

A CULINÁRIA MARÍTIMA NO BRASIL COLONIAL

Leandro Vilar Oliveira¹

RESUMO

O presente estudo procurou apresentar a importância da culinária marítima na história da alimentação durante a época colonial no Brasil, destacando o grande papel que o consumo de peixe, frutos do mar e outros alimentos marítimos teve no sustento e desenvolvimento da colonização, além de ter influenciado aspectos sociais e culturais quanto ao consumo desses alimentos, originando receitas e hábitos que ainda hoje se conservam. O que foi o resultado da influência da culinária indígena, europeia e africana as quais moldaram a culinária brasileira, lhe legando grande diversidade de sabores, aromas e ingredientes. Para realizar a pesquisa recorreu-se a fontes dos séculos XVI e XVII e de especialistas no período colonial.

Palavras-chave: Alimentação no Brasil; Pescaria; Frutos do mar.

100

MARITIME CUISINE IN COLONIAL BRAZIL

ABSTRACT

This study sought to present the importance of maritime cuisine in the history of food during the colonial period in Brazil, highlighting the great role that the consumption of fish, seafood and other maritime foods had in the sustenance and development of colonization, in addition to having influenced social and cultural aspects regarding the consumption of these foods, giving rise to recipes and habits that are still preserved today. What was the result of the influence of indigenous, European and African cuisine which shaped Brazilian cuisine, bequeathing a great diversity of flavors, aromas and ingredients. To carry out the research, sources from the 16th and 17th centuries and from specialists in the colonial period were used.

Keywords: Alimentation in Brazil; Fishing; Seafood.

LA COCINA MARÍTIMA EN EL BRASIL COLONIAL

RESUMEN

El presente estudio buscó presentar la importancia de la cocina marítima en la historia de la alimentación durante el período colonial en Brasil, destacando el gran papel que tuvo el consumo de pescados, mariscos y otros alimentos marítimos en el sustento y desarrollo de la colonización, además de habiendo influido aspectos sociales y culturales respecto al consumo de estos alimentos, dando lugar a recetas y hábitos que aún hoy se conservan. Lo que fue el resultado de la influencia de la cocina indígena, europea y africana que moldearon la cocina brasileña, legando una gran diversidad de sabores, aromas e ingredientes. Para llevar a cabo la investigación se utilizaron fuentes de los siglos XVI y XVII y de especialistas de la época colonial.

¹ Doutor em Ciências das Religiões pela Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Mestre em História e Cultura Histórica (UFPB). Licenciado em História (UFPB). Membro pesquisador do Núcleo de Estudos Vikings e Escandinavos (NEVE). Membro do Comitê Editorial do periódico Scandia: Journal of Medieval Norse Studies. Membro do Museu Virtual Marítimo do Extremo Oriental das Américas (EXEA). Editor-chefe do periódico Atlanticus: Revista do Museu EXEA. Autor do blog Seguindo os Passos da História (fundado em 2009).

Palabras-claves: Alimentación en Brasil; Pesca; Marisco.

Introdução

A alimentação não consiste apenas num ato biológico, mas também num ato sociocultural, por conta disso, determinados tipos de alimentos se tornaram mais privilegiados do que outros, a ponto de uns serem considerados “receitas chiques” e “comidas nobres”, enquanto outros eram tidos como “comida comum” ou até mesmo “alimento de pobres”. Essa decisão cultural quanta a alimentação, impactou questões sociais, morais, políticas e econômicas, além de repercutir em outros âmbitos como o religioso. Por conta disso, concordamos com o historiador Massimo Montanari ao dizer que “comida é também cultura”².

A historiadora Linda Civitello asseverou que o papel da alimentação causou grandes impactos nas sociedades humanas, a ponto de moldar comportamentos, crenças, ideologias, políticas, hábitos, costumes e modas. Além de ter sido o motivo para empresas diversas, como no caso do comércio de especiarias na Idade Média e Idade Moderna, que movimentou milhares de pessoas pelo mundo³.

Pensando a alimentação a partir do âmbito da história cultural para se redigir a respeito de uma história da alimentação, o presente artigo propôs abordar a culinária marítima durante o período colonial brasileiro a começar pela condição de que geralmente se considera que na Colônia a base da alimentação fosse principalmente a farinha de mandioca, legumes, frutas, frango, carne suína e caprina.

Entretanto, de 1500 a 1700, a maior parte dos colonos habitavam zonas litorâneas⁴, além de que os maiores centros urbanos como Salvador e Rio de Janeiro, ficavam na costa, além de várias vilas, algumas inclusive oriundas de vilas de pescadores, como, por exemplo, a colonização de Santa Catarina⁵.

Sendo assim, o mar era uma grande fonte provedora de alimentos. Sobre isso Gilberto Freyre escreveu “os engenhos antigos do Nordeste viviam muito do mar e dos rios: dos

² MONTANARI, Massimo. **Food is Culture**. Translated from the italian by Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press, 2004.

³ CIVITELLO, Linda. **Cuisine and Culture: A History of Food and People**. 2. ed. New Jersey: Wiley, 2008, conferir a introdução.

⁴ A Região Norte foi uma exceção, pois graças ao rio Amazonas e outros grandes rios, isso facilitou a colonização do interior.

⁵ SILVA, Luiz Geraldo (org). **Os pescadores na história do Brasil**. Volume 1: Colônia e Império. Vozes: Petrópolis, 1986.

peixes, dos caranguejos, dos pitus, dos camarões, dos siris, que a dona da casa mandava os moleques apanhar pelos mangues, pela água, pelos arrecifes”⁶.

Câmara Cascudo também assinalou que nos engenhos e fazendas de diferentes localidades do Brasil, o pescado era uma importante fonte de alimento para abastecer desde a mesa do senhor até as tigelas dos escravizados.

