

Cilene Gomes Ribeiro
Carmen Soares
(coords.)

ODISSEIA DE SABORES DA LUSOFONIA



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS
EDITORA UNIVERSITÁRIA CHAMPAGNAT

**A EMENTA PORTUGUESA EM *HISTÓRIA DA*
*ALIMENTAÇÃO NO BRASIL DE CÂMARA CASCUDO***
(Portugal's syllabus of Câmara Cascudo's *History of Food in Brazil*)

MARIANA CORÇÃO
Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR)
(email: maricorcao@gmail.com)

RESUMO: Investigando a obra *História da Alimentação no Brasil* de Luís da Câmara Cascudo, pensador de Natal, cidade do Rio Grande do Norte brasileiro, constatamos a relevância da contribuição portuguesa na formação da cozinha nacional, tanto no que se refere às técnicas quanto aos ingredientes. Lançada no contexto da década de 1960, essa obra se contextualiza no período da Ditadura Militar brasileira e no governo de Salazar em Portugal, o que de algum modo viabiliza a aproximação entre a ex-colônia e a ex-metrópole. No presente artigo, propomo-nos a fazer uma análise das considerações de Cascudo sobre a ponte cultural Portugal–Brasil, tendo em vista as 100 páginas dedicadas a essa temática em sua história alimentar. Elencamos as fontes históricas que possibilitaram esse diálogo, assim como as influências que poderiam ter contribuído no encaminhamento das interpretações dela. Constatamos algumas contribuições centrais da cultura alimentar brasileira segundo a perspectiva de Cascudo, como a dicotomia doce e salgado e pratos nacionais como o arroz-doce e a feijoada.

PALAVRAS-CHAVE: história da alimentação no Brasil, Câmara Cascudo, cozinha nacional, cultura luso-brasileira, tradição alimentar.

ABSTRACT: The study of Câmara Cascudo's *History of Food in Brazil* lead to our understanding of Portugal's weight on the formation of a Brazilian cuisine, when it comes to both culinary techniques and content of ingredients. The author, a scholar from Natal—a town in the State of Rio Grande do Norte in Brazil—wrote *History of Food in Brazil* in 1960, a time of military dictatorship in Brazil and Salazar's regime in Portugal. In a way, the fact that both countries went through a similar political context during those years brought former-colony and former-empire closer together. This article proposes to analyze Cascudo's reflections in regards to the cultural connection that Portugal-Brazil shared, making use of the one hundred pages he wrote about this theme in many of his studies about food culture. This study also analyzes historical sources that enabled the relationship between the two countries, and brings in a myriad of references that have contributed to our thesis statement. Following Cascudo's standpoint, we encountered a few core influences that shaped Brazilian food culture, like the opposition between sweet and savory dishes, and also the birth of Brazilian staples like the *arroz-doce* and the *feijoada*.

KEYWORDS: history of food in Brazil, Câmara Cascudo, national cuisine, Portuguese-Brazilian culture, food tradition.

Ao estudarmos aspectos socioculturais da alimentação brasileira, deparamo-nos com a centralidade da obra *História da Alimentação no Brasil*, do pensador Luís da Câmara Cascudo. Lançada na década de 1960, essa obra constitui ainda hoje uma significativa fonte de informações para os estudiosos do campo. Segundo o historiador Henrique Carneiro, *História da Alimentação no Brasil* não é somente a mais completa obra sobre a alimentação brasileira, como está permeada de referências etnográficas, históricas e gastronômicas¹. No decorrer da minha pesquisa de doutorado, investiguei a obra e pude constatar que o cunho nacionalista de Cascudo vai ao encontro da identidade forjada no período colonial, o que confere à cultura portuguesa um papel imprescindível na formação da cultura brasileira. No presente texto, averiguaremos o pensamento de Cascudo, indicando suas leituras, principais argumentos e marcos culturais que dão indícios da relevância da cultura colonizadora na alimentação brasileira.

1. RAÍZES E MOTIVAÇÕES À ESCRITA DE CÂMARA CASCUDO

Assis Chateaubriand, magnata das comunicações no Brasil, escreveu a Cascudo em 1962, em nome da Sociedade de Estudos Históricos D. Pedro II, solicitando uma pesquisa histórica que relacionasse algum aspecto que lhe fosse interessante da sociedade brasileira, sugerindo para a pesquisa uma viagem para Portugal e Espanha. Em resposta, Cascudo sugeriu *História da Alimentação no Brasil*. Há quem perceba uma conexão entre uma suposta leveza da temática com a situação política brasileira do período do lançamento da obra: o recém-instituído Governo Militar. Acreditamos, contudo, que a opção de Cascudo foi forjada bem anteriormente, desde o início da sua produção intelectual na década de 1920, e está relacionada, sobretudo, à defesa de um tradicionalismo relacionado aos tempos de ouro da região Nordeste, o período colonial. No que se refere ao denso campo político, acreditamos que esta obra de Cascudo esteja permeada de discussões referentes ao contexto do período: se os discursos mais esquerdistas apontavam a grande desigualdade social do país, simbolizada na realidade da fome, no ponto de vista da direita, posição política de Cascudo, os marcos culturais da identidade brasileira se sobrepunham à fome. Nesse ponto, é relevante frisar a proximidade ideológica de Cascudo com o governo salazarista português do período.

