

QUINTAIS URBANOS E A SUBSISTÊNCIA ALIMENTAR NA CIDADE DA BAHIA NO SÉCULO XIX

Felix Souza Santos ¹

RESUMO

Centra-se o estudo nos quintais das casas de morar da Cidade da Bahia no século XIX. Situa o quintal, no contexto urbano, como meio complementar à subsistência alimentar, assim como, objeto de valor agregado à casa de residência. Usa como fontes anúncios de venda de casas residenciais com seus respectivos quintais e/ou roças de mantimentos, localizados nessa cidade, subsídio-se com autores e documentos correlatos. Adota como metodologia a análise e síntese das fontes consultadas. Aborda diferentes aspectos do secular alimento nordestino, a farinha de mandioca, em específico, nessa cidade. Considera o cultivo da mandioca e o consumo da farinha de mandioca a base da estrutura alimentar dos moradores dessa Cidade da Bahiano período analisado. Conclui-se que, a utilização de anúncios de jornais e outros periódicos, se constituem fontes das mais relevantes para o estudo da história e/ou geografia histórica que enfatizem os aspectos socioeconômicos e culturais urbanos. Contribui nos estudos que entendem a necessidade da busca constante do equilíbrio entre desenvolvimento social e natureza na constituição social do espaço urbano, se insere na busca de soluções que minimizem os impactos negativos resultantes da valorização do solo urbano como bem de capital. Considera que, o resgate dos recursos naturais no território da cidade é alternativa viável à melhoria da qualidade de vida.

Palavras-chave: Quintais. Alimentação. Mandioca. Periódicos. Anúncios.

1 INTRODUÇÃO

Os contextos urbano e rural se constituíram, historicamente, como espaços sociais de produção da existência da vida humana. Na Cidade da Bahia, até o século XIX, havia uma integração entre o rural e o urbano a partir da presença dos quintais das casas de morar. Os quintais, além de espaço complementar à subsistência alimentar, através dos cultivos praticados, se constituíam objetos de valor agregados às respectivas residências. Nos anúncios de vendas publicados em periódicos que circulavam nessa Cidade da Bahia, no século XIX, eram destacados os quintais das casas de morar com seus arvoredos frutíferos e roças.

A análise de anúncios de vendas, publicados em jornais e outros periódicos que circularam na Cidade da Bahia, no século XIX, se constituem fonte das mais relevantes para os estudos que se dediquem aos aspectos sociais do cotidiano urbano dessa cidade. Esses

¹ Felix Souza Santos, doutorado em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social (UCSAL), 2018. Professor de História vinculado à Secretaria de Estado da Educação do Governo do Estado da Bahia (SEC-BA). Mora e trabalha em São Felipe, Recôncavo Baiano, (felixsantoss@gmail.com).

anúncios trazem informações que, após sua contextualização e análise histórica, permitem entender sobre costumes familiares, modas, doenças, usos de ervas medicinais e outros medicamentos, o comércio e os gêneros trocados nas casas de negócios, novidades tecnológicas, modos de morar e subsistir e/ou como se davam as relações sociais urbanas com a natureza.

Os quintais com seus cultivos de arvoredos frutíferos e outras plantas costumavam ser descritos em documentos de Inventários *post mortem*, Testamentos e/ou anúncios de vendas de imóveis urbanos publicados em jornais. Inventários e Testamentos são fontes usuais nos estudos dedicados à história social. Os anúncios de jornais, especialmente quando tratam dos quintais das casas de morar, são fontes ainda pouco exploradas nos estudos da história, na sua análise, se pode resgatar aspectos importantes das relações sociais da produção da subsistência alimentar das pessoas da cidade e contribuir no educar para viver no urbano.

Acidade depende do campo para existir, a existência social e produtiva urbanas está interligada atividade rural. Historicamente, a subsistência das pessoas residentes nas cidades, nas suas atividades produtivas, dependeu do consumo de um determinado alimento que se tornou imprescindível à sua sobrevivência. Na Cidade da Bahia², desde a sua formação em 1549 e até o final do século XIX, esse alimento foi a farinha de mandioca, na sua ausência, morria-se de fome de farinha³.

A farinha de mandioca é um produto material resultado de um trabalho social, se obtém com uso de instrumentos próprios ao seu preparo, que também se diz beneficiamento, manufatura ou produção. A farinha se prestava a variados usos, foi produto socialmente manufaturado, alimento e mercadoria, dispôs de regulamentos e instituições específicas para o seu comércio⁴.

A Cidade da Bahia dependeu da farinha produzida nas lavouras situadas fora do território dessa cidade, destacadamente, as regiões do Recôncavo Baiano, do Baixo Sul Baiano e Província de Sergipe, se constituíram nos principais fornecedores da farinha de mandioca necessária ao suprimento alimentar das pessoas dessa cidade. Por ser a Capital do Governo Geral do Brasil, até 1763, cabia a Cidade da Bahia, por seus governantes, prover às demais Capitânicas do Brasil na falta dessa farinha de mandioca, assim como, as naus que

² Até o século XIX assim era conhecida essa cidade, durante o século XX acostumou-se denominá-la cidade do Salvador.

³ Sobre o abastecimento de farinha na Cidade do Salvador, desde 1549 até o final do século XIX, ver a tese de Santos (2018).

