



Cultura material e a estruturação das refeições no século XVII: o caso do Galeão Sacramento, 1668, Bahia

Material culture and the structuring of meals in the 17th century: the case of the Galeão Sacramento, 1668, Bahia

Leandro Vieira da Silva

Doutor em Arqueologia pela Universidade de São Paulo (USP), é Analista Ambiental da Fundação Estadual do Meio Ambiente de Minas Gerais (FEAM/MG) e integrante dos grupos de pesquisa: "História da Alimentação", da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG); "História Regional da Bahia", da Universidade Federal do Recôncavo Baiano e Universidade do Estado da Bahia (UFRB/UNEB) e "Núcleo de Estudos e Pesquisas Arqueológicas da Bahia", da Universidade Estadual de Santa Cruz (UESC)

RESUMO

A publicação procura discutir sobre a possibilidade da ocorrência de refeições estruturadas na Bahia colonial por meio da análise dos utensílios de mesa que foram recuperados na área do Galeão Santíssimo Sacramento. A análise tem como foco a morfologia e as prováveis funções das peças de faiança, cerâmicas que tinham como função o serviço e o suporte para o consumo de alimentos, além de outros artefatos constituídos por diferentes matérias-primas. A diversidade morfológica observada no aparato material aponta para aspectos de formalização, individualização e especialização, o que contribui para suplantir a ideia de que a mesa no período colonial possuía um espectro de objetos reduzido e que as refeições não seriam estruturadas.

PALAVRAS-CHAVE: Arqueologia Histórica; Cerâmica; Faiança; Práticas Alimentares; Galeão Sacramento.

ABSTRACT

The publication discusses the possibility of structured meals occurring in colonial Bahia through the analysis of tableware that was recovered in the Galeão Santíssimo Sacramento area. The analysis focuses on the morphology and probable functions of faience pieces, ceramics whose function was to serve and support food consumption, as well as other artifacts made up of different raw materials. The morphological diversity observed in the material apparatus points to aspects of formalization, individualization and specialization, which helps to overcome the idea that the table in the colonial period had a reduced spectrum of objects and that meals would not be structured.

KEYWORDS: History Archaeology; Ceramic; Faience; Food Practices; Galeão Sacramento.

INTRODUÇÃO

Em um final de tarde tempestuoso no litoral da cidade de Salvador em 05 de maio de 1668, o Galeão Santíssimo Sacramento choca-se contra o banco de areias de Santo Antônio, localizado na entrada da Baía de Todos os Santos e ficando à deriva até a sua completa derrota, quase à meia-noite. Consta-se que apenas setenta pessoas sobreviveram e dentre os falecidos estava o General Francisco Correia da Silva, cujo corpo jazia na praia no dia seguinte (MELO NETO, 1976).

A partir do rol de bens que estavam no galeão e que foram recuperados arqueologicamente nos anos setenta do século passado (MELO NETO, 1976, 1978, 1979; CUNHA, 1990, SILVA, 2021; RIGOLA, 2022), enfatiza-se neste trabalho uma categoria de cerâmica que foi fundamental para as mesas dos grupos luso-brasileiros: a faiança. Conhecida também como majólica, as faianças foram cerâmicas cobertas por esmaltes estaníferos brancos e opacos, que eram pintadas ou esmaltadas com vidrado transparente plumbífero ou alcalino. Suas decorações são comumente reconhecidas pela presença do azul-cobalto, com ou sem contorno vinoso de manganês e por vezes, usado o amarelo na pintura dos desenhos (BANDEIRA, 2011).

Essas cerâmicas foram utilizadas para o serviço de mesa e o consumo de alimentos e que teve no século XVII, o ápice da sua produção e relevância social em Portugal (CASIMIRO, SEQUEIRA, 2017). Já para o Brasil colonial, especificamente a Bahia, Etchevarne (2006) afirmou que as faianças podem ser entendidas como legítimos “objetos suntuários”, pelo fato de estarem diretamente atreladas às classes dominantes de Salvador e do Recôncavo Baiano, simbolizando riqueza e status social. Referentes aos estudos de faianças existem diversas pesquisas que se torna-

ram clássicos na Arqueologia brasileira para a compreensão acerca do papel social que essas louças tiveram na sociedade brasileira, principalmente, aquelas de produção inglesa do século XIX (LIMA, 1995; 1997; SYMANSKI, 2001; SOARES, 2011; SOARES, CORÇÃO, 2012).

Contudo, a despeito dos artefatos associados à alimentação estarem entre os mais estudados para compreender diversos processos sociais (SYMANSKI, SOUZA, 2022), a proposta de concatenar as características das faianças às práticas alimentares para o contexto do século XVII, é um assunto praticamente ausente na bibliografia arqueológica nacional. E aqui, toma-se como estudo de caso, a coleção do naufrágio supracitado, cujo acervo analisado encontra-se sob guarda no Museu Náutico da Bahia em Salvador. Foram também incorporadas ao universo de análise, algumas peças que estão preservadas no Museu da Marinha no Rio de Janeiro e no Museu Marítimo de Santos.

Em relação ao registro arqueológico do Galeão Sacramento, há alguns fatores limitantes como notícias de saques na área do sinistro, o que motivou o projeto de resgate dos artefatos remanescentes nos anos setenta do século passado, a figura 1 mostra a localização do naufrágio nas proximidades do litoral de Salvador. Outro fator foi o casco do navio, pois pouco resta do seu madeirame devido à ação de agentes naturais que o deterioraram ao longo dos séculos. E, por conseguinte, tal situação demandou uma análise oceanográfica da localidade para compreender a formação desse registro (SILVA, 2019, p.380-85).

Apesar desses fatores, a coleção desses utensílios possui grande potencialidade para análises arqueológicas, como a exatidão cronológica do naufrágio — 05 de maio de 1668 — uma vez que permitem situar sobre o consumo, uso e circulação desses

bens no Brasil colonial com muita precisão. Dessa forma, o estudo se debruçou sobre a

variabilidade morfológica das peças e reflexão quanto as suas prováveis funções.

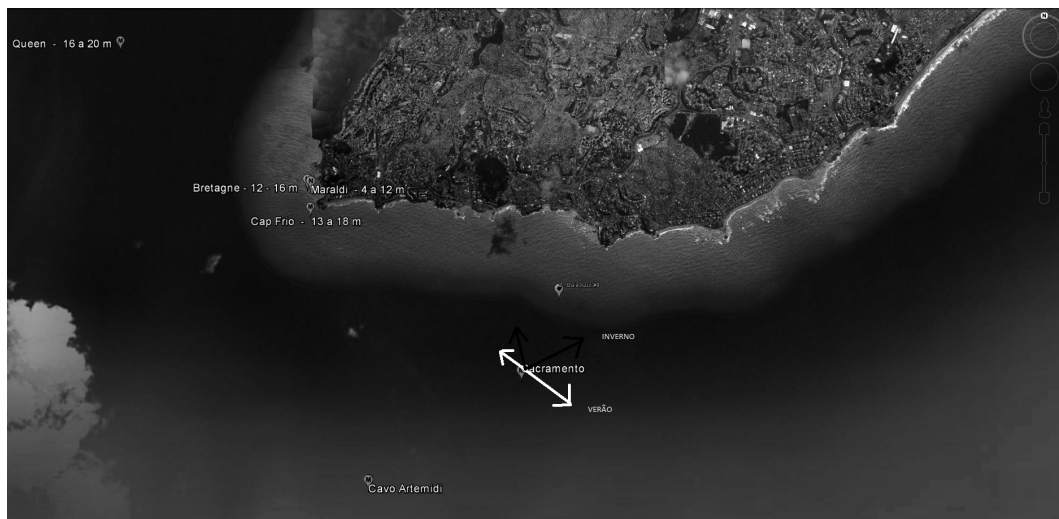


Figura 1: Localização aproximada do naufrágio do Galeão Sacramento com indicações das setas apontando as direções das correntes

Fonte: Silva (2019)

A problematização referente a esse conjunto de vestígios em relação às práticas alimentares dos antigos colonizadores perpassa pelo referencial teórico de que os artefatos fazem parte de uma comunicação não-verbal. Em Arqueologia, a ideia de comunicação não-verbal remete à noção trabalhada de objetos mundanos, tal como definido por Lemonnier (2016), ou seja, materialidades que expressam uma comunicação não-verbal a partir de tensões, regras e relações sociais que não estão no campo do que é dizível, mas que atuam nas mudanças e nas continuidades. Nesse sentido, Concorde igualmente com a visão de Lima (2011, p.19): “Por meio de discursos materiais, as pessoas falam silenciosamente sobre si mesmas, sobre sua visão de mundo, sobre o que não pode ou não deve ser dito verbalmente, e aí reside a sua força”.

