,15 (14)	<b>1,00 (24)</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Na diagonal principal da tabela acima, os coeficientes de correlação são iguais a 1, ou seja, uma relação perfeita, pois trata-se da correlação de cada variável com ela mesma. A diagonal principal funciona como um espelho, no sentido de que os coeficientes de correlação apresentados acima dessa diagonal também estão representados abaixo dela. Apenas o coeficiente de correlação (0,62) entre espessura do lábio e diâmetro da base dos pratos da Casa da Torre foi significativo. Isso significa dizer que, para os demais coeficientes, não houve evidência de que eles possam ser considerados diferentes de zero. Portanto, se um prato apresenta diâmetro da base grande, espera-se que a espessura do lábio também seja grande.

A Tabela 41 apresenta esses coeficientes de correlação de Spearman das medidas dos pratos pertencentes ao Galeão Sacramento.

<sup>117</sup> Os valores entre parênteses representam o total de pratos que apresentam medição para as duas variáveis. O símbolo \* indica que o coeficiente de correlação é significativo (teste bilateral com 95% de confiança).

Tabela 41– Coeficientes de correlação de Spearman entre as medidas dos pratos pertencentes ao Galeão Sacramento<sup>118</sup>

Medida	Medida			
	Espessura do lábio	Diâmetro da boca	Diâmetro da base	Altura
Espessura do lábio	<b>1,00 (182)</b>	-0,09 (076)	-0,26* (144)	0,21* (182)
Diâmetro da boca	-0,09 (076)	<b>1,00 (076)</b>	0,33* (074)	-0,03 (076)
Diâmetro da base	-0,26* (144)	0,33* (074)	<b>1,00 (150)</b>	-0,03 (149)
Altura	0,21* (182)	-0,03 (076)	-0,03 (149)	<b>1,00 (189)</b>

Fonte: Elaboração própria, 2019.

O coeficiente de correlação entre espessura do lábio e diâmetro da base (-0,26) foi significativo; porém, ao contrário do coeficiente calculado para os pratos da Casa da Torre (0,62), esse coeficiente é negativo e não sugere uma relação intensa entre as medidas, pois é um valor distante de -1.

Espessura do lábio e altura também apresentaram coeficientes de correlação significativos (0,21), bem como diâmetro da boca e diâmetro da base (0,33); porém, esses coeficientes, apesar de serem significativos, não são considerados altos, pois estão distantes do valor 1.

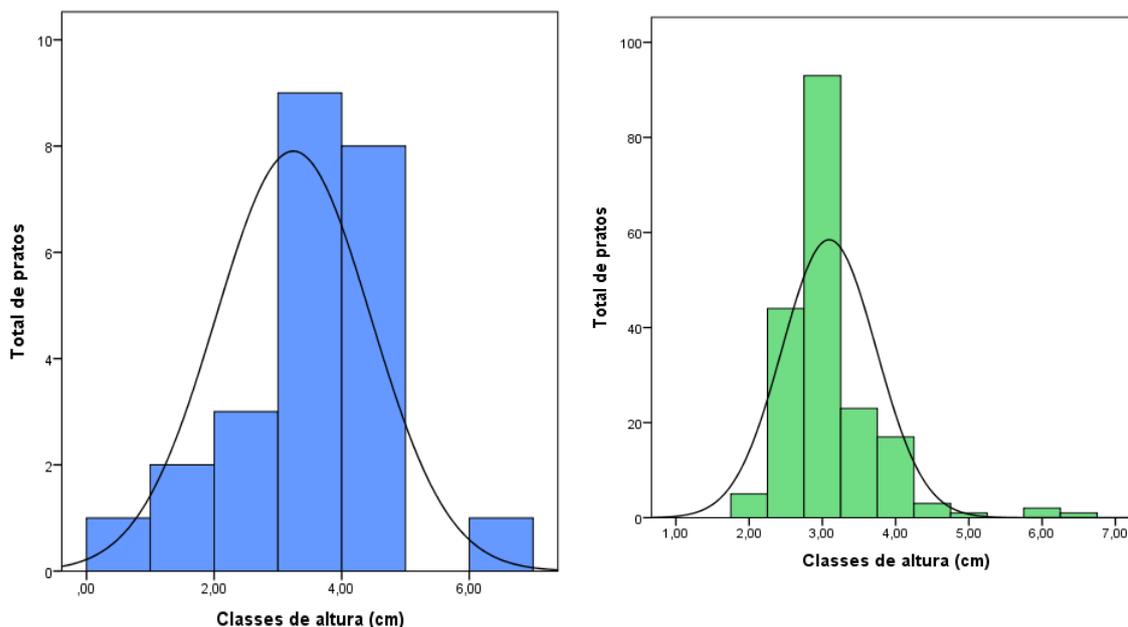
A altura do prato, apesar de não ter apresentado uma forte correlação com as demais variáveis, tem um contexto histórico importante. Durante a análise dessa medida, percebeu-se que os pratos do Galeão Sacramento possuem altura maior ou igual a 2 cm, enquanto que entre os pratos da Casa da Torre, há prato de espessura finíssima e que apresentou apenas 0,5 cm de altura. Inicialmente, pensou-se em fazer o teste de médias dessa variável para verificar se a observação anterior é válida; entretanto, uma das suposições desse teste é que a medida tem distribuição de probabilidade Normal.

Para verificar essa suposição, foi utilizado o teste de normalidade Kolmogorov-Smirnof que concluiu que a distribuição da altura dos pratos da Casa da Torre pode ser considerada uma distribuição de probabilidade Normal com 95% de confiança. Entretanto, segundo o teste, não há evidências de que a distribuição da altura dos pratos do Galeão Sacramento aproxima-se da distribuição de probabilidade Normal, conforme pode ser visualizado no Gráfico 4 que mostra alturas de pratos afastadas da distribuição de probabilidade

<sup>118</sup> Os valores entre parênteses representam o total de pratos que apresentam medição para as duas variáveis. O símbolo \* indica que o coeficiente de correlação é significativo (teste bilateral com 95% de confiança).

Normal (linha preta nos gráficos em forma de um sino). Portanto, não foi possível realizar o teste de médias.

Gráfico 4 – Histograma das alturas dos pratos pertencentes à Casa da Torre (a) e ao Galeão Sacramento (b)<sup>119</sup>



Fonte: Elaboração própria, 2019.

Então, para comparar a distribuição da altura dos pratos da Casa da Torre e do Galeão Sacramento, foi utilizado o teste Qui-quadrado de Pearson que utiliza faixas de altura dos pratos para verificar se há associação entre o sítio arqueológico e a altura dos pratos observados nesses sítios.<sup>120</sup>

As faixas das alturas foram determinadas em função dos percentuais 25%, 50% e 75%. Esses percentuais corresponderam às seguintes alturas: 2,6 cm, 3,0 cm e 3,5 cm, tomados a partir do universo de medidas que foram coletas durante as análises. Assim, os pressupostos do teste foram atendidos, utilizando as seguintes medidas: pratos com altura menor ou igual a 2,6 cm, pratos com altura entre 2,7 e 3,5 cm, pratos com 3,6 cm ou mais, conforme pode visualizado na Tabela42:

<sup>119</sup> Os histogramas têm escalas diferentes, pois a quantidade de pratos de cada sítio não permitiu compatibilizá-las.

<sup>120</sup> Oliveira (2003) também utilizou do teste do Qui-Quadrado em sua pesquisa sobre as cerâmicas de grupos pré-históricos da região sudeste do Estado do Piauí.

Tabela42– Distribuição das alturas dos pratos em função do sítio arqueológico e das faixas de altura<sup>121</sup>

Sítio arqueológico	Altura dos pratos			Total
	Menor ou igual a 2,6 cm	Entre 2,7 cm e 3,5 cm	Maior ou igual a 3,6 cm	
Casa da Torre	6 (25,0%)	9 (37,5%)	9 (37,5%)	24 (100%)
Galeão Sacramento	49 (25,9%)	116 (61,4%)	24 (12,7%)	189 (100%)
Total	55 (25,8%)	125 (58,7%)	33 (15,5%)	213 (100%)

Fonte: Elaboração própria, 2019.

Logo, para avaliar a hipótese de que os pratos da Casa da Torre diferem-se dos pratos localizados no naufrágio do Galeão Sacramento, foi utilizada a estatística apresentada por Conover (1999), conforme a Equação 1:

Equação 1 – Fórmula empregada para o cálculo

$$T = \sum_{i=1}^r \sum_{j=1}^c \frac{(O_{ij} - E_{ij})^2}{E_{ij}}$$

Fonte: CONOVER, 1999.

O termo  $O_{ij}$  representa o número observado de pratos na célula (i,j), considerando os dois sítios arqueológicos ( $r = 2$ ) e as faixas de altura de pratos. O termo  $E_{ij}$  representa o número esperado de observações na célula (i,j), supondo que não há associação entre sítio arqueológico e altura dos pratos.

A distribuição de probabilidade de T é dada, aproximadamente, pela distribuição Qui-quadrado ( $\chi^2$ ) com  $(r-1)(c-1)$  graus de liberdade, supondo que não há associação entre as duas variáveis avaliadas. De acordo com Conover (1999), essa aproximação parece ser satisfatória na maioria dos casos se todos os  $E_{ij}$ 's forem maiores que 0,5 e pelo menos metade for maior que 1.

Se a probabilidade de significância referente ao valor obtido para a estatística T é menor ou igual a 0,05, pode-se concluir, com pelo menos 95% de confiança, que há associação entre as variáveis sítio arqueológico e altura do prato.

<sup>121</sup> A quantidade total de pratos na tabela está discordante da quantidade de pratos apresentada nas tabelas dos capítulos anteriores, em razão da impossibilidade de conseguir a medida exata da altura do prato em função da sua quebra. Os valores entre parênteses correspondem à porcentagem por linha.

Assim, o valor da estatística do Qui-Quadrado foi obtido por meio da fórmula matemática apresentada na Equação 1, que utilizou, como guia inicial dos cálculos, os valores presentes na linha “total” da Tabela 42. Cruzando com os demais dados que estão ao longo da mesma tabela, obteve-se o resultado igual a 10,531 com 2 graus de liberdade e probabilidade de significância de 0,005.

A partir desses cálculos, nota-se que, na última linha da tabela (total), não é possível saber se os pratos pertencem principalmente à Casa da Torre ou ao Galeão Sacramento. Nessa linha, verifica-se, por exemplo, que 15,5% da totalidade dos pratos tem altura maior ou igual a 3,6 cm. Entretanto, entre os pratos da Casa da Torre, essa porcentagem corresponde a 37,5%, que é bem superior a 15,5%; ao passo que, entre os pratos do Galeão Sacramento, essa porcentagem é menor (12,7%). Essas diferenças sugerem que há associação entre sítio arqueológico e altura dos pratos, no sentido de que, do ponto de vista proporcional, os pratos da Casa da Torre têm altura maior.

Por meio do teste Qui-quadrado de Pearson, foi possível concluir, com 99,5% de confiança, que há associação entre sítio arqueológico e altura dos pratos, no sentido de que os pratos da Casa da Torre tendem a ter alturas maiores.

### *Discussões a partir da Estatística*

Portanto, a partir desse exercício estatístico com as quatro medidas coletadas a partir de pratos de faiança grossa da Casa da Torre e do Galeão Sacramento, é possível fazer algumas inferências sobre a proposta colocada nesta pesquisa. Primeiramente, como pode ser visto no Gráfico 2 de dispersão, as peças de louça de Bioso e as malegueiras apresentam métricas muito destoantes das outras peças.

Essas pastas são descritas, na bibliografia especializada, como peças baratas, destinadas às camadas mais populares de Portugal, por apresentarem pouco refinamento e, geralmente, com pouca ou nenhuma decoração. Segundo Horta (2014, p. 33):

Designou-se Malegueira porque as primeiras faianças que chegaram com abundância a Portugal vieram da cidade espanhola de Málaga e caracterizavam-se precisamente por serem todas brancas (O nome Malga deriva desta loiça). A partir do século XVI, começou a ser imitada no nosso país e desde essa época, a louça malegueira, branca e com nenhuma ou escassa decoração passou a ser produzida abundantemente, até ao princípio do século XIX. Como era branca e pouco ou nada ornamentada, a faiança malegueira era barata e destinada ao uso corrente dos conventos, das casas fidalgas, das boticas ou então para as casas dos menos abastados.

Assim, a estatística aponta para uma distinção social na produção de pratos de faiança portugueses conforme o estrato socioeconômico. Os membros da família da Casa da Torre, mesmo pertencendo à camada mais privilegiada da população colonial baiana, também consumiam peças de baixa qualidade técnica, que eram destinadas às classes menos favorecidas de Portugal.

Em relação às quatro métricas coletadas – espessura do lábio ou aba, diâmetro da base, diâmetro da abertura da boca e altura –, elas não apresentaram fortes correlações diretas entre si, ou seja, os ceramistas portugueses não seguiam uma rígida padronização em relação às métricas, quer seja para as amostras da Casa da Torre, quer seja para as amostras do Galeão Sacramento.

Como era de se esperar, o fato de a Casa da Torre apresentar uma temporalidade diferente do Galeão Sacramento fez com que a coleção da casa apresentasse uma maior variabilidade, o segundo uma maior homogeneidade. Por outro lado, trabalhar com coleções que possuem temporalidades diferentes permitiu observar que, em longa duração, as faianças da Casa da Torre não apresentaram correlação significativa entre as medidas, assim como as faianças do Galeão que, possivelmente produzidas no ano de 1667 e no início do ano de 1668, também não apresentaram correlação significativa entre as medidas, o que permite supor que a produção ceramista portuguesa não seguia uma rígida padronização de suas peças.

De forma geral, é possível notar que os pratos da família Garcia D'Avila eram mais robustos e mais fundos, o que indica que eles, a princípio, poderiam ser destinados a alimentos mais líquidos, como ensopados, molhos e caldos. A presença significativa desses pratos em ambas as coleções justificou esse investimento analítico, juntamente com outros utensílios, o que permite colocar sob suspeita a aplicação normativa e generalizada de algumas narrativas, construídas por meio de estudos históricos e impregnados, muitas vezes, com abordagens folclóricas, conforme apontou Magalhães (2004), ou mesmo por supostos padrões artefatuais identificados somente em sítios arqueológicos do século XIX e que, a partir deles, se fazem ilações sobre os séculos anteriores.

Interpretações que fazem supor que as práticas alimentares do período colonial fossem simples e homogêneas dificultam o entendimento de que, ao longo dos 300 anos de colonização, poderia ter emergido uma multiplicidade de realidades no Brasil, algumas com mais e outras com menos êxitos. As dimensões continentais da América Portuguesa e a presença de indivíduos das mais diversas origens socioculturais fazem com que seja bastante factível a hipótese sobre a existência de diferentes situações de momento em relação às práticas

alimentares e que poderiam levar os indivíduos a manipularem a cultura material conforme os seus próprios interesses.

## 7.2 AS DISCUSSÕES

### 7.2.1 *Os possíveis significados sociais dos utensílios dos reinóis*

No contexto do Galeão Sacramento, a categoria de pasta mais representativa das cerâmicas foi a das faianças grossas. Elas informam sobre a temporalidade da produção ceramista lusitana no início da segunda metade do século XVII, indicando que as olarias passavam por uma fase de transição, onde os motivos de origem chinesa que eram avidamente copiados das exóticas porcelanas estavam, gradativamente, sendo abandonados em favor de outros motivos.

Essas mudanças ocorreram a partir da segunda metade do século XVII, devido à concorrência com a emergente produção de faiança da Holanda. Denominadas de *delftware*, essas cerâmicas dominaram, de forma muito rápida, os mercados que tinham como compradores a faiança portuguesa, além desta última ter sido proibida de ser comercializada nos Países Baixos (GOMES, 2006). Policrômicas e de melhor qualidade tecnológica, as *delftwares* foram, ligeiramente, conquistando o mercado consumidor no norte da Europa.

Voltando-se cada vez mais para o mercado interno e para as suas colônias, os oleiros portugueses, nessa fase, tiveram uma maior liberdade artística para decorar as suas peças, afastando-se dos motivos de influência chinesa que eram tão apelativos no comércio internacional para adotar outros elementos mais próximos de sua cultura, entretanto, o dualismo azul e branco permaneceu, como foi observado ao longo das análises.

Dessa forma, as representações nas peças do Galeão Sacramento ainda apresentavam muitos motivos chineses e, entre eles, há os famosos aranhões, que, numa classificação mais generalista, são colocados como uma família decorativa. Desse modo, essa “família” incluía homens com trajes orientais, folhas de artemísias, pessegueiros e outras plantas, algumas delas consideradas como o símbolo do amor, e alguns animais como os coelhos (GOMES, 2006).

Os desenhos foram se modificando e se afastando dos figurinos iniciais para ganharem uma expressão barroca, europeia, cada vez mais independente, por meio de um forte desenho de contorno vinhoso. Conforme Calado (2009), quanto mais o fim do século XVII se aproximava, as peças de faianças ficavam mais pesadas e populares em razão de um maior barateamento da produção local e de menos ligações com modelos de inspiração chinesa, porém o padrão azul e branco era mantido.

Em relação à mudança, a produção ceramista originou duas ramificações, as quais estão presentes na coleção do galeão: os motivos de inspiração europeia e os motivos de inspiração islâmica – que se misturaram e se interpenetraram com resíduos de motivos chineses na decoração das peças de faiança grossa. A escolha metodológica de dissecar os motivos decorativos para além das grandes famílias decorativas e associar os elementos decorativos que estavam presentes ora na superfície interna, ora na superfície externa ou, ainda, na aba do recipiente proporcionou, com maior clareza, a visualização dessa mescla de influências em um momento de transição.

Os motivos europeus estão representados em brasões de família e de ordens religiosas, nos símbolos das Companhias de Comércio e de Jesus, nos querubins, nas musas romanas, nos barcos, nos motivos de influência sevilhana etc. Nesta pesquisa, destacaram-se as rendas, uma família decorativa que teve grande frequência na amostra. Segundo Calado (2009), esse tipo de decoração teve início no século XVII, a partir de outro elemento decorativo, de origem alquímica, conhecido vulgarmente por pena de pavão, muito utilizado nas composições ornamentais dos albarellos, que anteriormente eram produzidos nas olarias da Toscana, na Umbria e na Emilia Romagna. Assim como aconteceu com as artemísias que viraram aranhões, a pena de pavão, ao olhar do ceramista português, virou a renda, que remetia ao intricado rendado feito nas roupas das senhoras da aristocracia europeia.

Dentro dessa mistura de influências, aquelas peças que apresentavam aranhões (de influência chinesa) associadas com as musas romanas (de influência europeia) chamaram-nos a atenção. Essas mulheres apareceram na amostra sempre na superfície interna dos pratos, todas elegantemente penteadas e com longos cabelos. O contexto da viagem do Galeão Sacramento e a representação dessas musas sinalizam a transmissão simbólica de uma mensagem política, já que, em 1668, Portugal estava no contexto da pós-União Ibérica e precisava se reerguer política e economicamente.

A presença dessas musas romanas significa que seus proprietários estavam idealizando uma relação poder, posto que a referência desse motivo remetia ao esplendor do antigo Império Romano e esses desenhos tinham como objetivo obter uma legitimação implícita para quem os observava. A dominação política não se passava apenas pela espada, pela força, pela violência, mas também a partir de um discurso de convencimento, de superioridade, e esses motivos foram veículos que tinham por função a transmissão de uma mensagem eminentemente colonialista.

Quanto aos desenhos geométricos, a sua influência é de origem islâmica e denominada de manice. Contextualizada para a segunda metade do século XVII, apresenta motivos estilizados em pentágonos, triângulos e zigue-zagues ao longo das superfícies das peças. Na coleção do Galeão Sacramento, observa-se a influência do barroco, onde as superfícies das peças eram efusivamente decoradas com traços grossos e fortes. Essa “família” também apresentou motivos que se destacaram como as espirais, consideradas também um signo alquímico (CALADO, 2009).

Verificando as faianças de uma forma geral, independentemente de sua filiação estilística, nota-se que os motivos antropomorfos e zoomorfos não denotam expressões de alegria ou tristeza e nem a ideia de movimento ou de ação, salvo a exceção de duas peças: uma com o vento se movimentando e outra mostrando o duelo entre uma cobra e um pássaro, enquanto todo o restante da coleção apresenta seus motivos imóveis, como o coelho sempre parado entre vegetais, as musas romanas imóveis, o barco que está sobre a água sem movimento e mesmo um prato que apresenta uma mulher sentada de forma ereta.

Essa estilística que produz e reproduz a ideia de imobilidade das coisas, onde tudo parece estar estático e não denota a ideia de sentimentos ou de ação. Isso pode ser interpretado como uma valorização de que as coisas “devem ficar exatamente onde elas estão”, valorizando o *status quo* (McGUIRE; PAYNTER, 1991), um pressuposto fundamental do substrato ideológico do Antigo Regime e que, certamente, o grupo embarcado estava trazendo consigo.

Contudo, entre todos os motivos decorativos, nenhum deles poderia tanto dizer sobre a ideologia estamental do que a decoração brasonada. Em várias peças, nota-se a presença marcante do brasão da família Silva, tendo um dos seus representantes a bordo do navio, o próprio general Francisco Correia da Silva. O desenho do seu orgulhoso brasão significa o sangue, a hereditariedade, a “raça”, a progênie, a linhagem, enfim, a naturalização da desigualdade determinada a partir do nascimento.

A família Silva foi a mais poderosa do século XVII, descendentes dos antigos reis de Leão, mais especificamente na pessoa de Gonçalo Gomes da Silva, o Senhor dos Vagos, e dela se originaram várias outras ramificações genealógicas e isso se refletiu no maior e mais variado conjunto de peças daquele século. O clã possuía uma série notável de personalidades ilustres como fidalgos, viscondes, condes, marqueses, altos dignitários, quer sejam militares, civis ou eclesiásticos e que também se notabilizaram no Brasil (BRANCANTE, 1981). A consequência desse poder, ao longo do processo de colonização, foi tornar o sobrenome Silva como o mais brasileiro entre todos os sobrenomes de língua portuguesa no Brasil.

Os pratos decorados com o brasão da família Silva, bem como outros pratos que apresentam motivos heráldicos, como brasões religiosos e um prato com o nome Tareza, poderiam ter a sua funcionalidade restrita ao uso *ideotécnico*<sup>122</sup>. A julgar pela presença do brasão da família Silva em vários tipos de peças, é possível que houvesse a intenção de formar um conjunto harmônico na condição de objetos de adorno para fins de exibição e ostentação e que talvez fossem postos em uma mesa ricamente decorada na futura residência do general Francisco Correia da Silva em Salvador.

Em uma das peças do navio, há uma mensagem simbólica de boa viagem, trata-se de um prato já mencionado anteriormente, o qual apresenta a imagem de um vento com rosto humano soprando sobre o mar em ondas, cuja cena está dentro do campo heráldico do brasão da família Silva. Esse prato demonstra que a viagem do general foi planejada, ou seja, ela não foi feita de maneira emergencial para substituir o então governador-geral Alexandre de Souza Freire. Certamente, essa peça foi feita sob encomenda e o general a recebeu como presente, para simbolizar os votos de boa sorte e de boa viagem para o Brasil.

Em relação aos aspectos morfológicos das faianças grossas, houve, na amostragem, peças com funções muito específicas e algumas sugeriram aspectos de segmentação das refeições, como a presença de petisqueiras, de pratos individuais de variados tamanhos, de tampas de galhetas com letras, a exemplo da letra “A” sugerindo azeite e outra tampa com a letra “V” sugerindo vinagre, bem como a presença de uma travessa, sinalizando para a existência de uma certa formalização à mesa.

Esse conjunto de peças com funções muito específicas que estava embarcado no galeão Sacramento é o eloquente testemunho da crescente ritualização das refeições visto sob a perspectiva da longa duração, onde os reinóis, desde o século XVII, já estavam em sintonia com as grandes mudanças que estavam ocorrendo no contexto europeu naquela centúria.

Assim, a partir do conjunto analisado, do contexto histórico e da formação do registro arqueológico subaquático, defendemos a hipótese de que esse material era bagagem pessoal do general e de sua comitiva, não sendo material comercial destinado às elites mazombas, tratando-se de um conjunto de peças simbolicamente distintivas e posicionais pelas seguintes razões:

---

<sup>122</sup>Segundo Wüst (1983), os termos sociotécnicos, ideotécnicos e técnotécnicos podem ser questionados por representarem categorias estáticas pelo fato de não levarem em conta contextos em maior escala e pela própria nomenclatura os quais seriam pouco elucidativas. Apesar dessas críticas, nos valemos dessa classificação sugerida por Binford, enquanto uma primeira aproximação, nesta tese que apresenta um caráter exploratório.

1. o Sacramento era um galeão, ou seja, trata-se de um navio de guerra e, conforme a sua arquitetura naval, ele não possuía espaço suficiente em seus porões para carregar grandes quantidades de objetos;
2. as peças de faiança foram recuperadas de forma concentrada na área do castelo de popa, local onde os grupos elitizados ficavam durante as viagens transatlânticas, indicando que essas peças estavam vindo com seus proprietários;
3. conforme as fontes históricas, a área da popa era o local em que os grupos elitizados realizavam suas refeições, por ser a porção do navio que apresentava menos balanço durante as viagens marítimas;
4. há peças de várias morfologias que apresentavam o brasão Silva e que apontavam, pelo menos, um representante dessa família a bordo, o próprio general Francisco Correia da Silva;
5. de acordo com o contexto oceanográfico, as ondas de fundo na localidade do naufrágio não possuem competência para espalhar nenhum artefato arqueológico ao longo da área do soçobro, o que sinaliza que as faianças retiradas, durante as escavações, estavam na área da popa, desde o seu naufrágio;
6. segundo as fontes históricas, os materiais de carga ficavam alojados no porão e, assim, as peças de faiança deveriam ter sido recuperadas sobre o monte de pedra de lastro. Ressalta-se que essa correspondência está condizente, por exemplo, com o expressivo conjunto de garrafas de vidro verde que, diferentemente das faianças, foram observadas ao longo de toda a área do naufrágio.

No bojo dessas faianças, há ainda a presença de talheres, como o garfo de quatro pontas, a colher feita de chifre e os oitos cabos de talher finamente decorados, permite pensar sobre o uso efetivo dessas peças pelos reinóis. Ainda que não haja indícios sobre a sua utilização diante do entendimento de que se comia com as mãos no período colonial, a presença desses artefatos leva, minimamente, a considerar que havia uma intensa circulação de bens, mercadorias, mas também de informações, cultura, hábitos e comportamentos no contexto transatlântico, onde Portugal estava recebendo influências de várias partes da Europa e entrando em contato com os mais variados objetos.

Quanto às cerâmicas de *stoneware*, a garrafa belarmino identificada no naufrágio mostra uma inadequação quanto ao seu contexto. O desenho apresentado mostra,

simbolicamente, a tensão social, política e religiosa dos protestantes em relação aos dogmas da Igreja Católica e parece curioso que, em um navio onde a presença de clérigos católicos se faz sentir nitidamente por meio de várias peças cerâmicas com insígnias católicas, se faça também presente uma garrafa que mostra o escárnio protestante à uma importante figura do bispado católico do século XVII.

Hissa (2018, p. 367-8) coloca que em relação à circulação de cachimbos holandeses na cidade de Salvador:

Imagina-se que esses cachimbos holandeses de meados do século XVII em diante não suscitaram fortes sentimentos de oposição aos batavos. Nessa cidade esse conflito já havia se resolvido há mais tempo. Podem ter sido utilizados por portugueses, talvez mercadores, em trânsito nessa importante cidade portuária, que não se sentiam inferiorizados pelo uso do implemento holandês, como na Metrópole.