Quem tem em mente que desde a década de 1950 o campo universitário se consolidava no Brasil e o isolamento geográfico de Câmara Cascudo,

¹ Carneiro 2003: 156.

que produzia às margens do pensamento desse, pode se perguntar como o mesmo se tornou uma figura emblemática da cultura brasileira nesse contexto. Desde a década de 1920, em que a produção intelectual brasileira se centralizava na região Sudeste, com destaque para o Movimento Modernista, Cascudo, nascido e habitante do estado do Rio Grande do Norte, na região Nordeste, já se apresentava como um porta-voz da cultura nortista do Brasil — uma cultura distante dos centros urbanos que vinham se desenvolvendo na região Sul e que resguardava características peculiares e tradicionais da diversidade cultural do Brasil. Tal aspecto pode ser observado na correspondência que Cascudo trocou com o escritor Mário de Andrade de 1924 a 1944. Este escreveu ao primeiro em 1924, solicitando fotografias da região Norte, dizendo que sentia fome de conhecer o Brasil². Na década de 1930, a ligação de Cascudo com o Movimento Integralista o aproximou ainda mais de estudos que apresentassem unicidade da cultura brasileira. Em 1937, publicou sua primeira obra de cunho folclórico: *Vaqueiros e Cantadores*, na qual contextualizou historicamente o ciclo do gado sertanejo e classificou linguisticamente a produção poética dos sertanejos, estabelecendo pontes com a tradição europeia, tanto medieval como antiga. A obra que o fez conhecido em todo o Brasil, contudo, foi o *Dicionário do Folclore Brasileiro*, publicado com apoio do Governo Federal em 1954. No contexto pós-Segunda-Guerra, a Unesco fez recomendações aos chefes políticos das nações para incentivar a produção de estudos folclóricos, visando à superação do pensamento nacionalista que perdurou no período das Grandes Guerras, e o Brasil foi o primeiro a atender à recomendação³. *Dicionário do Folclore Brasileiro* chegou, em 1998, à sua 10ª edição, o sucesso da obra contribuiu para a fama nacional de Cascudo como erudito, ou como o caracterizou o poeta Carlos Drummond de Andrade: “pessoa em dois grossos volumes, em forma de dicionário, que convém ter sempre à mão”⁴.

Apesar de exaltar a cultura sertaneja, localizada no interior do estado do Rio Grande do Norte, Cascudo nasceu e passou a maior parte da sua vida em Natal, capital do estado, situada na região litorânea. Distante do eixo Rio–São Paulo, principal centro irradiador da modernização do país, Natal passou por uma modernização ao receber tropas norte-americanas no contexto da Segunda Guerra Mundial, devido a sua localização estratégica: o ponto da costa brasileira mais próximo do continente europeu. É possível afirmar, portanto, que Cascudo vivenciou em seu entorno a influência da

² Apud Moraes 2010: 39.

³ Cavalcanti, Vilhena 1990: 76.

⁴ Andrade 1998: 15.

cultura norte-americana que encantou os brasileiros, com destaque para a Coca-Cola e o chiclete, as novidades que eram associadas a um discurso de modernidade. Cascudo não cita em sua história alimentar a Coca-Cola, símbolo por excelência do imperialismo norte-americano no mundo, mas critica o consumo de chicletes: “ruminação obstinada da goma-elástica açucarada que os norte-americanos popularizaram”⁵.

2. HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Sensível às transformações que distanciavam um referencial histórico dos costumes brasileiros, Cascudo se propôs, em *História da Alimentação no Brasil*, a apresentar uma sociologia da alimentação brasileira com base histórica e etnográfica, partindo do contexto que ele entendia como o momento fundacional do Brasil: a chegada dos portugueses em 1500⁶. Seguindo a perspectiva da historiografia do século XIX, que apresentava o Brasil como a integração de índios, africanos e portugueses, Cascudo percebeu a importância do registro escrito ao buscar as fontes de sua pesquisa. Explicitamente havia maior volume referente à cultura metropolitana, e mesmo mais material sobre os outros dois grupos a partir do ponto de vista europeu. Cascudo entende que só a partir da elaboração de um discurso é que se pode apreender valor a algum aspecto cultural. Da alimentação brasileira no contexto da década de 1950, destacavam-se a fome e a subnutrição. Os estudos do médico pernambucano Josué de Castro ficaram conhecidos no mundo todo. Apesar de respeitar a produção de Castro, Cascudo visava, em sua história alimentar, ressaltar e valorizar a cultura alimentar brasileira, que vinha sendo denegrida pelo discurso nutricionista. Observamos a crítica, por exemplo, nessa citação:

Com quase cinco séculos de alimentação insuficiente, incompleta e desequilibrada, entre 2500 e 2700 calorias diárias, com déficit de 300 na normalidade do cômputo, o povo construiu tudo quanto possuímos no desbravamento e conquista da terra sem fim, plantando e conservando as culturas responsáveis pela manutenção e elevação da vida coletiva nacional⁷.