Assim, a análise partiu da relação entre morfologia e funcionalidade das pe-

ças, associada com a dinâmica das refeições e, na sequência, foi apresentada uma explanação sobre como esses artefatos de mesa poderiam ter sido instrumentos de comunicação não-verbal, os quais estavam revestidos de ideologia, normas e valores socioculturais.

A CONTEXTUALIZAÇÃO E A PROPOSTA

Construído pela Companhia Geral do Comércio do Brasil em 1650 na cidade do Porto, norte de Portugal, o Galeão Sacramento pertenceu à esquadra de Francisco Bento que, em 1643, foi nomeado mestre da Ribeira daquela cidade. Alguns anos depois, em 1667, o Galeão fazia parte da Almiranta Real da Armada, uma guarda formada sob as ordens do rei para proteger o litoral português da ação de piratas (MELLO NETO, 1978).

Portugal, até o século XVI, vinha utilizando caravelas bem armadas como na-

vios de guerra, mas, a partir dessa centúria, desenvolveu a tecnologia naval para fins bélicos, ocasião em que surgiram os galeões, muito utilizados para combater os turcos no Oriente e os piratas europeus nos mares atlânticos (Departamento de História do Serviço de Documentação da Marinha, 2006). Capitaneado pelo General Francisco Correia da Silva, o Galeão largou do Tejo rumo ao Brasil, especificamente para a cidade de Salvador, então capital da América Portuguesa. Sendo um navio de guerra, a embarcação não deveria possuir condições de transportar grandes volumes de carga, pois precisava estar mais leve para ter agilidade em caso de combate.

A tipologia funcional do navio, somada aos dados sobre a localização dos achados na área do sinistro, documentação histórica sobre o desastre, análise oceanográfica e decoração de determinadas peças de faiança, — como a presença do brasão da família Silva — mesmo sobrenome do General que estava a bordo, nos leva a crer que os utensílios de mesa embarcados eram de uso pessoal e não estariam sendo levados para a Bahia com fins comerciais.

Consta-se que entre os utensílios de mesa do Galeão Sacramento havia, ao menos, duas peças de porcelana chinesa: uma tigela em azul sobre fundo branco e uma peça branca com desenhos em cor de vinho (MELO NETO, 1978)¹. Porcelanas chinesas era uma categoria de cerâmica mais cara e de tecnologia superior, em comparação com as faianças de origem europeia, sendo essas últimas uma tentativa de simulacro das primeiras. Em razão beleza e de seu exotismo são bens muito procurados no mercado de antiguidades na atualidade e como a área do naufrágio foi alvo de muitos saques por mergulhadores é possível que esse número de porcelanas chinesas presentes no Galeão fosse bem maior.

Na própria cidade de Salvador, havia o consumo de porcelanas orientais entre a população luso-brasileira mais elitizada. Etchevarne e Gomes (2012, p.934), afirmaram que:

Associada a indivíduos de posses, os exemplos que aqui se apresentam para o último quartel do século XVI, evidenciam a existência de vias de circulação de bens de luxo [grifo meu] fora dos circuitos comerciais, que ligavam os centros produtores de porcelana a Lisboa: até meados do século XVII, as escalas de embarcações, saídas de Goa, em Salvador, eram maioritariamente ilegais e clandestinas (Russel-Wood, 2001, p.17), aportando apenas nesta cidade sob autorização real, como no caso da nau de Antônio de Mello e Castro, Vice-rei da Índia, que aportou em Salvador em Dezembro de 1667, só retomando viagem para Lisboa em Abril de 1668, por estar demasiadamente danificada. Seria nestas raras paragens de naus da Carreira da Índia na cidade que entrariam nos circuitos comerciais algumas quantidades de porcelanas, [...] circulação restrita deste produto na sociedade colonial, ao contrário do que aconteceria com as produções de finais do século XVII e inícios do século XVIII, mais numerosas [grifo meu] e com paralelos achados em contexto “comercial” na mesma cidade, como o da nau Nossa Senhora do Rosário e Santo André.

Invariavelmente, seja no Galeão Sacramento, seja nos ambientes domésticos em Salvador, os integrantes da elite luso-brasileira tinham conhecimento desse tipo de cerâmica e as consumiam. Em um dos seus versos, Gregório de Matos (1636-1696) cita as “porcelanas” de forma metafórica ao se referir galantemente aos olhos de uma moça: “Os azuis de porçolana/força é, que pesar me deem,/ que porçolanas não servem,/onde não hei

de comer” (PAPAVERO, 2007, p.335). As porcelanas orientais não foram as únicas cerâmicas estrangeiras a aparecerem nos registros arqueológicos de Salvador e em regiões adjacentes. Faianças espanholas e italianas, além de garrafas de *stoneware* em estilo Belarmino, de origem germânica, também foram identificadas em contextos do século XVII e no próprio Galeão Sacramento (SILVA, 2019).

Em relação às faianças do naufrágio, categoria artefactual de maior quantidade no registro arqueológico, sua produção foi sem dúvida alguma lusitana, confeccionada em diversas olarias de Lisboa e em outras regiões da antiga metrópole, como Coimbra e Vila Nova (SEBASTIAN, 2010). A própria circulação dessas cerâmicas em Salvador foi bem documentada por viajantes do século XVII, como nos mostra o relato de Ambrósio Fernandes Brandão de 1618:

O segundo modo de mercadores são os que estão assistentes na terra com loja aberta, colmadas de mercadorias de muito preço, como são toda a sorte de louçaria [grifo meu], sedas riquíssimas, panos finíssimos, brocados maravilhosos, que tudo se gasta, em grande cópia na terra (Diálogo das Grandezas do Brasil, 1966, p. 132)

Apesar da existência de outras faianças que possuíam um grau mais elevado de sofisticação tecnológica, a exemplo das coloridas faianças holandesas, havia no Brasil um domínio quase absoluto pelas faianças portuguesas. Primeiramente, devido ao Pacto Colonial, no qual a colônia deveria estabelecer relações de comércio apenas com sua metrópole, o que favorecia a entrada e o consumo desses produtos. Especificamente para contexto do naufrágio do Galeão Sacramento, ano de 1668, Lisboa vivia uma fase de tentar reerguer a nação portuguesa, em razão

do período da União Ibérica (1580-1640). Conforme Álvares (2000), os portugueses estavam sob a regência dos Habsburgos, submetidos ao governo de Madri e dessa maneira, a fase posterior foi marcada pela restauração de uma nova dinastia e pelo projeto de reposicionar Portugal no cenário mundial.

O exame dos aspectos qualitativos e quantitativos da coleção do naufrágio do Galeão Sacramento permite pensar a respeito de possíveis rituais de comensalidade daquele período. Por outro lado, a ausência de registros históricos como depoimentos pessoais, diários de bordo, registros de crônicas ou relatos de viajantes, diminuem as possibilidades de visualizar determinados aspectos relacionados ao comportamento à mesa como decoro, etiqueta, protocolos, etc. Neste sentido, a ação, o gesto, o movimento, o olhar e as palavras proferidas pelos antigos comensais durante as refeições não deixaram vestígios. O que se tem disponível para análise são objetos que foram recuperados, permitindo apenas realizar suposições sobre tal dinâmica a partir da contextualização histórica. Em relação aos restos de alimentos, que podem ser passíveis de preservação no registro arqueológico, foram identificados somente azeitonas e ameixas em botijas que estavam lacradas (MELO NETO, 1976).

Dentro do universo dos artefatos recuperados, nota-se que dentre os objetos de natureza metálica, alguns poderiam ter sido utilizados para o preparo dos alimentos e outros para o serviço à mesa (SILVA, 2022). Mas, de toda forma, o perfil da maioria das peças metálicas da coleção sugere que elas poderiam desempenhar atividades ligadas à cocção dos alimentos. No registro arqueológico foram encontrados, pelo menos, uma panela, duas alças, três

pegadores, um canivete e três tachos. As duas alças são em forma de arco, constituídas por um tipo de liga metálica e os três pegadores são feitos de cobre. A julgar pela morfologia das alças, é possível que os recipientes fossem destinados para preparar ensopados, ficando expostos ao calor a uma determinada altura em relação ao fogo. O canivete é constituído de madeira com a lâmina metálica em seu interior. Segundo Dias Júnior (1988), ao se referir aos artefatos metálicos encontrados nos registros arqueológicos: “os objetos de ferro, especialmente lâminas de machados, facas e facões, canivetes e tesouras, além de outros elementos, encontrados comumente na “tralha” da cozinha, são também comuns” (1988, p.11). A única panela encontrada é feita de cobre e tem a forma de caldeirão, sugerindo cocções mais lentas. Embora não estejam na coleção do Museu, há informação sobre a existência de três grandes tachos de cobre e que, provavelmente, foram utilizados para o cozimento dos alimentos (MELO NETO, 1976).

