UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CAMPUS LARANJEIRAS
DEPARTAMENTO DE ARQUEOLOGIA

VINÍCIUS BALMBERG MINOTTO

BOLACHÃO SECO: O PASSADO NAVAL DO ESTADO DE SERGIPE ATRAVÉS DE UM PRODUTO DE PANIFICAÇÃO

Laranjeiras/SE
2024

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CAMPUS LARANJEIRAS
DEPARTAMENTO DE ARQUEOLOGIA

VINÍCIUS BALMBERG MINOTTO

BOLACHÃO SECO: O PASSADO NAVAL DO ESTADO DE SERGIPE ATRAVÉS DE UM PRODUTO DE PANIFICAÇÃO

Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Arqueologia do Departamento de Arqueologia da Universidade Federal de Sergipe, como requisito parcial à obtenção do título de bacharel em Arqueologia.

Orientador: BRUNO SANCHES RANZANI DA SILVA

Laranjeiras/SE
2024

VINÍCIUS BALMBERG MINOTTO

BOLACHÃO SECO: O PASSADO NAVAL DO ESTADO DE SERGIPE ATRAVÉS DE UM PRODUTO DE PANIFICAÇÃO

Este documento foi julgado adequado como requisito parcial à obtenção do título de bacharel em Arqueologia e aprovado em sua forma final.

Laranjeiras, [dia] de [mês] de 2024

BANCA EXAMINADORA:

Bruno Sanches Ranzani da Silva, Doutor
Universidade Federal de Sergipe

Nome do Membro, Titulação
Instituição

Nome do Membro, Titulação
Instituição

AGRADECIMENTOS

Obrigado ao Sergipe por me receber tão bem, cheio de calor e alegria.

Obrigado à UFS por todas as experiências e pessoas maravilhosas que me proporcionastes.

Obrigado a todos os professores por toda atenção e aprendizado.

Obrigado pai e mãe por sempre acreditarem em mim e sempre estarem comigo perto ou longe, amo vocês.

RESUMO

O presente trabalho analisa um produto de panificação atual, encontrado por todo o estado de Sergipe, buscando entender sua relação com um alimento histórico que facilitou ou mesmo possibilitou as navegações conectando o velho mundo às Américas. Servindo-se dos conceitos da Arqueologia da Alimentação analisamos o bolachão seco e suas contrapartes históricas, o biscoito do mar e *hardtack*, buscando compreender os processos de manufatura, os métodos de preparo, o consumo desses biscoitos e, assim, as experiências daqueles que o consumiram no passado e daqueles que o consomem no presente, bem como de que forma a sua presença nas panificações sergipanas nos traz informações sobre o passado da região.

Palavras-chave: arqueologia da alimentação, bolachão seco, *hardtack*, Sergipe.

ABSTRACT

This research analyses a current bakery product, found throughout the state of Sergipe, seeking to understand its relationship with a historical food that facilitated or even made viable the navigations connecting the Old World to the Americas. Using the concepts of Food Archaeology, we analyse the dried biscuit and its historical counterparts: sea biscuit and hardtack, seeking to understand the manufacturing processes, methods of preparation, and consumption and thus the experiences of consumers, past and present. We also investigate how its presence in Sergipe's bakeries informs us about the region's past.

Keywords: food archaeology, dry biscuit, hardtack, crackers, Sergipe.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 8
2 DA TEORIA 10
2.1 Das Fontes 15
3 BOLACHÃO SECO, SEA BISCUIT E *HARDTACK* 18
3.1 Anatomia de um Biscoito? 18
3.1.1 Bolachão Seco 18
3.1.2 *Sea Biscuit* e ou *Hardtack* 24
3.2 Sobre o Consumo 26
3.3 *Sea Biscuit* e *Hardtack*, forçosamente uma dieta. 28
3.4 Panificação, Porto e Sergipe 31
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS 35
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 37

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Bolachão formato circular 18
Figura 2 Bolachão formato quadricular 18
Figura 3 Ingredientes do Bolachão Seco 19
Figura 4 Massa do Bolachão antes da sova 20
Figura 5 Massa aberta e biscoitos cortados 21
Figura 6 Bolachão Seco, foco para a espessura 22
Figura 7 Bolachões assados 22
Figura 8 Loja online com alcance nacional 23
Figura 9 *Hardtack* de aproximadamente 1861-1865 24
Figura 10 Caixa de Hardtacks. 26
Figura 11 Soldado fritando *Hardtack* em banha de porco 28
Figura 12 Tabela de provisões diárias 30
Figura 13 Biscoito do mar de 1784. 33
Figura 14 Canção envolvendo *Hardtacks* 33
Figura 15 Comentários retirados do canal Salgados Mania 34
Figura 16 *Hardtack* 36

1 INTRODUÇÃO

Este estudo nasce do desejo de trabalharmos unindo a alimentação e a arqueologia, duas paixões do pesquisador. A ideia para a temática da pesquisa ocorre a partir do encontro fortuito com o Bolachão Seco em uma panificadora em Laranjeiras, que relacionamos com os biscoitos do mar, quase que de imediato. Mas estaríamos corretos ou cometendo uma falsa analogia? E se estivermos corretos, como poderíamos trabalhar com esses Bolachões, utilizando-nos da Arqueologia para entender um pouco mais sobre este aspecto do passado da região, sobre as pessoas que consumiam este produto e sobre aquelas que ainda o consomem?

Para tanto, buscamos saber se o Bolachão Seco, encontrado por todo o estado de Sergipe, se conecta ao biscoito do mar, um alimento histórico muito utilizado em longas viagens marítimas, sendo ele a manutenção de uma tradição ou receita adaptada. E, uma vez entendida essa relação, o que a permanência deste produto nas panificações locais pode nos informar sobre o passado da região.

Em virtude da ocorrência da pandemia de Covid-19, nos limitamos a fontes documentais, ao produto bolachão seco encontrado nas panificadoras locais, à bibliografia especializada e a um vasto acervo áudio visual presente na internet, de forma a diminuir incursões ou aglomerações.

Passamos então a fazer um breve resumo dos capítulos que compõem este trabalho, que são: a revisão de literatura, onde vamos discutir alguns conceitos sobre alimentação e arqueologia, essenciais para o progresso do trabalho; sendo o desenvolvimento, o capítulo seguinte, onde trazemos os dados coletados ao longo da pesquisa e discriminar as informações que os dados nos trazem, concluindo assim o trabalho.

A revisão de literatura se inicia com o entendimento de alimentação, que dá sentido aos demais conceitos e ao trabalho como um todo. Em seguida, passamos a trazer conceitos da Arqueologia da alimentação munidos com o arcabouço teórico de pesquisadores da área, em especial as categorias de Fernanda Codevilla Soares, que divide os trabalhos de arqueologia da alimentação em quatro categorias de acordo com suas temáticas e objetivos e as definições de Katheryn Twiss. A seguir, buscamos nos posicionar perante as teorias apresentadas tentando identificar o presente trabalho à luz dessas definições. Terminamos apresentando as diferentes fontes que utilizamos para nossa confecção assim como justificando as suas escolhas.

No capítulo seguinte, começamos por trazer dados descritivos a fim de caracterizar tanto o Bolachão Seco sergipano, quanto os biscoitos históricos, com informações de vídeos e

documentos históricos, bem como as primeiras impressões acerca dos biscoitos. Passamos então a discutir informações sobre os biscoitos do mar e dos *hardtacks*, dados retirados de relatos históricos e manuais navais, relativos à experiência dos indivíduos que os consumiam, como era realizado o manejo e como o preparavam para o consumo. Voltamos a possível relação entre os Bolachões e o estado de Sergipe, sob o ponto de vista histórico, mas conectando com a atualidade nas oportunidades onde ela coopera ou não com o nosso raciocínio. O capítulo desenvolvimento se encerra então, com uma discussão acerca dos indivíduos que consumiram e os consomem atentos à dinâmica de significados entre passado e presente.

Concluímos o trabalho reforçando alguns posicionamentos construídos ao longo do caminho e discutindo o potencial arqueológico que contém o Bolachão Seco e a Arqueologia da Alimentação de forma geral no estado de Sergipe.

2 DA TEORIA

Para prosseguirmos com este estudo, é importante entendermos Arqueologia, mais especificamente a Arqueologia da Alimentação, assim sendo, iniciamos este processo discutindo o que entendemos por alimentação. O ato de comer vai além da simples nutrição, para além da fome. Comemos por desejar algo doce ou salgado, saímos da nossa rotina a fim de realizar um capricho de comer algo específico, comemos por tédio ou ansiedade, mas não nos limitamos a responder somente a impulsos biológicos ou psicológicos, também nos alimentamos por razões sociais; seja uma ceia natalina, uma gelada depois do expediente ou mesmo comer pipoca no cinema. O alimento escolhido, o momento que se come, a forma como se consome ou com quem se realiza a ação alimentar vão além do ato nutritivo, estando permeadas de convenções sociais. Fernanda Codevilla Soares (2018. p.10) se indaga: "será que só comemos porque temos fome?" e conclui na existência de inúmeros motivos que interferem na alimentação e que podem variar de indivíduo para indivíduo, de grupo para grupo ou dependendo de contextos. Fazendo da Alimentação mais uma parte essencial de processos, práticas sociais, criando identidades, definindo-as ou sendo definida por elas.

