

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

# **ODISSEIA DE SABORES DA LUSOFONIA**



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

**A REGIONALIDADE DE ALGUMAS COMIDAS BRASILEIRAS:  
UM ESTUDO DAS COMIDAS SERTANEJAS NO SÉCULO XX**  
(The regionality of some Brazilian food: a case  
study of Piauí food in the 20th century)

SAMARA MENDES ARAÚJO SILVA  
Universidade Federal do Paraná (UFPR)  
(samara.mendes@ig.com.br)

**RESUMO:** A grande extensão territorial nacional engendrou uma diversidade de práticas culturais, inclusive de âmbito alimentar, propiciando que algumas delas ficassem restritas a certos ambientes sociogeográficos, o que as tornou desconhecidas e estranhas aos demais, tanto ao próprio Estado quanto aos demais entes da federação nacional. Em termos alimentares, certas práticas, por vezes tornam-se populares a ponto de identificar determinada área do país por sua comida, implicando generalizações que nem sempre são coerentes com o cotidiano alimentar da população residente em toda uma extensão sociogeográfica. Desse modo, o que propomos discutir neste trabalho é que, mesmo possuindo comidas que, por vezes, estão presentes em todo o território, há certos pratos cujo consumo, em decorrência da historicidade, da significância e simbolismo cultural, permanece circunscrito a determinado espaço social. Para tanto, tomamos como lugar de análise o sertão brasileiro, mais precisamente o Estado do Piauí, onde a população utiliza comumente as expressões “comidas do norte” e “comidas do sul” para diferenciar as origens das tradições alimentares daquele espaço. Utilizamos como fontes documentos hemerográficos e orais, estes fundamentados sob a ótica da História e Cultura da Alimentação. Desse modo percebemos, mesmo com o intenso processo migratório, ocorrido nas últimas três décadas do século XX, o qual propiciou a intensa difusão de diferentes práticas do sertão no meio urbano, ainda permanecem a clara diferenciação e regionalização das comidas, o que contribui em grande medida para fortalecer os aspectos identitários e diferenciadores entre as duas regiões do Piauí. Estendendo esta consideração para as demais regiões do país, podemos afirmar que as comidas são elementos portadores de identidade e da historicidade de um grupo social, e, em grande medida, responsáveis pela manutenção da vivacidade dos regionalismos que persistem em nossos territórios Brasil afora.

**PALAVRA-CHAVE:** comidas típicas, comida sertaneja, sertão, cultura regional, século XX.

**ABSTRACT:** The great national territorial extension generated a diversity of cultural practices, including food sector. Providing, including that some of these stay restricted to certain socio-geographic environments which made them unknown and strange to the other, whether the State itself whether the other entities of the national federation. In food terms, certain practices sometimes become popular

as to identify a particular area of the country for its food, resulting in generalizations that are not always consistent with the everyday food of inhabitants of an entire socio-geographical area. Thus, we propose to discuss in this paper is that even having foods that sometimes are present throughout the territory, there are certain dishes that due to the historicity of the significance and cultural symbolism consumption remain confined to particular social space. Therefore we as a place of analysis the Brazilian hinterland, more precisely the state of Piauí, where people commonly designates as existing "North foods" and "Southern food" to distinguish the origins of existing food traditions that space, we used as sources newspapers and oral documents they reasoned from the perspective of history and culture of food. Thus we see, even with the intense migration process, occurred in the last three decades of the twentieth century, which led to intense diffusion of different practices of the hinterland in urban areas, still remains, clear differentiation and regionalization of food which contributes to a large measure to strengthen the identity and differentiating aspects between the two regions of the State of Piauí. And extending this consideration to other regions of the country, we can say that the foods are identity-carrying elements and the historicity of a social group, and to a large extent responsible for the vividness of the maintenance of regionalisms that persist in our territories in Brazil out.

**KEYWORDS:** typical foods, food backwoods, backwoods, regional culture, 20th century.

As práticas alimentares vigentes no cotidiano do sertanejo corroboram com a percepção de Brillat-Savarin<sup>1</sup> (gastrônomo francês do século XIX) de que a comida “difunde gradualmente o espírito de convivialidade que reúne a cada dia os diversos estados, funde-os num único todo, anima a conversa e suaviza as arestas das desigualdades.”<sup>2</sup> das mais diferentes origens (socioeconômicas, de gênero, de etnia, de geração, político, ideológico etc.). À mesa é possível a convivência de todos e o respeito da partilha.

---

<sup>1</sup> Jean-Anthelme Brillat-Savarin nasceu em 1755, em Belley, na França. Viveu no período mais atribulado da história francesa, quase perdendo a cabeça na Revolução de 1789. Fugiu para a Suíça no fim de 1793 e pouco depois foi para os Estados Unidos, onde ganhou a vida tocando violino. Voltou à França em 1797 e acabou nomeado por Napoleão para a Suprema Corte de Apelação em 1801, posto que ocuparia até sua morte, em janeiro de 1826. Escreveu “A Fisiologia do Gosto”, lançada em dezembro de 1825, trata-se, afinal, do primeiro tratado gastronômico de que se tem notícia. A proposta de Savarin era ambiciosa: nada menos do que fundar a ciência da Gastronomia. Seu trabalho fundamentava-se em alguma bibliografia então existente, de áreas diversas como História e Filosofia, e, principalmente, no ato da observação. Assim, detalhava, por exemplo, o funcionamento do paladar, o comportamento dos alimentos quando submetidos a diferentes procedimentos de cocção e outros aspectos físicos.

<sup>2</sup> Quellier 2011: 7

O cardápio sertanejo tem uma singularidade, no tocante à distinção social, que confundiria inteiramente os mais ferrenhos defensores da histórica existência da divisão de classes sociais, caso resolvessem tomar este aspecto da subsistência humana para demonstrar as desigualdades entre os grupos.

Mesmo a divisão de classes existindo, e, ser bem nítida e demarcada no espaço social sertanejo. Tal distinção está fixada a partir de outros termos, os quais são tão sutis a observadores alheios às tramas e regras de sociabilidades locais. Os demarcadores essenciais em outros contextos sociais não são aplicáveis ao sertanejo, tais como os preceitos alimentares (os quais são essenciais para compreender a distinção entre os grupos social e economicamente privilegiados em certos contextos), que, por vezes, podem ser dados como inexistentes e/ou desconsiderados, caso um estudo em que se tomasse a História e Cultura da Alimentação como exemplificador ou traço a ser analisado da sociedade sertaneja.

Tal situação histórico-social tem inúmeros condicionantes imbricados culturalmente; no momento, porém, ateremo-nos ao fato de que a cozinha sertaneja é composta por pratos simples, quando se trata da quantidade de ingredientes empregados, o que não implica sabores simplórios.