Em relação aos artefatos que foram utilizados para o processamento de alimentos e que ficaram muito expostos ao fogo ou a choques mecânicos, alguns autores ressaltam que o seu ciclo de vida teria sido menor em razão da intensidade do uso (SOUZA, 2020). Contudo, a análise apresentada nesta investigação volta-se para o aparato material utilizado no serviço de mesa e no suporte para o consumo de alimentos que possuíam, à priori, uma maior longevidade do que aqueles que foram usados para produção de alimentos.

Dessa forma, os utensílios de mesa foram divididos em seis grupos em razão da sua funcionalidade combinada com a matéria-prima. A metodologia de associar forma e função para tentar elucidar os possíveis usos dos objetos está

apoiada em uma bibliografia arqueológica especializada em análise de artefatos de mesa, cujas pesquisas utilizaram dessa associação direta para discutir diversas problemáticas (LIMA, 1995, 1997; SOARES, 2011; 2012; SOUSA, 1998; SYMANSKI, 1997, 1998). O pressuposto da função como aspecto determinante para analisar artefatos de mesa, também está presente na bibliografia histórica, a exemplo de Algranti (2017, p.15) onde afirma que é preciso: “atentar para a função e possíveis usos desses objetos, o que nos aproximará das formas de estar à mesa, isto é: do serviço, da etiqueta e até mesmo do consumo de certos alimentos – em suma, as artes da mesa”. Assim, a metodologia adotada neste trabalho está alicerçada na concepção de que é possível compreender a funcionalidade dos objetos por meio da morfologia do artefato e assim, tentar visualizar os tipos de alimentos que foram servidos ou consumidos em tais objetos.

Logo, a partir dessa relação direta entre forma e função, a pesquisa reuniu seis conjuntos de artefatos, a partir dos seus possíveis usos. O primeiro grupo está relacionado aos artefatos de faiança portuguesa voltados para serviço à mesa. O segundo grupo está relacionado aos artefatos de faiança portuguesa voltados para o consumo de alimentos. O terceiro grupo está relacionado a um objeto específico para servir à mesa, feito a partir de cerâmica do tipo *stoneware*. O quarto grupo está relacionado a um objeto de luminária à mesa. O quinto grupo é constituído por artefatos metálicos que foram usados para o consumo de alimentos e, por fim, o sexto grupo é formado por vestígios de talheres.

Do ponto de vista metodológico, ressalta-se que a proposta não tem como objetivo principal a classificação de objetos

a partir de suas formas e funções, mas como um caminho para sistematizar informações e, posteriormente, desenvolver discussões sobre a estruturação das refeições e os significados sociais decorrentes dessas práticas alimentares.²

OS UTENSÍLIOS

Em relação aos artefatos voltados para o serviço à mesa, a coleção analisada indica que havia 4 garrafas, 30 palanganas, 5 alguidares, 3 caixas, 4 almofias, 5 galhetas e 1 travessa. As palanganas são grandes pratos que formam quase uma bacia, sendo largos, pesados e de fundo chato e na época eram usados para servir alimentos assados à mesa (figura 2). Contudo, o termo “palangana” também pode se referir a grandes bacias para lavar as mãos, com a água armazenada ou com um jarro dentro do seu recipiente. Contudo, em razão das peças terem suas bordas e paredes mais abertas do que fechadas, lembrando mais tabuleiros do que bacias, elas não indicam uma morfologia adequada para armazenar água, mas de servir alimentos assados.

Os alguidares são peças menores e mais leves do que as palanganas e poderiam servir alimentos sólidos como cereais e farinhas. As caixas, a priori, não apresentam uma função específica, mas pela sua forma considera-se que era um objeto que tinha o objetivo de guardar coisas (alimentos ou não), daí o seu nome genérico de “caixa”. Considerando que na amostra há caixa com sua respectiva tampa e que essa possuiu o formato de um puxador, permite-se pensar na hipótese de apresentar algum alimento à mesa de maneira mais formalizada, talvez molhos, sal ou outros temperos. Já as almofias possuem um formato mais “abaciado” e de fundo chato, elas podiam estar presentes na etapa de preparação dos alimentos na cozinha, como também no serviço de mesa.

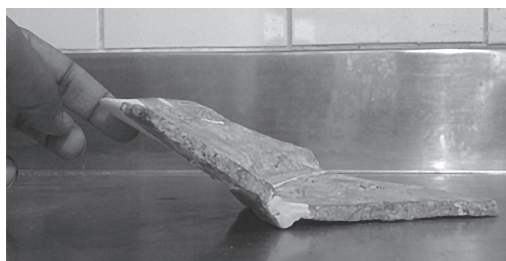


Figura 2: Fragmento de uma palangana

Crédito da foto: Silva (2019)

Fonte: Silva (2019)

Em relação aos líquidos, as galhetas são pequenos jarros que apresentam tampas, alças e bicos, os quais poderiam conter líquidos específicos. Na coleção do Galeão Sacramento, uma das galhetas apresenta a inicial “V”, sugerindo vinagre e outra galheta com a inicial “A” sugerindo azeite (figura 03). Segundo Viana Júnior e Merlo (2016) ao se referir à edição da obra “Arte de Cozinha” de 1680, asseveraram:

O azeite, utilizado largamente ao longo da antiguidade e em menor escala no período medieval, também recuperou seu lugar de destaque. Em Portugal, especialmente, o azeite era muito apreciado, sendo que 60% das receitas da obra incluem seu emprego. (2016, p.137).

Já as garrafas poderiam armazenar água ou outros tipos de bebidas, como o vinho, que era a bebida mais consumida entre os portugueses (CAVICCHIOLI, 2018).



Figura 3: Galheta com o desenho de um sol e as iniciais “IHS”, referente ao símbolo da Companhia

de Jesus, que significa em latim "*Iesus Hominum Salvator*" e o lado, a sua suposta tampa com a inicial "A" Crédito da foto: Beatriz Bandeira (2008)
Fonte: Silva (2019)

E por fim, há o registro de uma travessa, indicando certo grau de formalização, na qual poderia ter sido servido alimentos sólidos, como carnes. Apesar de ser apenas uma única peça (figura 4), a presença desta morfologia é bastante indicativa em relação aos rituais e ao aspecto cerimonial das refeições, sugerindo hierarquização e o consumo de alimentos mais nobres.



Figura 4: Fragmento de travessa
Crédito da foto: Beatriz Bandeira (2008)
Fonte: SILVA (2019)

Quanto aos utensílios destinados ao suporte durante o consumo de comidas e bebidas, na amostragem analisada havia 213 pratos, 1 caneca, 3 petisqueiras e 170 tigelas. Os aspectos referentes ao tamanho dos pratos do Galeão indicam que era para uso individual (figura 5). A única caneca da coleção indica uma aparência robusta e maciça e com dimensões e volumetria maiores do que os copos comuns da atualidade.

As petisqueiras são peças pequenas e que apresentam uma parede interna formando uma divisória interna (figura 6), sugerindo que poderia haver o consumo de dois alimentos diferentes ao

mesmo tempo. Essas peças são bastante peculiares do ponto de vista funcional, pois sugere o consumo de aperitivos para além das refeições formais, indicando a presença da comida em momentos de negociação, de relaxamento, de distração, dentre outras convivências. É possível que essas peças fossem usadas também para servir doces, segundo Franco (2009):

"A doçaria, muito desenvolvida nos séculos XVII e XVIII, que utilizava grandes quantidades de açúcar e ovos, segundo João Pedro Ferro, "fazia parte da sociabilidade da época" e "mantém-se sem dúvida a tradição mais original da cozinha portuguesa" (2009, p.111).