Para Cascudo, a via para a valorização da cultura alimentar brasileira se daria através do discurso da “civilização”, seguindo os moldes do contexto francês. Esse é um dos fatores que explica o desequilíbrio de *História da Alimentação no Brasil*, que em seu terceiro volume conta com 84 páginas para o cardápio indígena, 55 para a dieta africana, 100 para a ementa portuguesa

⁵ Cascudo 2004: 225.

⁶ Cascudo 2004: 12.

⁷ Cascudo 2004: 352.

e 7 para os imigrantes alemães e italianos. Ao defender a predominância das técnicas culinárias portuguesas e sua adaptação à geografia local, que significou a presença de ingredientes da cultura indígena e africana, Cascudo define a indispensabilidade da presença europeia para a formação de uma cozinha nacional brasileira. Na perspectiva de Cascudo, o marco civilizatório veio com os portugueses em 1500, e não com os imigrantes europeus do século XIX. A relevância das tradições alimentares justifica essa visão de Cascudo, que admira e aprecia o caráter conservador da cozinha portuguesa e do sertão brasileiro, em oposição ao dinamismo cultural do litoral e dos centros urbanos.

Na primeira viagem que fez a Portugal em 1947, Cascudo destacou em seu relato de viagem a experiência que teve com a impressão do tempo, “o Tempo como uma dimensão, um elemento real, verídico, sensível, material”⁸. Entendendo o Brasil como “Novo Mundo” e a Europa como “Velho Mundo”, Cascudo vivenciou o que acreditava não ser possível no Brasil, que é a impressão, na experiência dos sentidos, da ancestralidade do entorno. Ao degustar os fartes, ou farteis, alimento citado na carta de Pero Vaz de Caminha, Cascudo, por sua consciência histórica, sentiu-se contemporâneo aos indígenas que vivenciaram a chegada dos portugueses ao litoral brasileiro. Para Cascudo, o conceito de civilização está associado à organização política da sociedade, tendendo à organização e à disciplina; os marcos culturais decorreriam do processo de constituição da civilização. O caráter mais destacável da civilização, em sua perspectiva, seria sua conservação no tempo⁹.

2.1. A “Ementa Portuguesa”

No capítulo “Ementa Portuguesa”, a historicidade da cozinha portuguesa é destacada ao longo das 100 páginas destinadas a esse conteúdo dentro das subdivisões: “Instalação da cozinha portuguesa no Brasil”, “De ‘Re-culinária’ em Portugal”, “Um cozinheiro Del-Rei”, “Regulamentação do paladar português”, “O doce nunca amargou”, “Quatro doces históricos”, “Dieta embarcada” e “O jantar de João Semana e a ceia d’Os Velhos”.

Em conexão com a história alimentar brasileira, Cascudo inicia o capítulo “Ementa Portuguesa”, refletindo sobre a alimentação em Portugal no contexto da chegada da embarcação de Pedro Álvares ao Brasil, em 1500. Para tanto, fez uso, principalmente, do conteúdo sobre a alimentação popular portuguesa presente nas obras completas de Gil Vicente, considerado o primeiro dra-

⁸ Apud Marinho 2004: 2.

⁹ Cascudo 2004: 44-47.

maturgo português. A partir da leitura dessa obra, o autor remonta possíveis cardápios populares do Portugal quinhentista:

Na *Farsa dos Físicos*, 1519, quando o Brasil ainda indiviso e o povoamento inicial, fortuito, irregular, fala-se em apisto (suco) de pé de boi, manjar branco, perna de veado, pastel de lebre, coelho, porco, trincheiras (queixadas) de vaca, caçapos (laparões), cação, congro, lampreia, tubarão, caldos de peixe. Pão farto, comum, vulgar¹⁰.

A partir desse exercício, Cascudo buscou o caráter histórico dos preceitos que os portugueses teriam plantado no Brasil, como a valorização do sal e a revelação do açúcar, que ele entende como a base da cozinha nacional. Além de terem trazido ingredientes como trigo, uva, limão, arroz, abóbora, couve, alface, alho, cebolinha, maçã, marmelo, galinhas, ovos, os portugueses teriam contribuído com a técnica: “A mão da cozinheira portuguesa deu preço às iguarias humildes, cotidianas, vulgares. Fez o beiju mais fino, mais seco, do polvilho, da goma de mandioca, e molhou-o com leite”¹¹. Sobre o caráter civilizador, podemos perceber a força discursiva dos portugueses na cultura culinária brasileira, no que se refere ao consumo de galinha e ovos, segundo Cascudo: as galinhas trouxeram um complexo antes social que alimentar, porque eram mais comercializadas do que comidas no dia a dia, e os ovos, por sua vez, integraram os pratos indígenas, como canjicas e mingaus¹².