Refletindo sobre essa questão, acreditamos no contexto do Galeão Sacramento, sabe-se pela documentação que havia sacerdotes católicos a bordo, mas que por outro lado, havia pelo menos 1 (uma) garrafa belarmino, cuja decoração afrontava uma das figuras mais importantes do Vaticano, além de cachimbos holandeses. Essa situação aparentemente paradoxal, pode indicar que tenha havido um processo de negociação, ao consumir bens materiais daquela nação que, em razão das conjuturas políticas na Europa, foi considerada como uma nação inimiga, ou mesmo suspeitada ao longo da Idade Moderna.

Contrapondo com as “modernidades transatlânticas”, os velhos hábitos alimentares ainda se mantiveram, como o consumo de especiarias até a segunda metade do século XVII, período que, para alguns historiadores como Magalhães (2004), já se tinha dado por encerrado o grande ciclo do consumo das especiarias. Entretanto, a amostra apresentou duas peças em cerâmica vidrada e uma peça em cerâmica de barro simples, essa última enorme e extremamente pesada. Esses potes de especiarias demonstram um fôlego extra em relação ao consumo desses alimentos e que, nesse caso, nem tanto em relação às cerâmicas em si, mas aos temperos e condimentos que elas armazenavam, poderiam demonstrar o refino e a diferenciação social a partir do paladar.

Portanto, após o danoso período da União Ibérica, onde Portugal mais perdeu do que ganhou ao se juntar à Espanha, os lusitanos estavam determinados, a partir daquele momento, a mostrar o lado vencedor de um Império, que queria voltar aos seus tempos de glória e se reorganizar internamente. Vivendo numa fase de transição na sua produção de faianças, devido à acirrada concorrência das cerâmicas holandesas, os elementos chineses estavam, gradualmente, saindo de cena e ficando, em seu lugar, as instituições e o sangue daquele povo

intrépido que teve a façanha de serem os primeiros da Europa a enfrentar o Mar Tenebroso, a contornar o Cabo das Tormentas e a chegar às Índias. Para tanto, os ceramistas representaram toda a força de sua tradição em brasões de família, em elegantes musas romanas e em símbolos de ordens portuguesas multisseculares como a Ordem de Santiago e o motivo do sol, o brilhante e etéreo ícone que remetia às Companhias de Jesus e do Comércio.

O perfil da cultura material que estava embarcada no Galeão Sacramento permite pensar sobre os anseios de dominação política, grandeza e prestígio social dos seus donos, a exemplo das faianças que apresentam morfologia e decoração peculiares, dos selos que lacravam fardos de tecidos ingleses, dos cachimbos holandeses de caulim, dos castiçais para dar luminosidade à mesa, da quantidade extraordinária de garrafas de vidro, dos cabos de talherfinamente decorados e até de um suspeito garfo de quatro pontas – tudo isso pode nos dar a medida sobre o tamanho das ambições daqueles reinóis, diante da expectativa de chegarem à Bahia.

### ***7.2.2 Os possíveis significados sociais dos utensílios dos mazombos***

Diferentemente do Galeão Santíssimo Sacramento, onde as faianças grossas foram a principal categoria de pasta cerâmica a predominar sobre a amostragem, na Casa da Torre, foram as cerâmicas de barro simples que dominaram do ponto de vista quantitativo, mas, por outro lado, juntamente com as cerâmicas vidradas, elas pouco apresentaram decorações pintadas ou plásticas.

Nem mesmo as impressionantes cerâmicas vermelhas decoradas com mascarões ou empedradas, como Etchevarne (2006) identificou na Praça da Sé, foram identificadas na amostragem, o que revela um surpreendente tratamento dispensado às cerâmicas pela família Garcia D'Avila.

O principal motivo identificado nas cerâmicas de barro simples e nas vidradas foi o denominado de família de linhas concêntricas ou retilíneas, sendo decorações de natureza plástica, elas mostraram a face mais dura e severa do Barroco. Longe das expressões altamente rebuscadas, o Barroco também apresentou uma simplicidade e uma severidade em algumas manifestações artísticas.

Esse aspecto que prevalece sobre essas peças parece sugerir um estilo de vida mais rústico para a família. A julgar pelas narrativas apresentadas pelas fontes históricas, os integrantes da família estavam com os seus olhos mais voltados para o sertão, a fim de prear e escravizar indígenas, do que, necessariamente, para a preocupação quanto ao refino de suas cerâmicas ou a refinar a si mesmos, tendo em vista que, na bibliografia sobre a história da família, não há registros de membros que foram estudar na metrópole ou em outros lugares da Europa. Apesar de sua grande sede estar localizada geograficamente no litoral, suas preocupações estavam ligadas à criação de gado bovino de forma extensiva no sertão por meio de um espírito absolutamente bandeirista, o que sugere que eles mantinham um estilo de vida mais rústico no seu cotidiano.

A partir das referências históricas, percebe-se que Garcia D'Avila, “o Velho”, foi um homem inteligente e profundamente estrategista. Apostando na criação de gado bovino como a principal via mestra de seus negócios, importou, desde cedo, um casal de bovinos, talvez já percebendo o desejo de seus patrícios e dos seus descendentes em consumir carnes bovinas, algo bem mais trabalhoso e antiecológico do que em relação a outras opções disponíveis no meio ambiente. Não por acaso, a cidade onde se localizava Capoame, a maior feira de gado bovino da Bahia, veio a se chamar: Dias D'Avila, neto de Garcia D'Avila, “o Velho”.

Igualmente, surpreendeu o perfil das faianças grossas da casa com o predomínio da família geométrica, um estilo muito popular em Portugal no século XVII, seguido da família contas, que também foi popular no século XVIII. Quanto às porcelanas, longe de apresentarem a beleza e a policromia das peças exibidas em catálogos de museus em todo mundo, na Casa da Torre, elas repetem a bicromia do azul e branco das faianças portuguesas e de vários defeitos tecnológicos. Conforme foi exposto no Capítulo 4, segundo o historiador Nuno Castro (2007), a América Portuguesa liderava o contrabando de porcelanas orientais no mundo ocidental no século XVIII. As peças da casa são muito semelhantes do ponto de vista decorativo com aquelas encontradas em Portugal por Henriques (2012), o qual afirma que essas peças tinham baixa qualidade tecnológica e que estavam voltadas para o mercado interno chinês, ou seja, feita por chineses e para chineses.

Essa conjuntura pode indicar que as porcelanas do século XVIII da Casa da Torre poderiam ter sido adquiridas a partir desse contexto de ilegalidade. A amostragem das porcelanas e das faianças grossas demonstra que a qualidade das peças não estaria equivalente à altura do poderio econômico que a família detinha, demonstrando que a sua cultura material era, em grande medida, comum, banal e nivelada em relação aos estratos sociais mais simples de Portugal.

O clima de perseguição aos judeus na América Portuguesa e a suspeita em relação aos cristãos-novos fizeram com que os possíveis símbolos relativos à cultura judaica ficassem invisíveis. Andrade e Apolinário (2019) relatam como se davam no cotidiano os olhares de vigilância e aconteciam as denúncias contra aqueles que eram acusados de apresentarem alguma ligação com o judaísmo e que até mesmo por questões fúteis ou de conflito pessoal, poderia ser o suficiente para que um indivíduo fosse acusado de ser judeu:

Todo o aparato que envolvia o tribunal levava consigo e implantava na população medos que estimulavam as denúncias e confissões, era a produção do “terror coletivo”. Natale Benazzi falou sobre a “demonstratividade e publicidade” que se fazia necessária para o objetivo da inquisição de manutenção do “estado de terror”, interessante colocação é feita pela autora ao comparar a ação do tribunal com um super-ego, pelo qual o importante era que tal tribunal fosse temido a ponto de habitar a alma das pessoas, de esmagar as resistências da população frente ao sistema de poder estatal e eclesial que se cria (p. 119)

...

Contudo, inspirar as denúncias e confissões a partir de todo o aparato de “medo”, como fala Ângela Maia, não significa necessariamente que todos os indivíduos se

dirigiram à mesa do visitador em detrimento da pressão que o momento impunha à população. Existiram casos de pessoas que denunciaram outras e que nutriam algum desafeto, como aconteceu com Bento Teixeira, denunciado por Jorge Thomaz por fazer “coisas de judeus”, e que durante sua denúncia conta ter tido desafeto com o denunciado quatro anos antes. Certo que Thomaz não atribui ter se encaminhado a Heitor Furtado por conta dos desafetos que tinha com Bento Teixeira, mas fica a brecha para pensarmos na intenção do denunciante. **Precisamos ter cuidado para não generalizar as situações e o que motivou essas denúncias, pois cada caso tinha suas especificidades (p.120)** [grifo nosso]

A partir do exposto, é perceptível que suspeitas sobre a presença de judeus fazia parte das vivências da população colonial, e as falsas acusações baseadas apenas em desafetos eram algo comum, o que sinaliza que deve-se ter prudência em relação a supostas ligações da família Garcia D’Avila ao judaísmo. Por outro lado, o receio da Inquisição era tamanha que essa instituição exercia uma inquestionável agência sobre os indivíduos, como nas palavras de Siqueira (2008, p. 86): “*A Inquisição exerceu o poder em ato, isto é, o poder de modificar os comportamentos*”.

No contexto da nossa pesquisa, não foi observada nenhuma insígnia na coleção cerâmica que poderia remeter ao judaísmo, tendo em vista que as suspeitas sobre a origem de Garcia D’Avila, “o Velho”, culminaram na própria visita de um padre da Santa Inquisição ainda no século XVI. Mas, paradoxalmente, havia o registro de pelo menos 1 (um) sepultamento na posição vertical, uma prática funerária típica entre os judeus daquela época.

Como não temos dados históricos que descrevem castigos a escravos no pós-morte no Brasil, os sepultamentos verticalizados sugerem uma provável ligação étnica com o mundo judaico. Sendo assim, o ambiente de forte suspeição poderia ter imposto à família Garcia D’Avila em suas primeiras gerações, comportamentos que remetiam à prudência e à discrição em relação a possíveis elementos culturais judaicos, terminando por eliminartodos os sinais de conexão com essa religião/etnicidade, enquanto uma questão de sobrevivência.

Levando-se em conta o contexto histórico de perseguição aos judeus ao longo do período colonial, a força da Santa Inquisição em modificar comportamentos e a assertiva de Lima (2008, p. 173) que: “*os limites entre um grupo étnico e “os outros” não são rígidos, nem fixos, mas fluidos mudando de acordo com seus interesses, necessidades e circunstancias sociais, políticas, econômicas, o que dificulta ainda mais seu reconhecimento quando os atores não estão mais presentes*, a pergunta se apresenta: os vestígios arqueológicos podem indicar a etnicidade das pessoas do passado?

O fato de não terem sido encontrados na amostragem cerâmica de sinais ligados ao judeusna Casa da Torre comprovaria que a família não teria ligações étnico-religiosas com o judaísmo?Por outro lado, a presença de ao menos 1 (um) sepultamento verticalizado no cemitério da capelaprovaria por si só de que havia judeus na família Garcia D’Avila?

E mais, a partir do entendimento teórico que a cultura material é polissêmica, seria possível identificar elementos diacríticos nos vestígios arqueológicos para apontar etnicidades? Se sentimento de um determinado grupo étnico envolve a consciência da diferença em relação aos outros grupos, o reconhecimento de similaridades na cultura material seria o suficiente para se atribuir etnicidade? E colocando essa problemática em uma escala maior: sem dispor do indivíduo vivo para afimar sua etnicidade, a Arqueologia pode afirmar a etnicidade de uma pessoa já falecida pela cultura material que lhe pertenceu em vida?

Em uma outra mão, o ocultamentoda identidade “mestiça”/mameluca da família era uma tarefa muito mais difícil se comparada ao judaísmo, pois isso passava pelo próprio fenótipo, a exemplo dos filhos do primeiro Garcia D’Avila que eram produtos do relacionamento com mulheres indígenas e ainda, para agravar a situação, essas crianças foam concebidas fora do seu casamento oficial, tanto o caso de João Homem e, principalmente, Isabel que proporcionou a continuidade da família.

Apesar de todo o prestígio do pai, Isabel, por ser filha de uma índia e fruto de relacionamento extraconjugal, certamente, não era considerada como uma mulher de elite pela sociedade, o que fazia com que Isabel e tantas outras crianças nascidas a partir de relações “suspeitas” ao longo de todo o período colonial brasileiro carregassem, sob os seus frágeis ombros, o estigma da ilegitimidade (VENANCIO, 1995; RIBEIRO, 2013). Essa condição não trazia apenas problemas nas relações sociais externas à casa, mas também problemas internos. A esposa oficial, Mécia Rodrigues, e sua mãe, Branca Lopes, provavelmente, não aprovavam aquela situação: a presença em sua casa de uma criança que era a filha do seu marido com outra mulher e ainda mameluca. Anos mais tarde, essa tensão resultaria em graves conflitos entre a madrastra portuguesa e a enteada brasileira.

Há de se considerar que o fato de Garcia D’Avila, “o Velho”, trazer uma criança “mestiça” para junto de si na Casa da Torre, oferecendo um lar e, inclusive, a alfabetizando, não garantiria o seu reconhecimento pelo círculo social de sua família paterna (DÓRIA, 2005). Logo, uma possível estratégia do pai foi a de transmitir respeitabilidade de seu ambiente doméstico por meio do uso de objetos muito finos durante as refeições como porcelanas

orientais, prataria e toda a sorte de comidas, desde as mais elaboradas e saborosas até proibidas pelo rei de Portugal, conforme foi relatado pelo padre Fernão Cardim no século XVI.

Na ocasião dessa visita, o sacerdote descreveu os objetos no quarto durante a hospedagem, como cobertores decorados com ouro e a oferta de pratos interditos pelo rei, como o manjar branco, considerado excessivamente ostensivo, além de o padre relatar que o próprio Garcia D'Avila, "o Velho" estava "desbarretado" ao servir a comida para os visitantes à mesa.

É bastante provável que, diante de outros visitantes à casa, determinados utensílios fossem usados como *bens posicionais* com o objetivo de dar uma maior legitimidade social à Casa da Torre, veiculando uma carga fortemente simbólica a esses objetos suntuosos em um século tão duro como o quinhentista, enquanto estratégia para compensar a suspeita de ligações com o judaísmo do pai e do sangue indígena da filha por meio da respeitabilidade que as peças de prata e as porcelanas orientais proporcionavam ao olhar do outro e, até mesmo, do risco ao desobedecer as ordens do rei de Portugal ao servir comidas proibidas, como o manjar branco.

Após a primeira geração dos quinhentos, a família expandiu seus negócios e suas terras. Passados quase 100 anos após aquele episódio do jantar, viria a sátira de Gregório de Mattos, um mazombo que era filho de portugueses e que insultava as famílias que tinham ascendência indígena. A fala do poeta baiano, certamente, tinha abertura e receptividade em vários círculos da elite baiana, onde haveria, seguramente, outras pessoas que pensavam da mesma forma.

Se interpretarmos pela ótica da ideologia capitalista dos dias atuais, os Garcia D'Avila não precisariam de legitimar a sua posição social para ninguém: senhores de um imponente casarão de pedra, proprietários de inúmeros negócios, possuidores do maior latifúndio que se tem notícia ao longo do século XVII e donos de imensa fortuna, a família teria tudo para obter o seu reconhecimento. Entretanto, havia um pensamento que permeava a sociedade colonial e que colocava em xeque o seu status: "*os defeitos mecânicos de sangue*". Apesar do fausto, da grandeza e da autoridade que o clã detinha, suas raízes indígenas e, as supostas ligações do patriarca ao judaísmo, a ideologia do Antigo Regime também incidia sobre os mazombos mais poderosos.

Aliás, o caso desta família, que deteve o maior latifúndio do Brasil colonial e que sofria suspeitas e escárnio público por causa de suas origens étnicas exemplifica, claramente, que o surrado discurso de que, no Brasil, o preconceito se expressa apenas em relação à condição econômica do indivíduo já não tem mais nenhuma sustentação. Esse caso demonstra

um claro pensamento racista relacionado às origens de certos indivíduos desde os tempos coloniais, colocando as ascendências e a cor da pele em níveis gradacionais.

Longe de tentar amenizar as violências da família Garcia D'Avila contra os escravos e seus oponentes ao longo dos séculos, essa situação discriminatória sobre eles poderia ter provocado um profundo efeito psicológico sobre os seus membros, fazendo-os arrefecer de forma virulenta contra todos os seus contrários. Chegou-se ao ponto de Mott (1988) apelidar a propriedade de “*Casa do Terror*”, em razão das torturas e crueldades que ali eram realizadas.

A julgar pelas fontes históricas que relatam um ambiente doméstico agressivo até entre os próprios integrantes da família, como casos de fuga, a rivalidade com parentes distantes, como os Guedes de Brito, e suspeitas de envenenamento e de emparedamento, fica difícil de acreditar que os Garcia D'Avila tratariam o deboche de Gregório de Matos de forma fria e indiferente. Resta saber, em que medida aquela família de mamelucos se comportou frente a esses escárnios e de que maneira a cultura material teria sido usada.

Apesar desse contexto rústico e violento, os objetos ligados às práticas alimentares sinaliza que havia algum espaço para o refino, a exemplo dos copos de vidro de Veneza do século XVII, indicando não apenas a aquisição de bens muito sofisticados, mas também de bens que indicam o consumo individual de bebidas. Na amostragem, apareceram os púcaros, pequenos recipientes feitos de cerâmica de barro simples ou de cerâmica vidrada que eram destinados ao consumo de água fresca.

Entre esses púcaros, havia alguns com uma estilística típica do século XVI e que, segundo os pesquisadores portugueses, tiveram o auge de sua popularidade no século XII em Portugal devido à forte influência islâmica, sugerindo que, na Casa da Torre, desde os quinhentos, já havia o hábito de consumir bebidas em peças individuais durante as refeições.

Dessa forma, peças como púcaros quinhentistas, os copos de vidro de Veneza e os pratos de uso individual de faiança grossa, nos permite supor que as mudanças nas refeições defendidas por Elias (1990) poderiam ter sido acompanhadas na Casa da Torre ao longo da Idade Moderna. E logo, com base nessas evidências, pode-se conjecturar que a família Garcia D'Avila poderia ter adotado hábitos de refeições individualizadas desde o século XVII, pelo menos em ocasiões especiais, como festividades e recepções de convidados ilustres.

Quanto aos possíveis utensílios que possam remeter a comportamentos de ritualização das refeições, foram identificados três puxadores: um de cerâmica vidrada com decoração plástica de estilística barroca, um de faiança grossa com decoração floral em azul e

outro de faiança fina com decoração de cor rosa com a técnica do esponjado, indicando, assim, a existência de peças que tinham por finalidade apresentar a comida à mesa de maneira formal.

Sobre o uso de talheres, foi identificada apenas uma colher de metal, possivelmente do século XX. No entanto, um dos documentos que integra o processo judicial instaurado pelos reinóis contra o último Garcia D'Avila na segunda metade do século XVIII relata um caso de tortura contra uma menina escrava chamada Leandra, onde Garcia D'Avila estaria usando uma colher de prata para comer um doce quente.

Em relação a outras morfologias mais específicas, a coleção apresenta botijas ou peroleiras de barro simples e xícaras de faiança fina. A primeira categoria de forma indica que a propriedade mantinha relações marítimas, um aspecto do cotidiano da casa que foi pouco explorado pelas fontes históricas até o presente momento, posto que a proximidade da casa ao mar e a presença de um caminho calçado até a praia apontam que a Casa da Torre poderia ter apresentado atividades marítimas.

Já as xícaras, pouco presentes na amostragem, podem indicar que o hábito de consumir o chá *gourmet* teria chegado naquela propriedade já no seu crepúsculo. Considerada uma bebida totalmente inadequada diante do forte calor tropical (LIMA, 1997), a presença dessas peças sugere que, no apagar das luzes da casa, houve o hábito do consumo dessa bebida naquele espaço doméstico, ainda que de forma fugaz.

Quanto às *stonewares*, uma peça com decoração plástica de semivolutas nos chamou a atenção, pois a o motivo da decoração plástica feita na peça é muito semelhante a um motivo idêntico pintado em uma peça de faiança grossa do Galeão Sacramento, indicando que os desenhos lusitanos poderiam estar presentes em categorias de pastas cerâmicas diferentes.

Um aspecto que também despertou a nossa atenção e suscitou dúvidas, foi a virtual ausência de uma cultura material “genuinamente” mazomba na amostragem da Casa da Torre, ou seja, feito pelos mazombos, para os mazombos e com uma estética originalmente mazomba. A ausência de uma originalidade em relação aos objetos desse grupo social no registro arqueológico da Casa da Torre pode ser explicada por motivos políticos e ideológicos. Conforme foi explanado no Capítulo 4, a elite luso-baiana, em seu esquema mental, não se via como o “o outro”, julgando-se como iguais aos reinóis e, portanto, não havia a alteridade necessária para criar uma cultura material distintiva.

Essa mentalidade começaria a mudar de forma coletiva apenas a partir da segunda metade do século XVIII, quando as elites locais iniciaram os primeiros processos políticos de

independência em relação a Portugal. Há possíveis sinais de uma “cultura material mazomba” em determinados contextos de pré-independência, a exemplo de Lobo (1978), ao afirmar que no século XVIII havia na Bahia olarias que produziriam cerâmicas vidradas cujos os donos seriam baianos elitizados.

Em se tratando de cerâmicas vidradas, ao observar as marcas de uso nas peças vidradas, nota-se que 47% delas apresentam sinais de fuligem. Algumas delas, durante as análises, exigiam uma observação mais cuidadosa, pois o fogo havia retirado quase que por completo o seu revestimento. A princípio, as cerâmicas de barro simples são aquelas que, por excelência, iriam ao fogo, enquanto as vidradas seriam destinadas ao armazenamento de comidas e bebidas e ao serviço à mesa. O hábito da família de levar tantas vidradas ao fogo pode indicar que, por algum motivo, os Garcia D’Avila tinham acesso mais facilitado a essas cerâmicas.

De uma forma geral, nota-se que a família acompanhou todas as mudanças e as inovações em termos de pastas cerâmicas. Apesar das cerâmicas de barro simples dominarem a amostra quantitativamente, houve o consumo de todas as tipologias. Ao que parece, realmente, seus últimos integrantes abandonaram a sede um pouco antes da morte do barão/ visconde Antonio de Albuquerque em 1852, pois não apareceram, na amostragem, peças típicas da segunda metade do século XIX e que são, comumente, encontradas em outros sítios do Brasil de grupos altamente elitizados, como as *black basalt*.

Entretanto, esse aparente compasso com as novidades pode ter sido relativo, pois, ao analisar a morfologia, percebeu-se que as peças tinham formas mais covas, como pratos fundos e tigelas, e também havia a predominância de fuligens tanto nas partes externas quanto internas ao longo da superfície, o que indica o preparo de alimentos líquidos mais espessos – o que sinaliza que a família teve uma preferência maior por caldos, sopas, cozidos, ensopados, guisados, molhos, entre outros em sua dieta alimentar.

Em uma situação aparentemente paradoxal, com diversidade de pastas cerâmicas de um lado e com a dominância dessas peças com formas fundas de outro, exige-se uma explicação minimamente plausível para ela. Torna-se necessário olhar para dentro da casa, para a dinâmica interna das relações dos Garcia D’Avila com o mundo, a fim de explicar a preservação e a manutenção de determinados hábitos alimentares.

Enquanto o regime escravista e o regime de morgadio proporcionaram a estabilidade econômica para a família manter o seu estilo de vida ao longo de 300 anos, os Garcia D’Avila adquiriram, do mundo exterior, toda a sorte de tipologia de pastas cerâmicas a

partir do século XVII. Entretanto, na contramão desse movimento, preservaram o gosto e as preferências em relação ao perfil alimentar da dieta portuguesa, ao preferirem adquirir peças de formas mais fundas, as quais estão presentes desde o século XVII até meados do século XIX. O perfil do aparato material demonstra que a família mudava a sua aparência, mas não mudava a sua essência.

Analisar amostras de artefatos cerâmicos, vítreos e metálicos, é como olhar metaforicamente pelos vãos dos corredores ou pelos buracos das fechaduras – à meia luz de velas e castiçais para tentar ver as refeições de personagens como: Garcia D’Avila, “o Velho”, Mécia Rodrigues, Branca Lopes, João Homem, Isabel D’Avila, Catarina Fogaça, Leonor Pereira, Garcia Dias D’Avila, “o Grande”, Ana Teresa Cavalcanti, Garcia D’Avila Pereira de Aragão, Antonio de Albuquerque (Barão/Visconde da Casa da Torre), Maria Epifânia e de tantos outros anônimos que integraram aquele ambiente doméstico – para ao final, discutir como a família da Casa da Torre se relacionou com o mundo.

### 7.2.3 *Os possíveis significados sociais dos utensílios dos escravos*

Ao término das análises da amostragem da Casa da Torre, um sentimento de desconforto foi gerado em razão da pouca quantidade de artefatos que estariam ligados aos escravos de origem indígena e africana, os quais totalizaram apenas 1 dúzia de artefatos que apresentaram evidências de terem sido produzidos e/ou pertencido a grupos indígenas ou africanos. Ainda mais, por se tratar de um Estado do Brasil onde a negritude é cantada e louvada em razão da forte herança africana na Bahia, a exemplo da própria cidade de Salvador que é chamada, por vezes, de Roma Negra (RISÉRIO, 2004).

Logo, a partir do contexto histórico e da metodologia adotada para as prospecções, três hipóteses se colocam para explicar a escassez de vestígios ligados a esses grupos no registro arqueológico:

- A- era rigidamente proibido para os escravos de origem africana reproduzir suas formas e seus motivos decorativos diagnósticos. Essa hipótese se fundamenta pela violência atroz que a família exercia sobre a escravaria, desde Garcia D'Avila, "o Velho", em tempos quinhentistas até o último Garcia D'Avila;
- B- os indivíduos responsáveis pela fabricação de peças cerâmicas na Casa da Torre não eram de origem africana. Essa hipótese se fundamenta na forte presença indígena na localidade da Casa da Torre, desde a Pré-História com a aldeia de Tatuapara, sendo assim, é possível que os oleiros fossem mamelucos;
- C- as escavações realizadas contemplaram apenas os pontos onde a equipe de arquitetura e de engenharia precisava revolver o solo para executar as ações de restauro da Casa da Torre e, sendo assim, a senzala dos escravos pode estar localizada em algum local mais distante da sede e os poucos registros identificados na amostragem estariam relacionados aos escravos domésticos.<sup>123</sup>

Nos estudos de arqueologia dos grupos escravizados, dois tipos de abordagens são considerados para identificar artefatos associados a escravos: aqueles que apresentam um

---

<sup>123</sup> Localizar senzalas não é uma tarefa tão simples, apresentamos o caso da vila inglesa do Gongo Soco localizada em Barão de Cocais, no estado de Minas Gerais. Essa vila, fundada por britânicos em 1826, tinha por objetivo explorar uma mina de ouro na localidade e chegou a contar com capela protestante, hospital, açougue, galpões industriais, residências e cemitério. No ápice da sua produção, a vila teve por volta de 200 europeus de diversas nacionalidades, como alemães, franceses, belgas e dinamarqueses, e mais de 600 escravos de origem africana. Entretanto, a equipe de arqueólogos realizou prospecções em toda a localidade e não encontrou nada que pudesse remeter à senzala ou às áreas de habitação dos escravos (Ione Malta por comunicação pessoal, 2015).