O peixe era alimento preferível nos engenhos, preço inferior ao da carne, e sempre do gosto da escravaria. As propriedades mais afastadas do mar e dos rios piscosos eram supridas pelas praias. Havia o pescado salpreso ou seco, disposto em garajaus ou engradados de cipós e varas, contendo um milheiro, prontos para a remessa nos comboios de animais ou nos carros de bois, rumando as distantes bagaceiras⁷.

Gilberto Freyre também destacou que na culinária nordestina do período Colonial, os frutos do mar foram alimentos bastante rotineiros.

Pitu do rio Una, dourado do rio Corrente, fritada de caranguejo, de siri, de camarão, de guaiamum, de “unha-de-velho”; polvo; sururu de Maceió; peixe cozido com pirão; peixe frito de tabuleiro; curimã de viveiro de casa-grande; peixe de coco; peixe de moqueca – tudo isso ligou de uma maneira muito íntima a água, o mar, o rio, à mesa e à vida da gente do Nordeste. A água ficou uma amiga das casas do litoral e da “mata”. Das casas ricas e dos mocambos, tantos deles levantados bem junto da água⁸.

Sendo assim, nosso objetivo foi apresentar aspectos da culinária marítima no período colonial e para isso recorreremos a algumas fontes do período, de forma a tornar o estudo mais fidedigno a realidade alimentar daquela época. Dessa forma, entre as principais fontes utilizadas estiveram os *Tratados da Terra e da Gente do Brasil* (década de 1580) de Fernão Cardim, padre jesuíta que atuou no Nordeste e Sudeste, e o livro *Tratado Descritivo do Brasil* (1587) de Gabriel Soares de Sousa, senhor de engenho e mercador na Bahia. Ambas são referências quanto a fauna e alimentação no Brasil do século XVI.

Entretanto, para complementá-las recorreremos também aos dois famosos estudos de Câmara Cascudo em *História da Alimentação do Brasil* (1963-1967) trabalho denso em dois volumes, ainda hoje uma referência sobre a temática, e *Antologia da Alimentação do Brasil* (1977), um estudo mais resumido se comparado ao livro anterior. Além de Cascudo também fizemos consulta a outros estudiosos do período colonial para tratar de temas específicos.

⁶ FREYRE, Gilberto. **Nordeste**. São Paulo: Global, 2013, p. 61-62.

⁷ CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2016, p. 207.

⁸ FREYRE, 2013, p. 63.

Posto isso, o artigo foi dividido em três seções: na primeira abordou-se o papel do peixe na alimentação, comentando sobre a diversidade de peixes e algumas receitas populares como o pirão, a moqueca, o tacacá e o cuxá, e até mesmo abordando a questão do consumo de bacalhau na Colônia. Na segunda seção o foco foi dado aos frutos do mar como crustáceos e moluscos, mostrando como uma diversidade deles eram consumidos pelo litoral brasileiro. Por fim, na terceira parte tratou-se do consumo de carne de tartaruga marinha, peixe-boi e baleia, animais hoje ameaçados de extinção, mas que na época colonial eram normalmente caçados. Dessa forma, buscamos contemplar a diversidade de alimentos provenientes do ambiente marinho que compunham o cardápio regular no Brasil colonial.

1 Peixes

Dos alimentos marítimos consumidos no Brasil, o peixe era o mais recorrente, embora que atualmente a população brasileira consuma pouco peixe comparado a outros tipos de carnes, e a maior parte desse consumo se concentra na Região Norte, sendo principalmente oriundo de peixes de água doce⁹. Entretanto, ao longo do período colonial, mas também imperial, o consumo de peixes e frutos do mar foi mais regular principalmente por conta de os rebanhos serem menores e em algumas localidades o acesso a carne bovina, suína e frango ser escasso¹⁰.

Apesar de o principal consumo de peixes no Brasil ser o de água doce, focamos a dissertar sobre os de origem marinha. Somente na costa brasileira existem mil espécies catalogadas, embora a maior parte não seja pescada para alimentação, algumas inclusive são pescadas para aquários. No contexto colonial vários cronistas de origem portuguesa, espanhola, francesa e holandesa¹¹ relataram que os mares e rios do Brasil eram abundantes em peixes, sendo comum encontrar o termo “águas mui piscosas” (ver Figura 1).

⁹ Em 2019 a média anual de consumo de peixe era de 10 kg por brasileiro, sendo a da carne suína de 18 kg, o frango com 42 kg e a carne bovina com 30,6 kg por pessoa. Dados coletados no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br>.

¹⁰ O cronista belga Gaspar Barléus comentando sobre os brasões outorgados aos territórios dominados pela Companhia das Índias Ocidentais durante o Domínio Holandês (1630-1654), assinalou que o brasão de Alagoas possuía três peixes e o de Igarassu tinha como símbolo, três caranguejos. Ambos animais representavam a abundância deles como fonte de alimento naqueles territórios. BARLÉUS, Gaspar. *História dos feitos recentemente praticados no Brasil e noutras partes sob o governo do ilustríssimo João Maurício*, Conde Nassau etc. Tradução e anotações de Cláudio Brandão. Rio de Janeiro: Gráfica do Ministério da Educação, 1940, p. 8, 253.

¹¹ No âmbito holandês, o livro *História Natural do Brasil* (1646) de Guilherme Piso e George Marcgraf, há um capítulo dedicado aos peixes, crustáceos e moluscos, embora seja de caráter descritivo. No entanto, eles apresentaram a diversidade das espécies existentes.



Figura 1: Detalhe colorizado da gravura *Ostium Fluminis Parahybae*, pintada por Frans Post, publicada em 1647. Na imagem observa-se pescadores usando uma rede de arrasto na praia de Cabedelo, próxima a foz do rio Paraíba. Fonte: <https://www.scielo.br/j/anaismp/a/HzBFhTqHrvZHKyLkQqXxZfh/?format=pdf&lang=pt>.