⁴ Segundo Marx (2011, p. 57) “A mercadoria é, antes de mais nada, um objeto externo, uma coisa que, por suas propriedades, satisfaz necessidades humanas, seja qual for a natureza e origem delas, provenham do estômago ou da fantasia”.

chegavam a essa cidade e aqui recompunham sua matalotagem. Conforme Santos (2018) as crises de escassez dessa farinha foram regulares nessa Cidade da Bahia desde a sua fundação até o final do século XIX⁵.

O consumo alimentar da mandioca, no Brasil, se originou na região amazônica. Atribui-se aos povos Tupis sua difusão e consumo em todo o território brasileiro. Na região da Cidade da Bahia, no século XVI, os índios Tupinambás faziam o uso alimentar da mandioca, os conquistadores e povoadores portugueses adquiriram dos índios o costume do cultivo e consumo alimentar dos derivados da mandioca, destacadamente, a farinha de guerra, que se obtém do processamento da raiz da mandioca ou aipim, que deve ser raspada para remoção da sua casca e entrecasca, em seguida, essa raiz é ralada e prensada para extração do excesso do seu líquido, que se conhece como manipueira ou água da mandioca. Depois de prensada a massa, se procede ao seu esfarelamento, peneiramento e torragem em alguidares, após novo peneiramento, tem-se o produto apto ao consumo humano. A planta e raiz da mandioca se distinguem por duas variedades principais: mandioca brava e mandioca mansa, esta se conhece também como aipim ou macaxeira. Por ser o alimento primordial dos moradores dessa Cidade da Bahia, a mandioca/aipim era cultivada em roças situadas nas proximidades dessa cidade e nos quintais das casas de morar.

A partir da raiz da mandioca ou aipim se preparavam muitos alimentos, com destaque à farinha de mandioca, além de doces e salgados, mingaus, bolachas, beijus, bolos diversos. No cultivo da mandioca e/ou aipim e no preparo dos alimentos derivados dessa raiz contribuíram tradições indígenas, portuguesas e africanas. Cabia à mulher o preparo do alimento familiar cotidiano. À mulher se deve atribuir a primazia de converter plantas, frutos e cereais em alimentos. A mulher do povoador português herdou da mulher índia as formas de preparo culinário dos derivados da mandioca.

Segundo Antonil (1982, p. 89) no trabalho da lavoura as mulheres usavam foice e enxada, como os homens. Os cultivos se praticavam em roças e quintais. Pita (1976, p. 25-26) registrou bananeiras, laranjeiras, aipins, inhames e arvoredos frutíferos nos quintais das casas da cidade da Bahia nos anos iniciais da sua povoação. Os livros editados por Lose e Paixão (2016, v. 2, p. 128) mencionam a existência de casas defronte à igreja do São Bento, em 1616, com seus quintais de arvoredos de fruto. O quintal provia complementos alimentares à farinha, inclusive o cultivo de aipins. “O quintal era território prestigiado da cultura feminina” (PRIORI, 2004, p. 95). Há uma lacuna na historiografia baiana quanto ao cultivo de quintal na subsistência alimentar dos moradores da Cidade da Bahia.

⁵ Neste artigo o seu autor amplia discussões tratadas na sua tese de doutoramento, Santos (2018).

No livro das denúncias que se fizeram na 2ª Visitação do Santo Ofício à cidade da Bahia, no ano de 1618 a 1620⁶, sendo inquisidor e visitador o Licenciado Marcos Teixeira. Cinco dos denunciados se declararam lavradores de mandioca, sendo estes, Manoel Gonçalves, cristão velho, de idade de mais de 40 anos, casado, lavrador de mandioca e morador nessa cidade abaixo do Mosteiro de São Francisco. Antônio d'Aguiar Daltro, cristão velho, 45 anos pouco mais ou menos, natural dessa Bahia, casado, morador em Matoim, lavrador de mandioca. Jerônimo da Costa, da nação, lavrador de mandioca em Itaparica. O licenciado Antônio de Velasco, castelhano, natural da Mancha, solteiro, lavrador de mandioca, morador em Itaparica. E Gaspar Gonçalves, casado e morador na Pitanga de Santo Amaro, distante cinco léguas dessa cidade, lavrador de mandioca (GARCIA. v, 49, 1927, p. 65-179). Evidencia que o Poder Eclesiástico buscava exercer sua influência tanto no controle do comportamento social urbano, assim como, no rural, não distinguindo as pessoas por suas ocupações. Indica ainda, que, a designação, lavrador de mandioca, remete aos primórdios da formação da sua lavoura.

Demonstra a presença da lavoura e de lavradores de mandioca no cotidiano urbano no começo do século XVII, estes tinham suas roças e transitavam na cidade, evidenciando que essa categoria de trabalhadores se constituía um corpo social inserido e reconhecido como produtores. Do mesmo modo, esclarece que o rural e o urbano estavam interligados na constituição do uso social do território dessa cidade, característica que se manteve até o século XIX. Essa convivência do rural no urbano se perdeu no longo processo da sua expansão imobiliária.