Desse modo, a Alimentação tem seu espaço de interesse dentro da Arqueologia, com perguntas e trabalhos dos mais variados tipos, sejam pesquisas com material arqueofaunísticos a fim de entender a dieta (Hedges 2009) e os modos de preparo de um alimento por determinado grupo, seja um trabalho que tente compreender os níveis de nutrição de um indivíduo ou um grupo de indivíduos (Binford 1983), a partir da análise dos vestígios humanos remanescentes. Há ainda, trabalhos que busquem entender e evidenciar esse papel social, as diretrizes culturais que possam ser observadas também na prática da alimentação (Hastorf 1991, Crader 1990). Nesse sentido, a Arqueologia da Alimentação se debruça sobre todo o conjunto daquilo que se pode observar, advindo dos vestígios materiais, que envolva a alimentação, sejam questões de aquisição de recursos, preparo, consumo, ou de significações inerentes ao processo alimentar, assim como mentalidades sociais que possam estruturar ou serem estruturadas pela prática do comer.

> Marschoff (2007) definiu arqueologia da alimentação como o estudo da cultura alimentar, suas representações, crenças, conhecimentos e práticas, herdadas e aprendidas, materializadas através dos vestígios arqueológicos. (...) O debate acerca destas questões tem por finalidade estudar sociabilidades, compartilhamentos, identidades, relações de gênero, questões rituais e religiosas, entre outras que interpelam a prática alimentar. A dieta e a nutrição são apenas alguns dos aspectos que a arqueologia da alimentação, nesse viés, pretende abordar. apud SOARES, F. C. 2016 p. 11.

A pesquisadora Fernanda Codevilla Soares (2018) define em suas obras quatro categorias para classificar as pesquisas que permeiam a Arqueologia da Alimentação, sendo elas: dieta, subsistência, significados da comida e experiência alimentar. A autora buscou compilar as pesquisas com base em suas temáticas ao invés de tentar construir um histórico cronológico.

Soares (2018) chama sua primeira categoria de "Dieta". Nela estão presentes pesquisas que possuem como foco os padrões de ingestão alimentar, ou seja, se preocupam com o que se come, como ocorre a distribuição dessa ingestão ao longo do ano, na quantidade em que esses alimentos são consumidos, na riqueza energética dessas comidas e como diferenças de idade, sexo e status refletem nessa ingestão. Essa categoria de pesquisa dedica-se ao alimento propriamente dito e, nesse sentido, esses estudos se concentram em detalhar os tipos alimentares selecionados por grupos específicos. Sendo assim, tendem a ser pesquisas iniciadas em torno de vestígios de fauna e flora e remanescentes humanos. Para exemplificar esta categoria a autora indica o trabalho realizado por Hedges (2009), que estuda a dieta de diversos grupos pré-históricos e temporalidades distintas, indo do alto paleolítico ao início da agricultura envolvendo dados do Reino Unido, leste europeu e Estados Unidos, a partir de traços isotópicos presentes em ossos e dentes humanos, para tentar determinar as necessidades nutricionais mínimas para a sobrevivência de indivíduos e os relaciona com os dados observados no ambiente do sítio arqueológico.

Na segunda categoria, denominada "Subsistência", Codevilla (2018) posiciona os trabalhos que analisam os "materiais necessários para a sobrevivência e bem-estar de uma sociedade", e trabalhos que visionaram a forma mais eficiente de utilizar os alimentos. Efetuam inúmeras análises técnicas de instrumentos líticos, objetos cerâmicos ou ossos para entender todos os processos de produção dos alimentos. Partem do princípio que os grupos humanos, através de suas tecnologias, retiravam do meio o necessário para viver, sendo assim optavam pelo uso de maior proveito, de forma estritamente racional, ignorando costumes, prescrições alimentares ou outro motivador cultural, preferindo focar em eficiência energética dos alimentos ou custo-benefício em relação ao trabalho envolvido na caça e coleta de alimentos e na sazonalidade ambiental. A pesquisa etnoarqueológica desenvolvida por Lewis Binford (1983) entre os Nunamiut é o exemplo apontado pela autora para a segunda categoria. Nesse trabalho, estudou os padrões de assentamentos voltados para a caça e coleta desse grupo, a partir dos entendimentos observados em sua pesquisa o autor buscou criar modelos gerais de comportamento que poderiam então ser observados em outros grupos pretéritos.

Em seu terceiro grupo, a pesquisadora classifica os trabalhos que estudam a alimentação enquanto uma prática social, denominado de “Significados da Comida”. A partir da prática da alimentação pode-se analisar uma miríade de questões sociais. Nesta tipologia de estudos, a alimentação é vista como inerente ao mundo social, edificada e edificando o meio em que se encontra. Os principais elementos desta categoria são contexto e simbolismo. As pesquisas desta categoria entendem que a alimentação apresenta discursos por meio de ações concretas. Assim ao invés de falar de comida, obtenção de alimento ou receitas, têm como objetivo evidenciar as ideias que as permeiam, considerando particularidades culturais e diferenças sociais, indo de encontro às leis gerais ou padrões de subsistência. Exemplificando o terceiro grupo, Codevilla (2018) aponta a pesquisa de Maria Ximena Senatore (2007) realizada em Floridablanca, uma fortificação onde pode-se observar a criação de uma hierarquia local com base na distribuição das rações individuais.

A última categoria, que se chama “Experiência Alimentar”, tem em si pesquisas que entendem a alimentação como uma variedade de conhecimentos, fases, ações e hábitos que possuem relação com o corpo. A alimentação passa a fazer parte de um sistema de práticas e representações, onde se evidenciam as relações entre meio e agentes. Nesse sentindo, essa e a categoria anterior compartilham seu foco em questões socioculturais, indo além da busca por, ou da nutrição em si. Conforme Codevilla (2018. p.16) “Tal como na coberta anterior (significados da comida), os principais ingredientes desse tipo de pesquisa são as questões socioculturais amplas”. Codevilla (2018) traz como exemplo desta tipologia a pesquisa de Jimena Cruz (2011 e 2014), um estudo sobre os alimentos consumidos por grupos foqueiros, lobeiros e baleeiros buscando entender de que forma esses grupos vivenciaram e experimentaram o espaço inóspito da Antártica. Jimena (2011 e 2014) observa uma mudança alimentar proporcionada pelo meio e tenta entender de que forma esses gostos, cheiros de alimentos exóticos teriam afetado a sensorialidade desses grupos, e também o quanto o rito alimentar se altera em razão da limitação dos espaços.

É interessante perceber que, ainda que a autora tenha preferido uma separação com caráter temático, pode haver uma semelhança entre suas categorias e correntes do pensamento arqueológico e nesse sentido suas temáticas são diretamente influenciadas pelos interesses e limites percebidos pelos arqueólogos que durante a pesquisa poderiam se encontrar mais ou menos alinhados com determinada corrente.

Em contrapartida Katheryn Twiss (2019), ao tratar dos estudos em Arqueologia da Alimentação, os divide em duas escolas: a primeira com foco no valor nutricional dos

alimentos, determinando-o a partir da relação entre coleta e processamento com o potencial energético; a segunda que prioriza os aspectos sociais, onde o alimento molda e é moldado pelas culturas.

Ainda que a definição destas escolas esteja no campo temático, a autora opta por uma abordagem temporal para ilustrar as suas particularidades, identificando as tendências de diferentes períodos nas pesquisas arqueológicas, fossem elas referentes a problemática, ou em relação a uma escolha metodológica, sobre a adoção de uma nova técnica, ou mesmo sobre as limitações de cada período nas pesquisas arqueológicas, conforme pode-se observar em:

> Enormes melhorias nos métodos de recuperação significaram que restos de plantas e animais estavam regularmente disponíveis para investigação de antigas práticas de subsistência. O resultado foram muitos estudos nas décadas de 1970 e 1980 que buscavam: (a) reconstruir quais espécies os povos pré-históricos comiam e como as adquiriram; (b) explicar como essas escolhas alimentares ajudaram os humanos a adaptar-se aos seus ambientes locais; e (c) avaliar as ramificações demográficas, tecnológicas e políticas dessas escolhas (por exemplo, Dennell, 1979; Earle e Christenson, 1980; Joachim, 1976) (...) Esses estudos discutiram a alimentação como fonte de nutrientes, necessários por humanos (e hominídeos) para sobrevivência, saúde e reprodução. (TWISS, 2019. p. 11. Tradução nossa)[1]

A pesquisadora se empenha em apontar também movimentos destoantes de tais tendências, talvez em decorrência de partir desta contextualização temporal, como podemos ver em:

> Recebendo muito menos atenção na época estava um grupo comparativamente pequeno de arqueólogos desenvolvendo um tipo muito diferente de arqueologia alimentar. Os arqueólogos históricos nunca adotaram perspectivas adaptativas como fizeram os pré-historiadores. A resistência foi particularmente pronunciada entre aqueles que estudaram culturas relativamente recentes e/ou historicamente bem documentadas. (TWISS, 2019. p. 11. Tradução nossa)[2]

Twiss (2019) segue seu pensamento relatando que ambas as escolas crescem durante a década de oitenta e noventa e que, após a virada do milênio, esse crescimento se torna ainda mais notável. Neste momento temos a implementação de modelos que geralmente caracterizam uma relação de custo e benefício, onde custo seria o tempo ou o esforço para obtenção e preparo do alimento e o benefício se daria no valor nutricional de dado alimento. Estes modelos estariam então determinando um padrão ou base de analise a ser comparado com os dados materiais encontrados nos sítios, tal comparação auxiliaria na compreensão de quanto princípios

[1] Tremendous improvements in recovery methods meant that plant and animal remains were regularly available for investigating ancient subsistence practices. The result was many studies in the 1970s and 1980s seeking: (a) to reconstruct which species prehistoric people were eating and how They acquired them; (b) to explain how those dietary choices helped humans adapt to their local enviroments; and (c) to evaluate the demographic, technological, and political ramifications of those choices (e.g., Dennell, 1979; Earle and Christenson, 1980; Joachim, 1976) (...) These studies discussed food as a source of nutrientes, required by humans (and hominins) for survival, health, and reproduction.