Fernão Cardim citou alguns peixes comumente consumidos na costa brasileira, destacando: o bijupirá (*Rachycentron canadum*), que ele dizia ser grande e de carne gorda e suculenta; o olho-de-boi (*Seriola lalandi*), o qual ele o comparou com os atuns espanhóis, dizendo se tratar de um peixe com boa gordura, podendo se extrair “azeite”; o camurupigue (*Megalops atlanticus*), espécime maior do que os outros dois citados, fornecendo maior quantidade de carne, no entanto, possui muitas espinhas, sendo recomendado cozinhá-lo em fatias, ao invés de assá-lo ou fritá-lo. Ele também relatou que várias espécies de peixes vistas nas águas portuguesas eram encontradas nos mares brasileiros como: tainhas, garoupas, chicarros, pargos, sargos, gorazes, dourados, peixe-agulha, espadartes (peixe-espada), pescada e até sardinhas¹².

Gabriel de Sousa relatou que na Bahia era comum pescar arraias, havendo de diferentes tipos. Ele salientou que em Portugal existia o hábito de consumo desse animal, com isso, ele foi levado ao Brasil, comendo-se a arraia como guisado, ensopado, moqueca ou de outra forma. Sousa destacou que nem toda arraia era de carne saborosa, mas havia algumas pequenas que ele não identificou, as quais eram de carne magra e apetitosa¹³.

¹² CARDIM, Fernão. **Tratados da Terra e da Gente do Brasil**. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013, p. 36.

¹³ SOUSA, Gabriel Soares de. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013, p. 293.

No caso do cação – nome popular para alguns tubarões – Cardim informou que na costa brasileira e estuários era comum encontrá-los. Ele não mencionou se fossem consumidos, mas disse que eram bastante ferozes e seus dentes eram usados pelos indígenas para fazerem pontas de flecha¹⁴. Sousa também corroborou essa informação, acrescentando a informação de que os indígenas os caçavam para comer e pegar seus dentes, considerados afiados. Os nativos os chamavam de uperu. Além disso, ele sublinhou que um óleo era extraído do fígado desses peixes, sendo usado para abastecer as lamparinas. Sua carne era preparada como ensopado ou assada¹⁵. O frei francês André Thevet, o qual visitou o Brasil entre 1555 e 1556, escreveu que era comum pescar cações e arraias na Baía de Guanabara, os próprios indígenas faziam isso usando arpões ou arco e flecha¹⁶.

Tendo visto alguns aspectos a respeito da diversidade de pescado disponível nos mares brasileiros, passaremos para comentar acerca de alguns alimentos à base de peixe que se tornaram difundidos na culinária brasileira. Nesse ponto, Câmara Cascudo destacou algumas receitas de origem indígena como o pirão de peixe, feito à base de farinha de mandioca, prato típico da culinária indígena.

O pirão consiste num caldo de peixe, carne, frango, legumes ou feijão, acrescido de farinha de mandioca (na receita tradicional). Por ser um caldo encorpado ele fornecia maior sustança¹⁷. Cascudo também registrou que se fazia pirão com caranguejos, siris e marisco. O pirão poderia ser usado como molho ou misturado ao arroz, feijão, sopas e guisados. Essas receitas acabaram se difundido pelo Brasil, sendo ainda comum o consumo de pirão¹⁸.

Outro prato à base de peixe que ficou bastante popular no país foi a moqueca, a qual hoje suscita disputas quanto sua origem, se teria sido baiana ou capixaba. Para Câmara Cascudo, a moqueca seria de origem indígena vindo da palavra *pokeca*, usada para se referir a “fazer embrulho”, pois algumas tribos assavam peixes embrulhados em folhas. Condição essa que ele disse que em alguns lugares da Bahia, ainda se conservava a prática da moqueca de folha. Por outro lado, outros estudiosos apontam que essa receita seria de origem africana e a palavra moqueca viria do quimbundo *mu'keka* “caldeirada de peixe”¹⁹.

¹⁴ CARDIM, 2013, p. 39.

¹⁵ SOUSA, 2013, p. 288.

¹⁶ THEVET, André. **Singularidades da França Antártica, a que outros chamam de América**. Brasília: Senado Federal, 2018, p. 176-178.

¹⁷ Frei Vicente do Salvador comentou brevemente sobre o pirão, embora não tenha usado esse nome, referindo-se a ele como caldo de peixe misturado com farinha de mandioca (carimã), sendo ele saudável e de consistência forte. SALVADOR, Vicente do. **História do Brasil: 1500-1627**. São Paulo: Weiszflog Irmãos, 1918, p. 38.

¹⁸ CASCUDO, 2016, p. 106.

¹⁹ CASCUDO, 2016, p. 157-158.



Figura 2: Fotografia de uma moqueca baiana de peixe e camarão. Fonte: <https://receitinhas.com.br/receita/moqueca-de-peixe-baiana/>.

Embora não se saiba sua exata origem, a moqueca, como apontado por Cascudo, consiste num prato com várias receitas em que se faz uso de peixe, camarão, marisco, ostra, arraia, cação, caranguejo, siri, galinha, vaca, ovos e legumes. Entretanto, o autor também destacou que a moqueca era principalmente preparada nos estados da Bahia, Espírito Santo e Pará, embora hoje possa ser encontrada comumente em outros estados como Alagoas, Sergipe, Maranhão e Ceará. Não obstante, a receita varia de acordo com esses estados, sobre isso ele escreveu:

Nem toda moqueca leva azeite de dendê. A de carne de boi, por exemplo, muitas vezes é feita com o azeite doce. Alguns peixes como o xaréu não “abraçam” azeite de dendê. Uma boa moqueca pede leite de coco em lugar de água. De peixe graúdo ou miúdo, de tubérculos (aipim, inhame), hortaliças (couve, jiló, língua-de-vaca etc.), carne (neste caso elimina-se o leite de coco e põe-se um pouco de camarão seco), seja como for, fica com caldo grosso e a superfície recoberta uniformemente pelo azeite²⁰.