“lastro de etnicidade”, por meio de objetos que apresentam semelhanças estilísticas ou por meio de objetos que apresentam uma nova linguagem de cultura material. Apesar de serem poucos quantitativamente, os artefatos dos escravos da Casa da Torre apontam para os dois caminhos, com peças que podem ser associadas a uma população específica ou objetos que apresentaram a introdução de novos elementos materiais.

Na documentação histórica relativa à Casa da Torre, pouco se mencionou sobre a etnicidade dos africanos, a exceção do testamento de Garcia D’Avila, “o Velho”, datado de 1609, o qual cita a presença de escravos da Guiné. Segundo Schleumer (2011):

Antes de 1600, quase todos os escravos africanos no mundo português eram descritos como escravos da Guiné, no tráfico português. O termo Guiné continuou tendo aceitação até o fim do tráfico de escravos, mas já tinha perdido a precisão que havia no início do século XVII. Os portugueses usavam com frequência o termo para descrever qualquer africano, independente do seu local de origem. O termo ‘Guiné’ transformou-se essencialmente em sinônimo de africano, obscurecendo outras identidades.

A historiografia baiana sistematiza a chegada dos escravos africanos em quatro grandes ciclos, os quais coincidem, razoavelmente, com os quatro séculos de escravidão no Brasil. No primeiro, chamado de Ciclo da Guiné ocorrido na segunda metade do século XVI, foram trazidos escravos vindos de toda a costa ocidental africana, da Gambia ao Congo, aprisionados em bases portuguesas de Cacheu, São Jorge da Mina, São Tomé e Príncipe e Reino do Congo. No século XVII, após os portugueses se livrarem do controle do rei do Congo que fazia o fornecimento, apoderando-se de uma região mais ao sul, iniciou-se o Ciclo de Angola, em que, por meio dos portos de Luanda, Cabinda e Benguela, chegaram escravos que foram genericamente denominados de Bantos, mas também de angolas, cabindas, congos ou de benguelas (REBOUÇAS, 2015).

Já no século XVIII, houve o predomínio de escravos vindos da chamada Costa a Sotavento do Castelo de São Jorge da Mina, atual Gana. Esse ciclo foi denominado de Ciclo da Costa da Mina, onde grupos como os jejes e os minas se destacaram. Por fim, no século XIX, conflitos internos em terras africanas alteraram o fluxo do tráfico em direção a povos que viviam nas proximidades do Golfo de Benin, em especial o Reino de Daomé, atuais Nigéria e Benin, inaugurando o Ciclo de Benin/ Daomé com forte presença predominante de nagôs (os falantes do iorubá), além de hauçás (ou tapas). Esses grupos tinham forte influência islâmica e eram responsáveis por rebeliões de escravos, como a Revolta dos Malês em 1835 (REBOUÇAS, 2015).

Ao analisar a coleção de cerâmicas de barro simples, foi identificada uma tigela que apresenta uma decoração plástica em forma de zigue-zague e que é, frequentemente, atribuída a africanos da região do Congo-Angola e cujo motivo era também usado para escarificações corporais. Segundo Souza e Agostini (2012), a força da diáspora africana no Brasil teria favorecido a criação de expressões materiais, desenvolvidas a partir da necessidade que os grupos escravos tiveram em forjar novas identidades nas Américas.

Esse motivo decorativo demonstra a agência por parte dos escravos da Casa da Torre ao usar a cultura material como um veículo para transmitir uma ideia, um conhecimento, um código, onde o recipiente cerâmico era possivelmente visto como uma mimetização de seus próprios corpos, reproduzindo típicas escarificações e desenhos corporais nos vasilhames cerâmicos com o objetivo de comunicar, de forma silenciosa e não verbal, aquilo que talvez não poderia ou deveria ser dito formalmente entre os escravos.

A peça apresenta a peculiaridade de mostrar as diferentes escalas entre a fonte histórica e a fonte arqueológica sobre a possível identidade dos escravos. Enquanto a fonte histórica apresenta informações generalizadas e sobre grupos inteiros, a exemplo dos escravos que foram citados no testamento de Garcia D'Avila, "o Velho", que supostamente seriam originários da Guiné, o registro arqueológico aponta o caráter individual, ou seja, um indivíduo que, efetivamente, produziu uma tigela e a decorou com um motivo que seria popular na região de Angola.

Entretanto, enfatizamos aqui que a etnicidade deve ser tratada com cautela, pois a questão de atribuí-la aos artefatos é um tema controverso na Arqueologia. A moderna antropologia ratifica que a etnicidade é um processo de natureza êmica, ou seja, trata-se de um mecanismo de autoafirmação e extremamente subjetivo, e que, quando é deparado em situações de fricções interétnicas, como é o caso do contexto desta pesquisa, a sua aplicação é mais complexa. Segundo Oliveira (2006, p. 35):

[...] o papel da cultura não se esgota em sua função diacrítica, enquanto marcadora de identidades nas relações interétnicas. A variável cultural no seio das relações identitárias não pode, assim, deixar de ser considerada, especialmente quando nela estiverem expressos os valores tanto quanto os horizontes nativos de percepção dos agentes sociais inseridos na situação de contato interétnico e intercultural. Será, **portanto nas sociedades multiculturais que a questão da identidade étnica e de seu reconhecimento vai se tornar ainda mais crítica.** [grifo nosso]

Já no âmbito da Arqueologia, Jones (1997) afirma que "*não se pode assumir que a semelhança na cultura material reflita a presença de um grupo particular de pessoas no passado*" e, ainda, que "*os arqueólogos não podem supor que os graus de semelhança e*

*diferença na cultura material fornecem um índice direto de interação*”. Assim, não é possível afirmar, enfaticamente, que a identidade do ceramista que confeccionou a tigela com decoração em zigue-zague era, de fato, um africano, te em vista que os elementos étnicos da cultura material não são coerentes ou monolíticos, mas são sempre transformacionais, dinâmicos, fluidos e maleáveis de acordo com os interesses e circunstâncias dos indivíduos e que podem ser apropriados culturalmente por outros grupos (FUNARI, 1998).

Apesar dos recentes debates sobre essa problemática, os arqueólogos brasileiros vêm tratando a questão da etnicidade a partir de semelhanças que estariam presentes em diferentes artefatos e, assim, estabeleceriam associações diretas e ignorariam que o pertencimento étnico, além de ser negociável, pode ser também estabelecido por intermédio do sentimento de alteridade (OLIVEIRA, 1971).

Contudo, é importante ressaltar que, além de Jones (1997), a indevida correlação direta entre cultura material e grupos étnicos já tinha sido alertado há muito tempo por Hodder (1978, 1982). Percebe-se que a concepção da ideia normativa de cultura ainda é muito presente na arqueologia brasileira, onde é frequente encontrar correlações mecanicistas entre os artefatos e etnicidades. Voltando essa problemática para os escravos de origem indígena e africana, colocamos as seguintes considerações:

- A- semelhantes estilos de cerâmicas podem estar relacionados a grupos que se consideram de etnias diferentes;
- B- diferentes estilos de cerâmicas podem estar relacionados a grupos que se consideram como um único grupo étnico;
- C- com a prática dos senhores brancos de reunir escravos de diferentes etnias em uma propriedade, é possível que tenha existido fusões étnicas e culturais de grupos étnicos diferentes, inclusive com grupos indígenas, gerando uma “cultura cafuza”;
- D- no próprio território africano, as etnias foram sendo formadas e reconformadas, conforme o crescente domínio dos europeus que provocaram a desestruturação das sociedades africanas;
- E- as cerâmicas populares da atualidade podem ser uma ponte para identificar elementos técnicos e artísticos de longa duração, porém sem estabelecer associações mecanicistas entre o artefato arqueológico e grupos étnicos atuais.

Considerando-se que a subjetividade está presente na dimensão étnica, a ocorrência de uma tigela com decoração supostamente africana nesse contexto permite apenas remeter, de forma hipotética, ao Ciclo Congo-Angola, o que pode revelar uma possível diversidade étnica em relação à escravaria da Casa da Torre, para além do genérico “Guiné”, mencionado no testamento de Garcia d’Avila, “o Velho”.

A amostragem da Casa da Torre também revelou outra tigela que, aparentemente, indica um processo de incorporação de elementos de outro grupo. Trata-se de uma tigela com a base plana (Figura 88 e Figura 89), a qual se assemelha às morfologias dos recipientes que DeCorse (1994) encontrou na África. Entretanto, seu lábio apresenta uma decoração plástica dentilhada, sugerindo uma possível contribuição indígena.

Essa tigela pode indicar a fusão de elementos africanos e indígenas, talvez como produtos de uma suposta rede de cooperação e de trocas de experiências diante da situação subalterna de ambos, os quais, negros e indígenas, foram usados como mão de obra escrava na propriedade dos Garcia D’Avila. Diante de tal condição, é possível que alguns indivíduos tivessem optado por adotar discretas decorações plásticas que poderiam passar despercebidas. Ao contrário do que ocorria com as exuberantes decorações africanas que DeCorse (1994) identificou no outro lado do Atlântico ou os exuberantes desenhos tupinambás que recobriam toda a peça, na Casa da Torre, foram adotadas decorações muito tímidas, diante dos processos de fricção interétnica que certamente ali ocorriam.

Para além de sua decoração, a morfologia dessas duas tigelas indica o possível hábito alimentar, entre os escravos dos Garcia D’Avila, de consumir alimentos de natureza líquida, a exemplo de mingaus. Referências sobre a alimentação dos escravos coloniais na Bahia são muito escassas, e o registro arqueológico da Casa da Torre oferece pistas sobre essas práticas. De toda a forma, a peça está concordante com a hipótese de Scarano (1991), ao cogitar a possibilidade de que os escravos no Brasil consumiam alimentos mais moles em razão da precária saúde bucal que impossibilitava o consumo de comidas mais duras.

Por outro lado, as carnes de baleias, de acordo com os registros históricos, eram rejeitadas fortemente pelas elites luso-brasileiras e consumidas amplamente pelos escravos africanos e poderiam ser um hábito alimentar mais antigo do que se estimava para o contexto da Casa da Torre. Ao analisar a distribuição espacial das ruínas da armação baleeira que pertenceu aos Garcia D’Avila, percebeu-se que a harmonia e a simetria dos espaços não estão condizentes com a hipótese de que a construção teria sido um antigo fortim e que teria sido reformada para ali funcionar uma armação baleeira.

A julgar pela mesma petrografia das rochas utilizadas na armação com aquelas utilizadas na edificação da Casa da Torre e usando, como referência, os modelos construtivos-cronológicos que foram elaborados por vários arquitetos para compreender as etapas de construção da residência, a armação baleeira pode estar cronologicamente recuada ao século XVII. Em razão de sua maior antiguidade, é possível aventar que essa armação, diferentemente das outras armações baianas, poderia ter sido um vetor que influenciou a distribuição da população no seu entorno, já que a aldeia da Praia do Forte está situada em suas imediações.

Em relação aos escravos indígenas, houve, na amostragem, peças únicas tanto em relação à morfologia quanto em relação às pinturas de matriz tupinambá. Diante da excepcionalidade desses materiais e sem a possibilidade de datá-los, duas situações se apresentam: trata-se de um material pré-histórico inédito, que seria produto de inovações da cultura material em nível local, ligado aos índios tupinambás<sup>124</sup> do litoral norte da Bahia no limiar do período colonial, ou estamos diante de possíveis materiais de contato dos europeus com os indígenas, tendo em vista que a Casa da Torre começou a se erguer em 1551.<sup>125</sup>

Se considerarmos que as peças tupis são do período histórico, em razão da presença de furos de possíveis alças ou de desenhos ainda não identificados na bibliografia, é possível interpretar esse material de contato a partir de duas perspectivas simbólicas diferentes: a de Tocchetto (1991), baseada no processo de aculturação e resistência perante a dominação europeia, e a de Ribeiro e Jácome (2014), baseada no “canibalismo” tupi com o objetivo de produzir parentescos.

Tocchetto (1991) interpretou que a presença de elementos tupi-guaranis na cerâmica histórica das missões no Rio Grande do Sul é uma expressão de resistência étnica diante do forte processo de aculturação, como consequência de contexto social fortemente assimétrico. Para a pesquisadora, os motivos tupis são verdadeiros marcadores étnicos e as alterações nas morfologias seriam o resultado do contato entre índios e brancos. Logo, essas cerâmicas estariam carregadas de significados simbólicos acerca de sua resistência cultural diante do processo de colonização.

---

<sup>124</sup> A princípio, os autores dessas cerâmicas seriam índios tupinambás, entretanto, há uma possibilidade, mesmo que remota, de que índios não tupis poderiam estar reproduzindo cerâmicas tupis naquele contexto, já que os Garcia D’Avila preavam índios por todo o sertão nordestino e os levavam para a faixa litorânea. Além disso, do ponto de vista da Antropologia, a etnia, a língua e a cultura material não estão obrigatoriamente sobrepostas.

<sup>125</sup> De acordo com o modelo de Brochado (1984), ao deixar a Amazônia, o ramo setentrional dos ceramistas tupiguaranis teria tomado o rumo do nordeste brasileiro, onde supostamente deveriam ser encontrados sítios datados no início da era cristã. Entretanto, Albuquerque (2008) afirma que os ceramistas tupiguaranis são recentes no Nordeste, posicionando-os cronologicamente entre os séculos XVIII e XVII, ou seja, pouco antes, durante e após o contato com os europeus (LIMA, 2008).

Já Ribeiro e Jácome (2014), ao analisarem o material tupi do litoral capixaba, defenderam a hipótese de que a imbricação de elementos nativos e europeus no aparato material do período histórico indica um contexto de inovação e de criação a partir de uma reconfiguração de elementos existentes. As autoras afirmam que essa predação do outro faz parte dos princípios estruturais do pensamento tupi-guarani, onde, por meio da captura proposital de pessoas, objetos, conhecimentos, substâncias e identidades, havia a intenção de assimilar o outro e, assim, criar relações de parentesco onde não existia.<sup>126</sup>

Na amostragem, o uso criativo e flexível dos recursos materiais pode igualmente ser verificado por meio de certas práticas incidentais ligadas ao aparato material das práticas alimentares, como a confecção de novos objetos a partir da reciclagem de faianças grossas que pertenciam à família Garcia D'Avila, a exemplo de um conjunto de contas e de rodela com furinhos na parte central, feitos a partir de faianças grossas.

Segundo Souza (2013), trata-se de uma “tecnologia expediente”, onde se utilizam as técnicas do momento, de forma rápida, não planejada, sem mais complicações e para suprir as necessidades mais imediatas. Ao contrário dos objetos descritos anteriormente, no caso das rodela e das contas de faiança grossa, não há o lastro étnico, onde, a partir de um motivo específico ou de uma morfologia igualmente específica, seja possível sinalizar o suposto grupo étnico o qual o artefato estaria associado.

Esses pequenos artefatos são particularmente importantes para a discussão sobre a arqueologia da escravidão no Brasil, pois a bibliografia, tradicionalmente, identifica a presença de escravos africanos ou indígenas a partir da semelhança dos objetos feitos no contexto da diáspora africana ou em contextos pré-históricos na tentativa de atribuir etnicidades. Aqui, temos grupos escravizados que empregaram soluções criativas e inovadoras na produção e no uso de recursos materiais de outra classe social, proporcionando uma nova linguagem plástica de cultura material e sem, necessariamente, apresentar uma “assinatura étnica”.

---

<sup>126</sup> Ribeiro e Jácome (2014) afirmam que essa ideologia “predadora” dos tupi-guaranis já estava presente no período pré-histórico, como a reocupação de antigos locais de habitação sambaqueiras e a reutilização de instrumentos líticos encontrados nesses locais para se utilizar em seus processos produtivos tradicionais. Localizados na costa brasileira e nas margens de alguns rios, os sambaquis foram locais de habitação e de sepultamento. Caracterizados por terem formato arredondado, foram construídos por povos caçadores-coletores-pescadores que acumularam restos faunísticos como conchas de moluscos e ossos de animais, especialmente peixes, mas também mamíferos, aves e répteis. Há ainda restos de caranguejos, ouriços, sementes e coquinhos. Com todos esses materiais, os sambaqueiros construíram pequenos montes que, geralmente, estão entre dois a seis metros de altura. Entretanto, particularmente no litoral de Santa Catarina, os sambaquis tiveram um caráter monumental, onde, nesse contexto, discute-se a complexidade social emergente e o uso de sambaquis como referenciais paisagísticos, já que alguns deles chegaram a ultrapassar mais de 20 metros de altura (DeBLASIS; GASPARELLO, 2009).

De acordo com Voss (2008), o emprego da criatividade dos escravos para criar novos materiais tem sido entendido como expressões simbólicas no contexto da relação dominante-dominado. O reuso de uma série de materiais que não, necessariamente, fazem parte do seu repertório de matérias-primas – aqui, temos o exemplo de faianças que foram coletadas, transformadas, ressignificadas e reutilizadas para outros fins – pode ser visto como uma resposta para expressar diferenças de hábitos em relação aos seus senhores e, sob uma perspectiva mais ampla, pode ser entendido como uma reação contra o próprio modelo de estética, cultura e sociedade imposto pelos colonizadores portugueses.

A evidência desses materiais reciclados no registro arqueológico da Casa da Torre e que, supostamente, são atribuídos aos grupos escravizados permite tecer narrativas sobre esses indivíduos que, além de terem sido trabalhadores sujeitos ao regime escravista, também foram sujeitos ativos em suas próprias vidas, lançando mão da criatividade diante da carência de recursos materiais.

Outro registro da amostragem que extrapola a visão tradicional de etnicidade é a moringa da Figura 91, esse recipiente demonstra uma peculiaridade que revela as colaborações e as trocas de informações entre pessoas de origens étnicas diferentes que resultaram em um novo objeto. A peça em questão apresenta a forma europeia, tratatando-se de uma moringa com base plana, apresenta um motivo decorativo pintado atribuído a grupos africanos, provavelmente ioruba, e a tinta avermelhada usada para representar o motivo na moringa é o tauá, pigmento avermelhado de origem indígena.

O motivo curvilíneo de origem africana e a cor vermelha de origem indígena também estão presentes em vasilhames das mais diversas morfologias e que estão, atualmente, à venda na Feira de São Joaquim, na cidade de Salvador, como pode ser visto na Figura 21. A estilística multiétnica dessas peças indica uma agência de cooperação entre grupos que possuíam substratos culturais diferentes, talvez diante da grande demanda por recipientes que armazenavam água potável, a fim de refrescar contra o forte calor tropical da região.

As evidências históricas, arqueológicas e etnográficas indicam que havia um forte mercado africanizado na região de Salvador, incluindo o litoral norte onde está localizada a Casa da Torre. Esses registros podem questionar a visão tradicional de que os grupos escravizados não teriam uma rede de utensílios para consumo e com insígnias próprias, visão essa justificada pela sua condição subalterna perante a forte estratificação social que estava vigente no período colonial.

Por outro lado, a resiliência indígena está presente quanto ao uso da tinta tauá nesses recipientes, permitindo discutir a agência e a participação do substrato indígena nesse processo. Ao contrário de determinados discursos que afirmam que a cultura indígena foi gradativamente desaparecendo, a utilização dessa tinta, desde o período colonial até a atualidade, demonstra que as vivências e as experiências dos sujeitos envolvidos ao longo dos encontros coloniais proporcionaram novas formas e expressões materiais e, por conseguinte, fizeram emergir novos comportamentos.

Esse caráter de “mestiçagem” na cultura material ou o fenômeno da “mistura de comportamentos” a partir de culturas distintas é, por vezes, traduzido, na bibliografia arqueológica brasileira, como *hibridismo*. Entretanto, consideramos esse termo inadequado para as discussões relacionadas com a cultura material, pelo fato do termo remeter à união de dois ou mais elementos supostamente estanques e que resultaram em algo supostamente híbrido, sugerindo a ideia de um produto artificial, exótico, insólito, estéril.

Meneses<sup>127</sup>, ao discorrer, criticamente, os contornos semânticos da expressão híbrido/ hibridismo em vários campos do conhecimento humano, explana que seu significado é inconsistente e não consensual e, portanto, não é possível convencená-lo para uma compreensão clara e denotativa, como se almeja para os parâmetros de linguagem científica.

Outro termo que é, frequentemente, utilizado na bibliografia arqueológica brasileira é a “crioulização” e, aqui, entendemos que também não é o termo mais adequado para retratar o processo que estamos discutindo, por dois motivos: 1-que do ponto de vista antropológico trata-se de um termo ambíguo, assimilacionista e neoevolucionista, na perspectiva de se um processo unilinear e; 2-por se tratar de um termo que apresenta uma conotação pejorativa para o contexto afro-brasileiro.

O termo “crioulização” é largamente empregado na ciência da Linguística para classificar aquelas línguas que são “mestiças”, produzidas a partir do encontro de duas ou mais línguas. Lucchesi (2019) em seu artigo “*Por que a crioulização aconteceu no Caribe e não no Brasil?*” aponta os fatores que não possibilitaram a sua formação do “crioulo” em terras brasileiras:

- um alto percentual de falantes da língua portuguesa, ou seja, portugueses e descendentes de portugueses nascidos no Brasil (mazombos) que estariam em torno de 30% da população colonial desde o século XVII, uma

---

<sup>127</sup>Dr. Prof. José Newton Meneses, comunicação pessoal, 2019.

porcentagem maior do que o concebido como valor máximo para que ocorra crioulização lingüística, que seria de 20%;

- uma maior representatividade de pequenas propriedades, para além das grandes plantations, e que possuíam em média de 1 a 5 escravos, o que implicaria em uma relação mais próxima dos africanos com os seus senhores portugueses;
- uma maior assimilação dos “crioulos” e dos mulatos, que eram culturalmente estimulados a adotar os padrões lingüísticos e culturais da sociedade branca;
- um alto grau de “mestiçagem” presente na formação da população colonial, com um grande contingente de mulatos desde o século XVII;
- o advento do ciclo do ouro em Minas Gerais (e em algumas regiões de Goiás e Mato Grosso) no século XVIII, que teria proporcionado aos escravos que trabalhavam nas minas um contato mais próximo com seus senhores, uma situação que seria semelhante aos escravos domésticos das fazendas e dos contextos urbanos.

Lucchesi (2019) explana para haver a formação de uma crioulização lingüística, é necessária de uma ruptura radical na transmissão da língua do grupo dominante para o grupo dominado. Esse rompimento ou mesmo um distanciamento em relação aos falantes do grupo dominantes fariam com que os escravos ganhassem um vocabulário muito restrito dos seus senhores, com os quais formavam frases praticamente desprovidas de qualquer marcação gramatical. E na medida em que os escravos não tinham, motivação e/ou contato com os senhores no cotidiano para praticar a língua, haveria uma reestruturação do idioma, gerando ao final uma língua crioula.

O autor ainda explana que as línguas crioulas no Caribe teriam se formado entre 1650 a 1750, e que lá, a formação quase exclusiva de grandes plantations, a presença de uma grande massa de africanos que sempre foi abastecida pelo tráfico negreiro, a baixa taxa de natalidade de populações “crioulas” e a baixa porcentagem de mulatos, teriam propiciado um contexto favorável para a gênese de línguas crioulas (LUCCHESI, 2019).

Já nos estudos históricos, o termo é fortemente criticado por sua ambiguidade semântica e pelo seu uso indiscriminado, principalmente, no debate acadêmico norte-americano. Segundo Parés (2005), as principais críticas ao conceito de crioulização seriam:

- que a criouliização cultural e a criouliização demográfica são fenômenos diferentes e que embora os processos possam estar inter-relacionados, eles não são paralelos e nem o primeiro é resultado do segundo;
- que o termo “criouliização” apresenta um viés assimilacionista;
- que o processo de “criouliização” aconteceria de forma rápida a uma síntese cultural e não explicaria como ele exatamente ocorreria ;
- que a ‘criouliização’ minimizaria a importância da agência dos africanos no contexto atlântico, através da persistência e relevância das identidades africanas nas Américas;
- que os defensores da “criouliização” não levam em consideração que a interação entre europeus e africanos já ocorria em solo africano, sendo um dos exemplos mais citados na bibliografia é o da influencia do catolicismo no Reino do Congo desde o século XV;
- que o processo de “criouliização” pressupõe apenas a idéia de dois “estágios” consecutivos em relação à mudança de geração, de caráter irreversível e unidirecional;
- que a “criouliização” conota a ideia de “hibridização”;
- que a “criouliização” é tratada apenas como uma mudança cultural que interagiu dialeticamente com tendência final à “europeização”;
- que os defensores da “criouliização” desconsideram a existência de uma ambivalente relação de conflitos e de alianças entre africanos e “crioulos”, enquanto forma de sobrevivência frente ao sistema escravista e como estratégia de mobilidade social;
- que havia clivagens, hierarquias, cisões e disputas culturais entre os próprios escravos africanos em solo americano, os quais não podem ser caracterizados como um bloco único e monolítico;

O outro argumento contrário ao uso do termo “criouliização”, é a carga pejorativa que a palavra “crioulo(a)” tem no Brasil. Não importa se uma pesquisa arqueológica trata de uma cultura material mais recente, ligada ao período colonial, ou mais antiga, ligada ao contexto pré-colonial, pois os resultados sempre repercutirão no tempo presente e o arqueólogo precisa ter a necessária sensibilidade social para perceber sobre como a sua pesquisa pode repercutir diante dos mais variados segmentos da sociedade.

O uso do termo “crioulo” ainda apresentam contornos bastantes polêmicos, já que está concebido como uma forma de insulto e injúria racial contra os indivíduos de descendência africana e aqui, dentro uma perspectiva mais ampla, essa discussão envolve mais do que uma simples empatia, ou seja, a atitude de se colocar no lugar do outro, mas de compreender que os artefatos não “falam” por si mesmos, já que a cultura material não possui significados naturais ou inerentes.

Entendemos que são os próprios arqueólogos que conferem significados à cultura material e que as conseqüentes interpretações sobre ela, sempre estiveram influenciados por agendas sociopolíticas de sua época. Dentre outras palavras, a descrição, a análise, a classificação e a leitura que se faz dos objetos não derivam simplesmente da sua produção em si, mas também do uso de diferentes referenciais teóricos e, principalmente, da percepção, da experiência e da vivenciado outro, que pode ser um olhar individual ou coletivo sobre uma determinada questão (LEONE, 1981; HODDER, 1995, LIMA, 2011).

Não se trata aqui de radicalizar o discurso e banir o uso do termo “crioulo” de forma absoluta, mas usá-lo apenas naqueles contextos que o permite, a exemplo da América Francesa, já que em lugares como Haiti, Martinica, Guadalupe, Guiana Francesa, etc. ser “créole” é um motivo de orgulho e de diferenciação étnica pelos afrodescendentes, expressos em tanto no campo material, como no campo imaterial de sua cultura, como as línguas, as danças, as músicas, as vestimentas, as comidas e dentre outros- tudo com uma estética reconhecidamente como “crioula”. Já em outros contextos, o termo pode ser ainda mais destoante, como na América Espanhola, posto que o termo “criollo” se refere aos brancos, descendentes dos espanhóis, nascidos em terras americanas.

Dessa forma, aquelas peças cerâmicas consideradas “mestiças”, como a moringa “multiétnica” da Casa da Torre, temos por entendimento de que houve ali um enriquecimento, uma somatória, uma adição de elementos que provocaram o surgimento de uma cultura material que apresentou uma nova linguagem plástica e não um empobrecimento por vias assimilacionistas e neoevolucionistas.

A questão dessa soma de elementos indígenas, africanos e europeus em determinadas cerâmicas produzidas por segmentos populares apresenta-se como ponto nodal para se pensar em uma possível etnogênese genuinamente brasileira e que teria proporcionado uma continuidade na produção dessa estilística até a atualidade, e aqui, defendemos que esse processo seja, na verdade, o resultado de uma *transculturação*.