2 QUINTAIS E SUBSISTÊNCIA ALIMENTAR NA CIDADE DA BAHIA

O cultivo da mandioca nas proximidades dessa cidade permanecia no meado do século XVII. Conforme escritura pública de transação amigável, feita em 20 de dezembro de 1653, por Dona Maria Tenório Albuquerque, e suas irmãs, que cederam as terras herdadas por falecimento do seu irmão, Diogo Rocha de Albuquerque, ao Reverendo Dom Abade do Mosteiro de São Bento da Bahia. Nessa escritura registrou-se o cultivo da mandioca nas terras do lugar, Buraco do Tatu, da Freguesia de São Bartolomeu de Pirajá⁷. Constou anexado à

⁶ A primeira visitação ocorrera entre os anos de 1591-1592.

⁷ Vasconcelos (2016, p. 160), na atualidade, situou o Buraco do Tatu onde se encontra o bairro de Sete de Abril, imediações do bairro de Cajazeiras. Nessas terras formou-se um quilombo em 1743. É aceitável que o Quilombo do Buraco do Tatu se localizasse entre as atuais “Pedra de Xangô”, Rótula da Feirinha e Barragem da Embasa, nesse Bairro de Cajazeira. Existe um mapa coincidente com essa localização, publicado por Reis e Gomes (1996, p. 502-503).

referida escritura o testamento deixado por Diogo Rocha de Albuquerque, registrou que foi legítimo senhor e possuidor de uma fazenda de plantar mandiocas com terras próprias,

[...] na Freguesia de São Bartolomeu de Pirajá, termo dessa cidade, no lugar que chamavam Buraco do Tatu, que partia do Sul com terras dos Reverendos monges Beneditinos, e no Norte, com terras dos Reverendos Religiosos de Nossa Senhora do Monte do Carmo que dividia o Rio chamado Jaguaribe e pelas Cabeceiras com terras de Antonio Lopes Machado e os Religiosos cedidos, e pelas mais partes com quem de direito fosse [...] (LOSE; PAIXÃO, 2016, v. 3. p. 196).

O mesmo documento de escritura esclareceu dos escravos da Guiné, entre machos e fêmeas de serviço da mesma fazenda, sendo estes, Antonio, Agostinho, Simão, Francisco Lacaoio, Joaquim, e Antonio Cairo, e três negras, duas das ditas casadas e uma viúva. Nesse mesmo registro de vontade expressa, Diogo Rocha de Albuquerque deixou o usufruto da dita fazenda de mandioca e mais acessórios dela, e seus escravos, às herdeiras nomeadas, Dona Mariana Tenório de Albuquerque, Dona Izabel Tenório de Albuquerque e Dona Maria Tenório de Albuquerque, que cederam seus direitos ao referido mosteiro.

Temendo a decadência da dita fazenda as herdeiras, acima referidas, passaram sua administração, *in perpetuo*, ao Reverendo Dom Abade e seus sucessores do Mosteiro de São Bento da Bahia. Em contrapartida, ficavam os religiosos obrigados a pagar em cada ano, setenta e dois alqueires de farinha da que se lavrasse na dita fazenda, na medida de seis alqueires em cada mês, sendo três alqueires nas primeiras duas semanas e os outros três com que se completavam os seis, no fim de cada mês. Tal fornecimento de farinha devia durar até o falecimento das ditas três herdeiras acima nomeadas (LOSE; PAIXÃO, 2016, v. 3, p. 308-309). Demonstra que, além de alimento, a farinha era usada como meio de pagamento, em uma forma indireta de extração da renda da terra.

O supracitado, Diogo Rocha Albuquerque, declarou no mesmo documento que possuía outra fazenda de mandioca, com engenhoca de fazer farinha e dez escravos, sita em Itapuã. Registrou no mesmo testamento de 1653:

Deixo a minha fazenda de Itapuã, de mandioca, com uma engenhoca de fazer farinha e com dez escravos da mesma fazenda, depois do falecimento das minhas irmãs, aos Religiosos de São Bento desta cidade para que logrem e possuam como sua, com a condição de sepultarem o meu corpo, como já disse, na forma como se costuma sepultar qualquer religioso do mesmo convento [...] (LOSE; PAIXÃO, 2016, v. 3, p. 308-309).

Nesse documento a denominação “engenhoca de fazer farinha”, era o lugar de processamento desse gênero, expressão semelhante se usava para engenhoca de moer cana, ou engenhoca de açúcar. Cabe lembrar, Pita (1976, p. 27) usou a designação engenho de farinha.

Na cidade da Bahia a alimentação das pessoas consistia em farinha de mandioca, alimentos vegetais, alguma carne ou peixe, quando acessíveis. O quintal das casas foi lugar de pequenos cultivos complementares ao sustento cotidiano “maravilhosas casas de campo e quintais de rendimento e recreio, abundantes de copados e frutíferos arvoredos, cultivavam várias hortaliças, favas, vagens, ervas e flores” (PITA, 1976, p, 49).

Possuir quintais se relacionava tanto ao costume que tinha o índio, que mantinha os cultivos de mandioca/aipim próximos à sua habitação, quanto ao costume português de ter hortas próximas às casas. No Recôncavo a roça de aipim/mandioca da tradição do índio, somou-se com a horta do costume português, juntas contribuíram para fornecer parte dos vegetais, frutas e legumes que se usava como complemento à farinha de mandioca. Nesses quintais, ainda segundo Rocha Pita, se cultivavam quiabos, jilós, maxixes, taiobas, maniçoba, feijão, milho, favas, mangalôs, andus - também se dizia guandus -, ervilhas, amendoim, batatas, inhames, jerimums, carás brancos ou roxos, cajú e suas castanhas, que estando maduras se comiam assadas e se assemelhavam a amêndoas e quando estavam verdes, se chamavam muturis dos quais se faziam guisados (PITA, 1976, p. 28).

