

Comida e diversão:

um holandês “comedor” na Bahia nos inícios do século XIX

Food and fun:

a Dutch traveler in Bahia in the early nineteenth century

Jeferson Bacelar¹

RESUMO: Uma característica marca o trabalho que venho realizando sobre os viajantes estrangeiros na Bahia no século XIX: a abordagem deles sobre o que comiam. O jovem holandês Ver Huell foi um viajante singular, começando pela permanência involuntária por quase três anos na Bahia. Convivendo em diferentes espaços sociais, conheceu os variados planos da culinária baiana, sobretudo o das camadas populares de Salvador. Com pequenas adversidades, passou a maior parte do tempo no lazer e na diversão, aproveitando também para saborear as “carnes tropicais”. Pouco se conhece de viajante estrangeiro que, como Ver Huell, tenha se adaptado tão bem à realidade social e ao regime alimentar dos baianos, aos prazeres da mesa e da cama.

Palavras-chave: viajantes estrangeiros; comida; prazeres da mesa e da cama; Bahia.

ABSTRACT: The work that I have been doing about foreign travelers in Bahia in the nineteenth century is marked by a singularity: their approach about what they ate. The young Dutchman Ver Huell was a singular traveler, starting with involuntary permanence for almost three years in Bahia. Living in different social spaces, he met the various plans of Bahian cuisine, especially that of the popular layers of Salvador. With small adversities, he spent most of his time in leisure and fun, also enjoying tasting the “tropical meats.” There are few travelers that, like Ver Huell, have adapted so well to the social reality and diet of the Baianos.

Keywords: foreign travelers; food; pleasures of the table and bed; Bahia.

1. Doutor em Ciências Sociais pela Universidade Federal da Bahia, professor permanente do Programa de Pós-Graduação em Estudos Étnicos e Africanos da UFBA, coordenador adjunto do Centro de Estudos Afro-Orientais (CEAO), pesquisador e coordenador do Programa de Estudos e Pesquisas da Alimentação do CEAO. O projeto “Os viajantes estrangeiros na Bahia no século XIX” foi financiado pelo CNPq. Participaram da pesquisa Vera da Silva Rocha (socióloga-supervisora), Jacqueline Alves Sousa, Sue Menezes de Souza e Lucas Marchesini Torres. Entretanto, a publicação do autor abordado apareceu após a finalização da pesquisa, sendo a ela incorporada. O projeto é um dos itens do programa “A comida dos baianos no século XIX”.

“Não sei o que pensarão os meus leitores, mas, de minha parte, nunca leio uma narração de viagem sem que me sinta desapontada quando, tendo acompanhado fielmente o viajante e partilhado de todas as suas fadigas, ele me deixa para saciar sua fome, sem me convidar para os prazeres de sua mesa.” (Agassiz; Agassiz, 2000, p. 91)

As viagens povoaram o imaginário da humanidade desde a idade clássica, durante os tempos medievais e atingindo a modernidade, sendo associadas ao conhecimento, à conquista, ao prazer e à felicidade. Paradoxalmente, elas também foram marcadas pela errância do “povo eleito”, pela morte e pela solidão. Os relatos de viagens, saborosos ou indigestos, mas sempre fontes de informações, são representações de formas de vidas diferenciadas, marcando um discurso sobre o Outro.

No século XIX, após os esforços de Portugal, por três séculos, para manter longe dos olhos e das mãos das nações mercantes sua cobiçada colônia, com a transferência da Corte para o Brasil em 1808, um dos primeiros atos foi a abertura dos portos para os países estrangeiros. Abundaram os europeus no país, entre eles os responsáveis pelas narrativas de viagens, inclusive na Bahia, como podemos ver na extensa e fascinante pesquisa de Moema Augel, sobre os *Visitantes estrangeiros na Bahia oitocentista* (1980). Recentemente, em excepcional trabalho, Jean Marcel Carvalho França (2012) esmiúça a literatura de viagem dos séculos XVI, XVII e XVIII no Brasil, complementando com uma antologia de textos que vão de 1591 a 1808. Enfim, ele demonstra que, apesar das proibições, o Brasil e a Bahia, desde o século XVI, já recebiam viajantes estrangeiros.

Este artigo é parte de um projeto mais amplo sobre os viajantes estrangeiros na Bahia. Podem ser estabelecidas generalizações sobre eles, desde a internalização do projeto iluminista ou a perspectiva imperialista, a assunção do referencial eurocêntrico, com a superioridade do cidadão da metrópole ou o desejo (nunca alcançado) de atingir a reciprocidade, a simetria de relacionamentos¹ ou até mesmo a harmonia, através do romance transracal. O marcante é que muitas dessas representações teriam que ser cotejadas com a realidade encontrada: o enorme número de negros, a sujeira da Cidade Baixa, a sensualidade e a depravação, o ciúme desmedido, a preguiça, as formas de tratamento, as comidas estranhas. E todo esse atraso se devia aos colonos, aos portugueses, passageiros de segunda classe nos navios europeus. À abundância e à beleza da natureza, contrapunha-se a barbárie da sociedade estabelecida. Enfim, a estranheza diante dos valores e das normas presentes na sociedade colonial causava um mal-estar difícil de ser superado. E, nas diferenças da sociedade de origem, para muitos viajantes, ganhava realce o comer.

Comida é gosto, sendo no seu restrito sentido sabor, uma sensação individual que envolve o conjunto gustação-olfação, aparecendo nesta formulação como uma experiência subjetiva, incomunicável. Mas o gosto é também *saber*, uma avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do

1 Demonstrando a impossibilidade da alteridade absoluta, até mesmo para os antropólogos, Lévi-Strauss diz que, “como europeus, a aventura no coração do Novo Mundo significa em primeiro lugar que ele não é nosso e que transportamos conosco o crime da sua destruição” (p. 389). Mais sobre o assunto – englobando esta citação – pode ser visto no belo e esclarecedor texto “Um copinho de rum” (Lévi-Strauss, 1979, pp. 378 a 389).

que agrada ou desagrada; e essa avaliação vem de dentro do córtex cerebral no qual “existe uma área específica que trata das informações gustativas” (Amat; Vincent, 2006, p. 69). Porém, a comida é também uma realidade coletiva e comunicada, e Jean-Louis Flandrin a cunhou com a expressão “estruturas do gosto” de um grupo ou sociedade (1998, p. 96). Portanto, a alimentação é um marcador social e cultural, estabelecido através de um processo de escolha e seleção. Não se come qualquer coisa, se come o que se conhece ou o que se deseja. Muitas vezes também o que se é obrigado a comer. E, algumas vezes, ou comemos ou morremos. Mas isso depende de cada indivíduo, seja pelas diferenças interindividuais em cada sociedade, seja pela diferença intraindividual estabelecida diacronicamente (Lahire, 2006, pp. 219-222). Além disso, quando falo de comida, a vejo em sentido amplo, que em muito extrapola o consumo, na medida em que ela envolve a seleção de produtos – nossa condição especial como onívoros determina que nem tudo que é comestível é por nós comido –, as diferenciadas formas de distribuição, as tecnologias e os condimentos usados na preparação, os diferentes tipos de comensais e os modos à mesa. Comer, contudo, tem outro sentido em várias sociedades, dizendo respeito também à sexualidade.

Tudo isso me conduz a pensar as formas como têm sido abordados os livros de viagem: 1) analisando o autor, para entender a forma como interpretava a sociedade brasileira²; 2) como fonte de apoio aos estudos sobre a sociedade brasileira, abordando variados temas e com diversificadas perspectivas³. Ainda existe uma terceira formulação, muito comum: usar os escritos dos viajantes para reforçar uma hipótese ou um pensamento sobre determinado assunto. A minha proposição é outra: demonstrar o que os viajantes comiam. Enfim, como viviam, tinham prazer ou desgosto com a alimentação da outra sociedade. A comida é o elemento fundamental de qualquer sociedade, podemos viver até sem sexo, mas não sem comida. Outro dado foi a escolha de um viajante singular, um jovem holandês, que terminou por passar quase três anos na Bahia. Embora se localizando apenas em Salvador e no Recôncavo, vivenciou mais que um natural, por circular em diversos meios sociais, a vida baiana. Raro, se não o único, que passou por tal situação na sociedade brasileira. Adicional elemento é que, por haver sido traduzido por um baiano e publicado na Bahia, evidentemente, é pouco conhecido no meio acadêmico brasileiro. Agora, vamos passear e comer com o guapo holandês.

2 Viajantes analisados individualmente podem ser vistos em autores como Lima (2007); Lisboa (1997).

3 Já existe uma bibliografia relativamente ampla expondo essas ideias, como Leite (1997); Pratt (1999); Leite (1996); Carelli (1994).

Quirijn Maurits Rudolph Ver Huell⁴



Figura 1. O jovem Ver Huell. Fonte: reprodução do livro *Minha primeira viagem marítima* (Ver Huell, 2009)⁵.