## **1. A CENTRALIDADE E IMPORTÂNCIA SOCIAL DA COMIDA NO COTIDIANO DOS BRASILEIROS, EM ESPECIAL DO SERTANEJO**

Ou seja, quando se aborda a alimentação do sertão, é notável que um único ingrediente é utilizado de diferentes formas em preparações doces e salgadas, e tipos de comidas presentes no cotidiano das famílias sem grandes posses estarão presentes constantemente nas cozinhas das casas mais abastadas. Sem contar o fato de que os alimentos consumidos num passado colonial são os mesmos da rotina contemporânea, e as formas de preparo são muito próximas ou resultante de atualizações destas.

O nordestino é um sóbrio; essa frugalidade, contido, desaparece nas ocasiões consideradas de “festa”: casamentos, aniversários, bodas de prata ou de ouro. Tudo isso, claro, tratando-se de famílias abastadas. Mas em muitas famílias de recursos modestos abrem-se exceções, fazem-se até dívidas, para comemorar devidamente um casamento, um batizado ou umas bodas de ouro<sup>3</sup>.

Conforme mencionou Rachel de Queiroz<sup>4</sup>, quando a rotina do cotidiano é esquecida, um dos componentes desta “quebra” é a comida. No espaço social do sertão a comida tem significados abrangentes, e nele se inclui a demar-

---

<sup>3</sup> Queiroz 2010:17.

<sup>4</sup> Queiroz 2010.

cação de calendários festivos e finalizações de rotinas. “O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social [...]”<sup>5</sup>.

Durante os vinte e três anos em que trabalhou como cozinheira na feira Dona Beliza, lembra que em dias especiais seus fregueses com melhores condições financeiras encomendavam a comida mais cara:

*[...] às vezes, quando... uma pessoa encomendava uma galinha com arroz a gente fazia. [...] A galinha era uma comida de dia especial [...]. A galinha, você sabe, a caipira, que é cara. E só queriam caipira! Aí dia de sábado eles encomendavam a galinha e a gente levava os tachos, com os pratos pra eles almoçarem lá [...]*<sup>6</sup>.

Assim, o que vamos encontrar em variações e diferenciações entre os diferentes grupos sociais são nos dias especiais, ou, como dizem, “nos dias de festa”, a quantidade de alimentos e os tipos de instrumentos e adereços culinários (fogão, panelas, tachos, potes, copos, colheres, facas, etc.) que variam conforme as posses dos donos da casa.

Tal qual notou Abdala<sup>7</sup> no sertão mineiro,

nas casas, no dia-a-dia, a lógica da economia de tempos difíceis impôs os alimentos cozidos e o aproveitamento de tudo, inclusive das sobras. O que o homem não consumia servia de alimentação dos animais. As farofas e as sopas aproveitavam as sobras de carnes, legumes, feijões e verduras, que compõem o cardápio do mineiro até nossos tempos. O “mexido”, uma mistura de tudo que sobrou, era comido na primeira refeição da manhã, antes da saída para a “lida”, ou no jantar. Misturava-se arroz, feijão, carne, farinha, sobras de verduras e legumes e, as vezes, um ovo. A pimentinha não podia faltar. Esse prato perdura ainda hoje, sobretudo em fazendas e no interior de Minas Gerais.

No sertão nordestino, identificamos a mesma valorização da comida e o esforço de aproveitar-se todo e qualquer tipo comida. Não sendo permitido nenhum tipo de desperdícios, bem como aquilo que não pode ser consumido pelos seres humanos é destinado aos animais (de pequeno ou médio porte).

Tanto que Santos e Bezerra<sup>8</sup> reproduzem as memórias de Dona Jesus (piauiense, moradora da cidade de Campo Maior) que “relata que aprendeu com sua mãe, ainda menina, além dos afazeres domésticos, a arte de conservar e fazer render toda a carne que se dispunha a salgar”.

---

<sup>5</sup> Mintz 2011: 31.

<sup>6</sup> Dona Beliza 2013.

<sup>7</sup> Abdala 2006: 125.

<sup>8</sup> Santos, Bezerra 2012: 6.

O que reforça as memórias mencionadas por Queiroz<sup>9</sup> ao lembrar por que e como todas as partes de carneiro são sabiamente aproveitadas

[...] como em todo sertão nordestino a cozinha é sóbria e magra. A carne é pouca e difícil; claro que se podem matar umas reses, mas é muito grande a desproporção entre o preço da rês e as exigências da cozinha sertaneja. De bicho grande, matam-se os caprinos e, mais raramente, os carneiros. Carne de bode, a mais acessível, talvez por isso mesmo seja menos apreciada. No entanto, um cozido de costela de bode ou o assado de um pernil são quase sempre deliciosos.

No sertão diz-se que do carneiro se aproveita tudo, menos o berro. O que é verdade. [...] A cabeça já ficou na casa dele [vaqueiro]; a mulher lhe fará um cozido com miolos, língua, etc. Cortam-se primeiro os dois coxões e as duas pás.

Na carcaça, separam-se o espinhaço e as costelas. O espinhaço, a carne do pescoço e as canelas vão para o cozido, junto com os legumes: abóbora, batata-doce (e já é comum usar a batata-inglesa), couve, macaxeira (aipim), banana couruda, cebola, alho e todos os temperos verdes: coentro, salsa e cebolinha. As duas pás e as costelas são assadas no forno. O coxão é posto numa boa vinha-d'alhos (vinagre, cebola e alho picados, louro, coentro, cebolinha, sal e pimenta-do-reino) de um dia para o outro. Será então aferventado e só depois irá para o forno.

Situação similar acontece com o porco, do qual se utilizam todas as partes: o sangue se transforma em doce bastante apreciado, o chouriço; a gordura (banha) é derretida e utilizada nos preparos culinários, em substituição aos óleos vegetais e para conservação das carnes já cozidas; os miúdos são transformados em linguiça. Conforme se recorda Dona Zilda Meneses<sup>10</sup>,

*[...] papai matava o porco, mamãe fazia as lingüiças, temperava aquelas carnes, colocava nas gamelas, gamelas de madeira, não tinha geladeira, [...] conservava, [...] fazia aquele almoço..., tirava aquele toucinho para temperar a comida e o restante da banha ela tirava a gordura para poder temperar a comida, gordura de porco. [...] E no dia que matava criação<sup>11</sup> era a mesma coisa! Fazia aquele espinhaço, aquela comida muito gostosa.*

Outro indicativo que expressa a centralidade da comida na vida dos habitantes no sertão é a ocorrência de um número infinito de ditos populares

---

<sup>9</sup> Queiroz 2010: 58-59.

<sup>10</sup> Dona Zilda Meneses 2013.