Às mulheres destituídas de criadagem cabia o preparo dos alimentos cotidianos da sua família. A alimentação foi preocupação primordial de qualquer família, fosse rica ou pobre. Nas casas a faina diária da mulher começava junto aos fogões e fornos aquecidos à lenha, suas panelas de cerâmica cozida, e/ou de metal – já se usava alguidar de metal -, assim como gamelas esculpidas em madeira, barricas, porrões, moringas, cumbucas, cabaças, etc., compunham os vasilhames de uso doméstico. A alimentação, quando possível, se compunha de três refeições diárias compostas por farofas e pirões (ALGRANTI, 1997, p. 143-144). A farinha era pré-condição de se preparar esses pirões, farofas e mingaus, consumidos na refeição matinal – desjejum -, no almoço e na ceia.

Apesar da mandioca/aipim ser o alimento básico do Recôncavo, nenhum alimento isoladamente, tampouco a farinha, era capaz de prover, por si só, a sustentação alimentar completa das pessoas. Por isso não se costumava consumir a farinha pura (SOUZA, 2000, p. 137). Para suprir no sustento de uma pessoa eram necessários a carne seca, toucinho, favas e feijões, que eram os mais usuais “fazem-se favais de favas e feijões de muitas castas e as favas secas são melhores que as de Portugal” (SALVADOR, 1982, p. 66). A alimentação no Recôncavo dependia da lavoura e do abate de animais da criação Antonil (1982, p. 211) juntamente com peixes e caça de animais ou aves do mato. Souza (2000), Pita (1976), Vilhena (1969) informaram que se criou o hábito de caçar e preparar armadilhas, muitas copiadas do gentio, como a arapuca, mundéu, jequi, jererés, munzuá, laços, etc.

Quando se reportou aos animais de caça Vilhena (1969, v. 3, p. 680) esclareceu que se prezavam os veados, que haviam de muitas qualidades, apesar da sua carne ser um tanto seca, era muito saborosa, com seus couros curtidos se faziam botas e outros calçados, com preferência aos couros dos bezerros. Havia porcos bravios pelos matos. Estes eram de três espécies, o porco-espinho, porcos de queixada branca, outros desses se chamavam caititus, que eram prejudiciais às roças de mandioca porque comiam suas raízes. Também se caçavam e comiam as cotias, e tatus de muitas variedades, pacas, capivaras, quatis, preás, teiús, tamanduás, preguiças, raposas, saruês, e diferentes castas de macacos, jacarés, lontras etc. Com caldos dos seus cozimentos se faziam pirões, tendo-se a farinha, os outros complementos se obtinha nos quintais, nos rios ou nas caças do mato. A mandioca estava adaptada às condições edafoclimáticas do Recôncavo Baiano, sua planta e raiz podia ser conservar no solo por cerca de dez anos. Conforme Santos (2018) os instrumentos usados no preparo da farinha eram artesanais, e em boa parte, fabricados por seus cultivadores. Facilitou à farinha, adicionada outros complementos, se constituir na base alimentar dos moradores desse território.

O povoador herdou do índio o costume de adicionar farinha aos outros alimentos. Afeiçoou-se aos caldos provenientes do seu cozimento, com esses caldos faziam pirões, que tinha consistência pastosa, informou (SALVADOR, 1982, p. 69). Também faziam o angu, uma variedade de pirão, sendo uma papa de consistência espessa ou rala feita de farinha de mandioca adicionada aos caldos, por vezes, se fazia o pirão apenas com farinha, água e sal, chamavam pirão de cachorro ou mingau de Santo Antonio, costumavam servi-lo aos enfermos e crianças. Às mulheres recém-paridas davam o pirão feito com caldo de galinha.

Havia um ciclo ou calendário das frutas no Recôncavo, muitas eram nativas, outras foram trazidas pelos povoadores, eram cajus nos meses de agosto a janeiro, mangas nos meses de novembro a abril, laranjas nos meses de maio a agosto, como tinham safras temporãs dispunham-se de laranjas praticamente o ano todo, juntamente com tangerinas, limas, limões, groselhas, pitangas, cajás, abacates, bananas, ingás, jabuticabas, pinhas, abacaxi, araçá-goiaba, araçá-mirim, banana da terra, da prata, de São Tomé, d'ouro das almas; maracujá, oiti, jacas duras e moles, coquilhos diversos etc. (SOUZA, 2000, p. 130-131). Às frutas somavam os derivados da cana de açúcar. Faziam farofas de açúcar, de rapadura e de melaço.

A alimentação diária pouco variava, consumia-se farinha de mandioca com laranja, jaca, feijões, toucinho, carne salgada, galinha, arroz cozido, etc. Além da farinha, os demais complementos variavam conforme as posses de cada família. Os cultivos de quintal supriam uma parte das necessidades alimentares daqueles que dispunham de meios para ter quintal.