Uma vez que o termo “crioulização” é ambíguo e que outras disciplinas contestam sobre a sua ocorrência no Brasil, como a Linguística e a História, a ideia da *transculturação* já presume em seu conceito que a cultura é sempre mutável e inerente à própria condição das sociedades humanas, que estão sempre em busca de um equilíbrio, diante de fatores internos e externos que incidem sobre elas. O termo *transculturação*, ao transmitir a concepção de movimento, de ação, de circulação e de atuação de forma inexorável, permite oferecer um melhor entendimento acerca da multietnicidade que tanto marcou os encontros coloniais.<sup>128</sup>

Assim, a complexidade em discutir vestígios de grupos escravizados não está restrita apenas em sua identificação no registro arqueológico, já tão marcados pela sua exiguidade, mas também na forma de interpretá-los. O problema, para uma compreensão mais ampla sobre a cultura material dos escravos, sobretudo aqueles de origem africana, deve-se, muitas vezes, aos fortes estereótipos e preconceitos sobre a cultura negra, desde a ascensão mundial do “racismo científico” no século XIX (TRIGGER, 2004) e, mais tarde, no Brasil, com a publicação do clássico *Casa grande e senzala*, agravando ainda mais a situação.

Baseados na matriz teórica do evolucionismo e dentro de um contexto histórico colonialista, os autores do século XIX estabeleceram uma hierarquização das diferentes “raças” humanas, colocando os povos africanos e australianos como mais inferiores e primitivos, justificando a dominação e o extermínio desses povos. Essa classificação raciológica foi abandonada no século XX, entretanto, surgiu, no Brasil, a construção de um discurso nas Ciências Sociais, capitaneado, principalmente, por Gilberto Freyre (1943) e Sérgio Buarque de Holanda (1956), de que havia, na base histórica da formação da sociedade brasileira, uma harmonia entre brancos, negros e índios, em razão de uma numerosa população “mestiça” constituída por mulatos, mamelucos, cafuzos e pardos. Entretanto, esse entendimento está sendo cada vez mais questionado, perante a constatação de uma realidade profundamente desigual, racista e violenta, que está presente desde o período colonial.

Dessa forma, investigações sobre a cultura material dos escravos africanos e indígenas na arqueologia histórica brasileira ainda é um tema pouco explorado e cheio de inconsistências, a exemplo da nossa própria dificuldade em lidar com as dimensões ética eêmica da etnicidade a partir dos objetos, no emprego de termos questionáveis como hibridismo e crioulização e na persistência quanto ao uso da teoria da degeneração (FERREIRA; NOELLI, 2007). O desafio, ao analisar artefatos, como a moringa “multiétnica”, implica ainda em

---

<sup>128</sup> O termo *transculturação* é usado por vários arqueólogos no Caribe como Garcia (2019), Domínguez (2019), Mora (2019), Carvajal (2019), Reyes (2019) e Alvarez e Mora (2019). Esses trabalhos encontram-se em Navarro, Domínguez e Funari (2019). No Brasil, o termo também é usado, a exemplo de Zanetini (2005, p. 160).

ultrapassar os equívocos causados pela cortina de fumaça lançada por discursos de orientação nacionalista, os quais valorizam narrativas que não apresentam conflitos e que exaltam uma suposta a homogeneidade cultural (CHAUÍ, 2000; TRIGGER, 2004).

Se uma das pedras de toque da Arqueologia é dar visibilidade àqueles que não possuíam, os artefatos que pertenceram aos grupos escravizados do período colonial têm o papel de demonstrar a agência de indígenas, africanos, pardos e mesmo de brancos pobres – grupos que não tiveram o direito de levar quase nada de sua cultura material ao serem desterrados e dominados e que não puderam registrar, para a posteridade, a sua versão sobre os fatos históricos.

### 7.3 CULTURA MATERIAL E AGÊNCIAS

Esta tese, ao tentar pesquisar os utensílios associados às práticas alimentares da Bahia colonial, explorou, principalmente, as dimensões cognitivas e ideacionais da cultura material. A pesquisa foi desenvolvida a partir de variáveis sociais, ideológicas e simbólicas, buscando analisar a relação entre os princípios organizacionais e a cultura material, bem como os hábitos de indivíduos que pertenciam a diferentes origens socioculturais.

A adoção da perspectiva que guiou as análises e as interpretações desta pesquisa se deve ao fato de que o contexto histórico oferece importantes subsídios a partir de fontes documentais, as quais dão acesso às categorias cognitivas, à ideologia, ao sistema de crenças e aos aspectos de organização sociopolíticos, proporcionando as condições de perscrutar por domínios que tratam da vida social dos objetos, de forma a proporcionar discussões consistentes diante do que está sendo refletido e teorizado no âmbito das Ciências Sociais (HOLBRAAD, HENARE, WASTEL, 2007; STRATHERN, 2014).

Entretanto, mesmo se tratando de sociedade pretérita que deixou manuscritos que podem ser acessados, determinados aspectos ainda foram difíceis de interpretar, como, por exemplo, a suposta ascendência judaica da família Garcia D'Avila e a diversidade de identidade étnica dos seus escravos africanos. Esse problema demonstra o quanto a etnicidade ainda é uma dimensão de grande complexidade quando se tenta aplicá-la para indivíduos do passado, ao contrário da Antropologia que tem acesso ao indivíduo vivo, sendo possível autoafirmar a sua identidade étnica.

Apesar de ter desenvolvido a análise de diversos artefatos, com ênfase para as cerâmicas, a investigação procurou manter uma relação de interatividade com a Antropologia e a História. Por reconhecer que a cultura é sempre transformacional, que nunca está parada no tempo e no espaço, procurou-se compreender como a ideologia do Antigo Regime se manifestou no aparato material ligado à alimentação no período colonial na Bahia. Assim, a pesquisa foi desenvolvida partir de três etapas:

- 1- a realização de uma ampla contextualização histórica sobre as práticas alimentares na Bahia ao longo do período colonial, envolvendo diversos aspectos e contemplando as cerâmicas populares da atualidade;
- 2- a análise de uma coleção recuperada de uma imponente propriedade rural escravista que apresentava artefatos associados à uma das famílias mais tradicionais da Bahia e seus escravos de origem indígena e africana;

- 3- a análise de uma coleção recuperada de um naufrágio português datado de 1668, que trazia a bordo um importante grupo de portugueses elitizados, incluindo o futuro o governador-geral do Brasil.

Essa disposição em se debruçar sobre a cultura material das três grandes classes sociais e de trabalhar com diversas fontes históricas a fim de subsidiar as análises dos vestígios arqueológicos proporcionaram um melhor entendimento sobre as práticas alimentares de cada estrato social e sobre como a agência dos indivíduos operou de forma subjacente, negociando com os princípios da ordem estamental que estavam vigentes.

O registro documental consultado se referiu, principalmente, aos grupos mazombos, a classe aristocrática nascida na Bahia e que detinha o poder local. Nessas fontes, percebemos que houve forte agência de coletividade ao acionar mecanismos de compensação para substituir aquelas tradicionais comidas e bebidas portuguesas nos momentos de crise de abastecimento.

A obsessão em consumir carnes bovinas, em detrimento de um rico cardápio ecologicamente oferecido pelas matas, pelos rios e pelos mares, e alimentos como farinha de trigo, que foi substituída várias vezes pela farinha de mandioca, ou mesmo o vinho, que, em sua escassez, era “batizado” com água e vinagre para render mais volume, demonstra como a manipulação da alimentação visava impedir o simbólico rompimento de uma elite que estava insegura sobre o seu próprio *status* e que, embora nascida muito longe de Portugal, não queria cortar os seus laços umbilicais com a dieta lusitana.

Na outra mão desse movimento, havia aqueles alimentos ignorados e desprezados, que, dentro de uma ótica estamental, foram reservados aos grupos escravizados. A cachaça, bebida alcoólica derivada do processamento da cana-de-açúcar, e a carne de baleias foram os exemplos mais representativos dessa negação. Essa situação de oposição nos encorajou a investigar a armação baleeira que pertencia à família Garcia D’Avila. Ao que tudo leva a crer, a caça, o processamento de cetáceos e o consumo da desprestigiada carne de baleia pelos escravos já estavam em curso desde o século XVII.

Em relação ao aparato material, as cerâmicas de barro simples formaram a maioria da amostra da Casa da Torre, onde as peças principais foram os pratos de servir, de variados tamanhos e com a sua abertura ora mais plana ora mais funda, mas que apresentaram como traço unificador: o protuberante pé anelar, indicando que sua função principal era de servir o alimento à mesa. A decoração principal foi a do tipo plástica com a temática família das linhas onduladas ou ondulada de forma concêntrica, entretanto, a maior parte não apresentou marcas

de uso, sugerindo que muitas delas fossem usadas para armazenamento, para serviço à mesa ou para o próprio consumo.

As cerâmicas vidradas apresentaram um perfil semelhante, na Casa da Torre, a maioria da amostragem é composta por tigelas sem motivos, quando aparecem, estão representados pela decoração plástica com família de linhas retilíneas ou onduladas de forma concêntrica ao vasilhame. A maioria delas não apresentou marcas de uso, sendo que o tipo mais comum foram fuligens na parte interna e externa simultaneamente. No Galeão, as botijas ou peroleiras predominaram quase em absoluto, mas com uma frequência ínfima de decoração plástica. Nenhuma apresentou marcas de uso.

Quanto às porcelanas da Casa da Torre, elas perfizeram apenas seis peças, sendo todas tigelas com decoração pintada com azul sob fundo branco. Destaca-se que algumas dessas peças foram produzidas no século XVIII na Província de Fujian e se destinavam apenas ao mercado interno chinês. Na amostragem do Galeão, não foram identificadas peças de porcelana, embora Mello Neto (1977) tenha descrito a recuperação de duas peças durante os trabalhos de resgate. As *stonewares* pouco contribuíram para a amostragem, na Casa, predominaram as formas de tampas e garrafas e, no Galeão, novamente, as botijas ou peroleiras reinaram, mas, em ambas as amostragens, não houve frequência de decoração, a exceção da garrafa belarmino do Galeão Sacramento.

Em relação às faianças grossas, predominaram pratos individuais nas duas amostras, o que nos levou a investir em sua análise por meio da estatística, demonstrando que os pratos da família Garcia D'Avila eram mais pesados e mais fundos. A quase totalidade das peças de faiança era pintada seguindo o milenar padrão clássico do azul sob fundo branco e, muitas vezes, com contornos vinhoso. Contudo, chamou-nos a atenção a presença de três peças que apresentaram a cor amarela, uma característica que, na amostragem da coleção da Casa da Torre, não foi identificada durante as análises.

A cor amarela provinha do antimônio, um recurso mineral de difícil acesso para os ceramistas da época (CALADO, 2009) e para discutir a profundidade da diferença entre a decoração da Casa da Torre e do Galeão Sacramento, é necessário fazer uma rápida digressão para a Ásia, local onde a faiança azul sob fundo branco foi inventada.

Essa pasta cerâmica, bem como a dualidade azul e branca que predomina em sua estética têm a sua origem na antiga Pérsia, atual Irã. No século XIII, Kublai Khan, neto de Gengis Khan, construiu um dos maiores impérios que a humanidade viu, superando o Império Romano e concorrendo apenas com o Império Britânico da Rainha Victoria do século XIX. O

imperador mongol estabeleceu o seu reino que abrangia do Mar Negro ao Mar do Japão e do Camboja ao Ártico, tornando-se imperador da China (MACGREGOR, 2013).

Nessa gigantesca faixa territorial, o Oriente Médio também ficou sob seu julgo e destruição, como o famoso saque à cidade de Bagdá pelos mongóis que ainda permanece vivo na tradição oral do povo iraquiano e a destruição das olarias persas que produziam cerâmicas pintadas em azul e branco. Gengis Khan, além de guerreiro, valorizava as artes e, uma vez, a Pax Mongolica foi estabelecida, também apoiou a fabricação de vários artigos de luxo. Como as populações do Oriente Médio apreciavam aquelas cerâmicas bicrômicas, os chineses, de forma oportuna, começaram a produzir maciçamente para eles, usando o cobalto iraniano, chamado na China de *huihui qing*, para obter a pigmentação azul e satisfazer as exigências do mercado persa (MACGREGOR, 2013).

Hurcombe (2007), ao discutir a dimensão sensorial dos artefatos arqueológicos, ressaltou que as cores contêm, muitas vezes, significados sociais. A arqueóloga afirma que o mundo contemporâneo possui cores marcantes, mas que, no passado, o emprego de cores nos objetos era abstruso, de alta complexidade e exigia dos indivíduos as condições de acesso às matérias-primas, a técnica adequada para tingir ou pintar o objeto e a intensidade certa para dar os entretons, a fim de obter o efeito visual desejado e transmitir mensagens subliminares por meio das cores.

Dessa forma, temos amostras de que a milenar tradição do azul e branco, um verdadeiro arquétipo das porcelanas chinesas e cujas faianças europeias foram o seu simulacro, teve a sua continuidade quebrada ao se empregar tinta amarela para decorar certos motivos. A identificação de apenas três peças no Galeão e nenhuma na Casa da Torre permite pensar que essa cor “intrusa” tivesse um forte significado simbólico para os reinóis, conforme frisou Hurcombe (2007), fazendo com que aqueles utensílios a tivessem adquirissem a condição de bens posicionais.

Ainda em relação aos aspectos decorativos, chamou-nos a atenção a presença de um desenho estilizado em algumas peças do Galeão Sacramento, que não apareceu na amostragem da Casa da Torre. Sempre na cor do vinho, aparecem no fundo da superfície interna de peças da família tigelas sempre e em outras morfologias jamais, alguns maiores e outros menores. Apesar de apresentarem pequenas variações, todos os motivos observados lembram algo semelhante a um escorpião.

A partir da consulta em várias publicações portuguesas, não há uma identificação mais pormenorizada desse desenho, apenas lhe é alcunhado como “monograma”, bem como

outros tipos de monogramas encontrados nos registros arqueológicos portugueses. A sua recorrência em outros contextos aponta que seja algum tipo de marca de fabricante, embora a bibliografia consultada não explore esse ponto, talvez em decorrência do fato de não haver pesquisas orientadas na direção de se investigar o seu significado.<sup>129</sup>

As faianças finas, um tipo de pasta que só se popularizaria a partir de fins do século XVIII, aparece na Casa da Torre de forma muito discreta. A morfologia principal foram as tigelas, que indicam a preferência alimentar por alimentos líquidos e pastosos na primeira metade do século XIX. Ressalta-se que, na amostragem, foi identificada apenas uma peça decorada com a técnica do *transfer printing*, algo surpreendente por ter sido um tipo de decoração muito comum em sítios arqueológicos ligados às elites do século XIX pelo Brasil (SOARES, 2011).

Quanto aos vidros, aos metais e os talheres feitos a partir de material animal, os utensílios do Galeão Sacramento demonstraram que seus detentores possuíam um altíssimo prestígio social, contanto com talheres de metal e cabos de talher feitos a partir de osso e/ou chifres, conforme foi detalhado no capítulo anterior, ao passo que, na Casa da Torre, os vidros em sua maioria são do século XIX, quando o material vítreo já estava mais disseminado, e os metais se restringiram apenas a uma tesoura naquele espaço doméstico, a par do registro documental sobre o uso de utensílios de prata.

Dentro de uma escala maior, é possível que alguns desses objetos feitos a partir de porcelanas, de faianças e de vidros, poderiam ser considerados como matérias-primas exóticas dentro do contexto colonial e que, conseqüentemente, teriam um forte conteúdo ideológico, por serem materiais de pouca acessibilidade para os segmentos menos favorecidos. Contudo, ao adentrar no século XIX, foi necessário desenvolver mais um mecanismo de diferenciação social, para além da posse do próprio objeto.

A gradativa formação de segmentos médios, proporcionada por uma maior mobilidade no Brasil Imperial e Republicano, e a produção industrial em larga escala na Europa, particularmente na Inglaterra, permitiram um maior barateamento desses bens, fazendo com que outros setores da população consumissem matérias-primas que no período colonial eram de difícil aquisição, a exemplo das faianças grossas portuguesas, um tipo de cerâmica que já

---

<sup>129</sup> Levantamos a hipótese de que o monograma presente em várias peças do Galeão poderia ser de origem maçônica e, para tanto, visitamos uma loja maçônica em Belo Horizonte para tentar compreender seus símbolos, tendo em vista que o motivo presente nas tigelas faz lembrar um escorpião de forma estilizada. Entretanto, apesar de na cultura maçônica também haver desenhos estilizados de escorpiões, não chegamos à conclusão sobre a origem desse monograma.

era relativamente popular em Portugal há séculos, mas que na América Portuguesa ainda eram peças de raro consumo entre as camadas populares.

Contudo, com a abertura dos portos, a independência do Brasil, a abolição da escravidão e a proclamação da república, novos parâmetros de distinção social foram adotados para se adequar ao dinamismo e à mobilidade socioeconômica que apareceria ao longo do século XIX. Foi neste contexto que as famosas regras de comportamento e de etiqueta à mesa surgiram em cena para legitimar diferenças e autoridade de uns sobre os outros. No século XIX, assistiu-se a uma explosão de livros e de manuais de etiqueta, que serviram como verdadeiros mapas de inclusão ou de exclusão social, já que naquela altura, não bastava apenas possuir determinados objetos como ocorreu no período colonial, neste momento era necessário saber utilizá-los, dominando códigos de comportamentos altamente complexos para se diferenciar dos emergentes (SOUSA, 1998).

Assim, na Bahia colonial, a ideologia da sociedade estamental ficou expressamente marcada por meio de uma clara distinção dos utensílios que pertenciam aos embarcados no Galeão Sacramento e aqueles que pertenciam à família Garcia D'Avila. Apesar ambos os grupos pertencerem aos segmentos dominantes, os interesses eram diferentes e se refletiram na sua cultura material. Todos os pressupostos de agência de Sztompka apresentados no Capítulo 2 foram identificados durante a pesquisa através de exemplos pontuais:

1. *“a sociedade é um processo e passa por mudanças constantes”*: o conjunto artefactual do Galeão Sacramento demonstra que a ritualização, a segmentação e a formalização das refeições foi um processo de longa duração e que se fez presente no período colonial brasileiro;
2. *“a mudança é principalmente endógena, assumindo a forma de autotransformação”*: a presença de peças multiétnicas, como a moringa da Casa da Torre, indicando que o vasilhame é um produto das colaborações e das fricções entre grupos que possuíam diferentes substratos socioculturais;
3. *“o motor da mudança é, em última instância, a capacidade de ação dos indivíduos humanos e coletividades sociais”*: o aparente paradoxo que existiu na Casa da Torre da família consumir diferentes pastas cerâmicas de diversas procedências, mas que mantiveram o mesmo perfil alimentar ao longo dos séculos;
4. *“a direção, objetivos e velocidade da mudança estão sujeitos à disputa entre múltiplos agentes, tornando-se uma área de conflitos e lutas”*: esse pressuposto

está exemplificado por meio da decoração presente na garrafa belarmino na coleção do Galeão, demonstrando a crescente tensão entre católicos e protestantes, por meio de uma representação satírica dos ceramistas germânicos ao bispo católico Roberto Belarmino;

5. *“a ação ocorre no contexto de estruturas recebidas, que ela molda, por sua vez, resultando na qualidade dual das estruturas (moldam e são moldadas) e na qualidade dual dos atores (produzem e são produzidos)”*: condicionados pela falta de recursos materiais, os escravos da Casa da Torre lançaram mão da criatividade e reciclaram peças de faiança grossa de seus senhores, surgindo assim uma nova linguagem de cultura material;
6. *“o intercâmbio entre ação e estrutura ocorre no tempo, por meio de fases alternadas de criatividade motriz e determinação estrutural”*: nos momentos de carência dos alimentos posicionais, a elite mazomba lançava mão de mecanismos de compensação e de substituição a fim de manter as condições materiais para perpetuação de próprios seus interesses.

Assim, a pesquisa demonstrou evidências de como a agência operou para refoçar esses limites sociais, contudo, sabe-se que uma das condições humanas é a contradição. Assumindo esse traço intrínseco de estratificação social, haveria algum tipo de contradição na cultura material analisada? Houve algum elemento contrário à naturalização da desigualdade social dentro da esfera das práticas alimentares? Como teria ocorrido essa manipulação pelo contraditório e quem foram os seus agentes?

Em relação aos grupos dominados, as cerâmicas destinadas ao armazenamento e ao consumo de água potável, certamente, tiveram grande utilidade e visibilidade em razão da necessidade de ingerir água. Pelas características da moringa “multiétnica” da Casa da Torre, possivelmente essa peça estavaria incorporada no rol de utensílios da família, devido às suas morfologias europeias, mas por outro lado aqueles vasilhames observados na Feira de São Joaquim apresentam uma estilística semelhante, herdeira dos antigos porrões e talhas que, de acordo com as fontes etno-históricas também estavam presentes em lares da velha aristocracia baiana. Esse intercâmbio cultural com peças cuja estilística que circulava entre as camadas elitizadas e as camadas mais populares, pode indicar que houve algum tipo de uma negociação entre dominantes e dominados.

Seus motivos curvilíneos, possivelmente de origem africana e pintados com tintas nativas da Bahia, veiculam certamente algum tipo de mensagem e sua continuidade, até os dias

atuais, reforça que eram elementos que não poderiam ser rejeitados ou perdidos. O cuidado com que os ceramistas tinham em perpetuar essa estética, levanta a hipótese de que não era apenas um ofício, mas que haveria significados simbólicos que explicariam a sua manutenção. Aqui, propomos buscar, na etnografia afrobrasileira, uma *tentativa de interpretação* para explicar essa longevidade e a penetração dessa estética subalterna em espaços de grupos dominantes, um aspecto que estaria em contradição com os valores ideológicos estamentais.

O aspecto morfofuncional das peças observadas na Feira de São Joaquim, voltadas para a armazenagem de água, como talhas, quartinhas, porrões, moringas e corbélias; e as pinturas do século XVIII que exibem mulheres negras com talhas na cabeça com uma estilística muito semelhante, nos faz pensar na possibilidade de que esses vasilhames, que tinham por função armazenar água doce, poderia estar estreitamente associados um determinado segmento da população, mais especificamente às mulheres negras.

Ao contrário de muitas das mulheres brancas da elite luso-baiana que ficavam reclusas em suas casas, escondidas pelos muxarabis e restritas em seus afazeres domésticos, muitas mulheres negras tinham o seu cotidiano centrado nos espaços públicos, vendendo aos transeuntes toda a sorte de quitutes e de água potável pelas ruas, sendo uma atividade caracterizada como um trabalho predominantemente feminino, conforme apresentado no Capítulo 4.

A visibilidade de uma cerâmica utilitária “multiétnica”, possivelmente ligada às negras de ganho, também se justificaria com uma importante variável que incide sobre a cultura material: a demografia. O contexto colonial baiano sempre apresentou um grande contingente populacional de origem africana e, por conseguinte, haveria um possível mercado consumidor com gostos francamente africanizados. Essa condição poderia ter sido um dos fatores determinantes para viabilizar que esses vasilhames fossem continuamente reproduzidos para o armazenamento e ao consumo de água potável.<sup>130</sup>

Enquanto produtos das relações sociais assimétricas entre brancos, negros e índios, essas cerâmicas não são necessariamente europeias, africanas ou nativas. Apesar das assimetrias que o sistema escravocrata conferiu aos grupos subalternos, esse mesmo sistema acabou por gerar frutos de seus próprios processos internos, ao permitir que elementos “afrolusóindígenas” ganhassem visibilidade em um determinado nicho no amplo espectro das

---

<sup>130</sup> Agostini (2011) no eixo Rio-São Paulo e Ribeiro (2017) no Rio Grande do Sul demonstraram que, apesar da condição subalterna dos escravos brasileiros aos seus senhores, havia mercados bem estruturados para a aquisição de bens e de mercadorias voltados para os gostos africanizados.

práticas alimentares, onde, pelas mãos dessas “mulheres de cor”, a sua disseminação e manutenção foram garantidas até chegar aos dias atuais.

Por meio da labuta e da faina diária, sob um sol escaldante, essas mulheres negras baianas conseguiram abrir o seu espaço ao popularizar a circulação e o consumo da água fresca potável dando peculiares contornos sociais a essa classe morfofuncional de cerâmica, expandindo e influenciando gostos e preferências. Não obstante, mesmo desfrutando de uma maior condição de visibilidade social em razão da necessidade fisiológica de ingerir água, essas cerâmicas e as suas usuárias permaneciam submetidas ao jugo dos grupos dominantes, muito embora várias negras de ganho tivessem conseguido suas cartas de alforria, criando uma tímida e incipiente “classe intermediária”.<sup>131</sup>

Além do fator demográfico, outro elemento que poderia ter contribuído para estimular a continuidade dessa estética tão marcante na cerâmica popular baiana seria a religiosidade de origem iorubá. Conforme foi apresentado, a historiografia baiana divide o tráfico de escravos em grandes ciclos e o último grande ciclo foi dos escravos trazidos da costa da Nigéria e de Benin, no qual o seu substrato cultural terminou por dominar, em grande parte, a cultura afrobaiana de forma muito significativa se comparada com os outros grupos étnicos africanos. Os recipientes em questão guardam em comum o armazenamento de água doce, que, na mitologia iorubá, é representada pelo orixá feminino, Oxum. Segundo o fotógrafo Pierre Verger (1999, grifo nosso):

Oxum é das mulheres graciosas e elegantes, com paixão pelas jóias, perfumes e vestimentas caras. Das mulheres que são símbolo do charme e da beleza. Voluptuosas e sensuais, porém mais reservadas que as de Iansã. Elas evitam chocar a opinião pública, á qual dão muita importância. Sob sua aparência graciosa e sedutora, escondem uma vontade muito forte e um *grande desejo de ascensão social*. [grifo nosso]

Sob o comando de Oxum, filha de Iemanjá e Oxalá, uma das esposas de Xangô, considerada a senhora da beleza, da juventude, da sensualidade, do amor, da riqueza, da vaidade, da maternidade e do poder feminino, as negras de ganho armazenavam, simbolicamente, o orixá nesses recipientes, tendo em vista que as divindades possíam as “comidas e bebidas de santo”.

Os recipientes cerâmicos saciavam a sede da população e eram levados durante a lavagem de objetos, corpos, animais, casas, ruas, quintais, becos, vielas, escadarias, igrejas,

---

<sup>131</sup> Segundo Del Priore (2016), algumas negras de ganho, além de conseguirem sua carta de alforria, ainda conseguiam comprar um escravo para ser o seu marido.

terreiros etc. Frequentemente, adicionam-se diversas essências como alfazemas e lavandas para afugentar os maus espíritos e as entidades malignas.

Aliada à essa agência, a força da demografia africana garantiria um espaço específico para esses recipientes no cotidiano e ao colocar essas cerâmicas nos espaços públicos e privados, a sociedade baiana colonial entrou em contradição, abrindo brechas para a acanhada ascensão social das negras de ganho. Contrariando os manuais de cozinha como o célebre *Arte da cozinha* de Domingos Rodrigues, datado de 1680, o qual recomendava o afastamento de “gente de cor” dos alimentos (BACELAR; MOTT, 2016), aquela sociedade mostrou a sua contradição ao permitir que uma estilística “afrolusoindígena” se perpetuasse em meio a recipientes destinados ao armazenamento de água.

Dessa maneira, nos limitamos a apresentar, com caráter ainda um tanto especulativo, que a perpetuação dessa estilística poderia ter sido beneficiada por uma agência feminina ligada à natureza e à sobrenatureza e por razões de ordem demográfica, por meio da existência de um mercado consumidor com gostos africanizados na Bahia, favorendo a sua manutenção e a reprodução dessas cerâmicas até os dias atuais.