<sup>11</sup> No sertão denominam-se criação os animais de médio porte, em geral, caprinos e ovinos, criados em cercados próximos as casas. Foram introduzidos pelos colonizadores portugueses ainda no século XVI e se disseminaram rapidamente no território nordestino, estes são historicamente de pequeno valor comercial, e a criação confere pouco prestígio social. “No cotidiano, ao lado de outros animais também considerados ‘menos importantes’, caprinos e ovinos são genericamente denominados de ‘miunça’ que significa criação de pouco valor”. Gonçalves Júnior 2011: 50.

nos quais ela figura como destaque. Exemplos de tais ditados são: “bocado dos malcriados cria os injetados”; “não tenha o olho maior do que a barriga”; “o melhor tempero da comida é a fome”; “cada um puxa brasa para a sua sardinha”; “canja de galinha e cuidado nunca fizeram mal a ninguém”; “de grão em grão a galinha enche o papo”; “guarde, porque o dia de amanhã é maior que o de hoje”; “não conte com o ovo no cu da galinha”; “é igual muriçoca, comeu, vai embora”.

Contudo, na lógica do sertão, os sujeitos em diferentes posições socioeconômicas podem comer as mesmas comidas, mas não as comem nas mesmas proporções ou quantidades nem com a mesma habitualidade. E isso os diferencia. Nisso residia uma forma de distinção social na época colonial e imperial e que perdurou entre os sertanejos contemporâneos.

Nessa ressonância, comida é mais um dos símbolos de distinção social no espaço sertanejo. No entanto, não é a comida por si só, mas a situação social na qual esta é consumida no sertão que comporta este dentre outros simbolismos inerentes a seu consumo e produção no espaço sertanejo.

O simbolismo inerente aos alimentos é um constituinte singular de diferentes culturas e a compreensão da amplitude deste na teia das inter-relações sócio-históricas propicia o entendimento perspicaz do desenrolar das ações dos sujeitos históricos no desenvolvimento do processo de formação de uma sociedade, pois

a partilha de alimentos, também denominada comensalidade, é prática característica do *Homo sapiens sapiens*, desde os tempos de caça e coleta [...]. Comensalidade deriva do latim “mensa” que significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come. Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social. A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A sociabilidade manifesta-se sempre na comida compartilhada<sup>12</sup>.

Neste contexto, conforme explicitou Rial<sup>13</sup>, a observação dos hábitos e práticas alimentares dos povos e grupos pode fornecer muito mais que simples curiosidades, tais como quando

---

<sup>12</sup> Moreira 2010: 1-2.

<sup>13</sup> Rial 2003: 9-10.

Staden identifica outras utilidades nos alimentos: podem servir para marcar o tempo (a guerra será feita quando tal “fruta amadurece pois não conhecem nem anos nem os dias” [...]; os Tupinambás são mais perigosos na época da colheita pois preparam o cauim, bebem e fazem a guerra), podem ser armas (a fumaça produzida com a pimenta jogada nas fogueiras fazia às vezes de gás lacrimogêneo desalojando o inimigo das cabanas) [...], e podem ter usos simbólicos, tanto no canibalismo, interpretado por ele como um ato de vingança, quanto em uma tomada alimentar peculiar, a de piolho (“Quando uma mulher cata os piolhos de alguém”, diz “come-os porque acredita que eram seus inimigos que estavam comendo algo da cabeça.”).

Consideramos, neste estudo — dentre outros aspectos da historicidade nacional —, o simbolismo intrínseco entre as tradições e práticas alimentares e o processo de urbanização tardio ocorrido no meio sertanejo, que propiciaram a constituição de elemento singular da identidade social deste sujeito histórico.

As cidades sertanejas — para construir suas referências identitárias — retomaram, reinventaram e ressignificaram o sertão rural, em seus aspectos de fartura, festa, força de sobrevivência e resistência, mascarando e obliterando os aspectos que podem rememorar as fragilidades daquele lugar/espço, conforme já constataram Barreira e Vieira<sup>14</sup> e Suassuna<sup>15</sup>.

Contudo, há que se mencionar, conforme constatado por Mintz<sup>16</sup>, que há diferenciações entre a alimentação urbana e a rural e que “a comida da cidade adquire um significado especial por ser da *cidade* [ ...]”. Esta informação poderia nos levar a concordar com Barreira e Vieira<sup>17</sup> e com a afirmação formulada por Canclin (1998) sobre a atual “fascinação nostálgica pelo rústico e pelo natural” está sendo diretamente motivada pela indústria do turismo nos grandes centros urbanos. Tal fato econômico-social – mais econômico que social – forçaria “um fenômeno de apropriação ou ressignificação das tradições”<sup>18</sup> vinculadas ao meio rural como estratégia de (re)invenção de uma identidade local única e diferenciadora enquanto atrativo meramente turístico, e, seria este o caso das comidas típicas sertanejas consumidas nos ambientes urbanos na contemporaneidade.

Porém, em nossa opinião, a afirmação de Barreira e Vieira<sup>19</sup> pode ser tomada como verídica apenas nas situações em que o objeto analisado se insere num contexto onde a História foi musealizada, ou seja, encerrada, em espaços específicos para exposições instrucionais-educativo-formativa

---

<sup>14</sup> Barreira, Vieira 2007.

<sup>15</sup> Suassuna 2010.

<sup>16</sup> Mintz 2001:35.

<sup>17</sup> Barreira, Vieira 2007.

<sup>18</sup> Barreira, Vieira 2007: 91.

<sup>19</sup> Barreira, Vieira 2007.



e pensada por profissionais das Ciências (das Humanas, em especial) caso contrário torna-se inverídica.

Nessas situações em que a história é construída para ser vista e admirada por espectadores e aprendizes, elementos são destacados de seus contextos originais e construídos em um “enredo” didático e sintético, ilustrados com peças icônicas e representativas, para que aqueles que estão de passagem possam ter uma “noção” dos fatos transcorridos num determinado espaço e tempo. A “história é assim para ser vista”, no máximo para ser experimentada em alguns de seus sabores, não é vivenciada por seus próprios produtores sociais.

As tradições sertanejas que abordamos neste trabalho vicejam cotidianamente nas urbes contemporâneas nordestinas — contrariando Barreira e Vieira<sup>20</sup> —, não estão buscando avidamente os olhos e bolsos dos turistas ou de meros expectadores. E isso porque são mantidas, transmitidas e reinventadas por atores sociais na privacidade das cozinhas e quintais de suas casas ou mesmo na publicidade das bancas das feiras e mercados, onde preparam e comem suas comidas sem incomodar-se com quem quer que esteja ao seu lado.