[2] Receiving far less attention at the time was a comparatively small group of archaeologists developing a very different kind of food archaeology. Historical archaeologists never embraced adaptative perspectives as prehistorians did. The resistance was particularly pronounced among those who studied relatively recent and/or historically well-documented cultures.

econômicos moviam o comportamento humano pretérito em detrimento de normas culturais especificas, ou não. Como podemos ver em:

> Os modelos de otimização, em outras palavras, identificam as escolhas alimentares que os povos antigos teriam feito se estivessem despendendo o mínimo de esforço possível para consumir o máximo de alimentos (calorias e/ou proteínas) possível. Os testes podem então revelar que os povos antigos realmente fizeram escolhas bastante diferentes daquelas identificadas pelos modelos; quando os arqueólogos encontram essas diferenças, podemos inferir que outros fatores além dos lucros líquidos nutricionais moldaram a forma como as pessoas comiam. (TWISS, 2019, p. 12. Tradução nossa)[3]

Nesse sentido a autora conclui que pesquisadores com foco nos aspectos sociais se ocupam em investigar esses outros fatores, que podem ser desde relações de poder, ou normas de gênero, até mesmo ao valor que diferentes indivíduos atribuem a variados alimentos. A autora também aponta limitações de investigações destes aspectos sociais, entendendo que quanto maior o recuo temporal do contexto analisado mais complexa se torna a interpretação destes aspectos, uma vez que a disponibilidade de materiais para análise vai se tornando cada vez mais escassa. Nesse sentido o que define qual escola os pesquisadores optam por utilizarem em seus estudos perpassa um conjunto de afinidades pessoais em relação às limitações encontradas no contexto arqueológico.

Ao vislumbrarmos a Arqueologia da Alimentação sob a ótica temporal como Twiss, podemos entender essa correlação entre as correntes teóricas da Arqueologia com as categorias definidas tanto por Twiss (2019) quanto por Codevilla (2018). Nesse sentido estariam a primeira e a segunda categorias de Codevilla, inseridas na primeira escola de Twiss, enquanto a terceira e quarta categorias fariam parte da segunda escola. Porém é importante lembrar que tais definições não são de certa forma absolutas. Diferentes pesquisas se utilizam de diferentes métodos e técnicas e buscam diferentes objetivos e nem sempre poderão ser encaixadas perfeitamente em uma tipologia, Codevilla mesmo nos fala: “É importante ressaltar que as fronteiras que definem essas categorias não se encontram rigidamente delimitadas, certamente elas se intersectam mutuamente...” (2018. p.14). Assim percebemos essa relação entre as correntes do pensamento arqueológico e o desenvolvimento da Arqueologia da Alimentação, quando entendemos que métodos, técnicas, aprendizados e experiencias não necessariamente se cancelam, mas podem ser aproveitadas ou adaptadas de acordo com as particularidades de

[3] Optimization models, in other words, identify the dietary choices that ancient people would have made if they were expending as little effort as possible in order to consume as much food (calories and/or protein) as possible. Testing may then reveal that ancient people actually made choices quite different from those identified by the models; When archaeologists find such diferences, we can infer that factors other than nutriotional net profits shaped how people ate.

um determinado sítio, estudo, objetivo, fonte ou demais peculiaridades para a análise e entendimento de novas interpretações e novas possibilidades.

É nessa profusão de variáveis que enxergamos o presente trabalho. Ainda que estejamos buscando claramente o entendimento de aspectos sociais acerca do Bolachão Seco e seu ancestral, tentando entender o seu papel na vida dos indivíduos que o consumiam e ainda o consomem. Para tanto, ora nos utilizamos de descrições precisas do objeto de análise, ora recorremos a documentos históricos. Procuramos analisar também vídeos atuais da manufatura da receita tanto do Bolachão Seco encontrado no Sergipe quanto dos biscoitos pretéritos, com *insights* sobre seu consumo. Assim se necessário fosse enquadrarmos este trabalho em uma categoria ou escola, das quais a pouco discutimos, percebemo-nos muito mais próximos da segunda escola de Twiss (2019), ou das últimas categorias de Codevilla (2018). No entanto, as peculiaridades encontradas no momento de confecção do trabalho e do uso de fontes não ortodoxas nos faz utilizarmos dessa flexibilidade apontada por Codevilla (2018) ao entender que tais categorias não se encontram rigidamente delimitadas.

2.1 Das Fontes

A presente pesquisa foi iniciada durante o segundo semestre do ano de 2020, período marcado pelo auge da pandemia de COVID-19. O Brasil estava em um estado de divisão quanto às medidas que deveriam ser adotadas, com parcela da população encorajando a paralisação das atividades que contribuíssem para a aglomeração de pessoas, de forma a diminuir a proliferação do vírus, enquanto outra defendia uma suposta imunização de manada, incentivados pelo então governo federal. Nesse sentido a Universidade Federal de Sergipe optou pela paralisação das atividades e uma adaptação para uma retomada online das aulas, dessa forma, sem atividades presenciais e com a paralisação do restaurante universitário, muitos dos estudantes matriculados na instituição voltaram para seus estados de origem, com o propósito de enfrentar a quarentena com suas famílias – como foi meu caso. É neste contexto que damos início às pesquisas que culminaram no presente trabalho, optando pelo uso de fontes viáveis em isolamento: livros e artigos, o bolachão seco comprado em panificadora de São Cristóvão, acervos eletrônicos de museus e galerias e vídeos encontrados em canais da plataforma YouTube.

Ao todo utilizamos três canais, sendo um deles sergipano, Salgados Mania, onde pudemos encontrar vídeo-receitas de diversos itens da panificação regional. Fizemos uso dos vídeos onde são apresentadas a confecção do Bolachão Seco e algumas variações, aproveitando,

também, os comentários e reações do público. O canal está em atividade desde 2017, criado e apresentado por Maurício da Silva com o intuito de fomentar a panificação, ensinando a executar diversas receitas de âmbito regional ou não.

Os outros dois canais são de origem estadunidense, que se chamam *Tasting History with Max Miller* e *Townsends*. O primeiro, busca conhecer e experimentar receitas e modos de preparo ao longo da história, sem se prender em um único tema ou período. O canal foi criado em 2019 e é mantido por Max Miller, que continua a postar pratos icônicos ou peculiares com regularidade em seu canal, sempre acompanhado de relatos e fontes, Max também já publicou um livro culinário fruto do seu trabalho no canal do YouTube.

O segundo, *Townsends*, focado em explorar a vivência durante o século XVIII no território norte americano. Criado em 2008, o canal aborda a culinária, vivência, indústrias e outros aspectos do século XVIII, com foco no continente Norte Americano, mas não exclusivamente. Produzindo vídeos que buscam recriar os espaços e experiencias nos diferentes momentos e processos, tentando mostrar de forma experimental como eram feitos os alimentos ou confeccionados os mais diferentes produtos. *Townsends* para além de um canal de YouTube trabalha em parceria com diferentes museus, teatros e demais entusiastas da história, seja na forma de consultoria ou com a produção de acessórios e artigos de moda do século XVIII, possuindo estabelecimento e loja onde pode-se encontrar as mais diferentes recriações de produtos ligados ao período.

Neles buscamos a composição e o modo de preparo pretérito dos biscoitos consumidos em embarcações, viagens em terra ou de uso militar. Também observamos comentários, fontes e demais informações que colaborassem para a pesquisa.

Além do audiovisual, também utilizamos um manual de práticas da marinha real inglesa do século XIX, com autoria de William Falconer. Nesse volume, encontramos informações acerca da dieta dos tripulantes de embarcações daquele período, assim como um relato de como se dava a produção dos biscoitos que viriam a ser um dos principais componentes da dieta dos marinheiros. Outra obra utilizada foi um livro com uma minuciosa descrição da rotina e dos aspectos que compunham a vida dos soldados durante a guerra civil norte americana, escrito por John Davis Billings. Dentre os aspectos descritos pelo autor, temos um capítulo dedicado à alimentação, onde estão presentes informações sobre a dieta dos soldados, a logística de transporte e fornecimento, a gerência e distribuição aos soldados e, de modo mais substancial, comentários sobre os hábitos de preparo, consumo e significado.

Também nos utilizamos de exemplares do Bolachão Seco, comprados em panificações de São Cristóvão, objeto que motivou o desenrolar da pesquisa. Ainda em plena pandemia, com

os campi da Universidade Federal de Sergipe fechados, tivemos a possibilidade de comprar o Bolachão pois a atividade de panificação se manteve em total funcionamento uma vez que a alimentação é um setor essencial e, diferente de restaurantes, a panificação não exige uma permanência no local de forma a gerar aglomerações. Nesse sentindo tendo-o em mãos, pudemos registrar e evidenciar suas semelhanças com os biscoitos consumidos nas embarcações, por viajantes e soldados.

3 BOLACHÃO SECO, SEA BISCUIT E *HARDTACK*

3.1 Anatomia de um Biscoito?

3.1.1 Bolachão Seco

O bolachão seco é um produto de panificação comumente encontrado em padarias no estado de Sergipe. Podemos vê-lo em um dos vídeos do canal Salgados Mania (2020), "... esse bolachão seco ele é vendido em todos os cantos daqui de Aracaju, Sergipe, eu acredito também em todo o Nordeste ...". Em sua composição encontramos: farinha, sal, açúcar, canela, margarina (ou outra forma de gordura) e água. Além disso pode apresentar pequenas variações, como o uso de leite ou leite de coco em substituição da água, o uso do fermento biológico ou bicarbonato de amônia ou ter a presença de outros elementos aromatizantes tais como leite em pó ou cravo. Também pode ser encontrado em formatos e dimensões variadas, sendo as mais comuns as redondas e quadradas.

