

**Cilene Gomes Ribeiro  
Carmen Soares  
(coords.)**

# **ODISSEIA DE SABORES DA LUSOFONIA**



**IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS  
EDITORIA UNIVERSITÁRIA CHAMPAGNAT**

## A MESA CONVENTUAL E OS SABORES DA AMÉRICA (The convents table and the tastes of America)

ISABEL M. R. MENDES DRUMOND BRAGA  
Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa  
(isabeldrumondbraga@hotmail.com)

Resumo: Receituário conventual, mormente no âmbito da doçaria, é temática que, pode afirmar-se, está na moda, na maior parte dos casos de forma bastante comprometida. Se a matéria interessa a públicos tão diversificados, como historiadores, gastrónomos e pessoas ligadas à venda e à restauração, também é verdade que a comprovação das origens das receitas conventuais está, em muitos casos, longe de ser possível, o que não inibe alguns de apregoarem o contrário e colocarem no mercado doces pretensamente preparados com base em inexistentes receitas dos mais diversos conventos e mosteiros de norte a sul do país. Posto este esclarecimento básico, importa neste texto identificar os receituários conventuais portugueses da Época Moderna e neles avaliar o peso dos produtos americanos na preparação dos pratos doces e salgados.

**PALAVRAS-CHAVE:** culinária, Portugal, produtos americanos, receitas conventuais, receitas de culinária.

**ABSTRACT:** The recipes originated in convents, especially sweets confectionary, are a fashionable topic, in most cases quite compromised. If it draws the interest from a diversified public such as historians, gourmets and people involved in sales and restoration, it is also true that the proof of the origins of the convent recipes is, in many cases, far from being possible. This does not restrain some people from claiming the opposite and placing in the market sweets confectionary allegedly prepared on the basis of non-existent recipes from various convents and monasteries from the whole country. After this basic clarification, this paper aims to identify the Portuguese recipes originated in convents in the Modern Era and evaluate the weight of American products in the preparation of sweet and savoury dishes.

**KEYWORDS:** cooking, Portugal, American products, recipes originated in convents, cooking recipes.

Em Portugal não abundam trabalhos sobre receituários conventuais, o que se pode relacionar diretamente com a escassez de fontes. Consequentemente, a descoberta, transcrição e estudo de manuscritos culinários revelam-se essenciais para, de forma fundamentada, coerente e segura, avançar na apreensão da matéria. Conhecer a alimentação e as receitas que se preparavam nos mosteiros e nos conventos portugueses durante a Época Moderna é, consequentemente, uma tarefa difícil que, por vezes, precisa considerar dados indiretos, pois são

escassos os manuscritos e, na época, não foram publicadas as receitas, as quais eram entendidas como segredos que circulavam muitas vezes apenas oralmente. Mesmo assim, alguns receituários monásticos e conventuais chegaram até ao presente<sup>1</sup>, bem como livros de cozinha de elementos do clero secular, os quais ficarão fora deste estudo.

Ao contrário do que parece ter acontecido em outros espaços, designadamente em Castela e em Aragão, onde terão predominado os receituários masculinos<sup>2</sup>, em Portugal os que sobreviveram da autoria de homens do clero regular são escassos. No que se refere aos livros de cozinha relativos aos cenóbios, até ao presente apenas foi objecto de estudo um manuscrito seiscentista pertencente à livraria do mosteiro beneditino de Tibães<sup>3</sup> e um outro datado de 1743, sem indicação da casa a que pertencera, o qual foi recentemente estudado<sup>4</sup>.

A primeira compilação portuguesa de receitas conventuais femininas que chegou até nós foi a que se fez sob ordens de Sórora Maria Leocádia do Monte do Carmo, abadessa do convento de Santa Clara de Évora, em 1729. Foi objecto de publicação no século XX<sup>5</sup> e já mereceu estudos<sup>6</sup>. Foi igualmente dado ao prelo *O Livro de Receitas da última Freira de Odivelas*, um considerável receituário das cistercienses daquela casa fundada na Época Medieval, compilado por uma das freiras, durante o século XIX, o qual contém informações de preparados de períodos muito diversos. Nunca foi objecto de tratamento

---

<sup>1</sup> Lista de abreviaturas utilizadas, ao longo deste texto, para referir as fontes em estudo: Caderno do Refeitório – *Caderno do Refeitório. Comezainas, Mezinhas e Guloseimas*. Apresentação e notas Luís Filipe Coelho, L. Luís Ruas, 2ª ed., Barca Nova, Lisboa [s.d.].

Receitas das Visitandinas – Lisboa, A.N.T.T., *Manuscritos da Livraria 2403*.

Receitas de Odivelas – *O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas*, introdução, actualização do texto e notas de Maria Isabel de Vasconcelos Cabral, Verbo, Lisboa, São Paulo, 2000.

Receitas de Santa Clara de Évora – *Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários d'este Convento de Santa Clara d'Évora (1729)*, apresentação e notas de Manuel Silva Lopes, Barca Nova, Lisboa, 1988.

Receitas de Tibães – Ramos, A., Claro, S. (2013), *Alimentar o Corpo, Saciar a Alma. Ritmos Alimentares dos Monges de Tibães. Século XVII*, Direcção Regional de Cultura do Norte, Porto, Edições Afrontamento, Vila Real.

Receitas dos Franciscanos – Lisboa, B.N.P., Cod. 11390.

<sup>2</sup> Gras I Casanovas 1996: 216-217; Pérez Samper 1997: 123; Pérez Samper 1998-2000: 75; Pérez Samper 2012: 46-58.

<sup>3</sup> Algumas receitas deste manuscrito foram publicadas há algum tempo. Cf. Ramos, Soares, Oliveira 2004-2205: 73-112. Recentemente foi publicado e estudado na íntegra. Cf. Ramos, Claro 2013.

<sup>4</sup> Braga 2014.

<sup>5</sup> Receitas de Santa Clara de Évora.

<sup>6</sup> Este manuscrito já foi objecto de atenção por parte de Algranti 2001-2002: 397-408. A autora transcreveu o documento a partir do manuscrito existente na Biblioteca Nacional de Portugal, cod. 10763. Sobre este receituário, cf. igualmente Ornellas e Castro, Braga 2014.

exaustivo<sup>7</sup>. Mais recentemente, saiu um livro intitulado *Doçaria Conventual de Lorvão*, que não teve como base nenhum manuscrito e, conseqüentemente, não entrará na abordagem que iremos realizar<sup>8</sup>. No mesmo ano de 2013, foi publicado um receituário conventual anónimo, depositado na Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, dos séculos XVII ou XVIII, cuja última entrada foi redigida por uma conserveira de nome Bernarda Maria. Foi colocada a hipótese de o caderno de receitas, escrito por várias mãos, ser proveniente do Mosteiro de Celas, uma vez que contém vários preparados que tradicionalmente foram atribuídos àquele cenóbio<sup>9</sup>. Dina de Sousa, em trabalho anterior e neste mesmo, com base no estudo das contas de algumas casas religiosas, procedeu ao levantamento dos doces ali preparados e dos seus ingredientes. Dada a natureza destas fontes, não se conhecem as receitas<sup>10</sup>.

Entretanto, outros dois manuscritos, um proveniente de uma casa feminina e outra de uma masculina, estão em vias de edição<sup>11</sup>. O primeiro, depositado na Biblioteca Nacional de Portugal, intitula-se *Livro Arte de Cozinha para se governarem os que curiozamente quizerem guizar. Feyto pello padre frei Manoel de Santa Thereza e oferecido aos irmaos leygoz desta Provincia dos Algarvez para aserto de seu laburioso execircio (sic) e por espical merce do mesmo autor he do uzo do irmão frei Theodoro de Santa Anna com todaz as licençaz necesarias em a oficina do mesmo autor que não nega os frutos do seu trabalho maz sim os despense por timbre de generozo*<sup>12</sup> e foi escrito por várias mãos, ao longo do século XVIII. Servia à Província dos Algarves, da Ordem dos Frades Menores. O segundo é um texto sem título depositado nos Arquivos Nacionais Torre do Tombo, que terá pertencido à Ordem da Visitação de Santa Maria, cujas religiosas eram designadas por visitandinas ou salesianas<sup>13</sup>, se for credível a observação com letra posterior e a lápis, no primeiro fólio, onde se pode ler “Salezias”. Contém receitas dos séculos XVII e XVIII e terá sido compilado nessa centúria, ou nos primeiros anos da seguinte. É a partir deste conjunto de fontes, embora limitado<sup>14</sup>, que procuraremos perceber qual o peso dos sabores da América nas mesas conventuais femininas e masculinas portuguesas.

<sup>7</sup> Receitas de Odivelas. Sobre esta obra, cf. Ornellas e Castro, Braga 2014.

<sup>8</sup> Borges 2013.

<sup>9</sup> Sousa 2013.

<sup>10</sup> Sousa 2011.

<sup>11</sup> Estamos a ultimar a publicação e estudo destes dois manuscritos.

<sup>12</sup> Lisboa, BNP, 11390.

<sup>13</sup> Lisboa, ANTT, ML2403.

<sup>14</sup> Em Portugal, por comparação com outros espaços europeus, não há uma grande quantidade de livros de cozinha, nem manuscritos nem impressos. Cf. o catálogo das existências da Biblioteca Nacional de Portugal em Rego 1998.

## 1. ALIMENTOS DA AMÉRICA EM RECEITUÁRIOS PORTUGUESES

Em primeiro lugar, importa ter presente quais os alimentos provenientes da América que poderiam ser encontrados nos receituários da Época Moderna. A lista é pequena: batata, milho, tomate e cacau. Em segundo lugar, há que realçar que a recepção dos diferentes géneros implicou sempre a transformação deles. Isto é, os europeus, portugueses incluídos, nunca consumiram os produtos provenientes do continente americano da mesma forma que aqueles eram utilizados nos locais de origem. Finalmente, deve salientar-se que se as especiarias, especialmente as de origem oriental, foram dominantes em termos de interesse económico — daí as tentativas de aclimação de algumas no Brasil<sup>15</sup> — tendo tido um rápido impacto na culinária portuguesa desde o século XVI<sup>16</sup>, o mesmo não se podendo afirmar de outros produtos, especialmente os americanos.

Entre a descoberta desses novos géneros alimentares e a sua introdução no quotidiano das populações europeias houve um espaço de tempo considerável, embora diferente, de espécie para espécie. Como é evidente, nem todos os novos produtos descobertos foram adoptados, até porque o seu cultivo nem sempre era possível na Europa de então e havia muitos casos em que o transporte não se justificava, quer pelo preço, quer pelo facto de se deteriorarem. Contudo, houve alguns que foram superando as dificuldades e conseguindo impor-se, embora, em alguns casos, tardiamente. Tenhamos presente que a integração dos alimentos americanos nas dietas europeias constituiu a principal diferença entre a alimentação medieval e a da Época Moderna.

A descoberta dos sabores americanos, ao longo do século XVI, só revolucionou definitivamente a culinária europeia dois séculos depois. Partindo da premissa de que não se pode discutir a preparação e o consumo alimentares sem ter em atenção que tais actos são consequências das realidades sociais e culturais dos envolvidos, teremos presente que a cultura da alimentação é polivalente e poliglota. O acto de comer não é susceptível de ser reduzido a um mero consumo de bens materiais; é, também, uma representação cultural. Vejamos, pois, como se foram conhecendo os sabores americanos em Portugal e como foram sendo incorporados nas mesas conventuais.

## 2. CACAU, PERU, MILHO, BATATA E TOMATE: USOS E COSTUMES NO NOVO E NO VELHO MUNDO

Começemos pelos que mais rapidamente conquistaram os grupos privilegiados: o cacau e o peru. O cacau, originário das bacias dos rios Orenoco e Amazonas, foi um dos géneros mais ligados à sociabilidade alimentar das

---

<sup>15</sup> Ferrão 1986; Ferrão 1990; Margarido 1994; Almeida 1995.

<sup>16</sup> Sobre as especiarias, cf. Thomaz 1995; Thomaz 1998; Lopes 2002.

elites da Época Moderna. Era consumido pelas populações indígenas — então aproveitavam sobretudo a polpa que envolvia as favas do cacau e o óleo, que tinha fins terapêuticos e também era utilizado como combustível ritual — e tinha como principais inimigos os macacos, os ratos e diversos insectos<sup>17</sup> que, decerto, terão sido os primeiros consumidores. Aos animais terá também ficado a dever-se a dispersão para norte, até às actuais Costa Rica e Nicarágua, e para sul, até ao Equador<sup>18</sup>. O cacauero é, nesta conformidade, uma planta das regiões quentes e tropicais por excelência.