Enquanto a moqueca se tornou uma das receitas à base de peixe e frutos do mar populares em algumas partes do Brasil, outras receitas com peixe também ganharam destaque na colônia devido a influência da colonização portuguesa. O bacalhau (*Gadus*

²⁰ CASCUDO, Luís da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2014, p. 52.

morhua) e a sardinha (*Sardinops sagax*) são dois peixes amplamente consumidos na culinária portuguesa, mas enquanto que no Brasil é possível encontrar sardinhas nas águas do Rio de Janeiro e Santa Catarina, o bacalhau é inexistente no Atlântico Sul, sendo um peixe do hemisfério norte, de ambiente frio. Por conta disso, desde o período colonial os colonos tinham que importar bacalhau salgado ou seco. Mas se hoje o bacalhau é um pescado caro, no período colonial nem sempre ele teve um preço elevado e foi comida da elite.

Evaldo Cabral de Mello comentou com base em Pernambuco, Paraíba e Bahia que os ricos nos séculos XVI e XVII, costumavam importar farinha de trigo, azeite de oliva, vinho, queijos, toucinho, presuntos, salames, bacalhau e outros alimentos. Além disso, alguns desses alimentos eram consumidos por pessoas mais pobres que acabavam tendo acesso as sobras. Mello também assinalou que o bacalhau se tornou um dos artigos comumente comercializados pela Companhia Geral de Comércio do Brasil, quando foi criada em 1649 para salvaguardar o comércio com a colônia, ainda ameaçado pelos holandeses e corsários franceses²¹.

É importante salientar que em Portugal o bacalhau era um pescado barato, sendo que a ideia de ele ser uma “carne nobre” foi algo surgido entre os colonos brasileiros, por conta desse alimento ser importado. Essa condição também era compartilhada entre os holandeses, como assinalou Gonsalves de Mello “a dieta do exército holandês era proveniente da metrópole: aveia, feijão, ervilhas, carne salgada e toucinho. Algumas vezes a carne era substituída pelo bacalhau, tendo havido um comércio regular, direto, entre a Terra Nova e o Recife”.²²

Gonsalves de Mello também sublinhou que além do exército, os funcionários e colonos a serviço da Companhia das Índias Ocidentais²³ (*West-Indische Compagnie* – WIC), também tinham o hábito de consumir alimentos importados o que incluía bacalhau, salmão, arenque, vinhos franceses e alemães, figos, passas, amêndoas etc. Inclusive os portugueses se aproveitaram desse comércio regular para abastecer suas mesas com esses alimentos e algumas iguarias²⁴.

²¹ MELLO, Evaldo Cabral de. **Um imenso Portugal**: história e historiografia. São Paulo: Editora 34, 2002, p. 94-95.

²² MELLO, José Antônio Gonsalves de. **Tempo dos Flamengos**. 4ª ed. Recife: Topbooks, 2001, p. 129-130.

²³ A Companhia das Índias Ocidentais manteve uma colônia no Brasil de 1630 a 1654, em seu auge seus domínios englobavam Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte, Alagoas, Sergipe, Ceará e Maranhão.

²⁴ MELLO, 2001, p. 129-130.

Embora fosse um alimento barato em Portugal e nos Países Baixos, o bacalhau se tornou iguaria no Brasil. Nesse ponto, para mostrar que uma família fosse abastada, um bacalhau com vinho do Porto era servido no almoço. Câmara Cascudo sublinhou que por conta de o bacalhau ser peixe caro, algumas famílias mesmo abastadas optavam em comprá-lo apenas para a Semana Santa²⁵, prática que ainda hoje se mantém, embora tenha se estendido para o Natal e o Ano-Novo. No entanto, o autor também salientou que os pobres e os escravos também consumiam bacalhau, nem que fossem suas sobras ou em forma de pirão, sendo esse dado aos escravos doentes para ajudar na sua recuperação²⁶.

E abordando essa questão religiosa, o Cristianismo influenciou o costume na colônia, o qual se mantém aos dias atuais, de se comer peixe durante a Quaresma e a Semana Santa. Essa prática foi difundida pelos católicos e até mesmo igrejas protestantes a mantiveram, por conta do simbolismo do peixe na religião cristã. Assim, na ausência de poder-se comprar bacalhau, a maior parte da população colonial optava por outra variedade de peixes e frutos do mar²⁷.

2 Crustáceos e moluscos

No Brasil o hábito de se alimentar de crustáceos era também antigo, pois os povos indígenas já consumiam caranguejos, camarões e até lagostins e lagostas. Todavia, os caranguejos e camarões ainda hoje são os principais crustáceos consumidos regularmente no país, principalmente nas cidades costeiras. Embora exista a criação de camarões de água doce, que se desenvolve em algumas cidades interioranas.

No caso do caranguejo, no Brasil, existem mais de dez espécies nativas ao longo da costa, sendo a mais comum o caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*), encontrado de Norte a Sul da costa, habitando praias, estuários e manguezais, devido a sua ampla distribuição de habitat, ainda hoje é o mais comumente consumido no país (ver Figura 3). A respeito disso, Gabriel de Sousa escreveu que na Bahia o consumo de caranguejos era muito comum para

²⁵ CASCUDO, 2016, p. 520.

²⁶ CASCUDO, 2016, p. 202-203.