Figura 1 Bolachão formato circular, foto nossa.

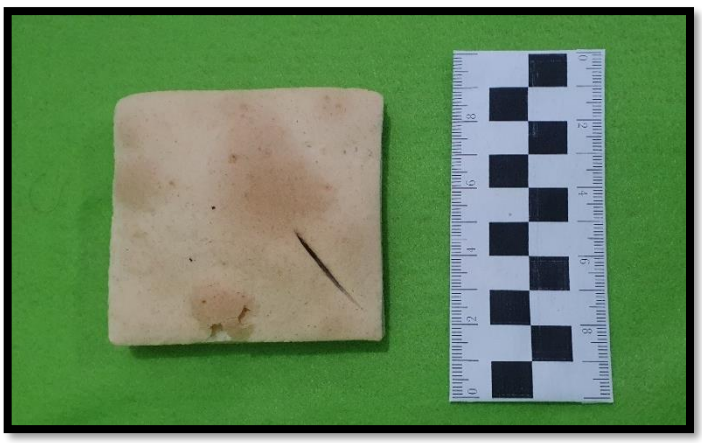

Figura 2 Bolachão formato quadricular, foto nossa.

Assistimos a três vídeos-receitas do canal Salgados Mania, de origem sergipana, para observar os ingredientes básicos, bem como algumas variações comuns deste produto. De forma que possamos conhecer o Bolachão optamos por confeccionarmos o mesmo, para referência segue abaixo.

Ingredientes:

Figura 3 Ingredientes do Bolachão Seco, foto nossa.

- Farinha 1 Kg
- Açúcar 180 Gr
- Sal 15 Gr
- Canela 5 Gr
- Cravo 5 Gr
- Leite 400 Ml
- Manteiga 100 Gr
- Fermento Biológico 5 Gr

Modo de Preparo:

Primeiro começamos misturando os ingredientes secos aos molhados, se você contar com uma batedeira planetária essa etapa fica mais simples, bastando misturar todos os ingredientes sem se preocupar, caso você opte por realizar a mistura a mão, fica mais interessante colocar os líquidos aos poucos.

Figura 4 Massa do Bolachão antes da sova, foto nossa.

Após a mistura dos ingredientes temos a massa, com aspecto quebradiço, densa e pesada (Figura 4). Agora começamos o processo de sova, responsável pelo desenvolvimento da rede de glúten. Tal rede é responsável por uma série de benefícios para a massa, tais como uma maior elasticidade, maciez e um melhor crescimento. No caso do Bolachão a elasticidade é o que buscamos ao realizarmos a sova. Sovar a massa consiste no ato de esticar e pressionar a mesma sem deixar que esta se rasgue. Não recomendamos o uso de batedeiras nesta etapa, ao menos no caso do equipamento doméstico, estejam preparados para ao menos dez minutos de atividade braçal intensa.

Figura 5 Massa aberta e biscoitos cortados, foto nossa.

Continuando com os exercícios físicos chegamos então na etapa de abrir a massa do Bolachão, procuramos deixá-la com a espessura de aproximadamente um dedo (figura 6). É importante perceber que entre a sova e o abrir da massa é interessante que ela descanse por alguns minutos, a título de referência optamos por esperar 10 minutos, esse descanso facilita a abertura da massa e evita que a massa encolha logo que é aberta, mesmo após aberta é interessante deixar que a massa descanse por 1 ou 2 minutos antes de cortarmos os Bolachões (figura 5), para que eles mantenham o tamanho desejado.

Figura 6 Bolachão Seco, foco para a espessura, foto nossa.

Biscoitos cortados e furados, hora de ir para o forno. Com o forno pré-aquecido a 250º manter os Bolachões assando por 15 a 20 minutos, importante atentar que esses valores podem mudar de forno para forno, então é importante que se mantenha atenção para que os Bolachões não queimem.

Figura 7 Bolachões assados, foto nossa.

Após assados é importante que os Bolachões esfriem antes de serem guardados (figura 7), para que não se tenha umidade em excesso no recipiente. Pouco tempo após a retirada dos

biscoitos do forno já podemos notar a rigidez. O resultado é um Bolachão denso, seco e pesado que de fato pede uma bebida de acompanhamento para ser degustado.

O que podemos perceber ao assistir os vídeos do canal Salgados Mania é que há uma grande variedade de Bolachões, ainda que possuam uma receita base semelhante, a adição de ingredientes distintos resulta em uma miríade de formas e experiências distintas, uma dessas variedades é o Bolachão fofo, que possui um período de descanso e crescimento da massa resultando em um Bolachão alto com quase o dobro da espessura de um bolachão tradicional, e por isso tende a ser consumido de forma mais similar aos pães, com o uso de manteiga. Outra receita do canal faz uso de bicarbonato de amônia, que exige uma espera maior para o consumo dos bolachões devido ao odor forte deixado pelo bicarbonato de amônia após a cocção dos biscoitos. É interessante perceber que também no caso dos bolachões pretéritos é possível visualizar variações nas formas e receitas dos bolachões.

O Bolachão Seco é normalmente encontrado para venda em sacos plásticos já em conjuntos pré-determinados, sendo incomum sua venda avulsa. Pode ser encontrado em mercearias e padarias, nos mercados mais tradicionais, assim como em lojas atacadistas da cidade de Aracaju. Foi também encontrado anúncio online deste produto, sendo sua origem do Estado de Sergipe, com alcance para todo o território nacional (figura 8).

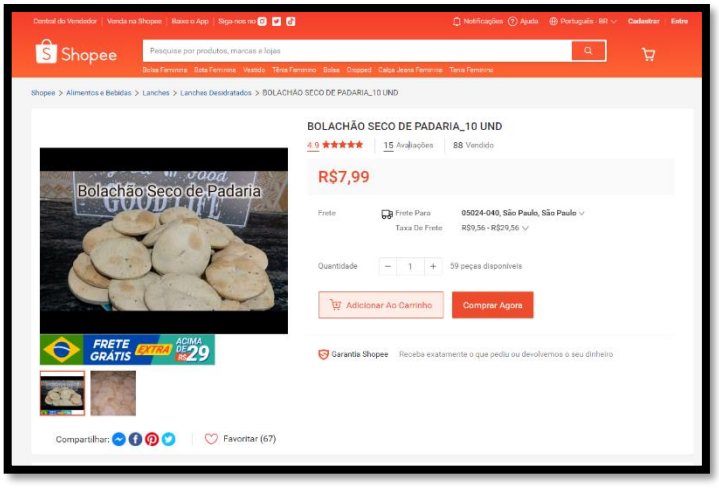

Figura 8 Loja online com alcance nacional, acesso em: https://shopee.com.br/BOLACH%C3%83O-SECO-DE-PADARIA_10-UND-i.323824740.9002735681

3.1.2 *Sea Biscuit* e ou *Hardtack*

O biscoito do mar foi um alimento muito utilizado durante o período das grandes navegações por sua natureza seca, o que evitava o mofo, fazendo com que o produto se conservasse por longos intervalos de tempo (figura 9). O biscoito do mar pode apresentar muitas outras nomenclaturas, tais como; Biscoitos de navio ou embarcação, pão do mar, "*galletas* marítimas" e "*hardtack*", como viria a ser conhecido posteriormente na guerra civil americana. Seu consumo já era regular nas embarcações durante o séc. XVIII e no XIX.

Figura 9 *Hardtack* de aproximadamente 1861-1865, acesso em: https://www.youtube.com/watch?v=SGudU3VK9OA&ab_channel=MinnesotaHistoricalSociety. Intervalo 0:56.

A escolha por esse alimento em embarcações foi motivada muito mais por uma questão de necessidade e sobrevivência do que pelo sabor, conforme Max Miller (2021), "... e francamente se você está procurando por sabor, este não é o pão para escolher."[4] (minuto 4:25). Sua natureza seca e dura não era do agrado dos muitos marinheiros, soldados ou viajantes conforme veremos nos relatos descritos por Billings, ou nos vídeos de Max Miller e do canal Townsends, assim como no relato de Benjamin Franklin que em suas observações da Corrente do Golfo de 1785 diz que: "Biscoitos de navio são muito duros para alguns conjuntos de dentes ..."[5]. Assim o seu consumo era realizado na maioria das vezes em conjunto com bebidas, muitas vezes de licores ou fermentadas, seja para amolecer os biscoitos em imersão ou de forma triturada em sopas e caldos.

Um biscoito do mar tem em sua composição farinha, água e opcionalmente sal, sendo sua forma mais tradicional desprovida de sal. Os canais "Townsends" e "Tasting History with

[4] "[...]and frankly if you're looking for flavor this is not the bread to go with."

[5] "The ship biscuit is too hard for some sets of teeth." 1785: Observations on the Gulf Stream by Benjamin Franklin. Disponível em: https://oceanexplorer.noaa.gov/history/docs/gulf.html. Acessado em 03 de abril de 2022.