Porque uma fatia grande de cuscuz com queijo e acompanhada de café, paçoca com maria izabel no jantar ou “pratada” de pintado não são atrações turísticas ou vendáveis, comercialmente falando (a não ser que estejam em um ambiente adequado às normas da vigilância sanitária e conforme as regras de atendimento do Sebrae). A manutenção do consumo de tais comidas tem relação direta com a formação desses sujeitos sócio-históricos, enquanto seres humanos e sociais, inscritos num contexto cultural determinado: o sertão, urbanizado ou não.

É essa cotidianidade da comida típica do sertanejo no meio urbano, rememorando, revivendo, reescrevendo e ressignificando sua própria história por meio de suas práticas alimentares, transcritas do meio rural e reinscritas no ambiente citadino, que apresentamos a partir do território piauiense.

Identificamos nos espaços urbanos piauienses, em fins do século XX (cidades de médio e pequeno porte)s as comidas típicas: carne de sol, maria izabel, paçoca, pirão de parida e cajuína. Essas são comidas consumidas em todo o território piauiense.

Conseguimos identificar em nossa pesquisa, ainda, comidas consumidas em regiões específicas, como, por exemplo, mugunzá (salgado) e chouriço (doce de sangue de porco), típicos na região sul do estado, ou os caranguejos, prato apreciado na região norte, juntamente com o doce de buriti.

A culinária piauiense possui ainda a enorme variedade de doces, sendo possível, às doceiras desta terra, transformar quase tudo em deliciosas compotas ou pastas açucaradas. Ainda encontramos os ditos alimentos funcionais, que

---

<sup>20</sup> Barreira, Vieira 2007.

são utilizados como remédios. Podemos, então, vinculá-los a homeopatia, mas são conhecidos de longa data pelos mais antigos, que sempre repetem aos mais incrédulos: “coma, porque além de alimentar, cura”.

Perceber, então, que a alimentação comporta diversas formas de sociabilidades e permite embasar reflexões de cunho historiográfico a respeito das transformações socioculturais nos leva a perceber que

os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época<sup>21</sup>.

Isso nos conduz a pensar as tradições e práticas alimentares sertanejas no século XX como mantenedoras de uma identidade, bem como elemento amalgamador de uma sociedade historicizada em um contexto complexo no qual o rural e o urbano não estão completamente dicotomizados, e sim imiscuídos. As práticas alimentares sertanejas podem ser mais claramente compreendidos por meio das reiteradas reinvenções e ressignificações destas tradições nas cozinhas e às mesas, constituindo, desse modo, as comidas típicas em patrimônio cultural.

Com base na História Cultural, utilizamos como fontes documentos hemerográficos e orais, fundamentados sob a ótica da História e Cultura da Alimentação. Tomando como foco de análise a constituição histórica das comidas piauienses, enfocaremos como se engendram enquanto símbolos e elementos de pertença ao território cultural (imaginado e/ou imaginário) constituído pelos sujeitos históricos e, assim, como se perpetuam ou se transmutam historicamente seus significados de consumo, produção e distribuição. Veremos, ainda, como sua permutação e transmutação implicam a preservação interna e/ou difusão externa (compartilhamento) até que ultrapassem a “barreira” de uma única região e passem a ser incluídas em “novos” lugares de consumo.

## **2. AS COMIDAS DO SERTÃO BRASILEIRO: UM LUGAR DE CONSUMO ALIMENTAR INTEGRADOR E DIFERENCIADO**

Para determinar como se processa o consumo alimentar no meio urbano e os fatores interferentes nele, Cheung<sup>22</sup> menciona os estudos desenvolvidos

---

<sup>21</sup> Santos 2005: 12-13.

<sup>22</sup> Cheung 2011.

por Garcia<sup>23</sup>, posto que seja a escolha de uma comida motivada pela conjunção de diversificados e concorrentes fatores cuja ponderação deve ser considerada em estudos como o aqui proposto. Conforme cita Cheung<sup>24</sup>,

Em seus estudos sobre as representações sociais da comida no meio urbano brasileiro, Garcia (2004) lembra que os alimentos são percebidos pelos indivíduos a partir de uma “lente impregnada de valores e conceitos”, que faz com que esses sejam triados e integrados em velhas e novas representações. A autora reforça que a percepção da realidade é possível graças às representações, forma de conhecimento do senso comum. Porém, no caso do estudo de práticas alimentares de indivíduos urbanos, a mesma afirma que além das informações científicas incorporadas às práticas alimentares pela transformação do senso comum, agem, também, sobre as representações sociais da alimentação a publicidade dos produtos alimentícios, as condições de disponibilidade, tempo e espaço, bem como os costumes alimentares, a origem cultural e as experiências orgânicas. Sabendo-se que os padrões e a estrutura das refeições são culturalmente específicos para cada sociedade e seus arranjos refletem as diferentes identidades sociais, os gostos ligados ao cotidiano, ao festivo, ao luxo ou a necessidade [...].

Diferentemente de outros estados do Brasil, a culinária típica do Piauí não teve sua origem segmentada em fases. Podemos localizá-la espacialmente nas fazendas de gado bovino e, temporalmente, num passado em que se mesclam evidências dos períodos coloniais, imperiais e contemporâneos, demarcando — mesmo nos espaços urbanos — a “força” da ruralidade na conformação da sociedade e cultura piauienses.

Assim sendo, nesta pesquisa constatamos — independentemente da origem social e do poder aquisitivo que detenha — que os piauienses são adeptos, em geral, dos mesmos pratos à base de carnes vermelhas (boi, porco e criação), aves (galinha caipira, capote), doces variados (destaque para a rapadura e o doce de leite) e massas de milho, massa de arroz e farinha de mandioca. Ou seja, comidas oriundas do espaço rural e fincadas na tradição agropastoril e com alto teor calórico (como afirmam os nutricionistas).

Outro elemento que deve ser considerado no contexto sócio-histórico do sertão é o fato de ser um território de passagem, ou de transição. As questões pertinentes à “identidade” do sertão e do sertanejo sempre são motivos de questionamento. Seja por questões físico-biológicas, seja por fatores culturais ou sociais, estas sempre são trazidas à baila quando se elenca alguma temática deste espaço — social ou geográfico — denominado *sertão*.

---

<sup>23</sup> Garcia 2004.

<sup>24</sup> Cheung 2011: 4-5.

E quando se alude ao Piauí — um dos estados sertanejos —, essa dificuldade se amplia, tanto em termos culturais quanto em recursos naturais e econômicos, posto que algumas de suas produções têm sido divulgadas e registradas nacional e internacionalmente como pertencentes a outras entidades nordestinas: bumba-meu-boi, folguedo originário do Piauí que migrou para o Maranhão, foi registrado como patrimônio histórico maranhense<sup>25</sup>; a castanha de caju produzida no Piauí, por ser exportada pelo estado do Ceará, é registrada como sendo produzida por aquele estado; o Delta do Rio Parnaíba, pertencente ao Piauí e ao Maranhão, ganha destaque midiático enquanto riqueza natural maranhense.