Estamos inclinados a sugerir que a estilística dessas cerâmicas seja o resultado de uma transculturação, entre europeus, indígenas e africanos, gerando uma cerâmica brasileira, conforme foi explanado anteriormente. Entretanto, é importante ressaltar que não sabemos como esses ceramistas de origens socioculturais distintas se viam e como eles viam os seus diferentes, ou seja, não sabemos se os ceramistas baianos se consideravam de fato como brasileiros autênticos e muito menos, como e quando, essa consciência étnica de “brasilidade” começou a ser formada pela cultura material.

E por essa razão, evitamos nesta tese o uso do termo “etnogênese”, em razão de não sabermos se a partir da fusão desses elementos houve, forçosamente, sentimentos de “união” entre os diferentes grupos étnicos ao longo do período colonial. Nestas condições poderíamos afirmar que houve, na melhor das hipóteses, um sentimento de “cooperação” e, sendo assim, até o presente momento, não temos elementos suficientes para falar em “etnogênese”.

Todo esse quadro interpretativo sugere que o modelo explicativo de Roger Bastide faça mais sentido para compreender o perfil dos artefatos associados aos escravos, do que em relação aos modelos de Herkovists, Frazier e de Mintz e Price- todos apresentados no Capítulo 2. A partir de um regime fortemente opressor, como o sistema escravista, os grupos subalternos da Bahia lançaram mão da criatividade e fundiram elementos europeus, ameríndios e africanos

criando uma nova cultura material, como pode ser verificado no registro arqueológico da Casa da Torre e nas peças observadas na Feira de São Joaquim.

Já entre a cultura material dos grupos dominantes, há uma situação que nos parece um pouco contraditória e que está relacionada à qualidade das faianças grossas portuguesas presente nos dois sítios. No início das análises das coleções, esperávamos encontrar uma ocorrência muito maior de defeitos nas peças da Casa da Torre do que em relação ao Galeão Sacramento. Olhando a situação pelas lentes da ideologia estamental, era de se esperar que o grupo de reinóis que estava embarcado no navio tivessem peças de faiança de qualidade técnica muito superior àquela que seria encontrada na Casa da Torre. Entretanto, a porcentagem de peças demonstrou que não haveria diferenças significativas, com 4% das peças que não foram encontrados defeitos tecnológicos no navio e apenas 10% de peças que não tiveram defeitos tecnológicos identificados na casa.

O outro aspecto a ser ressaltado é que os defeitos tecnológicos encontrados no Galeão Sacramento, são exatamente os mesmos defeitos identificados da coleção da Casa da Torre, cuja amostragem contemplou peças dos séculos XVI, XVII e XVIII. Essa equiparidade em termos tecnológicos de peças que pertenciam a dois grupos pertencentes às classes dominantes, mas que possuíam status social muito diferentes, permite supor três alternativas para explicá-la e que, não são necessariamente excludentes:

- A- que a produção ceramista portuguesa apresentava sérias limitações para progredir no apuro tecnológico ao longo dos séculos;
- B- que os reinóis embarcados no Galeão Sacramento não seriam “legítimos” representantes da elite de raiz de Portugal e isso fazia com que a qualidade tecnológica de sua cultura material fosse semelhante com a elite mazomba baiana;
- C- o que, realmente, importava para os reinóis eram as mensagens que estavam sendo simbolicamente transmitidas por meio dos desenhos pintados nos mais diferentes utensílios, como forma de diferenciação e de distinção social.

Em relação à terceira hipótese, os motivos que apareceram com alta frequência no Galeão Sacramento como peças da “família aranhões” e da “família rendas”, não apareceram na amostragem da Casa da Torre, o que sugere que tais decorações poderiam ter uma conotação de distinção social, com aqueles motivos presentes na casa como os mais “populares” e aqueles do navio como os mais exclusivos. Entretanto, ressalta-se que como a nossa amostragem não contemplou todas as caixas da Casa da Torre, não é impossível que algum desses motivos esteja presente no sítio, mas de toda a forma, a ausência virtual de aranhões e de rendas em uma casa

que teve séculos de ocupação reforça a presunção de que esse motivos poderiam ter desempenhado algum tipo de papel simbólico de distinção social.

A proposta de testar o macro modelo social da sociedade baiana colonial a partir dos utensílios associados às práticas alimentares apresentou resultados condizentes com a estratificação social, evidenciando que escravos, mazombos e reinóis tiveram uma distante cultura material e, ainda, demonstrando como os seus objetos foram ativamente manipulados para a construção de suas identidades sociais.

Enquanto o general tinha a sua posição legitimada por Lisboa, pretendia exhibir, de forma orgulhosa, o brasão da família Silva que estava estampado em inúmeras peças de faiança grossa, de forma oposta à família Garcia D'Avila que talvez precisasse, desde os tempos quinhentistas, de ocultar suas origens étnicas e de se afirmar diante da desconfiança da alta sociedade baiana. Já em relação aos escravos, apesar da quantidade escassa de cultura material, a produção demonstrou-se potencialmente fecunda para evidenciar as resistências, discutir questões de natureza teórico-metodológica sobre a interpretação desses vestígios.

Assim, a partir das amostras analisadas, chegou-se às seguintes interpretações sobre as práticas alimentares desses grupos:

1. os reinóis elitizados que estavam embarcados no Galeão Sacramento levavam, em sua bagagem pessoal, toda a modernidade transatlântica de sua época, representada por uma diversidade de objetos de cerâmicas, vidros e de metais, incluindo prataria, demonstrando que o gradativo processo de individualização, ritualização, segmentação e formalização das refeições que teve seu apogeu no mundo ocidental no século XIX e que se fez presente em sua forma embrionária no contexto baiano desde o século XVII;
2. a simplicidade da maior parte das peças cerâmicas, associada a eventuais objetos de relativa sofisticação, como porcelanas chinesas e vidros, sugerem que a família Garcia D'Avila apresentava uma rusticidade em seu cotidiano, mas com certo requinte para ocasiões especiais, com o uso efetivo de prataria e o hábito de comer e de beber em peças de uso individual desde os quinhentos. A predominância de peças mais covas em diversos tipos de pastas cerâmicas, indica a preferência por alimentos líquidos ou pastosos, o que por sua vez, sinaliza para uma ideologia mais conservadora em relação à alimentação;

3. entre os poucos artefatos associados aos escravos, houve a identificação de tigelas com uma delas apresentando decoração em zigue-zague e cujas formas indicam o consumo de caldos e ensopados, além de peças de influência indígenas com decorações e morfologias muito específicas, sugerindo que sejam materiais de contato. Peças recicladas, como rodela e continhas feitas a partir de faianças grossas, além de uma peculiar moringa com elementos indígenas, europeus e africanos, apontam para processos de transculturação. A pequena amostragem indica agências criativas, o que resultou em uma linguagem de cultura material.

Portanto, os utensílios ligados às práticas alimentares não eram objetos de adorno, pois, até mesmo para demonstrar que tais bens serviam como elementos de distinção, era necessário utilizá-los, nem que, para isso, fosse de forma ocasional, conforme explicou Meneses (2000). As comidas, as bebidas e toda a cultura material que as envolveram possuíram um papel ativo e, tratando-se de uma sociedade que era insegura em relação à sua própria identidade, que valorizava o *status quo* e que era profundamente ostensiva e exibicionista, a diferenciação durante o ato fisiológico de comer e beber foi de importância vital, para que a estratificação social fosse naturalizada e, assim, legitimada.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

*“Morena de Angola  
Que leva o chocalho  
Amarrado na canela  
Será que ela mexe o chocalho  
Ou chocalho é que mexe com ela?  
Será que ela tá caprichando  
No peixe que eu trouxe de benguela?  
Será que tá no remelexo  
E abandonou meu peixe na tigela?  
Será que quando fica choca  
Põe de quarentena o seu chocalho?  
Será que depois ela bota a canela no nicho do pirralho?  
Morena de Angola que leva o chocalho amarrado na canela  
Será que ela mexe o chocalho  
Ou chocalho é que mexe com ela?”*

(CLARA NUNES, 1980,  
“Morena de Angola”, In: *Brasil Mestiço*)

## 8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O balanço final sobre a pesquisa passa pelo entendimento de que investir nos contextos para um melhor entendimento sobre as práticas alimentares na Bahia colonial exigiu muita crítica em função da parcialidade dos dados documentais disponíveis, os quais estavam limitados à narrativa das classes dominantes. No entanto, a pesquisa arqueológica teve, por sua vez, a possibilidade de analisar a cultura material fazendo a contraposição daquilo que foi escrito, embora esse registro também tenha apresentado suas limitações e opacidades, a exemplo da etnicidade dos atores sociais, cujos artefatos podem revelar ou velar identidades sociais. Dessa forma, assumimos nessa pesquisa que a adição e a confrontação dessas fontes foram o caminho metodologicamente mais apropriado para uma percepção mais completa desse campo sociocultural.

Entretanto, foi surpreendente se deparar que entre alguns membros da Arqueologia brasileira ainda há uma resistência em relação à incorporação de pesquisas documentais no âmbito de uma investigação arqueológica. Apesar disso, o autor desta pesquisa foi aos arquivos para consultar documentação primária com o objetivo de obter mais elementos para fortalecer as hipóteses de trabalho<sup>132</sup>.

É preciso retirar os antolhos e perceber que essas limitações somente prejudicam a própria disciplina, provocando engessamentos em relação aos estudos da cultura material do período histórico, tal situação apenas evidencia que o embate entre o registro histórico e o registro arqueológico não é algo ultrapassado ou superado. A tensão teórica-metodológica ainda permanece bastante atual.

Também foi impressionante verificar que ainda segue uma grande valorização pela parte descritiva dos artefatos por si só. Inegavelmente, não há como desmerecer a importância do processo descritivo, a primeira e mais fundamental etapa em qualquer análise arqueológica e que sem esta a investigação não pode ir além, conforme foi explanado no segundo capítulo.

Defendemos que é importante para a disciplina avançar para outras questões, seja da maneira processualista, seja do modo pós-processualista, por considerarmos que são matrizes teóricas com maior capacidade para ampliar o potencial explanatório sobre as questões

---

<sup>132</sup>Mesmo explicando que o autor possui treinamento formal em Paleografia, por ser graduado em Biblioteconomia, e de já ter ministrado cursos sobre técnicas de leitura e de transcrição de manuscritos na universidade, houve relutância no meio arqueológico quanto à incorporação da documentação primária na pesquisa, demonstrando que existe um viés teórico-metodológico em relação a essa questão.

comportamentais. Entendemos que diálogos mais estreitos com a História, a Museologia, as Geociências, as Biociências, a Arquitetura e, principalmente, com as Ciências Sociais podem oferecer sólidos aportes para a investigação arqueológica.

Contudo, apesar desse potencial interdisciplinar, a hipervalorização pela parte descritiva pode fazer com que a disciplina caia em uma circularidade da qual não ela consegue sair, a exemplo da dificuldade que tivemos em denominar determinados artefatos como a “família das tigelas”. Foi observado nas bibliografias brasileira e portuguesa que não existe uma concordância entre os termos e as morfologias e por vezes diretamente conflitantes em relação às outras formas. Se não há um resultado minimamente satisfatório disponível, as incertezas, as dúvidas e as desconfianças se instalam, transformando algo que é entendido como elementar, em um esforço improdutivo.

A opinião emitida por Symanki (2001), conforme foi exposto no segundo capítulo, encontra-se bastante atual. Nessas condições, optamos por encontrar soluções orientadas pela égide da parcimônia, para que, assim, dispendêssemos nosso tempo e nossa energia para avançar em questões sobre a vida social dos objetos e a dinâmica interna na qual eles estavam inseridos.

Assim, foi objetivo desta tese perfilar os utensílios que pertenceram às três grandes classes da sociedade baiana colonial, com a perspectiva de explorar os aspectos simbólicos de sua cultura material. É inegável que variáveis econômicas, demográficas e mesmo ecológicas influenciaram o design dos objetos a fim de atender às necessidades de adaptação ao meio ambiente, entretanto, a pesquisa procurou evidenciar como reinóis, mazombos e escravos foram agentes ativos ao adotarem diferentes estratégias de negociação social, incorporando conflitos, tensões e contradições em sua cultura material.

A historiografia clássica apresenta a sociedade baiana colonial como bipolarmente organizada entre os dominantes, compostos principalmente por brancos que detinham grande poder econômico e político, e os dominados, compostos principalmente por escravos negros e indígenas. Essa sociedade contava ainda com uma tímida “camada intermediária” – como escravos forros, ciganos, artesãos, capatazes, capitães-do-mato, preceptores, sacerdotes, profissionais liberais como advogados, farmacêuticos e físicos (médicos), marinheiros, soldados, tropeiros, alfaiates, etc. –, mas que se encontravam absolutamente espremidos entre os dois segmentos antagônicos, em razão da baixa mobilidade social que o contexto socioeconômico oferecia.

Como uma proposta de dar prosseguimento à linha de investigação sobre práticas alimentares e estratificação social no período colonial, sugere-se localizar, através do registro

documental, um espaço doméstico que teria pertencido a um indivíduo ligado a uma dessas categorias ditas “intermediárias” e realizar escavações arqueológicas para recuperar sua cultura material, a fim de delinear o perfil dos seus utensílios.

Quanto à explanações gerais sobre o resultado dessa pesquisa, sugere-se que na Bahia houve uma diversidade de hábitos alimentares, hipótese levantada por Meneses (2000), quanto tratou das práticas alimentares mineiras do período colonial, alegando que nem todas as pessoas apresentavam os mesmos comportamentos alimentares e que se fazia necessário mais investigações sobre uma possível variedade de comportamentos, gestos, utensílios e predileções de outras populações situadas na mesma época.

Tendo em vista o material analisado da Casa da Torre e do Galeão Sacramento nesta tese, os dados arqueológicos confirmam claramente uma diversidade artefactual e, inclusive, diferenciações entre reinóis elitizados e mazombos, já que ambos pertenciam ao grupo dos setores dominantes. Embora careçamos de informações sobre como esses grupos dominantes se comportavam à mesa, com possíveis regras de protocolo e de etiqueta ou se consumiam seus alimentos de forma tosca e rude, as informações recolhidas na contextualização histórica sugerem que havia em Salvador a prática da segmentação e da formalização das refeições e o uso efetivo de peças finas, como porcelanas e prataria, na Casa da Torre em tempos quinhentistas.

Para robustecer nossa linha interpretativa é necessário encontrar mais sítios coloniais datados do contexto colonial e, principalmente, que apresentassem as áreas de senzalas, para que seja feita um exame mais acurado de possíveis utensílios que os escravos teriam usado em sua alimentação, posto que na Casa da Torre não há indícios de que a moradia dos escravos estivesse nas imediações do casario.

Nesse contexto, tão marcado pela escassez de fontes documentais como afirmaram Etchevarne (2006, p.56) em relação ao envio das cerâmicas portuguesas para o Brasil, e Mott e Bacelar (2016), sobre os hábitos alimentares da população baiana, é compreensível que alguns pesquisadores tivessem generalizado sobre uma suposta pobreza da cultura material ligada às práticas alimentares, mas que os registros arqueológicos- de um ambiente doméstico e outro naval- evidenciaram um conjunto de utensílios que incluiu, dentre outros, talheres, pastas cerâmicas de variadas procedências e peças de uso individual, os quais permitem pensar em diversas situações quanto ao seu uso, desde cotidianas até meramente ocasionais, por estarmos diante de uma sociedade que valorizava a exibição de suas riquezas.

Assim, estabelecer uma narrativa por meio dos objetos, exige que se reconheça o quanto a cultura material é multifacetada e derivada das manipulações, das negociações e de outros processos envolvidos. Trabalhar com uma perspectiva histórica em associação com questões antropológicas possibilitou construir o necessário contexto, para que fosse possível revestir os artefatos arqueológicos da Casa da Torre de Garcia D'Ávila e do Galeão Santíssimo Sacramento com músculos, sangue, vísceras, cartilagens, tendões e pele ao seu máximo, na tentativa de conseguir uma maior visão sobre como esses vestígios intermediavam as relações sociais.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

ABBADE, Celina Márcia de Souza. **Três campos lexicais no vocabulário do livro de cozinha da infanta D. Maria**. 1998. 175 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 1998.

ABBADE, Celina. **Campos lexicais no livro de cozinha da infanta D. Maria**. 2003. 431 f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2003.

ABBADE, Celina. Levantamento lexical dos utensílios de cozinha: Portugal - séc. XVI / Brasil - séc. XX. **Quinto Império**, Salvador, v. 1, p. 13-20, 2010.

ABREU E SOUZA, Rafael. Tigela, café e xícara: diversidade formal e dinâmica de consumo na produção das louças brancas da cidade de São Paulo no começo do século XX. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo, v. 20. n. 2. p. 11-51. jul.- dez. 2012.

ABREU, Capistrano. **Capítulos de História Colonial: 1500-1800 & Caminhos antigos e Povoamento do Brasil**. Brasília: UNB, 1982.

ABREU, Jean Luiz Neves. Peregrinação e alegoria: uma leitura do Compêndio Narrativo do Peregrino da América. **Topoi**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 9, p. 82-101, 2004.

AFONSO, Gaspar. Relação da viagem e sucesso que teve a nau São Francisco. In: BRITO, Bernardo (Org.). **História trágico-marítima**. Rio de Janeiro: Lacerda Editores, 1998. p. 427-460.

AGOSTINI, Camilla. Cultura material e expressão simbólica à sombra da clandestinidade: o caso do sítio São Francisco / São Sebastião (SP). In: MATTOS, Hebe (Org.). **Diáspora negra e lugares de memória: a história oculta das propriedades voltadas para tráfico clandestino de escravos no Brasil imperial**. Niterói: EDUFF, 2013. p. 89-105.

AGOSTINI, Camilla. Estrutura e liminaridade na paisagem cafeeira do século XIX. In: **Objetos da escravidão**. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2013. p. 59-81.

AGOSTINI, Camilla. **Mundo atlântico e clandestinidade: dinâmica material e simbólica em uma fazenda litorânea no Sudeste, século XIX**. 2011. Tese (Doutorado em História) – Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2011.

AGOSTINI, Camilla. Panelas e paneliras de São Sebastião: um núcleo produtor e a dinâmica social e simbólica de sua produção nos séculos XIX e XX. **Vestígios – Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica**, Belo Horizonte, v. 4, p. 127-144, 2010.

ALBUQUERQUE, Marcos. Recipientes cerâmicos de grupos Tupi no Nordeste Brasileiro. In: PROUS, André; LIMA, Tânia (Org.). **Os ceramistas tupiguarani**. Belo Horizonte: Sigma, 2008. p. 67-90.

ALBUQUERQUE, Marcos; LUCENA, Veleda. Sinagoga Kahal Zur Israel - Retornando à vida do Recife. **Revista de Arqueologia Americana**, v. 22, p. 63-79, 2003.

ALBUQUERQUE, Paulo Tadeu de Souza. **A faiança portuguesa dos séculos XVI a XIX em Vila Flor, RN**. 1991. Dissertação (Mestrado em História), Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 1991.

ALLEN, Scott Joseph. A serpente do túnel (e outros desafios na arqueologia histórica de Porto Calvo). In: FORUM LUSO-BRASILEIRO DE ARQUEOLOGIA URBANA. 1., 2009, Salvador. **Anais...** Salvador: Fast Design, 2009. p. 93-106.

ALMEIDA JÚNIOR, Marcus. **Mapeamento geoambiental da zona costeira da região entre a foz do rio Pojuca e a praia de Imbassaí, Mata de São João, Bahia.** 2011. 71 p. Monografia (Bacharelado) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011.

ALVARES, Sonia. **Maragogipinho, as vozes do barro:** práxis educativa em culturas populares. 2015. 375 f. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, USP, 2015.

ALVES, Cláudia; BORGES, Lucila Ester Prado; LEO, Hugo S. Villaroel; VANDERLEI, Karina. Análise Experimental da Cerâmica Popular de Conceição das Creoulas, Salgueiro-PE. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, suplemento 2, p. 103-125, 1997.

ALVES, Cláudia; DIAS FILHO, Antônio Vicente de A.; ALBUQUERQUE, Márcia A. Gadelha de. Classificação e Reconstituição de Formas de Objetos Cerâmicos Através de Recursos Computacionais. In: REUNIÃO CIENTÍFICA DA SOCIEDADE DE ARQUEOLOGIA BRASILEIRA, 7, **Anais...** p. 163, 1993.

AMARAL, Daniella. **Loiça de barro do agreste:** um estudo etnoarqueológico de cerâmica histórica pernambucana. 2012. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

ANDRADE, Priscila; APOLINÁRIO, Juciene. Olhares de vigilância contra os cristãos-novos antes e durante a primeira visitação da inquisição à capitania de Pernambuco. **CLIO (RECIFE)**, v. 37, p. 111-131, 2019.

ANDRADE, Walter. **Mergulhos e aventuras:** um resgate da história. Salvador, 2011. 236 p.

ANTONIL, A. **Cultura e opulência no Brasil.** Salvador: Progresso, 1955.

ARAÚJO, Astolfo; PUGLIESE JUNIOR, Francisco. A indústria lítica. In: ARAÚJO, Astolfo; NEVES, Walter. **Lapa das Boleiras:** um sítio paleoíndio do carste de Lagoa Santa, MG, Brasil, p.. 79-109, 2010.

ARAÚJO, Astolfo; CARVALHO, Marcelo. A louça inglesa do século XIX: considerações sobre a terminologia e metodologia utilizadas no sítio Florêncio de ABREU, São Paulo. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, v. 3, p. 81-95, 1993.

ARAÚJO, José. **Naufrágios e afundamentos na costa brasileira.** 2. ed. Salvador: JM Gráfica e Editora, 2008. 120 p.

ASOCIACIÓN COMEENCASA. Disponível em: <http://www.comeencasa.net/2011/12/22/comer-a-bordo-de-las-carabelas/>. Acesso em: 25 nov. 2017.

ASSUNÇÃO, A. **Fábrica de louça de Sacavém.** Sintra, Portugal: Edições Inapa, 1997.

AUGÉ, Marc. **Não lugares:** introdução a uma antropologia da sobre modernidade. Lisboa: 90 Graus, 2005.

AVILA, Cristóvão. **Brasões de armas**: armorial histórico da Casa da Torre de Garcia D'Avila. Rio de Janeiro: Hexis, 2014. 184 p.

AZEVEDO, Paulo Ormino. As três etapas de construção do Paço dos Avilas em Tatuapara. **Revista da Academia de Letras da Bahia**, Salvador, n. 42, p. 157-174, 1996.

AZEVEDO, Thales. **Povoamento da cidade de Salvador**. 3. ed. Bahia: Itapuã, 1969.

BACELAR, Jeferson. Para estudar antropologia da alimentação. Disponível em: <http://babadepalavras.blogspot.com.br>. Acesso em: 13 dez. 2017.

BACELAR, Jeferson; MOTT, Luiz. **A comida baiana**: cardápios de um prisioneiro ilustre (1.763). Salvador: EDUFBA, 2016.

BACELLAR, Carlos. Uso e mau uso de arquivos. *In*: PINSKY, Carla (Org.). **Fontes históricas**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2008. p. 22-79.

BALDESSARINI, Sonia. **A casa da Torre de Garcia D'Ávila**: estudos para um Projeto de Documentação e Pesquisa de Arquitetura ou Introdução a uma Teoria de Arché. 1989. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1989.

BALDESSARINI, Sonia. **Arquitetura da Casa da Torre de Garcia D'Ávila**: introdução a Teoria “Arche” e sua manifestação em estruturas monumentais. Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia: Empresa Gráfica da Bahia, 2001.

BANDEIRA, Beatriz. **Estudo das faianças portuguesas recuperadas nas escavações do Paço Imperial – Praça XV de Novembro, Rio de Janeiro**. 2011. 163 f. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

BANDEIRA, Carlos Manes; GONÇALVES, Sergio Barbosa; RAMOS, Renato Rodriguez Cabral. A classificação da louça antiga no Brasil. *In*: SIMPÓSIO DE PESQUISAS EM ARQUEOLOGIA HISTÓRICA, 1., 1987, Rio de Janeiro. **Anais...** Rio de Janeiro: Fundação Brasileira para a Conservação da Natureza, 1987. v. 1. p. 1-23.

BANDEIRA, Luiz. **O feudo, a Casa da Torre de Garcia D'Avila**: da conquista dos sertões à independência do Brasil. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2000.

BARBETTA, Pedro. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 7. ed. Florianópolis: UFSC, 2007. 315 p.

BARBOSA, Bartira. **Índios e missões**: a colonização do médio São Francisco nos séculos XVII e XVIII. 1991. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 1991.

BARBOSA, Lívia. **Consumo**: por que somos assim? Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=aeu\\_KjDtZKc](https://www.youtube.com/watch?v=aeu_KjDtZKc). Acesso em: 9 jan. 2018.

BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, jul./dez. 2007.

- BARBOSA, Rute Ferreira. **Para o povo ver: a materialidade dos engenhos Banguês do Norte de Alagoas**. 2012. 190 f. Dissertação (Mestrado) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-graduação em Arqueologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2012.
- BARDI, P. M. **Arte cerâmica no Brasil**. Vol. 3. São Paulo: Banco Sudameris Brasil, 150 p., 1958.
- BAR-GAL, Yoram; AZARYAHY, Maoz. Israeli cemeteries and jewish tradition two cases. *In: Visions of land and community*. University Press of Maryland, 1998. p. 105-128.
- BARICKMAN, B. **Um contraponto baiano: açúcar, fumo mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.
- BARRET, J. Agency and the duality of structure and the problem of the archaeological record. *In: HODDER, I. Archaeology theory today*. Cambridge: Politic Press, 1994. p. 141-164.
- BARRETO, Cristiana. **Meios místicos de reprodução social: arte e estilo na cerâmica funerária da Amazônia antiga**. 237 p. 2008. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, 2008.
- BARTHES, Roland. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine, *In: ESC, 16. Annales...* p. 977-986, 1961.
- BASTOS, Marcio. Arqueologia da luz: agencia da cultura material e a cerâmica de iluminação na Palestina Romana. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, n. 23, p. 35-48, 2013.
- BATALHA, Luísa; CARDOSO, Guilherme. Poço seiscentista no vale do Alcântara. **Emérita: Revista de estudos de Arqueologia e Patrimônio**, Lisboa, n. 1, p. 113-140, 2013.
- BATISDE, Roger. **As religiões africanas no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1960.
- BEAUDRY, Mary C.; COOK, Lauren J; MROZOWSKI, Stephen A. Artefatos e vozes ativas: cultura material como discurso social. *In: Vestígios*, Belo Horizonte, v. 1, n. 2, 2007.
- BEHRENS, Ricardo. **A capital colonial e a presença holandesa de 1624-1625**. 2004. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia, 2004.
- BERTONCELO, E. A teoria do capital de Bourdieu. **Sociologia** (São Paulo. 2006), v. 1, p. 42-46, 2014.
- BERWANGER, Ana; LEAL, João. **Noções de paleografia e diplomática**. 4. Ed. Santa Maria: Ed. UFSM, 2008. 128 p.
- BETTENCOURT, José. Arqueologia marítima da Ria de Aveiro: uma revisão dos dados disponíveis. *In: Arquitecto de culturas marítimas*. Lisboa: Ancora, 2009. p. 137-160.
- BEVERIDGE, Philippa; DOMÉNECH, Ignasi; PASCUAL, Eva. **O vidro: técnicas de trabalho de campo**. Lisboa: Estampa, 2004.

