

Cilene Gomes Ribeiro
Carmen Soares
(coords.)

ODISSEIA DE SABORES DA LUSOFONIA



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS
EDITORA UNIVERSITÁRIA CHAMPAGNAT

HISTÓRIA DO ABASTECIMENTO DE ALIMENTOS NO PARANÁ (SÉCULO XIX) (History of food supply in Paraná (19th century))

WILSON MASKE

Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR)

(wilson.maske@uol.com.br)

RESUMO: O objetivo do presente estudo é oferecer subsídios para a história do abastecimento de alimentos no Paraná durante o século XIX, em especial no período monárquico, de 1822 a 1889. O processo de ocupação do território paranaense esteve sempre associado com preocupações, por parte do poder público, de prover alimentos e gêneros de primeira necessidade que pudessem atender à demanda e sustentar a crescente população. Na verdade, a ocupação do litoral paranaense e dos Campos Gerais, na região do planalto paranaense, foi possibilitada pelo desenvolvimento da cultura da mandioca na primeira região e da pecuária na segunda. Grande parte da produção de alimentos, nessa fase, esteve associada com o trabalho de escravos e com a atividade do tropeirismo, destinada a abastecer os mercados do Sudeste do Brasil de muars, couros e trigo provenientes do Sul. Com a separação da Província do Paraná de São Paulo, passa ser um tema de grande relevância a substituição do trabalho escravo africano pelo trabalho livre europeu e a produção de gêneros alimentícios de primeira necessidade para os centros urbanos espalhados pelo centro-sul da província. Os relatórios dos presidentes de Província dão conta da grande preocupação relacionada com o incentivo à imigração de italianos, poloneses e alemães, com vistas a atender à grande falta de alimentos, assim como a oferecer braços para o desenvolvimento das demais atividades econômicas.

PALAVRAS-CHAVE: história do abastecimento, território paranaense, cultura alimentar.

ABSTRACT: The aim of this study is to contribute to the history of food supply in Paraná during the nineteenth century, especially in the monarchic period, from 1822 to 1889. The occupation process of the Province of Paraná has always been associated with concerns by part of the government to provide food and basic need of genres that could meet the demand and sustain the growing population. In fact, the occupation of the coast of Paraná and Campos Gerais in the Paraná highlands, was made possible by the development of cassava in the first region and livestock in the second. Much of the food production at this stage was associated with the slave labor and the activity of the “tropeirismo”, intended to supply the southeastern markets of Brazil mules, leather and wheat from South Brazil. With the separation from São Paulo, the Province of Paraná, shall be a topic of great relevance to replace African slave labor with European free workers and the production of food staples

to urban centers throughout the south-central province. The presidents of the Province reports reflect the major concern related to encouraging the immigration of Italians, Poles and Germans, in order to meet the great lack of food, and provide arms to the development of other economic activities.

KEYWORDS: history of food supply, Province of Paraná, culture and food.

O objetivo do presente estudo é analisar o processo de organização da produção de alimentos e sua distribuição no território correspondente ao Estado do Paraná, durante o século XIX, assim como as relações de trabalho relacionadas com essas atividades.

O interesse pelo tema foi despertado durante estudos sobre a imigração europeia para o Brasil durante o século XIX. Nessas pesquisas, percebeu-se que um dos fatores que mais motivaram o governo imperial e os provinciais a incentivar o movimento migratório, desde a Independência, relaciona-se com a preocupação em abastecer os centros urbanos com alimentos e meios de subsistência, assim como promover o desenvolvimento da agricultura, da pecuária e da produção de laticínios. O Paraná, que fazia parte da Província de São Paulo até 1853, não deixava de fugir desse padrão e se insere de forma bastante clara nesta temática.

Na verdade, a preocupação com a produção de gêneros alimentícios no Brasil não foi obviamente despertada no século XIX. Um dos sustentáculos do projeto de colonização desenvolvido pelos portugueses nos três séculos do domínio colonial luso na América se assentava na produção de alimentos para colonos e escravos. Laura de Mello e Souza, em seu estudo sobre política e administração no Brasil Colonial, ressalta a grande preocupação do governo metropolitano em incentivar a produção de gêneros alimentícios que abastecessem o mercado e sustentassem administradores, militares, colonos e escravos¹.