Max Miller" apresentam receitas de como preparar as formas tradicionais dos biscoitos do mar em casa, mas há relatos históricos de como esses mantimentos eram produzidos de maneira quase industrial. Falconer em seu dicionário universal do marítimo diz:

> Biscoito do mar é uma espécie de pão muito seco, feito para o uso da marinha, permanecendo bom por um ano inteiro após assado. O processo de preparo do biscoito para a marinha é simples e engenhoso e é quase como o seguinte; uma grande quantidade de massa, consistindo apenas de farinha e água é misturada e posicionada exatamente no centro de uma plataforma elevada onde um homem se senta em uma máquina chamada cavalo e literalmente cavalga para cima e para baixo até que a massa esteja suficientemente sovada... um homem molda a massa até essa ter a aparência de *muffins*. Outro, estampa uma marca em ambos os lados. O negócio é depositar no forno setenta biscoitos em um minuto. Os biscoitos então assados são mantidos em repositórios, que recebem calor por serem colocados em espaços acima dos fornos até que estejam suficientemente secos para serem empacotados em sacos sem correr o risco de ficarem mofados. (FALCONER, 2012, p. 40. Tradução Nossa)[6]

O preparo caseiro desse alimento em condições atuais se dá através desses passos gerais de mistura dos ingredientes, sova, dar formato e assar em fogo baixo no forno por um longo período. Contudo em determinado momento, Max Miller (2021) abre o forno de forma a diminuir ainda mais a temperatura interna dele, mas os mantém assando, para alcançar o estágio desejado de secura dos biscoitos sem queimá-los.

Os biscoitos do mar ou *hardtack* costumam ser encontrados em duas variedades, uma circular e outra quadricular, sendo o formato determinado pelo meio de transporte e acomodação dos biscoitos. Por exemplo; já que nas embarcações, os biscoitos eram comumente alojados em barris, assim assumiam a forma circular de seus recipientes, para serem acomodados com maior facilidade; já a variante quadrada era alojada em caixas (figura 10), tendo ficado mais famosa durante a guerra civil estadunidense, período também responsável pela popularização do termo *hardtack*, cunhado em razão da natureza extremamente rígida dos biscoitos. Sua forma ainda contribuía para mais aspectos, segundo o canal "Townsends":

> Além da preservação, a forma dos biscoitos ajudava na portabilidade e no momento de divisão das porções. Soldados e marinheiros recebiam tipicamente 1 libra de pão por dia e os biscoitos normalmente eram feitos em cerca de 4 onças, assim quando chegasse o momento de distribuí-los, cada marinheiro ou soldado iria receber 4 biscoitos. (TOWNSENDS. 2012. Minutos 2:30 a 2:53. Tradução nossa)[7]

[6] "Sea Biscuit is a sort of bread much dried, to make it keep for the use of the navy and is good for a whole year after it is baked. The process of biscuit-baking for the navy is simple and ingenious and is nearly as follows. A large lump of dough, consisting merely of flour and water, is mixed up together, and placed exactly in the center of a raised platform, where a man sits upon a machine, called a horse, and literally rides up and down till the dough is sufficiently kneaded [...] one man molds the dough, till it has the appearance of muffins. Another stamps them on both sides with a mark. The business is to deposit in the oven seventy biscuits in a minute... the biscuits thus baked are kept in repositories, which receive warmth from being placed in drying lofts over the ovens, till they are sufficiently dry to be packed into bag without danger of getting mouldy."

[7] "In addition to preservation, the bisket form also helped in portability and in dividing the rations when it came time. Soldiers and sailors tipically got one pound of bread a day and the biskets were usually made in about a four-ounce form so when it came time to distribute them, each sailor or soldier would get four biskets."

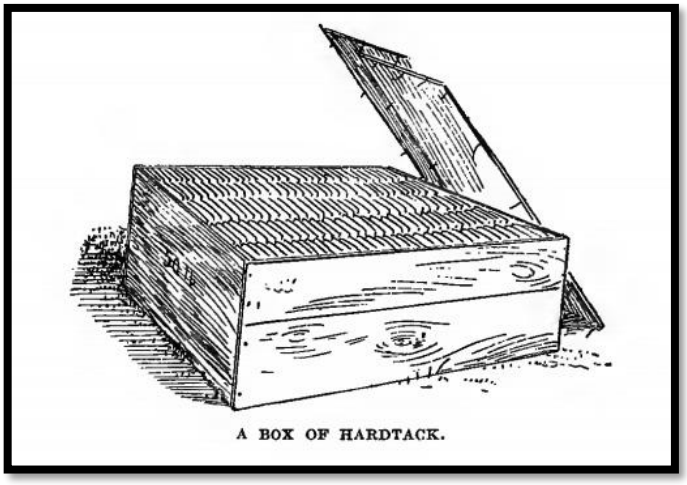

Figura 10 Caixa de Hardtacks, Fonte: Billings, 1887, p. 116.

3.2 Sobre o Consumo

John Davis Billings (1887) escreve um livro de relatos onde tenta detalhar a vida de um soldado da União durante o período da guerra civil estadunidense, trazendo informações das mais diversas que pudessem compor a complexidade da vida militar no período; desde uma minuciosa descrição dos alojamentos e tendas onde descansavam os soldados, até contravenções e penas previstas dentro da práxis militar. Assim como faz uma descrição das provisões oferecidas pelo exército aos soldados, com detalhes para porções, variedades, preparos, problemas de logística e as experiências dos soldados com relação a sua alimentação.

Tão presente é o *Hardtack*, ou também como o autor o chama em alguns momentos *Hard bread*, na rotina militar que Billings opta por nomear sua obra de "*Hardtack and Coffee*", onde fica marcada a presença também do café que no período era a principal bebida consumida pelos soldados. A ingestão de café e do *hardtack* estão intrinsecamente conectadas, como podemos ver na fala de Billings (1887, tradução nossa) "Eu já falei deles serem partidos sobre o café, por conta de "*Hardtack and Coffee*". Provavelmente essa foi a forma mais comum de consumo dos *hardtack*s entre todas as formas, porque frequentemente eram servidos para os soldados como ceia e o café da manhã.[8].

Outro ponto importante de se ressaltar ao observarmos a obra de Billings é a fama característica do *Hardtack* que já se configura naquele período; como sendo um alimento extremamente duro, propenso a infestação de insetos e não muito saboroso. Mas ao contrário do que se possa imaginar, para o autor, essa má fama não passaria de uma extrapolação da

[8] "... I have already spoken of their being crumbed in Coffee, giving the "hardtack and Coffee". Probably more were eaten in this way than in any Other, for they thus frequently furnished the soldier his breakfast and supper." (BILLINGS, 1887, p. 116)

realidade em muitos casos. Billings, reconhece que poderiam ocorrer infestações de insetos nos armazenamentos dos biscoitos ou que poderia haver lotes extremamente duros, mas neste sentido o autor culpa a má gerência dos produtores ou dos gestores destes recursos, como vimos a seguir em alguns excertos removidos da obra de Billings:

> ...e eu presumo que a palavra "*hardtack*" sugira ao não iniciado, um pedaço petrificado de pão recheado de insetos e larvas, de tanto que este artigo da dieta militar foi mal falado por soldado ou civil. De fato, é raro a ocasião em que um soldado o menciona, mesmo ainda hoje, sem fazer alguma referência quanto a sua dureza, sua data de produção, ou sua propensão para viagem. Mas apesar dessas provisões insalubres, cuja existência ninguém questiona, as quais eu vi... provisões insalubres não eram a regra, elas eram a exceção... (BILLINGS, 1887, p. 110. Tradução nossa)[9]

Billings descreve as porções entregues aos soldados e destaca que, ainda que seus distribuidores os dividissem por peso, a ração diária dos soldados era composta de 9 a 10 biscoitos, dependendo da região. O autor continua a divagar quanto aos problemas encontrados nos *Hardtacks*, tentando explicar suas origens: quanto ao primeiro, a dureza, não sabe apontar a causa, sendo necessária a opinião de um especialista, um padeiro; para o segundo, o mofo, aponta como causas sua alocação ainda úmidos dentro de suas caixas finais ou o mal manuseio por parte dos encarregados do transporte e também dos inspetores por fazerem vista grossa (como o caso de caixas expostas ao relento em uma estação ferroviária); e por último, fala sobre o caso das infestações de insetos e larvas, aponta os carunchos como a mais comum, minimizando-as, por fim.

Finalmente, relata sobre os estilos de consumo do *hardtack*: muitos o comiam de forma pura e simples, a seguir descreve o caso já relatado aqui do consumo em conjunto ao café e, por último, o seu uso em sopas engrossando o caldo. O autor ainda fala que a escassez de recursos forçava aos soldados a se utilizarem da criatividade e que o *hardtack* acabava por ter os mais distintos fins culinários (vide figura 11).

[9] "...and I presume the word "hardtack" sugests to the uninitiated a piece of petrified bread honeycombed with bugs and maggots, so much has this article of army diet been reviled by soldier and civilian. Indeed, it is a rare occurrence for a Soldier to alude to it, even at this late day, without some reference to its hardness, the date of its manufacture, or its propensity for travel. But in spite of these unwholesome rations, whose existence no one calls in question, of which I have seen... Unwholesome rations were not the rule, they were the exception..." (BILLINGS, 1887, p. 110)

Figura 11 Soldado fritando *Hardtack* em banha de porco, Fonte: BILLINGS, 1887, p. 117.

É interessante perceber que tanto o *Hardtack* quanto o *Sea Biscuit*, conforme observamos nos relatos de Billings ou no manual de Falconer, possuem os mesmos padrões de consumo e problemas associados. De fato, o primeiro nada mais é do que uma derivação meramente nominal do segundo, no contexto da Guerra da Secessão Norte-americana. Os Biscoitos do Mar já faziam parte da vida dos marujos desde a expansão do Império Britânico ao fim do século XV.

