

Cilene Gomes Ribeiro  
Carmen Soares  
(coords.)

# ODISSEIA DE SABORES DA LUSOFONIA



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS  
EDITORA UNIVERSITÁRIA CHAMPAGNAT

**DA INFLUÊNCIA PORTUGUESA NA GASTRONOMIA  
DO LITORAL PARANAENSE: APONTAMENTOS  
SOBRE A CAMBIRA E O BARREADO**  
(Portuguese influence on the cuisine of the coast of  
Paraná: notes on the Cambira and barreado)

MARIA HENRIQUETA SPERANDIO GARCIA GIMENES-MINASSE  
Universidade Federal de São Carlos (UFSCAR)  
(mariegimenes@gmail.com)

**RESUMO:** A presença do colonizador português foi determinante na construção da gastronomia do litoral paranaense, embora muitas de suas contribuições estejam tão assimiladas que deixam de ser reconhecidas como tal. A própria dificuldade em se definir uma gastronomia litorânea na atualidade dificulta esta análise. Este texto tem como objetivo refletir sobre a influência portuguesa na formação da gastronomia contemporânea do litoral paranaense, elegendo, como foco de análise, duas iguarias bastante peculiares e diferentes entre si: a cambira e o barreado, pratos tradicionais claramente influenciados pela herança portuguesa e utilizados, atualmente, como símbolos identitários da região, inclusive no contexto da atividade turística.

**PALAVRAS-CHAVE:** influência portuguesa, gastronomia, litoral paranaense, cambira, barreado, identidade cultural.

**ABSTRACT:** The presence of Portuguese colonizers was instrumental in building the Paraná coast cuisine, although many of its contributions were absorbed into local culture so that they are no longer recognized as such. The very difficulty of defining a seaside cuisine today complicates this analysis. This article is a reflection on the Portuguese influence on the contemporary cuisine of Paraná coast, electing, as focus of analysis, two dishes very peculiar and different from each other: the Cambira and Barreado, traditional dishes clearly influenced by Portuguese heritage and currently used as identity symbols of the region, including in the tourism context.

**KEYWORDS:** Portuguese influence, gastronomy, Paraná coast, cambira, barreado, cultural identity.

A tarefa de estudar a influência portuguesa na alimentação contemporânea do litoral paranaense não é das mais fáceis, inclusive pela carência de estudos voltados para a presença portuguesa no estado. Os portugueses, de maneira geral, sempre são lembrados pela presença colonizadora, o que termina por eclipsar outros importantes movimentos migratórios e dificultar um mapeamento mais efetivo de suas contribuições para a cultura da região em questão.

Como observa Passos<sup>1</sup>, a produção historiográfica sobre a presença portuguesa no Brasil se desenvolveu principalmente tendo os estados do Rio de Janeiro e São Paulo como foco, enquanto no Paraná os estudos terminaram sendo dedicados principalmente às contribuições de outras etnias, como os italianos, poloneses e alemães. Contudo, este fenômeno não parece ter se restringido ao Paraná. Scott<sup>2</sup> pondera que apenas na década de 1990 a produção científica sobre a imigração portuguesa no país ganhou fôlego, atraso que parece ter sido gerado pela demora da historiografia em perceber os portugueses como imigrantes, e não apenas como colonizadores. Passos<sup>3</sup> também elenca outros fatores que parecem ter contribuído para esta escassez: o fato de nem sempre os imigrantes portugueses utilizarem os mesmos mecanismos que os demais para se inserirem na sociedade; a autonomia conferida pelo domínio da língua local e a própria rede de solidariedade, que facilitava a fixação na sociedade (em termos de acomodação e busca por emprego), fazendo com que esse imigrante escapasse de formas de registro oficial; e também a dificuldade de se identificar tais imigrantes nas documentações oficiais, graças às semelhanças de prenomes e sobrenomes em relação aos descendentes lusitanos — já brasileiros — que estavam estabelecidos no país.

Outro desafio embutido na tentativa de analisar esta influência é a dificuldade de desenhar no que consiste hoje, efetivamente, a alimentação litorânea. A influência portuguesa — em termos de ingredientes e técnicas incorporadas — é grande e ao mesmo tempo difusa, na medida em que estes elementos foram assimilados e até mesmo fundidos com contribuições das populações de origem (os indígenas) e de outras etnias, ao que pese mencionar também a ampla adoção, na atualidade, de alimentos industrializados por várias camadas sociais.