Nos subcapítulos “De ‘Re-culinária’ em Portugal” e “Um cozinheiro Del-Rei”, Cascudo disserta sobre a alimentação da corte em Portugal, destacando a abundância alimentar nesse contexto, que foi ainda maior no século XVII, o século do açúcar e o reinado da doçaria portuguesa¹³. Domingos Rodrigues, autor de *Arte de Cozinha*, conhecido como o primeiro tratado gastronômico impresso em português, é nomeado por Cascudo como “o indicador efetivo do que se comeu em Portugal, de meados do século XVII a todo correr do XVIII, onde sua influência de *chef* fora decisiva”¹⁴. Essa obra, publicada em 1680, está entre as referências mais citadas em “História da Alimentação no Brasil”, tanto que mereceu destaque no apêndice do livro, cujo texto tem por título: “O mais antigo tratado de cozinha em português”. Para Cascudo, a maior contribuição dos escritos de Domingos Rodrigues estaria no serviço que faz à tradição da cozinha e não à perícia do cozinheiro¹⁵.

No trecho dedicado a “Regulamentação do Paladar Português”, Cascudo destacou a tradicionalidade da cozinha portuguesa, chamando atenção para

¹⁰ Cascudo 2004: 229.

¹¹ Cascudo 2004: 239.

¹² Cascudo 2004: 249.

¹³ Cascudo 2004: 263.

¹⁴ Cascudo 2004: 273.

¹⁵ Cascudo 2004: 277.

a inalterável predileção do povo e pelo significado social do convívio dos comensais, antiga fórmula de cordialidade portuguesa.

O açúcar, como elemento comum na cozinha portuguesa e na brasileira, é o tema principal do subcapítulo “O Doce nunca amargou”. Cascudo recorda que a doçaria portuguesa é anterior ao conhecimento do cultivo de cana-de-açúcar, tendo por base o mel de abelhas. O cultivo do açúcar na colônia brasileira, a partir do século XVI, ampliou as opções de doce, gosto já cativo da população portuguesa. Na reflexão sobre esse tema, ele recorreu aos trabalhos sobre a doçaria portuguesa de Emanuel Ribeiro, *O Doce nunca amargou*, publicado em 1923, e Luís Chaves, *O Significado Social da Doçaria*, publicado em 1948. Juntamente com esses autores portugueses, Cascudo defende um aspecto social da cultura do doce no Brasil e em Portugal. Apresenta o bolo, por exemplo, a partir de sua função social de representar a solidariedade humana: “Era a saudação mais profunda, significativa, insubstituível”¹⁶. O hábito de comer doce no Brasil seria, assim, na perspectiva de Cascudo, uma herança portuguesa, tanto utilitária como sentimental.

Adentrando nesse universo da doçaria, Cascudo dedica um subcapítulo aos “Quatro Doces Históricos”, que são os já citados farteis, as queijadinhas de amêndoa, o manjar-branco e o pão-de-ló, tendo por argumento principal da seleção o destaque deles na etnografia portuguesa¹⁷. Sobre os farteis, destaca que foi o primeiro doce que um brasileiro comeu no Brasil, fazendo referência ao conteúdo da carta de Pero Vaz de Caminha de primeiro de maio de 1500. As queijadinhas são citadas na literatura francesa, as *tartelettes amandines*, citando *Cyrano de Bergerac*, obra de Edmond Rostand do século XVII, e associadas à produtividade de amêndoas em Portugal. Identifica referências ao manjar-branco nas obras de Domingos Rodrigues e de Gil Vicente, e menciona que em Portugal essa sobremesa remete ao contexto da corte, enquanto no Brasil se converteu num doce simples e popular. No pão-de-ló, Cascudo identificou a origem dos bolos, um dos primeiros trazidos pelos portugueses para o Brasil.

Em “Dieta embarcada”, Cascudo centraliza o intercâmbio alimentar dentro das práticas comerciais do Atlântico Sul no período colonial brasileiro. O autor apresenta o regimento de 1756, no qual o rei D. José determinou os gêneros que poderiam ser levados de Portugal para o Brasil: presuntos, paios, chouriços, queijos de Alentejo e de Montemor, ceiras¹⁸ de passas, figos e de amêndoas do Algarve, sardinhas, castanhas piladas, ameixas passadas, azeitonas, cebolas, alhos, alecrim, louro. Do Brasil poderia ser levado para Portugal: farinha de mandioca, melaço, cocos, barris de doces¹⁹.

¹⁶ Cascudo 2004: 302.

¹⁷ Cascudo 2004: 309.

¹⁸ Cestas de vime.

¹⁹ Cascudo 2004: 327-328.

Na última parte da “Ementa Portuguesa”, Cascudo enfatizou o jantar de João Semana, personagem do livro *As Pupilas do Senhor Reitor*, de Júlio Dinis, publicado em 1863, e a ceia de *Os Velhos*, comédia de João da Câmara, de 1879. Ele entendeu que esses trechos literários valeriam como depoimento da realidade do cotidiano português da segunda metade do século XIX, período de descaracterização da cozinha tradicional nas cidades em virtude da forte campanha em favor do modelo francês no período. Por apresentarem uma posição favorável à alimentação tradicional portuguesa, o jantar de João Semana e a ceia da comédia *Os Velhos* mereceram um subcapítulo à parte em *História da Alimentação no Brasil*.