²⁷ Câmara Cascudo relatou que o bacalhau nem sempre foi apreciado pelos colonos, pois seu cheiro forte e sabor demasiadamente salgado, causava repulsa ao paladar colonial, afeito a peixes mais suaves, consumidos frescos e sem salga. Por conta disso, o bacalhau passou a ser preparado com uma variedade de ingredientes para amenizar seu sabor característico. (CASCUDO, 2016, p. 570). Um exemplo é a torta capixaba feita com bacalhau, mas que leva também leite de coco, palmito, camarão, sururu e outros ingredientes.

A CULINÁRIA MARÍTIMA NO BRASIL COLONIAL

alimentar os indígenas, escravos e os pobres, pois outras classes sociais não tinham o hábito de apreciar essa carne, pelo menos não na época que ele escreveu.

E não há morador nas fazendas da Bahia que não mande cada dia um índio mariscar destes caranguejos; e de cada engenho vão quatro ou cinco destes mariscadores, com os quais dão de comer a toda a gente de serviço; e não há índios destes que não tome cada dia trezentos a quatrocentos caranguejos, que trazem vivos num cesto serrado feito de verga delgada, a que os índios chamam samburá; e recolhem em cada samburá destes um cento, pouco mais ou menos²⁸.

109



Figura 3: Caranguejada capixaba. Fonte: [https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g303319-d10040242-i279604339-Ilha do Caranguejo-Vila Velha State of Espirito Santo.html](https://www.tripadvisor.com.br/LocationPhotoDirectLink-g303319-d10040242-i279604339-Ilha_do_Caranguejo-Vila_Velha_State_of_Espirito_Santo.html).

Gabriel Sousa e Fernão Cardim citaram os nomes indígenas de algumas espécies de caranguejos: uçá, guaiamu, aratus, guaiararas, guaiauças, siris etc., sendo todos bons para consumir, principalmente sendo cozidos, as vezes assados²⁹. No caso, Cardim corrobora dizendo que os indígenas litorâneos apreciavam bastante carne de caranguejo³⁰. Somente mais tarde nos séculos XVII e XVIII, o caranguejo passou a ser um animal não apenas

²⁸ SOUSA, 2013, p. 301.

²⁹ SOUSA, 2013, p. 300-302.

³⁰ CARDIM, 2013, p. 44.

associado com os pobres e começou a ganhar o apreço da culinária europeia. Sobre isso, Câmara Cascudo escreveu uma receita de caranguejo ao leite:

Cortam-se as pernas dos caranguejos, deixando-lhes unicamente as duas tesouras; corta-se também a ponta do rabo e a parte anterior à cabeça, e coze-se em água e sal: derretem-se depois duas colheres de manteiga, misturam-se-lhe uma colher de farinha de trigo, e imediatamente depois uma xícara de leite, um pouco de sal, e na hora de tirar do fogo, ajuntam-se-lhe três gemas de ovos. Ponham-se os caranguejos sobre um prato e deitando o molho por cima, sirvam-se³¹.

Outro crustáceo bastante consumido no período colonial eram os lagostins, já que lagostas são mais raras no país, embora sejam pescadas ainda hoje, principalmente no Ceará. Sendo assim, por ser mais fácil encontrar lagostins, havia a tendência de seu consumo ser mais regular. Nesse aspecto, os lagostins eram consumidos pelos indígenas e pobres, mas não costumava ser dado aos escravos, os quais normalmente comiam caranguejos. Sousa relatou que os indígenas chamavam os lagostins de potiquiquá, e eles eram pescados geralmente à noite, com o uso de tochas, pois a luz os atraía³².

O terceiro crustáceo comumente consumido no Brasil eram os camarões, que com o tempo se tornaram sinônimo de iguaria ao lado das lagostas, embora que inicialmente na Colônia, os camarões fossem vistos como alimento de indígenas e pobres. No país existem sete espécies de camarões, encontradas em algumas áreas da costa e outras localidades em rios. Eles eram consumidos aos montes, já que sua pesca era de fácil ação, usando-se redes de mão para coletá-los nos manguezais, estuários e arrecifes³³. Alguns indígenas o comiam ainda crus, mas em geral os camarões eram cozidos. Os europeus costumavam usar sal e temperos.

O povo Potiguar, que habitava os territórios que compreendem Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba e Pernambuco³⁴, recebeu seu nome em referência a alimentação com base em camarões, em que o nome potiguar significa “comedor de camarão”³⁵. O cronista Gaspar Barléus, salientou que o rio Potengi na capitania do Rio Grande do Norte, recebia esse nome pela abundância de camarões, e naquelas terras habitavam potiguaras³⁶.

³¹ CASCUDO, 2016, p. 565.

³² SOUSA, 2013, p. 300.

³³ SOUSA, 2013, p. 310.

³⁴ Atualmente os potiguaras vivem na Paraíba e no Rio Grande do Norte.

³⁵ PRADO, J. F. de Almeida. **A conquista da Paraíba: séculos XVI ao XVIII**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1964, p. 48.

³⁶ BARLÉUS, 1940, p. 75.

Nos séculos XVII e XVIII com a vinda de novos povos africanos que foram escravizados, outros ingredientes e receitas foram trazidos ao Brasil. Câmara Cascudo destacou a importância da culinária africana, sobretudo, na Bahia, ao aumentar o apreço pelo camarão, principalmente na forma de camarão seco. Sobre isso ele escreveu:

Entre os sudaneses, os nagôs, iorubas do oeste da Nigéria, usam camarão em vários acepipes, *eyo*, *abala*, *ikokore*, o segundo existente na Bahia e o terceiro na classe do *vatapá*. *Eyo* é uma sopa. O camarão miúdo acompanha molho branco para peixe. Na Bahia, participa de muitas iguarias. Essa fórmula denuncia o preto sudanês, o nagô e demais povos da Nigéria até o Senegal, com clareiras de ausência, embora o camarão seja popularíssimo nessa região inteira. Não significa recusa do crustáceo para Angola até as Rodésias e terras do Índico. Vale informar que figura isoladamente, constituindo prato completo, assado e bem apimentado. Correspondendo ao *abalá* e ao *ikokore nagô*, não há em plano de maior divulgação³⁷.