Os maias do período clássico (séculos III–X) foram os primeiros a cultivar cacau de forma sistemática. Então servia como moeda e era também consumido como bebida, uma vez que aquele povo descobriu que secando, moendo e misturando as favas de cacau com água se obtinha uma bebida: o *xocolatl*<sup>19</sup>. O cultivo do cacau passou ao povo toltec (séculos X–XII) e, posteriormente, para os aztecas (séculos XII–XVI), que não só o utilizavam como moeda, como bebida consumida quente ou morna, à qual juntaram baunilha, especiarias e farinha de milho, como ainda usaram a flor do cacau para curar determinados males<sup>20</sup>. No sul da América Central era utilizado desde há muito como alimento e como bebida pelos índios, desde as actuais Honduras até ao Panamá e fronteiras com a Colômbia. No Brasil, algumas tribos utilizavam a polpa desfeita em licor suave o que, na expressão de Sebastião da Rocha Pitta, servia de “regalado vinho aos naturais”<sup>21</sup>.

No início do século XVI, ao contactarem com os aztecas, os castelhanos viram pela primeira vez como aqueles apreciavam o cacau como bebida nutritiva, fortificante e afrodisíaca<sup>22</sup>. As primeiras descrições da planta do cacau e da bebida começaram a despertar a atenção dos europeus. Rapidamente os castelhanos deram início à exploração do cacau. A primeira carga chegou a Sevilha em 1585, mas só no século XVII passou a haver uma “paixão obsessiva” pelo chocolate, depois de a bebida ter sofrido diversas transformações. A mais importante, atribuída aos carmelitas de Oaxaca (México), constituiu em acrescentar açúcar de cana ao cacau e à baunilha, ao mesmo tempo que suprimiram as especiarias<sup>23</sup>.

No Brasil, o cacau era espontâneo e só começou a ser obtido no século XVII, na Amazónia. Inicialmente era colhido nos matos pelos índios, mas,

<sup>17</sup> Le Cointe 1934: 1, 20.

<sup>18</sup> Harwich 1992: 12.

<sup>19</sup> Sobre as mais diversas ideias acerca da etimologia da palavra chocolate, cf. de la Mota, 1992: 100-106.

<sup>20</sup> Bondar 1938: 7-9; Gaspard-David 1991: 23-40; Harwich 1992: 23.

<sup>21</sup> Pitta 1730: 33-34, liv. I.

<sup>22</sup> Sobre o uso do cacau na época pré-colombiana, cf. Perrier-Robert 1998: 7-15; Toussaint-Samat 1999: 574-576; Khodorowsky, Robert, 2001: 7-10; *Chocolate* 2003: 6-7.

<sup>23</sup> Bondar 1938: 14; Harwich 1992: 59-65; de Lempis 1996: 632.

dado o seu valor económico, a Coroa mandou-o cultivar, por ordem régia de 1º de novembro de 1677. Na segunda metade do século XVIII, o cultivo do cacau estendeu-se, com êxito, ao Maranhão e à Baía, onde se aclimatou muito bem. Por volta de 1750, chegou a representar 90% da carga da frota proveniente do Maranhão<sup>24</sup>. A partir de 1760, com a Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão (1755–1778) — que tinha o monopólio do comércio da região —, o cacau exportado via Belém representou 82% do volume global das exportações<sup>25</sup>.

Entre os grupos abastados, a moda de beber chocolate tornou-se uma realidade um pouco por toda a Europa<sup>26</sup>. O mesmo aconteceu no Portugal setecentista, contando com antecedentes documentados para a segunda metade do século XVII. Veja-se o caso de D. Afonso VI que, em 1670, foi sangrado cinco vezes, segundo os médicos, devido a três tipos de excessos “comer, tabacos e chocolate”<sup>27</sup>.

Além de se beber chocolate, também se comia. Isto é, se o consumo de cacau começou por ser feito através da ingestão de uma bebida, à medida que o tempo foi passando os cozinheiros foram aproveitando as potencialidades do cacau na culinária para bolos, pudins, biscoitos, cremes, mousses, gelados e licores. Mesmo assim, a maneira como se procedia ao tratamento do cacau antes de ser transformado em bebida e a confecção da própria bebida foram sendo explicadas pelos autores desde o seiscentista Domingos Rodrigues aos setecentistas Bluteau, Francisco Borges Henriques, João Daniel e outros<sup>28</sup>. Efectivamente, até ao século XIX, raramente se encontram receitas de doces confeccionados com o referido ingrediente — dentre as excepções contam-se conservas de café e de chocolate e um creme de baunilhas, chocolate e café, apresentados por Lucas Rigaud, sucessivamente plagiado. No século XVIII, aparece ainda uma calda de chocolate para nevar, no primeiro livro de doçaria portuguesa, a *Arte Nova e Curiosa para Conserveiros e Copeiros*<sup>29</sup>. A partir do século XIX, a situação altera-se. Às receitas de chocolate para beber em sociedade, juntam-se algumas pretensamente dietéticas, os chamados chocolates de saúde, também para beber, e começam a aparecer outras diversificadas.

---

<sup>24</sup> Marcadé 1991, 7: 66.

<sup>25</sup> Dias 1983, 1: 419-423; Arruda 1986, 8: 100-108; Silva 1994: 119; Saragoça 2000: 96, 170.

<sup>26</sup> Sobre o percurso destes géneros na Europa cf. Braudel 1, 1992: 213-223; Richie 1995: 156-158, 169-173; Toussaint-Samat 1999: 574-606; Pérez Samper 5, 2001: 515-516; Le Mao, 2002: 158. Sobre a sua difusão no Brasil, cf. Cascudo 1, 1983: 300; 2, 1983: 423-425; Meneses 2000: 117.

<sup>27</sup> Lisboa, ANTT, MNE, cx. 558: 49.

<sup>28</sup> Braga 2007: 201-206.

<sup>29</sup> *Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, e Copeiros e mais Pessoas que se ocupam em fazer Doces e Conservas com Frutas de várias qualidades e outras muitas Receitas particulares da mesma Arte*. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga (est. e act.), Sintra, Colares, 2004.

Além dos cremes de chocolate, porventura os mais populares, dado que foram objecto de receitas em mais de uma dúzia de títulos diferentes, encontramos também receitas de molhos, gelados e sorvetes, pudins, biscoitos, bolinhos, bolos, bombons, rebuçados, pastilhas e até de licores. Autores mais sofisticados, como João da Mata e Olleboma, apresentaram, respectivamente, *profiterolles* e *mousses* e *soufflés* de chocolate<sup>30</sup>.

O peru, uma ave galiforme selvagem oriunda do leste da América do Norte até ao México, foi domesticado pelos aztecas e encontrada pelos castelhanos. Estes levaram o peru para Castela e, daí, a ave passou a Portugal. Para José de Anchieta<sup>31</sup> e para Fernão Cardim<sup>32</sup>, teriam sido os portugueses a introduzir o peru no Brasil. O êxito da ave na Europa, incluindo a Península Ibérica, foi rápido. Inicialmente foi considerado um produto de prestígio só presente nas mesas abastadas. Em Castela, no fim do século XVI, o receituário escrito já registava pratos de peru. Em Portugal, o primeiro livro de cozinha impresso, a *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, cuja primeira edição datou de 1680, registou 24 receitas de peru<sup>33</sup>. Lucas Rigaud, em 1780, no *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, dedicou todo o capítulo oitavo à ave e apresentou 31 receitas<sup>34</sup>. Em qualquer dos casos citados, as preparações culinárias são semelhantes às de outras aves, especialmente galinha, pato e pombo, e algumas outras a pratos de carneiro e coelho.

Passemos aos produtos que foram conquistando os mais desfavorecidos: o milho, a batata e o tomate. Alguns autores defenderam a possibilidade de o milho mais ter tido mais do que um foco de difusão. Isto é, se tradicionalmente sempre se acreditou que o cereal tinha sido encontrado na América pelas expedições de Cristóvão Colombo, onde constituía a base da agricultura dos povos indígenas em vastas regiões, daí tinha passado a Castela e, por essa via a Portugal; outros referiram que, a esse foco de difusão do milho se poderiam juntar outros, designadamente a África tropical e a Alta Birmânia<sup>35</sup>.

Na América, a planta foi observada por castelhanos, alguns dos quais não deixaram de tecer comentários elucidativos. O médico Nicolás Monardes, estante em Sevilha, considerou-a tão nutritiva como o trigo e deu conta da sua utilização na preparação de bolos na América espanhola<sup>36</sup>. José de Acosta não destoou e defendeu que o papel do trigo na alimentação dos europeus era comparável ao do milho entre as populações americanas<sup>37</sup>.

---

<sup>30</sup> Braga 2007: 201-206.

<sup>31</sup> Anchieta 1933: 428.

<sup>32</sup> Cardim 1997: 159

<sup>33</sup> Rodrigues 2001.

<sup>34</sup> Rigaud 1780.

<sup>35</sup> Godinho 1983, 4: 23.

<sup>36</sup> Monardes 1580: 95.

<sup>37</sup> Acosta 1608: 236-237, liv. 4, cap. 16.

Gabriel Soares de Sousa, cerca de 1587, referiu que os nativos do Brasil chamavam ao milho *abati* ou *ubatim* e que este era cultivado entre a mandioca e as canas-de-açúcar. Era preparado de várias formas e consumido por índios, escravos, brancos e até por animais alimentados pelos portugueses, designadamente galinhas, porcos, cabras, ovelhas e cavalos<sup>38</sup>. Independentemente do ou dos locais de origem do milho maís, sabe-se que, em Portugal, a partir de 1515–1525 começou a alterar-se a paisagem rural do país, especialmente no Noroeste, numa cronologia que nem sempre é totalmente precisa. O cereal também foi para a Madeira, para os Açores, Cabo Verde e continente africano.

Com o cultivo do milho, as condições alimentares das populações mais desfavorecidas foram beneficiadas. No Norte do país foi-se dando a substituição do pão de centeio pelo de milho, a chamada broa, e por papas de milho, desde finais do século XVI. Na primeira metade da centúria seguinte, a broa já imperava na alimentação dos populares do Minho e da maior parte da Beira<sup>39</sup>. A expansão da cultura do milho teve continuidade nas centúrias seguintes<sup>40</sup>. Na segunda metade do século XVIII, o triunfo da cultura na província do Minho, a par de algum centeio, marcou a paisagem rural, pois representou 75% das colheitas cerealíferas no ano de 1792. A expansão do cereal ficou a dever-se às elevadas taxas de produtividade, à enorme capacidade de se adaptar a todo o terreno, às grandes possibilidades de convívio com outras culturas e ao facto de permitir uma maior capacidade de utilização do solo pela alternância com os cereais de inverno, sobretudo com o centeio<sup>41</sup>.

No receituário nacional leigo, as preparações com milho são inexistentes até ao fim do século XIX, com excepção da obra *Novíssima Arte de Cozinha*, publicada pela primeira vez em 1889. Neste livro de cozinha foram apresentadas duas receitas de doces, contendo milho, designadamente bolos de milho e canjica<sup>42</sup>. O mesmo não acontecerá nos livros de cozinha das casas religiosas, como veremos em seguida.

Um dos produtos que mais revolucionou a dieta alimentar das populações, e que contribuiu largamente para acabar com os ciclos de fome, foi a batata, a qual é oriunda das terras altas andinas, possivelmente do Chile à Colômbia. A expansão da batata, também conhecida como castanha da Índia, foi muito

---

<sup>38</sup> Sousa 1989: 331.

<sup>39</sup> Ferrão 1986: 1126–1128, Almeida 1995: 229–259.

<sup>40</sup> Na segunda metade do século XVIII, António Henriques da Silveira considerou que o milho grosso era “o ordinário alimento das províncias da Beira e Minho”, Silveira 1990: 53. Por seu lado, José Joaquim Soares de Barros notou que “os habitantes das províncias de Entre Douro e Minho, Beira e Trás-os-Montes e ainda um grande número dos da província da Estremadura, que todos fazem mais de duas terças partes da população deste reino, se sustentam de milho”, *Ibidem* 1: 111.

<sup>41</sup> Capela 1987, 1: 8.