1. A MINERAÇÃO COMO FATOR MOTIVADOR DA OCUPAÇÃO TERRITORIAL

O desenvolvimento da economia mineradora em Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso promoveu a ocupação dos Campos Gerais, no centro-oriental do Paraná, onde predominou uma economia baseada na pecuária, caracterizada pela criação e transporte de gado e pelo tropeirismo. Essas atividades integraram não só o Paraná mas todo o Sul do Brasil ao conjunto da economia brasileira no decorrer do século XVIII. A fundação da Colônia do Sacramento em 1680, no Rio da Prata, defronte a Buenos Aires, não apenas garantia o acesso de lusos ao sistema fluvial platino, mas também pretendia garantir

¹ Souza 2006: 318.

as valiosas terras dos planaltos florestais e campos do Sul do Brasil para o empreendimento colonial português na América.

Conforme explica Francisco Vidal Luna,

Partindo do planalto paulista e estendendo-se para o sul da colônia havia uma ampla e diversificada área, composta por vilas como Sorocaba, Itapetininga, Curitiba e Paranaguá. Por esse longo percurso, chamado Caminho do Sul, chegavam mulas e movimentavam-se as tropas envolvidas no conflito com os espanhóis².

As fazendas e invernadas dos Campos Gerais começaram a surgir logo no início do século XVIII. Fazendeiros de São Paulo e de Sorocaba encaminhavam escravos e administradores com gado para a região norte dos Campos Gerais. Essas fazendas destinadas à criação de muares e de gado bovino eram autossuficientes e produziam para sua própria subsistência, principalmente trigo, milho e feijão. Os muares eram vendidos em Sorocaba e encaminhados para o trabalho nas regiões mineradoras.

A abertura da Estrada do Viamão ou Caminho das Tropas em 1727, ligando os campos do Rio Grande do Sul a Sorocaba, em São Paulo, reforçou a ocupação dos Campos Gerais, favorecendo a fundação de várias vilas, como Castro, Lapa e Palmeira.

O litoral e as vilas da região de Curitiba eram menos prósperos que as localidades próximas da Estrada do Viamão, pois raras vezes entravam em contato com os polos centrais da economia colonial e guardavam um ritmo lento de produção. No início de 1721, observado pelo ouvidor Pardinho, Paranaguá era a vila mais populosa de todo o Sul do Brasil. Percebeu também que na cidade e nos arredores, os moradores mantinham grandes roças de mandioca e faziam farinhas que muitas embarcações vinham carregar, fornecendo o produto à Vila de Santos, ao Rio de Janeiro e, mais raro, à Bahia³.

Algumas cidades litorâneas, como Laguna, em Santa Catarina, temendo ficarem isoladas e fora das rotas de comércio, promoveram elas próprias a abertura de estradas que ligassem o litoral à Estrada do Viamão. No caso de Laguna, muares, carne-seca, couros, laticínios, embutidos, trigo, oriundos do planalto e dos campos rio-grandenses, eram exportados por via marítima para São Paulo, Minas, Rio de Janeiro e Bahia, graças à estrada que ligava o porto ao caminho das tropas.

Curitiba, que ficava fora do caminho das tropas, conectou-se ao tropeirismo por meio de fazendeiros e comerciantes locais que estabeleceram invernadas e estabelecimentos comerciais junto à Estrada do Viamão, onde passaram a alugar pastos para descanso de muares e montarias e, também,

² Luna 2009: 165.

³ Cardoso 1986: 44.

a comprar produtos trazidos pelos tropeiros e vender seus próprios produtos. De forma semelhante aos comerciantes de Laguna, os curitibanos revendiam os produtos das tropas, via Paranaguá, para os grandes centros do Sudeste do Brasil e para a Bahia.