BEZERRA, Márcia. Muito Prazer, eu sou arqueólogo (a): a importância da apresentação da Arqueologia para o público. *In: CONGRESSO DA SOCIEDADE DE ARQUEOLOGIA BRASILEIRA*, 7, São Paulo: Sociedade de Arqueologia Brasileira, v. 1, 2003.

BINFORD, Lewis. Archaeology as anthropology. *American Antiquity*, v. 28, n. 2, p. 217-226, 1962.

BLACKWELL, Richard J. **Galileo, Bellarmine, and the Bible**. Notre Dame: University of Notre Dame Press, 1991.

BLASI, Ondemar. **A arte da cerâmica**. São Paulo: BADEP, 1980.

BOAVIDA, Carlos. Preparar, servir e comer: vestígios arqueológicos metálicos do que se usava na cozinha e à mesa de Lisboa da Idade Moderna. *In: Fragmentos de arqueologia de Lisboa*. 2017.

BORGES, Lô; BRANT, Fernando. Paisagem da janela. *In: CLUBE DA ESQUINA. Clube da Esquina*. LP2, Lado A. EMI-Odeon Records, 1972.

BORREGO, Maria Aparecida. Artefatos e práticas sociais em torno das refeições (São Paulo, séculos XVIII e XIX). *Revista Varia História*, v. 32, n. 58, p. 101-137, 2016.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: a crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp, 1979.

BRAGA, Isabel. Comer e beber no Recôncavo Baiano: permanências e inovações. *Lusíada, História*, n. 5-6, p. 223-36, 2009.

BRANCANTE, Eldino. **O Brasil e a cerâmica antiga**. São Paulo: Cia. Lithográfica Ipiranga, 1981.

BRANDÃO, Ambrósio. **Diálogo das grandezas do Brasil**. 1966.

BRANDÃO, André. **Características sazonais do campo de ondas e limites da shoreface no litoral norte da Bahia**. 2019. 41 f. Monografia (Graduação em Oceanografia) – Instituto de Geociências, Universidade Federal da Bahia (UFBA), 2019.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. **Lei nº 7.643, de 18 de dezembro de 1987**. Proíbe a pesca de cetáceo nas águas jurisdicionais brasileiras, e dá outras providências. Brasília, 18 de dezembro de 1987. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L7643.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L7643.htm). Acesso em: 30 ab. 2017.

BRILLAT-SAVARIN, Jean (1825). **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995. 352 p.

BRITO, Bernardo. **História trágico-marítima**. Lisboa: Afrodite, 1971. v. 2.

BROCHADO, José Proença. **An ecological model of the spread of pottery and agriculture into eastern South America**. Tese de Doutorado, Universidade de Illinois, 1984.

BROWN, Ruth. Seis canhões provenientes do Santíssimo Sacramento: uma reestimativa. *Revista Navigator*, Rio de Janeiro, Marinha do Brasil, 2005.

BUARQUE, Ângela. A cultura tupinambá no estado do Rio de Janeiro. In: TENÓRIO, C. (Org.). **Pré-História da Terra Brasilis**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1999. p. 306-320.

BUARQUE, Chico. **Futuros amantes**. BMG, 1993

BUGALHÃO, Jacinta; COELHO, Inês Pinto. Cerâmica moderna de Lisboa: proposta tipológica. In: CAESSA, C *et al.* (Eds.). **I Encontro de Arqueologia de Lisboa: uma cidade em escavação**. Lisboa: CAL/DPC/DMC/CML, 2017. p. 107-145.

BUSCH, Jane. Second time around: a look at bottle reuse. **Historical archaeology**, [s.l.], v. 21, n. 1, p. 67-80, jan. 1987.

CALADO, Rafael Salinas. FÓRUM LUSO-BRASILEIRO DE ARQUEOLOGIA URBANA, 1. **Anais...** Salvador: Fast Design, 2009. v. 1. 232 p.

CALLEFI, Gislaine. **Preferencias e possibilidades de consumo em Goiás nos séculos XVIII e XIX**. 143 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Goiás, 2000.

CALMON, Pedro. **História da Casa da Torre**. Coleção Documentos Brasileiros, 2 ed., Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1958.

CALMON, Pedro. **História do Brasil**. 2 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1963. (v. I, v. II, v. III, v. IV e v. V).

CALZA, C. F.; OLIVEIRA, M. D. B. G.; DIAS, D. C.; COELHO, F. A. N.; FREITAS, R. P.; LOPES, R. T. Análise de peroleiras e cachimbos cerâmicos provenientes de escavações arqueológicas. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, Ciências Humanas, v. 8, p. 621-638, 2013.

CAMPOS, Adalgisa Arantes. **Cultura barroca e manifestações do Rococó nas Gerais**. Ouro Preto: Fundação de Arte Ouro Preto/ Banco Interamericano de Desenvolvimento, 1998. 42p.

CAMPOS, Adalgisa Arantes. **Cultura barroca e manifestações do Rococó nas Gerais**. Ouro Preto: FAOP, 1998. 41 p.

CAMPOS, Maryzilda Couto. **Dados parciais sobre a produção de Óleo de Baleia da Armação de Bertioga – SP**. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1997.

CARDIM, Fernão. **Tratados da terra e gente do Brasil**. Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, 1997.

CARNEIRO, Henrique **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 7. ed. Rio de Janeiro: Editora Campus Elsevier, 2003.

CARPETUDO, Carlos; LOPES, Gonçalo. **Cerâmica quinhentista do Mosteiro de Sto. Antônio de Lisboa em Montemor-o-Novo: uma nova abordagem**. Morbase, Município de Montemor-o-Novo, Montemor-o-Novo, 2014.

CARVALHO, Danielle. **Peroleiras no Brasil: uma abordagem arqueológica dos recipientes cerâmicos voltados para o transporte marítimo nos séculos XVI-XVIII**. 2012. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, 2012.

CARVALHO, Marcos. Pratos, xícaras e tigelas; um estudo de arqueologia histórica em São Paulo, séculos XVIII e XIX: os sítios Solar da Marquesa, Beco do Pinto e Casa nº 1. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, n. 13, p. 75-99, 2003.

CARVALHO, Vânia. **Gênero e artefato**: o sistema doméstico na perspectiva da cultura material, São Paulo, 1870-1920. São Paulo: Edusp, 2008.

CASCUDO, Luís. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CASIMIRO, Tânia; NEWSTEAD, Sarah. Portuguese coarse wares in North Atlantic trade (sixteenth to eighteenth centuries). **American Ceramic Cicle Journal**, p. 59-81, 2019.

CASIMIRO, Tânia; SEQUEIRA, João. Faiança portuguesa dos séculos XVI-XVIII recuperada no Tejo. **Ciro arqueologia**, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, n. 5, p. 260-273, 2017.

CASTELLUCCI JUNIOR, Wellington. Histórias conectadas por mares revoltos: uma história da caça de baleias nos Estados Unidos e no Brasil (1750-1850). **Revista de História Comparada** (UFRJ), Rio de Janeiro, v. 9, p. 88-118, 2015.

CASTRO, Eduardo Viveiros de. O mármore e a murta: sobre a inconstância da alma selvagem. In: CASTRO, Eduardo Viveiros de. **A inconstância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia**. São Paulo: Cosac & Naif, 2002. p. 181-263.

CASTRO, H. C.; MACIEL, M. E. A comida boa para pensar: sobre práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar socioantropológico. **Demetra**: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 8, p. 321-328, 2013.

CASTRO, Maria Luiza. Abertura e fechamento no espaço residencial de Vila Rica no século XVIII. **Revista Urutágua**, n. 25, p. 1-15, 2011.

CASTRO, Nuno. **A porcelana chinesa ao tempo do Império**: Portugal-Brasil. [S.L.]: ACD Editora, 2007. 400 p.

CEREZER, J. **Cerâmica guarani**: manual de experimentação arqueológica. Erechin: Habilis, 2011.

CHAUÍ, Marilena. **O mito fundador e sociedade autoritária**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2000. p. 103.

CHMYZ, I. Terminologia arqueológica brasileira para a cerâmica. **Cadernos de Arqueologia**, ano 1, n. 1, 1976.

COIMBRA, Álvaro V. Ordens militares de cavalaria de Portugal. **Revista de História**, Universidade de São Paulo, v. 26, n. 53, p. 21-33, 1963.

COMERLATO, Fabiana. Um açougue clandestino em Desterro no final do século XVIII: o salvamento arqueológico do sítio Casa Natal de Victor Meirelles, Florianópolis - SC. **Clio**. Série Arqueológica (UFPE), v. 26, p. 159-180, 2011.

COMERLATO, Fabiana. A baleia como recurso energético no Brasil. In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE HISTÓRIA AMBIENTAL E MIGRAÇÕES, 2010, Florianópolis. **Anais...** Florianópolis: PPGH, 2010. p. 1119-1138.

COMERLATO, Fabiana. **Análise Espacial das Armações Catarinenses e suas Estruturas Remanescentes**: um estudo através da Arqueologia Histórica. 1998. Dissertação (Mestrado em História) Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1998.

COMERLATO, Fabiana. **As armações da pesca da baleia em Itaparica – BA**. Salvador: MAE/UFBA, Relatório de Pesquisa, 2011.

CONOVER, W. J. **Practical nonparametric statistics**. New York: John Wiley & Sons, 1999.

CONSTANTINO, Núncia. **Relatos de viagem como fonte à História**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2012. 145 p.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. 496 p.

COSTA, P. **A Comida Baiana de Jorge Amado ou o livro de cozinha de Pedro Archanjo com as merendas de Dona Flor**. São Paulo: Maltese, 1994.

COUNIHAM, Carole; ESTERIK, Penny Van.(Org.).3. Ed. **Food and culture**:a reader, 2003.

COX, Thomas; MACRO, Cox. **Relação do Reino de Portugal: 1701**. Lisboa: Biblioteca Nacional, 2007.

CRUZ, Isabel. **A faiança portuguesa da rua Serpa Pinto 65 (Vila Franca de Xira) e as vivências do quotidiano da época moderna no vale do Tejo**. 2018. 202 f. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Faculdade de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Nova de Lisboa, 2018.

CRUZ, Maria Jimena. **Incorporando comidas e contextos**: a alimentação e o corpo nos grupos foqueiros nas Shetland do Sul (Antártica, século XIX). 2014. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2014.

CUNHA, Luís Fernando. De volta ao passado, mergulhando sobre o Galeão Sacramento. **Revista Marítima Brasileira**, v. 110, n. 4-6, p. 31-40, 1990.

CURADO, Maria. **A Faiança do Forte Orange, Itamaracá, PE**. 2010. 234 f. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Pernambuco, 2010.

DAMATTA, Roberto. **O Que Faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1984.

DAVID, N.; KRAMER, C. Style and the marking of boundaries: contrasting regional studies. In: DAVID, N.; KRAMER, C. (Ed.) **Etnoarchaeology in action**. Cambridge, University Press, 2001. p. 169-224.

DeBLASIS, Paulo; GASPAS, Maria Dulce. Sambaquis do sul catarinense: retrospectiva e perspectivas de dez anos de pesquisas. **Especiaria**, Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC), v. 11/12, p. 20-30, 2009.

DeCORSE, Christopher. Material aspects of Limba, Yalunka and Kuranko ethnicity: archaeological research in northern Sierra Leone. In: SHENNAN, S. (Org.), **Archaeological approaches to cultural identity**. London & New York: Routledge, 1994.

DEETZ, James. **In small things forgotten: an archaeology of early American life**. New York: Anchor Books, 1996.

DEL PRIORE, Mary. **Histórias da gente brasileira: volume 1: colônia**. Rio de Janeiro: LeYa, 2016.

DEMOZZI, Sabrina. **A cozinha em pauta: história, comunicação e sentimento nas práticas da cozinha do cotidiano e na cozinha como lazer**. 2014. 149 p. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2014.

DEPARTAMENTO DE história do serviço de documentação da marinha brasileira. **Introdução à história marítima brasileira**. Rio de Janeiro: DPHCM, 2006. p. 180.

DIAS JUNIOR, Ondemar. A cerâmica neo-brasileira. **Arqueo-IAB**, Rio de Janeiro, textos avulsos, n. 1, p. 3-13, 1988.

DIAS, Henrique. Relação da viagem e naufrágio da nau S. Paulo. In: BRITO, Bernardo Gomes (Org.). **História Trágico-Marítima**. Rio de Janeiro: Lacerda Editores: Contraponto Editora, 1998.

DIAS. **A pesca da baleia no Brasil colonial: contratos e contratadores do Rio de Janeiro no século XVII**. 2010. 139 f. Dissertação (Mestrado em História), Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Departamento de História, Universidade Federal Fluminense, 2010.

DICIONÁRIO DE português on-line. Disponível em: <http://dicionarioportugues.org/pt/popa>. Acesso em: 23 jan. 2017.

DOMINGUES, Juan. As narrativas portuguesas sobre os naufrágios e o texto do jornalismo literário. **Revista Famecos: mídia, cultura e tecnologia (on-line)**. Porto Alegre, 2016. Vol. 23.

DOMINGUEZ, J.; NUNES, A.; RAMOS, J.; REBOUÇAS, R. **A plataforma continental do município de Salvador: geologia, usos múltiplos e recursos minerais**. Salvador: CBPM, 2011. 72 p.

DOMINGUEZ, Lourdes. A mulher aborígine nas Antilhas no início do século XVI. In: **Identities, discurso e poder: estudos de arqueologia contemporânea**. São Paulo: Annablume, 2005. p. 17-25.

DÓRIA, Carlos. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

DÓRIA, Francisco. **Caramuru e Catarina**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2005.

DUBY, Georges. **As três ordens ou o imaginário do feudalismo**. Lisboa: Editorial Estampa, 1994.

DUNNELL, Robert. **Classificação em arqueologia**. Tradução de Astolfo Araújo. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2007. 264 p.

DURAN, Leandro Domingues. **Arqueologia marítima de um bom abrigo**. 2008. 338 p. Tese (Doutorado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

EDMUNDSON, William; HART, Ian. **A história da caça de baleias no Brasil**: de peixe real a iguaria japonesa. Barueri: DISAL, 2014. 311 p.

ELIAS, Nobert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

ELLIS, Miriam. **A baleia no Brasil Colonial**. São Paulo: Melhoramentos, 1969.

ELLIS, Miriam. **As feitorias baleeiras meridionais do Brasil colonial**. 1966. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, 1966.

ERVEDOSA, Carlos. **Arqueologia angolana**. República Popular de Angola: Luanda, 1980.

ESCORCIO, E; GASPAR, M. Indicadores de diferenciação social e de gênero dos pescadores-coletores que ocuparam a Região dos Lagos, RJ. **Cadernos LEPARQ**, v. 2, v. 3, p. 47-64, 2005.

ETCHEVARNE, C. A. A faiança portuguesa do século XVII na Bahia. **Patrimônio Estudos**, v. 1, p. 112-118, 2007.

ETCHEVARNE, Carlos. Acerca das primeiras manifestações ceramistas da Bahia. In: **Cerâmica Popular**. Salvador: Instituto Mauá, 1994. p. 31.

ETCHEVARNE, Carlos. Aspectos da cerâmica colonial do século XVII, em Salvador, Bahia. **Clio**, Série Arqueológica, Recife: Universidade Federal de Pernambuco, v. 1, n. 20, p. 53-79, 2006.

ETCHEVARNE, Carlos. Cerâmica vermelha fina do século XVII, em Salvador da Bahia. **Clio Arqueológica**, v. 26, p. 09-19, 2013.

ETCHEVARNE, Carlos. Sobrevivência de técnicas ceramistas tradicionais no Recôncavo Baiano: um registro etnográfico. **Habitus**, Goiânia, v. 1, p. 39-48, 2003.

ETCHEVARNE, Carlos; FERNANDES, Luydy. Patrimônio arqueológico pré-colonial: os sítios de sociedades de caçadores coletores e dos grandes grupos de horticultores ceramistas, antes da chegada dos portugueses. In: ETCHEVARNE, C.; PIMENTEL, R. (Org.). **Patrimônio Arqueológico da Bahia** (Série estudos e pesquisas). Salvador, 2011. v. 1. p. 27-46.

ETCHEVARNE, Carlos; GOMES, João. A cerâmica no cotidiano colonial português. **Velhos e novos mundos**: estudos de arqueologia moderna. Vol. 2, p. 821-7, 2012.

FALCÃO, Edgard. **Relíquias da Bahia** (Brasil). São Paulo: [s.n.], 1940. 140 p.

- FAORO, Raimundo. **Os donos do poder: formação do patronato político brasileiro**. Porto Alegre: Globo, 1958.
- FAUSTO, Carlos. Entre o passado e o presente: mil anos de história indígena no Alto Xingu. **Revista de Estudos e Pesquisas** (Fundação Nacional do Índio), v. 2, p. 9-52, 2007.
- FERNANDES, João. **Selvagens bebedeiras: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial: (séculos XVI-XVII)**. 392 p. 2004. Tese (Doutorado) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2004.
- FERNANDES, Maria C. R. S. **A Ordem Militar de Santiago no século XIV**. 2002. 1836 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade do Porto, 2002.
- FERREIRA, Andrea *et al.* Caracterização de cavidades naturais no Parque Estadual do Ibitipoca (Minas Gerais) por meio da pesquisa geológico-geofísica. **Espeleo-temas**, Campinas-SP: Sociedade Brasileira de Espeleologia, v. 28, n. 2, p. 49-59, 2017.
- FERREIRA, Felipe. **O livro de ouro do carnaval brasileiro**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2005.
- FERREIRA, José Carlos. **Memórias sobre o estado da Bahia**. Bahia: [S.L.], 1893.
- FERREIRA, Lucio. Arqueología de la Diáspora Africana en Sudamérica: desarrollo, problemáticas y perspectivas. **Revista de Arqueología Histórica Argentina y Latinoamericana**, v. 9, p. 27-32, 2015.
- FERREIRA, LÚCIO; NOELLI, Francisco. A persistência da teoria da degeneração e do colonialismo nos fundamentos da arqueologia brasileira. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 14, p. 1239-1264, 2007.
- FERRO, J. **Arqueologia dos hábitos alimentares**. Lisboa: Dom Quixote, 1996.
- FIGUTI, Levy. Economia/Alimentação na pré-história do litoral de São Paulo. *In*: TENÓRIO, Maria Cristina (Org). **Pré-História da Terra Brasilis**. Rio de Janeiro: Editora da UFRJ, 1999. p. 197-204.
- FISCHLER, C. **L’Honnivore: l’égout, la cuisine et le corps**. Paris: Poches Odile Jacob, 2001.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira, São Paulo, Estação Liberdade, 1998.
- FLEXOR, Maria Helena Ochi. **Mobiliário baiano**. Brasília, DF: Iphan / Programa Monumenta, 2009.
- FLICK, Uwe. **Uma introdução à pesquisa qualitativa**. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004. 312 p.
- FONSECA, Fernando. A Torre de Garcia D’Avila. **Universitas: Revista de Cultura da Universidade Federal da Bahia**, Salvador, n. 8-9, p. 53-71, 1971.

FONSECA, Humberto. **Vida e morte na Bahia colonial: sociabilidades festivas e rituais fúnebres (1650-1750)**. 2006. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Minas Gerais, 2006.

FORMIGO, Filipa. **Estudo decorativo, morfológico e tecnológico da faiança de Coimbra**. 2014. 223 f. Dissertação (Mestrado em Conservação e Restauro), Instituto Politécnico do Tomar, 2014.

FOUCALT, Michael. **Vigiar e punir: história da violência nas prisões**. Petrópolis: Vozes, 1977.

FRADA, João. A alimentação a bordo das naus na época moderna. In: **A Universidade e os descobrimentos: colóquio promovido pela Universidade de Lisboa**. Lisboa: Imprensa Nacional, 1993.

FRANÇA, Jean. **A construção do Brasil na literatura de viagem dos séculos XVI, XVII e XVIII: antologia de textos, 1591-1808**. Rio de Janeiro: José Olympio; São Paulo: UNESP, 2012.

FRANCO, Stella Maris Scatena. Relatos de viagem: reflexões sobre seu uso como fonte documental. **Cadernos de Seminários de Pesquisa**. São Paulo: Departamento de História Da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Universidade de São Paulo, 2011. p. 62-86.

FRAZIER, E. **The negro in the United States**. New York: Macmillan, 1949.

FREYRE, Gilberto. **Sobrados e mucambos**. Rio de Janeiro: Record, 1995.

FREYRE, Gilberto. **Sobrados e mucambos: decadência do patriarcado rural e desenvolvimento urbano**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1943.

FUNARI, P. P. A. O amadurecimento de uma arqueologia histórica mundial. **Revista de História**, v. 135, p. 164-168, 1996.

FUNARI, P. P. A.; CARVALHO, A. V. **Palmares, ontem e hoje**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.

FUNARI, P. P. Conflicto e interpretación en Palmares. In: FUNARI, P. P.; ZARANKIN, A. (Ed.). **Arqueología histórica en América del Sur: los desafíos del siglo XXI**. Bogotá: Uniandes, 2004. p. 11-30.

FUNARI, Pedro. Prefácio: Siân Jones, the archaeology of ethnicity. Constructing identities in the past and present. **Revista de Antropologia**, v. 41, n. 1 São Paulo, 1998.

FURTADO, J. F. Pérolas negras: mulheres livres de cor no Distrito Diamantino. In: FURTADO, Júnia F. (Org.). **Diálogos oceânicos: Minas Gerais e as novas abordagens para uma história do império ultramarino português**. v. 1. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2001. p. 81-121. FURTADO, J. F. **Chica da Silva e o contratador dos diamantes: o outro lado do mito**. v. 1. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.

GAIMSTER, David. **German Stoneware 1200-1900**: archaeological and cultural history, containing a guide to the collection of the British Museum, Victoria & Albert Museum and Museum of London. Londres: British Museum Press, 1997.

GALLOWAY, Patrice. Material culture and text: exploring the spaces within and between. In: HALL, Martin; SULLIVAN, Stephen. **Historical Archaeology**. Malden and London: Blackwell, 2006. p. 42-64.

GELL, Alfred. **Art and Agency**. An Anthropological Theory. Oxford: Clarendon Press, 1998.

GOGGIN, J. M. **Spanish majolica in the New World**: types of the sixteenth to eighteenth centuries. New Haven: Yale University Publications in Anthropology, 1968. v. 72. 240 p.

GOMES, João P.; ETCHEVARNE, Carlos. Porcelana chinesa em Salvador da Bahia (séculos XVI a XVIII). Trabalho apresentado em Velhos Mundos e Novos Mundos. **Acta do I Congresso Internacional de Arqueologia Moderna**, Lisboa, 2012.

GOMES, João. Aspectos tecnológicos da faiança portuguesa seiscentista: conjuntos arqueológicos de Salvador da Bahia, Brasil. In: JORNADA DE JOVENS EM INVESTIGAÇÃO ARQUEOLÓGICA, 4, 2011, Faro. **Atas...** Faro: Universidade de Algarve, 2011. v. 2.

GOMES, João. Cozinhar à portuguesa com Lucas Rigaud: identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno. **Revista de História da Sociedade e da Cultura**, n. 16, p. 243-270, 2016.

GOMES, João; PEIXOTO, Silvia, LIMA, Tania. As casas senhoriais de Salvador e do Rio de Janeiro nos séculos XVII e XVIII: contribuições da arqueologia para o estudo de seu equipamento móvel cotidiano. Colóquio Internacional Casa Senhorial, 2. **Anais...** Rio de Janeiro: Fundação Casa de Rui Barbosa, p. 432-47, 2015.

GOMES, Rosa Varela. **Faiança portuguesa, século XVII**: escavação do imóvel n. 12 -14 do Beco do Espírito Santo (Alfama). Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, 2006.

GOMES, Telmo. **Navios portugueses**: séculos XIV a XIX. Lisboa: Edições Inapa, 1995.

GONÇALVES JUNIOR, Ciro. **Do fogão ao fogo**: um estudo sobre as marcas de fuligem de vasilhames cerâmicos do século XIX. 2015. Monografia (Graduação em Antropologia), Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2015.

GOODY, J. **Cooking, cuisine and class**: a study in comparative sociology. Cambridge: University of Cambridge Press, 1994.

GORENDER, Jacob. **O escravismo colonial**. São Paulo: Perseu Abramo, 2010.

GOULART, Luana Batista. Gênero e alimentação: estudo de viabilidade em bioarqueologia (o caso do cemitério medieval Larina, Isère- France). **Revista de Arqueologia**, v. 30, n. 2, p. 208-210, 2017.

GRADIM, Alexandra. Um conjunto de faianças da Vila de Alcoutim. **Portugalia**, v. 26, p. 175-205, 2005.

GRAHAM, R. **Alimentar a cidade: dos vendedores de rua a reforma liberal** (Salvador, 1780-1860). São Paulo: Companhia das Letras, 2013.

GREEN, Jeremy. **The loss of Verenigde Oostindische Compagnie Jacht Vergulde Draeck, Western Australia, 1656**. Oxford: British Archaeological Reports, 1977. p. 305.

GRENIER, Robert. The basque whaling ship from Red Bay, Labrador: a treasure trove of data on Iberian atlantic shipbuilding design and techniques in the mid-16th century. p. 269-293. In: ALVES, Francisco (Ed.). **Trabalhos de Arqueologia 18 - Proceedings. International Symposium on Archaeology of Medieval and Modern Ships of Iberian-Atlantic Tradition**. Lisboa: IGSPAR, p. 269-293, 2001.

GUEDES, M. A study of some nautical instruments (including two astrolabes) recovered from Sacramento shipwreck (1668) at Bahia in Howse. **Five hundred years of nautical science 1400-1900**. Greenwich: National Maritime Museum, 1981.

GUILMARTIN, J. Exploring the guns of the Santíssimo Sacramento: an analysis of early modern. In: **Materializing the military**. London: Bernard Finn & Baart Hacker, 2005.

GUILMARTIN, J. The cannon of Batavia and the Sacramento: early modern cannon founding reconsidered. **The international Journal of nautical archaeology and underwater exploration**, v. 11, n. 2, p. 133-144, 1982.

GUILMARTIN, J. The guns do Santíssimo Sacramento. **Technology and Culture**, 24: 559-601, 1983.

GUILMATIN, J. Os canhões do Santíssimo Sacramento. **Revista Navigator**. Marinha do Brasil: Rio de Janeiro, n. 17, 1981.

GUIMARÃES, Carlos; NASCIMENTO, Evelin; VELOSO, Gabriela. Arqueologia e campesinato: vestígios de uma categoria social. **Vestígios**, vol. 1, n. 1, p. 95-131, 2007.

GUIMARÃES, C. M.; CARDOSO, Juliana de Souza; VELOSO, Tânia Pôrto Guimarães; ZARONI, Lígia. Breve estudo sobre as estruturas de queima (fornos, fornalhas e fogões) em sítios do projeto de Salvamento Histórico Arqueológico a área a ser atingida pela represa da UHE Serra da Mesa - Goiás. **Revista de Arqueologia**, Rio de Janeiro, v. 10, 1997.

GUIMARÃES, Marcia. **A ocupação pré-colonial da região dos Lagos, RJ: sistema de assentamento e relações intersociais entre grupos sambaquianos, grupos ceramistas da tradição tupinambá e da tradição una**. 2007. 347 p. Tese (Doutorado em Arqueologia), Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

HARRIS, M. E ROSS, E. (Ed.). **Food and evolution: toward a theory of human food habits**. Philadelphia, Temple University Press, 1987.

HARRIS, Marvin. **Bueno para comer: enigmas de la alimentacion y cultura**, Madrid, Alianza, 1989.

HARTMANN, Gelvam *et al.* First archaeointensity results from Portuguese potteries (1.550-1.750 AD). **Earth Planets Space**, 61, p. 93-100, 2009.