Quirijn Maurits Rudolph Ver Huell nasceu em 1787, em Doesburg, na Holanda. Membro de um ramo da aristocracia holandesa, a sua família teve fortes ligações com a história de seu país. O seu tio, o almirante Caren Hendrick Ver Huell, por seu prestígio, chegou a administrar a Holanda, aliada dos franceses, em 1806, a pedido do próprio Imperador Napoleão Bonaparte. Influenciado pela família, cedo ingressaria na carreira militar na Marinha. Dois aspectos se relacionam com tais circunstâncias. Naquele momento, a culinária francesa era a mais conhecida e importante da Europa. Sendo a Holanda aliada da França, a culinária francesa deveria, portanto, influenciar o modo de comer da aristocracia holandesa. E, nela, estava o jovem Ver Huell. Porém, como afirma Flandrin, existiam “temperamentos nacionais”, e, no caso dos holandeses, assim como em outros países do norte e leste da Europa, “consumiam[-se] grandes quantidades de produtos salgados” (1998, p. 659).

4 Não posso deixar de parabenizar o tradutor, Jan Mauricio van Holthe, sobretudo por seu infatigável trabalho de pesquisa. Além dos escritos de Ver Huell, o livro conta ainda com um exemplar prefácio do tradutor, sobretudo em relação à biografia do holandês, e os seguintes textos complementares: “J. C. Baud – Trecho selecionado do manuscrito autobiográfico”; “William Kreekel – Trecho final do livro de quartos (Diário de Bordo)”; “Trechos Selecionados do livro *Levensherinneringen: 1787-1812*, edição de 1996” (Ver Huell, 2009).

5 Agradecemos à Edfba por gentilmente permitir a reprodução, neste artigo, de duas imagens contidas na edição que fez da obra de Ver Huell (2009).

Enfim, apesar do “francesismo”, os holandeses mantinham características da sua culinária. Difícil é dizer como isso se apresentaria na vida do mancebo Ver Huell, mas pior é não considerá-lo. Por exemplo, a socialização com a comida francesa e a presença do salgado não seriam facilitadores diante da comida “apimentada” e do “doce” da culinária de Salvador? Outro aspecto naquele período era a inserção dos nobres nas classes guerreiras da Europa, perpetuadas “por crenças e valores dos militares” (Elias, 1997, p. 135). Assim, com 19 anos, em 1806, ele já aparecia como ajudante de ordens do contra-almirante Buyskes. Sua primeira viagem seria atingir a ilha de Java, centro do governo colonial holandês na Indonésia (então denominada Índias Orientais). O que ele não imaginaria é que aquela viagem o levaria a Salvador, ao porto da Baía de Todos os Santos. Após muitas intempéries, no dia 22 de novembro de 1807, como diria o seu futuro companheiro de moradia em Salvador, Jean Chrétien Baud, “nossa âncora baixou naquela esplêndida baía, em cuja face norte elevava-se, à semelhança de um anfiteatro, a alegre cidade de ‘São Salvador’” (Baud, 2009, p. 283). A “cidade da Bahia” era a sociedade analisada por Vilhena, poucos anos antes⁶. Nenhuma mudança substancial ocorrera. Na realidade, Salvador permanecia uma cidade negra com 72% de pretos e mestiços, sendo os brancos 28%, perfazendo um total de 51.112 habitantes (Reis, 2003, p. 22).

Ali, o nosso personagem, com apenas 20 anos de idade, passaria em torno de três anos de sua existência como um prisioneiro muito especial, o que lhe proporcionou uma grande vivência da vida soteropolitana, facilitada pela abertura que concedeu à nova realidade. Como disse Van Holthe:

Enfim, Ver Huell fez questão de adaptar-se rapidamente aos costumes locais, algo que ocorreu, segundo nos parece, sem grandes dificuldades, reflexo natural de seu espírito sempre aberto a novas experiências e excelente senso de humor, duas qualidades que tanto lhe ajudaram na formação de novas amizades em território baiano. (Van Holthe, 2009, p. 19)

A condição de branco europeu, admitindo-se e sendo considerado superior, aliada à sua juventude e à capacidade de adaptação aos costumes locais, lhe trariam pouco embaraço na mesa e nos prazeres na cama.

Chegaram exauridos, com o barco avariado e cheios de temores, muito distantes dos seus vitoriosos antepassados em 1624, lembraria Ver Huell. Porém, cedo se dissiparam as preocupações, pois tiveram uma magnífica recepção, além de auxílio para a recuperação do brigue e moradia no estaleiro. Ainda no mar, já recebiam provisões, de forma que logo a abundância já reinava a bordo. “Foram-nos ofertadas bananas (que jamais havíamos provado antes), deliciosos ananás e laranjas” (Ver Huell, 2009, p. 122). Na manhã seguinte, acompanhando o seu superior, dirigiu-se à terra para apresentar seus respeitos ao governador da Capitania da Bahia, o Conde da Ponte. Foram cercados por homens quase nus, com uma língua que não entendiam e outras coisas exóticas, o que lhes causou forte estranhamento. Foram escoltados até o Intendente da Marinha, o Almirante de Castro, que morava numa casa notável no estaleiro, sendo recebidos de forma cortês e atenciosa.

6 Sobre Vilhena, ver Bacelar (2013, pp. 273-310).

Apresentou-lhes à sua família, três jovens filhas, e ao confessor religioso. Foram oferecidos refrescos e, como todos falavam muito bem o francês, tiveram uma excelente conversa. Com um coche, foram conduzidos ao palácio do governador na Cidade Alta. Na ladeira para o palácio, ficou perplexo, pois pela primeira vez na vida tinha diante de si a infeliz visão da escravidão, com uma vintena de escravos carregando pesada caixa de açúcar nos ombros. “O suor escorria ao longo da pele nua e molhava o chão” (p. 123)⁷. O Conde da Ponte os recebeu com extrema cortesia, falando muito bem o inglês; informado da situação para a sua chegada à Bahia, ofereceu-lhes toda a assistência necessária.

Passaram a visitar frequentemente a família do almirante, enquanto residiam no estaleiro. E seria com a família do almirante que aprenderiam as primeiras regras de etiqueta vigentes na “cidade da Bahia”. Contou às damas que, por obrigação de serviço, fora visitar um empreiteiro português, e, quando entrou em um cômodo, encontrou a esposa do comerciante sentada em um canapé. “Conforme orientam as regras da decência, fiz uma humilde reverência àquela dama, mas o seu esposo logo veio em minha direção e colocou-se de tal forma que não pude ver mais a sua senhora” (p. 126). E também notou que ela não lhe lançou sequer um olhar. Oriundo de família de alta posição social, a sua mesura civilizatória das cortes europeias passava distante dos costumes locais, sobretudo pela posição subordinada da mulher. Daí a reprimenda sofrida:

- Meu senhor, tu fostes muito descortês! – disse uma das damas – E pecastes de forma grosseira contra a etiqueta da Bahia, visto que aqui é de bom tom entre os moradores mais importantes não cumprimentar as senhoras na presença dos homens, nem mesmo lançar um furtivo olhar sobre elas! (p. 126)

O que elas não disseram é que as mulheres das camadas superiores sofriam severas restrições no conhecimento do sexo oposto, daí serem educadas para agirem de forma circunspecta e olhar de forma recatada para o chão diante da aproximação de um homem⁸. Mas ele não era “um homem”; se pensava como o “holandês civilizador”.

Enquanto consertava-se o brigue, ele passeava pela cidade e conhecia gente. Passeava a pé, nos palanquins, assim como na chalupa a vela. É nesse pequeno barco que irá pescar “toda espécie de peixes, caranguejos e lagostas” (p. 130). É assim que chega ao Montserrat, onde despontavam belas colinas, coqueirais, várias casas de campo e uma igreja, cujas elegantes torres despertaram a sua curiosidade. Creio que falava da Igreja do Bonfim. Por mal traçadas linhas, termina por chegar a uma casa de campo, onde, com seus companheiros, são recebidos por um cavalheiro idoso, denominado Ferreira, catedrático em Retórica, que morava com sua irmã e duas “belas e jovens senhoritas”, no dizer do guapo holandês, suas sobrinhas. “Sentem-se, senhores, e refresquem-se. Ele assoviou e um par de escravos entrou e ofereceu-nos limonada e sangria (vinho tinto com limão, açúcar e noz moscada)” (p. 128). A família de Ferreira seria uma amizade permanente de Ver Huell

7 As seguintes citações sem menção ao autor referem-se a Ver Huell (2009).

8 Sobre a relação social de conhecimento, ver Goffman (2010, pp. 126-137).

durante a sua estadia na Bahia. E, exatamente nela, de forma subterrânea, como veremos mais adiante, ele encontraria os primeiros prazeres com a “carne tropical”.