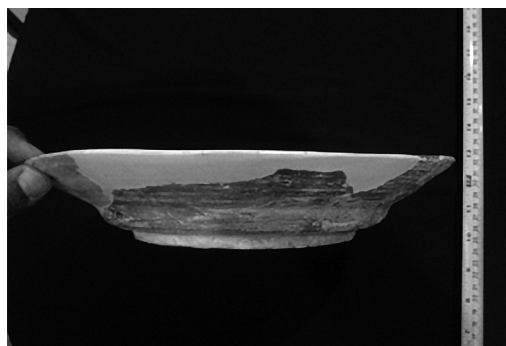


Figura 5: Exemplo da morfologia dos pratos da amostragem
Créditos da foto: SILVA (2019)
Fonte: SILVA (2019)

O açúcar até meados do século XVI não estava presente nas práticas alimentares no Império Português, por se tratar de um produto caro no comércio e era apenas destinado às pessoas enfermas, sendo muito recorrente em receitas de infusões e de outros medicamentos. Já no contexto histórico do naufrágio do Galeão Sacramento, o açúcar estava no auge de sua produção na América Portuguesa e mesmo em outras colônias lusas na África e na Ásia, fazendo com

que ele estivesse presente na alimentação em todos os segmentos sociais. A ampla disseminação desse produto, tanto na Colônia, como na Metrópole, estimulou a confeitaria no século XVII, revestindo os doces com um caráter simbólico e festivo, sendo encontrado nas mais diversas ocasiões de sociabilidade (ALGRANTI, 2019).

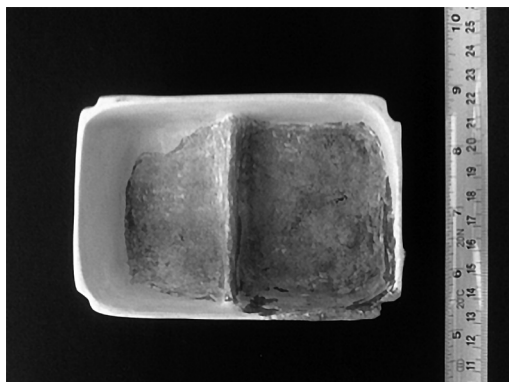


Figura 6: Petisqueira
Créditos da foto: SILVA (2019)
Fonte: SILVA (2019)

Sobre as tigelas, por falta de uma padronização terminológica usada no Brasil e em Portugal, bem como os termos usados na língua portuguesa na Idade Moderna e na atualidade, colocamos aqui o termo “família das tigelas” para englobar os termos tigelas, malgas, covilhetes, escudelas sem alças e taças, já que geralmente, o perfil dos alimentos servidos nessas morfologias é de caráter líquido ou pastoso, conforme BUGALHÃO e COELHO (2017).

A ausência de uma padronização dos termos e a polissemia dessas peças foi uma das consequências desse longo processo de complexificação que está sendo tratado ao longo dessa discussão. Diversas palavras foram perdendo seus significados originais ou remetendo para outras morfologias de objetos em razão da multiplicação de formas e

que resultou em um grande aparato de mesa material. Dentre esses objetos, pode-se citar o caso do termo “taça”, que nos dias atuais, nos remete a um formato de copo específico de vidro e que possui um acentuado estreitamento para fins de acomodação dos dedos dos comensais, contudo esse termo também remetia para formas de tigela de cerâmica. Dessa forma, em razão da falta de um consenso entre os próprios pesquisadores de Portugal, optou-se em adotar o termo a partir da semântica atual e associada a sua funcionalidade alimentar.³

Na concepção tradicional quanto ao uso dessas peças (figura 7), sugere-se a ingestão de líquidos que seriam sorvidos diretamente nelas, já que a culinária lusitana é tradicionalmente rica em sopas, caldos, ensopados, guisados, cozidos, molhos, etc. Entretanto, é possível também que tais peças, fossem utilizadas para limpar os dedos durante as refeições, assim, nesta classificação optamos em colocar a “família das tigelas” em sua função clássica de consumir alimentos líquidos ou pastosos.



Figura 7: Exemplo de tigela da amostragem
Créditos da foto: SILVA (2019)
Fonte: SILVA (2019)

O terceiro grupo é formado por uma única peça, mas que é muito peculiar. Trata-se de uma garrafa de *stoneware*, um tipo de ce-

râmica feita com pó de rocha em sua composição, de estilo “Belarmino”, uma decoração que foi muito popular no século XVII. Essa garrafa poderia ir à mesa para servir de contentor para o consumo de líquidos mais nobres, como o vinho. Entretanto, em razão de sua grande resistência física, elas também poderiam ter sido usadas para transportar mercúrio, conforme foi observado em naufrágios no Mar do Norte e na Austrália (GAIMSTER, 1997). A única peça apresentada-se fragmentada (figura 8), e, dessa forma, apresentamos uma pintura do século XVII que ilustra a peça por inteiro (figura 9).



Figura 8: Fragmento da garrafa belarmino
Créditos da foto: SILVA (2019)
Fonte: SILVA (2019)



Figura 9: Pintura holandesa do século XVII com garrafa belarmino à mesa
Fonte: Museu de Leiden (2019)

O quarto grupo está relacionado aos objetos de luminária, composto por uma peça de castiçal. Apesar de ser apenas uma única peça, ela é muito representativa, pois indica a ideia de certa ordem e elegância à mesa. No século XVII, o jantar era a principal refeição do dia e era feito entre 10 e 11 horas da manhã. Já a ceia era realizada ao final do dia, na maioria das vezes antes do cair da noite, sendo essa sempre a última refeição (PEREIRA, 2007).

Em razão da má iluminação que os castiçais e outros objetos como lamparinas e lampiões apresentavam, a ceia era realizada ao entardecer para que as tarefas domésticas e os atos dos comensais não fossem dificultados por causa da escuridão da noite. De maneira geral, castiçais promovem algum requinte ao ambiente, não apenas à mesa, mas também em outros espaços e os refinam conforme o seu nível de sofisticação. Segundo Melo Neto (1978), essa peça foi encontrada na parte da popa, ou seja, a área nobre do Galeão. Constituída de estanho, tal matéria prima era muito cara e, portanto, essa peça pode ser considerada como um bem posicional, demonstrando o status do(s) seu(s) antigo(s) proprietário(s).

O próximo grupo é formado por artefatos, referentes ao consumo de comidas e de bebidas a saber: cantil, pratos, copos, escudelas com pegadores e galhetas. O primeiro deles, é um cantil de prata e que, a priori, não estaria necessariamente à mesa, posto que tal peça pudesse ter a função de armazenar algum líquido. A raridade de artefatos de prata nas coleções arqueológicas se deve ao valor desse metal que, assim como as peças de ouro, são constantemente furtados de sítios arqueológicos em todo o mundo. Fato que gera uma distorção da interpretação arqueológica devido à ausência desses materiais e, portanto, suspeita-se que a bordo do

Galeão poderia haver mais objetos de prata. A peça em questão está discretamente decorada com a Cruz da Ordem de Cristo em sua parte central (figura 10).

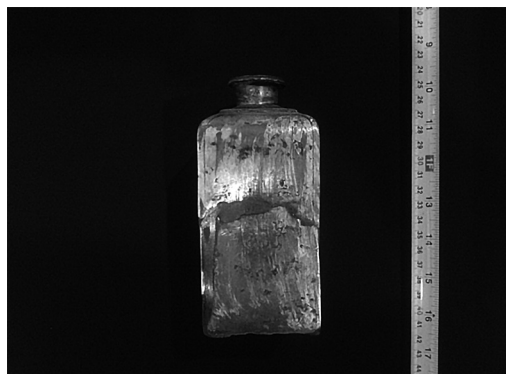


Figura 10: Cantil de prata
Crédito da foto: SILVA (2019)
Fonte: SILVA (2019)

A Cruz da Ordem de Cristo é o emblema da Ordem dos Cavaleiros de Cristo em Portugal desde a Idade Média, quando Dom Diniz oficializou a cruz como símbolo da Ordem Militar de Cristo após a extinção da Ordem dos Templários em 1317. Tornou-se um símbolo intrínseco a Portugal, usado nas velas das naus na época dos descobrimentos. Alguns pesquisadores defendem que os vários tipos de cruzes páteas seriam derivações da própria Cruz de Malta (O' CONNELL; AIREY, 2016). Os aspectos relativos a sua decoração e a grande raridade desse tipo material no Brasil, indicam que se tratava de um bem exótico e de grande valor quando o Galeão Sacramento chegou à Bahia, colocando o proprietário dessa peça em uma posição social diferenciada. Segundo Rosa (2007):

A matéria prima, o Brasil não possuía. A prata que precisávamos vinha do México, Espanha, ou das minas de Potosí. As caravelas traziam patacas, prata lavrada, ou por lavar. Vinham pelo Rio da Prata e pelo Amazonas. As pessoas que as traziam pelo Amazonas eram chamadas de “peruleiros”, por virem diretamente do Peru. Aqui a prata era trocada por chapéus, fazendas, açúcar,

etc. Entre essas mercadorias de troca estava também o escravo africano. Salvador, a capital da Colônia, foi seu principal centro comercial. Esse movimento começou no século XVI, atingindo o seu apogeu no século XVII (2007, p.404)

A outra peça refere-se a um prato de estanho, apesar de Mello Neto (1976) afirmar que vários deles teriam sido recuperados. Segundo o autor, esses pratos com aba eram conhecidos como “bacios”. A peça em questão é feita de peltre, ou seja, é constituída por uma liga metálica, composta de estanho e associada com outros metais. De acordo com Lima (1995), ao se referir ao século XVII na Europa Ocidental, afirmou que: *“No século seguinte, começaram a surgir pratos individuais, feitos, sobretudo, de madeira e de metais como estanho e prata, com as classes dominantes se iniciando na prática de comer com seus próprios garfos e colheres”* (1995, p.138-139).