<sup>42</sup> Braga 2007:115.

lenta, apesar de ter sido produzida e consumida cada vez em maior quantidade<sup>43</sup>. Começou por ser melhor aceite nas zonas pobres em cereais, não deixando o seu consumo de aumentar desde o século XVIII, não obstante estar ausente dos menus de festa, exactamente por ser considerada um alimento pobre. De qualquer modo, a batata e o milho foram responsáveis pela quebra do ciclo vicioso de fome e epidemia, que durante séculos assolou a Europa<sup>44</sup>. Na Irlanda, foi considerada base da alimentação a partir do século XVII, tendo depois passado à Inglaterra e, daí, segundo alguns autores, para Portugal<sup>45</sup>. Outros referiram a entrada do tubérculo via Galiza<sup>46</sup>. Até hoje o assunto não está cabalmente esclarecido. Segundo José Manuel de Campos e Mesquita, a cultura da batata em Portugal generalizou-se a partir de 1803, isto é, em resultado dos reflexos da Guerra dos Sete Anos (1756–1763), quando o preço dos cereais e, conseqüentemente, do pão subiu, só invertendo tal tendência com a vulgarização do consumo do tubérculo<sup>47</sup>.

Apesar de ter sido conhecida por alguns portugueses no século XVI, a batata só assistiu à sua expansão enquanto consumo entre os abastados no século XIX. Sua presença residual no receituário setecentista — tal como aconteceu em Castela<sup>48</sup> —, mormente em doces, permite verificar que, não obstante as dúvidas acerca da cronologia deste tubérculo e a sua porta de entrada no reino, já no século XVIII havia algum consumo, quer de batata, quer de batata-doce, esta bem mais popular. De qualquer modo, a preparação culinária dos diversos tipos deste tubérculo variava, uma vez que, nos livros de receitas da autoria de leigos, aparecem como salada, sobremesa, prato principal e acompanhamento<sup>49</sup>.

O tomate, oriundo da América Central, tinha um lugar destacado na alimentação dos mexicanos, que o consumiam verde e maduro. Estava presente, de forma habitual, em molhos, guisados e entre os condimentos utilizados na alimentação pré-columbina<sup>50</sup>. Terá chegado à Europa, através dos castelhanos, no século XVI. Para alguns, era entendido como uma planta ornamental e até imprópria para a alimentação. Em Castela já se cultivava tomate no final do século XVI, mas as referências são escassas até ao século XVIII. Pensa-se que, a seguir aos Castelhanos, tenham sido os habitantes

<sup>43</sup> Miguel 1981: 317, Machado 1984: 524.

<sup>44</sup> Sorcinelli 1996: 814. Veja-se também Toussaint-Samat 1999: 711-728. Sobre a situação de Inglaterra nesta questão cf. Black 1985: 7; Black 1997: 267.

<sup>45</sup> Santos, Rodrigues, Nogueira 1987: 53.

<sup>46</sup> Margarido, 1983: 449-450.

<sup>47</sup> Mesquita 1990, 4: 316-317.

<sup>48</sup> Pérez Samper 1996: 134.

<sup>49</sup> Braga 2007: 91-101.

<sup>50</sup> Cruells 1999: 218; Pérez Samper 2004: 308.

da península itálica a fazerem uso deste fruto<sup>51</sup>. A partir do século XVIII, o tomate passou a ser produzido e consumido um pouco por quase toda a Europa, onde se apurou a planta, embora se desconheça o processo de difusão<sup>52</sup>. Este facto terá eventualmente sido responsável pela afirmação de Sebastião da Rocha Pitta que o incluiu entre as hortaliças europeias que se aclimataram no Brasil<sup>53</sup>.

Em Portugal, poucas são as referências ao tomate anteriores ao século XIX. Pelo menos a partir de 1767, passou a integrar a dieta alimentar dos doentes do hospital da Misericórdia de Évora durante os meses de Agosto, Setembro, Outubro e, pontualmente, até ao princípio de Novembro<sup>54</sup>. Embora não saibamos em que ano o tomate ali foi introduzido, o que podemos afirmar é que até 1744 esteve omissa e que a partir de 1767 marcou presença. O receituário manuscrito de Francisco Borges Henriques (1715–1729) conta com diversas receitas de tomate, as quais estão quase totalmente ausentes dos livros nacionais impressos até à segunda metade do século XIX, ao contrário do que aconteceu em Castela, onde já havia receitas de conserva de tomate, pelo menos, desde 1745<sup>55</sup>.

Feitas as apresentações sumárias dos produtos americanos presentes na alimentação portuguesa durante a Época Moderna, vejamos que tipo de representatividade tiveram nos receituários de cozinha das casas religiosas femininas e masculinas, a partir das livros que chegaram até à actualidade.

### 3. REPRESENTAÇÕES DOS ALIMENTOS DO NOVO MUNDO NO VELHO MUNDO

Com base nos sete receituários já identificados, e conscientes da limitação das conclusões que o número de fontes em estudo pode proporcionar, podemos perceber que a presença de produtos americanos nas mesas das casas religiosas não foi particularmente significativa, durante toda a Época Moderna. No caso das receitas do convento de Santa Ana, de Coimbra, nenhuma apresentou, entre os ingredientes, géneros do continente americano<sup>56</sup>. No entanto, a representação dos alimentos do Novo Mundo foi mais relevante nos cenóbios do que nas mesas da Casa Real portuguesa da mesma época<sup>57</sup>.

---

<sup>51</sup> Pérez Samper 1996: 108; Idem, 2004: 308.

<sup>52</sup> Ferrão 1999: 42-43.

<sup>53</sup> Pitta 1730: 27, liv. I.

<sup>54</sup> Évora, ASCME 275.

<sup>55</sup> Cf. Altamiras 1994: 121. Esta edição tem por base a de 1758. A 1ª edição é de 1745. Sobre esta temática, cf. Pérez Samper 1996: 109.

<sup>56</sup> Sousa 2013.

<sup>57</sup> Braga 2011: 336-349.

Receituário	Receitas de Tibães	Receitas de Santa Clara de Évora	Caderno de Refeitório	Receitas dos Franciscanos	Receitas das Visitandinas	Receitas de Odivelas	Total
Produto							
Batata	-	-	-	-	2	6	8
Cacau	-	1	-	2	1	3	7
Milho mais	-	1	-	-	2	1	4
Peru	3	-	5	51	-	1	60
Tomate	-	-	-	9	-	1	10
Total de receitas culinárias da obra	289	10	238	1016	126	194	1873
Total de receitas com produtos americanos	3	2	5	62	5	12	89
% das receitas com produtos americanos	1	20	2	6	4	6	4,7

Tabela 1: Produtos americanos nos receituários conventuais e monásticos portugueses (séculos XVII–XIX)

Fonte: Receitas de Odivelas, Receitas das Visitandinas, Receitas dos Franciscanos, Caderno de Refeitório, Receitas de Santa Clara de Évora, Receitas de Tibães.

Como se pode verificar pela Tabela 1, as receitas que incluíram alimentos americanos representaram baixíssimas percentagens no cômputo total, nunca ultrapassando 6%, se exceptuarmos o caso de Santa Clara de Évora, cujo universo de 10 receitas é muito limitado. As de peru lideraram, o que não se pode dissociar de este galiforme ser facilmente aceite, na medida em que tinha semelhança com outros galináceos bem conhecidos e apreciados pelos europeus. O tomate obteve o segundo lugar. Porém, só esteve presente em dois livros de cozinha, um dos quais com nove preparados, o que mostra não ter sido particularmente popular. A batata, utilizada em doces, tal como o milho foram bastante residuais, o mesmo se podendo afirmar do cacau que, contudo, era bebido com frequência. Neste caso, é a fraquíssima presença em receitas doces, tais como bolos, cremes e gelados, a responsável pelo número tão pouco significativo, não obstante o consumo regular da bebida quente. Vejamos com mais pormenor cada receituário.

As receitas de Tibães, escritas no século XVII, aparentemente as mais antigas, apenas integraram três de peru: galinhas do Peru — assadas ou cozidas — e cabidela com couve murciana. Assim, em duas preparações

o galiforme integrou o título e, numa terceira, em que a ave poderia ser usada em alternativa a outras, designadamente galinhas ou patos, apareceu discretamente<sup>58</sup>.

Na compilação de receitas feita sob ordens de Soror Leocádia, do convento de Santa Clara de Évora, em 1729, apenas duas contêm ingredientes da América: as broas de milho de Santa Clara e o pão de rala com azeitonas, uma receita fornecida por soror Umbelina Inês de Jesus, de outra casa religiosa, o convento de Santa Helena do Calvário. No primeiro caso, trata-se de um arrátel de farinha de milho; no segundo, de uma pequena porção de cacau para dar cor ao massapão moldado em forma de azeitonas<sup>59</sup>.

No receituário de uma casa masculina, intitulado *Caderno de Refeitório*, podem encontrar-se receitas como cabidela de peru, peru amarelo no forno, peru assado, peru assado de folha e peru assado à mourisca ou verde<sup>60</sup>. Ou seja, apenas o peru integrou este receituário de 1743 e, no caso destes pratos, foi sempre referido que poderiam ser confeccionados ou com peru ou com carneiro.

No livro de cozinha que pertenceu aos franciscanos da Província do Algarve, continuaram a estar ausentes alguns alimentos — batata e milho —, mas o peru conseguiu o surpreendente número de 51 receitas. Na verdade, apenas 16 integraram o animal no título — por ordem de aparecimento: peru cozido, assado, com arroz, estilado, com sopa branca, com salsa real, em gigote, em potagem à francesa, ensopado, estufado, mourisco, mourisco de outro modo, salsichado, salsichado de outro modo, dourado e assado sobre sopa<sup>61</sup> —; nos restantes casos, encontra-se como alternativa a receitas de cabrito, coelho, carneiro, frango, frangão, galinha, vaca e vitela<sup>62</sup>. Ou seja, por exemplo, as receitas de cabrito dourado, carneiro em gigote, empadas de galinha, frango ensopado, galinha dourada, lombo de vaca salsichado ou vitela para capela podiam ser preparadas com peru que substituiria a outra carne. Não se trata de nenhuma novidade. Antes, já Domingos Rodrigues e Lucas Rigaud defenderam a mesma opção. No que se refere à presença de tomate em nove receitas, importa considerar que se trata de uma questão relevante e fora do comum nos livros portugueses de culinária anteriores ao século XIX, com exceção do manuscrito de Francisco Borges Henriques, da primeira metade da centúria de setecentos<sup>63</sup>. O tomate integrou, por ordem

---

<sup>58</sup> Receitas de Tibães 172, 176.

<sup>59</sup> Receitas de Santa Clara de Évora 1, 6.

<sup>60</sup> Caderno de Refeitório 26,79-81.

<sup>61</sup> Receitas dos Franciscanos 87v-89v.

<sup>62</sup> Receitas dos Franciscanos 26v-28v, 30v, 33, 35, 42, 45v, 47v, 48-48v, 50v-55, 63v, 117v, 137-137v.

<sup>63</sup> Braga 2004: 61-99.

de aparecimento na obra, as receitas de abóbora branca, abóbora picada, casanitos a que chamam litões, cebola cozida, carneiro cozido, carneiro ensopado, capado cozido e sopas brancas de peixe<sup>64</sup>, apenas aparecendo no título da receita abóbora com tomates<sup>65</sup>. O autor da compilação de receitas, numa delas, a de sopas brancas de peixe, chamou a atenção para a sazonalidade do género: “deitar lhes thomates sendo tempo deles”<sup>66</sup>. Finalmente, o cacau com uma preparação, a da bebida pela qual parte dos europeus da Época Moderna se encantaram<sup>67</sup>, e a presença muitíssimo inusitada num prato de sardinhas fritas com manteiga, na qual apareceu como condimento a substituir eventualmente queijo:

Sardinhas fritas em manteiga deste modo hir frigindo as sardinhas e pondo as em huma frigideira que ha de estar en rescaldo quente para que as sardinhas se comcervem quentes e ponho ce deste modo vam nas frigindo e pondo em cama na frigideira e deitar lhe enquanto bem quentes queijo que ja estará ralado e alguns bocados de manteiga e cubri las muito bem para que não percaõ a quentura e deste modo se continuara ate se frigir a quantidade que quizerem depois deitar lhe canella e limaõ por cima e manda las á meza na mesma frigideira bem quentes que de outro modo não presta isto he frias não prestaõ. Deste mesmo modo se podem fazer deitando lhe por cima em lugar de queijo xiculate ralado. Saõ dous pratos bons<sup>68</sup>.

O receituário das visitandinas, quase todo dedicado à doçaria, apenas contém três referências a produtos americanos, presentes em cinco preparados: dois de broas de milho, um de batatada de Manuel Nunes, outro de broinhas de batatada e um de suspiros aromatizados com cacau<sup>69</sup>. Neste último caso, esclareceu-se que os suspiros ficariam bons com “um bocado de chocolate” em alternativa a “hum vintém de almíscar”<sup>70</sup>.