2.2. Diálogos entre culturas alimentares

Cascudo justifica a relevância que deu à obra de Júlio Dinis assegurando que o autor, que era médico, manifesta-se por meio do personagem João Semana, cirurgião octogenário que depõe a favor do gosto tradicional, reagindo negativamente aos *menus* internacionais que invadiam e dominavam as festas, recepções e hotéis no Portugal de D. Luís I (1838–1889). Cascudo expõe uma longa citação do livro, que ocupa duas páginas de sua história alimentar:

A cozinha de João Semana era de um caráter portuguêsíssimo, e eu, ainda que me valha a confissão os desagradados de alguma leitora elegante, francamente declaro aqui que, para mim, a cozinha portuguesa é das melhores cozinhas do mundo.

Dou razão nisso a João Semana.

As combinações extravagantes das cozinhas estrangeiras — os galicismos culinários, por exemplo — repugnavam-lhe tanto ao estômago, como aos ouvidos mais pechosamente sensíveis dos nossos severos puritanos, a outra qualidade de galicismos²⁰.

Em seguida, Cascudo já apresenta o conteúdo referente à comédia de João da Câmara. Na leitura dessa obra literária, Cascudo se questiona sobre o que “comem aqueles soberbos velhos de 1879, no Alto Alentejo?”²¹.

Canja. Galinha cozida e arroz. Farinheira com paio, chouriço, toucinho. Cabidela. Peru ao forno. Carneiro com batatas. Lombo de porco com batatinhas. Leitão assado. Dois pratos de porco, demonstrativos da secularíssima predileção. Sobre-mesa: bolo podre, pão-de-ló, arroz-doce. Sabores históricos.

²⁰ Dinis apud Cascudo 2004: 330.

²¹ Cascudo 2004: 332.

Vinho, vinho velho, guardado desde 1829. Meio século de pipa. Nenhum doce de calda. Nenhuma fruta. Não comparece o café ao final. Copo de vinho fecha a ágape. A ceia dos velhos de 1879 é uma refeição fiel da saboreada em 1829²².

Após expor informações sobre o jantar de João Semana e a ceia d'*Os Velhos*, Cascudo afirma tê-los como “depoimentos da realidade coletiva portuguesa, na segunda metade do século XIX, quando a descaracterização da cozinha tradicional era notória nas cidades de maior acesso exterior”²³. A grande defesa da cozinha tradicional portuguesa como valor nacional, Cascudo vai encontrar no literato Fialho de Almeida:

Pensavam os nacionalistas de 1817 e 1822 quanto Fialho de Almeida proclamaria em 1891: *Um povo que defende seus pratos nacionais, defende o território*.

O alimento representa o povo que o consome numa imagem imediata e perceptiva. Dá a impressão confusa e viva do temperamento e maneira de viver, de conquistar os víveres, de transformar o ato de nutrição numa cerimônia indispensável do convívio humano²⁴.

A relevância do texto é tal que mereceu entrar no apêndice em *História da Alimentação no Brasil*. Destacamos aproximações de estilo entre Cascudo e Fialho de Almeida. Este literato português, que viveu entre os anos 1857 e 1911, tem um enquadramento literário semelhante ao de Cascudo nas Ciências Humanas, uma vez que incorpora de maneira *sui generis* diferentes correntes estético-literárias, como meio de expressão de uma individualidade artística própria. Pela marca subjetiva de seus textos, sua base inicial romântica nunca desaparece ao longo dos anos, mas se atualiza²⁵. A partir do seu romantismo, Fialho de Almeida define o prato nacional como “[...] o romanceiro nacional, um produto do gênio coletivo: ninguém o inventou e inventaram-no todos: vem-se ao mundo chorando por ele, e quando se deixa a pátria, lá longe, antes de pai e mãe, é a primeira coisa que lembra”²⁶.

Conjugando sentimentos de coletividade, alteridade e saudade, o conceito de prato nacional de Fialho de Almeida abarca tanto ideais românticos quanto nacionalistas. No contexto do pensamento do século XIX, a elaboração de discursos em torno de cozinhas nacionais é dada concomitantemente ao processo de construção simbólica dos Estados Nacionais europeus²⁷. Em sua

²² Cascudo 2004: 332.

²³ Cascudo 2004: 333.

²⁴ Cascudo 2004: 378.

²⁵ Revez 2011: 394.

²⁶ Apud Cascudo 2004: 885.

²⁷ Lauriou, Bruegel 2002: 18.

visita à Portugal em 1947, Cascudo pôde conferir o caráter conservador da cozinha portuguesa ainda no contexto do século XX, o que o levou a escrever: “Quem viaja a Portugal na segunda metade do século XX verifica a capitosa perseverança de sua culinária conservadora”²⁸.

Do exposto, observamos que Cascudo tinha em mãos um maior conteúdo de fontes históricas referentes ao diálogo entre a cultura alimentar portuguesa e brasileira, em comparação às culturas indígenas, africanas e mesmo dos imigrantes alemães e italianos. Somado a este ponto, acreditamos que a experiência e o apreço pessoal que Cascudo tinha pela cozinha portuguesa e o caráter nacionalista desta tenham sido fatores que condicionaram o destaque do papel do colonizador português na configuração da cozinha brasileira.