Deste contexto, então, emergem duas perguntas: como pensar a problemática da influência portuguesa na alimentação litorânea? Quais seriam os exemplos mais tangíveis desta influência?

Como sustenta Giard<sup>4</sup>, “comer não serve apenas para manter a máquina biológica do nosso corpo, mas também para concretizar um dos modos de relação entre as pessoas e o mundo, desenhando assim uma de suas referências fundamentais no espaço-tempo”. O alimento e as representações a ele associadas, assim, podem ser tomados como chave de leitura de uma determinada realidade e de um determinado momento histórico, como defende Carneiro<sup>5</sup>:

---

<sup>1</sup> Passos 2009.

<sup>2</sup> Scott 2001.

<sup>3</sup> Passos 2009.

<sup>4</sup> Giard 1994: 250.

<sup>5</sup> Carneiro 2005: 72.

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares.

Pensou-se, então, não apenas na visibilidade desta herança portuguesa, mas nos novos usos e funções incorporados por estes elementos integrantes do patrimônio gastronômico do litoral paranaense, como forma de buscar também uma compreensão do contexto alimentar contemporâneo. Destacaram-se, neste exercício, duas iguarias, a cambira e o barreado, pratos tradicionais assumidos como símbolos da região e incorporados como elementos de atração turística e, conseqüentemente, de desenvolvimento local.

Este texto tem, portanto, o objetivo de refletir sobre a influência portuguesa na formação da gastronomia do litoral paranaense, tomando como exemplo de análise a cambira e o barreado, inclusive em suas novas funcionalidades.

## **1. DA INFLUÊNCIA PORTUGUESA NA GASTRONOMIA DO LITORAL PARANAENSE**

O litoral paranaense, originalmente ocupado por índios pertencentes à grande família tupi-guarani, com predominância dos chamados carijós, recebeu durante muito tempo bandeiras preadoras de índios e indivíduos isolados que se arriscavam em busca de ouro. Mas foi a descoberta de ouro na Serra Negra por Gabriel de Lara em 1641 que deu início ao povoamento efetivo da região<sup>6</sup>. As minas de ouro não apenas atraíram os primeiros povoadores brancos, como também lhes possibilitaram a existência durante quase um século no litoral e em certas regiões do planalto. A caça, a pesca, os frutos silvestres e as roças de emergência foram a primeira fonte de subsistência desses homens. Naquela região, os grupos mineradores encontravam uma zona rica de aluvião aurífero e nela se instalavam, constituindo os primeiros lares índio-europeus, mais ou menos estáveis, em que as roças iam surgindo e se multiplicando<sup>7</sup>.

---

<sup>6</sup> Balhana, Machado, Westphalen 1969.

<sup>7</sup> “Desde os primeiros dias da nossa história foi o ouro ou a ambição do ouro, por parte dos europeus e de seus descendentes, moradores da capitania de São Vicente que trouxe a Paranaguá e ao planalto curitibano, os elementos de população branca que aí investigaram os rios, as serras, os vales; que provisoriamente acamparam nos seus arraiais; que aí plantaram roças, que criaram gado, que desbravaram a terra virgem e nela por fim se fixaram” (Martins 1995: 179).

A convivência entre índios, portugueses e povos provenientes de outros fluxos migratórios, associada à sucessão das fases da economia que impulsionaram o desenvolvimento do estado e de forma mais específica da região litorânea, possibilitou a mescla e a fusão de costumes, tradições e inovações que permitiram a transformação dos recursos da fauna e da flora locais, moldando os hábitos alimentares da região. Para Sganzerla e Strasburger<sup>8</sup>,

A formação recente do Paraná, elevado à Província somente em 1853, reflete na sua própria culinária. Nos primeiros tempos, os habitantes desse território incorporaram os hábitos alimentares dos índios e nativos, como é natural nesses processos, e dos portugueses, nossos primeiros colonizadores. Numa segunda fase, adotaram os costumes dos novos imigrantes europeus. Isso tornou os hábitos culinários mais ricos e variados.