Quando se aborda especificamente o tema das comidas piauienses, esse questionamento se amplia por diversos fatores, além dos já mencionados. A essa dúvida primaz quanto à autenticidade e ao reconhecimento de uma comida como sendo típica de uma sociedade, soma-se a própria historicidade da formação da cultura alimentar do Piauí. Mas tomo de empréstimo a fala de Suassuna<sup>26</sup>: “a região é árida e discriminada. Enfrenta constante adversidade climática, mas nela se pratica uma verdadeira gastronomia pelas mãos de gente simples, crédula, forte e obstinada, conforme espero aqui demonstrar”.

Esse patrimônio cultural, que resguarda um modo próprio de ser produzido, ao mesmo tempo em que está acessível a todos, não está registrado formalmente, pois

No sertão a comida em grande parte é elaborada “no olho” e transmitida mais pela tradição do que por receitas escritas nas quais os ingredientes são em geral quantificados e padronizados. [...]

São receitas variadas, de fácil elaboração. Usam ingredientes locais na quase totalidade, refletem uma comida simples e autêntica, como o próprio sertanejo, então apresentadas na forma como eram preparadas no âmbito familiar — local onde são primeiramente legitimadas [...]<sup>27</sup>.

Os cadernos de receitas são instrumentos recentes na cozinha piauiense, utilizado muito mais para introduzir receitas estranhas à nossa culinária do que para preservar aquelas existentes em nosso território.

Observar a sociedade piauiense — e a sertaneja, por extensão — a partir dessas fontes nos descortina uma perspectiva que traz consigo uma série de interrogações, tais como: por que as receitas que figuram nesses cadernos não são aquelas das comidas consideradas típicas? A constatação de que todos

---

<sup>25</sup> Bumba-meu-boi do Maranhão, expressão cultural foi registrada pelo Iphan como patrimônio cultural brasileiro em 30 de agosto de 2011.

<sup>26</sup> Suassuna 2010: 9.

<sup>27</sup> Suassuna 2010: 9

os cadernos de receitas é um objeto/artefato comum nas áreas urbanizadas e pertencentes às mulheres escolarizadas.

No sertão, esses artefatos da cozinha apresentam uma conotação diferenciada (merecendo um estudo específico e que não nos foi possível realizar neste momento), uma vez que nenhuma das cozinheiras entrevistadas utiliza cadernos de receitas para registrar as receitas típicas. Medidas, porções, ingredientes de cada prato são guardadas na memória, e dessa forma são repassadas entre as gerações.

Conforme informo Dona Beliza Oliveira<sup>28</sup> e Veronília Oliveira<sup>29</sup>, basta ter a base das medidas para saber fazer a comida.

*Nunca sai da minha cabeça... se fosse pra mim fazer agora, eu fazia. [...] já tinha tudo certim... eu tenho os tachos de cinco quilos de arroz, era certo, eu tenho cuzcuzeira grande, quatro ou cinco pacotes de massa de floco de milho pra fazer o cuzcuz. Não sobra, só se a feira for ruim! Tenho a panela de dez quilo, de dez litro, aí só fazer a panela cheia de carne, uma carne de ovelha e outra com a costela. Já tinha a base. Tinha as panelas...<sup>30</sup>.*

*Eu via minha mãe fazendo, eu era pequena, num prestava muita atenção. Agora que eu me aperfeiçoei... com minha sogra. Eu vi ela fazendo. [...] Eu não vou medir não! É, aqui vai no “olhômetro”...<sup>31</sup>.*

A não utilização dos cadernos de receitas não implica que as pessoas responsáveis pela lida da culinária típicas desconheçam a escrita, pois, ainda que alfabetizadas, as pessoas que cozinham comidas típicas não têm a prática de registrar este tipo de receitas. Tanto é assim que, para realizar os registros das porções e medidas dos ingredientes utilizados no preparo das comidas e que constam neste trabalho, sempre que perguntada qual a medida deste ou daquele ingrediente, a interlocutora respondia: “coloque aí tanto, mas veja tem que observar se dá o ponto! Se não der, você coloca mais um pouco. Tem sempre que ver o ponto”. Ou, como se diz por aqui, “saber a ciência das coisas”. E, no fim, a medida da receita aqui registrada nem sempre será segura, pois tem que “saber o ponto”. Situação lembrada por seu Osmar, que diz que para a “*paçoca ficar boa, tem de saber o ponto certo entre a quantidade de farinha e carne, nem pode ser nem farinha de mais nem menos. E pra saber isso, só tendo a ciência das coisas.*”<sup>32</sup>.

Essa dificuldade em localizar receitas e mesmo anotações sobre as comidas típicas piauienses é ratificada ao manusearmos as fontes jornalísticas. Foram

---

<sup>28</sup> Beliza Oliveira 2013

<sup>29</sup> Veronília Oliveira 2013

<sup>30</sup> Beliza Oliveira 2013.

<sup>31</sup> Veronília Oliveira 2013.

<sup>32</sup> Seu Osmar 2013.

publicações esparsas nas colunas especializadas em culinária, matérias especiais ou comentários, receitas ou orientações para o preparo de pratos locais, enquanto as oriundas de outros lugares são vultosas nesse tipo de veículo de comunicação.

Outras duas dificuldades podem ser somadas às citadas. A primeira é que, graças à grande extensão territorial do Piauí, há comidas que são consumidas em regiões específicas do estado e desconhecidas em outras. Gerando, assim, o segundo embate desta pesquisa: qual seriam as comidas comuns a toda a extensão do territorial piauiense? Existe um prato comum a todo o território?

Buscando informações nas mais diferentes fontes, conseguimos identificar as comidas típicas consumidas na extensão de todo território piauiense: carne de sol, maria izabel, paçoca, cajuína, pirão de parida, bolo frito, manuê, doce de leite (pasta, cortado e em barra), doce de goiaba (pasta, calda e em barra), doce de batata com coco, doces de caju.

A cozinha sertaneja é, tipicamente, esta sincrética união cultural alimentar, que resultou num conjunto de práticas singulares e únicas, repletas de significados históricos e simbolismos culturais. Assim,

a opção pelo estudo das tradições alimentares regionais se deve à convicção de que a cozinha é elemento central para a compreensão de manifestações da cultura imaterial, propiciando apreensão de valores, de modos de vida, de significados simbólicos, como também da construção de identidades, seja em âmbito local, regional ou nacional<sup>33</sup>.