Maria Paiva relatou que os africanos além do apreço pelo camarão seco, também trouxeram o uso do azeite de dendê, o óleo de coco, o quiabo, a pimenta malagueta, o inhame, o feijão-fradinho, entre outros temperos e condimentos, que adentraram principalmente por Salvador se espalhando pela região costeira da Bahia. Depois tivemos uma inserção desses elementos no Maranhão³⁸. No entanto, ainda hoje o azeite de dendê costuma ser mais consumido na Bahia. Entretanto, o uso de camarão seco acabou indo para outros estados. Um fato a ser destacado quanto ao emprego do camarão seco diz respeito do seu uso na culinária religiosa de matriz afro-brasileira.

O *candomblé* foi a principal religião afro-brasileira a enfatizar ainda no período colonial o uso de alimentos como oferendas, havendo diversas receitas, algumas específicas para determinados ritos e *orixás*³⁹. Não foi nosso intuito dissertar a respeito da culinária religiosa do *candomblé*, mas destacar que entre os pratos adotados por essa religião, um dos ingredientes comuns era o camarão.

Câmara Cascudo assinalou como exemplos o *acarajé*, o *abará*, o *vatapá*, a *moqueca*, o *caruru*, o *bobó*, o *cuxá*, o *xinxim*, o *omolucu* e a *frigideira* (ver Figura 4). O autor salientou que no final do período colonial, algumas dessas receitas como o *acarajé*, o *vatapá*, a *moqueca*, o *bobó*, o *cuxá* e a *frigideira* deixaram de serem consumidas apenas para fins religiosos, passando a fazer parte da dieta regular da população, principalmente em Salvador,

³⁷ CASCUDO, 2016, p. 590.

³⁸ PAIVA, Maria da Conceição. **A presença africana na culinária brasileira: sabores africanos no Brasil.** Especialização em História da África, Universidade Federal de Juiz de Fora, 2017.

³⁹ Dentre alguns pratos ofertados a Oxum estão o *bobó* de camarão, o *omolucu* e o *efô*. (CASCUDO, 2015, p. 55-57).

depois algumas receitas como o bobó de camarão, a moqueca e a frigideira se popularizaram em outras localidades do país⁴⁰.



Figura 4: Algumas comidas do candomblé que levam camarão. Fonte: <https://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2018/09/1982509-restaurantes-em-sao-paulo-tem-almoco-para-celebrar-cosme-e-damiao-padroeiros-das-criancas.shtml>.

Além das receitas africanas envolvendo camarão, uma outra receita que se tornou popular envolvendo camarão foi o tacacá, prato de origem indígena baseado na sopa naipoi, apesar que ele tenha ficado restrito a Região Norte. O tacacá de camarão pode usar camarões de água doce ou salgada, os quais são combinados com o caldo de tucupi, goma de mandioca, pimenta, alho, sal e a erva jambu-açú⁴¹.

Câmara Cascudo assinalou que no Maranhão desenvolveu-se o cuxá, um molho feito de feito à base de camarão seco, vinagreira, gergelim, pimenta-de-cheiro e farinha de mandioca. O cuxá passou a ser servido junto ao arroz e até como molhos para carnes, frangos e peixes⁴².

No grupo dos moluscos, embora haja menções do consumo de polvos e mais raramente de lulas, no entanto, os moluscos mais consumidos no Brasil eram as ostras, os mariscos, os mexilhões e até mesmo as amêijoas e os berbigões. Sendo os dois últimos consumidos em menor quantidade, já que as ostras e mariscos despontavam na preferência do cardápio colonial de mesas de diferentes classes, enquanto os demais eram geralmente

⁴⁰ CASCUDO, 2014, p. 55-58.

⁴¹ CASCUDO, 2016, p. 142.

⁴² CASCUDO, 2016, p. 894.

consumidos por pobres, indígenas e escravizados. Fernão Cardim relatou que os indígenas consumiam polvo, valendo-se de uma prática de bater neles para que liberassem sua tinta, pois assim a carne não ficaria com gosto ruim depois que o animal fosse cozido⁴³.

No entanto, o polvo não era animal apreciado na mesa dos colonos, sendo seu consumo mais restrito a algumas populações indígenas e de pescadores. Sousa assinalou que nas capitanias da Bahia e de São Vicente havia muita quantidade de ostras, algumas maiores do que uma mão adulta, sendo coletadas aos montes⁴⁴. Já Cardim registrou que no sul do Brasil existiam montes de conchas (os sambaquis⁴⁵), que se formaram pelo hábito dos indígenas ao longo de muito tempo em consumir ostras e mexilhões, empilhando as conchas e formando aqueles montes⁴⁶.

Gabriel de Sousa comentou que a costa do Brasil era muito rica em mariscos, sendo facilmente encontrado em arrecifes, estuários e até em manguezais. Por serem um alimento de fácil coleta, os indígenas, escravizados e pobres os consumiam regularmente, embora que demorou um pouco mais para outros segmentos da sociedade colonial apreciar o seu consumo⁴⁷. Ambrósio Brandão relatou que era fácil encontrar mariscos nos arrecifes e manguezais. Ele até citou alguns nomes indígenas para eles como sapimiaga, sernambi, lapas e perseves. O autor também disse ter visto grande ostras, as quais precisavam de um talho para serem abertas, e essas seriam cozidas. No entanto, ele disse que raramente elas davam pérolas⁴⁸.