2. A PECUÁRIA NO SUL DO BRASIL

De acordo com Corrêa do Lago⁴, a decadência da exploração mineradora no Brasil central diminuiu a demanda, e o aumento substancial na produção de bovinos e muares baixou o preço do gado e dos muares. Apesar disso, a pecuária continuou a ocupar uma parte considerável da população, mas não impediu que outra parte se dispusesse a se dedicar à agricultura, que começava a se mostrar uma atividade rentável e com demanda crescente. Fazendas que produziam trigo, feijão, milho para o mercado local e externo, em São Paulo e Rio de Janeiro principalmente, passaram a ser comuns na paisagem do planalto. Muitas delas estavam ainda associadas à pecuária, agora destinada à produção de laticínios e embutidos, cujo excedente era também exportado.

Saint Hilaire⁵, viajando pelo Paraná e Santa Catarina na década de 1820, percebeu o uso de escravos nas fazendas de gado. Estes escravos habitavam em simples moradias nas imediações das sedes de fazenda, que também não se destacavam pela ostentação. O naturalista francês observou que esses escravos eram menos supervisionados e controlados do que aqueles que foram vistos trabalhando nas fazendas de cana-de-açúcar e café em São Paulo e no Rio de Janeiro, e que o número deles era menor no Paraná. Junto com os escravos, havia também uma força de trabalho livre, composta por brancos e por caboclos, que compunham certa clientela de agregados que viviam na fazenda e eram dependentes do fazendeiro.

Corrêa do Lago também observa, em relação aos trabalhadores dedicados à pecuária e à agricultura de abastecimento no Paraná do século XIX, que os escravos eram muito importantes como força de trabalho, mas apareciam proporcionalmente em menor número, quando comparados com os escravos de regiões especializadas na produção de açúcar e de café, destinados à exportação. Observou-se também que o tratamento destinado aos escravos nas fazendas de gado e de produção de alimentos era, em geral, melhor do que nas fazendas de exportação de produtos tropicais. Também a alimentação dos escravos nas primeiras fazendas parece ter sido melhor, composta por vegetais, cereais e laticínios. A carne parece não ter sido parte comum da

⁴ Corrêa do Lago 2014: 366.

⁵ Saint Hilaire 1978: 41.

dieta desses escravos, apesar de a pecuária ser uma das atividades rentáveis das fazendas citadas.

3. A ECONOMIA ERVATEIRA E A CRISE DE ABASTECIMENTO DE ALIMENTOS

Durante as primeiras décadas do século XIX, a economia paranaense começou a entrar definitivamente numa fase comercial. A partir daí, estruturou-se uma economia de exportação que substituiu quase por completo a produção de subsistência.

Nesse novo contexto histórico-econômico, a produção do mate para exportação monopolizou todas as atividades do litoral e do planalto de Curitiba. As regiões mais interioranas, como o planalto de Ponta Grossa e o de Guarapuava, continuaram a se dedicar principalmente à pecuária e à agricultura.

Nessa época, houve uma coexistência de duas fases econômicas importantes para o Paraná: a fase do mate e o ciclo do gado e do tropeirismo⁶, que determinaram a ocupação do primeiro e segundo planaltos. A criação de gado e as atividades ligadas ao tropeirismo nos Campos Gerais foram estimuladas pelas possibilidades oferecidas pelo comércio com Minas Gerais.

Já a economia do mate era fortalecida pelo interesse do comércio com a região do Rio da Prata (Argentina, Paraguai e Uruguai) e com o Chile. Esta euforia de produzir para exportar levou ao quase total abandono das atividades ligadas à subsistência.

Como consequência, haverá um desequilíbrio entre os setores comercial e de subsistência. A crise do abastecimento provocou um aumento da importação de artigos e gêneros vindos do exterior e de outras províncias brasileiras, como é o caso do açúcar, farinha de trigo, carnes e toucinho, sal, bebidas, tecidos e outros. As atividades de subsistência passaram a ser preocupação de pequena parcela da população. Entretanto, a crise do abastecimento só foi resolvida em parte pela importação.