Como observado, a base da transformação foi a herança indígena, cujo exemplo mais notório é a mandioca. Os carijós a consumiam em grande quantidade nas suas mais diversas formas, tais como beiju (mbeiju ou meu), mingau, angu, caldos, tapioca, cauim (uma bebida ritual) e ainda como as versáteis farinhas, fundamentais para a subsistência dos índios, que a consumiam com água, com sucos, com frutas, com caça e com qualquer outro coadjuvante alimentar<sup>9</sup>. Os indígenas comiam ainda brotos da mandioca, batata-doce, cará, pimenta, pinhão, palmito, guabiroba, palmeira juçara, feijão, amendoim, abóbora, cajá, e milho<sup>10</sup>. Bastante populares, os principais produtos derivados do milho eram “a kiréra utilizada no lugar do arroz, por eles desconhecido, a pamonha, a acangic (canjica) e a popoka (pipoca)”<sup>11</sup>. Dentre as frutas, destacavam-se abacate, ingá, araçá, pitanga, cajá, abacaxi, mangaba, goiaba, jaboticaba, maracujá, carambola, jambo, além de frutos de palmeiras, sem falar nas bananas, que eram consumidas ao natural, assadas, cozidas e em forma de mingau<sup>12</sup>.

O pinhão (fruto do Pinheiro-do-Paraná, *araucaria augustifolia*) figurava também como importante elemento na alimentação indígena. Era preparado sobre as brasas das grimpas (galhos) dos pinheiros, sapecado, cozido e pilado. As sementes eram guardadas em cestos submersos em água corrente por quarenta e oito horas e na sequência eram secas ao sol, para posteriormente serem consumidas fora da época de safra. O pinhão era então reduzido a farinha, que era degustada com a adição de carne e peixe moqueados, ou um

---

<sup>8</sup> Sganzerla e Strasburger 2004: 15.

<sup>9</sup> Koch 2004.

<sup>10</sup> Koch 2004.

<sup>11</sup> Casilho 2005: 17.

<sup>12</sup> Casilho 2005.

pouco de farinha de mandioca. Com as carnes de caça originava a paçoca (do verbo apaçoka, que quer dizer pilar) e com a adição dos caldos quentes de carnes ou de peixes, o pirão e o mingau<sup>13</sup>.

As carnes consumidas eram as de caça (a carne bovina, galinhas, cabras e porcos foram introduzidos pelos portugueses), geralmente ingeridas assadas. Dentre os animais mais degustados constam os porcos-do-mato, macacos, pacas, capivaras e pássaros em geral, além de alguns insetos. Os peixes eram o alimento básico, consumidos das mais diversas qualidades e pescados por vários métodos<sup>14</sup>. Tanto as carnes de caça quanto as de peixe eram submetidas a técnicas de cocção, sendo geralmente moqueadas: “o processo de moquear as carnes consistia [...] em colocá-las para assar sobre uma grade de madeira ou de taquaras ou ainda diretamente sobre as brasas. Mais uma variante desse processo seria a de enxugar as carnes através da defumação”<sup>15</sup>.

Defendendo que parte da ciência colonizadora portuguesa se deu na alimentação, Câmara Cascudo considera que a culinária brasileira foi fundada na esteira da fusão da culinária do colonizador com os elementos nacionais:

Essa adoção da fauna e flora locais valoriza a cozinha para as descendências branca e mestiça sem que os pratos passassem a constituir curiosidades toleradas e servidas como quem apresenta exotismos folclóricos. A ciência colonizadora do português atingiu o esplendor na transmissão do seu paladar aos aborígenes e sucessores. O que não era brasileiro e vinha de Portugal tornou-se brasileiro pela continuidade do uso normal; toucinho, linguiça, presunto, vinho, hortaliças, salada, azeite, vinagre.<sup>16</sup>

Para Hamilton<sup>17</sup>, os portugueses não apenas foram os primeiros divulgadores inter e intracontinentais de muitas manifestações culinárias, mas também desempenharam a função de portadores de culturas comestíveis. Sendo que a própria mistura de produtos agrícolas, ingredientes e costumes socioculinários em muitos casos resultou em comidas hoje características das antigas colônias lusitanas na África e na Ásia e do Brasil, assim como de Portugal e das Ilhas da Madeira e dos Açores. E, como já mencionado, influenciaram diretamente a formação dos hábitos alimentares paranaenses:

---

<sup>13</sup> Casilho 2005.