Embora não estejam na amostra analisada, Melo Neto (1976) apresenta o registro de outros objetos de estanho como uma escudela com pegadores, uma galheta e copos (sem especificar o seu quantitativo), que assim como o prato descrito acima, também continham misturas com outros metais, como o chumbo. Apesar de serem diversos objetos manufaturados a partir de ligas, tais bens também revelam status e hierarquia diferenciados. Conforme o relato do pirata William Dampier que, em 1699, anotara em seu diário, vários produtos de natureza metálica, incluindo aqueles misturados com estanho que haviam chegado ao porto de Salvador: *“Para cá são trazidos ainda: ferro, todo tipo de ferramentas de ferro e uma enorme variedade de utensílios de peltre, como travessas, pratos, colheres, etc. [grifo meu], e ainda espelhos, contas e ninharias”* (FRANÇA, 2012: 460).

E por fim, no último grupo, estão os vestígios de talheres, há dois exemplares na amostra. Trata-se de um garfo de cobre

que apresenta quatro pontas (figura 11), e outro fragmento de talher que está dentro de um cabo de material orgânico de grande dureza. No século XVI, o garfo era um artigo que somente os mais nobres possuíam, os quais viajavam com eles em estojos e que podiam ser pendurados sobre o ombro ou em volta da cintura. Contudo, foi apenas ao longo do século XVII, que as classes dominantes se iniciaram na prática de comer com seus próprios talheres em pratos individuais e o garfo passa a ser utilizado em conjunto com a faca, que continua sendo o utensílio principal, utilizado na mão direita. O individualismo começa então a ser demarcado pelo conjunto de artefatos organizados a uma distância regular dos vizinhos à mesa. No fim do século XVII, surgem faqueiros com colheres, facas e garfos. A partir de 1650, houve uma produção de talheres em larga escala na Inglaterra e que teve um papel importante na melhoria das maneiras à mesa na Europa Ocidental (NISHIMURA; QUEIROZ, 2016).

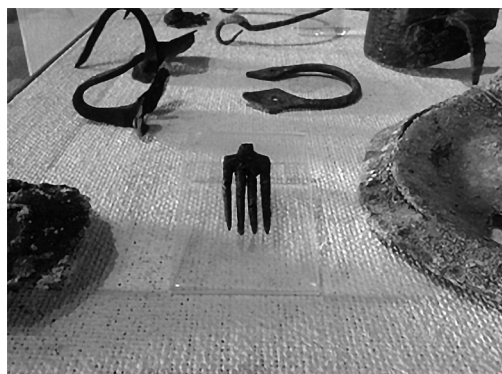


Figura 11: Garfo de cobre de 4 pontas
Créditos da foto: SILVA (2019)
Fonte: SILVA (2019)

A lenta incorporação dos garfos à mesa é também justificada pelo fato de eles não funcionarem bem. Inicialmente, possuíam apenas duas pontas, que não eram suficientes para segurar a comida. No início do século XVIII, a revolução dos napolitanos acrescentou o quarto dente ao garfo para facilitar o

ato de enrolar os fios de espaguete no talher, dando a forma que conhecemos hoje (NISHIMURA; QUEIROZ, 2016). A julgar pela historiografia tradicional que sustenta fortemente a hipótese de que o consumo dos alimentos era feito com as mãos até pelos mais ricos (CASCUDO, 2004) e o contexto histórico apontando que o garfo de quatro pontas surgiria na Itália apenas no início do século XVIII, torna-se surpreendente a presença desse utensílio na amostra, caso ele tenha sido realmente recuperado da área do espólio do Galeão Sacramento.

Por fim, os artefatos desse grupo estão relacionados aos cabos para talheres feitos com material orgânico de grande dureza, podendo ser de chifres ou mesmo de cascos. As peças em questão foram finalmente talhadas de forma a apresentar desenhos de aspecto geométrico, espiralado ou retorcido. As peças inteiras apresentam em torno de 7 centímetros de comprimento e todas possuem 2 centímetros de diâmetro (figura 12). A delicadeza e a perfeição estética em decorações feitas em uma superfície tão dura, a se pensar em materiais como chifres ou mesmo cascos, certamente, demandaram uma grande perícia por parte de seus autores, o que permite pensar que esses utensílios não tinham apenas uma função prática, mas possuíam um valor social acrescentado.

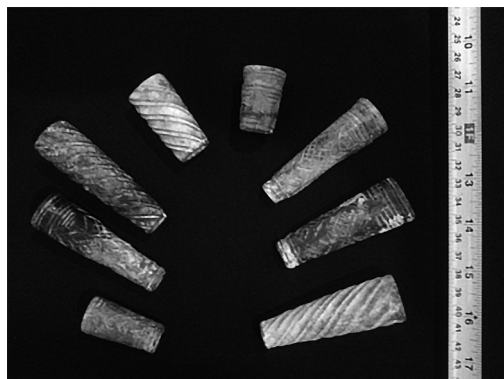


Figura 12: Cabos de talheres
Créditos da foto: SILVA (2019)
Fonte: SILVA (2019)

Assim, as diversas referências históricas consultadas demonstram que a cultura material embarcada no Galeão Sacramento estava consoante com o contexto geral que vinha acontecendo ao longo do século XVII em relação aos utensílios utilizados à mesa. A amostra, como um todo, permite pensar que haveria o indispensável para atender a uma pessoa e aos seus convivas. Diante da diversidade morfológica e das características dos objetos, o aparato material do Galeão Sacramento apresenta indícios de formalização, individualização e especialização das refeições.

A DISCUSSÃO: BENS POSICIONAIS E A ESTRUTURAÇÃO DAS REFEIÇÕES

A vontade de adquirir objetos e, sobretudo, o anseio de exibi-las são questões bastante fecundas para compreender a dinâmica social dos bens posicionais durante o período colonial, por implicar em uma comunicação não-verbal, carregada de simbolismos e dentro de um contexto fortemente hierárquico. Essa assimetria, organizada basicamente entre a oposição entre dominantes/escravizadores e dominados/escravizados, foi o cenário para que tais objetos não expressassem somente riqueza, mas também para expressar legitimidades e dominação.

Dentro desse sistema social herdado diretamente da Idade Média e mesclado ao sistema econômico de base escravocrata, a prática comportamental da pompa foi componente absolutamente indispensável no período colonial. Ostentação, luxo e propaganda constituíam a visão de mundo e o suporte ideológico das sociedades estamentais (DUBY, 1994). E especificamente para a América Portuguesa, o caráter perdulário da classe senhorial soteropolitana foi motivo até mesmo de preocupações e reclamações de autoridades civis e eclesiásticas por

meio de ordens régias, cartas, leis, etc (FONSECA, 2006).

E aqui, a noção de “bens posicionais” impõe algumas explanações para, adiante, prosseguir com a discussão sobre o aparato material que estava embarcado no Galeão Sacramento. O status social e o estilo de vida estavam diretamente imbricados, onde a posição social determinava o estilo de vida que o indivíduo deveria possuir. De acordo com Mauss (2005), os comportamentos dos seres humanos são determinados pela cultura, envolvendo até mesmo aos mais comuns e casuais, como andar, falar, dormir, correr e comer. O pesquisador frisou que todas as ações humanas são produtos de processos sociais de ensino e que cada cultura tem sua própria forma de executar as atividades. E, por conseguinte, se os comportamentos carregam significados sociais, o mesmo não poderia ser diferente para a cultura material que dá suporte a essas ações.

Bens posicionais, como o nome indica, referem-se ao fenômeno que a cultura material faz ao situar o seu usuário dentro da hierarquia de uma sociedade. No contexto da América Portuguesa, tais bens ganhavam uma conotação simbólica ainda maior, devido à forte estratificação social vigente. Em relação à cultura de Portugal, isso se apresentava até mesmo de forma oficializada, por meio das Leis Pragmáticas, que definiam o tipo de consumo que diferentes grupos na sociedade poderiam apresentar (ROSSINI, 2010).

