

Cilene Gomes Ribeiro  
Carmen Soares  
(coords.)

# ODISSEIA DE SABORES DA LUSOFONIA



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA  
COIMBRA UNIVERSITY PRESS  
EDITORA UNIVERSITÁRIA CHAMPAGNAT

**PORTUGUESES NO ALÉM-MAR E A IMIGRAÇÃO AO  
LONGO DAS DÉCADAS DE 1950 E 1960: MOTIVAÇÕES  
E SAUDADES DE UM GRUPO FAMILIAR**  
(Portuguese overseas and immigration in the 1950s and  
1960s: motives and homesickness of a family group)

CILENE DA SILVA GOMES RIBEIRO  
Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR)  
(Cilene.silva@pucpr.br)

**RESUMO:** Em meados do século XIX até metade do século XX, ocorreu uma alteração no contexto da emigração de portugueses para o Brasil. Com cenário de insatisfação política, social e econômica, a emigração foi intensificada especialmente nas décadas de 1950 e 1960, fazendo com que grande legião de portugueses desembarcasse no Brasil, em busca de uma vida nova e próspera. Estes aspectos históricos potencializam as maneiras como estes portugueses se sentem e reagem no presente, seja na busca de manter seus costumes e tradições, seja na recusa dos mesmos, apropriando a nostalgia e cultura do que era feliz em seus atos culinários e familiares, ou barrando em seu dia a dia o passado, mesmo no âmbito alimentar. Por isso, faz-se importante compreender o simbolismo e as memórias alimentares na vida de alguns portugueses de um agrupamento familiar que vive na cidade de Curitiba. Para isso, foram definidos como foco de estudo os portugueses de primeira geração residentes na cidade de Curitiba, Brasil, por meio de uma pesquisa qualitativa e que, de forma direta ou agregada, passaram a pertencer a este grupo analisado.

**PALAVRAS-CHAVE:** luso-brasileiros, alimentação, memórias gustativas, sentimentos alimentares.

**ABSTRACT:** Portuguese emigration to Brazil has changed a lot from the mid-19<sup>th</sup> century to the 1950s. Political, social and economic unrest greatly intensified in Portugal, in the 1950s and 1960s, with the consequent emigration of the Portuguese, crossing the Atlantic and settling in Brazil in search of prosperity and a new lifestyle. The above historical aspects enhanced the ways Portuguese currently feel and react within the context of either maintaining their costumes and traditions or in their denial, through the appropriation of homesickness and culture for culinary activities or shunning their past even within the food context. It is highly relevant to understand the symbolism and memories on food in the life of a Portuguese family living in Curitiba. Studies on first generation Portuguese group in Curitiba are focused through a qualitative research, and which directly or in an aggregate way they started to belong to the analyzed group.

**KEYWORDS:** Portuguese-Brazilians, food, memories on food, feelings on food.

“Hoje vou fazer um cozido de pimentões como eu fazia em Portugal. Estou com saudades deste cozido. Vou fazer!”. Estas foram palavras de Dona Arminda, portuguesa, há 55 anos no Brasil, ao fazer o almoço da família. Mesmo tendo se passado 55 anos de seu distanciamento da terra-natal, esta mulher traz consigo as lembranças e a memória de tudo que viveu e o que comeu na terrinha onde nasceu e cresceu, um vilarejo no interior de Portugal. Tanto como ela, muitas outras pessoas trazem consigo seu passado e o de suas famílias, ainda revelados no presente, seja através da memória da mesa farta ou da mesa de migalhas. Os motivos pelos quais saíram do local onde nasceram e de onde muitos de seus filhos também surgiram, fazem referência à falta do que comer ou à redução significativa das possibilidades de comer. Nas narrativas de tais histórias de vida, identifica-se um traço comum: o trabalho não formal na produção da comida, no campo ou na cozinha, da produção do sabor e da qualidade, onde saberes e sabores expressam conhecimentos acumulados.

O fazer do chouriço, da morcela, das farinheiras, do salpicão, das filhoses, do arroz doce ou da aletria, da açorda e do caldo verde, e de tantos outros pratos, preparados com a receita que está escrita na alma e na cultura dessas pessoas, demonstra não somente a arte culinária de regiões, mas a vida e o dia a dia de muitos grupos populacionais, perpetuadores da cultura alimentar de tudo que aprenderam com seus pais e antepassados e que trouxeram para o Brasil, através de suas panelas.