Nesse sentindo o consumo do Bolachão Seco se assemelha aos casos anteriores. Por mais que as receitas sergipanas sejam mais suaves, uma vez que o Bolachão não permanece num processo extenso de secagem, pois a extensão da validade não é uma preocupação, sua ingestão isolada é um tanto quanto desconfortável. Por isso seu consumo é realizado preferencialmente em conjunto com bebidas, sendo regularmente associado, novamente, ao café. Podemos observar diversas menções a essa associação nos vídeos do canal Salgados Mania: “O que importa é fazer ele e guardar nas horas boas da tarde com aquele café maravilhoso, com aquele suco ...”. (Salgados Mania 2020), ou em outro vídeo “... se você nos convidar pra ir na sua casa, cê precisa ter só um bolachãozinho desse aqui e um cafezinho tá ...” (Salgados Mania 2020). A associação do consumo dos bolachões com café e ou outras bebidas tais como sucos e chás é feita em mais vídeos do canal. Porém podemos perceber que o seu uso em conjunto de bebidas fermentadas como o rum ou a cerveja não é mencionado em oposição aos biscoitos históricos.

3.3 *Sea Biscuit* e *Hardtack*, forçosamente uma dieta.

A mentalidade mercantilista que se espalha pela Europa a partir do século XV, já tem em si as preocupações, valores e virtudes que virão a ser extrapolados uma vez que os processos tecnológicos assim o permitam. A preocupação em suprir de forma mais eficiente suas redes de

comércio naval, de atender as necessidades de militares em solo ou em mar tem no bolachão, *hardtack* ou *sea biscuit*, o alimento perfeito. Ainda que não fosse produzido de forma industrial no que tange avanços tecnológicos, uma vez que a panificação é uma atividade de industrialização tardia, sua manufatura já apresentava um comportamento fabril - utilizava poucos ingredientes, de baixo custo, de fácil armazenamento, com produção em larga escala e facilmente divisível entre uma tripulação. Tais características ficam visíveis ao observamos o relato de William Falconer sobre a meta de produção de setenta biscoitos por minuto.

Essa escolha de alimento troca o bem-estar e, possivelmente, a saúde do trabalhador, em favor do lucro e eficiência dos negócios. Oferece apenas o mínimo para que os trabalhadores não morram, para que a operação não falhe, ou mínimo legal e que ocupe o menor espaço possível da embarcação, sobrando assim ainda mais espaço para mercadorias e uma margem de lucro melhor. Falconer, em seu dicionário do marítimo, lista os alimentos que compõem a ração dos tripulantes das embarcações da marinha real inglesa, sendo eles: carne bovina ou suína (na forma de charque) e biscoitos com cerveja, vinho ou rum. Seu manual também nos traz uma tabela (figura 12) onde constam as porções exatas servidas, que contém mais itens, mas sob cessão rigidamente distribuída ao longo da semana. A base, no entanto, é a cerveja (*beer*) e Bolachão (*bread*). Além disso, o autor aproveita para enunciar uma série de regras acerca da distribuição, ordem de consumo dos alimentos, da diminuição das porções em casos de necessidade e até mesmo da substituição de alguns artigos por outros em razão da sazonalidade do local onde o abastecimento da embarcação ocorreu.

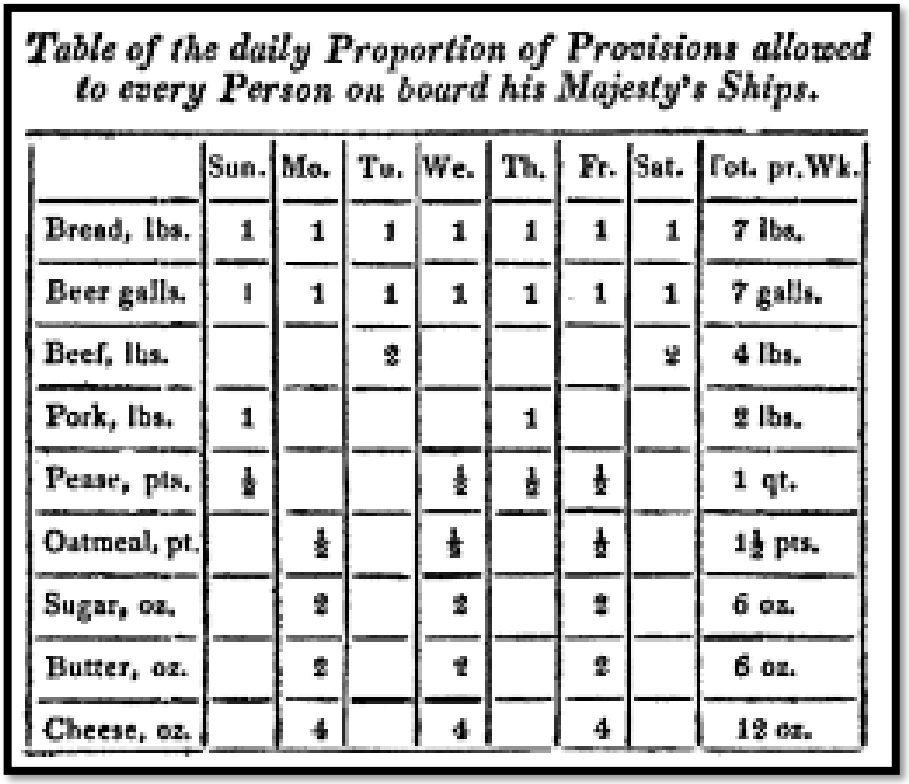

Table of the daily Proportion of Provisions allowed to every Person on board his Majesty's Ships.

	Sun.	Mo.	Tu.	We.	Th.	Fr.	Sat.	Tot. pr. Wk.
Bread, lbs.	1	1	1	1	1	1	1	7 lbs.
Beer galls.	1	1	1	1	1	1	1	7 galls.
Beef, lbs.			2				2	4 lbs.
Pork, lbs.	1				1			2 lbs.
Peasc, pts.	½			½	½	½		1 qt.
Oatmeal, pt.		½		½		½		1½ pts.
Sugar, oz.		2		2		2		6 oz.
Butter, oz.		2		2		2		6 oz.
Cheese, oz.		4		4		4		12 oz.

Figura 12 Tabela de provisões diárias. Fonte: FALCONER, 2012, p. 359.

Ainda com base nas informações disponíveis na tabela, mais precisamente no tamanho das porções, podemos perceber que em pelo menos três dias da semana os tripulantes não contavam com quantidades significativas de proteína na sua dieta, mas que o pão (biscoitos) se faz presente em todos os dias, com porção próxima de meio quilo ao dia. Se levarmos em conta que esses marinheiros executavam tarefas árduas diariamente, com cargas horárias impensáveis uma vez que estariam sempre em estado semialerta, de prontidão, é razoável dizer que sua dieta é incompatível com as suas necessidades metabólicas. Essas informações acabam corroborando para o entendimento de que o objetivo não é garantir aos tripulantes a melhor dieta, ou mesmo uma dieta satisfatória e saudável, mas sim o melhor proveito dos espaços presentes nas embarcações com foco nos objetivos primários de suas funções, sejam elas comerciais ou bélicas.

É interessante perceber que os modelos adotados por pesquisadores com foco nutricional, onde se estabelece a relação entre custo e benefício, ainda que muitas vezes apenas como um valor base para ser aferido ou não no contexto material do sítio arqueológico, se comunica com os dados encontrados sobre a dieta dos marinheiros e soldados. Entenda, na medida em que tais modelos tenham sido pensados ou idealizados por pesquisadores inseridos em uma sociedade edificada sob princípios mercadológicos e capitalistas, eles se encontram nos modelos, pensamentos sobre custo-benefício ou "*min-máx*." (mínimo esforço e máximo

resultado) permeiam ou mesmo ditam a lógica do viver. Já as dietas dos marinheiros foram estruturadas por senhores proprietários seguindo os mesmos princípios mercadológicos, custo-benefício na hora de selecionar os alimentos dos trabalhadores, mínimo espaço ocupado, mínimo custo de manutenção, máximo potencial nutritivo, máximo potencial lucrativo, até mesmo determinando a porção mínima necessária para a realização da empreitada.

Neste cenário o dado que se opõe ao modelo proposto se dá no marinheiro que não se limita a comer seu bolachão puro e que se utiliza da sua criatividade, da sua vivência, de suas sensibilidades para criar preparos que o libertem dessas restrições, o libertem do sabor amargo da opressão. Ao vislumbrar tal comparação percebemos que tais modelos falam muito mais sobre nós do que sobre grupos pretéritos.

Pensar a estrutura das atividades portuárias com esses valores em mente, faz com que busquemos além das estruturas diretamente ligadas ao porto, às embarcações ou ao mar. Temos também de entender as indústrias, guildas ou cooperativas que teriam ou poderiam se instalar nas imediações que porventura teriam abastecido tanto os portos quanto as embarcações, e assim seria importante entender como se dava a atividade panificadora nessas localidades.

3.4 Panificação, Porto e Sergipe

Para nós, então, se faz mister compreendermos como a panificação se relacionou com a atividade portuária ou mesmo naval na região do estado de Sergipe. Ao pensarmos em Laranjeiras, especificamente nas proximidades do campus da Universidade Federal de Sergipe, construído na área do antigo trapiche, há uma profusão de pequenos mercados, armazéns ou comércios, onde em sua grande maioria é executada a atividade panificadora. Não sabemos se essa disposição de fato existiu no período em que o trapiche se encontrava ativo, mas suas localizações próximas ao trapiche teriam um caráter estratégico no abastecimento das atividades executadas ali.

Ao analisarmos o contexto exposto até aqui esse transporte de pessoas e mercadorias não poderia se dar de forma ótima sem os biscoitos do mar, uma vez que já vimos o quão predominante é a sua presença na dieta dos marinheiros. E como este alimento serviu de combustível para a tripulação favorecendo a mentalidade mercantilista, ou proto-capitalista, que moveu estas grandes empreitadas navais. Faz todo sentido a criação de uma indústria panificadora capaz de abastecer as embarcações em cada porto dentro de uma determinada rota. De modo a possibilitar que as embarcações realizassem suas viagens com uma carga menor de alimentos, sem carregar o necessário para os dois trechos da viagem sabendo que poderá se

reabastecer mais facilmente em diferentes pontos de sua jornada, aumentando assim o lucro daqueles que controlam a operação.