2.3. A ementa portuguesa e suas contribuições para a formação da cozinha brasileira, na perspectiva de Cascudo

Conforme já mencionamos, Cascudo pisou em solo português pela primeira vez por ocasião do I Congresso Luso-Brasileiro de Folclore de 1947. *História da Alimentação no Brasil*, nessa época, era apenas uma ideia que lhe passava pela cabeça. Apesar de estar focado em outros fatores, no relato da experiência da viagem não deixou de registrar suas impressões dos pratos que degustou. A viagem durou cerca de um mês e, ao longo da estadia, Cascudo enviou relatos da viagem, publicados no *Diário de Natal*.

Segundo o relato, a viagem teve início no porto do Rio de Janeiro, Cascudo desembarcou na Espanha e seguiu de trem até Portugal²⁹. Assim, Valença, vila do extremo norte português, marcou sua primeira experiência portuguesa. No quarto “bilhete”, publicado em 15 de setembro de 1947, registrou sua primeira refeição portuguesa em Valença: almoço com vinho verde, galinha de arroz ao forno e pescada frita³⁰. De Valença seguiu até Lisboa, passando por Vila Nova de Cerveira, Caminha, Viana do Castelo, Barcelos, Esposende (onde, na divisão administrativa da época, acabava a região do Minho e começava a região do Douro), Póvoa do Varzim, Mindelo, Lousã, Bouças, Porto, Vila Nova de Gaia, Leixões, Espinho, Ovar (onde começa a região da Beira), Angeja, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Vagos, Figueira da Foz, Leiria, Batalha, Porto de Mós (onde tem início a Estremadura), Alcobça, Caldas da Rainha, Vila Franca de Xira e Sacavém. Durante sua estadia em Lisboa conheceu Sintra, Torres Vedras, Varatojo, Palhavã e Queluz. Seguiu em viagem por uma rota desde Lisboa até o interior do país, passando por Alenquer, Caldas da Rainha, Alcobça, Batalha, Fátima, Tomar, Abrantes,

²⁸ Cascudo 2004: 334.

²⁹ Marinho 2004: 11-13.

³⁰ Cascudo apud Marinho 2004: 334

Proença-a-Nova, Castelo Branco (então capital da região da Beira Baixa), Monsanto, Nisa, Alpalhão, Portalegre, Monforte, Estremoz, Borba, Vila Viçosa, Redondo, Évora, Montemor-o-Novo, Vendas Novas, Setúbal, Portinho da Arrabida, Cabo Espichel, Sesimbra e Cacilhas. Cascudo passou o período final na cidade do Porto, de onde partiu para conhecer Vila do Conde, Póvoa do Varzim, Viana do Castelo, Coimbra, Ponte do Lima e Barcelos.

Já citamos a primeira vez que Cascudo experimentou as farteis, por meio do que notamos uma relevância da historicidade desse alimento no gosto sentido e relatado por ele. Dentre os bilhetes que relatam a viagem a Portugal, extraímos outra experiência alimentar interessante, mas dessa vez pela identidade pessoal de Cascudo: os pastéis de Belém.

Em Belém, antes do convento dos Jerônimos, há confeitaria, toda enfeitada de azulejos. Vende-se aí o famoso 'pastel de Belém'. O pasteleiro do convento tinha o segredo desses pastéis. Expulsos os frades, o pasteleiro fundou uma casa e começou a fazer e vender os pastéis. A casa atual data de 1832, data num cartel de azulejo. Milhares de pastéis são comidos diariamente. Nunca se soube, até hoje, o segredo da fabricação. Há um 'it' de mistério no sabor somente obtido pela casinha de Belém. O tempo valoriza esses pastéis de tal forma que ir comê-los é o mesmo que praticar um ato de proclamada inteligência reverenciadora. Já tenho ido, várias vezes, reverenciá-los dignamente. Lembrem, de longe, os nossos pastéis de nata³¹.

Mais uma vez, a historicidade do alimento parece influir na experiência gustativa. Destacamos, contudo, a lembrança, mesmo que distante, “dos nossos pastéis de nata”. Essa referência denota uma ponte que Cascudo constrói entre sua experiência etnográfica como viajante e seus referenciais subjetivos, demonstrando uma relação entre a busca de si próprio enquanto parte de uma memória coletiva. Na leitura de *História da Alimentação no Brasil*, descobrimos quais seriam os “nossos pastéis de nata”: “em Natal Velho, entre cem senhoras que faziam pastéis de nata, os *pastéis de Donana Wanderley* eram inimitáveis”³². Essa alusão se associa à singularidade, defendida por Cascudo, de que certas iguarias têm no contexto natural de sua criação, como os ovos moles de Aveiro ou a moqueca de peixe de Salvador: “Inútil a memória para reconstruí-las, distantes da paisagem telúrica de seu feitio tradicional”³³. A partir desse discurso, conduz o leitor para o gosto excepcional dos pastéis de nata feitos por Dona Wanderley em Natal Velho. Cascudo ressalta a experiência culinária das doceiras mais velhas, que escapa de qualquer registro

³¹ Cascudo 1947: 52-53.