<sup>14</sup> Eram caçados com arco e flecha, arpão ou com a ajuda do timbó, uma planta que, depois de esmagada com as mãos, produzia um efeito entorpecente nos peixes, fazendo-os boiar, facilitando o trabalho dos homens, que os pegavam com as mãos, Casilho: 2005.

<sup>15</sup> Casilho 2005: 17.

<sup>16</sup> Cascudo 2004: 242.

<sup>17</sup> Hamilton 2005.

Dos portugueses, recebemos o gosto pelas carnes de carneiro, porco, cabrito, além da galinha, dos ovos, peixes e mariscos. Os temperos de origem européia são: alho, cebola, cominho, cheiros-verdes e principalmente a vinha-d´alho. Devemos-lhes, ainda, os recheados, conservas salgadas, açúcar, caldos e o hábito de beber café. A doçaria lusitana nos trouxe os alfenins e alfêoas (puxa-puxa), fios d´ovos e o mel, que teve muita importância na elaboração das sobremesas brasileiras<sup>18</sup>.

Os portugueses trouxeram vacas leiteiras, gado de corte, ovelhas, cabras, porcos, patos, gansos; além de vegetais como pepino, gengibre, coentro, alho, cebolinhas, poejo, mostarda, rábano, couves, alface, endro, funcho, salsa, cominho, agrião, manjerição, alfavaca, cenoura, acelga, espinafre, dentre outros; frutas como maçã, pêra, marmelo, figo, romã, laranja, lima, limão, melancia, pêssego e videiras<sup>19</sup>. Muitas vezes a estrutura culinária portuguesa foi mantida, mas os ingredientes foram trocados. “Nas grandes fazendas ou nas minas coloniais, a culinária ganhava feições próprias, variando de região para região de acordo com os produtos disponíveis e as características dos povos presentes”<sup>20</sup>. O sal e o açúcar, apesar dos altos preços nos primeiros anos de introdução no país, foram amplamente incorporados, inclusive em técnicas de conservação, como a salga de carnes, a cristalização de frutas e a elaboração de geleias e compotas.

Os colonizadores incorporaram outros produtos nativos de clima tropical, como “[...] o palmito, a banana e o cará [...] Esses habitantes também caçavam e consumiam verduras e legumes de quintal, além de carne *bovina in natura* e salgada<sup>21</sup>”. Um elemento que foi rapidamente adotado pelos portugueses foi a mandioca e suas farinhas, que eram aproveitadas de diferentes formas, mas principalmente para fazerem os pirões que acompanhavam a maioria dos pratos, de cozidos a caldeiradas<sup>22</sup>.

A alimentação litorânea se desenvolveu, então, “baseada no peixe e outros frutos do mar, nas comidas dependentes do milho e da mandioca, na carne-seca (charque), no arroz, no feijão e no que se cria ou planta nos quintais<sup>23</sup>”. Observa-se que a utilização dos pescados e frutos do mar foi facilitada tanto pela questão geográfica quanto pela ampla experiência dos portugueses com as comidas do mar. Peixes como a pescada, o robalo, a perna-de-moça, a prejereba, o badejo, a miraguaia e a garoupa eram os mais indicados para o preparo de moquecas e cozidos, mas o caçara parecia preferir os de menor valor comercial, como bagres e cações, preparados em um caldo acrescido de

---

<sup>18</sup> Casilho 2005: 32.

<sup>19</sup> Koch 2004.

<sup>20</sup> Casilho 2005: 33.

<sup>21</sup> Sganzerla, Strasburger 2004: 17.

<sup>22</sup> Sganzerla, Strasburger 2004: 17.

<sup>23</sup> Roderjan 1981: 53.

temperos como alfavaca, cebolinha, salsa, cebola e alho<sup>24</sup>. A tainha, peixe que figura em várias receitas tradicionais lusitanas, sempre mereceu destaque na região, sendo pescada entre os meses de maio e agosto<sup>25</sup>.

A introdução de novas técnicas de conservação e de preparo — embutir, estufar, escaldar, fritar, dentre outras —, bem como a introdução de novos utensílios de cozinha também são contribuições importantes que não podem deixar de serem mencionadas, e que são perceptíveis também nas duas iguarias que se pretende abordar aqui.