Esse raciocínio resultaria na existência de uma indústria panificadora no Sergipe que seria especializada em abastecer as atividades no porto de Aracaju, no trapiche de Laranjeiras e demais acessos da região. A presença do Bolachão Seco nas prateleiras dos mercados e padarias por todo o estado reforçam esse pensamento, uma vez que qualquer excedente poderia ser escoado para o mercado interno e, mais tarde, com o declínio das atividades navais e o avanço tecnológico que permitiu a adoção de outras modalidades alimentícias a bordo, essas indústrias panificadoras seriam atingidas também, sendo forçadas a se adaptar ou encerrar suas atividades. Nesse cenário temos a manutenção do Bolachão enquanto produto, agora voltado para o mercado local, sofrendo assim alterações em sua receita para o agrado do cliente em detrimento de parte de sua característica longevidade. É possível que o acolhimento por parte da comunidade local desse produto teria permitido o respiro para os profissionais e panificadoras que precisaram se adaptar ao novo período econômico, assim como manteve vivo um conhecimento, um modo de fazer e uma tradição que já esteve presente em tantos portos ao redor do mundo, mas não mais.

Dito isso, onde estão o navegante, o soldado e o sergipano? Gostaríamos de acreditar que o navegante e o soldado se encontram na vivência árdua do navio e do regimento em marcha, no uso de sua criatividade para subverter da forma que lhes fosse possível o consumo de suas provisões, um sentimento humano de rebeldia, de tédio, de não aceitar a escassez e os limites impostos por suas circunstâncias.

O consumo dos bolachões mergulhados em bebidas, a confecção de sopas, a tosta em banha de porco e outros pratos imaginados e executados de forma a explorar as possibilidades deste alimento, tanto em mar quanto em terra, assim como os relatos, os diários, músicas (figura 14) e o hábito de guardar biscoitos na forma de mementos, como no caso do biscoito que se encontra no Museu Marítimo Nacional em Londres que contem a inscrição (tradução nossa); “Esse biscoito foi dado – Srta Blacket em Berwick, terça-feira 13 de abril de 1784, assinado Bewick”[10], e que teria sido passado de geração em geração até 1950, data em que teria sido entregue a guarda do museu (figura 13), são costumes que visualizamos em ambos os espaços, conectando essas pessoas com seus pares.

[10] “This biscuit was given - Miss Blacket at Berwick on Tuesday 13 April 1784, [signed] Bewick” disponível em: https://www.rmg.co.uk/collections/objects/rmgc-object-6052

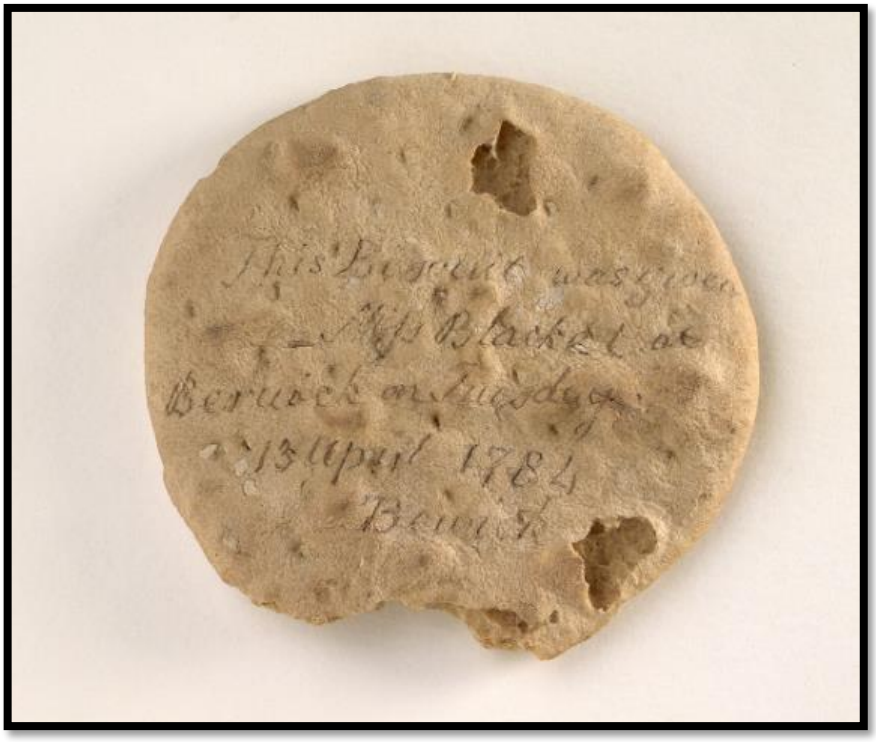

Figura 13 Biscoito do mar de 1784, acesso em: https://www.rmg.co.uk/collections/objects/rmgc-object-6052.

Let us close our game of poker,
Take our tin cups in our hand,
While we gather round the cook's tent door,
Where dry mummies of hard crackers
Are given to each man;
O hard crackers, come again no more!

CHORUS:—'Tis the song and sigh of the hungry,
"Hard crackers, hard crackers, come again no more!
Many days have you lingered upon our stomachs sore,
O hard crackers, come again no more!"

There's a hungry, thirsty soldier
Who wears his life away,
With torn clothes, whose better days are o'er;
He is sighing now for whiskey,
And, with throat as dry as hay,
Sings, "Hard crackers, come again no more!"—CHORUS.

'Tis the song that is uttered
In camp by night and day,
'Tis the wail that is mingled with each snore,
'Tis the sighing of the soul
For spring chickens far away,
"O hard crackers, come again no more!"—CHORUS.

Figura 14 Canção envolvendo *Hardtacks*, Fonte BILLINGS, 1887, p. 118-119.

Podemos observar a perseverança de algumas práticas do consumo, principalmente na ingestão do Bolachão em conjunto com o café, durante a ceia e o café da manhã. Entretanto não

podemos dizer de forma decisiva que o Bolachão Seco tem seu consumo ligado a determinada classe social, mas muito nos diz o fato de o encontrarmos mais em mercados populares que em panificadoras em zonas nobres de Aracaju. Poderíamos dizer que, hoje, seu consumo está mais ligado a um sentimento de identidade relacionado ao Sergipe, isso porque além do Bolachão estar presente por todo o estado, também mostramos o exemplo de uma loja online com cobertura para todo o território nacional, com relatos nostálgicos de migrantes sergipanos Brasil e mundo afora[11].

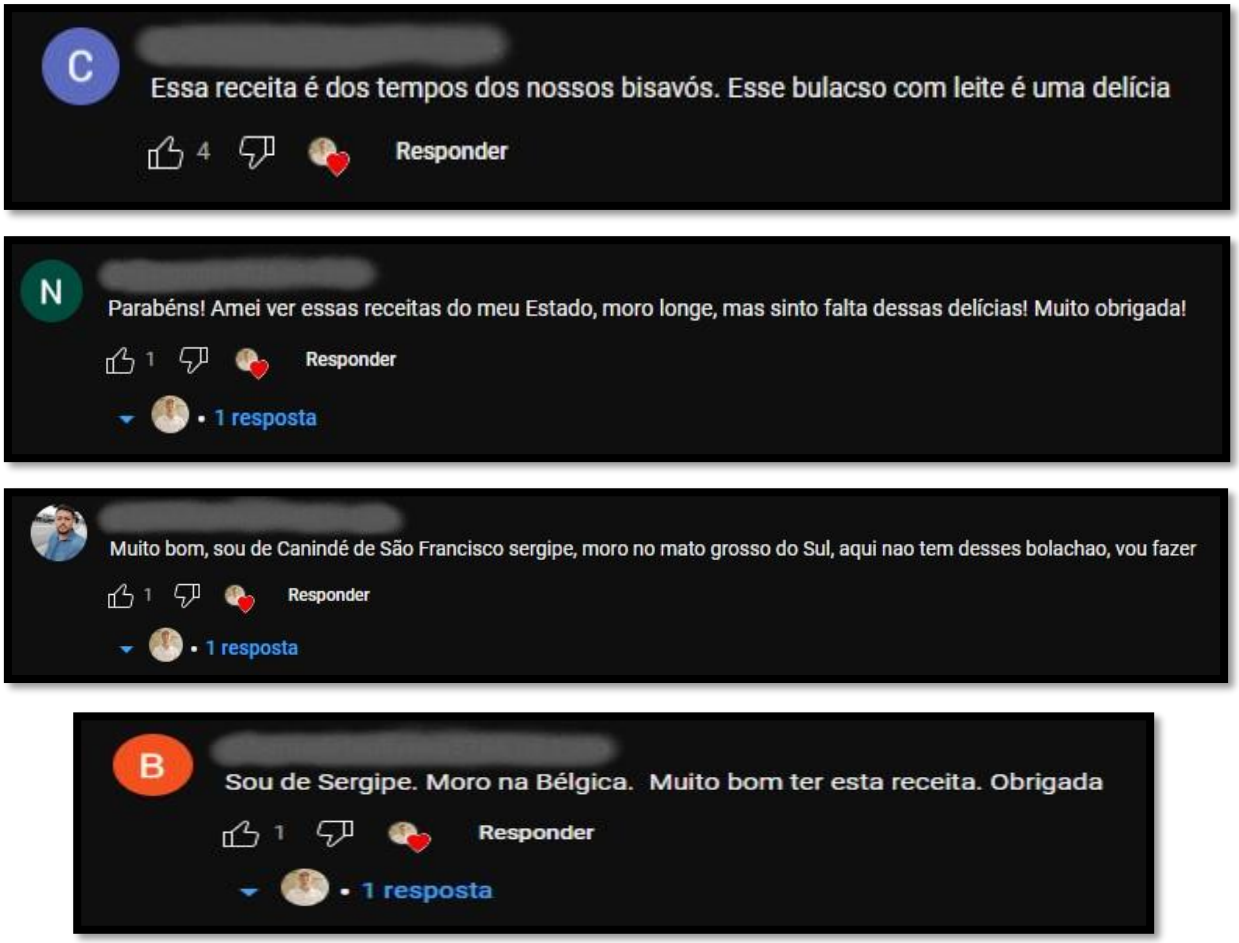

Figura 15 Comentários retirados do canal Salgados Mania presente na plataforma YouTube, especificamente dos vídeos que falam sobre o bolachão seco e bolachão fofo.