A partir de 1820, a exportação de mate já era considerada como o principal elemento do comércio exterior do Paraná. O movimento do porto de Paranaguá assumiu maiores proporções, sendo que até mesmo navios estrangeiros atracavam para fazer comércio e transportar o mate para os mercados platinos.

⁶ No início do século XVIII, iniciou-se uma prática de comércio, denominada “tropeirismo”, baseada no transporte por tropas de mulas que fornecia produtos produzidos no Sul do Brasil para os grandes centros de consumo no Sudeste do país. Couros, charque, trigo e muare eram levados para a feira de Sorocaba, onde eram revendidos para comerciantes locais. Esta prática perdurou até o início do século XX e foi responsável pela ocupação do interior dos Estados do Sul do Brasil.

A década de 1850 foi marcada por uma grave crise da economia ervateira, que motivou o governo provincial a incentivar a diversificação da agricultura. Já nessa época, o plano para a introdução de imigrantes no Paraná começou a ser executado.

Nessa fase também, o Paraná passou por uma nova crise de abastecimento e de inflação no preço dos produtos alimentícios, motivada pela suspensão do tráfico negreiro (Lei Eusébio de Queirós), pela absorção de escravos paranaenses pela cafeicultura paulista, e pela condução inadequada da política imigratória e de colonização por parte do governo provincial.

Nesse cenário de crise da indústria ervateira, a economia da pecuária conseguiu se renovar e se manter por mais tempo, fundamentada ainda pela mão de obra escrava e pela grande fazenda. As pretensões dos grandes fazendeiros por terras e escravos eram imperativas para a manutenção de seu *status* social.

Essas fazendas pecuaristas eram autossuficientes, produzindo para a própria subsistência carne suína, milho, feijão, arroz, legumes e hortaliças. O gado era reservado para a exportação, não fazendo parte da alimentação diária. A maior parte dos escravos era empregada na produção de alimentos e de outros produtos de subsistência.

Por outro lado, as principais administrações paranaenses, a partir da década de 1870, procuraram estabelecer articulações entre a política de colonização e a de emancipação e acelerar a transição para uma sociedade livre, apenas com mão de obra assalariada.

4. A IMIGRAÇÃO EUROPEIA AO PARANÁ E UM NOVO SISTEMA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Nessa fase, foram introduzidas medidas para implantar um novo sistema de colonização, que já revelava resultados positivos, com o início de formação da estrutura de um sistema agroalimentar camponês em condições de abastecimento do mercado consumidor, ainda que precária.

Assim, começa a surgir uma produção de origem camponesa no Paraná, com imigrantes europeus, com as seguintes características:

- a) Produção de alimentos para o autoconsumo e para o mercado regional.
- b) Pequenas e médias propriedades rurais em núcleos coloniais com imigrantes, preferencialmente, de origem variada.
- c) A família como unidade de produção.
- d) O colono tem a posse da terra, desde que produza excedente para o abastecimento regional. Depois de três anos de trabalho no lote, passa a ter direito à propriedade.

Segundo Carlos Roberto Antunes dos Santos,

A partir do terceiro quartel do século XIX [...], o Paraná colocou em evidência a transição do trabalho escravo para o trabalho livre e a implementação de um processo de colonização que não significasse apenas a substituição do cativo pelo trabalhador imigrante, mas parte de um projeto de modernização e desenvolvimento para a Província. E dentro do “projeto” a colonização representaria a introdução de novos padrões de produção, novo tipo de propriedade e novas relações sociais de produção. Entretanto, a Província deveria conviver, aliás como todo o país, com um período de abolição progressiva da escravidão [...], o que significava a manutenção do sistema escravista e retardava na mesma proporção o desenvolvimento do capitalismo⁷.

Dessa forma, a produção de alimentos feita por colonos imigrantes europeus conviveu ainda algumas décadas com aquela produção originada do trabalho escravo, ainda que a presença de cativos no Paraná fosse proporcionalmente inferior aos números apresentados por outras províncias brasileiras, notadamente Minas Gerais e São Paulo. Estas últimas regiões estavam mais próximas do modelo agroexportador de açúcar e café e, em função disso, recebiam proporcionalmente mais escravos do que o Paraná.