Aos destituídos desses meios, a necessidade de farinha era maior. “Dessa farinha de guerra usam os portugueses que não têm roças e os que estão fora delas na cidade, com que sustentam seus criados e escravos” (SOUZA, 2000, p. 137). Tornou-se farinha de mandioca o principal mantimento da gente que vivia e trabalhava nessa Cidade da Bahia⁸.

Era obrigação o senhor oferecer farinha de mandioca para o alimento do seu escravo “nos engenhos se provém dela” (SOUZA, 2000, p. 137). A alimentação regular que se dava era uma quarta de alqueire de farinha de mandioca e três libras de carne seca ou toucinho salgados para cada um dos escravos, esta quantia de ração atendia ao seu sustento por dez dias. Em muitos casos, cabia ao escravo providenciar o complemento à farinha. Porque era parco o alimento oferecido, em muitos casos, fez-se o costume de dar aos escravos um dia da semana, comumente o sábado, para granjearem seu alimento ou cuidar da sua roça, na qual cultivavam mandioca\aipim e algum legume. Os primeiros africanos chegaram à Cidade da Bahia no contexto da sua construção, trabalharam nas roças de mandioca, por seus derivados, tornou-se o principal mantimento do povoador, conforme foi informado por Nóbrega (1886, p. 102).

O escravo da Guiné e trabalhadores livres praticaram a pesca da baleia, que por mais de três séculos foi atividade importante na economia da Capitania da Bahia, pelo uso que se fazia da sua carne como alimento e do seu azeite, para iluminação e outros fins. Como sustento dos seus pescadores se dava farinha na medida de um litro para consumo diário. Demonstra que, além de alimento, a farinha era usada como meio de pagamento desses pescadores.

No século XIX, na cidade da Bahia, mantinham-se os cultivos nos quintais das casas de morar, assim como, as roças de mandioca situadas nas proximidades dessa cidade, evidencia conexões do rural com o urbano, remete a urbanidades bem distintas quando consideradas historicamente. Os jornais dedicavam suas últimas páginas aos anúncios de compra e venda⁹. Elenca-se em seguida, anúncios publicados em jornais que evidenciam distintas conexões do rural com o urbano na Cidade da Bahia. Tem-se que em 1814, o jornal *Idade D'Ouro do Brasil* anunciou a venda de uma roça, sita defronte da igreja das Brotas, nessa cidade, possuía grande pomar de frutas de espinho, boas terras para mandioca, bom

⁸ Mantimento foi o termo usado por Antonil (1982, Livro 2, cap. I, p. 75), final do século XVII, “que se devia dispor de roças de muitas mil covas de mandioca” para o mantimento do engenho de açúcar.

⁹ Santos (2018) fez uso de muitos de periódicos que circulavam na Cidade da Bahia na segunda metade do século XIX, destacou o Diário da Bahia, Gazeta da Bahia, Diário de Notícias, Diário do Povo, e Gazeta da Tarde, o Correio Mercantil, O Século, A Justiça, O Guaiacurú, A Marmota, O Noticioso, etc.

brejo, quase todo plantado de canas-de-açúcar. Além de boa casa de moradia da qual se podia ouvir missa todos os dias (*IDADE D'OURO DO BRASIL*, 8 mar. 1814, p. 3).

O jornal *O Imparcial Brasileiro* em sua edição de dezembro de 1829 anunciou a venda de uma roça no lugar da Mata Escura, ao pé da lagoa denominada Vovó, possuía 5 mil pés de mandioca já em estado de colher-se e 600 pés de laranjeiras, além de 200 pés de coqueiros, 80 pés de mangueiras e jaqueiras (*O IMPARCIAL BRASILEIRO*, 12 dez. 1829, p. 4).

Na Ilha de Itaparica, frontal a essa Cidade da Bahia, vendia-se uma fazenda sita no Mar Grande, tinha 56 braças de frente e 900 braças de fundo, bem plantada com arvoredos de fruto, fruta pão, coqueiros, laranjeiras, casa de morada e casa de senzala, bom estabelecimento para cal. Roda e rodete de ralar mandioca e grande plantação da dita. Quem pretendesse falasse com seu dono na Baixa dos Sapateiros, sobrado nº 107 (*CORREIO MERCANTIL*, 10 set. 1838, p. 4).

Na Estrada de Brotas, pouco adiante da Boa Vista, vendia-se uma roça bem plantada com 500 pés de craveiros da Índia outros tantos de laranjeiras seletas e de umbigo, muitas jaqueiras, coqueiros árvores de pão, cafezeiros e muitas outras árvores frutíferas. Boa casa de morar e outra com todos os seus pertences de fazer farinha. Estrebaria, pastinho, grande brejo e muita plantação de aipim e mandioca. Quem pretendesse procurasse o proprietário Manoel José d'Almeida Couto, no Campo da Pólvora, pra tratar do ajuste (*CORREIO MERCANTIL*, 15 jan. 1839, p. 3).

Também se praticava o arrendamento de terras próximas a essa Cidade da Bahia, evidencia a extração de renda da terra nas proximidades no território urbano, conforme conta no anúncio dirigido a quem quisesse arrendar 100 braças de terras, toda plantada de mandioca, com 200 pés de laranjeiras, uma pequena casa de telha, na Estrada Nova, que saía no caminho da Quinta dos Lázarus, tratasse no Taboão, loja nº 53 (*CORREIO MERCANTIL*, 24 jul. 1843, p. 4).