Talvez ali acabassem as estripulias do holandês, conforme veremos adiante, pois, no dia 22 de janeiro de 1808, estavam inteiramente prontos para o prosseguimento da viagem. Zarpara o brigue em direção ao alto-mar, quando foram rodeados, na entrada da baía, por cinco navios de guerra portugueses e ingleses, que vinham do mar aberto, trazendo a bordo a corte portuguesa. Um império decadente, assim Laurentino Gomes via Portugal naquele momento; uma terra onde a riqueza não ficava, sendo antes um entreposto comercial da Inglaterra, a sua histórica parceira (Gomes, 2007, pp. 56-57). E foi a ela que recorreu quando se viu encurralado pela Espanha e ameaçado pelas tropas de Napoleão Bonaparte. A desolada família real, após uma centena de dias de viagem, foi a Salvador por ser a mesma um centro importante de comércio e das decisões coloniais, sendo de fundamental importância para a unidade administrativa e política do Brasil. E ali, em Salvador, Dom João anunciou a medida que mudaria a nossa história: a abertura dos portos às nações amigas. Os reflexos diretos não tardariam em Salvador, com a presença de comerciantes de exportação e importação, em especial, ingleses.

Assim, retornando ao nosso holandês, sendo o seu país aliado da França, o brigue foi declarado presa de guerra e todos os tripulantes prisioneiros. Prisioneiros especiais, eu diria, com alojamento no Estaleiro Real e um subsídio para suas necessidades. Sem qualquer supervisão, poderiam até escolher outros locais de moradia, dentro ou fora da cidade. Mais: poderiam portar suas armas. Singular mesmo era receber um soldo para sua manutenção: “o nosso superior recebia três patacas (ou florins) ao dia; cada oficial e passageiro, uma pataca; um suboficial, metade disso, e aos marujos, alguns réis a menos” (Ver Huell, 2009, p. 138). E, em Salvador, Ver Huell permaneceria por quase três anos.

Comendo na Soterópolis: o comércio nas ruas, a pesca da baleia e a festa do Bonfim

Aventureiro, querendo aproveitar ao máximo o que lhe poderia proporcionar o novo mundo, logo decidiu, com seu amigo, o jovem tenente Jean Chrétien Baud, alugar uma pequena casa térrea na Cidade Baixa, nas proximidades da Água de Meninos, o local da aguada dos navios. Segundo Baud, “a vida na Bahia era muito barata, especialmente quando se leva em conta o que necessitavam para se darem por satisfeitos na hora das refeições” (Baud, 2009, p. 285). Eles recebiam duas patacas⁹ diárias e ainda sobrava para suas “farras”, porém, ele explica os motivos: pagavam o aluguel barato da pequena casa, a lavagem das roupas, o alimento diário e não tinham empregado algum, cozinhando e limpando eles próprios a casa e ainda lavando à noite as meias que usariam no dia seguinte. Enfim, economizavam no privado para fazerem bonito no público. Ora, estavam na Cidade Baixa, nas proximidades da área comercial, mas não foram para nenhum sobrado colonial, e sim para uma casinha, em local de moradia e comércio de pobres e negros. Era na praia que ficavam

9 Uma pataca correspondia a valor próximo a um florim holandês.

os escravos carregadores, as quitandeiras, os vendedores de todo tipo, uma área de comércio e transporte, ao contrário da Cidade Alta, onde residia a elite. “As negras, quando livres, ali moravam e se dedicavam ao comércio de alimentos, expondo suas mercadorias em mesinhas” (Ver Huell, 2009, p. 227). Como tantos outros viajantes, mas de bem perto, sentiu a negritude da cidade, com a preeminência no comércio das ruas.

Pela manhã, jovens negros – rapazes e mocinhas – andavam de porta em porta, vendendo uma variedade de arroz-doce em pequenos potes. Por um vintém (quase um stuiver¹⁰) cada um de nós comprava um dos tais potinhos para o desjejum. Por um e meio stuiver, obtínhamos uma libra de carne de boi (se é que podíamos chamá-la assim, considerando que era muito magra, seca e de má qualidade). A isto juntávamos ainda alguns aipins – uma espécie de raiz doce, levemente parecida com a batata – e algumas bananas grandes¹¹. Também logo tínhamos armazenado em casa uma boa quantidade de farinha de mandioca, o principal alimento dos brasileiros. (p. 145)

Era comum ver negrinhas também vendendo cana, gritando:

Quem queres rolete? Está fresquinho! Estes eram pequenos feixes de cana-de-açúcar, dos quais o sumo refrescante era sugado. Uma outra anunciava a venda de amendoim: “Mandovi, é quentinho!” Certo pequeno feijão assado na brasa. Ou ainda “pic poc¹²”, milho assado em areia escaldante, de forma que cada grão, ao pular, tem o seu interno completamente virado ao avesso e é assim comido. Também doces de toda espécie eram ofertados. (p. 167)

Embora acostumados com a presença dos negros, algumas coisas entre eles ainda eram novidades, como negras livres possuindo escravas e as tratando como os brancos o faziam.

Frequentemente, também nos espantávamos com a visão de algumas negras livres que, sentadas nas ruas, vendiam toda espécie de gêneros alimentícios; ao lado delas, num pequeno saco com sal, era comum haver uma cruzinha de madeira enfiada. Estas mulheres chamavam muito a nossa atenção, devido a sua extraordinária corpulência e pelo tom autoritário com que tratavam as suas escravas. (pp. 155-156)

Nada surpreendente em relação a mulheres negras possuírem escravas, comum durante todo o período escravista. E, quanto ao tratamento concedido, o que ele esperava numa sociedade escravista, com amplas divisões entre os não brancos? Solidariedade, gentileza, carinho? Nem sonhar: eram escravos tratados por proprietários como se brancos fossem, e ponto final. Talvez nem tanto assim.

10 Antiga moeda holandesa equivalente à vigésima parte de um florim (nota do tradutor de Ver Huell, 2009).

11 Banana-da-terra é a denominação popular em Salvador.

12 Pipoca (nota do tradutor de Ver Huell, 2009).

Laura de Mello e Souza, em seu trabalho sobre religiosidade popular no Brasil colonial, considerou os africanos, junto dos indígenas e mestiços, os grandes curandeiros do Brasil, com ritos e cultos associados às suas origens, aliados ao acervo europeu da cultura popular. O pequeno saco, provavelmente, era uma “bolsa de mandinga”, “enquanto a cruz era a forma como os escravos assimilavam o cristianismo em seus ritos sincréticos” (Souza, 1986, p. 114).

Seria entre as negras que circulavam vendendo água em grandes potes carregados na cabeça que acabaram “contratando uma que, além de nos fornecer a água, por uma remuneração bastante reduzida, também ia para nós no mercado, comprar os alimentos e a lenha para o fogo” (Ver Huell, 2009, p. 145). Provavelmente por acharem os negros e escravos inferiores, não consideraram – ele e Baud – significativo anotar as duas revoltas africanas, basicamente hauçás, ocorridas em 1807 e 1809 (Reis, 2003, pp. 68-81). À noite, passeavam pelas ruas da Cidade Alta, faziam visitas ou frequentavam casas de café, que eram ao mesmo tempo “casas de pagos”, onde se reuniam com os companheiros, passando noites agradáveis juntos.

Nesses estabelecimentos bebia-se limonada ou então uma espécie de ponche frio, feito de aguardente de cana (rum jovem que tem um sabor de planta); bebia-se também sangria (vinho tinto com limão, açúcar e noz moscada) café e chocolate eram servidos não em canecos, mas em copos de cerveja. (Ver Huell, 2009, p. 167)

Além das redes (suas camas), precisaram comprar utensílios para a casa e a cozinha. Assim, por baixo preço, adquiriram “uma pequena mesa, alguns potes cerâmicos, alguns pratos e um grande pote para a água de beber; as nossas arcas serviam também como assentos” (pp. 144-145). E, óbvio, improvisaram um “fogão”, com a lenha comprada no mercado. Era o retrato da aristocracia perdendo a pose nos trópicos. Definiu com Jean que cada um deveria cozinhar, de forma alternada, semanalmente. Ver Huell foi responsável pelas primícias culinárias:

acendi o fogo, coloquei a carne e as verduras num mesmo pote e cozinhei uma sopa com aquilo tudo. No instante em que julguei que o conteúdo estava suficientemente cozido, coloquei-o sobre a nossa mesinha e depois despejei o caldo em dois canecos, nos quais de acordo com o costume local misturamos com a farinha de mandioca, obtendo, neste momento, algo denominado pirão. Em seguida, com o prato na mão, cada um se servia de uma porção da carne e de verduras junto com uma banana cozida. O almoço era nutritivo, ainda que não preparado inteiramente com as leis da gastronomia. De sobremesa, comíamos algumas laranjas; para beber, água com um pouco de rum. (p. 145)

Fiquei curioso em saber se nossos gastrônomos teriam usado garfo e faca. À noite, “à luz de uma vela enfiada numa garrafa que servia de candelabro”, eles comiam o jantar, “composto, geralmente, da denominada moqueca (peixe cozido com molho de limão e pimenta espanhola), prato que podia ser comprado à porta, e mais um pouco de farinha de mandioca seca” (p. 146). Acredito que a moqueca

a que se referiam era defumada, sendo enrolada em folhas de bananeira¹³. Nada a ver com a moqueca típica atual. Hoje, em Salvador é raridade, mas ainda existe no interior da Bahia¹⁴.