Dentro dessa perspectiva, o conceito do “bem posicional” pode ser aplicado ao aparato material do Galeão Sacramento, com a situação de um grupo de reinóis elitizados, que tinham como ponto de desembarque a cidade de Salvador, então capital da colônia. Seus objetos desempenhariam a função simbólica de estabelecer limites sociais e mecanismos de diferenciação

entre diferentes classes sociais ou mesmo dentro de uma mesma classe, demonstrando não apenas o valor monetário em si, mas também formas de conduta.

Na coleção do estudo, o exemplo das petisqueiras mostra de forma mais clara a questão comportamental, já que se trata de objetos que continham alimentos que não tinham o objetivo de atender as necessidades nutricionais, mas usadas em prováveis momentos de sociabilidade e de convivência. Isso denota um estilo de vida que estava ligado ao uso de determinados objetos, marcando diferenciação social e em contraste com a fome que assombrava boa parte da população de Salvador durante o século XVII (HOLTHE, 2002).

Após o danoso período da União Ibérica, que chegou ao fim 1640, no qual Lisboa se uniu a Madri por questões de sucessão monárquica, os lusitanos estavam determinados a mostrar o lado vencedor de um Império, que queria voltar aos seus tempos de glória e se reorganizar internamente. Vivendo numa fase de transição na sua produção de faianças, devido à concorrência com cerâmicas da Holanda e de outros lugares da Europa, símbolos de instituições portuguesas como o motivo do sol e as iniciais IHS, remetendo às Companhias de Jesus e do Comércio, foram representados em peças de servir à mesa. Na tentativa de se reerguer Portugal estava intencionado a firmar a exploração da sua colônia na América, sua maior fonte de recursos.

A dominação sobre o outro não passava apenas pela espada e pelo canhão, mas também pela persuasão, pelo convencimento, e retórica. Detentores de mensagens não-verbais, os objetos também fazem parte dessa estratégia, foram intensamente manipulados para a reprodução dos ideais de mundo e de como a sociedade deveria estar organizada. Os

objetos estão carregados de signos e enquanto esses mesmos signos apresentarem sentido para os indivíduos, a cultura material continuará transmitindo mensagens. O perfil dos utensílios dos reinóis embarcados no Galeão transmitia não apenas a ideia de luxo, mas também códigos de individualidade e de superioridade, a exemplo dos talheres, por serem objetos que, historicamente, fizeram a intermediação entre a comida e as mãos humanas, remetendo a ideia de civilidade.

Santo Antônio de Taná, por exemplo, foi uma fragata que partindo de Goa (Índia Portuguesa) em direção à Mombaça (Quênia) naufragou junto à fortaleza dessa cidade no ano de 1697 (COELHO, CARVALHO, TEIXEIRA, 2017). Na área do sinistro foram recuperados alguns objetos de liga de estanho que eram utilizados para o serviço de mesa como um prato de uso individual, uma travessa, uma escudela com tampa, colheres e jarros. O aparato material desse naufrágio, que ainda continha artefatos de cerâmicas, vidros e madeiras, também sugere a existência de uma possível formalização das refeições, como a própria presença da travessa que poderia ter sido utilizada para servir a comida à mesa.

O sinal arqueológico referente a pratos individuais no Galeão Sacramento e no Santo Antônio de Taná é um indicativo importante sobre o acompanhamento dos portugueses em relação ao gradual processo de complexificação das refeições na Europa Ocidental. Segundo Elias (1990), pratos individuais inexistiam no século XVI e, no século XVII, houve uma grande mudança no aparato material ligado à alimentação, com o surgimento dos pratos individuais, a princípio de madeira e de metais, sobretudo de estanho ou peltre e, apenas posteriormente, de faiança. A presença desses pratos de faiança, no

Galeão Sacramento atesta o seu pleno consumo pelos portugueses dessa morfologia durante os seiscentos.

Logo, compreende-se que o aparato material à mesa dos portugueses foi se transformando ao longo da Idade Moderna, principalmente em razão do modelo idealizado de sociedade estamental, no qual o destino de um indivíduo já estava traçado a partir do seu berço. A diferenciação social foi a mola propulsora que motivou os colonizadores a investir e acompanhar as mudanças que estavam acontecendo no cenário transatlântico. A ideia da perpetuação de uma sociedade hierarquizada também era transmitida pela linguagem dos objetos. Trata-se de uma dominação silenciosa e que passava, não pela violência, mas pelo domínio cognitivo (SILVA, 2019 e 2021).

É certo que na ciência arqueológica existem outras chaves de interpretação para explicar as transformações que ocorrem na cultura material, como contatos interculturais, migrações, mudanças ecológicas, catástrofes ambientais, pressões demográficas ou questões de ordem econômica, entretanto, neste estudo, nenhum deles explanam adequadamente a problemática colocada. Considera-se aqui, que a diferenciação de classes sociais foi o principal fator para explicar a dinâmica do sistema de objetos relacionados às práticas alimentares no século XVII. A presença de aspectos como formalidade, individualidade e especialização no conjunto artefactual do Galeão Sacramento constituía elementos de exclusão social e, portanto, delimitadores de fronteiras entre os indivíduos.

O número de peças recuperadas e, principalmente, a variabilidade morfológica levanta a hipótese de que esses utensílios foram empregados de maneira a servir os alimentos com vários pratos, iguarias,

bebidas e temperos de forma simultânea à mesa. Segundo Strong (2004), os livros de culinária do século XVII já indicavam a disposição harmônica dos itens à mesa. Viana Júnior e Merlo (2016) ao se referirem à edição de *"Arte da Cozinha"* de 1698, afirmam que:

sendo a última publicada com o autor ainda vivo. Nela foi inserida uma terceira parte, destinada à "forma como se hão de dar os banquetes em todos os meses do ano" (RODRIGUES, 2008, p. 171), de modo a dispor formulações de menus para serviços em várias ocasiões. Nela é possível encontrar, além das sugestões de refeição para todos os meses do ano, a organização dos pratos sobre as mesas (ora chamadas de cobertas) [grifo meu], uma forte característica da cozinha moderna" (2016, p.136).

Quanto às questões relativas ao decoro, à etiqueta, ao protocolo e à composição à mesa, não há dados disponíveis, permanecendo no campo das hipóteses e das possibilidades a partir do contexto histórico-cultural da época. Contudo, Meneses (2000), ao discorrer sobre a tese de que os grupos dominantes de origem luso-brasileira apresentavam momentos de requinte à mesa em momentos especiais, ponderou que:

Há, certamente, riscos nas generalizações. Torna-se necessário admitir modos a mesa mais refinados por uma elite, mesmo que o gosto alimentar e a necessidade de alimentos diminuíssem as distâncias entre o que era consumido por ela e o que comia a população pobre. Em síntese, a base alimentar da população poderia ser a mesma nas diversas camadas sociais, mas os modos a mesa eram diversos [....] A despeito disso, louças da Índia e do Porto, chocolateiras, terrinas, sopeiras e outros utensílios de mesa, além dos

“guardanapos”, descritos em Inventários de pessoas de origem europeia ou mesmo em alguns de negros e negras forros, nos dão a medida de que, em ocasiões especiais, deixava-se a rusticidade cotidiana para fazer do ato de comer uma atitude cerimoniosa e mais ritual (2000, p.101-125)

Observando a amostragem de artefatos de faiança analisada do Galeão Sacramento a partir do perfil morfológico-funcional das peças, há a preponderância dos pratos individuais e mais rasos, indicando que o perfil dos alimentos nas refeições principais poderia ser de comidas mais sólidas e deixando para a “família das tigelas”, segunda categoria de maior quantidade, para o uso de alimentos líquidos ou pastosos. De forma geral, o aparato apresenta todos os itens para refeições estruturadas para o século XVII, incluindo a presença de travessas e de talheres.

O número significativo de palanganas também indica que haveria uma disposição na mesa de várias cobertas de forma simultânea, como foi explicado anteriormente, o que seguiria os preceitos do *serviço à francesa* na segunda metade dos seiscentos, em sintonia com as inovações daquele tempo para promover diferenciação social. E até mesmo, incorporando alguns itens considerados muito “avançados” para a época, como o garfo de 4 pontas, sugerindo um acompanhamento no universo material que estava em circulação no contexto transatlântico.

Talvez essa interpretação historiográfica acerca da rusticidade, se deva às condições precárias da infraestrutura da América Portuguesa, desde os tempos quinhentistas, como a falta de comodidade e desconforto das habitações e o recurso da improvisação que estava presente no cotidiano das pessoas, a exemplo de móveis que eram montados e desmontados de acordo com as necessidades dos seus do-

nos (SOUZA, NOVAIS, 1997). E essa mesma precariedade está registrada no século XIX, posto que relatos de viajantes sempre foram muito contundentes ao afirmar sobre as más condições das residências, dos caminhos, das pontes, das edificações, do mobiliário, da organização das cidades, etc (POHL, 1976; MAWE, 1978, RUGENDAS, 1998; SAINT-HILAIRE, 2002 e 2019).