Gaspar Barléus enfatizou o grande consumo de moluscos pelos indígenas brasileiros, dizendo que alguns povos usavam as conchas como utensílios, mas principalmente para o artesanato, confeccionando colares, brincos, pulseiras que eram muito belos⁴⁹.

Câmara Cascudo salientou que embora os mariscos fossem comumente consumidos cozidos, no entanto, surgiram algumas receitas que acabaram se popularizando como a mariscada, o ensopado e a frigideira de mariscos. O autor também salientou que um dos mexilhões mais populares no Brasil era o sururu (*Mytella charruana*), ainda hoje bastante

⁴³ CARDIM, 2013, p. 43.

⁴⁴ SOUSA, 2013, p. 98.

⁴⁵ O sambaqui ou concheiro consiste num depósito formado pelo acúmulo de conchas, pedras, ossos, entulho, objetos e sedimentos, que ao longo dos séculos formaram montes. Alguns sambaquis eram usados para sepultamentos. A maioria deles está situada na costa Sudeste e Sul. GASPARG, MaDu. **Sambaqui**: arqueologia do litoral brasileiro. Rio de Janeiro, Zahar, 1999.

⁴⁶ CARDIM, 2013, p. 44.

⁴⁷ SOUSA, 2013, p. 48.

⁴⁸ BRANDÃO, 2014, p. 120.

⁴⁹ BARLÉUS, 1940, p. 141.

consumido em estados como Alagoas, Sergipe, Bahia, Espírito Santo e Maranhão, fazendo-se normalmente moqueca e caldos com ele⁵⁰. (ver Figura 5).



Figura 5: Tradicional caldo de sururu. Fonte: <https://anamariabraga.globo.com/receita/caldo-de-sururu/>.

3 Tartarugas, peixes-boi e baleias

Durante o período colonial o consumo de tartarugas de água doce e tartarugas marinhas foi algo bastante recorrente, além de que os cascos eram também utilizados para outros fins, sendo usados para fabrico de recipientes como cestos, panelas, caixas, baús, copos, escudos etc., como escreveu Cardim⁵¹. Esses animais eram caçados por alguns povos indígenas⁵², colonos e escravizados por se tratar de animais de fácil captura, sendo capturados quando estavam a respirar, mas principalmente em terra, quando iam para caçar, dormir ou desovar. Segundo Gabriel de Sousa, somente se comia a gema dos ovos, pois a clara era de gosto ruim e não ficava adequadamente consistente, mesmo cozida⁵³.

O consumo de tartarugas ainda ocorre no Brasil, especialmente as de água doce, sendo comum que na região Norte ainda se produza ensopados e guisados com esse animal, mas no caso das tartarugas marinhas o seu consumo foi proibido devido à caça predatória pela Lei N° 5.197, de 3 de janeiro de 1967. Além disso, o Projeto Tamar, que foi criado em 1980, protege as tartarugas marinhas com campanhas de conscientização, preservação, monitoramento e até de incubação dos ovos.

⁵⁰ CASCUDO, 2014, p. 83.

⁵¹ CARDIM, 2013, p. 39.

⁵² O frei francês André Thevet relatou que os tupinambás não consumiam carne de tartaruga, pois consideravam que ela os deixaria lentos para o combate. (THEVET, 2018, p. 119).

⁵³ SOUSA, 2013, p. 295.

O peixe-boi marinho (*Trichechus manatus*), o qual era abundante na costa, indo do Pará ao Espírito Santo, sendo encontrado em manguezais, estuários e maceiós. Por serem animais grandes e gordos, sua carne era cobiçada, além de que sua gordura poderia ser usada na culinária e para outras finalidades. Cardim disse que os ossos tinham seu tutano extraído para se fazer um tipo de “manteiga”, que lembrava a banha de porco, podendo até ser usada para acender lamparinas. Por se tratar de um animal dócil, o peixe-boi era facilmente caçado com arpões, tendo chegado próximo a extinção⁵⁴.

Sousa escreveu que os indígenas chamavam o peixe-boi de guaraguá, o qual vivia no mar e nos rios, sendo de carne saborosa, gordurosa e seu rabo seria o equivalente ao toucinho. O autor também destacou que a carne do peixe-boi lembraria a de porco, sendo mais apetitosa do que essa, no entanto, a forma de preparo era similar as receitas que faziam uso de carne bovina ou suína⁵⁵. Já Gandavo relatou que a carne de peixe-boi seria mais parecida com a da vaca em consistência, mas ao ser assada, o sabor lembrava a suína ou carne de veado. Era uma carne que poderia ser preparada de forma cozida com couves e ervas, assada e salgada, guisada ou ensopada⁵⁶. Brandão escreveu que no Maranhão os peixes-boi faziam a alegria dos pescadores e populações ribeirinhas, pois na época (século XVII) a carne vermelha ainda era escassa naquela capitania⁵⁷. Atualmente o consumo de peixe-boi é proibido no país devido ao seu risco de extinção, sendo vedado pela Lei N° 5.197, de 3 de janeiro de 1967 e sua atualização na Lei N° 7.653, de 12 de fevereiro de 1988, em que ambas versam sobre o combate a caça predatória.

Os cronistas coloniais comentaram que a caça à baleia não foi atividade comum no Brasil no século XVI, em geral, caçava-se por oportunidade, quando se deparava-se com elas, ou quando alguma delas encalhavam, então os mais pobres aproveitavam para pegar sua carne, se ainda não tivesse estragada. A carne de baleia é bastante gordurosa e se fazia óleo com ela. Fernão Cardim relatou que era muito comum ver baleias.