Jean Baud oferece mais subsídios à compreensão da alimentação da dupla: além da farinha de mandioca seca ou em pirão, que substituíam inteiramente o pão, eventualmente saboreavam “um modesto pãozinho junto com o café – sempre servido em copos de cerveja – em uma conhecida cafeteria localizada na Cidade Baixa (Praia)” (Baud, 2009, p. 286). Modesto, porque pão era para quem tinha “bala na agulha”, ou seja, posses. A banha de porco (manteiga de porco) também desempenhava um importante papel na cozinha dos holandeses. E, óbvio, na dos baianos.

Uma parte de seu cardápio diário, no entanto, era fornecida pelas negras que vendiam toda espécie de alimentos preparados de porta em porta, tais como “arroz-doce, peixe cozido com um molho picante (moqueca), camarões assados em espetinhos (camarão torrado) e outros quitutes” (Baud, 2009, p. 286). Já os domingos,

fora escolhido como sendo o nosso Hagjesdag¹⁵, denominação dada ao dia em que era servida carne fresca a bordo de um navio. No entanto, ao invés da carne seca de boi, mandávamos trazer a carne de porco que, a despeito de ser um pouco mais cara, era infinitamente mais nutritiva, saborosa e bastante superior à carne suína de outras terras distantes. Preparávamos uma sopa muito boa com ela e garantíamos assim uma deliciosa refeição. (Ver Huell, 2009, p. 148)

Confirmava-se o preconizado por cronistas e viajantes em relação à qualidade das carnes de boi e de porco presentes em Salvador, além da questão do preço¹⁶.

Engraçado para nós, e preocupante para eles, foi encontrar, num certo domingo, no caldo da carne de porco, dois enormes escorpiões. Ver Huell criticou asperamente Jean, pois na sua desatenção não percebera a presença dos animais na água em que a sopa fora fervida. “Enquanto não conseguíamos superar a nossa repugnância, nada nos restava para comer senão farinha de mandioca e um pedaço de melancia, semelhante ao que comem os portugueses necessitados” (p. 166). Porém, a fome falou mais alto que as preferências e os modos “civilizados” à mesa:

Após alguma discussão, finalmente concordamos com o fato de que o veneno dos escorpiões só era mesmo perigoso quando absorvido pelo sangue e, portanto, nenhum

13 “Pois de um lado, o defumado é, de todos os modos de cozimento o que mais se aproxima da categoria abstrata do cozido [...]. Contudo, por outro lado, seu meio cultural, que é o moqué, deve ser destruído sem demora. Percebe-se um notável paralelismo com o cozimento por fervura, cujos meios culturais – os recipientes – são preservados, enquanto ele mesmo é assimilado a um processo de destruição espontânea” (Lévi-Strauss, 2006, p. 441).

14 O dono do restaurante Rombiamar na Boca do Rio, bairro praieiro de Salvador, a trazia do interior para mim e meu irmão, até recentemente.

15 Na Holanda, referia-se antigamente ao domingo (ou dia de orações) como o “Hachjesdag” (nota do tradutor de Ver Huell, 2009).

16 A carne de porco era considerada “tenríssima” e o preço três vezes mais caro que a carne de boi no século XVIII (Bacelar; Mott, 2016, p. 152).

mal poderia fazer, ainda mais diluído em tanta água. Os dois horrendos escorpiões foram então jogados fora. Em seguida, não deixamos de saborear a nossa refeição por causa daquilo. (p. 166)

Assim como outros viajantes que estiveram em Salvador, não deixaram de presenciar a pesca das baleias. Mortas, tinham às suas vistas um dantesco espetáculo.

Centenas de lanças trabalhavam simultaneamente com asquerosos pedaços de carne crua. O sangue que escorria ao longo da praia e coloria a rebentação do mar. Os tubarões atraídos por aquilo eram pescados com pedaços da própria carne de baleia. Mais ao longe, via-se alguns negros pobres assando aquela carne em espetinhos e devorando-a avidamente. (p. 176)

O importante das baleias era o óleo, sendo a carne considerada de baixa qualidade, consumida pelos escravos e pobres. Comê-la era um sinal de desprestígio. Entretanto, segundo Ver Huell, por curiosidade, levaram um pedaço de carne de baleia.

Chegando em casa, o cozinheiro preparou uma espécie de guisado com ela e devo reconhecer que, caso as fibras não fossem tão grosseiras, a carne até que teria um bom sabor, sem o menor gosto de óleo. A grossura das fibras, contudo, tornava-a realmente muito ruim. (p. 176)

Durante a sua estadia na Bahia, os festejos da igreja do Bonfim já estavam entre os mais importantes de Salvador. Então na periferia da cidade, a localidade era ocupada por casas de campo, para onde se dirigiam as famílias abastadas de Salvador, com a finalidade de celebrar, como o disse Ver Huell, “tanto espiritual, quanto mundanamente” os festejos. Enfim, assim como hoje, o profano e o sagrado se conjugavam. Convidado por Fanchette, um francês que possuía uma casa de campo no local, ali pôde apreciar o brilho dos festejos. Além da família do francês, estavam presentes vários convidados no sítio. Despontava o lado sagrado, com as missas repletas, a

música vocal e instrumental, os religiosos em trajes resplandecentes, as nuvens de incenso à frente do comprido altar rodeado de ardentes velas de cera, a multidão de joelhos, tudo tinha algo de impressionante e conduzia a alma a uma atmosfera religiosa. (p. 239)

Mas não faltava o lado profano, com a música, as guitarras, violas, bandolins, as modinhas e a dança popular dos negros, o lundu. Festa de brancos sim, mas também com a presença dos negros.

Inicialmente, ele participou de um jantar à sombra de enormes mangueiras, onde “a sangria foi servida e o jantar depositado sobre uma toalha de mesa estendida no gramado” (p. 231). No outro dia, após ter ido à missa no Bonfim, retornou à roça e encontrou a mesa posta para o almoço. Após serem convidados a lavar as mãos, com água ofertada por escravos, sentou-se à mesa junto ao francês e sua esposa.

Em nenhuma parte, vi colher, garfo ou faca; próximo a cada um dos convidados, porém, havia uma tigela com um caldo bem forte e uma outra com mandioca seca. Foi posta no centro da mesa uma travessa com carne cozida e verduras; a mandioca seca foi despejada dentro do caldo e amassada com as mãos até obter-se o denominado pirão. O anfitrião, na sequência, cortou a carne em pedaços; cada um pegava a sua parte daquilo no prato, fazia um bolinho de pirão e dava curso àquele saboroso almoço patriarcal. Tudo era comido com as mãos, até mesmo as aves de criação que foram servidas assadas.

Mais adiante, diz que

A sobremesa compunha-se de frutas e doces, com os quais também se comia de vez em quando um bocado de farinha seca. Os portugueses sabem lançar esta farinha grosseira (parecendo biscoito esmagado e com um sabor semelhante) na boca muito habilmente com os dedos unidos. Para divertir o grupo, tentei imitar aquela pequena arte e então ria-se gostosamente quando eu, a cada vez, abria a boca tarde demais e a farinha acabava batendo de encontro aos meus lábios fechados. As mulheres demonstravam uma especial satisfação com aquilo. (p. 239)

A ironia do “aristocrata” é destoante em muito da vida que levava em Salvador; será que ele se esquecera da banana com farinha devido aos escorpiões? Pela forma como constrói a alimentação, estava diante do que viria a ser o nosso cozido, com pirão, carnes e verduras, seguido de aves assadas e sobremesas, com fartura, em cerimônia informal e descontraída numa casa de campo. Após o almoço, todos lavaram as mãos novamente e foram fazer a sesta.

Visitando o Recôncavo: da prisão aos prazeres gastronômicos

Convidados por um de seus amigos franceses, Louis, Ver Huell e Jean foram em embarcação a vela, denominada lancha, para a cidade de Santo Amaro. Amparados pelo francês, foram recebidos amistosamente em uma casa pobre, de um mulato idoso.

O bom homem e sua família ofereceram-nos um jantar frugal: peixe seco com farinha de mandioca, melancia e outras frutas, além de um gole de água limpa. Tendo em vista que a bordo da lancha só tivemos à nossa disposição farinha de mandioca seca e algumas frutas, saboreamos animadamente aquela refeição. (p. 187)

Na casa do mulato sem nome, dormiram tranquilamente. E, pela manhã, “após saborearmos um modestíssimo desjejum, agradecemos ao hospitaleiro mulato e a sua família, colocando na sua mão uma pequena quantia pelas despesas realizadas” (p. 187).