Contudo, no espaço de um trabalho acadêmico é necessário recorrermos ao

recorte que é um recurso analítico que se impõe sem, no entanto, perder de vista o fato de que são indissociáveis, na prática, de aspectos como religiosidade, festas com muita diversão, fartura e sociabilidade. Também artes do fazer, assim como os modos de viver as relações sociais ou os papéis sexuais estão imbricados em tais saberes e práticas. Nenhum desses aspectos está dissociado<sup>34</sup>.

Porém, é incompatível com o lastro desta pesquisa — e com o tempo de que dispomos — explorar todos os pratos típicos identificados neste percurso de redescobertas das tradições e práticas alimentares sertanejas. Sendo assim, tivemos de proceder escolhas, fazer recortes, delimitando as comidas típicas que traduzem “hábitos alimentares cotidianos representam modos de organizar e de se relacionar e apontam a forma como costumes

---

<sup>33</sup> Abdala 2011: 133.

<sup>34</sup> Abdala 2011: 133.

ancestrais são recriados no presente: os aromas e sabores carregam uma parte da história dos grupos”<sup>35</sup>.

De consumo em todo o território piauiense, selecionamos: maria izabel, paçoca, pirão de parida e cajuína. Como afirma Moraes,

de maneira sintética, estamos nos referindo aos pratos definidos como identificadores de uma região; a modos de fazer, de usar a cozinha e utensílios domésticos, bem como de consumir os alimentos, caracterizados como comuns a um grupo social. Na medida em que esta cozinha se refere ao passado e aos antepassados, insere-se na dinâmica histórica e cultural. Na medida em que, para identificar, passa por cima das diferenças internas, torna-se um espaço de disputa material e simbólica<sup>36</sup>.

Mostra disso é que o *modo tradicional de fazer* cajuína foi tombado como patrimônio histórico cultural imaterial do Piauí pelo Governo do Estado<sup>37</sup>, e recentemente, como resultado de trâmites em âmbito federal, o processo de registro da bebida como bem cultural imaterial nacional e resultado do inventário produzido pelo Iphan-PI recebeu também registro de patrimônio nacional.

Outro bem que obteve registro como de relevante interesse cultural piauiense foi a raça de gado pé-duro<sup>38</sup>. Essa raça de bovino era criada nas primeiras fazendas do Piauí colonial, e dela foram feitas as primeiras peças de carne-de-sol, tipo de carne utilizada para fazer tanto a maria izabel quanto a paçoca.

Ao perceber que o governo estadual, por meio de seu órgão de promoção, desenvolvimento e divulgação da cultura piauiense, definiu proteger dois bens ligados à culinária local enquanto patrimônios culturais, evoca-se uma discussão mais ampla e complexa, pois se

o entendimento da comida como prática cultural e como patrimônio, como bem cultural intangível passa, portanto, pela sua percepção como signo, como emblema. Neste sentido, uma vez que o foco da discussão aqui pretendida recai sobre as cozinhas regionais, antes mesmo de tratar da monumentalização destas cozinhas, faz-se necessário percorrer alguns caminhos interpretativos que se debruçaram sobre a comida como vetor de identidade<sup>39</sup>.

---

<sup>35</sup> Abdala 2011: 155.

<sup>36</sup> Moraes 2011: 236.

<sup>37</sup> Este registro do *modo tradicional de fazer* a cajuína como patrimônio cultural imaterial foi resultado do processo e registro feitos pela FUNDAC-PI no ano de 2008 e sancionado pelo Decreto do Executivo estadual n. 13.068 de 15 de maio de 2008, publicado no Diário Oficial do Estado n. 90.

<sup>38</sup> Este registro foi resultado do processo e registro feitos pela Fundac-PI no ano de 2009 e sancionado pelo Decreto do Executivo estadual n. 13.765 de 20 de julho de 2009, publicado no Diário Oficial do Estado n. 134.

<sup>39</sup> Moraes 2011: 233.

Questiona-se: havendo vários pratos típicos (conforme elencamos), por que o governo do estado elegeu apenas estes dois — cajuína e gado pé-duro — para ações de salvaguarda e incentivo produtivo? Contudo, a questão da patrimonialização dos bens culturais alimentares e a disputa pela preservação de sua memória são discussões que, no momento, extrapolam o foco de nossa investigação.

### **3. AS COMIDAS “DO NORTE” E AS COMIDAS “DO SUL”: A REGIONALIDADE DE ALGUMAS COMIDAS PIAUIENSES**

A grande extensão territorial do Piauí (mais de 250 mil km<sup>2</sup>) gera diversidade de práticas culturais, inclusive no âmbito alimentar. Propicia também que algumas dessas práticas sejam circunscritas a determinadas regiões dentro do próprio estado, sendo, dessa forma, praticamente desconhecidas do restante do território — ou, pelo contrário, popularizando determinada região do estado pela produção e consumo de certo bem alimentar.

Em fins da década de 1970, os jornalistas piauienses atribuíam o desconhecimento da maioria das comidas típicas e a restrição de seu consumo aos locais de origem à ausência de um trabalho adequado de divulgação dos produtos regionais e da utilização destes como atrativos turísticos, tal qual se fazia em outros estados da federação, o que implicava se conhecer, até mesmo internamente, as mesmas comidas de sempre — maria izabel, paçoca, pirão de parida e cajuína —, relegando outros tantos pratos ao esquecimento.

No caso específico das tradições alimentares do Piauí, encontramos as duas situações, aquelas que estão restritas a determinadas regiões do estado e outras que, antes circunscritas a uma região específica do território, atualmente são “exportadas” para outras áreas do estado e mesmo para fora.

As comidas cujo consumo e produção estão restritos a uma determinada região sociogeográfica (conforme exposto no mapa) são: carne de porco com fava, caranguejo, chouriço, capote, mugunzá ou pintado.

Dentre aqueles que conseguiram ultrapassar a “barreira” na questão do consumo, mas não da produção, figuram: requeijão; cachaça lira (região centro-norte, fábrica no sítio Floresta, na zona rural da cidade de Amarante), cachaça mangueira (região norte, fábrica na zona rural da cidade de Castelo do Piauí), doce de limão, doce de buriti.

A carne de porco com fava era um dos pratos de maior consumo nas regiões do Vale do Rio Guaribas e da Serra da Capivara (região sul), contudo, principalmente em função dos deslocamentos contínuos de pessoas e informações entre os espaços citadinos e rurais, a ponto de provocarem alterações no comportamento alimentar nas cidades piauienses, essa comida



está progressivamente desaparecendo do cotidiano alimentar dos moradores daquela região. E, o mais grave, a carne de porco com fava passou a simbolizar distinção social entre os moradores “ricos” e “pobres”, ou entre os das áreas urbana e rural, ao ponto de pessoas utilizarem a expressão “isso é comida de pobre!”<sup>40</sup> para qualificá-la.