## 2. UM OLHAR SOBRE A CAMBIRA E O BARREADO

Em um contexto gastronômico, alguns pratos terminam por se destacar. Tais iguarias, marcadas pela manutenção de determinadas especificidades (combinação de ingredientes, técnicas de preparo ou serviço) sobrevivem ao tempo, sendo readaptadas e ressignificadas, mas ainda mantendo uma essência identitária passível de ser reconhecida. Esses pratos, comumente denominados pratos típicos, ligam-se à história e ao contexto cultural de um determinado grupo, constituindo uma tradição que se torna símbolo de sua identidade. Os pratos típicos (ou comidas típicas) são entendidos, portanto, como elementos integrantes da cozinha regional — neste caso, a litorânea — que emergem deste conjunto mais amplo por inúmeras razões (praticidade, associação com outra prática cultural, associação a determinadas celebrações) e passam a ser reproduzidos com finalidade simbólica. Para Reinhardt:

[...] através destas (tradições culinárias), podemos alcançar e compreender sentimentos e significados enraizados, vestígios oriundos de acontecimentos marcantes que desencadearam processos de tentativa de preservação do grupo estudado por meio da preservação de manifestações étnicas, resgatando ou reafirmando uma identidade, fazendo assim uma comunicação do presente com o passado através da memória<sup>26</sup>.

A cambira e o barreado cumprem esta função, na mediação do passado com o presente a partir da alimentação. E acabam revestidos por outros significados, dentre eles o de simbolizar — ou representar — um conjunto

---

<sup>24</sup> Casilho 2005: 26.

<sup>25</sup> A pesca e o consumo da tainha ainda são bastante expressivos no litoral paranaense, sendo que desde 1985 é promovida a Festa da Tainha em Paranaguá, entre junho e julho, com a duração de 15 dias. A festa, de alcance regional, comercializa o peixe *in natura* e também oferece diversos pratos à base de tainha típicos das comunidades caiçaras, além de atrações culturais e artísticas (Mizga 2008).

<sup>26</sup> Reinhardt 2007: 16-17.



cultural. Nesse sentido, vale recuperar a discussão de Maciel<sup>27</sup> sobre a ideia de cozinha emblemática. Para a autora, o emblema consiste em uma figura destinada a representar uma coletividade e faz parte de um discurso que visa ao reconhecimento, na medida em que informa sobre o grupo do qual emerge e ao qual pertence. Fruto de relações sociais e objeto de negociações, embora possa parecer cristalizado, ele não é, pois se relaciona com as vivências do conjunto de indivíduos e em conformidade com elas, podendo ser alterado, substituído ou abandonado. As figuras emblemáticas regionais podem assim serem vistas como marcas exteriores de distinção, sintetizadores de ideias e imagens escolhidas pelo próprio grupo para representá-lo.

Os pratos tradicionais constituem esta “cozinha emblemática”, servindo para expressar identidades, sejam elas nacionais, regionais ou locais. E terminam sendo tão associados a determinados grupos e localidades que passam também a representá-los, fenômeno que não escapa ao interesse da atividade turística. O turismo pode ser considerado uma atividade socioeconômica e cultural marcada pelo deslocamento de pessoas para longe do seu local de residência habitual, deslocamento este que deve ser inferior a um ano e pode ser motivado pelas mais diferentes aspirações. Nesse contexto, do ponto de vista cultural, é o ‘diferente’, a possibilidade de uma experiência de alteridade que termina por destacar e valorizar destinos. E a gastronomia e suas manifestações, compreendidas como práticas culturais, são absorvidas neste mecanismo como um atrativo, um elemento capaz de atrair visitantes e, por consequência, contribuir para o desenvolvimento socioeconômico de uma localidade. A cambira e o barreado, deve-se mencionar, são pratos tradicionais já cooptados neste processo.

A cambira e o barreado, apesar de serem pratos muito distintos, possuem alguns pontos de contato, que incluem os utensílios utilizados, o uso de banana da terra (no primeiro prato, como ingrediente; no segundo, como acompanhamento) e da farinha de mandioca, empregada no preparo do pirão, acompanhamento indispensável para os dois pratos.