Extasiaram-se com a diversidade e plenitude de folhas e flores da rica região açucareira. Chegaram a um engenho de açúcar, com os negros trabalhando duro, e foram recebidos pelo proprietário. Convidados a visitar as instalações do engenho, lhes foram oferecidos alguns refrescos. Porém, quando

o dono do engenho descobriu que eles eram oficiais da marinha holandesa, acompanhando um comerciante de Salvador, “seguiu-se então um excelente desjejum, que nos foi muito bem-vindo” (p. 184). Após os agradecimentos pela generosa hospitalidade, tomaram o caminho em direção à cidade.

E logo alcançaram as largas e tranquilas ruas de Santo Amaro, o centro urbano da poderosa região açucareira. Quando andavam por elas, foram abordados por um “sujeitinho pequeno, moreno e franzino, com penetrantes olhos negros e vestindo um paletó listrado”, na porta de sua casa, que os reconheceu como estrangeiros. Desta vez a estória seria outra, apesar dos salamaleques do anfitrião: convidados a entrar na casa de Dom Coelho – este o nome do cidadão – e tendo direito a refrescos, terminaram presos. Não adiantou se dizerem “nobres oficiais do rei da Holanda”; terminaram atrás das grades, na cadeia¹⁷ da Câmara Municipal de Santo Amaro. De “episódio romântico para seus diários”, após receberem apenas água, começou o temor de morrerem de fome. Porém, no fim do dia, tiveram a presença de um rapaz negro, africano, encarregado de prestar serviços aos prisioneiros. Deram então dinheiro ao jovem “para que comprasse farinha de mandioca, peixe seco ou carne de sertão (carne de boi salgada e seca ao sol) e algumas frutas para nós” (p. 191). Pensaram “errado” por duas vezes. Acharam que seriam enganados pelo “negrinho” e ofereceram uma pequena gorjeta ao jovem, por serem “estrangeiros pobres”. Perderam na desconfiança, pois a comida apareceu; pior ainda na “humildade pecuniária”, na medida em que o jovem africano, orgulhosamente, disse-lhes que fazia de boa vontade e nada queria em troca.

Assim, sentados no chão, fizeram a sua “sóbria – porém substanciosa – refeição” e beberam água. Como, segundo Huell, “o fiel negro tinha nos trazido mais do que precisávamos, aproveitamos para guardar o excedente para o desjejum” (p. 192). No outro dia, com dores no corpo e frio, fizeram o desjejum e começaram a jogar bolas, elaboradas dos seus lenços de bolsos. Assim, atraíram com o barulho uma bela jovem branca às suas grades. O Dom Juan holandês não vacilou, a chamou de linda, lhe atirou beijos, ela sorriu e desapareceu. Subitamente, viram uma mãozinha branca – segundo o africano, era Dona Chiquinha, a filha do carcereiro – jogando para o recinto onde estavam “diversas frutas e outros gêneros alimentícios” (p. 193). Mandaram o jovem negro agradecer à senhorita e mais uma vez o encarregaram de comprar as provisões. E assim tiveram, sem problemas, o seu almoço. À noite, já desesperados, foram libertados pelo juiz local, porém, conduzidos com algemas e correntes para a embarcação marítima. E ainda deram sorte de uma beata, que viajava com um padre, lhes oferecer para o almoço “algumas frutas, carne e farinha de mandioca com as suas delicadas mãozinhas brancas” (p. 200). Chegando à noite em Salvador, foram conduzidos ao Palácio do Governador, onde, finalmente, tiveram as suas correntes retiradas. Queixaram-se ao governador pelo tratamento recebido em Santo Amaro, mas não obtiveram maior guarida em seus reclames, afinal, para lá se dirigiram sem qualquer autorização oficial. Mas, finalmente, estavam livres. E famintos. Assim, retornaram à sua moradia e compraram comida.

17 No Brasil colonial e pós-colonial, nas cidades a Câmara funcionava na parte superior e a cadeia na parte inferior. Daí a denominação de Casa de Câmara e Cadeia.

O fogo foi aceso e então o nosso amigo francês, por ser mais hábil nisso do que nós, tomou para si a função de cozinheiro. Finalmente, aprontou-se o escaldado e posso assegurar que jamais um grupo de rapazes apreciou tanto uma saborosa refeição como nós naquele instante. Para comemorar aquele momento excepcional, decidimos também beber uma taça de vinho. (p. 203)

Com desculpas do francês, superadas pela idealização da comida francesa, acabava o pequeno “passeio” à próspera Santo Amaro.

Ver Huell tornou-se amigo dos “civilizados britânicos”, que progressivamente começaram a se instalar em Salvador¹⁸. Convidado por eles a participar de uma caçada a perdizes em Itaparica, prontamente aceitou. Antes do nascer do sol, numa chalupa à vela, singraram a formosa baía e mais ao norte da ilha aportaram na praia. Ali já encontraram preparado um bom desjejum, providenciado por um dos importantes moradores locais. E partiram atrás das perdizes, acompanhados de bons cães de caça. Após um refrescante banho de mar, com leve descanso, foram almoçar.

As perdizes que, posteriormente, apareceram assadas na nossa mesa eram bem agradáveis e nutritivas, mas careciam do agradável sabor de caça das europeias; a sua carne é clara como a da galinha, e o pássaro tem aproximadamente o mesmo tamanho deste animal. (p. 218)

Aparecia o “gastrônomo” a conceder primazia aos produtos dos colonizadores.

Participou também com os ingleses de um “piknike” (piquenique) em um grande engenho de açúcar situado na foz do rio Sergipe do Conde, denominado São José de Ribamar. Segundo o tradutor da edição do livro de Ver Huell (2009), o engenho localizava-se em São Francisco do Conde, no Recôncavo Baiano (pp. 219-220). Além de comer bem ao anoitecer, antes mesmo que a manhã aparecesse, já encontraram preparado um “desjejum à moda inglesa” (p. 219). Em Mennel vamos entender o que significa “um desjejum à moda inglesa” (1996, p. 131): como os senhores ingleses viviam uma substancial parte do ano na zona rural, comiam a maioria dos produtos retirados da própria terra. Eles repetiam na Bahia o que já faziam na Inglaterra. E foram à caçada, uma típica atividade inglesa, durante a qual Ver Huell encontrou uma jiboia, mas sem mais consequências, excetuando o desejo exótico dos ingleses em aprisioná-la. No almoço, “os papagaios foram destinados a um pastelão, que junto com vários outros pratos”, foi trazido à mesa. Não achou o sabor desagradável, apesar de muito condimentado, mas a carne era dura demais, igual a “um trapo de couro”. Mas, com agradável companhia, uma soberba vista para a ilha Cajaíba e uma boa taça de vinho, era tudo alegria (Ver Huell, 2009, p. 222).

À tarde, após a sesta, foram todos à ilha Cajaíba, defronte a São Francisco do Conde, onde foram recebidos por seu proprietário, o qual tinha à beira-mar um engenho e muitos escravos. Foram recepcionados na casa-grande onde

18 Sobre a presença inglesa na Bahia, ver Guenther (1998).

Logo nos foi ofertada toda espécie de aperitivos, e o Dom levou a cortesia a tal ponto que aquelas taças de vinho das quais tínhamos bebido tão amigavelmente tiveram que ser quebradas em seguida: nenhum outro brinde poderia profaná-las! (p. 222)

Foram conhecer a ilha, e ali o holandês viu alguns escravos com um só braço, pois “por desatenção, eles haviam perdido o outro membro ao levar os feixes de cana-de-açúcar entre os cilindros¹⁹” (pp. 222-223). Nada disso atrapalhou o animado tour pela ilha. Atingiram um gramado, aonde chegava o fresco ventinho do mar, e o anfitrião mandou alguns escravos ao manguezal para trazerem ostras.

Uma toalha de mesa foi estendida no chão para nós. Pratos, taças e um bom vinho foram distribuídos e as ostras, finalmente, foram abertas e servidas; acima das nossas cabeças, excelentes limões! Eis aí um banquete de ostras como jamais havia presenciado, pois ostras e limões eram literalmente coletados das árvores ao nosso redor. (p. 223)

Portanto, a visão de Ver Huell dos ingleses é auspiciosa. E, como se pode ver, o nosso holandês circulou do “lixo ao luxo”. E, no último caso, pelo menos foi grato aos “nobres amigos britânicos”.