O caranguejo é apreciado pelos piauienses, contudo, é consumido basicamente na faixa do litoral (Planície Litorânea) e regiões dos Cocais e Entre Rios (região norte). Embora o Delta do Rio Parnaíba, localizado na divisa dos estados do Piauí e do Maranhão, seja a principal região produtora de caranguejo-uçá do Nordeste do Brasil, muito do que é produzido, ou melhor, extraído dos mangues piauienses, perde-se antes de chegar ao consumidor final. A taxa de mortalidade de caranguejo-uçá capturado no Delta do Parnaíba, até sua chegada ao mercado consumidor, foi estimada entre 40% e 60%. Ainda assim, os mangues do Piauí são os principais fornecedores de caranguejos para outros estados nordestinos — com destaque para o Ceará. Embora haja várias receitas de caranguejo, a mais usual é o caranguejo inteiro cozido no leite de coco com verduras, a conhecida caranguejada.

A produção de queijo era uma prática comum em todo o Piauí, em razão da criação de gado, e aproveitava-se o excedente do leite fabricando queijos<sup>41</sup> e manteiga nas fazendas, mas a produção do requeijão<sup>42</sup> — “o queijo dos pobres” — só começou a ser popularizada a partir da instalação da Fábrica de Laticínios de Campinas (1897).

Atualmente, a região do Vale do Canindé produz o requeijão, principalmente por meio de pequenos produtores rurais e cooperativas, e comercializa em diversos pontos do território estadual, o que difundiu o consumo dessa iguaria.

Outro produto regionalizado que teve consumo difundido em todo estado, e até mesmo exportado, são as cachaças piauienses. Dentre as muitas existentes, pois cada região possui seu alambique típico, duas se destacam, cada uma por sua especificidade. Uma é a cachaça Lira e a outra, a Mangueira.

A cachaça Lira, produzida desde 1889, segue o mesmo processo produtivo implantado por seu fundador, coronel Chico Lira. Utilizando o alambique

---

<sup>40</sup> Abordamos esta questão especificamente no artigo “‘Isso é comida de pobre!': comportamento alimentar como símbolo de distinção social nas cidades piauienses na contemporaneidade”, publicado no site: [www.historiadaalimentacao.ufpr.br](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br).

<sup>41</sup> “O queijo [...] foi inventado antes da escrita, da roda e da fundição de metais, em plena Idade da Pedra — no Neolítico, mais precisamente.” “O queijo mais velho do mundo” foi fabricado na cidade de Kuyavia, na Polônia, 55.000 a. C. (Aventuras na História, edição 115, fevereiro de 2013, p. 8).

<sup>42</sup> O requeijão piauiense não é pastoso, é um queijo mais mole, suave. Feito a partir de um processo diferenciado daquele que resulta no queijo. Para obtenção do requeijão, o leite passa pelo processo de cozimento.

de cobre com armazenagem da cachaça em tonéis de castanheira (madeira considerada o “carvalho” brasileiro) de 700 litros, onde fica por no mínimo um ano até ser engarrafada. Esta cachaça é rotulada como produto artesanal e orgânico.

A cachaça Mangueira, como produto concorrente, tem idade bem inferior à Lira, pois data de 1956; contudo, mesmo sendo uma cachaça de origem artesanal, as gerações mais novas procuraram renovar o produto e investiram em inovações tecnológicas e diversificaram, inclusive, os tipos de cachaça produzidos pela fábrica.

A marca passou a investir em eventos midiáticos e publicidade, na tentativa de ampliar o público consumidor de seus produtos. A fábrica é a principal patrocinadora do Cachaça Fest<sup>43</sup>, em conjunto com a prefeitura municipal de Castelo do Piauí e o governo estadual.

As motivações para a regionalidade de algumas comidas piauienses são variadas, indo da especificidade do processo colonização e urbanização da região, passando pelos contatos externos estabelecidos durante os dois últimos séculos, quando receberam as últimas levas de migrações, bem como pelo processo aculturação sofrido em fins do século XX. Esse é mais um dos muitos pontos de interrogações surgidos no decorrer desta pesquisa e merece um aprofundamento que não nos foi possível realizar aqui.

No entanto, dentre as muitas comidas regionalizadas, deveríamos escolher uma para registrar o *modo tradicional de fazer*. então, selecionamos o mugunzá ou pintado, que, segundo afirmou Dona Beliza, “*depois da galinha caipira, é a comida mais especial de todas por aqui*”<sup>44</sup>.

A comida tem este nome, conforme nos explicou Veronília, “*porque quando se mistura o feijão vermelho com o milho, fica assim pintado... na panela, no prato, dá aquela corzinha*”<sup>45</sup>.

Esta comida é também uma das muitas formas criativas que o sertanejo inventou para continuar aproveitando todas as sobras do porco, os restos do milho e do feijão secos.

O mugunzá, na região norte do estado, é doce, feito à base apenas de milho, leite e açúcar, assim como em outros estados nordestinos. É mesmo naqueles em que se conhecer o salgado, o mugunzá não é “pintado”, como

---

<sup>43</sup> O Cachaça Fest ocorre geralmente no fim do mês de julho. Em 2013 aconteceu a nona edição do evento. Congrega espaços de negócios, onde a principal atração são as diferentes marcas de cachaças piauienses (privadas e cooperativas de pequenos produtores rurais), ecoturismo e turismo rural, palestras e apresentações musicais.

<sup>44</sup> Beliza Oliveira 2013.

<sup>45</sup> Veronília Oliveira 2013.

em Pernambuco e na Paraíba, pois não leva feijão e as carnes são mão de vaca, bucho de boi ou dobradinha, conforme Suassuna<sup>46</sup>.

Veronília Oliveira lembra que

Antigamente se fazia o pintado com lingüiça caseira, que era feita, as vezes dos próprios porcos que se tirava os pés pra fazer a comida. Hoje é que já tem essa calabresa que vende em supermercado, aí, a gente usa pra facilitar, mas fica mais gostoso mesmo quando é feito com aquela linguicinha caseira<sup>47</sup>.

A presença do mugunzá, comida típica do sul piauiense, no cotidiano dos habitantes daquela região, assim como de outros pratos típicos em outras áreas do estado, reitera a afirmação que fizemos anteriormente de que a alimentação local é fincada e norteada em dois princípios simples (determinados pelos valores culturais construídos ao longo da história sertaneja): simplicidade e força (ou como se diz no Piauí que dê sustância).

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em outras palavras, as comidas traduzem a realidade do cotidiano de consumidores, utilizando e aproveitando ao máximo os ingredientes simples, acessíveis a todos os moradores da região, mas que, pelas diferentes formas de preparo, podem mudar radicalmente o sabor. E agregam valor energético substancialmente alto, o que é necessário (e, às vezes, até desnecessário) para o desempenho das atividades rotineiras.