Dona Arminda é um exemplo vivo desta tradição. Portuguesa “com certeza”, fez de sua casa uma verdadeira “casa portuguesa, com certeza, e com certeza, uma casa portuguesa”, plagiando uma música muito conhecida. Seus filhos cresceram escutando as suas histórias de vida. Avós, tios, pais, todos portugueses em um mundo brasileiro. Seus três filhos cresceram vendo os pais servirem quase que semanalmente o cozido português (mesmo que adaptado), a sardinha assada e o caldo verde. Comeram inúmeras vezes a açorda com pão e ovos que sua mãe sempre lhes fazia. Pão, azeitonas e azeite de oliva, presenças certas e fundamentais na mesa desta família. A sopa ainda é servida diariamente em todos os domicílios que envolvem este grupo familiar. “Deus nos livre de ficar sem a nossa santa sopinha”, era o que dizia a matriarca, diariamente, antes de morrer. E para o patriarca, o avô materno e pai de D. Arminda, um dia sem um cálice de vinho não era dia.

Interessante é que, daquilo que aprendemos a cozinhar e a comer com os “nossos portugueses”, nem tudo se come ou nos é de gosto. Muitas coisas já foram, sendo adaptadas a esta nova realidade que se impôs, já que é um fato que as cozinhas estão em constantes transformações. As culturas alimentares, sejam quais forem os tempos e espaços, estão postas em situações de confrontos que podem levar a certas rupturas, diante da

implementação de novas técnicas, de novos ingredientes, de excessos ou impossibilidade de acesso a certos alimentos. Estas novas transformações acabam sendo absorvidas ou decantadas pela tradição, que acaba por criar novos modelos, adaptados ou limitados aos modelos convencionais precedentes.

Ainda, nem tudo que se demonstra, seja pela mídia ou por outros portugueses (de outras regiões daquelas das quais os envolvidos nesta pesquisa vieram), foram apresentados em seus seios familiares.

Eu, provavelmente da mesma forma que muitos, que também sou filha de portugueses, nunca havia ouvido falar em minha casa, por exemplo, dos pastéis de nata tão famosos na terrinha. Nunca ouvi falar e tampouco experimentei dentro do meu ambiente doméstico alguns doces tão famosos em Portugal. Raramente comi alguns tipos de carne que lhes eram comuns à alimentação. Talvez porque a cultura alimentar da minha família não fosse da nobreza portuguesa e sim de um vasto grupo de pessoas que pouco tinham, daqueles que comiam aquilo que conseguiam plantar para comer, daqueles que abatiam os animais no período mais frio do ano para poderem garantir sua conservação, já que não possuíam luz elétrica para armazená-los. E, continuei fazendo parte, mesmo depois que esse grupo migrou para o Brasil, de uma família de poucos bens, mas que sempre buscou na alimentação o grande laço com suas tradições e a grande união familiar.

O saber e o sabor das comidas feitas pelos portugueses quando ainda estavam em Portugal nos levam a analisar o modo de vida e a cultura deste povo. O sabor e o saber perpetuados dentro de seus lares brasileiros são a prova da transmissão cultural gerada por eles, dos sabores da sociedade que expressam lugares de memória, de patrimônios sociais, de significância social.

A memória gustativa e a melancolia, ambas de mãos dadas nesse patrimônio luso-brasileiro. Aprendemos a comer bacalhau, sardinha, azeitonas, filhoses e aletria com pais e avós portugueses. Grão de bico, favas, tremoços e feijões de todas as cores e tamanhos, também. Regar a salada e todas as comidas com azeite de oliva nos foi ensinado como sendo uma rotina sagrada. E comer pão, símbolo de fé e de união familiar. Portugueses de nação, brasileiros de coração? Portugueses de emoção, brasileiros pela imigração? Portanto, pretende-se aqui refletir e compreender o espaço local da origem destes imigrantes, suas memórias sobre os motivos da imigração, e quanto deste motivo se fundamenta no acesso ao alimento.