Carne tropical: “aperitivos e comidas”

Em muitas sociedades, a comida é associada à sexualidade. E no Brasil escravista, patriarcal, não seria diferente. Óbvio, nosso galante mancebo, conforme veremos, assim como se adaptou facilmente à mesa, foi muito local também na cama. Como a maioria dos viajantes que vieram ao Brasil, criticou e em alguns momentos ficou horrorizado com a escravidão. E em relação aos seus costumes também viu a sociedade baiana como um “teatro de vícios”. Seu colega Baud, dizia que “a imoralidade dos escravos acabava sendo absorvida por seus mestres e crianças, pois estas nasciam e cresciam em seu meio”. Adiante enfatizava que “senhoritas virtuosas certamente existiam – possivelmente até em grande número – mas moças ingênuas muito poucas (ou mesmo nenhuma)” (Baud, 2009, p. 287), e que os crioulos, inferiores aos brancos – compostos principalmente das diferentes variações de cor – eram de uma completa decadência moral. Diferentemente de seu companheiro, Ver Huell apresentava outra forma de classificação racial: “As assim denominadas brancas do país – ou crioulas – tratavam as mulatas com orgulhoso desprezo, já que estas, à sua maneira, colocavam-se acima das negras” (Ver Huell, 2009, p. 212). Teria sido a permanência durante a viagem em Santa Cruz de Tenerife, colônia espanhola, o motivo para atribuir tal sentido às “creoulas”, distinto do significado que iria vingar no Brasil, ou seja, crioulos são negros nascidos no Brasil? Aliás, Baud dirá algo também dissonante dos viajantes e cronistas do Brasil, isto é, “o vício da embriaguez era uma raridade entre os brasileiros, sem distinção de cor ou posição social” (2009, p. 287).

19 Ao invés de recriminar a bárbara tecnologia, atribuía-se a infeliz situação à imprudência dos escravos. Nos fins do século XX, tal fato ainda ocorria na região sisaleira baiana.

Nosso “santo” holandês não deixa por menos em relação aos costumes baianos: de acordo com ele, a sodomia era mero passatempo, havendo um militar, uma das mais importantes autoridades, que todos sabiam que era “um mignon” (Ver Huell, 2009, p. 321)²⁰. Os negrinhos, a despeito de serem crianças, eram corrompidos pelos portugueses. E as damas tinham as jovens e adoráveis mulatinhas, com as quais se divertiam, dando uma “roçadinha”. O pior é que ele presenciava coisas de arrepiar, como a farra dos padres beneditinos com jovens senhoritas (p. 164). Assim como a maioria dos europeus, via as mulheres portuguesas, sobretudo as do mais alto nível, como submissas, tendo como espaço exclusivamente a casa, sendo quase invisíveis para os estrangeiros. A reclusão feminina entre os abastados, bem o observou, era uma norma social. A gente comum vivia à solta, nas ruas e tavernas, pois nada tinha a perder. O que elas temiam era a maledicência dos vizinhos e a repressão das leis civis e eclesiásticas. O que ele não entendia era a importância da honra para os homens, sobretudo diante da infidelidade ou do adultério. Indignava-se com os ciúmes dos moradores locais, os acusando de vis e traiçoeiros. Ironia, achava um absurdo a escravidão, mas dela se utilizava; falava dos maus costumes, mas via em todas as mulheres um presumível petisco; pior, queria a “comida” dos outros sem pagar nada! Mas, segundo ele, era preciso saber das “intensas paixões, o sangue quente que flui pelas veias das mulheres desta terra” (p. 319). Enfim, sem atentar para sua condição de poder, ousadia e presunção não lhe faltavam.

Vamos aos “aperitivos”, às preliminares, das quais Ver Huell teve apenas o direito à “entrada”, não chegando ao prato principal. A esposa do anfitrião da festa do Bonfim tinha uma graciosa sobrinha, chamada Naninha, de aproximadamente 15 anos. Começaram a trocar lânguidos olhares e logo ele aventurou-se a convidá-la a dançar o lundu, a dança dos negros. Em seguida, a atraente “creoula” o envolveu com seus braços e beijou-o rapidamente no pescoço. Estava em êxtase, fora aceito pelo grupo por dançar bem o lundu, e tinha como complemento uma bela conquista. Porém, logo o anfitrião o fez voltar à realidade: “Você fez bem, possivelmente bem demais [...]. Tenha cuidado com minha pequena sobrinha, pois o seu irmão não é confiável” (p. 234). Ele percebeu que o aviso do anfitrião não era para ser deixado de lado, sobretudo ao conhecer na mesma noite a habilidade do irmão de sua amada com a faca de ponta. Temeroso, quando desejava boa noite aos anfitriões, Naninha lhe cochichou que não a esquecesse, contudo, tudo o que ele desejava naquele momento era esquecê-la. Sonhava com ela, não saía do seu peito a sua juventude e graciosidade. O flerte continuou no outro dia, ao mesmo tempo em que o irmão de Naninha começou a inquietar-se com a situação. Intranquilo, com medo da temível faca de ponta, resignou-se a voltar sozinho para sua moradia, deixando para trás “o par de belos e encantadores olhos que lançava suas flechas

20 Consultei meu amigo, o professor Luiz Mott, e ele disse-me que era uma expressão existente na França para homossexual. Fui ao Google e lá estava que “mignon” (em tradução livre, “queridinho”) era o nome dado durante o século XVI aos favoritos dos grandes senhores na França. O termo, inicialmente, não tinha qualquer conotação homossexual. Ele só adquiriu essa conotação a partir do reinado de Henrique III (1551-1589). Os primeiros a associar a palavra “mignon” à homossexualidade foram os calvinistas, denunciando a atitude efeminada dos membros da Corte de Valois. A imagem dos “mignons” veiculada pelos protestantes foi assumida pela Liga Católica que desenvolveu uma vasta campanha contra Henrique III e sua corte (<http://pt.wikipedia.org/wiki/Mignon>).

com tanta rapidez no meu [seu] jovem e apaixonado coração” (p. 242). Quão “romântico” era nosso oficial holandês!

Entrou em outra “fria” em Salvador com seus amigos ingleses. Conheceu dois jovens oficiais de uma esquadra inglesa ancorada no porto e, após se refrescarem numa casa de café, passeavam pela alameda que, “devido à presença de tantos estrangeiros, estava mais povoada pelas sacerdotisas de Vênus do que o normal” (p. 321). Com boa formação intelectual, mas irônico e brincalhão como sempre, acredito que ele denomina “sacerdotisas de Vênus” a prostitutas, não as confundindo com mulheres sagradas portadoras do poder de vida que era distribuído aos homens, através de encontros sexuais. Encontraram com três belas mulheres, que pareciam a eles “razoavelmente decentes”. Mas elas não deixavam de assediá-lo o nosso galante batavo, convidando-os para irem à sua casa. Foram parar numa das ruas da encosta da montanha, sobre a qual a cidade estava construída, onde adentraram uma casa.

Conduziram-nos a um ambiente com um balcão de treliça que se abria para o lado do mar. Sem demora percebi que nós não estávamos lidando com prostitutas. Elas trouxeram vinho do porto, limões e água para nos servir a sangria. Mas vejam só o que aconteceu [...]. De repente, a porta do pavimento inferior foi aberta e escutamos vozes masculinas. Uma das mulheres exclamou: “Madre Deus, meu marido!”. (p. 322)

Uma patética cena se desenrolou, com três oficiais europeus assustados, descendo de forma vertiginosa a íngreme ladeira até atingir uma das ruas da Cidade Baixa. Após a fuga, riram muito, e o nosso valente holandês justificou “que a fuga intempestiva não fora motivada pela covardia”, mas porque “sabia que os homens não receariam em nos cobrir de facadas”. E que eles poderiam ser poupados, mas ele “não escaparia da vingança daqueles homens ciumentos” (p. 322).

Porém, conforme veremos, o holandês chegou à Bahia com muita voracidade, já “provando” da carne tropical com menos de dois meses de estadia, exatamente na casa do professor Ferreira, uma das suas primeiras amizades em Salvador. Seria ali, nos recônditos da casa de campo da família, que o jovem holandês teria sua primeira aventura amorosa na Bahia. As sobrinhas do velho professor tinham uma camareira, Naninha, “uma mulatinha extremamente atraente, de aproximadamente 16 anos de idade”. O holandês intempestivamente deu-lhe um beijo e foi encorajado a prosseguir. Segundo ele, as moças casavam muito cedo e alguma dessas mulheres, “quando lhes faltava o austero recato – fruto da educação – a conter as intensas paixões”, ficavam como “aquela amorosa mulatinha, ferosa como o ardente sol tropical e lânguida como a flor que anseia pelo orvalho” (p. 317). Cobiçadas pelo colorido de sua pele, diferentes das “brancas insossas e das fortes pretas”, as mulatas aguçaram a sexualidade dos colonizadores, que o digam Gregório de Matos e o nosso holandês. O problema não era evidenciar a sua beleza e sensualidade, mas associar estas qualidades como justificativas para as impulsões masculinas, sem riscos para o predador, pois inexistiam mecanismos que as protegessem da presumida atração que provocavam. Com patente cinismo, ressalta: “Além disso, a seus olhos eu era um estrangeiro de certa posição, tanto por

nascimento quanto por patente, e também – o que era muito importante – um jovem” (p. 317). E às sete horas da noite, numa alameda de pés de mangueiras e laranjas, flutuando como um pequeno pássaro, ela voou para os seus braços, enchendo-o de beijos. “Dando rédeas soltas a suas paixões”, ela ainda suspirou:

“Nós não podemos ficar juntos por muito tempo, pois as senhoras podem me chamar.” O silêncio da noite, a sensual escuridão que nos encobria, os balsâmicos odores que planavam nas asas da leve brisa noturna, tudo colaborava para fazer com que aqueles momentos passassem velozmente. Eis um autêntico espetáculo oriental, à frente do qual logo deve-se baixar a cortina. (p. 318)