Menos conhecido além das fronteiras do litoral paranaense, mas intimamente ligada à cultura caiçara, a cambira pode ser considerada tanto um ingrediente (o peixe — preferencialmente tainha, abundante na costa paranaense — salgado e defumado) quanto uma preparação específica. Nos balneários, do Pontal do Paraná até Guaratuba, e também em Guaraqueçaba e nas Ilhas, seu preparo é uma prática muito comum entre os pescadores<sup>28</sup>.

Como ingrediente, é conhecido como “o bacalhau caiçara” ou o “bacalhau paranaense”, em alusão direta à técnica de conservação de peixes trazida

---

<sup>27</sup> Maciel 2004.

<sup>28</sup> Casilho 2005.

pelos portugueses, e pode ser preparado de diferentes formas. Esta técnica foi adotada como forma de garanti-lo — base da alimentação caiçara — em boas condições de consumo mesmo em períodos pouco adequados para a pesca<sup>29</sup>.

Por sua vez, o prato cambira tem modo de preparo parecido com o das caldeiradas (também introduzidas pelos portugueses), apesar de usar menos ingredientes: o elemento principal é o peixe salgado e defumado, cozido com tomates, cebola, temperos (coentro e cheiro verde são constantes, mas alfavaca e alecrim também aparecem em algumas versões) e banana da terra em uma panela de barro (o elemento destoante das caldeiradas é a banana cozida com o peixe, embora essa combinação também apareça no litoral paulista, em um prato conhecido como afogado). Tem como acompanhamento principal o pirão feito do próprio caldo, embora o arroz branco também seja mencionado<sup>30</sup>.

O sabor e a simplicidade de prato — em conjunto com os poucos ingredientes exigidos — parecem ter sido determinantes para sua popularização: seja como ingrediente ou como prato, a cambira sempre pertenceu à alimentação cotidiana. O nome, considerado inusitado por muitos, vem de um cipó muito conhecido na região por sua flor roxa, que era utilizado para amarrar os peixes durante a etapa de salga e secagem à luz do sol e de defumação no calor do fogão à lenha, no período da noite<sup>31</sup>.

Embora seja preparação comum em várias localidades litorâneas, o prato foi apontado como típico do município de Pontal do Paraná em 1996, quando, à época da execução do Programa Nacional de Municipalização do Turismo (PNMT)<sup>32</sup> as localidades eram incentivadas a inventariar seu patrimônio turístico e a indicar seus atrativos mais característicos. Contudo, houve certa resistência da população, que considerava a preparação simples demais para se tornar um símbolo oficial do município<sup>33</sup>.

Vencida a resistência dos municípes, o prato passou a ser divulgado em eventos institucionais — como o Salão de Turismo (promovido anualmente desde 2006 pelo Ministério do Turismo na cidade de São Paulo) e o Festival de Turismo do Litoral (promovido desde 2011 pela Secretaria de Estado do Turismo do Paraná) —, além de ser ofertado por alguns restaurantes da cidade. Outra oportunidade de divulgação da iguaria é a Festa da Tainha, que ocorre nos municípios de Guaratuba, Paranaguá e Pontal do Paraná. Deve-se

---

<sup>29</sup> Roderjan 1981.

<sup>30</sup> Sganzerla, Strasburger 2004.

<sup>31</sup> Casilho 2005.

<sup>32</sup> O PNMT foi uma iniciativa do Governo Federal implantada por meio da Embratur (Instituto Brasileiro de Turismo) durante os anos de 1994 a 2003. Durante seu período de implantação no Estado do Paraná, o PNMT (1996–2003) envolveu 270 dos 399 municípios do Estado em ações que buscavam a mobilização, a sensibilização e a capacitação de pessoas ligadas aos órgãos da administração e da iniciativa privada das localidades participantes.

<sup>33</sup> Jungues 2011.

mencionar que a iniciativa de eleger a cambira como símbolo do município e atrativo turístico é claramente inspirada no barreado, exemplo de sucesso do turismo gastronômico paranaense.

O barreado, cujos registros de seu preparo e degustação remontam há mais de 200 anos<sup>34</sup>, é considerada não apenas um prato litorâneo, mas também o grande símbolo da gastronomia paranaense, por seu sabor marcante e por sua forma diferenciada de preparo. Historicamente relacionado à Antonina, Morretes, Paranaguá, Guaraqueçaba e ilhas, atualmente é associado aos municípios de Antonina, Paranaguá e, principalmente, Morretes. Trata-se de uma adaptação do cozido português, com algumas aproximações da alcatra, prato tradicional da Terceira Ilha de Açores<sup>35</sup>.