As receitas das freiras de Odivelas, o livro de cozinha mais recente que, contudo, abrange uma cronologia vasta, foi o único a apresentar pratos com todos os géneros em estudo. No que se refere ao milho, a obra apresentou duas receitas de broas, as batatas integraram preparados doces, designadamente a batatada, a batatada de calda e um pudim de batatas; no tomate, saliente-se uma receita para o conservar, enquanto o peru foi o ingrediente principal da receita de peru corado. Já o cacau apareceu não como bebida, o que foi

---

<sup>64</sup> Receitas dos Franciscanos 4, 5v, 18, 19, 26, 32108v.

<sup>65</sup> Receitas dos Franciscanos 149.

<sup>66</sup> Receitas dos Franciscanos 108v.

<sup>67</sup> Receitas dos Franciscanos 22.

<sup>68</sup> Receitas dos Franciscanos 108.

<sup>69</sup> Receitas das Visitandinas 23, 43, 69-70, 99, 119-120.

<sup>70</sup> Receitas das Visitandinas 43.

comum durante toda a Época Moderna, mas em três preparados de natureza muito diferente: creme de chocolate, manuscritos de chocolate — receita também presente no manuscrito do leigo Francisco Borges Henriques, com a indicação de que tal receita era feita pelas Flamengas, ou seja pelas freiras clarissas do convento de Nossa Senhora da Quietação, de Lisboa<sup>71</sup> — e, finalmente, pastilhas de chocolate<sup>72</sup>.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Se bem que os receituários leigos dos séculos XVII e XVIII apresentem pratos preparados com batata e tomate<sup>73</sup>, ao mesmo tempo em que a broa de milho se vulgarizou entre os populares de boa parte do Reino, não parece que tais géneros tenham sido particularmente assíduos nas mesas das casas religiosas, até porque estavam, na maioria dos casos, ligados a um consumo dos pouco abastados. Já no que se refere ao peru e ao cacau, em especial o que era consumido enquanto bebida, a situação era totalmente diferente. Embora não haja doces conventuais de chocolate, aparecendo o cacau mais como aromatizante e até corante do que como ingrediente principal, sabe-se, por outras fontes, que era uma bebida comum, daí as polémicas sobre se quebraria ou não o jejum, ultrapassadas a favor do consumo por parte das comunidades eclesiásticas<sup>74</sup>.

Em suma, apesar de a batata e o tomate serem actualmente produtos que integram a alimentação quotidiana de boa parte da população portuguesa, tal só passou a acontecer de forma recorrente a partir do século XVIII. Por seu lado, o milho que se popularizou através da panificação, difundiu-se mais cedo. Contudo, estes produtos americanos baratos e pouco prestigiados começaram por ser utilizados para fazer face às carências endémicas das populações. Não conhecem qualquer tipo de prestígio, conseqüentemente, estiveram quase ausentes das mesas conventuais. A situação terá alterações no século XIX. O mesmo não aconteceu com o cacau e com o peru, consumos prestigiados desde cedo e associados, em especial o primeiro, ao luxo e à sociabilidade dos privilegiados à mesa. A América à mesa conventual, durante toda a Época Moderna, foi mais variada do que à mesa régia, mas, mesmo assim, não constituiu uma das principais atracções do clero em matéria alimentar.

---

<sup>71</sup> Lisboa, BNP 7376.

<sup>72</sup> Receitas de Odivelas 74, 77, 89, 92, 96, 101, 103, 132, 133, 139, 142, 153.

<sup>73</sup> Braga 2004: 61-99; Braga 2005: 165-231.

<sup>74</sup> Braga 2007: 155-157.

## REFERÊNCIAS

### FONTES MANUSCRITAS

Évora, Arquivo da Santa Casa da Misericórdia de Évora (ASCME)  
Cod. 275.

Lisboa, Arquivos Nacionais Torre do Tombo (ANTT)  
Manuscritos da Livraria n. 2403.  
Ministério dos Negócios Estrangeiros, cx. 558, doc. 49.

Lisboa, Biblioteca Nacional de Portugal (BNP)  
Cod. 7336.  
Cod. 11390.

### FONTES IMPRESSAS

- Acosta, J. de (1590), *Historia Natural y Moral de las Indias, en que se tratan las Cosas Notables del Cielo, y Elementos, Metales, Plantas y Animales dellas: y los Ritos y Ceremonias, Leys y Gouierno y Guerras de los Indios*, Alonso Martin, Madrid, 1608.
- Aillaud, J. P. (1841), *Chronica do descobrimento e conquista de Guiné, escrita por mandado de el Rei D. Affonso V, sob a direcção scientifica, e segundo as instrucções do illustre Infante D. Henrique / pelo chronista Gomes Eannes de Azurara ; fielmente trasladada do manuscrito original contemporaneo, que se conserva na Bibliotheca Real de Pariz, e dada pela primeira vez à luz per diligencia do Visconde da Carreira; precedida de uma introdução, e illustrada com algumas notas, pelo Visconde de Santarem e seguida d'um glossario das palavras e phrases antiquadas e obsoletas*, Officina Typographica de Fain e Thuno, Paris.
- Almada, A. Á. (1594), *Tratado Breve dos Rios de Guiné do Cabo Verde, André Álvares de Almada — Monumenta Missionária Africana*, colg. e anot. por António Brázio, Segunda Série, vol. 7, Agência Geral do Ultramar, Lisboa, 2004.
- Altamiras J. (1745), *Nueva Arte de Cocina*, La Val de Onsera, Huesca, 1994.
- Anchieta, J. de (1933), *Cartas, Informações, Fragmentos Históricos e Sermões (= Cartas Jesuíticas III – 1554-1594)*, Civilização Brasileira, Rio de Janeiro.
- Andrade, F. de (1582, 1961), *Relação das ilbas de Cabo Verde e da Guiné, Francisco de Andrade, 26 de Janeiro de 1582 — Monumenta Missionária Africana*, colg. e anot. por António Brázio, Segunda Série, vol. 3, Agência Geral do Ultramar, Lisboa, 1961.
- Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, e Copeiros e mais Pessoas que se ocupam em fazer Doces e Conservas com Frutas de várias qualidades e outras muitas Receitas particulares da mesma Arte*, estudo e actualização do texto de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga (2004), Colares, Sintra.

- Aulete, F. J. C. (1881), *Dicionario contemporaneo da lingua portugueza feito sobre um plano inteiramente novo*, planificação de Francisco Júlio Caldas Aulete, elaboração posterior de António Lopes dos Santos Valente, Imprensa Nacional, Lisboa.
- Barros, A. (2013), *As receitas de um frade português do século XVI*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Barros, J. de (1932), *Asia. Década Primeira – Asia de João de Barros. Dos feitos que os Portugueses fizeram no descobrimento e conquista dos mares e terras de Oriente. Primeira Década*, edição revista e prefaciada por António Baião conforme a edição Princeps, *Scriptores Rerum Lusitanarum – Série A*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Barros, J. J. S. de (1990), “Memória sobre as Causas da Diferente População de Portugal em diversos Tempos da Monarquia”, in *Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas Conquistas (1789-1815)*, tomo 1, prefácio de M. Jacinto Nunes, Banco de Portugal, Lisboa, 99-117.
- Pereira, B. (1697), *Thesouro da lingua portugueza*, ex Typographia Academiae, Évora.
- Bluteau, R. (1712-1728), *Vocabulario Portuguez & Latino* vol. 1-4, Coimbra, Colégio das Artes, 1712-1713; vol. 5-8, Lisboa, Pascoal da Sylva, 1716-1721, Suplemento ao Vocabulario Portuguez e Latino, 2 vol., Lisboa, Joseph Antonio da Sylva, 1727, Patriarcal Officina da Musica, 1728.
- Brásio, A. (1961), *Monumenta Missionária Africana*, Segunda Série, vol. 3, Agência Geral do Ultramar, Lisboa.
- Cadamosto, A. (1455-1456), “Itinerarium Portugallensium e Lusitania in Indiam et Inde in Occidentem et Demum ad Aquilonem” in Fernandes, V. M. de M. (1998), *O Itinerarium Portugallensium. As viagens de Luís de Cadamosto (1455-1456)*, dissertação de Mestrado em Literaturas Clássicas apresentada à Universidade de Coimbra, exemplar policopiado.
- Caderno do Refeitório. Comezainas, Mezinhas e Guloseimas*, apresentação e notas de Luís Filipe Coelho, L. Luís Ruas, 2ª ed., Barca Nova, Lisboa [s.d.].
- Caminha, P. V. de (1500), “Carta a el-Rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil”, in J. R. Magalhães, J. P. Salvado (coords.) (2000), *A Carta de Pêro Vaz de Caminha*, leitura paleográfica de E. Borges Nunes, actualização ortográfica e notas de M. Viegas Guerreiro, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Imprensa Nacional, Casa da Moeda, Lisboa.
- Cardim, F. (1583-1601), *Tratados da Terra e Gente do Brasil*, transcrição do texto, introdução e notas por Ana Maria Azevedo, Comissão Nacional para as Comemorações dos descobrimentos Portugueses, Lisboa, 1997.
- Chancelaria de D. Dinis – Livro II*, Terra Ocre e Centro de História da Sociedade e da Cultura, Coimbra, 2012.
- Diário do Povo (1989), *Nossa comida regional: prato pra cabra macho*.
- Faria, M. S. de (1655 ed. 1740), *Notícias de Portugal*, Lisboa.
- Fernandes, V. (1958), *Manuscrito Valentim Fernandes — Monumenta Missionária Africana*, colg. e anot. por António Brásio, Segunda Série, vol. I, Agência Geral do Ultramar, Lisboa.

- Fonseca, F. S. da (1626), *Regimento pera conservar a saude e vida. Em dous Dialogos. O primeiro trata do regimento das seis cousas não naturais. O segundo, de qualidades do Ar; de sítios, & mantimentos do termo da cidade de Lisboa*, Geraldo da Vinha, Lisboa.
- \*Gândavo, P. de M. (1576), *História da Província de Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil, dirigida ao muito ilustre senhor Dom Leonis Pereira, governador que foi de Malaca e das mais partes do Sul da India*, typographia da Academia Real das Sciencias, Lisboa. Nota prévia de Francisco Leite de Faria, Lisboa, Biblioteca Nacional, 1ª edição fac-similada, 1984, edição fac-similada, Biblioteca Nacional, Lisboa.
- Gândavo, P. de M. (2004), *História da Província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil*, prefácio de Cleonice Berardinelli, introdução de Sheila Moura Hue, modernização do texto e notas de Sheila Moura Hue e Ronaldo Menegaz, revisão das notas botânicas e zoológicas de Ângelo Augusto dos Santos, Assírio & Alvim, Lisboa.
- Gândavo, P. de M. (2008), *Tratado da Terra do Brasil. História da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil*, Senado Federal, Conselho Editorial, Brasília.
- Henriques, F. da F. (1721), *Anchora Medicinal para conservar a vida com saude*, Impressa por ordem, & despeza do Excellentissimo Senhor Marquez de Cascaes, Conde de Monsanto, Officina da Musica, Lisboa Ocidental.
- Henriques, F. da F. (1721), *Âncora Medicinal. Para conservar a vida com saúde. Os segredos da nutrição*, coordenação de Pedro Vasconcelos, colaboração de Paulo Sousa, António Correia e Isabel Coelho, Pluma, Galamares, 2000.
- Jesus, R. de (1683). *Monarquia Lusitana: Parte Sétima*, Imprensa Nacional/Casa da Moeda, Lisboa, 1985.
- Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários d'este Convento de Santa Clara d'Évora* (1729), apresentação e notas de Manuel Silva Lopes, Barca Nova, Lisboa, 1988.
- Livro (O) de Receitas da Última Freira de Odivelas*, introdução, actualização do texto e notas de Maria Isabel de Vasconcelos Cabral, Verbo, Lisboa, São Paulo, 2000.
- Martinez Montañó, F. (1790, 14ª ed.), *Arte de Cozina, Pasteleria, Vizcocheria, y Conservaria*, Madrid.
- Mesquita, J. M. de C. (1990), “Extracto da Memoria sobre o Destroço Actual das Creações do Gado Vacum” in *Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas Conquistas (1789-1815)*, tomo 4, prefácio de M. Jacinto Nunes, Banco de Portugal, Lisboa, 315-320.
- Monardes, N. (1580), *Primera y Segunda y Tercera Partes de la Historia Medicinal*, Fernando Diaz, Sevilla.
- Silva, A. de M. (1789), *Diccionario da lingua portugueza*, Typographia Lacerdina, Lisboa.
- Münzer, J. (1958), *De inventione Africae maritimae et occidentalis videlicet Geneae per Infantem Henricum Portugalliae — Monumenta Missionária Africana*, colg. e anot. por António Brázio, Segunda Série, vol. I, Agência Geral do Ultramar, Lisboa.
- O dia (1989), *O comer típico do Piauí*. 19 e 20 de fevereiro de 1989: 11.
- O dia (1979), *Pratos típicos não são bem divulgados*. 15 de setembro de 1979: 11.