Teve mais uma atrevida aventura quando foi morar com seu amigo na Rua Nova de São Bento. Do outro lado da rua, morava um dos funcionários do estaleiro da Marinha Real. Sua esposa, bela e jovem, quando o marido deixava a casa, sentava-se por trás de sua janela, entretida em seu bordado. Como vizinho, ele sempre a cumprimentava, e ela correspondia com a mesma cordialidade. O nosso “santinho” sempre a justificar-se: “eu não desconfiei que aquela saudação pudesse ter uma conotação que ultrapassasse a simples cortesia” (p. 319). Certa manhã, parou à frente da casa dele uma cadeira com as cortinas cerradas; após ele identificar a presença da bela vizinha, abriu a porta e ficaram sozinhos, com ela perguntando por que ele a saudava tão amigavelmente: “– Bem, porque eu a considero uma mulher extremamente encantadora. – E se eu agora lhe disser que o considero um jovem atraente e por isso vim a seu encontro? De fato, ela era uma mulher realmente adorável” (p. 319). Quando contou a estória a seu amigo Baud, ele o reprovou severamente pela aventura e pelos riscos que corria. Por fim, ele expôs sua opinião: “Não, Baud, eu tinha que recebê-la. Eu devo dar rédeas soltas à paixão que ela nutre por mim e confiar que, se existe algum perigo para mim, o risco não é menor para ela. Além disso, as mulheres, nestes assuntos, são astuciosas ao extremo” (p. 319). O pior é que ele estava certo em relação aos riscos, como assevera Araújo:

As mulheres, no concernente ao adultério, eram perigosamente desviantes do padrão prescrito à estabilidade da família. Sua transgressão não tinha como encaixar-se na hipocrisia da moralidade social, que dava ao marido o direito de praticar o adultério. Os homens também transgrediam, é claro. Só que elas arriscavam a vida. (Araújo, 1993, p. 233)

Assim, o romance ganhou corpo: era só seu amigo sair e logo Dona Francisca, para os íntimos, Chichi, vinha ao seu encontro. Mas, “um dia a casa cai”, ou como disse o nosso garboso holandês, “o pote vai se enchendo de água até o dia em que ele quebra”. E o marido de Dona Francisca voltou mais cedo que o habitual.

Eu logo pude sentir a minha face empalidecer. Ela, no entanto, procurou me tranquilizar: – Não tenhas medo. Adotei o costume de, a esta hora, ir à igreja de Santo Antônio rezar só

para poder estar contigo. A cadeira em seguida deixou a minha casa enquanto palpitava o meu coração. (Ver Huel, 2009, pp. 319-320)

Na verdade, deu tudo certo e ele safou-se do português, mas os avisos do amigo para mudarem de casa, pois não demoraria para que o segredo fosse descoberto, aliados ao seu temor das facadas, indicavam pouco futuro para o romance. Ela voltou a procurá-lo, inclusive tentando tranquilizá-lo quanto ao marido, enfim, “o corno era manso”. Ele tentou prepará-la para o abandono dizendo que precisava morar em uma casa mais barata, ela tentou demovê-lo daquele intento. De nada adiantaram suas justificativas, ele já não estava seguro. Assim, após alguns dias, tarde da noite, furtivamente, eles mudaram de casa e nunca mais ele viu sua doce Francisca.

Quase comido pelo macaco e a paixão da Jiboinha

Morava com Ver Huell um macaco, denominado “Moleque”, que o divertia com seus caprichos e brincadeiras, além de ser muito pacífico. Entretanto, numa manhã após lhe dar um pedaço de melancia, achou que o macaco não estava obedecendo a seus comandos e, assim, o castigou. O animal enfureceu-se e agarrou a sua mão esquerda com a boca. Conseguiu soltar-se puxando a mão com força, mas isso lhe custou os músculos do dedo do meio. Renovou a agressão, pensando que o animal iria se conter. Foi pior: Moleque voou sobre ele e cravou os afiados dentes na sua perna esquerda. O sangue jorrava da mão e da perna e ele, sem nenhuma possibilidade de livrar-se, começou a pedir socorro. Uma escrava do seu senhorio entrou pela janela aberta da casa, e ele pediu-lhe uma espada curta que estava no canto da sala. Desesperado, já quase sem forças, pegou o sabre de abordagem e, de um só golpe, cortou a cabeça do macaco.

E depois caiu no chão desmaiado. Foi levado ao major-cirurgião, o senhor Friesen, o qual, embora adoentado, cuidou dos seus ferimentos, com a tecnologia da época, ou seja, usando uma agulha de costura de ferro, para ligar com uma linha os músculos que foram dilacerados. Terminada a complicada cirurgia e a aplicação das bandagens, ele ficou sob a proteção de uma corpulenta negra liberta, “com todos os afetuosos cuidados típicos de uma mãe” (p. 245). Durante a sua convalescença, ela não saiu de seu lado um minuto, mas ele contou também com a visita dos seus amigos, os compatriotas e os franceses e ingleses. Uma manhã, ele sentiu a falta da “bondosa madre” e, quando ela chegou, fatigada e com os pés sujos e descalços, sob o pretexto de umedecer a ferida, levantou o lençol e amarrou uma fita de seda na sua perna, com as seguintes palavras pintadas: “Medida de Nosso Senhor do Bonfim”.

– Por que devo ter esta fita em minha perna, bondosa madre? – Fui descalça até o Bonfim esta manhã. Chegando lá, rezei a Nosso Senhor do Bonfim por sua recuperação e comprei a medida de sua imagem. Agora a sua cura está garantida, minha querida criança! Conserve aí esta santa fita. (p. 248)

A fita do Senhor do Bonfim não era comida, isto todos sabemos, mas já nos princípios do século XIX alimentava as almas, como bem expõe o holandês:

Portanto, não me envergonho em admitir que mantive aquela fita, tão custosamente obtida, sempre em minha perna, como uma relíquia, até o meu total restabelecimento. Eu via nela alguma coisa a mais, algo mais nobre do que a mera representação de uma superstição (p. 248)

Certo dia, inesperadamente, teve a visita do capitão Schomberg, da Royal Marines, que soube do seu acidente através dos comerciantes ingleses. Ver Huell não economiza em adjetivos sobre os britânicos. E, no outro dia, conforme prometido pelo oficial inglês, além de um amável bilhete,

Recebemos um pequeno barril de vinho Bordeaux muito bom, vinho madeira, um vinagre de vinho da melhor qualidade (que eu havia necessitado para as minhas feridas), além de frascos de espírito de vinho para renovar o ar de nosso quartinho abafado. Manifestamos os nossos vivos agradecimentos por todos aqueles presentes, ainda mais considerando que eles não podiam ser obtidos por aqui. (p. 249)

Mas ele teve uma visita ainda mais emocionante, a da jovem lavadeira Isidora:

A bondosa senhorita observava-me em silêncio com uma expressão condoída, as lágrimas pingando na sua camisa bordada. Ela ajoelhou-se ao meu lado, agarrou a minha mão e apertou-a de encontro ao peito. – Coitado, senhor Maurício! Quão fria está esta mão... Devo ficar aqui com o senhor, a vigiá-lo noite e dia? (p. 247)

Porém, a romântica cena foi bruscamente interrompida pela negra liberta, que “empurrou a bondosa senhorita com desdenhosa altivez. – Este senhor é meu hóspede. Minha casa é dele. Beije a mão de Isidora e a senhora logo percebeu a força daquele gesto” (p. 247). Mas seus “dengos” não mudavam a situação, tendo ele consciência das separações entre as africanas e as da terra, em especial as mulatas. Isidora teria que cantar de galo em outro terreiro. Enfim, ela teria de esperar o retorno de Ver Huell para casa, quando então ela voltaria a reinar fazendo-lhe companhia (p. 249). Não foram à toa a “esfregação e o chororô” dela, afinal, ela era, por ele denominada, “a encantadora Isidora”. Em um sábado, muito antes de o macaco infernizar a vida do holandês, quase o comendo literalmente, quando esperava a velha mulata com suas roupas lavadas, eis que ele vê à sua frente

uma jovem e afetuosa mulatinha. Ela estava toda sorridente, com a sua camisa bordada (tão branca quanto a neve), acompanhada de uma saia decentemente dobrada (com um largo folho), um pano trabalhado com fios de ouro na cabeça, um manto negro com largas dobras, argolas de ouro, braceletes nos pulsos e braços, inúmeras relíquias ao pescoço, chinelos pontudos e limpos. Em resumo, com uma aparência que demonstrava que ela pertencia à classe mais decente das mulatas. (pp. 211-212)



Figura 2. A “encantadora Isidora”, em gravura feita pelo próprio holandês.
 Fonte: reprodução do livro *Minha primeira viagem marítima* (Ver Huell, 2009).