A busca das memórias e sentimentos se deu por meio da história oral, abstraindo a forma como foram vivenciados os cotidianos de homens e mulheres portugueses, imigrantes provenientes de vilarejos do interior de Portugal, moradores da cidade de Curitiba há pelo menos 40 anos,

pertencentes ao um agrupamento familiar. Tal agrupamento familiar (irmãos e seus cônjuges), constituído de 12 portugueses de primeira geração, desembarcados no Brasil entre as décadas de 1950 e 1960, foi indicado pela Sociedade Portuguesa Primeiro de Dezembro<sup>1</sup>, fundada em 1878 em Curitiba.

## 1. IMIGRAÇÃO AO LONGO DOS SÉCULOS: A PERPETUAÇÃO DO ALÉM-MAR

O termo “lusobrasileiro” é empregado para denominar tudo o que é relativo ou pertencente a Portugal e ao Brasil. São chamados lusobrasileiros os indivíduos de origem portuguesa e brasileira, nascidos em qualquer dos países. A imigração e a colonização de portugueses no Brasil têm se dado desde os primórdios da história de nosso país, constituindo mais de três séculos de interação e contribuindo significativamente para a construção da nossa identidade nacional. Não há dúvidas de que a imigração portuguesa contribuiu para o desenvolvimento da nova sociedade brasileira, que por muito tempo era identificada como o novo Portugal. Influenciou o desenvolvimento urbano, os mercados, a política, a economia, a religião e a gastronomia do Brasil.

Nos fins do século XV e início do século XVI, Portugal dominava o cenário das navegações e descobrimentos, influenciando culturas e costumes, tendo a expansão marítima constituído, de diversas maneiras, a dimensão moderna de Portugal. Em busca de um novo caminho para as Índias, os portugueses desembarcaram no Brasil, tornando as viagens de descobrimento e colonização um dos mais importantes acontecimentos em Portugal, condicionando, em maior ou menor grau, grande parte dos aspectos culturais, econômicos e sociais lá existentes<sup>2</sup>.

Muitos portugueses foram trazidos ao Brasil para efetivar a colonização e nesta terra angariar recursos e riquezas. Nos dois primeiros séculos de colonização, vieram para o Brasil cerca de 100 mil portugueses, percebendo-se uma média anual de 500 imigrantes, aproximadamente. No século seguinte, foram registrados aproximadamente 600 mil, com média anual de 10 mil imigrantes portugueses.

Dentre os primeiros portugueses a chegarem ao Brasil, estavam os imigrantes mais abastados, que aqui se fixaram principalmente no Nordeste brasileiro em busca de investimentos lucrativos. Entretanto, nesse mesmo período, Portugal incentivou a emigração internacional intencional para

---

<sup>1</sup> À sua fundação, chamada de Sociedade Beneficente Portuguesa Primeiro de Dezembro, por ter como objetivo, dentre suas ações, a de auxiliar os portugueses residentes e imigrantes em Curitiba.

<sup>2</sup> Bellini 2005: 143-167.

suprir as deficiências do povoamento, fazendo com que os degredados representassem, em algumas regiões colonizadas, grande percentual populacional.

Já nos períodos de 1760–1791 e de 1837–1841, observou-se extraordinária oscilação no quantitativo de portugueses que emigraram para o Brasil<sup>3</sup>. Aportaram aqui, na época, não apenas imigrantes de elite<sup>4</sup>, mas também minhotos pobres<sup>5</sup>, expulsos de sua terra natal por falta de trabalho. Estes, no entanto, não foram mais numerosos do que aqueles oriundos de camadas intermediárias ou superiores da sociedade portuguesa.

Gerações sucessivas de portugueses guardaram estreita vinculação com a colônia e, mais tarde, com o Império e com a República Brasileira. A emigração para o Brasil esteve integrada num conjunto de estratégias de sobrevivência e reprodução social de boa parte das famílias, fazendo com que elas incentivassem a saída periódica de seus filhos com destino ao Brasil como forma de não sobrecarregar a economia baseada na pequena propriedade rural<sup>6</sup>. Normalmente jovens solteiros eram enviados para o Brasil pela mão de um parente ou padrinho, em busca da riqueza e da libertação de uma sociedade empobrecida e cheia de padrões morais e conservadores.

O interessante é que muitos desses portugueses que no Brasil estiveram e que aqui fizeram fortunas, ao retornarem a Portugal fizeram narrativas de muito sucesso sobre a permanência no Novo Mundo. Os que se deram bem, ao contrário do que se imaginaria como lógico, esconderam de seus parentes e conterrâneos as frustrações, privações e agruras por que passaram, preferindo em alguns casos jamais voltar à terra natal com a marca do insucesso. Com isso, foram esses testemunhos da vitória que contribuíram para construir o mito do Brasil como terra de riquezas e abundâncias, de facilidades e oportunidades aos portugueses, propagado por gerações<sup>7</sup> e por séculos.