Francisco Vidal Luna nos informa que a separação do Paraná de São Paulo, em 1853, mostrou uma grande diferença entre as duas regiões, no que se refere ao povoamento e a população escrava⁸. O Paraná recebia poucos africanos e apresentava uma estrutura populacional mais equilibrada, pois havia uma tendência para que os escravos fossem, em sua maioria, nascidos no Brasil. Isso permitia que houvesse maior presença de mulheres entre o total de escravos no território paranaense, revelando um aumento na reprodução local de cativos. Nas províncias exportadoras, mais ricas, havia a possibilidade de se comprar mais escravos diretamente da África, enquanto as leis de abolição do tráfico não entraram em vigor.

Assim, no Paraná havia a possibilidade do estabelecimento de famílias escravas, o que resultava também num aumento da produção de alimentos para a subsistência local e regional, associada à pecuária tradicional e à indústria ervateira, produtora de erva-mate para a exportação, mas também a demanda regional. No entanto, essa produção regional de alimentos para o consumo local jamais foi suficiente para atender à demanda e havia sempre a necessidade de se incentivar a produção, dada a notória carência por produtos alimentares básicos.

⁷ Santos 1995: 67.

⁸ Luna 2009: 178.

Nesse sentido é que a imigração europeia será importante, tendo em vista a demanda por produtos de primeira necessidade, sempre em falta. Antunes dos Santo comenta que:

Na Província do Paraná, os discursos dos presidentes de Província, e suas ações, visavam recuperar a produção de alimentos e estabelecer políticas de abastecimento. E tais ações estavam integradas a uma certa tutela do Governo Central, ciente de enfrentar as transformações sociais que estavam ocorrendo e da necessidade de reconstruir a lavoura de subsistência com base no trabalho livre. Constata-se, diante das crises da grande e da pequena lavoura, posturas governamentais que evidenciaram aspectos de intervencionismo total, no intuito de reativar a exportação e manter forte a agricultura de subsistência com produção destinada ao consumo local⁹.

Dessa forma, percebemos que a preocupação com a substituição da mão de obra escrava pela mão de obra livre passa a ser uma política de estado, destinada a atender à demanda por uma produção regional de alimentos que pudesse garantir, de forma autônoma, o processo de desenvolvimento econômico e político da nova Província, separada de São Paulo em 1853.

Altiva Pilatti Balhana explica que, desde os primeiros momentos da separação de São Paulo, os presidentes de Província do Paraná buscaram dar ênfase a uma política imigratória adequada às reais condições político-econômicas da Província¹⁰.

De forma diferente do que ocorria em outras Províncias do Brasil, nas quais a imigração era motivada a atender à carência de mão de obra nos empreendimentos destinados à agroexportação, na jovem Província do Paraná a questão da imigração se direcionava a dar ênfase a uma agricultura de abastecimento. Vários documentos públicos e particulares citam tal empenho.

Conforme Francisco Liberato de Mattos, citado por Balhana,

É para lamentar que esta Província, cujos terrenos produzem com abundância, a mandioca, o arroz, a cana, o fumo, o milho, o centeio, a cevada, o trigo e todos os gêneros alimentícios, compensando tão prodigiosamente os trabalhos do agricultor, receba da marinha e por preços tão exagerados a maior parte daqueles gêneros. Este estado de cousas, porém temo que continuará, e que só quando colonos morigerados e laboriosos vierem povoar vossas terras vastas e fecundas, aparecerá a abastança dos gêneros alimentícios e abundantes sobras do consumo irão dar nova vida ao comércio de exportação de produtos agrícolas¹¹.

⁹ Santos 1994: 66.

¹⁰ Balhana 2002: 367.

¹¹ Balhana 2002: 367

De acordo com tal visão, o governo do Paraná elabora e coloca em execução um projeto de colonização e assentamento no qual se previa a criação de colônias agrícolas, nas imediações de cidades, com o intuito de situá-las próximas dos mercados consumidores. Dessa forma, àquelas colônias que já existiam na Província do Paraná por ocasião da emancipação da Província de São Paulo juntaram-se dezenas de novos empreendimentos coloniais. Durante a década de 1870, o programa foi fortemente ampliado, em especial durante a gestão de Lamenha Lins.