- Orta, G. da (1983), *Colóquio dos Simples e Drogas da Índia*, Imprensa Nacional, Lisboa.
- Pereira, D. P. (1991), *Esmeraldo de Situ Orbis – Esmeraldo de Situ Orbis de Duarte Pacheco Pereira*, edição crítica e comentada por Joaquim Carvalho, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa.
- Pereira, D. P. (1892), *Esmeraldo de situ orbis*, edição de Rafael Eduardo de Azevedo Basto, Imprensa Nacional, Lisboa.
- Pinto, L. M. da S. (1832), *Dicionario da Lingua Brasileira*, Typographia de Silva, Ouro Preto.
- Pitta, S. da R. (1730), *Historia da America Portugueza*, Oficina de José António da Silva, Lisboa Ocidental.
- Rigaud, L. (1780), *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, Colares Editora, Sintra.
- Rodrigues, D. (1680), *Arte de Cozinha*, Colares Editora, Sintra.
- Santos, C. R. A. dos (2005), “A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa”, *História Questões & Debates* 42: 11-25.
- Shoberl, F. (1821), *Africa, containing a description of the manners and customs, with some historical particulars of the Moors of the Zahara, and of the Negro nations between the rivers Senegal and Gambia*, Ackermann, London.
- \*Sousa, G. S. de (1587), *Notícia do Brasil*, direcção e comentário de Luís de Albuquerque, transcrição em português actual de Maria da Graça Pericão, Alfa, Lisboa, 1989.
- Sousa, G. S. de (1587), *Notícia do Brasil*, 1, Pirajá da Silva (int., coment. e notas), São Paulo, Livraria Martins Editora, [s.d.]. Outra edição: São Paulo, Ministério da Educação e da Cultura do Brasil, São Paulo, 1974.
- Sousa, G. S. de (1587), *Tratado descritivo do Brasil em 1587*, por Francisco Adolpho Varnhagem, vol. 117, Companhia Editora Nacional, Biblioteca Pedagógica Brasileira, série 5ª, Brasileira, São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre, 1938.
- Tinoco, A. V. (1578), *Relação do Capitão António Velho Tinoco — Monumenta Missionária Africana*, colig. e anot. por António Brázio, Segunda Série, vol. I, Agência Geral do Ultramar, Lisboa, 1958.
- Zurara, G. E. de (1981), *Crónica de Descobrimento da Guiné — Crónica dos feitos notáveis que se passaram na conquista de Guiné por mandado do Infante D. Henrique*, versão atualizada do texto por Torquato de Sousa Soares, vol. 2, Lisboa.

## FONTES ORAIS

- Meneses, Z. A. S. (2013), Entrevista concedida a Samara Mendes Araújo Silva em 16 de fevereiro de 2013, Parnaíba.
- Oliveira, B. de (2013), Entrevista concedida a Samara Mendes Araújo Silva em 22 de janeiro de 2013, Simplício Mendes (PI).
- Oliveira, V. R. C. (2013), Entrevista concedida a Samara Mendes Araújo Silva em 22 de janeiro de 2013, Simplício Mendes (PI).
- Sousa, J. B. de (2013), Entrevista concedida a Samara Mendes Araújo Silva, 13 de março de 2013.

## ESTUDOS

- Abdala, M. C (2006), “Sabores da tradição”, *Revista do Arquivo Público Mineiro* 1: 118-129.
- Aguilera, C. (2001), *História da alimentação mediterrânica*, Terramar, Lisboa.
- Albuquerque, L. (2001), “O descobrimento das ilhas de Cabo Verde”, in M. E. M. Santos, L. de Albuquerque (coords.), *História Geral de Cabo Verde*, vol. 1, Instituto de Investigação Científica Tropical de Portugal, Lisboa / Instituto de Investigação Cultural de Cabo Verde, Cidade da Praia, 23-39.
- Algranti, L. M. (2001-2002), “Doces de Ovos, Doces de Freiras: a Doçaria dos Conventos Portugueses no Livro de Receitas da Irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)”, *Cadernos Pagu* 17-18: 397-408.
- Almeida, L. F. de (1995), “A Aclimação de Plantas do Oriente no Brasil durante os séculos XVII e XVIII”, in *Páginas Dispersas. Estudos de História Moderna de Portugal*, Instituto de História Económica e Social, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra, 59-129.
- Amendoeira, R. (1994), “Cabo Branco”, in Luís de Albuquerque (dir.), Francisco Contento Domingues (coord.), *Dicionário de História dos Descobrimentos Portugueses*, vol. 1, Editorial Caminho, Lisboa.
- Andrade, C. D. de. (1998), “Imagem de Cascudo”, *Revista Província* 2: 15-16.
- Arruda, J. J. de A. (1986), “A Produção Económica”, in M. B. N. da Silva (coord.), J. Serrão, A. H. de O. Marques (dirs.), *O Império Luso-Brasileiro, 1750-1822 (=Nova História da Expansão Portuguesa*, vol. 8, Lisboa, Estampa, Lisboa), 100-108.
- Asfora, W., Saldarriga, G. E. (2013), “A Decade or Research in Ibero-America”, *Studia Alimentorum 2003-2013, Food & History* 10.2: 201-214.
- Astell A. (2006), *Eating Beauty. The Eucharist and the spiritual arts of the Middle Ages*, Cornell University, Ithaca.
- Balhana, A. P. (2002), *Un Mazzolino de Fiori*, Imprensa Oficial: Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Curitiba.
- Balhana, A. P., Machado, B. P., Westphalen, C. M. (1969), *História do Paraná*, vol. 1, Grafpar, Curitiba.
- Barreira, I. A. F., Vieira, M. S. A. (2007), “O sertão na cidade e a invenção das tradições”, in A. J. de Lima (org.), *Cidades brasileiras: atores, processos e gestão pública*, Autêntica, Belo Horizonte.
- Beekes, R. (2010) *Etymological Dictionary of Greek*, Leiden, Boston, Brill.
- Bellini, L. (1999). “Notas sobre cultura, política e sociedade no mundo português do século XVI”, *Tempo. Revista do Departamento de História da UFF* 4.7: 143-167.
- Bello, A. M. O (1996). *Culinária portuguesa*, Assírio e Alvim, Lisboa.
- Black, M. (1985), *Food and Cooking in 19th Century Britain: History & Recipes*, English Heritage, Londres.
- Black, M. (1985, 3ª ed.), “Victorian Britain”, in M. Black, *A Taste of History. 10 000 Years of Food in Britain*, British Museum Press, Londres.
- Bondar, G. (1938), *A Cultura do Cacao na Bahia*, Empresa Gráfica da Revista dos Tribunais, São Paulo.

- Borges, N. C. (2013), *Doçaria Conventual de Lorvão*, Câmara Municipal de Penacova, Penacova.
- Braga, I. D. (2011), “A América à Mesa do Rei”, in A. I. Buescu, D. Felismino (coord.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Temas e Debates, Círculo de Leitores, Lisboa, 336-349.
- Braga, I. D. (2004), “O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques”, in I. D. Braga, *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Colares Editora, Sintra, 61-99.
- Braga, I. D. (2005), “Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade em Portugal no século XVIII”, in *Cultura, Religião e Quotidiano. Portugal século XVIII*, Hugin, Lisboa, 165-231.
- Braga, I. D. (2007), *A Herança das Américas em Portugal. Trópico das Cores e dos Sabores*, CTT Correios, Lisboa.
- Braga, I. D. (2010), “Brasileiros em Portugal.: Transmissões, Recepções e Transformações Alimentares”, *Horizontes Antropológicos* 33: 197-224.
- Braga, I. D. (2011a), *Sabores do Brasil em Portugal. Descobrir e Transformar novos Alimentos (séculos XVI-XXI)*, Editora Senac de São Paulo, São Paulo.
- Braga, I. D. (2011b), “A América à Mesa do Rei”, in A. I. Buescu, D. Felismino (coord.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa, 336-349.
- Braga, I. D. (2012), “Produits Américains dans l’Alimentation Portugaise”, in J-P. Poulain (coord.), *Dictionnaire des Cultures Alimentaires*, PUF, Paris, 1096-1101.
- Braga, I. D. (2014), “*A Doçaria num Receituário Conventual Masculino. O Caderno do Refeitório de 1743*”, in I Jornadas de Doçaria Conventual, Tibães.
- Brasil (2000), Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, *Brasil: 500 anos de povoamento*, IBGE, Rio de Janeiro.
- Brasil (2006), Ministério da Cultura, *Queijo Artesanal de Minas. Dossiê Interpretativo*, MinC, Brasília.
- Braudel, F. (1992), *Civilização Material, Economia e Capitalismo séculos XV-XVIII*, vol. 1, Teorema, Lisboa.
- Braudel, F. (2005), *Civilização Material, Economia e Capitalismo, séculos XV-XVIII. As Estruturas do cotidiano*, Martins Fontes, São Paulo.
- Buescu, A. I., Felismino, D. (coord.) (2013), *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séc. XIII-XVIII)*, Círculo de Leitores / Temas e Debates, Lisboa.
- Burkert, W. (1993), *Structure and History in Greek Mythology and Ritual*, Baltimore.
- Capela, J. V. E. (1987), *Entre Douro e Minho 1750-1830. Finanças, Administração e Bloqueamentos Estruturais no Portugal Moderno*, vol. 1, dissertação de Doutorado em História Moderna e Contemporânea apresentada à Universidade do Minho.
- Caputo, A. C., Melo, H. P. (2009), “A Industrialização Brasileira nos Anos de 1950: Uma Análise da Instrução 113 da SUMOC”, *Revista Estudos Econômicos* 39.3: 513-538.
- Cardoso, J. A. (1986), *Atlas Histórico do Paraná*, Livraria do Chain Editora, Curitiba.
- Carneiro, H. (2003), *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, Campus, Rio de Janeiro.

- Carneiro, M. L. T. (2011), “Literatura de Imigração: memórias de uma diáspora”, *Acervo* 10.2: 147-164.
- Carneiro, S. A. (2009), “A história (1576) de Pero de Magalhães Gândavo: notas para uma releitura desde a retórica e a gramática”, *Locus: Revista de História* 15.2: 71-83.
- Carney, J. A. (2002), *Black Rice. The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*, Harvard University Press, Harvard.
- Carvalho, D. A. (2005), *Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890 - 1940)*, tese de Doutorado em História apresentada à Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Carvalho, J. (2008), *Honorius Augustodunensis e O Elucidarium. Um estudo sobre a reforma, o diabo, o fim dos tempos*, dissertação de Mestrado em História Social apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de São Paulo, São Paulo.
- Cascudo, C. (2004, 3ª ed.), *História da Alimentação no Brasil*, Global, São Paulo.
- Cascudo, L. C. (1983), *História da Alimentação no Brasil*, vols. 1-2, Editora da Universidade de São Paulo, Belo Horizonte, Itatiaia, São Paulo.
- Casilho, R. B. C. (2005), *Arte e gastronomia do Paraná*, Solar do Rosário, Curitiba.
- Casimiro, T. (2013), “Faiança portuguesa: datação e evolução crono-estilística”, *Revista Portuguesa de Arqueologia* 16: 351-367.
- Cavalcanti, M. L. V. de C.; Vilhena, L. R. da P. (1990), “Traçando fronteiras: Florestran Fernandes e a Marginalização do Folclore”, *Estudos Históricos* 3.5: 75-92.
- Chaillet, J. (2009), “Les trois jardins d'éternité”, *Historia-Thématique* 117: 12-15.
- Chantraine, P. (1968), *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, Histoire des Mots, Paris.
- Cherubini, G. (1989), “O camponês e o trabalho no campo”, in J. Le Goff, J. (dir.). *O homem medieval*, Editorial Presença, Lisboa.
- Cheung, T. L., Batalha, M. O., Lambert, J. L., (2011), “Tipologia e representações da comida para brasileiros urbanos”, in *Anais do III Colóquio Agricultura Familiar Desenvolvimento Rural*, Porto Alegre.
- Chocolate* (2003), tradução de Ana Maria Chaves, Asa, Porto.
- Coelho M. H. C. (1984) “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos”, *Separata da Revista de História Económica e Social* 12: 91-101.
- Coelho, M. H. C. (2005), “Ao correr do vinho: ‘governança’ e ‘desgovernança’ dos homens”, *Portefólio* 1: 112-121.
- Coelho, M. H. C., Santos, J. M. (2013), “A aculturação alimentar no Império Luso-Brasileiro”, in A. S. Pinto et alii (coord.), *Brasil e Portugal: unindo as duas margens do Atlântico*, Academia Portuguesa da História, Lisboa, 53-72.
- Consigliere C., Abel M. (2007, 8ª ed.), “A contribuição portuguesa”, in C. Fernandes, *Viagem gastronômica através do Brasil*, Senac São Paulo, Estudo Sonia Robatto, São Paulo.
- Corrêa do Lago, L. A. (2014), *Da escravidão ao trabalho livre: Brasil 1550-1900*, Companhia das Letras, São Paulo.