E esse cenário de penúria, que já estava fortemente sedimentado na historiografia, também chegou à Arqueologia Histórica. Sousa (1995) ao discorrer sobre os caminhos que ligavam o Rio de Janeiro as Minas Gerais no século XVIII, afirmou que: “*De fato, os inconvenientes dos meios de transporte, por muito tempo, realizados no lombo de muares atuaram como fatores limitantes à aquisição de um mobiliário mais requintado*” (1995, p.82). Souza (1995) ao discorrer sobre o descuido em relação à arquitetura do Forte da Barra de Laguna em Santa Catarina do século XVIII, afirmou:

A deliberada negligência de Portugal em relação a sua manutenção, assinalada, por outro lado, pelo modo despótico de exploração, oferece campo ao seu preenchimento pelo modelo social regional e, conseqüentemente, modelamento desta paisagem (1995, p.119)

Ainda no campo arqueológico, Funari (2002) discutiu sobre as comparações entre o urbanismo português e o espanhol nas Américas e relatou que: “*Los americanos hispánicos todavía se sienten incómodos em ciudades brasileiras, siempre buscando un orden perdido em las arrugas caóticas*” (2002, p.3). Esse registro da paisagem desordenada e precária teria perdurado até os tempos imperiais, com Lima (1994) ao relatar que:

Em meados do século XIX, o Rio de Janeiro era uma cidade exposta a toda sorte

de contágios e assolada por uma sucessão de epidemias de cólera, febre amarela, varíola, em meio à mais absoluta falta de higiene, com todos os tipos de dejetos (inclusive cadáveres) lançados diretamente nas praias e nas ruas, sem esgotos sanitários e permanentemente bafejada por “miasmas pútridos” (1994, p.90).

Assim, essas evidências historiográficas e arqueológicas sobre a precariedade das paisagens coloniais pela América Portuguesa, igualmente chegou à Arqueologia, ajudando a arregimentar a tese de que a rusticidade imperava na vida social da população. A construção desse cenário de desleixo, penúria e imundície, que teria atravessado os séculos e em diferentes regiões da América Portuguesa, reservou pouco espaço para visualizar possíveis momentos de compostura, esmero e requinte. O material recuperado do naufrágio aponta que havia algum luxo, cuidado, harmonia e, por ventura, algum decoro diante do perfil dos utensílios que estavam à disposição dos comensais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Se determinadas dietas demonstram riqueza e distinção, o uso de certos objetos usados para o processamento e armazenamento dos alimentos, e, sobretudo, aqueles utilizados para serviço e para o consumo de comidas e de bebidas à mesa também oferecem uma referência sobre as posições socioculturais dos indivíduos.

A posse de algumas peças, como travessas, quer sejam de cerâmicas ou de metais, expõe de imediato, um hábito mais formalizado, intrínseco a um ritual que envolveria serviços, bem como a situação econômica do(s) seu(s) proprietário(s) para comprar peças como essas, que não são essenciais para o ato de comer ou de beber em si, mas que indicam o status do(s) seu(s) dono(s) e possibilidades sobre o comportamento dos comensais.

O exame da coleção permitiu imaginar a possível mesa dos reinóis elitizados que estavam a caminho do Brasil e de levantar a hipótese de que haveria momentos importantes de requinte por meio de refeições estruturadas, que contavam com aspectos de formalização e de individualização. Entende-se que a cerimonialidade e a ritualidade eram marcas indeléveis nas práticas alimentares do grupo que estava embarcado. Diante dos serviços ao longo da viagem e da população soteropolitana quando chegassem à terra firme, seus proprietários exibiriam o seu status social por meio de símbolos e códigos de comportamento.

Portanto, o conjunto artefactual recuperado do Galeão Sacramento encarna as relações entre Brasil e Portugal no século XVII. É também uma janela, através da qual a arqueologia pode discutir sobre a estruturação das refeições da mesa portuguesa no ano de 1668 e em que medida esse aparato material teria impactado as práticas alimentares daqueles que viviam na colônia.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALGRANTI, Leila Mezan. Em torno da mesa do rei: artefatos, convivialidade e celebração no Rio de Janeiro joanino. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material*, São Paulo, v. 25, n. 1, p. 13–34, 2017.

ALGRANTI, L. M.. Entre a cozinha e a mesa: notas sobre a doçaria e seus artefatos (América portuguesa séculos XVII -XIX). *Revista Ingesta*, Caderno de Resumos, 2019.

ALVARES, Fernando Bouza. *Portugal no Temo dos Filipes: política, cultura e representações (1580- 1668)*. Lisboa: Edições Cosmos, 2000.

BANDEIRA, Beatriz. *Estudo das faianças portuguesas recuperadas nas escavações do Paço Imperial – Praça XV de Novembro*, Rio de Janeiro. 2011. 163 f. Dissertação (Mestrado em Arqueologia) – Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

BRANDÃO, Ambrósio. *Diálogo das grandezas do Brasil*. 1966.

BUGALHÃO, Jacinta; COELHO, Inês Pinto. Cerâmica moderna de Lisboa: proposta tipológica. In: CAESSA, C et al. (Eds.). *I Encontro de Arqueologia de Lisboa: uma cidade em escavação*. Lisboa: CAL/DPC/DMC/CML, 2017. p. 107-145.

CASCUDO, Luís. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Global, 2004.

CASIMIRO, Tânia; SEQUEIRA, João. Faiança portuguesa dos séculos XVI-XVIII recuperada no Tejo. *Ciro arqueologia*, Câmara Municipal de Vila Franca de Xira, n. 5, p. 260-273, 2017.

CAVICCHIOLI, Marina. Vinho: Um patrimônio cultural da humanidade. *Heródoto*, v. 3, p. 506-522, 2018.

COELHO, Inês; CARVALHO, Patrícia; TEIXEIRA, André. A cozinha e a mesa a bordo da fragata portuguesa Santo Antônio de Taná (Mombaça, 1697): estudo de objectos metálicos e em madeira. In: *Arqueologia em Portugal: estado da questão*. Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses, p. 1627-1639, 2017.

CUNHA, Luis Fernando. De volta ao passado, mergulhando sobre o Galeão Sacramento. *Revista Marítima Brasileira*, Rio de Janeiro, Serviço de Documentação Geral da Marinha, v. 110, n. 04/05, abr/jun, pp. 31-40, 1990.

DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA DO SERVIÇO DE DOCUMENTAÇÃO DA MARINHA BRASILEIRA. *Introdução à história marítima brasileira*. Rio de Janeiro: DPHCM, 2006. p. 180.

DIAS JUNIOR, Ondemar. A cerâmica neo-brasileira. *Arqueo-IAB*, Rio de Janeiro, textos avulsos, n. 1, p. 3-13, 1988.

DUBY, Georges. *As três ordens ou o imaginário do feudalismo*. Lisboa: Editorial Estampa, 1994.

ELIAS, Nobert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1990.

ETCHEVARNE, Carlos. Aspectos da cerâmica colonial do século XVII, em Salvador, Bahia. *Clio*, Série Arqueológica, Recife: Universidade Federal de Pernambuco, v. 1, n. 20, p. 53-79, 2006.

FONSECA, Humberto. *Vida e morte na Bahia colonial: sociabilidades festivas e rituais fúnebres (1650-1750)*. 2006. Tese (Doutorado) – Universidade Federal de Minas Gerais, 2006.

FRANÇA, Jean. *A construção do Brasil na literatura de viagem dos séculos XVI, XVII e XVIII: antologia de textos, 1591-1808*. Rio de Janeiro: José Olympio; São Paulo: UNESP, 2012.

FRANCO, Carlos. A “Casa da Cozinha”, em Lisboa, no século XVIII: móveis, recipientes e utensílios. *Revista De Artes Decorativas*, p. 103-122, 2009.

FUNARI, P. P. A. La arqueología de las ciudades españolas y portuguesas en Sudamérica: una aproximación comparativa. *Boletín de Antropología*, Bogotá, v. 16, n.33, p. 135-146, 2002.

GOMES, João P.; ETCHEVARNE, Carlos. Porcelana chinesa em Salvador da Bahia (séculos XVI a XVIII). Trabalho apresentado em Velhos Mundos e Novos Mundos. *Acta do I Congresso Internacional de Arqueologia Moderna*, Lisboa, 2012.