A região mais beneficiada com a instalação das colônias foi o planalto curitibano, sendo elas instaladas a uma distância entre 3 e 30 km do centro da capital provincial. Isso teria uma importância muito grande em relação ao sucesso e à viabilidade das colônias, pois oferecia um mercado próximo o suficiente para garantir a venda dos produtos agrícolas produzidos. Ao mesmo tempo, garantia o atendimento da demanda por produtos agrícolas na principal cidade da Província. De forma semelhante, garantia o crescimento econômico regional, promovendo a agricultura, o comércio e a pequena indústria local, com mão de obra e demanda. Segundo Wachowicz, a composição étnica dos imigrantes era variada, mas se destacavam numericamente poloneses, italianos e alemães. Mas outros grupos também estavam presentes: franceses, austríacos, ucranianos, ingleses, suíços, suecos, dentre outros¹².

Balhana afirma que os resultados positivos e estimulantes alcançados na região de Curitiba promoveram novos projetos de colonização, favorecendo ações no litoral paranaense e nos Campos Gerais¹³. Na região de Paranaguá e arredores, os imigrantes eram majoritariamente italianos, que começaram a se estabelecer no local a partir de 1875, dando origem à colônia Alexandra e, posteriormente, à colônia Nova Itália, em 1877. No litoral, possivelmente em função do clima mais quente e úmido e de os núcleos urbanos serem menores e mais pobres, o sucesso foi bem menor do que nas colônias da região de Curitiba. Poucos colonos permaneceram no local, buscando refúgio em novas áreas coloniais no planalto curitibano, notadamente em Colombo, Piraquara e São José dos Pinhais, com apoio oficial ou com recursos próprios. Nessas últimas colônias, os italianos introduziram também a produção de uvas viníferas para a produção de vinhos, posteriormente atendendo à demanda pela bebida na região de Curitiba. Também se dedicaram à produção de milho, trigo, frutas, batatas, mandioca, hortaliças, laticínios, embutidos e também produtos artesanais como cestos e móveis de vime, além de introduzir a fabricação e o comércio de massas pré-cozidas e biscoitos no mercado paranaense.

¹² Wachowicz 2010: 178.

¹³ Balhana 2002: 368.

Para além da região do planalto curitibano, o mesmo modelo colonial foi adotado oficialmente na região dos Campos Gerais, onde já havia sido feita em 1873 uma tentativa de colonização com imigrantes ingleses, sem o sucesso esperado. A este projeto malgrado, seguiu-se em 1878 uma tentativa de colonização com imigrantes originários da Rússia, mas de etnia e cultura alemãs, os alemães do Volga.

Segundo Altiva Pilatti Balhana, as autoridades provinciais, conhecedoras da situação decadente das estruturas socioeconômicas dos Campos Gerais, nutriam a expectativa de que a chegada de novos contingentes demográficos poderia alavancar condições de mudança e avanço econômico para a região em questão. O então presidente provincial afirmava que:

Abusaria de vossa ilustração se me ocupasse de demonstrar-vos a necessidade de promoverdes a imigração de colonos morigerados e laboriosos, que, conhecedores de processos mais acabados, e habituados ao uso de instrumentos mais vantajosos ao manejo e cultura das terras, se empreguem nos vastos campos que possui a Província, e cuja prodigiosa fertilidade abrange todo o gênero de produção agrícola¹⁴.

Mas, apesar das expectativas positivas por parte de setores governamentais, a imigração dos teuto-russos foi um fracasso, pelo menos na medida das expectativas exageradas do poder público. O insucesso foi motivado por uma série de circunstâncias, dentre as quais podemos citar a falta de conhecimentos sobre a natureza dos solos e dos recursos necessários para o manejo adequado, e a falta de um mercado de consumo próximo e de estradas ou ferrovias que pudessem levar os cereais e outros artigos produzidos para Curitiba ou outros centros consumidores maiores.