A permuta de imóveis também se praticava. Vendia-se por preço cômodo, ou trocava-se por alguma casa, uma roça perto desta cidade, na Freguesia de Santo Antonio, tinha mais de 60 pés de coqueiros, 130 de jaqueiras, 20 de mangueiras, 12 de oiti, fruta do conde e muitos de limões, laranjeiras, cajueiro e mais árvores frutíferas, além disso, tinha duas casas, água, pasto cercado de cerca nativa e grande plantação de mandioca e aipim. Tratava-se à Rua dos Adobes, nº 78, defronte da Conceição do Boqueirão (*CORREIO MERCANTIL*, 25 mar. 1847, p. 4). Neste anúncio fica destacada a variedade de frutas que caracterizava o cultivo de quintal.

Nas terras de Pirajá e demais subúrbios dessa Cidade da Bahia, como se verificava no

Cabula, se praticava a lavoura de subsistência como consta do anúncio no qual, vendia-se uma fazenda na Estrada das Boiadas, sendo de terras próprias, com casa e muita plantação de mandioca, capim, arvoredos, 400 pés de coqueiros, alguns deitando frutos. Quem quisesse comprar procurasse na Rua da Conceição do Boqueirão, nº 121 (*CORREIO MERCANTIL*, 11 maio 1847, p. 4).

As estratégias usadas para atração e/ou atenção do possível comprador também se evidencia. Nesse caso, vendia-se muito em conta as benfeitorias de uma roça no Candeal, na região de Britas, constando de boa casa de morada, uma roda de cobre para fazer farinha, um telheiro para animais, um boi e um cavalo, mais de mil pés de laranjeiras, diversos ditos de coqueiros, mangabeiras, jaqueiras e muitos arvoredos frutíferos, grande plantação de mandioca, fonte nativa, excelente brejo, livre de formigas. Tratasse à rua direita da Saúde nº 9 (*CORREIO MERCANTIL*, 10 jul. 1849, p. 3). Fica destacada a relevância da jaqueira no complemento alimentar.

Também o anúncio ajuda inferir o processo da urbanização do território da cidade. Alugava-se ou vendia-se a roça denominada Fazenda Grande, sita à Graça, com boa casa de moradia, um mirante em um alto, bonita vista, estrebaria, dois brejos, muitos pés de coqueiros e arvoredos frutíferos. Quem pretendesse fosse à rua direita do Comércio, nº 20 (*O MONITOR*, 18 jul. 1877, p. 3).

Sendo os fogões usados no preparo alimentar, aquecidos à lenha, não convinhem, pela propagação da fumaça, que ficassem no interior da casa de morar. Quando se dispunham de meios esse fogão ocupava cômodo específico, conforme o anúncio da casa que se vendia sita a atravessa da Rua das Mercês, nº 150, Freguesia da Vitória, tendo três janelas de frente, sala de visita, 2 quartos, sala de jantar, cozinha fora e quintal bom (*O MONITOR*, 5 set. 1879, p. 2).

O processo de urbanização do território fica evidenciado no anúncio em que se vendia uma casa à Ladeira da Barra, com jardim e grande roça, vendia-se junto ou separado. Tratava-se na Rua Conselheiro Saraiva, n. 16 1º andar (*GAZETA DA BAHIA*, 29 jun. 1881, p. 3). O anúncio não especifica a metragem ou tarefa da roça. Também havia quintal no que se entende, na atualidade, como centro antigo da cidade. Assim como, a decadência do uso das fontes públicas para obtenção da água, pela substituição pela comercialização da água “encanada”. Vendia-se para pagamento de dívidas a casa n. 25 às Portas do Carmo, com quintal, dois andares, sótão e loja de rendimento, encanamento à gás e de água do queimado, etc. (*GAZETA DA BAHIA*, 8 dez. 1880, p. 2).

Os topônimos também se evidenciam nos anúncios e se podem resgatar nomenclaturas

das frações do território da cidade. Vendia-se ou arrendava-se uma fazenda denominada Ilha de Joana, na freguesia de São Bartolomeu de Pirajá à margem do braço do mar, fronteiro ao Porto dos Tainheiros em Itapagipe. Terreno próprio com excelente casa de vivenda e casa com forno, moenda e mais utensílios necessários ao fabrico da farinha de mandioca, com plantação da mesma, arvoredos frutíferos, e uma grande ponte de embarque e desembarque. Vendia-se também o escravo Ambrósio, feitor da mesma fazenda (*GAZETA DA BAHIA*, 8 dez. 1880, p. 2).

Conflitos urbanos e sobrevivência alimentar também se destacam. O Pequeno Jornal, na sua edição de segunda-feira, 28 de julho de 1890, esclareceu que na noite de sexta-feira da semana finda, por detrás do quiosque da Companhia Transportes Urbanos, no Campo Grande, nessa cidade, foi apreendido pelo colaborador da polícia, Joviniano d'Araújo, uma saca contendo raízes de aipim e mandioca na ocasião em que dois indivíduos, que se presumia fossem os larápios, dividiam entre si o conteúdo do saco, evadindo-se os mesmos ao receberem ordem de prisão, em nome do delegado do 1º Distrito (*PEQUENO JORNAL*, 26 jul. 1890, p. 3).