HAUSER, Mark; DESCANTES, Christophe; GLASCOCK, Michael. Locating enslaved craft production: chemical analysis of eighteenth century Jamaican pottery. **Journal of Caribbean Archaeology**, 2008.

HEGMON, M.; KULOW, S. Painting as agency, style as structure: innovations in mimbres pottery designs from southwest New Mexico. **Journal of Archaeological Method Theory**, v. 12, n. 4, 2005.

HENRIQUES, João Pedro. Do oriente para o ocidente: contributo para o conhecimento da porcelana chinesa nos quotidianos de época moderna. In: TEIXEIRA, André *et al.* **Velhos e novos mundos: estudos de arqueologia moderna**. Lisboa: Centro de História do Além-Mar, 2012. p. 919-932.

HERSKOVITS, M. **Man and his works: the science of cultural anthropology**. New York: Alfred Knopf, 1947.

HESPANHA, Antonio. As estruturas políticas em Portugal na Época Moderna. In: TENGARRINHA, José. **História de Portugal**. Bauru/ São Paulo: EDUSC/ UNESP/ EDUSC, 2001.

HISSA, Sarah. Dando tempo ao tempo, na arqueologia. **Revista de Arqueologia** (Sociedade Brasileira de Arqueologia), v. 29, p. 188-202, 2017.

HISSA, Sarah. **O Petyn no cachimbo branco: arqueologia e fumo nos séculos XVII ao XIX**. 2018. Tese (Doutorado em Arqueologia), – Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, 2018.

HODDER, Ian. Simple correlations between material culture Simple correlations between material culture and society: a review. I. Hodder (Ed.) **The Spatial Organization of Culture**. London, Duckworth: 3-20, 1978.

HODDER, Ian. **Symbols in Action: Ethnoarchaeological Studies of Material Culture**. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

HODDER, Ian. **Reading the past: current approaches to interpretation in archaeology**. Cambridge: Cambridge University Press, 1986.

HODDER, Ian. **Theory and practice in Archaeology**. London: Routledge, 1995.

HODDER, Ian. A review of contemporary theoretical debates in archaeology. In: HODDER, Ian. **Archaeological Theory Today**. Cambridge: Polity Press, 2001. p. 1-13.

HOLANDA, Gastão. A casa da Torre de Garcia D'Avila. In: **A Casa da Torre de Garcia D'Ávila**. 2. ed. Rio de Janeiro: Livros & Livros, 2012. p. 17-53.

HOLANDA, Sérgio. **Raízes do Brasil**. Rio de Janeiro: Livraria J. Olympio, 1956.

HOLBRAAD, M.; HENARE, A.; WASTEL, S. (Org). **Thinking through things, theorising artefacts ethnographically**. Londres, Nova York: Routledge/Taylor & Francis Group, 2007.

HOLTHE, Jan. **Quintais urbanos de Salvador**: realidades, usos e vivências no século XIX. 2002. 259 f. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) – Faculdade de Arquitetura, Universidade Federal da Bahia (UFBA), 2002.

HORTA, Cristina. **Manuel Mafra (1831-1905) e as origens da cerâmica artística das Caldas da Rainha**. 2014. 484 f. Tese (Doutorado em História) – Faculdade de Letras, Departamento de História, Universidade de Lisboa, Lisboa, 2014.

HURCOMBE, Linda M. **Archaeological artifacts as material culture**. London: Routledge, 2007.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL. **Catálogo de cerâmicas**. Disponível em: [http://portal.iphan.gov.br/catalogo\\_iphan/peças.htm](http://portal.iphan.gov.br/catalogo_iphan/peças.htm). Acesso em: 1 jul. 2016.

JACOBUS, A. L. Louças e cerâmicas no sul do Brasil no século XVIII: o registro de Viamão como estudo de caso. **Revista do CEPA**, Santa Cruz do Sul, v. 20, n. 23, p. 7-58, 1996.

JOANNÈS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 56-57.

JOHNSON, Matthew. **Archaeological theory: an introduction**. 2. ed. Oxford: Wiley-Blackwell, 2010.

JONES, Olive. Glass bottle push-ups and pontil marks. **Historical Archaeology**, 5, p. 62-73, 1971.

JONES, Sian. Categorias históricas e a práxis da identidade: a interpretação da etnicidade na arqueologia histórica. In: **Identidades, discurso e poder**: estudos da arqueologia contemporânea. São Paulo: Annablume, 2005. p. 27-43.

JONES, Sian. **The archaeology of ethnicity**: constructing identities in the past and present. London and New York: Routledge, 1997. 179 p.

KOSHIBA, Luiz; PEREIRA, Denise. **História do Brasil**. São Paulo: Atual, 1993.

KRAMER, Matt. **Os sentidos do vinho**. São Paulo: Conrad Editora do Brasil, 2007.

KUHN, T. S. **The structure of scientific revolution**. Chicago: University of Chicago Press, 1970.

LA SALVIA, Fernando; BROCHADO, José. **Cerâmica guarani**. Porto Alegre: Posenato, Arte & Cultura, 1989.

LAGO, Pedro; BANDEIRA, Júlio. **Debret e o Brasil**. 4. ed. Editora Capivara, 2013. 720 p.

LATOUR, Bruno. **Reassembling the social**: an introduction to actor-network-theory. New York: Oxford University Press, 2005.

LE GOFF, Jaques. **O nascimento do purgatório**. Lisboa: Editorial Estampa, 1993.

LEMOS, Carlos. **Cozinhas etc.:** um estudo sobre zonas de serviço da casa Paulista. São Paulo: Perspectiva, 1978.

LEONE, Mark. Archaeology's relationship to the present and the past. In: GOULD, R.; SCHIFFER, M (Eds.). **Modern Material Culture:** the archaeology of us. New York: Academic Press, p. 5-14, 1981.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia estrutural.** SP, Cosac Naify: 1996.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido:** mitológicas 1. São Paulo: Cosac Naify, 2004a. 442 p.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Do mel às cinzas:** mitológicas 2. São Paulo, São Paulo: CosacNaify, 2004b. 500 p.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **A origem dos modos à mesa:** mitológicas 3. São Paulo: Cosac Naify, 2006.

LIMA, T. A. Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. **Anais do Museu Paulista, História e Cultura Material**, São Paulo, 5, 1997, p. 93-127.

LIMA, T. A. Los zapateros descalzos: arqueología de una humillación en Rio de Janeiro del siglo XIX. In: ACUTO, Félix; ZARANKIN, Andrés. (Org.). **Sed non Satiata II.** Acercamientos sociales en la Arqueología Latinoamericana. 1ªed.Córdoba, Argentina: Encuentro Grupo Editor, v. 1, p. 135-157, 2008.

LIMA, T. A. The dark side of toys in Nineteenth-Century Rio de Janeiro, Brazil. **Historical Archaeology**, v. 46, n. 3, p. 63-78, 2012.

LIMA, T. A. Campos gráficos tupiguarani e cosmovisões amazônicas: uma hipótese alternativa. In: PROUS, André; LIMA, Tania Andrade. (Org.). **Os ceramistas Tupiguarani:** volume II - elementos decorativos. Belo Horizonte: Superintendência do Iphan em Minas Gerais, 2008.. p. 243-251.

LIMA, T. A. Os ceramistas tupi-guarani, esses desconhecidos. In: PROUS, André; LIMA, Tania Andrade. (Org.). **Os ceramistas Tupiguarani:** volume III – eixos temáticos, Belo Horizonte: Superintendência do Iphan em Minas Gerais, 2010

LIMA, Tania A. *et al.* Aplicação da fórmula de South a sítios históricos do século XIX. **Dédalo**, 27, 1989.

LIMA, Tania *et al.* A tralha doméstica em meados do século XIX: reflexos da emergência da pequena burguesia do Rio de Janeiro. **Dédalo**, São Paulo, 1, p. 205-230, 1989.

LIMA, Tania. Arqueologia histórica no Brasil: balanço bibliográfico (1960-1991). **Anais do Museu Paulista**, Nova Serie, n. 1, p. 225-262, 1993.

LIMA, Tania. Cultura material: a dimensão concreta das relações sociais. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi.** Ciências Humanas, v. 6, n. 1, p. 11-23, 2011.

LIMA, Tania. Os marcos teóricos da Arqueologia Histórica: possibilidades e limites. **Revista Estudos Ibero-Americanos**, Porto Alegre, v. XXVIII, n. 2, p. 7-23, 2002.

LIMA, Tania. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. **Anais do Museu Paulista, História e Cultura Material** (Nova Série), São Paulo, v. 3, p. 129-191, 1995.

LIMA, Tania. Tecnologia demais, comportamento de menos: o olhar da arqueologia sobre vidros históricos. **Revista Canindé**, Xingó, p. 283-290, 2002.

LOBO, E. **História do Rio de Janeiro: do capital comercial ao capital industrial e financeiro**. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Mercado de Capitais, 1978. v. 1.

LOPES, Antônio; FRUTUOSO, Eduardo. **India Route: a vida a bordo naus da Carreira da Índia**. Nautical Archaeology Program, Texas: A&M University, 2003. Disponível em: <<http://nautarch.tamu.edu/shiplab/projects%20ir%20vidaabordo1.htm>> Acesso em: 25 nov. 2017.

LOPES, Licídio. **Rio Vermelho e suas tradições**. Salvador: Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1984.

LORIZA, Cristiane. **Fonte de memórias: sítio arqueológico histórico Fonte da Carioca**. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas e da Terra) – Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2014.

LOUREIRO, Vanessa; MARTINHO, Carla. As anforetas do Cabo Sardão. **O arqueólogo português**, série IV, n. 25, p. 373-408, 2007.

LUCAS, M. T. A la russe, à la pell-mell, or à la practical: ideology and compromiss at the late nineteenth-century dinner table. **Historical Archaeology**, 28, p. 80-93, 1994.

LUCAS, M. T. A la russe, a la pell-mell, or la practical: ideology and compromise at the late nineteenth-century dinner table. **Historical Archaeology**, 28, p. 80-93, 1994.

LUCCHESI, Dante. Por que a crioulização aconteceu no Caribe e não no Brasil? Condicionamentos sócio-históricos. **Gragoatá**, Niterói, v. 24, n. 48, p. 227-255, 2019.

LUMBRETRAS, Luis. **La Arqueología como ciencia social**. 2. ed. Lima: Peisa, 1981.

MacGREGOR, Neil. **A história do mundo em 100 objetos**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2013. 784 p.

MACHADO NETO, Zahidé. **Quadro sociológico da ‘civilização’ do Recôncavo**. Salvador: CEB. 1971.

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

MADRIGAL, Lorena. **Statistics for Anthropology**. 2. ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2012. 278 p.

MAGALHÃES, Sônia Maria. **A mesa de Mariana: produção de consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)**. São Paulo: Annablume, FAPESP, 2004.

- MAJEWSKI, Terezita; O'BRIEN, Michael. The use and misuse of nineteenth-century English and American ceramics in archaeological analysis. **Advances in Archaeological Method and Theory**, 11, p. 97-209, 1987.
- MARKEN, M. **Pottery from spanish shipwrecks: 1500-1800**. Flórida: University of South Flórida, 1994.
- MARSCHOFF, María. **Gato por liebre: práticas alimentares em Floridablanca**. 2007. 232 p. Tese (Doutorado) – Buenos Aires, 2007.
- MARTIN, Ann. The role of pewter as missing artifact: consumer attitudes toward tablewares in late 18th century Virgínia”. **Historical Archaeology**, 23, p. 1-27, 1989.
- MASCARENHAS, Dom Luís. (Marques de Lavradio). **Cartas da Bahia: 1768-1769**. Ministério da Justiça, Arquivo Nacional, Serie de Publicações n. 68, 1972.
- MATTOSO, Kátia. **Bahia, século XIX: uma província no Império**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1992. 747 p.
- MATUA, A; MELO, C; PIRES, I.; MONTERIRO, J.; ESTEVES, L.; HENRIQUES, P; CAMPOS, T. Normas de inventario da cerâmica: artes plásticas e artes decorativas. *In: Institutos dos museus e da conservação*. Portugal, 2007.
- MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva, forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. *In: Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.
- McFARLAND, S; HEDIGER, R. (Org.). **Animals and agency: an interdisciplinary exploration**. Koninklijke Brill: Leiden, 2009.
- MELLO E SOUZA, 2012. Disponível em: [http://afolhadogragoata.blogspot.com/2012/04/porque-estudar-historia-laura-de-mello\\_09.html](http://afolhadogragoata.blogspot.com/2012/04/porque-estudar-historia-laura-de-mello_09.html).
- MELLO NETO, Ulisses P. Naufrágio do galeão português Sacramento-1668. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico da Bahia**, Salvador, 87, p. 15-35, 1978.
- MELLO NETO, Ulisses P. O galeão Sacramento. **Navigator**, Rio de Janeiro, n. 13, 1976.
- MELLO NETO, Ulisses. **Belarminos jarros alemães de pó-de-pedra do século XVI encontrados no Nordeste**. Recife: Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano, 1975. 14 p.
- MELLO NETO, Ulisses. The shipwreck of the galleon Sacramento- 1668, Brazil. **International Journal of Nautical Archaeology and Underwater Exploration**, v. 8, n. 3, p. 211-223, 1979.
- MELLO, Ubirajara. **Ruínas da baleia, Praia do Forte – Bahia: resgate e consolidação**. 2006. Dissertação (Mestrado em Arquitetura) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2006.
- MENDES, Cleise Furtado. **Senhora Dona Bahia: poesia satírica de Gregório de Matos**. Salvador: EDUFBA, 202 p., 1996.

MENESES, J. N. C. Para além de rapaduras e jacubas: a alimentação dos mineiros na narrativa de Auguste de Saint-Hilaire. In: PIRES, Maria do Carmo; MAGALHÃES, Sônia Maria de (Org.). **A cozinha brasileira e o patrimônio cultural**: história, hospitalidade e turismo. Curitiba: Editora Prismas, 2018. v. 1. p. 67-92.

MENESES, Jose Newton Coelho. Acolhendo Saint-Hilaire: a “polidez simples e afetuosa” do mineiro. In: BRUSADIM, Leandro Benedini (Org.). **Hospitalidade e dádiva**: a alma dos lugares e a cultura do acolhimento. Curitiba: Editora Prismas, 2017. p. 297-334.

MENESES, José Newton. **O Continente Rústico**: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Maria Fumaça Editora, 2000. v. 1.

MENEZES, Paula. Interpretações críticas de Bourdieu a partir da Nova Sociologia econômica: imprudências e pertinências. In: SIMPÓSIO DE PESQUISA DE PÓS-GRADUANDOS EM SOCIOLOGIA, 2. **Anais...** 12 p., 2009.

MICELI, Paulo. Perigo: mulheres a bordo!. **D.O. Leitura**, São Paulo, v. 140, p. 16, 31 jan. 1994.

MILLER, Daniel. Coca-cola: a black sweet drink from Trinidad. In: MILLER, D. (Ed.). **Material cultures**. London: UCL Press: University of Chicago Press, 1997. p. 169-187.

MILLER, Daniel. Por que a indumentária não é algo superficial? In: MILLER, Daniel. **Trecos, troços e coisas**: estudos antropológicos sobre a cultura material. Rio de Janeiro: Zahar, 2013. Capítulo 1.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. **Macrodiagnóstico da zona costeira e marinha do Brasil**. Brasília: MMA, 2008. p. 242.

MINTZ, S.; PRICE, R. **An anthropological approach to the afro-american past**: a Caribbean Perspective. Philadelphia: Institute for the study of Human Issues, 1976.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v.16, n. 47, 2001.

MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância**: história da alimentação na Europa. Bauru: EDUSC, 2003.

MONTANARI, Massimo. Introdução. In: MONTANARI, Massimo (Org.). **O mundo na cozinha**. História, identidades, trocas. São Paulo: Estação Liberdade/SENAC, 2009. p. 11-17.

MORALES, Walter. A cerâmica “neo-brasileira” nas terras paulistas: um estudo sobre as possibilidades de identificação cultural através dos vestígios materiais na Vila de Jundiá do século XVIII. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia**, São Paulo, 11, p. 165-188, 2001.

MOREAU, Filipe. **Arquitetura militar em Salvador da Bahia**: séculos XVI a XVIII. 373 p. 2011. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, 2011.

MORLEY, Helena. **Minha vida de menina**: cadernos de uma menina provinciana nos fins do século XIX. Rio de Janeiro: Jose Olympio, 1971.

- MOTT, Luiz. “In vino veritas: vinho e aguardente no cotidiano dos sodomitas luso-brasileiros a época da Inquisição”. *In: Álcool e drogas na História do Brasil*. São Paulo, Belo Horizonte: PUC Minas, 2005.
- MOTT, Luiz. **Bahia: inquisição e sociedade**. Salvador: EDUFBA, 2010a. 294 p.
- MOTT, Luiz. Dedo de anjo e osso de defunto: os restos mortais da feitiçaria afro-luso-brasileira. **Revista USP**, São Paulo, 31, p. 112-119, 1996.
- MOTT, Luiz. Dedo de anjo e osso de defunto: os restos mortais da feitiçaria afro-luso-brasileira. **Revista USP**, São Paulo, 31, p. 112-119, 1996.
- MOTT, Luiz. **Piauí colonial: população, economia e sociedade**. 2. ed. Teresina: Associação Piauiense de Letras, 2010b. v. 1. 200 p.
- MOTT, Luiz. Terror na Casa da Torre: tortura de escravos na Bahia colonial. *In: REIS, J. J. (Org.) Escravidão e invenção da liberdade: estudos sobre o negro no Brasil*. São Paulo: Brasiliense; Brasília: CNPq, 1988. p. 17-31.
- MOTTA, Márcia. A casa da torre: latifúndio e emblema do feudalismo. *In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA*, 26, 2011, São Paulo. **Anais...** São Paulo: ANPUH, 2011. p. 1-12.
- MULCKEROY, K. **Maritime archaeology**. Cambridge: Cambridge University Press, 1978.
- MUSEU DE ARTE DA BAHIA. **O Museu de Arte da Bahia**. São Paulo: Banco Safra, 1997. 400 p.
- NAJJAR, Rosana (Org.). **Arqueologia no Pelourinho**. Brasília: Programa Monumenta, IPHAN, 2010. 288 p.
- NAJJAR, Rosana. **Catálogo de cerâmicas do IPHAN**. Brasília: IPHAN, 2007.
- NAJJAR, Rosana. Para além dos cacos: a Arqueologia Histórica a partir de três superartefatos (estudo de caso de três igrejas jesuíticas). **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Ciências Humanas**, v.6, n. 1, p. 71-91, 2011.
- NAJJAR, Rosana. O papel da pesquisa arqueológica nos projetos de restauração. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 201-212, 2007.
- NASCIMENTO, Luiz. **A primeira igreja do Brasil: Arqueologia e preservação**. 2004. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Federal da Bahia, Salvador.
- NAVARRO, Alexandre; DOMÍNGUEZ, Lourdes; FUNARI, Pedro. **Arqueologia de contacto em latinoamérica**. Jundiaí: Paco, 2019. p. 484.
- NELSON, Chada. **Animais e plantas, conhecidas e utilizadas pelas populações tradicionais da Amazônia**. Belém (PA): PUBLIT, Soluções editoriais, 2008. p. 264.
- NEUMANN, Mariana Araújo. Distribuição das marcas de uso e especificidades funcionais para a cerâmica guarani pré-colonial. **Revista de Arqueologia**, [s.l.], v. 24, n. 1, p. 52-64, jun. 2017.

NEVES, Gustavo. **Estudo das lâminas de pedra polidas do Brasil**: diversidades regionais e culturais. 2013. 286 p. Tese (Doutorado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

NEWMAN, Lucile F. **Hunger in History**: Food shortage, poverty, and deprivation, Oxford UK/Cambridge USA: Blackwell, 1990.

NISHIMURA, Jaqueline; QUEIROZ, Shirley. Cultura material e alimentação: a evolução dos utensílios a mesa e a consolidação de comportamentos durante a refeição. **Demetra**: alimentação, nutrição e saúde, v. 11, n. 4, p. 951-64, 2016.

NOGUEIRA, Gabriela. **Viver por si, viver pelos seus**: famílias e comunidades de escravos no “Certam de Sima do Sam Francisco”. 2001. Tese (Doutorado) – Universidade do Estado da Bahia (UNEB), 2011.

Normas técnicas de transcrição paleográfica e edição de documentos antigos. In: ENCONTRO NACIONAL DE NORMATIZAÇÃO PALEOGRÁFICA E DE ENSINO DE PALEOGRAFIA, 2. São Paulo, 1993.

NOVAES, Luciana. **A morte visível e a vida invisível**: um estudo sobre o assentamento de Exu e a paisagem sagrada da enseada Água dos Meninos, Salvador (Bahia). 2013. 113 f. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Programa de Pós-Graduação em Arqueologia, Laranjeiras, Universidade Federal de Sergipe (UFS), 2013.

NOVAIS, A. Fernando; SOUZA, L. de Mello (Org.). **História da vida privada no Brasil**: cotidiano e vida privada na América portuguesa. Cia das letras: São Paulo, 2005.

O’CONNEL, Mark; AIREY, Raje. **Almanaque ilustrado dos símbolos**. São Paulo: Escala, 2016. 270 p.

OLIVEIRA, Cláudia Alves. Os Grupos Ceramistas Pré-Históricos do Sudeste do Piauí: Estilos e Técnicas. **FUMDHAMentos**, São Raimundo Nonato - Piauí, v. 1, n.3, p. 57-122, 2003.

OLIVEIRA, Mario; ARAÚJO, Emanuel; PEIXOTO, Edson. Uma metodologia operativa para indagação arqueológica do terreno pela resistividade elétrica (método de Wenner). **Revista de Arquitetura e Urbanismo**, n. 1, p. 99-113, 1988.

OLIVEIRA, Nanci Vieira de; SILVA, Ivan Francisco da. Armação de Baleia na Marambaia: uma abordagem da Arqueologia Histórica. In: RODRIGUES, Maria Antonieta C.; PEREIRA, Silvia Dias; SANTOS, Sonia Barbosa dos (Org.). **Baía de Sepetiba**: Estado da Arte. Rio de Janeiro: Corbã, 2012. v. 1. p. 197-213.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso. Identidade étnica, identificação e manipulação. **América Indígena**, v. 31, n. 4, p. 923-953, 1971. Instituto indígena interamericano, México.

OLIVEIRA, Roberto. **Caminhos da identidade**: ensaios sobre etnicidade e multiculturalismo. São Paulo: Unesp; Brasília: Paralelo 15, 2006. p. 258.

OMEGNA, Nelson. **Diabolização dos judeus e dos sefarditas no Brasil Colonial**. Rio de Janeiro: Record, 1969.

ORSER, Charles. A historical archaeology of the modern world. *In: Contributions to global historical archaeology*. New York: Plenum Press, 1995.

PAINTER, Robert; MCGuire, Randall. The archaeology of inequality: material culture, domination and resistance. *In: \_\_\_\_\_*. **The archaeology of inequality**, Cambridge: Basil Blackwell, 1991. p. 1-27.

PAIVA, M. Uma hipótese histórica: a caça do cachalote por indígenas cearenses. **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Ceará**, Fortaleza: Imprensa da Universidade Federal do Ceará, v. 82, p. 95-98, 1968.

PAPAVERO, Claude. **Ingredientes de uma identidade colonial**: os alimentos na poesia de Gregório de Mattos. 467 p. 2007. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, 2007.

PAPAVERO, Claude. **Mantimentos e víveres**: o domínio holandês no Brasil. 2002. 377 f. Dissertação (Mestrado) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo (USP), 2002.

PARÉS, Luis. O processo de criouliização no Recôncavo Baiano (1750-1800). **Afro-Ásia**, n. 33, p. 87-132, 2005.

PEIXOTO, L. S. **Louças e modos de vida urbano na Pelotas oitocentista**. Dissertação (Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural) – Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2009. 164 p.

PEIXOTO, Sílvia; LIMA, Tania. O sistema alimentar da cidade do Rio de Janeiro no século XVIII. *In: SOARES, Carmen; RIBEIRO, Cilene (Org.)*. **Mesas luso-brasileiras**: alimentação, saúde e cultura. Curitiba: PUCPress, 2018. p. 333-351.

PEREIRA, Carlos. **A cerâmica popular da Bahia**. Salvador: Progresso, 1957.

PEREIRA, Nuno. **Compêndio narrativo do peregrino da América (1728)**. Rio de Janeiro: Academia Brasileira de Letras, 1939. v. 1 e v. 2.

PESAVENTO, S. J. **História & Cultura**. Belo Horizonte: Autêntica, 2003.

PESSOA, Ângelo. A fuga de Isabel: casamento e herança numa família patriarcal. *In: BORGES, Fernando Tadeu de Miranda; PERARO, Maria Adenir; SILVA, Viviane Gonçalves da. (Org.)*. **Trajetórias de vida na História**. Cuiabá: UFMT: Carlini & Caniato, 2008. p. 17-37.

PESSOA, Ângelo. **As ruínas da tradição**. 2. ed. João Pessoa: UFPB, 2017. 438 p.

PESSOA, Ângelo. **As ruínas da tradição**: a Casa da Torre de Garcia d'Ávila: família e propriedade no nordeste colonial. 2003. 308 p. Tese (Doutorado em História Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

PILEGGI, Aristides. **A cerâmica no Brasil e no mundo**. São Paulo: Livraria Martins, 1958. 290 p.

PINHO, Flávia. **Em imagens: a história da cozinha no Brasil.** Disponível em: <<http://aventurasnahistoria.uol.com.br/noticias/galeria/em-imagens-a-historia-da-cozinha-no-brasil.phtml#galeria>>. Acesso em: 29 dez. 2017.

PINHO, Flávia. **Em imagens: a história da cozinha no Brasil.** Disponível em: <http://aventurasnahistoria.uol.com.br/noticias/galeria/em-imagens-a-historia-da-cozinha-no-brasil.phtml#galeria>. Acesso em: 29 dez. 2017.

PLENS, Claudia Regina. Um banquete na floresta? *In*: ZOCCHÉ, Jairo; CAMPOS, Juliano; ALMEIDA, Nelson (Org.) **Arqueofauna e paisagem**. Erechim: Habilis, 2014. p. 209-226.

PRICKETT, Nigel. **The Archaeology of New Zealand Shore Whaling**. Wellington: New Zealand Department of Conservation, 2002.

PROUS, A.; LIMA, T. A. (Org.). **Os Ceramistas Tupi-guarani**, Vol. 3, Eixos Temáticos. Belo Horizonte: Superintendência do Iphan em Minas Gerais, 2010. 215 p.

PROUS, A.; LIMA, T. A. (Org.). **Os Ceramistas Tupiguarani**, vol. III, Eixos Temáticos. Belo Horizonte: Superintendência do Iphan em Minas Gerais, 2010. v. 3/3. 216p.

PROUS, A.; LIMA, T. A. (Org.). **Os ceramistas tupiguarani**. Vol. I, Sínteses regionais. Belo Horizonte: Superintendência do Iphan em Minas Gerais, 2008. 215 p.

PROUS, A.; LIMA, T. A. (Org.). **Os ceramistas tupiguarani**. Vol. II, Elementos decorativos. Belo Horizonte: Superintendência do Iphan em Minas Gerais, 2010. 215 p.

PROUS, André. **Arqueologia brasileira**. Brasília: Editora da Universidade de Brasília, 1992. 613 p.

QUEIROZ, Claudia. **Chácara Xavier: um estudo de caso em arqueologia histórica**. 2006. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo, São Paulo.

RAMBELLI, Gilson. Preservação sob as ondas: a proteção do patrimônio arqueológico subaquático no Brasil. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, IPHAN, n. 37, p. 136-151, 2007.