E, a partir daí, ele a olhava timidamente, quase com vergonha, diria eu, do seu cinismo, e ela sorrindo o encarava com “seus expressivos olhos negros” (p. 212). Mais: ela viria assumir o serviço da velha senhora. Como ele próprio afirma: “Havia alguma coisa maliciosa naqueles vivos e expressivos olhos que me fitavam debaixo de compridos cílios. Toda sua alma se mostrava naquele olhar”. Melhor ainda: sua Jiboinha – seu apelido – faria tudo sem nada cobrar e de todo coração. O engraçado nessa estória é a sua argumentação para a plateia, querendo indicar que hesitara em aceitar tamanhos préstimos. Como poderia um indivíduo que, durante três anos, nada fez de produtivo, dizer que ficara indeciso em relação aos serviços de Isidora? Segundo Ver Huell, ela o fazia devido a ser tratada por ele com distinção, e que, “embora não inteiramente civilizada, ela tinha um delicado amor-próprio, que tornava a sua natural bondade ainda mais bela” (p. 213). E teria sido por sua bondade que ela mereceu ser a estampa de uma das gravuras de Ver Huell, “em traje de festa”, sensualmente orientalizada (figura 2)? Em toda a sua narrativa, inclusive nos textos complementares, ele não cita haver tido um relacionamento com Isidora. Eu sei que é especulação minha, mas fogo e assanhado como era o holandês, pior do que os machistas portugueses e baianos, deixaria passar longe de sua boca tão apetitosa iguaria?

Após três anos, ao cair da noite, o holandês Ver Huell deixava a cidade de São Salvador, triste, mantendo nas suas lembranças os amigos e os bons momentos que passara nas mesas... e também nas camas.

Conclusões

Ver Huell foi um viajante singular, com propriedades pessoais diferenciadas de todos os outros que estiveram na Bahia. Nenhum viajante se adaptou e conheceu tão bem a vida baiana como o nosso jovem holandês. Provavelmente, chegou a ter um relativo domínio do português. Por seu estado de espírito, antes que apenas um prisioneiro privilegiado, como já havia sido, por exemplo, Lindley, que vivia a reclamar, ele tornou a sua estadia prazerosa e até mesmo divertida. Excetuando a prisão em Santo Amaro e o acidente com o macaco, ele desfrutou o máximo possível a sua estadia entre os baianos.

Alarmou-se com a forma como eram tratados os escravos, mais ainda escravos tratando escravos como se brancos fossem; conheceu a “cidade dos vícios” que envolvia dos religiosos a figuras importantes da cidade; participou das festas, da religiosidade popular – revelou a longevidade da tradição da festa do Senhor do Bonfim e das suas “fitas” – e da vida boêmia existente naquela época; viu o espetáculo dantesco da pesca da baleia; conviveu com negros, moradores dos grupos médios, com dirigentes e com estrangeiros.

A moradia e vivência entre diferentes camadas sociais proporcionou uma preciosa visão do que comiam os soteropolitanos. Demonstra a supremacia da farinha de mandioca, comida como pirão ou com caldos – daí localizar-se no sistema de classificação de Dória (2014, pp. 122-137) no eixo do molhado. Era coadjuvada pela presença da carne de boi, considerada péssima por todos, mas indispensável ao cotidiano dos soteropolitanos. Ajuntam-se a carne de porco, os frutos do mar, as caças, os doces, as frutas, como elementos suplementares ou especiais. O pão de trigo existia, mas era para os privilegiados.

Ver Huell nos revela hábitos que até hoje se mantêm entre os baianos: o arroz-doce vendido nas ruas, o aipim, a banana-da-terra, o amendoim torrado, a pipoca, o rolete de cana, o pão com café servido em copo de cerveja – ainda mantido em bairros populares –, a aguardente de cana, a nossa querida cachaça, os camarões assados nos espetinhos. E, para concluir, os prazeres com as diferentes “carnes tropicais”. Óbvio, hoje, com outras conotações, pelas transformações de gênero; mas a sensualidade e os “agradáveis vícios” permanecem como uma marca do viver baiano.

Algumas questões ficaram sem resposta: onde estava o azeite de dendê? Seriam os quitutes de que ele não revela o nome? Da mesma forma, assim como ocorre com a maioria dos viajantes estrangeiros, não aparecem o arroz e o feijão²¹. E, excetuando as bebidas, onde ficaram os produtos importados com que as elites se refestelavam?

Eu diria que pouco importa, afinal, seria no máximo um pequeno acréscimo, ao que os baianos realmente comiam nos inícios do século XIX. Ver Huell bem aproveitou a sua estadia em Salvador: comeu, gostou e gozou. E nos deixou um destacado retrato da vida e da culinária dos baianos.

21 Sobre o arroz e o feijão em Salvador, ver Bacelar e Mott (2016, pp. 125-132).

Referências

- AGASSIZ, Luiz; AGASSIZ, Elisabeth Cary. *Viagem ao Brasil (1856-1866)*. Coleção O Brasil visto por estrangeiros. Brasília: Senado Federal, 2000.
- AMAT, Jean-Marie; VINCENT, Jean-Didier. *Por uma nova fisiologia do gosto*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2006.
- ARAÚJO, Emanuel. *O Teatro dos Vícios: transgressão e transigência na sociedade urbana colonial*. Rio de Janeiro: José Olympio, 1993.
- AUGEL, Moema Parente. *Visitantes estrangeiros na Bahia oitocentista*. São Paulo/Brasília: Cultrix/INL, 1980.
- BACELAR, Jeferson. A comida dos baianos no sabor amargo de Vilhena. *Afro-Ásia*, Salvador, n. 48, pp. 273-310, jul./dez. 2013.
- BACELAR, Jeferson; MOTT, Luiz. *A comida baiana: cardápios de um prisioneiro ilustre (1763)*. Salvador: Edufba, 2016.
- BAUD, J. C. Baud. Trecho selecionado do manuscrito autobiográfico. In: VER HUELL, Quirijn Maurits Rudolph. *Minha primeira viagem marítima (1807-1810)*. (2ª ed. ampliada.) Trad. e pref. Jan Mauricio Van Holthe. Salvador: Edufba, 2009.
- CARELLI, Mário. *Culturas cruzadas: intercâmbios culturais entre França e Brasil*. Campinas: Papirus, 1994.
- DÓRIA, Carlos Alberto. Entre secos e molhados. In: _____. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- ELIAS, Norbert. *Os alemães: a luta pelo poder e a evolução do habitus nos séculos XIX e XX*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1997.
- FRANÇA, Jean Marcel Carvalho. *A construção do Brasil na literatura de viagem dos séculos XVI, XVII, XVIII: antologia de textos (1591-1808)*. Rio de Janeiro/São Paulo: José Olympio/Editora Unesp, 2012.
- FLANDRIN, Jean-Louis. Preferências alimentares e arte culinária. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, pp. 640-666.
- GOFFMAN, Erving. *Comportamento em lugares públicos*. Petrópolis: Editora Vozes, 2010.
- GOMES, Laurentino. 1808: como uma rainha louca, um príncipe medroso e uma corte corrupta enganaram Napoleão e mudaram a história de Portugal e do Brasil. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2007.
- GUENTHER, Louise Helena. *The British Community of Bahia, Brazil, 1808-1850*. Ph.D. dissertation, University of Minnesota: 1998.
- LAHIRE, Bernard. *A cultura dos indivíduos*. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- LEITE, Ilka Boaventura. *Antropologia da viagem: escravos e libertos em Minas Gerais no século XIX*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 1996.
- LEITE, Miriam Lifchitz Moreira. *Livros de viagem (1803-1900)*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1997.

- LÉVI-STRAUSS, Claude. Um copinho de rum. In: _____. *Tristes trópicos*. Lisboa: Edições70, 1979, pp. 378 a 389.
- _____. *A origem dos modos à mesa*. (Mitológicas, v. 3) São Paulo: Cosac Naify, 2006.
- LIMA, Valéria. J. B. *Debret, historiador e pintor: a viagem pitoresca e histórica ao Brasil (1816-1839)*. Campinas: Editora Unicamp, 2007.
- LISBOA, Karen Macknow. *A Nova Atlântida de Spix e Martius: natureza e civilização na viagem pelo Brasil (1817-1820)*. São Paulo: Editora Hucitec/Fapesp, 1997.
- MENNEL, Stephen. *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. Champaign: University of Illinois Press, 1996.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- PRATT, Mary Louise. *Os olhos do Império: relatos de viagem e transculturação*. Bauru: Edusc, 1999.
- REIS, João José. *Rebelião escrava no Brasil: a história do Levante dos Malês em 1835*. São Paulo: Companhia das Letras, 2003.
- SOUZA, Laura de Mello e. *O diabo e a Terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial*. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.
- VER HUELL, Quirijn Maurits Rudolph. *Minha primeira viagem marítima (1807-1810)*. (2ª ed. ampliada.) Trad. e pref. Jan Mauricio Van Holthe. Salvador: Edufba, 2009.