Mas, além de sustentar o corpo, essas práticas alimentares mantêm práticas identitárias que extrapolam os liames das mesas e impregnam os sentimentos e o sentir dos que se alimentam daquelas comidas, tornando-os integrantes e membros de certos lugares.

Assim, observar como a grande extensão territorial nacional engendrou uma diversidade de práticas culturais, inclusive de âmbito alimentar, propiciando que algumas delas ficassem restritas a certos ambientes sociogeográficos — o que as tornou desconhecidas e estranhas aos demais, tanto no próprio Estado quanto nos demais entes da federação nacional —, possibilita-nos identificar outras estratégias de manifestação de pertencimento a um lugar, e mesmo de rememoração ou religação com este lugar.

Em termos alimentares, certas práticas, por vezes, tornam-se populares a ponto de identificar determinada área do país por sua comida, implicando generalizações que nem sempre são coerentes com o cotidiano alimentar da população residente em toda uma extensão sociogeográfica.

---

<sup>46</sup> Suassuna 2010.

<sup>47</sup> Veronília Oliveira 2013.

O certo é que carecemos aprofundar o estudo sob a perspectiva da História da Alimentação, posto que este nos oportuniza desnudar novas interpretações e compreensões sobre as motivações de os sujeitos históricos terem construído suas relações nesta ou naquela configuração social.

## 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 Lusitanarium – Série A*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Barros, J. J. S. de (1990), “Memória sobre as Causas da Diferente População de Portugal em diversos Tempos da Monarquia”, in *Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas Conquistas (1789-1815)*, tomo 1, prefácio de M. Jacinto Nunes, Banco de Portugal, Lisboa, 99-117.
- Pereira, B. (1697), *Thesouro da lingua portugueza*, ex Typographia Academiae, Évora.
- Bluteau, R. (1712-1728), *Vocabulario Portuguez & Latino* vol. 1-4, Coimbra, Colégio das Artes, 1712-1713; vol. 5-8, Lisboa, Pascoal da Sylva, 1716-1721, Suplemento ao Vocabulario Portuguez e Latino, 2 vol., Lisboa, Joseph Antonio da Sylva, 1727, Patriarcal Officina da Musica, 1728.
- Brásio, A. (1961), *Monumenta Missionária Africana*, Segunda Série, vol. 3, Agência Geral do Ultramar, Lisboa.
- Cadamosto, A. (1455-1456), “Itinerarium Portugallensium e Lusitania in Indiam et Inde in Occidentem et Demum ad Aquilonem” in Fernandes, V. M. de M. (1998), *O Itinerarium Portugallensium. As viagens de Luís de Cadamosto (1455-1456)*, dissertação de Mestrado em Literaturas Clássicas apresentada à Universidade de Coimbra, exemplar policopiado.
- Caderno do Refeitório. Comezainas, Mezinhas e Guloseimas*, apresentação e notas de Luís Filipe Coelho, L. Luís Ruas, 2ª ed., Barca Nova, Lisboa [s.d.].
- Caminha, P. V. de (1500), “Carta a el-Rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil”, in J. R. Magalhães, J. P. Salvado (coords.) (2000), *A Carta de Pêro Vaz de Caminha*, leitura paleográfica de E. Borges Nunes, actualização ortográfica e notas de M. Viegas Guerreiro, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Imprensa Nacional, Casa da Moeda, Lisboa.
- Cardim, F. (1583-1601), *Tratados da Terra e Gente do Brasil*, transcrição do texto, introdução e notas por Ana Maria Azevedo, Comissão Nacional para as Comemorações dos descobrimentos Portugueses, Lisboa, 1997.
- Chancelaria de D. Dinis – Livro II*, Terra Ocre e Centro de História da Sociedade e da Cultura, Coimbra, 2012.
- Diário do Povo (1989), *Nossa comida regional: prato pra cabra macho*.
- Faria, M. S. de (1655 ed. 1740), *Notícias de Portugal*, Lisboa.
- Fernandes, V. (1958), *Manuscrito Valentim Fernandes — Monumenta Missionária Africana*, colg. e anot. por António Brásio, Segunda Série, vol. I, Agência Geral do Ultramar, Lisboa.

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

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

## FONTES ORAIS

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



## ESTUDOS

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

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

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

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

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

- Gomes, J. (2014), “Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652)”, in C. Soares, I. Macedo (eds.), *Ensaio sobre 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<sup>e</sup> siècle”, in *Du Bien Manger et du Bien Vivre à travers les Ages et les Terroirs*, Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine, Paris, 125-158.
- Leão, D. (2011), “Autoctonia, filiação legítima e cidadania no Íon de Eurípidés”, *Humanitas* 60: 105-122.
- Lima, M. L. S. (2000), *Confluências das línguas caboverdiana e portuguesa. Perspectiva interdisciplinar*, tese de dissertação de Mestrado em Estudos Africanos apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto.
- Lima, V. C. (2010), *A anatomia do acarajé e outros escritos*, Corrupio, Salvador.
- Lopes, M. S. (2002), *Ao Cheiro desta Canela. Notas para a História de uma Especiaria Rara*, Montepio Geral, Público, Lisboa.
- Lucidi, V., Milano, S. (coords.) (s.d.), *Guiné-Bissau da terra à mesa. Produtos e pratos tradicionais*, Fundação Slow Food para a Biodiversidade/Slow Food Foundation. (<http://www.slowfoodfoundation.com/en/publications/27/publications>, consultado em 12.01.2015).

- Luna, F. V. (2009), *Escravidismo em São Paulo e Minas Gerais*, EDUSP/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo.
- Machado, J. M. (1984), “Alimentos Antigos e Alimentos Novos”, *Anais da Academia Portuguesa da História* 29: 505-524.
- Machado, J. P. (1992), *Terras de Além: no Relato da Viagem de Vasco da Gama*, Coimbra.
- Maciel, M. E. (2004), “Uma cozinha à brasileira”, *Estudos Históricos* 33: 25-39.
- Marcadé, J. (1991), “O Quadro Internacional e Imperial”, in F. Mauro (coord.), *O Império Luso-Brasileiro. 1620-1750*. (= *Nova História da Expansão Portuguesa*, direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. 7), Estampa, Lisboa, 17-90.
- Margarido, A. (1983), “Les Relations Culturelles du Côté du Corps: La Nouriture et le Vêtement”, *Les Rapports Culturels et Littéraires entre le Portugal et la France*, Fundação Calouste Gulbenkian, Paris, 449-450.
- Margarido, A. (1994), *As Surpresas da Flora no Tempo dos 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).