RAMOS, Fábio Pestana. **No tempo das especiarias: o império da pimenta e do açúcar**. São Paulo: Contexto, 2013.

RAPPAPORT, Roy. A. **Pigs for the ancestors**. New Haven: Yale U. Press, 1968.

REBOUÇAS, Daniel. A paisagem pitoresca e os contrastes de um povo. *In*: **Salvador: uma iconografia através dos séculos**. Salvador: EPP Publicações e Publicidade, 2015. p. 120-15.

REBOUÇAS, Daniel. A paisagem pitoresca e os contrastes de um povo. *In*: **Salvador, uma iconografia através dos séculos**. Salvador: EPP Publicações e Publicidade, 2015. p. 120-150.

REGO, Herbert Moura Rego. **As painéis de barro de Pernambuco: do século XIX ao XXI**. 2013. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Universidade Federal de Pernambuco, 2013.

REGO, Herbert. **As panelas de barro de Pernambuco: do século XIX ao XXI.** 2013. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Departamento de Arqueologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife.

REIS FILHO, Nestor Goulart. **Quadro da arquitetura no Brasil.** São Paulo: Perspectiva, 1978.

REIS, José. **História e Teoria: Historicismo, Modernidade, Temporalidade e Verdade.** 2. ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2005.

RIBEIRO, Loredana. Da praça à cozinha, passando pela sala de jantar: gênero, raça e classe na Pelotas no século XIX- e depois. **Vestígios: Revista Latino-americana de Arqueologia Histórica**, v. 11, n. 2, p. 77-105, 2017.

RIBEIRO, Loredana. Maria, párvola exposta, Domingos, padre maculado. Ensaio de arqueologia micro histórica. **Vestígios: Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica**, v. 6, p. 129-180, 2013.

RIBEIRO, Loredana; JÁCOME, Camila. Tupi ou não Tupi? Predação material, ação coletiva e colonialismo no Espírito Santo, Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: Ciências Humanas**, Belém, Pará, v. 9, n. 2, p. 465-486, 2014.

RIBEIRO, Lourival. **Medicina no Brasil Colonial.** Rio de Janeiro: GB, 1971.

RIBEIRO, Margarida. Olaria de uso doméstico na Arquitectura Conventual do Século XVI. **Cadernos de Etnologia.** Évora: Grupo dos Amigos de Montemor-o-Novo, 1984.

RIBEIRO, Pedro Augusto Mentz; RIBEIRO, Catarina Torrano Ribeiro; SILVEIRA, Itala. Arqueologia e História da Aldeia de São Nicolau do Rio Pardo, RS, Brasil. **Revista do CEPA**, Santa Cruz do Sul, n. 18, 1988.

RICE, Prudence M. **Potteryanalysis.** A sourcebook. Chicago: The University of Chicago Press., 1987.

RIGGS, Brett. DAVIS, Stephen. PLANE, Mark. **Catawba Pottery in the Post Revolutionary Era: A View from the Source.** North Carolina Archaeology, Volume 55, 2006. p. 60-88.

RISERIO, Antônio. **Uma história a cidade da Bahia.** Rio de Janeiro: Versal, 2004.

ROBINSON, F.W. **Gabriel Metsu (1629–1667): a study of his place in dutch genre painting of the Golden Age.** New York: Abner Schram, 1974.

ROBRAHN-GONZALÉZ, Erika. Teorias e métodos na análise da cerâmica em Arqueologia. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnografia**, São Paulo, 8, p. 287- 294, 1998.

ROCHA PITA, Sebastião. **História da América portuguesa.** 3. ed. Salvador: Livraria Progresso, 1950. p. 425.

RODRIGUES, Igor Morais Mariano; VOLKMER-RIBEIRO, Cecília; MACHADO, Vanessa de Souza. Cauixi em cerâmica arqueológica da região de Lagoa Santa, Minas Gerais: inclusão de esponjas processadas ou exploração de depósitos sedimentares com espículas? **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**, Belém, Ciências Humanas, v. 12, n. 1, p. 85-100, jan./abr. 2017.

RODRIGUES, Igor. **Fora das grandes aldeias**: a ocupação do recôndito sítio arqueológico Vereda III. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2011.

ROSSI, Luciene. **Um olhar sobre a cerâmica da Fortaleza de Nossa Senhora da Conceição**. 2008. 72 f. Monografia (Graduação em História) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), Florianópolis, 2008.

RUBERTONE, Patricia. The historical archaeology of native americans. **Annuals Reviews Anthropology**, v. 29, p. 425-44, 2000.

RUSSELL-WOOD, A. Prefácio. *In*: FRAGOSO, J.; BICALHO, M. F.; GOUVÊA, M. F. (Orgs.). **O Antigo Regime nos trópicos**: a dinâmica imperial portuguesa (séculos XVI-XVIII). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

RUSSELL-WOOD, A. **Escravos e libertos no Brasil Colonial**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.

RUSSELL-WOOD, A. **Fidalgos e filantropos**: a Santa Casa da Misericórdia da Bahia, 1550-1755. Brasília: Editora UnB, 1981.

SALERNO, Melissa. **Arqueologia de la Indumentaria**. 2001. Tese (Doutorado) – Universidad de Buenos Aires, 2011.

SALVADOR, José. **Os cristãos-novos em Minas Gerais durante o ciclo do ouro (1695-1755)**: relações com a Inglaterra. São Paulo: Pioneira, 1992.

SAMPAIO, Theodor. **História da fundação da cidade de Salvador, Bahia**. Salvador: Tipografia Beneditina, 1949.

SANTANA, Cristiana; DOMINGUEZ, José; GASPAR, Maria Dulce. A aplicação da geologia evolutiva nas pesquisas sobre sambaquis na Bahia. *In*: CONGRESSO DA SOCIEDADE DE ARQUEOLOGIA BRASILEIRA, 12, São Paulo. **Anais...** São Paulo: ANPUH, 2003.

SANTIAGO, Cybele Celestino. **Aditivos Orgânicos em Argamassas Antigas**. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) – Faculdade de Arquitetura, Universidade Federal da Bahia, Salvador 1992.

SANTOS, Reynaldo dos. **Faiança portuguesa**: séculos XVI e XVII. Porto: Livraria Galaica, 1960.

SANTOS, Solon. Os Payayá e suas relações de contato no Sertão das Jacobinas (1651 - 1706). **Mneme** (Caicó. Online), v. 9, p. 1-17, 2008.

SCARANO, Julita. Algumas considerações sobre o alimento do homem de cor no século XVIII. **Revista de História**, São Paulo, n. 123-124, p. 71-79, ago/jul., 1991.

SCATAMACCHIA, Maria. Proposta de terminologia para a descrição e classificação da cerâmica arqueológica dos grupos pertencentes à família linguística Tupi-Guarani. **Revista do Museu de Arqueologia e Etnografia**, São Paulo, p. 291-307, 2004.

SCHEUER, Herta. **Estudo da cerâmica popular do Estado de São Paulo**. São Paulo: Secretaria de Cultura, Ciência e Tecnologia, 1976. 131 p.

SCHIFFER, Michael Brian. Social Theory in Archaeology. Building bridges. *In: Social Theory in Archaeology*. Salt Lake City: The University of Utah Press, 2000. p. 1-13.

SCHLEUMER, Fabiana. Entre mortos, enfermos e “feiticeiros”. Um estudo sobre a presença africana no contexto da diáspora. São Paulo – século XVIII. *In: SIMPÓSIO NACIONAL DE HISTÓRIA*. 26, 2011, São Paulo. **Anais...** São Paulo: ANPUH, 2011.

SCHMITZ, P. *et al.* **Arqueologia do centro-sul de Goiás**: uma fronteira de horticultores indígenas no centro do Brasil. Pesquisas, Antropologia, São Leopoldo, Instituto Anchietao de Pesquisas, 1982.

SEBASTIAN, Luís. **A produção oleira de faiança em Portugal** (séculos XVI-XVIII). 2010. Tese (Doutoramento) – Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2010.

SEDA, Paulo. **Como era verde o meu vale...** Arqueologia e modo rural no Rio de Janeiro do Século XIX. Instituto Brasileiro de Pesquisas Arqueológicas (IBPA), 2013.

SENA, Consuelo. D’Além mar: mancebos e varões. *In: ÁVILA, Cristóvão. Brasões de Armas*: armorial histórico da Casa da Torre de Garcia D’Ávila. Rio de Janeiro: Hexis, 2014. 184 p.

SENA, Tatiana da Costa. **O consumo de louças estrangeiras e produção de louça vidrada em Vila Rica (1808-1822)**. 2007. Monografia (Bacharelado em História) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal de Ouro Preto, Mariana.

SENNA, Francisco. Um olhar sobre a história de Salvador. *In: Salvador, uma iconografia através dos séculos*. Salvador: EPP Publicações e Publicidade, 2015. p. 97-117.

SETTON, Maria. A teoria do *habitus* em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**, 20, 2002, p. 60-70.

SHANKS, M.; TILLEY, C. **Reconstructing archaeology**: theory and practice. Cambridge: Cambridge University Press, 1992.

SHENNAN, Stephen. **Quantifying Archaeology**. University of Iowa Press, 1997.

SHEPARD, Anna O. **Ceramics for the Archaeologist**. Washington: Carnegie Institution of Washington. 1965.

SILVA, Alberto. **A primeira cidade do Brasil**: aspectos seculares. Prefeitura Municipal de Salvador, 1953.

SILVA, Célia. **Ganchos (SC):** ascensão e decadência da pequena produção mercantil pesqueira. Florianópolis: UFSC, 1992.

SILVA, Lázaro *et al.* Características energéticas do carvão vegetal de aroeira (*Myracrodruon urundeuva* Allemão) e leucina (*Leucaena leucocephala* (Lam.) R. de Wit). **Ciência Florestal**, Santa Maria, v. 28, n. 1, p. 412-419, 2018.

SILVA, Leandro Vieira. **O antropogênico e o geogênico na sedimentologia pré-histórica de Lagoa Santa:** estudo geoarqueológico do sítio Lapa do Niáctor. Dissertação (Mestrado em Arqueologia), UFMG, Belo Horizonte, 187 p, 2013.

SILVA, Leandro Vieira. As pinturas rupestres da Serra do Cabral. **MG. Biota**, Belo Horizonte: Instituto Estadual de Florestas, v. 11, n.4, p. 53-60, 2019.

SILVA, Raquel; FERNANDES, Isabel; SILVA, Rodrigo. **Olaria portuguesa:** do saber ao usar. Lisboa: Assírio e Alvim, 2003.

SILVA, Ricardo. Um carrego de abóbada na igreja quinhentista de Santo Antônio (Aveiro, Portugal). **Revista Portuguesa de Arqueologia**, v. 21, p. 181-195, 2018.

SILVEIRA, F. L. A.; BEZERRA, M. Educação Patrimonial: perspectivas e dilemas. *In:* Eckert, C.; Lima Filho, M.F.; Beltrão, J. (Org.). **Antropologia e Patrimônio Cultural:** diálogos e desafios contemporâneos. Florianópolis: Nova Letra/ABA/Fundação Ford, 2007. p. 11-21.

SIMÕES, Iaçanã. **A cerâmica tradicional de Maragogipinho.** 2016. 181 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia, 2016.

SIQUEIRA, Sonia A. O Poder da Inquisição e a Inquisição como Poder. **Revista Brasileira de História das Religiões** – Dossiê Identidades Religiosas e História. São Paulo, ano I, n. 1, p. 84-93, 2008.

SKIBO, J. **Pottery function.** Nova York: Plenum Press, 1992.

SLENES, Robert. **Na senzala uma flor:** as esperanças e as recordações na formação da família escrava. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

SMITH, Robert. **Arquitetura colonial baiana:** alguns aspectos de sua história. Salvador: EDUFBA, 2010. 70 p.

SOARES, F. C.; CORÇÃO, M. Bom gosto à mesa: cultura material e distinção social no Brasil do século XIX. **ClioArqueológica**, Recife: Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), v. 27, p. 33-62, 2012.

SOARES, Fernanda (Org). **Comida, cultura e sociedade:** arqueologia da alimentação no Mundo Moderno. Recife: Universidade Federal de Pernambuco, 2016.

SOARES, Fernanda. **Vida material de Desterro no século XIX:** as louças do palácio do governo de Santa Catarina, Brasil. 2011. Tese (Doutorado em Quaternário, Materiais e Cultura) – Universidade de Trás-Os-Montes e Alto Douro, Vila Real, 2011.

SOARES, Ivan. **Relatório geral dos trabalhos de campo**. Projeto de revitalização da Casa da Torre de Garcia D'Ávila. Salvador: Centro de Estudos de Ciências Humanas: 2002.

SOARES, Ivan. **Relatório geral dos trabalhos de campo**: Projeto de revitalização da Casa da Torre de Garcia D'Ávila. Centro de Estudos de Ciências Humanas: Salvador, Bahia, 2002.

SOARES, Ivan; SOARES, Nadja. A arqueologia da Casa da Torre. In: **A Casa da Torre de Garcia D'Ávila**. 2. ed. Rio de Janeiro, 2012.

SOCIETY HISTORICAL ARCHAEOLOGY. Bottle glossary. Disponível em: <https://sha.org/bottle/glossary.htm>. Acesso em: 22 set. 2017.

SOULAT, Jean; BRY, John. Archaeology of piracy between Caribbean sea and the north American coast of 17<sup>th</sup> and 18<sup>th</sup> centuries: shipwrecks, material culture and terrestrial perspectives. **Journal of Caribbean Archaeology**, Volume 19, p. 68-103, 2019.

SOUSA, Ana. **Fábrica de pólvora e Vila Inhomirim**. 1998. 254 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998.

SOUSA, Ana. **Povoados de Cachoeirinha e Massaranduba** (Vale do Jequitinhonha, BA): a relação entre espaço, agentes e contexto sócio-econômico. Tese (Doutorado em área) – UFBA, Cidade, 2006.

SOUSA, Avanete. **Poder local e cotidiano**: a câmara de Salvador no século XVIII. 214 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia, 1996.

SOUTH, Stanley. Reconhecimento de padrões na Arqueologia Histórica. **Vestígios**, v. 3, n. 1, p. 133-148, 2007.

SOUZA, Élvio. **Ilhas de Arqueologia**: o cotidiano e a civilização material na Madeira e nos Açores, séculos XVI-XVIII. Tese (Doutorado) – 2011.

SOUZA, L. M. Por que estudar História? **A Folha do Gragoatá**, São Paulo, p. 1-2, 1 abr. 2012.

SOUZA, M. A vida escrava portas adentro: uma incursão as senzalas o Engenho de São Joaquim, Goiás, Século XIX. **Maracanan**, v. 7, p. 83-109, 2011.

SOUZA, M. A. T. Divisões sociais, utensílios cerâmicos e o preparo da farinha de mandioca no Brasil colonial. **Clio**, Recife, Série Arqueológica, v. 25, p. 97-127, 2010.

SOUZA, M. A. T. Por uma arqueologia da criatividade: estratégias e significações da cultura material utilizada pelos escravos no Brasil. In: AGOSTINI, Camilla. (Org.). **Objetos da escravidão**: abordagens sobre a cultura material da escravidão e seu legado. Rio de Janeiro: 7 Letras, 2013. p. 11-36.

SOUZA, M. A. T.; LIMA, T. A. Hibridismo e inovação em cerâmicas coloniais do Rio de Janeiro, séculos XVII e XVIII. **Urbania**, v. 5, p. 21-60, 2017.

SOUZA, Marcos A. T.; AGOSTINI, C. Body marks, pots and pipes: some correlations between African scarifications and pottery decoration in eighteenth and nineteenth-century Brazil. **Historical Archaeology**, v. 46, p. 102-123, 2012.

SOUZA, Marcos. O sítio do Quincão. Exemplo de um estudo interdisciplinar no Projeto de Levantamento e Resgate do Patrimônio Histórico Cultural da ADA pela UHE-Corumbá, Goiás. In: REUNIÃO CIENTÍFICA DA SOCIEDADE DE ARQUEOLOGIA BRASILEIRA, 8. **Anais...** Porto Alegre, 1996.

SOUZA, Marcos. **Ouro Fino**: arqueologia histórica de um arraial de mineração do século XVIII em Goiás, Dissertação (Mestrado)– Universidade Federal de Goiás, 2000.

SOUZA, Rafael. **Louça branca para a pauliceia**: arqueologia histórica da fábrica de louças Santa Catharina-IRFM- São Paulo e a produção da faiança fina nacional (1913-1937). Dissertação (Mestrado) – 2010.

SPENCER-WOOD, Suzanne. **Consumer choice in historical archaeology**. New York: Plenum Press, 1987. 284 p.

STANIFORTH, Mark. Three Whaling Station Sites on the West Coast of South Australia: Fowlers Bay, Sleaford Bay and Streaky Bay. In: **Archaeology of whaling in Southern Australia and New Zealand**, p. 57- 63, 1998.

STEWART-ABERNATHY, L. C. Separate kitchens and intimate archaeology. Constructing urban slavery on the antebellum cotton frontier in Washington, Arkansas. In: BARILE, K. S.; BRANDON, J. C. (Ed). **Household chores and household choices**: theorizing the domestic sphere in historical archaeology. University of Alabama. Alabama, 2004. p. 51-74.

STRATHERN, Marilyn. A pessoa como um todo e seus artefatos. In: STRATHERN, M. **O efeito etnográfico e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naif, 2014.

STRONG, R. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004. 299 p.

SUSSMAN, Lynne. Changes in pearlware dinnerware: 1780-1830. **Historical Archaeology**, v.11, p. 105-111, 1977.

SYMANSKI, L. C. P. A louça na pesquisa arqueológica: possibilidades analíticas e interpretativas. In: TOCCHETTO, Fernanda *et al.* (Org.). **A faiança fina em Porto Alegre**: vestígios arqueológicos de uma cidade. Vol. 1. Porto Alegre: Unidade Editorial da Secretaria Municipal da Cultura, 2001. p. 135-160.

SYMANSKI, L. C. P. Cerâmicas, identidades escravas e crioulição nos engenhos de Chapada dos Guimarães (MT). **Revista de História**, São Leopoldo, Rio Grande do Sul: Unisinos, v. 14, p. 295-312, 2010.

SYMANSKI, L. C. P.; OSORIO, S. R. Artefatos reciclados em sítios arqueológicos de Porto Alegre. **Revista de Arqueologia**, n. 9, p. 43-54, 1996.

SYMANSKI, Luís Claudio Pereira; OSÓRIO, Sérgio Rován. Artefatos reciclados em sítios arqueológicos de Porto Alegre. **Revista de Arqueologia**, [S.l.], v. 9, n. 1, p. 43-54, dez. 1996.

SYMANSKI, Luís Cláudio; GOMES, Flávio. Arqueologia da escravidão em fazendas jesuítas: primeiras notícias da pesquisa. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 19, supl., 2012.

SYMANSKI, Luís. Bebidas, panaceias, garrafas e copos: a amostra de vidros do Solar Lopo Gonçalves. **Revista de Arqueologia**, [S.l.], v. 11, n. 1, p. 71-86, dez. 1998.

SYMANSKI, Luís. **Grupos domésticos e comportamento de consumo em Porto Alegre no Século XIX**: o Solar Lopo Gonçalves. 1997. Dissertação (Mestrado em História) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1997.

SYMANSKI, Luis; CAVALCANTE, Denise. Mundos mesclados, espaços segregados: cultura material, mestiçagem e segmentação no sítio Aldeia em Santarém (PA). **Anais do Museu Paulista** (Impresso), v. 20, p. 053-090, 2012.

TAUNAY, Affonso d'E. Na Bahia colonial: *1610-1764*. **Revista do IHGB**, Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, tomo 90, v. 144, 1924.

TAVARES, L. H. D. **História da Bahia**. 11. edição. São Paulo: UNESP; Salvador: EDUFBA, 2008.

TEDESCO, Gislaine Valério de Lima. **A cerâmica que vela e revela**: projetos identitários de negros ceramistas em Vila Boa de Goiás (séculos 18 e 19). Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Goiás, 2012.

TEDESCO, Gislaine Valério de Lima. Entre a permissão e a interdição do lugar: o passado idealizado na cerâmica da cidade de Goiás. **Vestígios – Revista Latino-Americana de Arqueologia Histórica**, Belo Horizonte, v. 7, p. 5-32, 2013.

TEIXEIRA, Rodrigo. **História dos ciganos no Brasil**. Recife: Núcleo de Estudos Ciganos, 2008. p. 127.

TELLES, Augusto. **Atlas dos monumentos históricos e artísticos do Brasil**. 2. ed. Rio de Janeiro: FAE, 1985.

TERRA, Fernanda. **Salvador, uma iconografia através dos séculos**. Salvador: E P-P Publicações e Publicidade, 2015.

TERREL, Michelle. **An Historical Archaeology of the 17th and 18th Century Jewish Community of Nevis, British West Indies**. 2000. Dissertação (Mestrado) – Boston University, 2000.

TERREL, Michelle. **The Jewish community of early colonial Nevis: a Historical Archaeology study**. Gainesville: University of Florida, 2005. 204 p.

TERRIEN, M.; UPRIMNY, E.; GUERRERO, J. L.; SALAMANCA, M. F.; GAITÁN, F.; FANDIÑO, M. **Catálogo de cerâmica colonial y republicana de la Nueva Granada**: producción local y materiales foráneos. Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Bogotá: Bando de La Republica Bogotá, 2002.

THOMAS, Julian; Archaeologies of place and landscape. *In*: HODDER, I. (Ed.). **Archaeological theory today**. Cambridge: Polity Press, 2001. p. 165-186.

THOMAS, Noah. Colonialism, collective action, and the analysis of technological style. **Stanford Journal of Archaeology**, v. 5, p. 203-223, 2007.

TOCCHETTO, F. B. Joga lá nos fundos! Sobre práticas de descarte de lixo na Porto Alegre oitocentista. **Arqueologia Suramericana**, Cauca, Colômbia, v. 1, n.1, p. 49-75, 2005.

TOCCHETTO, F. B.; OLIVEIRA, A. T. D.; CAPPELLETTI, A. M.; SYMANSKI, L. C.; OZÓRIO, S. R. **A faiança fina em Porto Alegre: vestígios arqueológicos de uma cidade**. Porto Alegre: Unidade Editorial/SMC, 2001. v. 500. 168 p.

TOCCHETTO, Fernanda. **A cultura material do Guarani missioneiro como símbolo de identidade étnica**. 271 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), 1991.

TORRES, Rodrigo. Projeto Observa baía: patrimônio cultural subaquático da Baía de Todos os Santos, Brasil. **Revista Navigator**, 24, 12, 2016.

TRIGGER, Bruce. **História do pensamento arqueológico**. Tradução de Ordep Trindade Serra. São Paulo: Odysseus, 2004.

VAINFAS, Ronaldo. **Confissões da Bahia**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

VASCONCELLOS, Carolina. **Algumas palavras sobre os púcaros de Portugal**. Lisboa, 1921.

VASCONCELLOS, Joaquim (Org.). **Catálogo de cerâmica portuguesa**. Porto: [s.n.], 1919.

VASCONCELLOS, Sylvio. A arquitetura colonial mineira. In: AVILA, Affonso (Org.). **Barroco: teoria e análise**. São Paulo: Perspectiva, 1997. p. 351-369.

VEBLEN, Thorstein Bunde. **A teoria da classe ociosa: um estudo econômico das instituições**. São Paulo: Abril Cultural, 1983.

VENÂNCIO, R. P. O abandono de crianças no Brasil Antigo: miséria, ilegitimidade e orfandade. **História**, São Paulo, v. 14, p. 153-171, 1995.

VENÂNCIO, Renato. Prefácio. In: **A mesa de Mariana: produção de consumo de alimentos em Minas Gerais (1750-1850)**. São Paulo: Annablume, FAPESP, 2004. p. 09-11.

VENANCIO, Renato. **Uma história social do abandono de crianças: de Portugal ao Brasil, séculos XVIII-XX**. São Paulo: Alameda, 2010.

VERGER, Pierre. **Notas sobre o culto aos Orixás e Voduns**. São Paulo: EDUSP, 1999.

VERÍSSIMO, S.F.; BITTAR, W. S. M. **500 anos da casa no Brasil: Transformações da arquitetura e da utilização do espaço de moradia** 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.

VIANNA, Antônio. **Quintal de Nagô e outras crônicas**. Salvador: Publicação da Universidade Federal da Bahia, 1979.

VILHENA, Luís. **A Bahia no século XVIII**. Salvador: Ed Itapuã, 1969.

VISSER, Margareth. **The ritual of dinner: the origins, evolution, eccentricities, and meaning and table manners**. New York: Penguin, 1992.

VOSS, B. **The archeology of ethnogenesis: race and sexuality in colonial San Francisco.** Berkeley: University of California Press, 2008.

WALL, Diana diZerega. **The archaeology of gender separating the spheres in urban America.** New York & London: Plenum Press, 1994.

WARKENTIM, T. Whale agency: affordances and acts of resistance in captive environments. In: McFARLAND, S.; HEDIGER, R. (Org.). **Animals and agency: na interdisciplinair exploration.** Koninklijke Brill: Leiden, p. 23-43., 2009

WATSON, Virginia. Ciudad Real: um sítio guarani-espanhol no alto Rio Paraná. **Revista de Arqueologia**, v. 16, p. 139-155, 2003.

WERNER, Dennis. Marvin Harris (1927-2001). **Ilha**, Florianópolis, v. 4, n. 1, p. 155-159, 2002.

WETHERBEE, Jean. **A second look at White ironstone.** Illinois: Wallace Homeslead Publishers of Fine Books, 1985.

WILEY, Gordon; PHILIPS, Philip. **Method and theory in American archaeology.** Chicago: Fenix Books, 1958.

WORTHY, Linda. Classification and interpretation of late nineteenth and early twenty-century ceramics. In: DICKENS, Jr., ROY, S (Org.). **Archaeology of urban America: The search for patterns and process.** New York: Academic Press, p. 329-359, p. 1982.

WÜST, Irmhild. **Aspectos da ocupação pré-colonial em uma área do Mato Grosso de Goiás:** tentativa de análise especial, Dissertação de mestrado, USP, 1983.

YENTSCH, Anne; Beaudry, Mary C. American Material Culture in Mind, Thought, and Deed. In: **Archaeological theory today.** Cambridge: Polity Press, 2001. p. 214-240.

ZANETTINI, P. E. **Maloqueiros e seus palácios de barro: o cotidiano doméstico na Casa Bandeirista.** 2006. Tese (Doutorado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.

ZANETTINI, P. E. Pequeno roteiro para classificação de louças obtidas em pesquisas arqueológicas de sítios históricos. **Revista do CEPA**, Curitiba, 15, p. 117-130, 1986.

ZANETTINI, P. E.; CAMARGO, P. F. **Cacos e mais cacos de vidro: o que fazer com eles?** São Paulo: Zanettini Arqueologia, 1999.

ZANETTINI, Paulo. **Maloqueiros e seus palácios de barro: o cotidiano doméstico na Casa Bandeirista.** Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, 2005.

ZANETTINI, Paulo; TRONCOSO, Lucas. **Programa de resgate, monitoramento arqueológico e educação patrimonial Parques Eólicos da Renova Energia.** Relatório Final, 2019.

ZUSE, Silvana. **Os guarani e a redução jesuítica:** tradição e mudança técnica na cadeia operatória de confecção dos artefatos cerâmicos do sítio Pedra Grande e entorno. 278 f. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu de Arqueologia e Etnologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

ZUSE, Silvana. **Variabilidade cerâmica e diversidade cultural no Alto rio Madeira, Rondônia.** 435 p. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2014.