Um dos problemas relativos ao fracasso de vários empreendimentos coloniais no Paraná, voltados essencialmente para o povoamento e para o abastecimento de alimentos, está relacionado com certa visão romântica que se criara sobre a imigração europeia, em especial sobre os imigrantes originários da Europa Central e suas possibilidades de desempenho em terras brasileiras. Altiva Pilatti Balhana avalia que os poderes públicos paranaenses

objetivavam estabelecer uma civilização camponesa à maneira da Europa. Formavam-se colônias com distribuição de terras para a agricultura, no regime de pequenas propriedades agrupadas em redor de uma aldeia, visando o abastecimento das cidades. Os colonos, que eram camponeses europeus, deveriam aqui

¹⁴ Balhana 2002: 368.

desenvolver a mesma atividade que exerciam em seus países de origem com as mesmas técnicas¹⁵.

A realidade mostrava, no entanto, uma predisposição dos colonos imigrantes em se adaptar às condições naturais brasileiras. Dentro do possível, passavam a adotar os costumes dos naturais do lugar. Hábitos alimentares foram absorvidos. Novos alimentos foram integrados à dieta dos imigrantes, muitas vezes substituindo ingredientes não disponíveis em receitas tradicionais europeias. O tradicional pão branco foi muitas vezes substituído pelo de milho. A mandioca passou a reinar quase absoluta, servida e apreciada com molhos tradicionais italianos ou poloneses.

Vegetais e práticas alimentares locais foram sendo integradas e adaptadas à realidade do dia a dia dos colonos. Um caso interessante são os imigrantes suíços, estabelecidos no fim da década de 1840, na colônia de Superagui, perto de Guaraqueçaba, no litoral do Paraná. Esperava-se deles que produzissem em pouco tempo seus queijos Appenzeller e Emmental, mas acabaram se transformando em caiçaras loiros, pois adotaram o modo de vida dos habitantes do litoral, dedicados à pesca artesanal e à agricultura de subsistência, pois era a melhor forma de sobreviver naquele momento e naquela circunstância, onde poucos recursos foram disponibilizados para seu desenvolvimento econômico e as condições naturais não favoreciam o que se esperava deles.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A título de conclusão, é importante destacar que se, por um lado, o sistema de abastecimento no Paraná no início do século XIX ainda se conectava essencialmente com os caminhos do tropeirismo e com as atividades relacionadas com a produção pecuarista escravocrata dos Campos Gerais, por outro, com a emancipação política da Província em 1853, foi colocada como projeto de modernização a atração de imigrantes para a criação de colônias agrícolas, destinadas a produzir alimentos que pudessem suprir a demanda dos centros urbanos paranaenses, severamente carentes de víveres de primeira necessidade. Este objetivo aparentemente pôde ser alcançado no planalto curitibano, mas não o foi nas regiões dos Campos Gerais e do litoral, onde o modelo antigo de produção acabou por incorporar os neófitos.

Dessa forma, o projeto era transportar imigrantes da Europa para o Paraná, para que, com sua presença e práticas de trabalho, pudessem alterar as estruturas de produção paranaenses em bases europeias, num projeto de modernização, segundo a visão predominante na época. Esse objetivo

¹⁵ Balhana 2002: 369.

aparentemente não foi alcançado, ainda que, em certa medida, tenha havido melhora na qualidade do abastecimento de alimentos. No entanto, apesar de introduzirem novos alimentos e práticas alimentares no contexto paranaense, houve uma gradual adaptação dos colonos ao seu novo meio ambiente, o que muitas vezes fomentou a elaboração de pratos tradicionais de suas origens europeias com alimentos e ingredientes americanos, revelando como a prática alimentar de um determinado grupo pode se adaptar a um contexto geográfico e social novo.

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), *Diccionario 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, Sevilha.
- 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 Contente 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, Grafiar, 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, Tíbbães.
- 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*, Pirámide, 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^e 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 Descobrimentos*, 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.), *Génesis 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, 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, 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, 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, consultado em 25.09.2015).

Odisseia 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, 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, consultado em 25.09.2015).