Por esta costa ser cheia de muitas baías, enseadas e esteiros acode grande multidão de baleias a estes recôncavos, principalmente de maio até setembro, em que parem, e criam seus filhos, e também porque acodem ao muito tempo que nestes tempos é nestes remansos; são tantas as vezes que se veem quarenta e cinquenta juntas, querem dizer que elas deitam o âmbar que acham no mar, e de que também se sustentam, e por isso se acha algum

⁵⁴ CARDIM, 2013, p. 35.

⁵⁵ SOUSA, 2013, p. 289.

⁵⁶ GANDAVO, Pedro de Magalhães. **Tratado da Terra do Brasil**. Brasília: Senado Federal, 2008, p. 39-40.

⁵⁷ BRANDÃO, 2014, p. 25.

nesta costa; outros dizem que o mesmo mar o deita nas praias com as grandes tempestades e comumente se acha depois d'alguma grande⁵⁸.

Todavia, nos séculos XVII e XVIII a caça à baleia se tornou atividade regular, concentrada no litoral da Bahia, do estado do Rio de Janeiro e de Santa Catarina (ver Figura 6). No entanto, a caça a esses cetáceos se dava mais pelo interesse econômico no uso de seu óleo, gordura, barbatanas, ossos e dentes do que para a alimentação em si, sendo essa uma finalidade secundária⁵⁹.

No entanto, embora a alimentação não fosse um fator primário, não significa que a carne fosse desperdiçada. Câmara Cascudo comentou que em algumas épocas da Colônia a carne de baleia era comida considerada de pobres, em que indígenas, escravizados, pescadores, marinheiros e pessoas de baixa renda a adquiriam gratuitamente ou por um baixo custo. Em Salvador ela chegou a ser vendida regularmente nos mercados de peixe. A respeito, ele escreveu:

Figurava constantemente nas compras do Engenho de Sergipe do Conde, no século XVII. Vendiam-na nas ruas da cidade do Salvador. Ultimamente, reapareceu literatura de propaganda, recomendando-a ao consumo popular como nutritiva e benéfica. Hildegardes Vianna evoca: – “A carne de baleia já foi um prato muito usado e apreciado na Bahia. Frequentemente, à mesa do pobre. Contam que o lombo da baleia, bem temperado e frito, tinha gosto semelhante à carne de porco. Era típica a *Isabel de Sousa, comida para rapaz solteiro e mulher preguiçosa* – posta de baleia em vinha d'alhos, assada na grelha, regada com molho de sal, vinagre, cebola, coentro e azeite doce. Comia-se com farofa de farinha e azeite de dendê⁶⁰.

⁵⁸ CARDIM, 2013, p. 38.

⁵⁹ SILVA, 1988, p. 36 e 53.

⁶⁰ CASCUDO, 2014, p. 615.



Figura 6: *A pesca da baleia na Baía de Guanabara*. Pintura de Leandro Joaquim, segunda metade do XVIII.
Fonte: <https://artsandculture.google.com/asset/pesca-da-baleia-na-ba%C3%ADa-de-guanabara-leandro-joaquim/2QE9G66YFYnMww?hl=pt>.

A caça à baleia continuou no Brasil a ser desenvolvida, virando uma indústria no XIX e crescendo consideravelmente no XX, em que estados como Paraíba e Rio de Janeiro eram referência nessa atividade. Porém, devido aos protestos internacionais pela preservação das baleias, o governo brasileiro decidiu proibir sua caça somente em 1986.

Considerações finais

Por esse estudo procuramos destacar a importância, em muitos casos, relegada ou desconhecida que a alimentação marítima teve no sustento e desenvolvimento da colonização brasileira. Nesse ponto, ressaltamos que os indígenas do litoral, os portugueses e os holandeses tinham uma forte tradição pesqueira que foi mantida. Além disso, o artigo apresentou como algumas receitas como o pirão de peixe, a moqueca, a mariscada, a caranguejada, entre várias outras restritas a alguns estados e regiões, as quais surgiram nos séculos XVI e XVII, ainda hoje são habituais.

Vimos como a culinária marítima brasileira se desenvolveu ao longo da Colônia combinando ingredientes, sabores, aromas e receitas de origem indígena, europeia e africana, por conta disso, Câmara Cascudo elogiou a diversidade de pratos existentes na culinária brasileira, mostrando que a comida conseguiu unir diferentes culturas, embora não tenha posto fim as desigualdades.

Também se viu alguns aspectos sociais associados com o consumo de algumas dessas carnes, em que alguns tipos como os caranguejos, ostras e mariscos foram inicialmente alimentos considerados de indígenas, pobres e escravizados, pois socialmente eram vistos de “qualidade inferior”, por outro lado, o bacalhau já era tido como iguaria, além de outros tipos de crustáceos e moluscos também, isso exemplifica os comentários de Montanari e Civitello de que a cultura define a apreciação de alimentos, assim como, serve de parâmetro para a distinção social.

Por outro lado, o estudo também mostrou o uso desses animais marítimos para outros fins como o uso do óleo de peixes e baleias na iluminação, o uso dos cascos das tartarugas, até mesmo o uso da pele dos tubarões para se fazer lixas para as embarcações, algo aqui não comentando anteriormente, mas posto agora, pois alguns desses peixes além de terem sua carne, ossos e dentes usados, sua pele era também cobiçada. Recordamos o uso das conchas dos mariscos e mexilhões para o fabrico de artesanato como apontando por alguns cronistas. Inclusive comentamos o caso do candomblé com o uso de camarão e as vezes de peixe para o preparo de alimentos sagrados e oferendas.

Dessa forma, o artigo apresentou como o papel dos pescadores, marisqueiros, coletores e caçadores marítimos foi importante para o sustento da colonização, como também para seu desenvolvimento em que determinadas localidades se especializaram e cresceram a partir da economia pesqueira.