³² Cascudo 2004: 304.

³³ Cascudo 2004: 304.

“científico”, e destaca um gosto pessoal, fruto de uma sensação localizada em determinado espaço-tempo.

A referência aos pastéis de nata inigualáveis de Dona Wanderley e a designação de Natal Velho remete a tempos anteriores à intensificação da modernidade na região em que vive. A angústia diante da sucessão de novidades é compartilhada por Cascudo na exaltação de elementos culturais distantes no espaço-tempo. Dentro dessa abordagem, o gosto inigualável de um doce tradicional português, produzido e experimentado no Rio Grande do Norte em períodos anteriores “à chegada da modernidade na região”, congrega significância na composição da história alimentar brasileira elaborada por Cascudo e reforça o elogio do autor ao tradicionalismo da cozinha portuguesa.

Cascudo pensa a ementa portuguesa associadamente às suas contribuições para a formação da cozinha brasileira. Em *História da Alimentação no Brasil* verificamos alguns elementos cruciais resultantes dessa relação: a dicotomia doce e salgado; o consumo de doces, com destaque para o bolo; o consumo de ovos, de farinha de trigo e de queijo; e pratos nacionais nominados por Cascudo: arroz doce e feijoada.

Na história alimentar *casquidiana*, a distinção entre alimento doce e salgado é tida como uma dicotomia relacionada com a colonização portuguesa, uma vez que tanto o uso do sal marinho quanto o do açúcar da cana-de-açúcar foram práticas transmitidas pelo costume dos portugueses. Essa ideia é discutida por antropólogos contemporâneos que discutem a existência de uma doçaria no Brasil anterior ao cultivo da cana-de-açúcar. Tempas critica Cascudo por não destacar a “doçaria indígena”, como a mistura de farinha de mandioca com mel³⁴. Sobre o consumo de sal pelos indígenas, Cascudo admite que havia um conhecimento desse sabor, mas não um consumo generalizado antes do período colonial. Doce e salgado eram sensações conhecidas no Brasil antes da chegada dos portugueses; o que Cascudo enfatiza, contudo, é o papel dos colonizadores na popularização e na determinação dos ritos alimentares (como a divisão dos pratos da refeição entre alimentos salgados e doces).

Em diálogo com os estudos de Emanuel Ribeiro e Luís Chaves, que versaram o significado social do doce em Portugal, Cascudo buscou identificar reverberações da doçaria portuguesa no universo social brasileiro. O consumo de bolo é um dos elementos que recebe destaque por representar no convívio social a solidariedade entre as pessoas. Segundo Cascudo, a presença do bolo nas festas, de aniversário, de casamento, “representa a saudação mais profunda, significativa, insubstituível”³⁵.

³⁴ Tempas 2010: 83-84.

³⁵ Cascudo 2004: 302.

Cascudo confere às mulheres portuguesas a difusão do consumo de ovos no Brasil, sobretudo, na prática de feitura de bolos³⁶. Ingrediente muito presente na cozinha portuguesa, não estava entre os sabores preferidos nem dos indígenas nem das populações africanas trazidas para o Brasil. Apesar de uma resistência inicial, os ovos acabaram sendo incorporados na cultura alimentar brasileira e hoje integram receitas que expressam uma simbiose com a cultura portuguesa, como vemos no quindim, em canjicas e mingaus. O quindim, sobremesa marcada pela presença da gema de ovo, é comumente associado à cultura portuguesa. Apesar disso, seu gosto é desconhecido em Portugal, uma vez que o coco adotado na receita brasileira é um substituto das amêndoas usadas por lá.

Do mesmo modo que os ovos, o leite também não era amplamente consumido no Brasil no período anterior à chegada dos portugueses. Um dos principais usos do leite foi a confecção de queijos, produto que marca a cultura brasileira, sobretudo na região de Minas Gerais. Em 2006, o queijo de Minas foi registrado como patrimônio cultural brasileiro pelo Iphan — Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. O dossiê recorda que, assim como todo o queijo produzido artesanalmente no Brasil, o modo de fazer o queijo mineiro vem da tradição da Serra da Estrela portuguesa³⁷. Segundo Cascudo, o queijo mineiro começou a ser produzido no século XVIII, mas somente no início do século XX ganhou mercado no Brasil, a partir da capital do estado, Belo Horizonte, graças às melhores possibilidades de transporte³⁸. Apesar da peculiaridade de seu sabor nacional, a feitura do queijo está relacionada, segundo o pensamento *cascudiano*, às técnicas transmitidas pelos colonizadores.

Dentre os alimentos citados, a farinha de trigo é o que mais fortemente carrega o discurso civilizador dos colonizadores, apesar de o consumo dela só ter se difundido no Brasil no contexto do século XIX. A simbologia em torno do “pão da terra” mergulha no significado cultural do pão feito com farinha de trigo, que perpassa rituais religiosos, como a ceia eucarística dos cristãos. O pão é tido como alimento por excelência dos europeus desde a cultura clássica grega, tanto que Homero apresenta os homens como “comedores de pão”, em relação aos deuses, que viveriam de néctar e de ambrosia³⁹.