A região do Cabula foi destacada no anúncio em que se vendia uma roça no Saboeiro, freguesia de Santo Antonio, com plantações de laranjeiras, coqueiros e muitas árvores frutíferas, água nativa, muita mandioca, mais ou menos 30 tarefas de terras, capim, bom ponto para venda. Tratar com Clessifont Bessa, na dita roça (*JORNAL DE NOTÍCIAS*, 3 set, 1898, p. 3).

Ressalte-se que os cultivos de quintais eram meios complementares a subsistência alimentar, subsidiava o principal alimento que era a farinha de mandioca. O cronista francês, Fernand Denis (1980, p. 79) escreveu sobre a cidade da Bahia em meados do século XIX. Registrou que, na Baía de Todos os Santos, barcos transportavam farinha de mandioca da região de Jaguaripe e outras Vilas do Recôncavo para o porto dessa cidade. A cidade da Bahia contava cerca de 118 mil habitantes em 1818 (VASCONCELOS, 2016, p. 180). Por esses números se pode estimar a relevância do consumo da farinha e outros gêneros nessa cidade.

Os anúncios destacados evidenciam possibilidades de novas compreensões dos processos da constituição social do território urbano. O uso ampliado dessas fontes, complementadas com outras referências, permitiriam reconstituições de aspectos importantes do desenvolvimento social e territorial dessa Cidade da Bahia. Podendo oferecer soluções para diminuir os impactos negativos resultantes da exclusão de áreas verdes, estas, contribuía na subsistência familiar e na convivência social. Essa fonte de informação histórica pode subsidiar novos estudos sobre a dinâmica urbana e suburbana dos estudos

sociais e ambientais nessa Cidade da Bahia.

3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O valor de um bem ou produto não está apenas no seu valor como mercadoria, mas no seu valor social, notadamente, como bem coletivo, a exemplo dos quintais urbanos. Na cidade da Bahia, desde sua formação em 1549, até o final do século XIX, houve integração entre os espaços urbanos e rurais através do uso dos quintais como território complementar da produção da subsistência alimentar. Essa forma integrada de viver no urbano praticando o rural apresenta, em diferentes aspectos, um equilíbrio nas relações do homem com a natureza no território da cidade, passa pelo aproveitamento de boa parte do lixo orgânico produzido no cotidiano da residência, atividades de lazer produtivo, através do plantio, cuidados e colheita, etc.

A relevância dos quintais urbanos como meios complementares à produção da subsistência alimentar, no território da cidade, evidencia permanências, transformações e complementaridades do rural sobre e/ou no urbano. Desperta a necessidade de repensar o território da cidade, na atualidade, e resgatar formas históricas de convívio do homem com a natureza, buscar outra vez, aproximar o urbano do rural integrando afetivamente o indivíduo com a natureza e com a sua alimentação, resgatando a prática dos quintais ou hortas urbanas.

É necessário o reconhecimento da importância dos anúncios dos periódicos, quando situados na perspectiva dos estudos abarcados pela história e/ou geografia histórica, para tratar dos processos históricos do desenvolvimento social urbano. Esses anúncios podem auxiliar no conhecimento da dinâmica social urbana, permitem averiguar processos de urbanização, costumes e modo de viver na cidade.

É pertinente incorporar tais fontes nos estudos das permanências e transformações do território e da sociedade urbanas. Podem contribuir para recompor aspectos de solidariedades e sociabilidades que se perderam ante a necessidade de ocupação do território da cidade de forma utilitarista, que valorizou a posse e uso do solo como bem de capital, apartou a convivência social do homem com os cultivos da sua subsistência, causou impactos negativos na sua qualidade de vida. O resgate de formas históricas de convivência do homem com a natureza e com a produção do seu alimento, de forma sustentável, não destoa dos avanços tecnológicos e das novas formas de viver e trabalhar, também necessários, característicos do atual estágio de desenvolvimento das sociedades que dependem do território urbano para nele viver, conviver e produzir.

REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Leila Mezan. Família e vida doméstica. In. SOUZA, Laura de Melo e (Org.). **História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América portuguesa**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. v 1. p. 83-153.

ANTONIL, André João. **Cultura e opulência do Brasil**. 3ª ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1982.

CORREIO MERCANTIL. Vende-se uma fazenda sita no Mar Grande. **Correio Mercantil**, Salvador/Bahia, ano 3. nº 552, 10 set. 1838, p. 4. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=186244&pesq=mandioca>. Acesso em: 17 set. 2017.

CORREIO MERCANTIL. Vende-se uma roça bem plantada na Estrada de Brotas. **Correio Mercantil**, Salvador/Bahia, ano 4. nº 12, 15 jan. 1839, p. 3. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=186244&pesq=mandioca>. Acesso em: 17 set. 2017.

CORREIO MERCANTIL. Anúncios. **Correio Mercantil**, Salvador/Bahia, ano 10. nº 150, 24 de jul. 1843, p. 4. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=186244&pesq=mandioca>. Acesso em: 17 set. 2017.

CORREIO MERCANTIL. Vendas. **Correio Mercantil**, Salvador/Bahia, ano 14, nº 70, 25 maio 1847, p. 4. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=186244&pesq=mandioca>. Acesso em: 16 set. 2017.