- Correia, P. C. (2007), *A Mandioca: do Brasil para a Costa Ocidental Africana (1550-1650)*, tese de Dissertação de Mestrado em Cultura e História do Brasil apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa.
- Costa, A. L. P., Santana, M. O. R. (2006), “Documentação foraleira dionisina de alguns concelhos do Alto Trás-os-Montes”, *Revista Galega de Filoloxía* 7: 117-141.
- Cristóvão, F. (2003) “Um bom itinerário, um bom mapa, uma boa viagem... (ou a Geografia, a História e a Literatura na intertextualidade da Literatura de Viagem)” in M. G. M. Ventura, L. J. S. Matos (coords.), *As novidades do Mundo. Conhecimento e representação na Época Moderna*, Actas das VIII Jornadas de História Ibero-Americana/XI Reunião Internacional de História da Náutica e da Hidrografia, Edições Colibri, Lisboa, 209-224.
- Cunha, A. G. da (2010, 4ª ed.), *Dicionário etimológico da língua portuguesa*, Lexicon, Rio de Janeiro.
- De la Mota, I. H. (1992), *El Libro del Chocolate*, Pirâmide, Madrid.
- Delumeau, J. (2002), *Une histoire du Paradis. Volume 1: Le jardin des délices*, Hachette Littératures, Collection Pluriel, Paris.
- Demeterco, S. M. da S. (1998), *Doces Lembranças: Cadernos de Receitas e Comensalidade. Curitiba: 1900-1950*, dissertação de Mestrado apresentada à Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Dias, M. N. (1983, 2ª ed.), “Cacau”, in Joel Serrão (dir.), *Dicionário de História de Portugal*, vol. 1, Figueirinhas, Porto, 419-423.
- Dias, P. B. (2008), “A Linguagem dos Alimentos nos textos bíblicos: sentidos para a fome e para a abundância”, *Humanitas* 60: 157-175.
- Dias, P. B. (2012), “Em defesa do vegetarianismo: o lugar de Porfírio de Tiro na fundamentação ética da abstinência da carne dos animais”, in C. Soares, P. Dias (eds.), *Contributos para o Estudo da Alimentação na Antiguidade*, Coimbra, 81-92.
- Dias, P. B. (2013), “O retorno à felicidade original — uma leitura retrospectiva do *Cântico dos Cânticos*” in *V Congresso Internacional e interdisciplinar A Imagética da Felicidade*, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa.
- Dias, P. B. (2014), “*De Spiritu Gastrimargiae* — distopia alimentar e gula na representação do inferno na tradição moral ocidental”, in C. Soares, I. C. Macedo (eds.), *Ensaio sobre património alimentar Luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 71-88.
- Domingues, F., Guerreiro, I. (1988), “A vida a bordo na Carreira da Índia (Século XVI)”, *Separata da Revista da Universidade de Coimbra* 34: 185-225.
- Douglas, M. (1972), “Decyphering a meal”, *Daedalus* 10: 61-81.
- Fernandes C. (2007, 8ª ed.), *Viagem gastronômica através do Brasil*, Senac São Paulo, Estudo Sonia Robatto, São Paulo.
- Fernandes, F. R. (2012), “As crônicas e as chancelarias régias: a natureza e os problemas de aplicação das fontes medievais portuguesas”, *Revista Ágora*, 16: 77-94.
- Ferrão, J. E. M. (2005, 3ª ed.), *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*. edição revista, atualizada e com nova iconografia, Instituto de Investigação Científica Tropical, Fundação Berardo, Chaves Ferreira – Publicações, Lisboa.

- Ferrão, J. E. M. (2013), “Na linha dos descobrimentos dos séculos XV e XVI Intercâmbio de plantas entre a África Ocidental e a América”, *Revista de Ciências Agrárias*, 36.2: 250-269.
- Ferrão, J. M. (1986), “Transplantação de Plantas de Continentes para Continentes no século XVI”, *História e Desenvolvimento da Ciência em Portugal*, 2: 1085-1139.
- Ferrão, J. M. (1990), “Difusão das Plantas no mundo através dos Descobrimentos”, *Mare Liberum* 1: 131-142.
- Ferrão, J. M. (1999, 3ª ed.), *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*, Instituto de Investigação Científica Tropical, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Lisboa.
- Fiamoncini, C. (2011), *Em defesa da saúde e do amparo: imigrantes portugueses em Curitiba (1898 – 1930)*, dissertação de Mestrado em História apresentada à Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Flandrin, J., Montanari, M. (2013, 7ª ed.) (dirs.), *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo.
- Fonseca, J. A. da (2001), “Tratado da Terra do Brasil de Pêro de Magalhães Gândavo – uma primeira visão do paraíso”, *Da visão do paraíso à Construção do Brasil*. Actas do II Curso de Verão da Ericeira, Mar de Letras Editora, Ericeira, 47-57.
- Fonseca, J. A. da (2013), “Os três Peros que interessam à história do Brasil”, in A. S. Pinto et alii (coord.), *Brasil e Portugal: unindo as duas margens do Atlântico*, Academia Portuguesa da História, Lisboa, 224-272.
- Fourquin, G. (1987), *Senhorio e Feudalidade na Idade Média*, Edições 70, Lisboa.
- Frighetto, F. R. F. (2001/2003), “Poder e sociedade na Península Ibérica”, *Revista de Ciências Humanas* 10: 123-133.
- Frisk, H. (1960-7), *Griechischesetymologisches Wörterbuch*, Heidelberg.
- Fugmann, W. (2008), *Os Alemães no Paraná*, Editora da Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa.
- Gardiner, E. (1989), *Visions of Heaven and Hell Before Dante*, New York.
- Gaspard-David, E. (1991), *L'Homme et le Chocolat*, Le Léopard d'Or, Lyon.
- Giard, L. (1996), “Cozinhar”, in M. de. Certeau, *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*, Vozes, Petrópolis, 211-332.
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2013), *Cozinhando a tradição — festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense*, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Gimenez, J. C. (2005), *O papel político da Rainha Isabel de Portugal na Península Ibérica: 1280 – 1336.*, tese de Doutorado apresentada à Universidade Federal do Paraná. Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Curitiba.
- Cruells, M. G. (1999), “Las Plantas Americanas que Revolucionaron los Guisos, Aderezos y Repostería de la Comida Occidental”, in *Los Sabores de España y America. Cultura y Alimentación*, La Val de Onsera, Huesca, 213-230.
- Godinho, V. M. (1983, 2ª ed.), *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. 4, Presença, Lisboa.

- Gomes, J. (2014), “Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652)”, in C. Soares, I. Macedo (eds.), *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Gomes, J. P. (2012), *Faiança portuguesa na capital do Brasil Seiscentista*, dissertação de Mestrado em História de Arte apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Gomes, L. G., Barbosa, L. (2004), “Culinária de Papel”, *Estudos Históricos* 33: 3-23.
- Gonçalves, I. (1997), “À mesa, com o rei de Portugal (séculos XII-XIII)”, *Revista da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra*. História. 14: 15-32.
- Gonçalves, I. (1999), “Sobre o pão medieval minhoto: o testemunho das inquirições de 1258”, *Arqueologia Medieval: Revista do Campo Arqueológico de Mértola*, 6: 227-243.
- Gonçalves, I. (2011, 2ª ed.), “A alimentação”, in J. Mattoso (dir.), *História da vida privada em Portugal – Idade Média*, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 226-259.
- Gras I Casanovas, M. M. (1996), “Cuerpo y Alma en el Carmelo Descalzo Femenino. Una Aproximación a la Alimentación Conventual en la Cataluña Moderna”, *Studia Historica. Historia Moderna* 14: 216-217.
- Grieco, A. J. (2013, 7ª ed.), “Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença”, in J. Flandrin, M. Montanari (dirs.), *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 466-477.
- Grottanelli, C. (1998), “A carne e seus ritos.”, in J. Flandrin, M. Montanari (dirs.). *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 121-136.
- Hamilton, C. Y. (2005), *Os sabores da lusofonia – encontro entre culturas*, Senac Nacional, São Paulo.
- Harnik, G. F. (1996), “Religion and Food: An Anthropological Perspective”, *Journal of the American Academy of religion* 63.3: 565-582.
- Harwich, N. (1992), *Histoire du Chocolat*, Editions Desjonquères, Paris.
- Havik, J. (2002), “A dinâmica das relações de gênero e parentesco num contexto comercial: um balanço comparativo da produção histórica sobre a região da Guiné-Bissau - séculos XVII e XIX”, *Afro-Ásia* 27: 79-120.
- Hawthorne, W. (2003), *Planting Rice and Harvesting Slaves Transformations along the Guinea-Bissau Coast, 1400-1900*, Hienemann, Portsmouth.
- Henriques, I. C., Margarido, A. (1989), *Plantas e conhecimento do mundo nos séculos XV e XVI*, Publicações Alfa, Lisboa.
- Holanda, S. B. de (1987), *História Geral da Civilização Brasileira*, Editora Bertrand Brasil, São Paulo.
- Horta, J. (1991), “A representação do Africano na literatura de viagens, do Senegal à Serra Leoa (1453-1508)”, *Mare Liberum* 2: 209-339.
- Horta, J. (1995), “Entre história europeia e história africana, um objecto de charneira: as representações”, in *Actas do colóquio Construção e ensino da História de África*, Grupo de Trabalho do Ministério da Educação para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, Lisboa, 189-200.

- Horta, J. (2005), “O nosso Guiné: representações luso-africanas do espaço guineense (sécs. XVI-XVII)”, in *Actas do Congresso Internacional “O Espaço Atlântico de Antigo Regime: poderes e sociedades”*, Lisboa.
- Huetz de Lempis, A. (1996), “Boissons Coloniales et Eessor du Sucre”, in J-L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *Histoire de l’Alimentation*, Fayard, Paris, 629-641.
- Jesus da Costa, A. (1996), “Chancelaria Real Portuguesa e os seus registos, de 1217 a 1438”, *Revista da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra* 13: 71-102.
- Jouanna, J. (2012), “Dietetics in Hippocratic medicine: definition, main problems, discussion”, in *Greek medicine from Hippocrates to Galen. Selected Papers*, Leiden, Boston, 137-153.
- Jungues, C. (2011), “Um prato cheio de história”, *Jornal Gazeta do Povo*. Curitiba, 24 nov. (<http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/especiais/litoral/um-prato-cheio-de-historia-994v4bxu6fr5ksqyczbihzivi>, consultado em 02.06.2015).
- Katz S. H. (2003), *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 vols., Charles Scribners & Sons, New York.
- Khodorowsky, K., Robert, H. (2001), *100% Chocolat. La Sage du Chocolat enrobée de 40 Recettes Gourmandes*, Paris.
- Klein, H. S. (1993, 2ª ed.), “A integração social e econômica dos imigrantes portugueses no Brasil no fim do século XIX e no século XX”, *Revista Análise Social* 28.121: 235-265.
- Landy F. (1979), “The song of songs and the garden of Eden”, *Journal of Biblical Literature* 98.4: 513-528.
- Laurieux, B., Bruegel, M. (2002), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette Littératures, Paris.
- Lawless, H. T. et alii (eds.) (1991), *Sensory Science Theory and the applications in foods*, CRC Press, Boca Raton.
- Le Cointe, P. (1934, 2ª ed.), *A Cultura do Cacau na Amazônia*, Tipografia do Ministério da Agricultura, Rio de Janeiro.
- Le Mao, C. (2002), “A la Table du Parlement de Bordeaux: Alimentation et Auto-Alimentation chez les Parlementaires Bordelais au début du XVIII<sup>e</sup> siècle”, in *Du Bien Manger et du Bien Vivre à travers les Ages et les Terroirs*, Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine, Paris, 125-158.
- Leão, D. (2011), “Autoctonia, filiação legítima e cidadania no Íon de Eurípidés”, *Humanitas* 60: 105-122.
- Lima, M. L. S. (2000), *Confluências das línguas caboverdiana e portuguesa. Perspectiva interdisciplinar*, tese de dissertação de Mestrado em Estudos Africanos apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto.
- Lima, V. C. (2010), *A anatomia do acarajé e outros escritos*, Corrupio, Salvador.
- Lopes, M. S. (2002), *Ao Cheiro desta Canela. Notas para a História de uma Especiaria Rara*, Montepio Geral, Público, Lisboa.
- Lucidi, V., Milano, S. (coords.) (s.d.), *Guiné-Bissau da terra à mesa. Produtos e pratos tradicionais*, Fundação Slow Food para a Biodiversidade/Slow Food Foundation. (<http://www.slowfoodfoundation.com/en/publications/27/publications>, consultado em 12.01.2015).