Segundo a historiadora portuguesa Patrícia Correia, havia uma hierarquia alimentar que determinava as preferências alimentares dos diferentes extratos sociais do Brasil Colonial, sendo que o consumo da mandioca estaria em concorrência com o consumo do trigo. Correia identifica denúncias do Santo

³⁶ Cascudo 2004: 239.

³⁷ Brasil 2006.

³⁸ Cascudo 2004: 750.

³⁹ Grottanelli 1998: 121.

Ofício, datadas de 1593, referentes à substituição da farinha de trigo (escassa no Brasil colonial) por farinha de mandioca para a confecção de hóstias em Pernambuco⁴⁰. Diferente do que ocorreu na costa ocidental africana, onde seu consumo foi largamente expandido e a adaptabilidade da mandioca atendeu às necessidades alimentares da região⁴¹. A mandioca, desta forma, teria se popularizado principalmente entre os não cristãos, indígenas e africanos. Já o trigo, alimento central da cultura judaico-cristã, estaria no topo da pirâmide alimentar, juntamente com outros produtos importados do Reino como o vinho, o bacalhau e o azeite, sendo consumido pela alta sociedade.

Em *História da Alimentação no Brasil*, Cascudo faz uma clara defesa do consumo da farinha de mandioca, o pão da terra brasileiro, contudo, reconhece o significado social da farinha de trigo para os colonizadores: “Acima de tudo o português fez a farinha de mandioca alimento diário, nacionalizando-se sem que a tentasse impor em Portugal, fiel ao trigo, soberano a seus sucedâneos, o milho norte-americano inclusive”⁴². Apesar da necessidade, os portugueses mantiveram seu paladar fiel ao simbolismo e ao tradicionalismo da farinha de trigo.

Dos pratos nacionais indicados por Cascudo, elegemos dois que se inserem no contexto da cultura luso-portuguesa: o arroz doce e a feijoada. O arroz doce é descrito em *História da Alimentação no Brasil* como a sobremesa nacional por excelência⁴³, “como o único prato histórico da mesa comum”⁴⁴. Cascudo relaciona a tradição culinária portuguesa e sua transmissão na cultura brasileira, ainda presente na cozinha do sertão brasileiro, tida por Cascudo como a que melhor conservou as tradições alimentares do período colonial. Ele menciona variações do prato em todo o Brasil, que de modo geral não acrescentam o ovo, comum no arroz doce português, e a adoção de leite de coco no lugar do leite de vaca nas regiões litorâneas.

Comumente associada com a cultura afro-brasileira, Cascudo apresenta a feijoada como um prato nacional herdado da cozinha dos colonizadores. Os ingredientes, feijão e farinha, são apresentados como produtos da terra, muito significativos historicamente na alimentação da população. Cascudo reforça, contudo, a relevância da técnica portuguesa na feitura da feijoada, tanto no cozimento do feijão como no das carnes, fator que remete aos variados cozidos europeus: “uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com material brasileiro”⁴⁵. Diferentemente do arroz doce, nomeado

⁴⁰ Correia 2007: 187-188.

⁴¹ Correia 2007.

⁴² Cascudo 2004: 242.

⁴³ Cascudo 2004: 461.

⁴⁴ Cascudo 2004: 460.

⁴⁵ Cascudo 2004: 446.

como sobremesa nacional pela sua tradicionalidade, a feijoada é tida como prato nacional pela presença de ingredientes locais. Disso, constata-se a importância das técnicas culinárias portuguesas na formação da cozinha brasileira e o entendimento da cozinha nacional em associação a elementos geográficos, às raízes que conectam o povo à terra no pensamento *casqudiano*.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Seja pela via da tradicionalidade, seja pela via dos “produtos da terra”, a cozinha nacional de Câmara Cascudo conjuga o saber português, com sabores portugueses, brasileiros e africanos. A obra de Cascudo tem marcado de forma bastante significativa os trabalhos reflexivos sobre a cultura alimentar brasileira. Se, por um lado, releva a nacionalidade a partir dos ingredientes, por outro, encontra barreiras gustativas, como a preferência por produtos de farinha de trigo aos de farinha de mandioca, ou mesmo de ignorância, resultado do desligamento das pessoas com a produção de alimentos, o que as leva a não reconhecer os produtos regionais ou mesmo saber qual a melhor época de cada um. Apesar de seu esforço, podemos constatar que a cozinha nacional permanece ainda, na contemporaneidade, pouco conhecida pelo grande público, sendo apenas referenciada com alguns pratos principais, como a feijoada. Penso que, no contexto do século XXI, poder-se-ia discutir mais sobre a cultura alimentar brasileira, enriquecendo as pontes de diálogo com a cultura portuguesa e nutrindo as fontes intelectuais brasileiras e mesmo africanas, aspectos menos explorados na história alimentar *casqudiana* (em contraste com as portuguesas).

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 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, 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, 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.
- Consigliieri 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 Patrimônio 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.), *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, 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).

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, 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).