CORREIO MERCANTIL. Vendas. **Correio Mercantil**, Salvador/Bahia, ano 16, nº 150, 10 jul. 1849, p. 3. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=186244&pesq=mandioca>. Acesso em: 16 set. 2017.

DENIS, Ferdinand. **Brasil**. Tradução de João Etienne Filho; Malta Lima. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP, 1980.

GARCIA, Rodolfo (Dir.) Livro das denúncias que se fizeram na visitação do Santo Ofício   cidade do Salvador da Bahia no ano de 1618. **Anais da Biblioteca Nacional**. Rio de Janeiro, 1927, v. 49, p. 65-179. Disponível em: http://memoria.bn.br/pdf/402630/per402630_1927_00049.pdf. Acesso em: 28 dez. 2017.

GAZETA DA BAHIA. Bom emprego de capital. **Gazeta da Bahia**, Salvador/Bahia, ano 2, nº 316, 8 de dez. 1880, p. 2. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213454&pesq=mandioca>. Acesso em: 15 set. 2017.

CORREIO MERCANTIL. Casa para morar. **Gazeta da Bahia**, Salvador/Bahia, ano 2, nº 316. 8 dez. 1880, p. 2. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213454&pesq=mandioca>. Acesso em:

15 de set. 2017.

CORREIO MERCANTIL. Casa. **Gazeta da Bahia**, Salvador/BA, ano 3, nº 139. 29 jun. 1881, p. 3. Disponível em:
<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=213454&pesq=mandioca>. Acesso em: 15 set. 2017.

IDADE D'OURO DO BRASIL. Avisos. **Idade d'Ouro do Brasil**, Salvador/Bahia, ano 1812. nº. 83. 17 out. 1812, p. 3. Disponível em:
<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=749940&pesq=Maragogipe>. Acesso em: 15 set. 2017.

JORNAL DE NOTÍCIAS. Vende-se. **Jornal de Notícias**, Salvador/Bahia, ano 19, nº 5596, 3 set. 1898, p. 3. Disponível em:
<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=222216&pesq=mandioca>. Acesso em: 15 set. 2017.

LOSE, Alícia Duhá; PAIXÃO, Dom Gregório. Orgs. **Livros do Tombo do Mosteiro de São Bento**: editando 430 anos de história. Salvador: Memória e Arte, 2016, v. 2.

LOSE, Alícia Duhá; PAIXÃO, Dom Gregório. Orgs. **Livros do Tombo do Mosteiro de São Bento**: editando 430 anos de história. Salvador: Memória e Arte, 2016, v. 3.

MARX, Karl. **O Capital**: crítica da economia política: livro I. Tradução de Reginaldo Sant'Anna. 28ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011. 2v.

NÓBREGA, Manoel da (Padre). **Cartas jesuíticas I**: cartas do Brasil (1549-1560). Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1886.

O IMPARCIAL BRASILEIRO: jornal politico e literário. Avisos. **O Imparcial Brasileiro**, Salvador/Bahia, ano 1829, nº 23. 12 dez. 1829, p. 4. Disponível em:
<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=812765&pesq=mandioca>. Acesso em: 13 set. 2017.

O MONITOR. Atenção. **O Monitor**, Salvador/Bahia, ano 2. nº 39, 18 jul. 1877, p. 3. Disponível em:
<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=704008&pesq=mandioca&pasta=ano%201877\edicao%2000260>. Acesso em: 13 set. 2017.

O MONITOR. Anúncios: casa à venda. **O Monitor**, Salvador/Bahia ano 4. nº 78. 5 set. 1879, p. 2. Disponível em:
<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=704008&PagFis=3424&Pesq=mandioca>. Acesso em: 12 set. 2017.

PEQUENO JORNAL. Socorros. **Pequeno jornal**, Salvador/Bahia ano 1, nº. 113. 26 jul. 1890, p. 3. Disponível em:
<http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=703842&pesq=mandioca>. Acesso em: 12 set. 2017.

PEQUENO JORNAL. Na noite de sexta-feira. **Pequeno jornal**, Salvador/Bahia, ano 1, nº 114. 19 de mar. 1890, p. 1. Disponível em: <http://memoria.bn.br/DocReader/DocReader.aspx?bib=703842&pesq=mandioca>. Acesso em: 12 set. 2017.

PITA, Sebastião da Rocha. **História da América Portuguesa**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo, EDUSP, 1976.

PRIORI, Del Mary (Org.) **História das Mulheres**. 7. ed. São Paulo: Contexto, 2004.

SALVADOR, Vicente do. **História do Brasil: 1500-1627**. 7ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo, EDUSP, 1982.

SANTOS, Felix Souza. **O pão nosso de cada dia**: a farinha de mandioca na cidade da Bahia e sua produção no Vale do Copioba no Recôncavo Baiano. 2018, 329 fls. Tese (Doutorado) apresentada ao Programa de Pós-graduação em Planejamento Territorial e Desenvolvimento Social da Universidade Católica do Salvador, 2018.

SOUZA, Gabriel Soares de. **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo, EDUSP, 2000.

VASCONCELOS, Pedro de Almeida. **Salvador: transformações e permanências**: (1549-1999). 2ª ed. Salvador: EDUFBA, 2016.

VILHENA, Luís dos Santos. **A Bahia no século XVIII**. Salvador: Itapuã, 1969. 3 v.