- Luna, F. V. (2009), *Escravidismo em São Paulo e Minas Gerais*, EDUSP/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo.
- Machado, J. M. (1984), “Alimentos Antigos e Alimentos Novos”, *Anais da Academia Portuguesa da História* 29: 505-524.
- Machado, J. P. (1992), *Terras de Além: no Relato da Viagem de Vasco da Gama*, Coimbra.
- Maciel, M. E. (2004), “Uma cozinha à brasileira”, *Estudos Históricos* 33: 25-39.
- Marcadé, J. (1991), “O Quadro Internacional e Imperial”, in F. Mauro (coord.), *O Império Luso-Brasileiro. 1620-1750*. (= *Nova História da Expansão Portuguesa*, direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. 7), Estampa, Lisboa, 17-90.
- Margarido, A. (1983), “Les Relations Culturelles du Côté du Corps: La Nouriture et le Vêtement”, *Les Rapports Culturels et Littéraires entre le Portugal et la France*, Fundação Calouste Gulbenkian, Paris, 449-450.
- Margarido, A. (1994), *As Surpresas da Flora no Tempo dos Descobrimientos*, Elo, Lisboa.
- Marinho, F. F. (2004), *Câmara Cascudo em Portugal e o “I Congresso Luso-Brasileiro de Folclore”*, Sebo Vermelho, Natal.
- Marques A. H. O. (1987, 5ª ed.), “A Mesa”, in *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da Vida Quotidiana*, Sá da Costa, Lisboa.
- Marreiros, R. (2012), “Nota explicativa”, in *Chancelaria de D. Dinis – Livro II*, Terra Ocre e Centro de História da Sociedade e da Cultura, Coimbra.
- Martín, J. (2002), *Vino y cultura en la Edad Media*, Centro de la Uned de Zamora, Zamora.
- Martins, R. (1995), *Terra e gente do Paraná*, Coleção Farol do Saber, Curitiba.
- Mattoso, J. (1982), “A guerra civil de 1319-1324”, in *Estudos de história de Portugal. Vol. 1 – Séculos X-XV*, Estampa, Lisboa, 163-176.
- Mattoso, J. (1988a), *Identificação de um país: ensaio sobre as origens de Portugal (1096-1325)*, vol. 1 – Identificação, Estampa, Lisboa.
- Mattoso, J. (1988b), *Identificação de um país: ensaio sobre as origens de Portugal (1096-1325)*, vol. 2 – Composição, Estampa, Lisboa.
- Mattoso, J. (coord.) (1993), *História de Portugal: a monarquia feudal (1096-1480)*, Estampa, Lisboa.
- Mauro, F. (1997), *Portugal, o Brasil e o Atlântico: 1570-1670*, vol. 1, Estampa, Lisboa.
- Meneses, J. N. C. (2000), *O Continente Rústico. Abastecimento Alimentar nas Minas Gerais Setecentistas*, Maria Fumaça, Diamantina.
- Miguel, C. S. (1981), “Batata”, in J. Serrão (dir.), *Dicionário de História de Portugal* 1, Figueirinhas, Porto, 317.
- Miller, M. (1983), *The Autochthonous Heroes of Athens from the Classical to the Hellenistic Period*, Harvard.
- Mintz, S. W. (2001), “Comida e antropologia: uma breve revisão”, *Revista Brasileira de Ciências Sociais* 16.47: 31-41.
- Mizga, E. (2008), “A tradição caiçara agora bem perto de você”, *Ecovia* 57: 6-8.
- Monod, T., Mauny, R., Duval, G. (1959), *De la première découverte de la Guinée: récit / par Diogo Gomes*, C.E.G.P., Bissau.

- Monod, T., Mota, A. V. da, e Mauny, R. (1951), *Description de la Côte Occidentale d'Afrique: Sénégal au Cap. de Monte, Archipels: 1506-1510* / par Valentim Fernandes, C.E.G.P., Bissau.
- Montanari, M. (2013, 2ª ed.), *Comida como cultura*, Senac, São Paulo.
- Montanari, M., Ilaria, P. (2012), “Entre le ventre et la gueule, dans la culture médiévale”, in K. Karila-Cohen, F. Quelie (coord.), *Le corps du Gourmand*, D'Héraclès à Alexandre le Bien Heureux, PUF, Tours.
- Moraes, M. A. de (2010), *Câmara Cascudo e Mário de Andrade: cartas 1924-1944*, Global, São Paulo.
- Morais, L. P. de (2011), “Comida, Identidade e Patrimônio: articulações possíveis”, *História Questões & Debates (Além da cozinha e da mesa: história e cultura da alimentação)* 28.54, 227-254.
- Moreira, S. A. (2010), “Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos”, *Ciência e Cultura* 62.4: 23-26, SBPC, Unicamp, São Paulo.
- Most, G. W. (2006), *Hesiod*, Loeb, London.
- Mota, A.T. (1950), *Topónimos de origem portuguesa na Costa Ocidental de Africa desde o Cabo Bojador ao Cabo de Santa Caterina*, Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, Bissau.
- Nadalin, S. O. (2001), *Paraná: ocupação do território, população e migrações*, Editora UFPR, Curitiba.
- Oliveira, A. (2002), “Diogo Gomes: trato e diplomacia ao serviço da Expansão”, *Revista da Faculdade de Letras – História* 3: 163-184.
- Ornellas e Castro, I. (1997), *O livro de cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial romano*, Colares Editora, Sintra.
- Ornellas e Castro, I., Braga, I. D. (2014), “Una Escritura Femenina Diferente: Los Manuscritos Culinarios Conventuales Portugueses de la Edad Moderna”, in N. B. Leturio, M. Carmen, M. Pina (dirs.), *Letras en la Celda. Cultura Escrita de los Conventos Femeninos de la España Moderna*, Iberoamericana – Vervuert, Madrid, 439-455.
- Paes Filho, F. F. (2008), *A práxis político-administrativa nos textos legais dos monarcas portugueses (séculos XIII-XIV)*, dissertação de Doutorado em História apresentada à Universidade do Porto, Porto.
- Passos, G. C. (2009), *A presença dos imigrantes portugueses no Paraná na segunda metade do século XIX*, monografia apresentada ao curso de Licenciatura e Bacharelado em História do Curso de História (bacharelado), Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Pedro, J. M. (1997), “Mulheres do Sul”, in M. Priore (org.), *História das Mulheres no Brasil*, Contexto, São Paulo.
- Pereira, A. M. (2000), *Mesa Real. Dinastia de Bragança*, Edições Inapa, Lisboa.
- Pereira, M. H. (2002), *A Política Portuguesa de Emigração (1850-1930)*, Editora Edusc, Bauru.
- Peres, H. P. (1987), “Proverbial Hospitalidade? A Revista de Imigração e Colonização e o discurso oficial sobre o imigrante (1945-1955)”, *Acervo* 10.2: 53-70.

- Pérez Samper, M. de los Á. (1996), “La Integración de los Productos Americanos en los Sistemas Alimentarios Mediterráneos”, in *XIV Jornades d’Estudis Històrics Locals. La Mediterrània Àrea de Convergència de Sistemes Alimentaris (segles V-XVIII)*, Institut d’Estudis Balearics, Palma de Maiorca, 89-148.
- Pérez Samper, M. de los Á. (1997), “Los Recetarios de Mujeres y para Mujeres. Sobre la Conservación y Transmisión de los Saberes Domésticos en la Época Moderna”, *Cuadernos de Historia Moderna* 19: 123-150.
- Pérez Samper, M. de los Á. (1998-2000), “Mujeres en Ayunas. El Sistema Alimentario de los Conventos Femeninos de la España Moderna”, *Contrastes. Revista de Historia* 11: 75-90.
- Pérez Samper, M. de los Á. (2001), “La Alimentación en Tiempos del Emperador: Un Modelo Europeo de Dimensión Universal”, in J. L. Castellano Castellano, F. S-M. González (dir.), *Carlos V. Europeísmo y Universalidad*, vol. 5, Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, Madrid, 497-540.
- Pérez Samper, M. de los Á. (2004), “Lo Scambio Colombiano e l’Europa”, in Massimo M. Montanari, e Françoise Sabban (coord.), *Atlante dell’Alimentazione e della Gastronomia. 1 (Risorse, Scambi, Consumi)*, Unione Tipografico-Editrice Torinese, SpA, Torino, 302-324.
- Pérez Samper, M. de los Á. (2012), “Recetarios Manuscritos de la España Moderna”, *Cincinnati Romance Review* 33: 46-58.
- Perrier-Robert, A. (1998), *Le Chocolat. Les Carnets Gourmands*, Editions du Chêne, Paris.
- Perrot, M. (2008), *Minha história das mulheres*, Contexto, São Paulo.
- Piazza, W. F. (2002), “Insulados no Brasil meridional – açorianos em Santa Catarina”, in V. L. M. Barroso (org.), *Açorianos no Brasil*, EST Edições, Porto Alegre, 169-176.
- Pinski, C. B., Pedro, J. M. (orgs.) (2012), *Nova História das Mulheres*, Contexto, São Paulo.
- Pizarro, J. A. de S. M. (1999), “A nobreza portuguesa no período dionisino. Contextos e estratégias (1279-1325)”, *En la España Medieval* 22: 61-176.
- Poulain, J. P., Proença, R. (2003), “O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares”, *Revista de Nutrição* 16.3: 245-256.
- Queiroz, R. de (2010, 3ª ed.), *O não me deixes: suas histórias e sua cozinha*, José Olympio, Rio de Janeiro.
- Quellier, F. (2011), *Gula: história de um pecado capital*, Editora Senac São Paulo, São Paulo.
- Ramos, A., Claro, S. (2013), *Alimentar o Corpo, Saciar a Alma. Ritmos Alimentares dos Monges de Tibães. Século XVII*, Direcção Regional de Cultura do Norte, Porto, Edições Afrontamento, Vila Real.
- Ramos, A., Soares, D., Oliveira, P. (2004-2005), “A Festa de São Bento: uma Viagem pela Gastronomia Beneditina”, *Mínia* 11.12: 73-112.
- Rego, M. (1998, 2ª ed.), *Livros Portugueses de Cozinha*, Biblioteca Nacional, Lisboa.
- Reinhardt J. C. (2012), *Diz-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*, Máquina de Escrever, Curitiba.