A alcatra é preparada com carne bovina de segunda, cebola, alho, pimenta, louro, manteiga de vaca (banha), toucinho defumado, vinho branco e sal. A receita contemporânea estabelece que a alcatra seja cozida em um alguidar de barro, considerado indispensável para o sabor final da iguaria. O fundo do recipiente é totalmente coberto com uma camada de cebola e de toucinho defumado. Põem-se por cima uma camada de carne, uma nova camada de cebola e outra de toucinho. Juntam-se a manteiga de vaca, as folhas de louro, o alho picado e a pimenta Jamaica, rega-se com vinho branco ou vinho de cheiro e coloca-se por cima de tudo o sal. Cobre-se então o alguidar com papel alumínio e coloca-se no forno, com fogo brando, onde deve permanecer por cinco ou seis horas, quando está pronto e deve ser degustado com pão de massa sovada. O resultado é uma carne saborosa e macia, servida ainda em postas muito suculentas. Deve-se mencionar que há menção de o preparo se dar também com a panela enterrada em uma vala sobre brasas, de forma a cozinhar mais intensamente<sup>36</sup>.

O barreado, apesar de ser um prato litorâneo, também tem como ingrediente principal a carne bovina de segunda, cozida exaustivamente em uma panela de barro lacrada com uma mistura de farinha de mandioca, cinzas do fogão à lenha e água. A receita tradicional leva carne bovina, toucinho e cominho, embora também sejam aceitos outros temperos, como louro e cebola (mas nunca o tomate, que os tradicionalistas acusam de estragar o prato). A

---

<sup>34</sup> Viana 1976.

<sup>35</sup> O Arquipélago de Açores, composto pelas ilhas São Miguel, Santa Maria (orientais), Terceira, São Jorge, Graciosa, Pico e Faial (centrais) e Flores e Corvo (ocidentais), começou a ser povoado por Portugal por volta de 1432. Como observa o historiador Walter Piazza 2002, no século XVIII os arquipélagos de Açores e Madeira estavam com excedente populacional, além de sofrerem com a falta de alimentos e extrema pobreza. Açores contava ainda com a desvantagem das constantes erupções vulcânicas e eventuais tremores de terra. E foi neste período que começaram os fluxos migratórios para o Brasil, Piazza 2002.

<sup>36</sup> Hamilton 2005.

panela de barro preenchida em camadas sucessivas: a primeira leva toucinho, a segunda a carne cortada em cubos médios e a terceira, cominho. Muitos cozinheiros não colocam água, pois acreditam que a carne deve cozinhar no próprio caldo. Outros colocam apenas um pouco, para garantir um caldo mínimo para o início da cocção<sup>37</sup>.

A panela é levada ao fogo e, quando inicia a fervura, é lacrada — ou melhor, barreada (daí a origem do nome do prato) —, e permanece no fogo brando por pelo menos 8 horas (quando do uso do fogão à lenha, esse período se estender por 12 horas). Também há relatos do preparo da iguaria em valas, com a panela enterrada sobre braseiros — e, neste caso, o tempo de preparo poderia se estender até 24 horas. Ao término do cozimento, que é mais prolongado do que o da alcatra, a carne apresenta-se suculenta e desmanchando ao menor toque de um talher. O prato tem como acompanhamento oficial a banana da terra e a farinha de mandioca, utilizada para fazer o pirão escaldado, a partir do caldo do próprio cozido<sup>38</sup>.

Mesmo este breve descritivo permite identificar as semelhanças entre os pratos, que incluem a carne cozida exaustivamente, o recipiente de barro (embora os formatos sejam diferentes), a alternância das camadas na montagem da panela e o próprio hábito ancestral de enterrar a panela, tornando o barreado um legítimo herdeiro (com adaptações realizadas, claro) das tradições trazidas pelos portugueses.