HOLTHE, Jan. *Quintais urbanos de Salvador: realidades, usos e vivências no século XIX*. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) – Faculdade de Arquitetura, Universidade Federal da Bahia (UFBA), 259 p., 2002.

LEMONNIER, Pierre. *Mundane objects: materiality and non-verbal communication*. New York: Routledge, e-book, 205 p., 2016.

LIMA, Tânia. De morcegos e caveiras a cruzes e livros: a representação da morte nos cemitérios cariocas do século XIX. *Anais do Museu Paulista, História e Cultura Material*. São Paulo, v. 2, p. 87-150, 1994.

LIMA, Tânia. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. *Anais do Museu Paulista, História e Cultura Material* (Nova Série), São Paulo, v. 3, p. 129-191, 1995.

LIMA, Tânia. Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. *Anais do Museu Paulista, História e Cultura Material*, São Paulo, 5, 1997, p. 93-127.

LIMA, Tânia. Cultura material: a dimensão concreta das relações sociais. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*. Ciências Humanas, v. 6, n. 1, p. 11-23, 2011.

MAUSS, Marcel. *Sociologia e antropologia*. Brasília: Cosac & Naify, 542 p, 2005.

MAWE, John. *Viagens ao interior do Brasil*. Selena Benevides Viana (Tradução). Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1978.

MELLO NETO, Ulisses P. Naufrágio do galeão português Sacramento-1668. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico da Bahia*, Salvador, 87, p. 15-35, 1978.

MELLO NETO, Ulisses P. O galeão Sacramento. *Navigator*, Rio de Janeiro, n. 13, 1976

MELLO NETO, Ulisses. The shipwreck of the galleon Sacramento- 1668, Brazil. *International Journal of Nautical Archaeology and Underwater Exploration*, v. 8, n. 3, p. 211-223, 1979.

MENESES, José Newton. *O Continente Rústico*: abastecimento alimentar nas Minas Gerais setecentistas. Diamantina: Maria Fumaça Editora, 2000.

NISHIMURA, Jaqueline; QUEIROZ, Shirley. Cultura material e alimentação: a evolução dos utensílios a mesa e a consolidação de comportamentos durante a refeição. *Demetra*: alimentação, nutrição e saúde, v. 11, n. 4, p. 951-64, 2016.

O'CONNEL, Mark; AIREY, Raje. *Almanaque ilustrado dos símbolos*. São Paulo: Escala, 270 p., 2016.

PAPAVERO, Claude. *Ingredientes de uma identidade colonial*: os alimentos na poesia de Gregório de Mattos. 467 p. 2007. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, 2007.

PEREIRA, Ana Marques. *Mesa real*: dinastia Bragança. Lisboa: INAPA, 181 p., 2007.

POHL, Johann Emanuel. *Viagem ao interior do Brasil*. Milton Amado e Eugênio Amado (Tradução). Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1976

RIGOLA, Vagner da Rosa. Astrolábios: o Sacramento B e a última viagem do Galeão. *Navigator*, Rio de Janeiro, v. 18, n. 35, p. 91-109, 2022.

ROSA, Mercedes. *Ourivesaria baiana colonial*: os ourives e suas obras. *Sine loco*: [s.n.], p. 403-411, 2007.

ROSSINI, G. As Pragmáticas Portuguesas de Fins do Século XVII: Política Fabril e Manufatureira Reativa. *Saeculum* (UFPB), v. 22, p. 115-140, 2010.

RUGENDAS, Johann Moritz. *Viagem pitoresca através do Brasil*. São Paulo: Editora Garnier, 1998.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem ao Rio Grande do Sul*. Brasília: Senado Federal, Conselho Editorial, 575 p., 2002.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. Belo Horizonte- MG: Itatiaia, 2 edição, 380 p., 2019.

SEBASTIAN, Luís. *A produção oleira de faiança em Portugal* (séculos XVI-XVIII). 2010. Tese (Doutoramento) – Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2010.

SILVA, Leandro Vieira da. *As cerâmicas da Casa da Torre e do Galeão Sacramento*: hierarquia social, simbolismo e ideologia nas práticas alimentares na Bahia Colonial. Tese de Doutorado, USP, 603 p., 2019.

SILVA, Leandro Vieira da. Garrafas ao mar: cultura material marítima no contexto transatlântico do século XVII. In *Anais do XXXI Simpósio Nacional de História* - ANPUH, 2021.

SILVA, Leandro Vieira da. A decoração das faianças portuguesas do século XVII pela ótica decolonial. In: *Anais do Congresso Internacional Online de História*, 2021.

SILVA, Leandro Vieira da. Sobre comer e vestir no século XVII: objetos metálicos a bordo do Galeão Santíssimo Sacramento, Bahia. In: *Anais do XI Encontro Estadual de História da ANPUH Bahia*, p. 51-51, 2022

SOARES, Fernanda. *Vida material de Desterro no século XIX: as louças do palácio do governo de Santa Catarina, Brasil*. 2011. Tese (Doutorado em Quaternário, Materiais e Cultura) – Universidade de Trás-Os-Montes e Alto Douro, Vila Real, 2011.

SOARES, F. C.; CORÇÃO, M. Bom gosto à mesa: cultura material e distinção social no Brasil do século XIX. *Clio Arqueológica*, Recife: Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), v. 27, p. 33-62, 2012.

SOUSA, Ana Cristina. Caminhos enquanto artefatos: relações sociais e econômicas no contexto do Caminho Novo e suas variantes (séculos XVIII e XIX). *Historical Archaeology in Latin America*, South Carolina: Columbia, v. 6, p. 67-87, 1995.

SOUSA, Ana. *Fábrica de pólvora e Vila Inhomirim*. Dissertação (Mestrado) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1998.

SOUZA, Laura; NOVAIS, Fernando. *História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América Portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997

SOUZA, Lucas Barreto de. *A vida dos artefatos: arte/artesanato de palha na Feira de São Joaquim, Salvador, Bahia*. Dissertação de Mestrado, UFS, 199 p., 2020.

SOUZA, Marcos André. Arqueologia da paisagem e Sítios Militares: Estudo de um forte colonial em Laguna, Santa Catarina, Brasil. *Historical Archaeology in Latin America*, South Carolina: Columbia, v. 6, p. 113-122, 1995.

STRONG, Roy. *Banquete: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

SYMANSKI, Luís. *Grupos domésticos e comportamento de consumo em Porto Alegre no Século XIX: o Solar Lopo Gonçalves*. 1997. Dissertação (Mestrado em História) – Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 1997.

SYMANSKI, Luís. Bebidas, panaceias, garrafas e copos: a amostra de vidros do Solar Lopo Gonçalves. *Revista de Arqueologia*, [S.l.], v. 11, n. 1, p. 71-86, dez. 1998.

SYMANSKI, L. C. P.A louça na pesquisa arqueológica: possibilidades analíticas e interpretativas. In: TOCCHETTO, Fernanda et al. (Org.). *A faiança fina em Porto Alegre: vestígios arqueológicos de uma cidade*. Vol. 1. Porto Alegre: Unidade Editorial da Secretaria Municipal da Cultura, 2001. p. 135-160.

SYMANSKI, Luís Cláudio P.; Souza, Marcos André Torres (Org.). *Arqueologia Histórica*

Brasileira. 1. ed. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2022. v. 1. 696 p.

VIANA JUNIOR, F. S. C.; MERLO, P. M. S. A trajetória do paladar luso entre os séculos XVII-XVIII: análise de livros de cozinha. *Ágora* (UNISC. Online), v. 18, p. 131-140, 2016.

WHITTAKER, J. C.; CAULKINS, D.; KAMP, K. A. Evaluating consistency in typology and classification. *Journal of Archaeological Method and Theory*, v. 5, n. 2, p. 129-164, 1998.

NOTAS

¹ Essas peças não se encontram no Museu Náutico da Bahia.

² O próprio ato de classificar objetos éêmico e subjetivo, variando conforme a ótica de cada cultura (WHITTAKER; CAULKINS; KAMP, 1998). Portanto, considera-se neste estudo, que a classificação é uma etapa fundamental para proporcionar o diálogo entre os estudiosos e viabilizar os objetivos interpretativos da cultura material, de forma a atribuir significados para os conjuntos artefatuais.

³ Ressalta-se que os idiomas não são estáticos no tempo e no espaço e as palavras que designam os objetos variam conforme o tempo, a região dos falantes e até a classe social desses mesmos falantes, pois são fatores que influenciam diretamente no léxico de uma língua. Portanto, as palavras utilizadas para designar os artefatos deste artigo são os termos atuais para facilitar o entendimento dos leitores e a comunicação científica.