[11] Nos canais do Youtube mencionados, há comentários de sergipanos vivendo no estrangeiro que expressam sua saudade do Bolachão.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Buscamos entender a presença do Bolachão Seco nas padarias e mercados sergipanos, sua relação com os biscoitos presentes nas provisões de marinheiros e soldados durante o processo de expansão europeia sobre o novo mundo. Trouxemos relatos navais para ilustrar a presença marcante dos biscoitos no dia a dia dos indivíduos que foram componentes indispensáveis neste processo expansionista. Também com este objetivo buscamos fontes que nos dessem um entendimento sobre a composição e manufatura, tanto do Bolachão Seco quanto dos biscoitos históricos, para que pudéssemos comparar ambos os produtos de forma a visualizar um elo entre eles. Além disso discutimos algumas motivações e valores sistêmicos que pudessem justificar o porquê dessa escolha nutricional. Por fim, mas não menos importante, tentamos ilustrar as diferentes formas de consumo destes alimentos, sejam elas no período histórico sejam no contemporâneo, para entender as possíveis semelhanças, mas também as diferenças, na tratativa desses alimentos.

Temos o Bolachão Seco, um resultado de toda essa jornada de dominação de um território, de exploração; de riquezas e do trabalho, porém agora como mais um símbolo de uma identidade sergipana. Se antes os marinheiros e soldados guardavam seus biscoitos como relicários que os lembrassem das adversidades enfrentadas, dos tempos de guerra ou de desespero em alto mar e da perseverança em tê-los conquistado, agora o Bolachão traz consigo as lembranças do Sergipe, das mais diferentes experiências vividas no estado - para aqueles que já não se encontram mais nesse território, e para aqueles que estão - ‘um Bolachão pede um cafezinho e um cafezinho pede um Bolachão’.

Dito isso, não esgotamos o potencial do Bolachão Seco enquanto fonte para mais estudos na região e muito menos da Arqueologia da Alimentação. Portanto, sobre ele, pode-se investigar os arquivos públicos regionais, seja para trabalhos que busquem essa relação das embarcações e portos/trapiche com as panificações em documentos com remessas de matéria-prima ou dos próprios artigos de panificação, seja para buscar mais informações acerca da atividade panificadora de forma geral. Pode-se buscar um perfil da dieta dos marinheiros da região, uma vez que o exemplo mostrado nesta pesquisa se baseia em um manual para a Marinha Real Inglesa do século XIX. Seria a dieta do navegante que parte ou chega no Sergipe mais completa, ou estaria ela mais defasada?

Trabalhamos com um cronista da guerra civil estadunidense nesta pesquisa. Será que os soldados no território sergipano também tinham o *Hardtack* (figura 15) presente em sua dieta? Será que o biscoito em solo também seguiria o padrão quadrado em conformidade com o que

se percebe nos casos estrangeiros e, por isso, temos a presença de ambas as formas de Bolachão Seco na atualidade? Outra temática querida na região é o estudo do cangaço. Será que o Bolachão Seco supriu as necessidades de cangaceiros e soldados neste período?

Todos os temas relatados acima são ideias e sugestões conectadas de alguma forma ao Bolachão Seco, sendo, portanto, atrelados a temporalidades específicas. Contudo a Arqueologia da Alimentação não se limita a esses tipos de pesquisa e muito menos de temporalidades, logo as possibilidades e potencialidades são imensuráveis. Resta aos arqueólogos terem fome desta arqueologia.

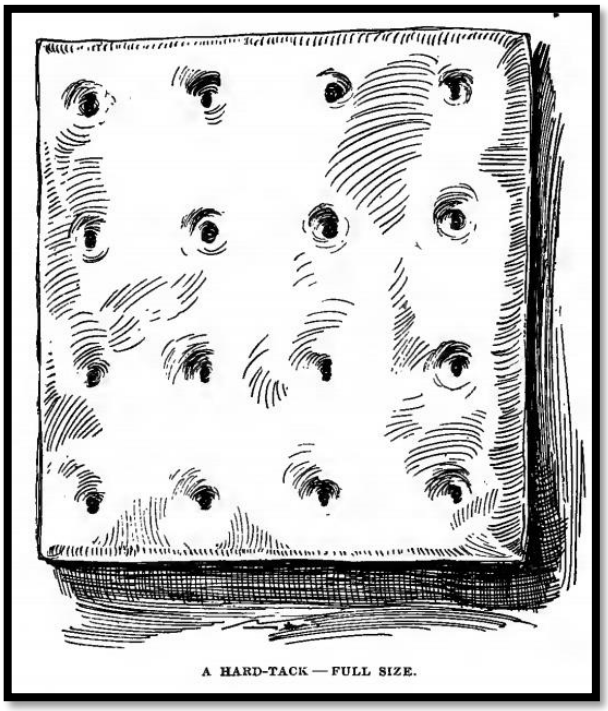

Figura 16 *Hardtack*, Fonte: BILLINGS, 1887, p. 114.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BILLINGS, John Davis. ***Hardtack* and Coffee**, or. The unwritten story of army life, including chapters on enlisting, life in tents and log huts, Jonahs and beats, offences and punishments, raw recruits, foraging, corps and corps badges, the wagon trains, the army mule, the engineering corps, the signal corps etc. Boston: GM Smith & Co, 1887.

BINFORD, Lewis R. Mobility, housing, and environment: a comparative study. **Journal of Anthropological Research**, v. 46, n. 2, p. 119-152, 1990.

CRADER, Diana C. Slave diet at Monticello. **American Antiquity**, v. 55, n. 4, p. 690-717, 1990.

CRUZ, María Jimena. Incorporando comidas e contextos: a alimentação dos grupos foqueiros nas Shetland do Sul (Antártica, século XIX). **Comida, cultura e sociedade**: arqueologia da alimentação no Mundo Moderno. Recife: UFPE, p. 179-204, 2016.

DENNELL, Robin W. Prehistoric diet and nutrition: some food for thought. **World Archaeology**, v. 11, n. 2, p. 121-135, 1979.

EARLE, Timothy K. **Modeling change in prehistoric subsistence economies**. Academic Press, 1980.

FALCONER, William. **A New Universal Dictionary of the Marine**: Illustrated with a Variety of Modern Designs of Shipping etc. Cambridge University Press, 2012.

FRANKLIN, Benjamin. A Letter from Dr. Benjamin Franklin, to Mr. Alphonsus le Roy, Member of Several Academies, at Paris. Containing Sundry Maritime Observations. **Transactions of the American Philosophical Society**, v. 2, p. 294-329, 1786. Disponível em: <https://oceanexplorer.noaa.gov/history/docs/gulf.html>. Acesso em 03 de abril. 2022.

HASTORF, Christine A. et al. **Gender, space, and food in prehistory**. Engendering archaeology: Women and prehistory, p. 132-159, 1991.

HEDGES, Robert. **Studying human diet**. 2009.

MANIA, Salgados. **Bolachão Seco de Padaria de Aracaju**. Youtube, 27 out. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=RHoSDjBCUq0&ab_channel=SalgadosMania>. Acesso em 18 mar. 2022.

MANIA, Salgados. **Bolachão de Canela Faça em Casa Receita** [inédita]. Youtube, 19 jun. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=r5Es7QoAzWc&ab_channel=SalgadosMania>. Acesso em 18 mar. 2022.

MANIA, Salgados. **Bolachão Fofo Caseiro Prático Sem Burocracia**. Youtube, 05 fev. 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=nu0bvM9AyNo&ab_channel=SalgadosMania>. Acesso em 18 mar. 2022.

MILLER, **Tasting History with Max**. Hardtack and grog (how to eat like a pirate). Youtube, 02 fev. 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=oPTdSMOQRnY&t=19s&ab_channel=TastingHistorywithMaxMiller>. Acesso em 18 mar. 2022.

SENATORE, María Ximena. **Arqueología e historia en la colonia española de Floridablanca**, Patagonia, siglo XVIII. Buenos Aires: Editora Teseo, 2007.

SOARES, Fernanda Codevilla (org.). Introdução. **Comida, Cultura e Sociedade Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno**. Recife: Editora UFPE, 2016.

_____. Arqueologia da alimentação no Mundo Moderno: consumo de comida-bebida entre os foqueiros, lobeiros e baleeiros na Antártica. **Revista Geografias**, p. 9-22, 2019.

TOWNSENDS. **Ship's Bisket** - Hard Tack: 18th Century Breads, Part 1. S2E12. Youtube, 14 mai. 2012. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=FyjcJUGuFVg&ab_channel=Townsends>. Acesso em 18 mar. 2022.

TRIGGER, Bruce G. **História do Pensamento Arqueológico**, 2ª edição, São Paulo: Odysseus Editora, 2011.

TWISS, Katheryn C. **The archaeology of food**: identity, politics, and ideology in the prehistoric and historic past. Cambridge University Press, 2019.