Ainda no que se refere ao barreado, é importante ressaltar que, apesar da demora para ser preparado, ele sempre foi visto como um prato prático, na medida em que não são necessários muitos procedimentos de preparação, é um prato que “rende” e dá “substância”, além de permanecer saboroso mesmo se requentado (característica também atribuída à alcatra). A essa “praticidade” é atribuído o sucesso do prato, associado aos festejos do entrudo e do carnaval<sup>39</sup>. O barreado, contudo, sempre foi um prato “raro”, dedicado às celebrações, especialmente pelo custo do ingrediente principal — a carne bovina *in natura* fazia parte apenas das mesas mais privilegiadas. Ainda hoje é preparado nas residências, no carnaval ou para celebrar batizados, casamentos e festas de aniversário. Mas seu consumo na esfera pública aumentou drasticamente nos últimos anos, influenciado pela atividade turística.

A oferta comercial do barreado foi inaugurada em 1940 em Morretes, no Hotel Nhundiaquara, então sob o comando do sr. Antonio Alpendre. Outros empreendedores, contudo, também foram essenciais para a divulgação e consolidação desta oferta: na década de 1960, a sra. Ieda Siedschlag, em Antonina,

---

<sup>37</sup> Gimenes-Minasse 2013.

<sup>38</sup> Gimenes-Minasse 2013.

<sup>39</sup> Roderjan 1981, Viana 1976.

com o restaurante Cacoan, e o sr. Honílson Fabris Madalozo, também em Morretes, com o então chamado Bar e Snooker Madalozo (hoje, Restaurante Madalozo), também começaram a ofertar a iguaria em seus estabelecimentos. A ascensão do barreado como atrativo turístico e símbolo regional, contudo, deu-se na gestão de Sebastião Cavagnoli (1989–1992) como prefeito do município de Morretes, que terminou por divulgar incessantemente a iguaria<sup>40</sup>. Na década de 1990, o barreado foi assumido pelo Governo do Paraná como prato típico e símbolo do estado, sendo desde então divulgado como atrativo turístico e oferecido em feiras e eventos promocionais no Brasil e no exterior, além de se constituir como o principal atrativo turístico de Morretes.

### 3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A influência portuguesa na formação da gastronomia do litoral paranaense é perceptível até os dias de hoje, no uso de determinados ingredientes e técnicas de preparo presentes não apenas na alimentação cotidiana, mas também em pratos considerados emblemáticos da região. Contudo, muitas vezes a amplitude desta contribuição termina eclipsada pela ausência de estudos dedicados a ela.

A sobrevivência de iguarias como a cambira e o barreado, porém, reforçam e evidenciam esta importância. Em um contexto onde a alimentação padronizada pela industrialização é uma ameaça real, estes dois pratos tradicionais, claramente de inspiração portuguesa, tem se destacado como símbolos indenitários da região e também como elementos estratégicos de desenvolvimento local, por meio da atividade turística.

Seja na esfera privada ou pública, o preparo e o consumo contemporâneo destes pratos representa a materialização de seus laços históricos e culturais com a região e sua população, aspecto que tem sido bastante valorizado no contexto turístico. Observa-se, porém, que essas novas “funcionalidades” exigem atenção, na medida em que podem desequilibrar o eterno jogo entre permanências e inovações que ocorre no campo alimentar, abrindo possibilidades de adaptações que visem ao contentamento desses novos comensais, os turistas. A compreensão da historicidade dessas iguarias e o reconhecimento delas como integrantes do patrimônio cultural caíçara são requisitos fundamentais para sua sobrevivência como pratos tradicionais que são.

---

<sup>40</sup> Gimenes-Minasse 2013.

## 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, Grafipar, 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 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 Amazónia*, Tipografia do Ministério da Agricultura, Rio de Janeiro.
- Le Mao, C. (2002), “A la Table du Parlement de Bordeaux: Alimentation et Auto-Alimentation chez les Parlementaires Bordelais au début du XVIII<sup>e</sup> siècle”, in *Du Bien Manger et du Bien Vivre à travers les Ages et les Terroirs*, Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine, Paris, 125-158.
- Leão, D. (2011), “Autoctonia, filiação legítima e cidadania no Íon de Eurípides”, *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](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:L%C3%A1zaro_Luís_1563.jpg#/media/File:L%C3%A1zaro_Luís_1563.jpg), consultado em 25.09.2015).

#### **Figura 3**

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

#### **Figura 4**

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

#### **Figura 5**

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

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

(CARMEN SOARES)

### **Figura 1**

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

### **Figura 3**

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

### **Figura 5**

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