- Reinhardt, J. C. (2007), *Diz-me o que comes e te direi quem és — alemães, comida e identidade*, tese de Doutorado em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, apresentada à Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Reverdin, O., Grange, B. (1990), *Hérodote et les peuples non grecques*, Fondation Hardt, Vandoeuvres-Genève.
- Revez, R. (2011), “Fialho de Almeida e as Correntes estético-literárias no final do século XIX em Portugal”, *Revista de História das Ideias*, 32: 363-408.
- Rial, C. (2003), “Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade”, *Antropologia em Primeira Mão* 54: 1-24.
- Richie, C. I. A. (1995), *Comida e Civilização. De como a História foi Influenciada pelos Gostos Humanos*, Assírio & Alvim, Lisboa.
- Robinson, D. (2004), *Muslim societies in African history*, Cambridge, University Press, Cambridge.
- Roderjan, R. V. (1981), *Folclore brasileiro*: Paraná, Instituto Nacional do Folclore, Curitiba.
- Rodrigues, T. F. et alii (2008, 2ª ed.), *História da população portuguesa: das longas permanências à conquista da modernidade*, CEPESE/Edições Afrontamento Lda, Porto.
- Rojas, C. A. A. (2013), *Fernand Braudel e as Ciências Humanas*, Eduel, Londrina.
- Rolim, M. B. (1997), *Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60*, tese de Doutorado em História apresentada à Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Romm, J. (2007), “Herodotus and the natural world”, in C. Dewald, J. Marincola (eds.), *Cambridge Companion to Herodotus*, Cambridge University Press, Cambridge, 178-191.
- Rood, T. (2007), “Herodotus and foreign lands”, in C. Dewald, J. Marincola (eds.), *Cambridge Companion to Herodotus*, Cambridge University Press, Cambridge, 290-305.
- Saint-Hilaire, A. de (1978), *Viagem a Curitiba e Santa Catarina*, Itatiaia, Belo Horizonte, EDUSP, São Paulo.
- Santos, A. N., Bezerra, J. A. B. (2012), *Das terras dos carnaúbas ao sabor do sol: a carne de sol de Campo Maior*.
- Santos, C. F. M., Conceição, G. C. da, Bracht, F. (2013), “Porcos da metrópole e atuns da colônia: adaptação alimentar dos colonizadores europeus na América portuguesa quinhentista”, *Estudos Ibero-Americanos* 39.2: 344-364.
- Santos, C. R. A. dos (1984), “O custo da vida: preços de gêneros alimentícios e salários em Curitiba no durante o século XIX”, *História: Questões e Debates* 5.81: 78-99.
- Santos, C. R. A. dos (1995), *História da Alimentação no Paraná*, Fundação Cultural, Curitiba.
- Santos, C. R. A. dos (2005), “A alimentação e seu lugar na História: a preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana”, *História: Questões e Debates* 42: 11-31.

- Santos, C. R. A. dos (2007), *O direito à alimentação, saúde e doença na história*, palestra proferida na abertura do Congresso sobre o Dia Mundial da Alimentação, Centro Tecnológico da UFPR, Curitiba.
- Santos, C. R. A. dos (2008), *Os pecados e os prazeres da gula. Cadernos de Receitas como Fontes Históricas*. (<http://www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/Carlos%20Antunes.pdf>, consultado em 20.02.2015).
- Santos, C. R. A. dos (2011), “A comida como lugar da História: as dimensões do gosto”, *História: Questões & Debates* 54: 103-124.
- Santos, D. E., Fagundes, M. D. (2010), “Saúde e dietética na medicina preventiva medieval: o regimento de saúde de Pedro Hispano (século XIII)”, *História, Ciências, Saúde-Manguinhos* 17.2: 333-342.
- Santos, P. B., Rodrigues, T., Nogueira, M. S. (1987), *Lisboa Setecentista vista pelos Estrangeiros*, Livros Horizonte, Lisboa.
- Saragoça, L. (2000), *Da “Feliz Lusitânia” aos Confins da Amazónia (1615-62)*, Cosmos, Câmara Municipal de Santarém, Lisboa.
- Schwartz, S. T. B. (1988), *Segredos Internos. Engenhos e Escravos na Sociedade Colonial: 1550-1835*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Scott, A. S. (2012), “O caleidoscópio dos arranjos familiares”, in C. B. Pinski, J. M. Pedro (orgs.), *Nova História das Mulheres*, Contexto, São Paulo, 15-42.
- Scott, A. S. (2012), *Os Portugueses*, Editora Contexto, São Paulo.
- Scott, A. S. V. (2001), “As duas faces da imigração portuguesa para o Brasil”, in *Congresso de História Econômica de Zaragoza, Zaragoza*. (<http://www.unizar.es/eueez/cahe/volpiscott.pdf>, consultado em 14.01.2015).
- Serrão, J. V. (1979), *História de Portugal*, vol. 1, Editorial Verbo, Lisboa.
- Sganzerla, E., Strasburger, J. (2004), *Culinária paranaense*, Esplendor, Curitiba.
- Silva, J. C. da (2009, 2ª ed.), *Dicionário da língua portuguesa medieval*, Eduel, Londrina.
- Silva, M. B. N. (1994), “Cacau”, in M. B. N. da Silva (coord.), *Dicionário da História da Colonização Portuguesa no Brasil*, Verbo, Lisboa, 119.
- Silva, M. F. (2006), *Aristóteles. História dos Animais*, Centro de Filosofia da Universidade de Lisboa, Imprensa Nacional/Casa da Moeda, Lisboa.
- Silveira, A. H. da (1990), “Racional Discurso sobre a Agricultura e População da Província do Alentejo”, *Memórias Econômicas da Academia Real das Ciências de Lisboa para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas (1789-1815)*, tomo 1, prefácio de M. Jacinto Nunes, Lisboa, Banco de Portugal, 43-98.
- Sintra, D. G. De (2002), *Descobrimento Primeiro da Guiné — Descobrimento Primeiro da Guiné*, estudo preliminar, edição crítica, tradução, notas e comentário de Aires Nascimento, introdução histórica de Henrique Pinto Rema. Edições Colibri, Lisboa.
- Smith, W. (1873), *Dictionary of Greek and Roman Biography and Mythology*, J. Murray, Londres.

- Soares, C. (2005), “A visão do “outro” em Heródoto”, in M. C. Fialho, M. F. Silva, M. H. Rocha R. Pereira (eds.), *Génese e consolidação da ideia de Europa. Vol. I: de Homero ao fim da época clássica*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 95-176.
- Soares, C. (2013), “Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática. Classical Greek Rots in the History of Diet: Contributions of some Hippocratic Treatises”, in C. Soares (coord.), *Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade. Conferências & Debates Interdisciplinares I*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 13-36.
- Soares, C. (2014), “Pão e Vinho sobre a mesa: um “clássico” da alimentação Portuguesa; Bread & wine: a classical motif of the Portuguese Food”, in C. Soares, I. C. Macedo (eds.), *Estudos sobre o Património Alimentar Luso-brasileiro; Studies on Luso-brazilian Food Heritage*, Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume, Coimbra, 17-50.
- Sorcinelli, P. (1996), “L’Alimentation et la Santé”, in J. Flandrin, M. Montanari (dir.), *Histoire de l’Alimentation*, Fayard, Paris, 811-820.
- Sousa, D. F. F. de (2011), *A Doçaria Conventual de Coimbra*, Colares Editora, Sintra.
- Sousa, D. F. F. de (2013), *Arte Doceira de Coimbra. Conventos e Tradições. Receituários (séculos XVII-XX)*, Colares Editora, Sintra.
- Souza, L. de M. (2006), *O sol e a sombra: política e administração na América Portuguesa do século XVIII*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Suassuna, A. R. D. (2010), *Gastronomia sertaneja: receitas que contam histórias*, Editora Melhoramentos, São Paulo.
- Tempass, M. C. (2010), *Quanto mais doce melhor: um estudo antropológico das práticas alimentares da sociedade Mbyá-Guarani*, tese de Doutorado em Antropologia apresentada à Universidade Federal do Rio Grande do Norte Sul, Porto Alegre.
- Thomaz, L. F. (1995), “Especiarias do Velho e do Novo Mundo. Notas histórico-filológicas”, *Arquivos do Centro Cultural Português* 34: 219-345.
- Thomaz, L. F. (1998), *A questão da pimenta em meados do séc. XVI: um debate político do governo de D. João de Castro*, Universidade Católica Portuguesa, Centro de Estudos dos Povos e Culturas de Expressão Portuguesa, Lisboa.
- Toussaint-Samat, M. (1999), *A History of Food*, Oxford, Blackwell, Oxford.
- Venâncio R. P. (2000), “Presença portuguesa: de colonizadores a imigrantes”, in *Brasil, Brasil: 500 anos de povoamento*, IBGE, Rio de Janeiro, 61-77.
- Viana, M. (1976), *Paranaguá na história e na tradição*, Gráfica Vicentina, Paranaguá.
- Wachowicz, R. C. (2010), *História do Paraná*, Editora da Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa.
- Warmington, E. H. (2002), “The Elegies of Mimnermus”, in *Elegy and Iambus*, vol. 1, Loeb, London.
- Willcock, M. M. (1978), *The Iliad of Homer*, Macmillan, London.

## SITE

Embaixada de Portugal no Brasil. Comunidade Portuguesa. (<http://www.embaixadadeportugal.org.br/comunidade.php>, consultado em 10.01.2015).

## FONTES DE FIGURAS

### ***Folgam de comer os comeres feitos ao nosso modo. Práticas e culturas alimentares entre o Rio Senegal e o Rio Gâmbia (séculos XV e XVI)***

(JOÃO PEDRO GOMES)

#### **Figura 1**

Gaspar, J. A. (2008a), *Nautical chart of Portuguese cartographer Fernão Vaz Dourado (c. 1520 - c. 1580), part of a nautical atlas drawn in 1571 and now kept in the Portuguese National Archives of Torre do Tombo, Lisbon*, original work by Fernão Vaz Dourado (1571). ([://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fern%C3%A3o\\_Vaz\\_Dourado\\_1571-1.jpg#/media/File:Fern%C3%A3o\\_Vaz\\_Dourado\\_1571-1.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fern%C3%A3o_Vaz_Dourado_1571-1.jpg#/media/File:Fern%C3%A3o_Vaz_Dourado_1571-1.jpg), consultado em 25.09.2015).

#### **Figura 2**

Gaspar, J. A. (2008b), *Nautical chart of Portuguese cartographer Lázaro Luís, 1563 (Academia das Ciências, Lisboa)*, original work by Lázaro Luís (1563). ([http://commons.wikimedia.org/wiki/File:L%C3%A1zaro\\_Luís\\_1563.jpg#/media/File:L%C3%A1zaro\\_Luís\\_1563.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:L%C3%A1zaro_Luís_1563.jpg#/media/File:L%C3%A1zaro_Luís_1563.jpg), consultado em 25.09.2015).

#### **Figura 3**

Schmidt, M. (2004), *African Baobab. Fruits of african baobab (Adansonia digitata) near Pic de Nabouri, Burkina Faso*, renamed and rotated by Patricia.fidi. ([http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Adansonia\\_digitata\\_2004-09-23.JPG#/media/File:Adansonia\\_digitata\\_2004-09-23.JPG](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Adansonia_digitata_2004-09-23.JPG#/media/File:Adansonia_digitata_2004-09-23.JPG), consultado em 25.09.2015)

#### **Figura 4**

Naliaka, T.K. (2015), *Soungouf - millet flour 7. fine pellet formation thiéré*, ([http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Soungouf\\_-\\_millet\\_flour\\_7.\\_fine\\_pellet\\_formation\\_thi%C3%A8r%C3%A9.jpg#/media/File:Soungouf\\_-\\_millet\\_flour\\_7.\\_fine\\_pellet\\_formation\\_thi%C3%A8r%C3%A9.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Soungouf_-_millet_flour_7._fine_pellet_formation_thi%C3%A8r%C3%A9.jpg#/media/File:Soungouf_-_millet_flour_7._fine_pellet_formation_thi%C3%A8r%C3%A9.jpg), consultado em 25.09.2015).

#### **Figura 5**

Schmidt, M. (2007), *Collecting palm wine on oil palm, Elaeis guineensis, F.Cl. de Patako, Senegal*. ([http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Palm\\_wine\\_MS\\_4754.JPG?uselang=pt](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Palm_wine_MS_4754.JPG?uselang=pt), consultado em 25.09.2015).

## **Odiseia de sabores: integrações luso-brasileiras**

(CARMEN SOARES)

### **Figura 1**

Prefeitura de Salvador (2015), *Planta da Restituição da Bahia - referência 1625, publicado em 1631*, Prefeitura de Salvador, Salvador. (<http://www.cidade-salvador.com/seculo17/invasao-holandesa/planta-albernaz.htm>, consultado em 25.09.2015).

### **Figura 3**

The Yorck Project (2002), *Quince, Cabbage, Melon, and Cucumber*, original work by Juan Sánchez Cotán (1600). ([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fra\\_Juan\\_Sánchez\\_Cotán\\_001.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fra_Juan_Sánchez_Cotán_001.jpg), consultado em 25.09.2015).

### **Figura 5**

Eckhout, A. (16--), *Pineapple, watermelons and other fruits* (Brazilian fruits). ([https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Albert\\_Eckhout\\_1610-1666\\_Brazilian\\_fruits.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Albert_Eckhout_1610-1666_Brazilian_fruits.jpg), consultado em 25.09.2015).