A partir de meados do século XIX, dentre os que chegavam, predominavam os de origem pobre, as mulheres passaram a representar parcelas cada vez maiores dos grupos de imigrantes, crianças menores de 14 anos, pobres,

---

<sup>3</sup> Em alguns anos, cerca de 10 mil imigrantes, em outros anos 125 imigrantes. E contrastantes não foram apenas os numerais de aportados no Brasil, mas também a origem socioeconômica deles.

<sup>4</sup> Distinguiam-se pela riqueza e pelo nível de educação, pois pertenciam à corte de D. João VI ou eram indivíduos com uma clara inserção nos grandes ou médios estabelecimentos. Nesta época, cerca de 10 ou 15 mil portugueses dos que aqui chegaram eram provenientes de altas classes portuguesas, com nível de educação mais elevado do que a média da população portuguesa da época.

<sup>5</sup> Portugueses provenientes da região do Minho. A revolução agrícola significou, principalmente, a generalização do cultivo do milho e, com isso, uma enorme melhoria na alimentação básica do minhoto. A população nesse período apresentou taxas de crescimento relativamente elevadas, o que resultou numa alta densidade demográfica na região.

<sup>6</sup> Scott 2012: 22.

<sup>7</sup> Scott 2012: 23.

representando em torno de 20% do total de imigrados<sup>8</sup> à época. Em meados do século XIX até metade do século XX, alterações no contexto da emigração para o Brasil estiveram relacionadas principalmente às consequências da implantação do capitalismo em Portugal e não mais aos motivos relacionados à colonização<sup>9</sup>. Assim, os emigrantes nesse período partiam em busca de trabalho assalariado, e não mais em busca de grandes propriedades de terras ou de cargos políticos<sup>10</sup>.

Por não ser mais o Brasil uma de suas colônias, a administração portuguesa deixou de desejar a emigração para o Brasil, e passou a estimular a emigração para as colônias que ainda tinha na África<sup>11</sup>. Entretanto, como muitos portugueses que desembarcavam no Brasil acabavam encaminhando dinheiro para as famílias deixadas em Portugal, ajudando na frágil economia portuguesa, a emigração para esta colônia não era totalmente reprimida.

Outro aspecto que tornava indesejável para o governo português a saída de população naquele momento era o fato de que, com a emigração, reduzia-se a disponibilidade da mão de obra assalariada, o que dificultava a criação de um mercado de reserva para atender às necessidades do capitalismo, ainda em fase de implantação em Portugal<sup>12</sup>.

Para os emigrantes, porém, era preferível trabalhar em cidades como Rio de Janeiro e São Paulo, onde os salários eram maiores, do que efetuar os mesmos trabalhos nas cidades portuguesas. Além disso, a vinda para o Brasil também significava a fuga do serviço militar, sinônimo de prejuízo para o trabalhador rural<sup>13</sup>.

Embora saíssem de Portugal como agricultores ou artesãos, quando chegavam ao Brasil esses imigrantes preferiam exercer, em sua maioria, atividades relacionadas ao meio urbano, preferencialmente ligadas ao comércio. Por esse motivo, cidades como São Paulo e Rio de Janeiro eram as preferidas, inicialmente, por esses imigrantes, pois eram cidades brasileiras com crescimento urbano acentuado e nas quais muitos compatriotas já residiam. A cidade de Curitiba passou a ser destino de reemigração quando começou a ser percebida como centro urbano em expansão, com boas possibilidades de êxito financeiro para quem estivesse interessado em aventurar-se por locais menos centrais.

O estado do Paraná começou a realmente desenvolver sua política imigratória após sua emancipação da província de São Paulo,

---

<sup>8</sup> Venâncio 2000: 20-35.

<sup>9</sup> Pereira 2002: 15-20.

<sup>10</sup> Fiamoncini 2008: 18.

<sup>11</sup> Fiamoncini 2008: 18.

<sup>12</sup> Fiamoncini 2008: 19.

<sup>13</sup> Fiamoncini 2008: 19.

ocorrida no ano de 1853. Nesta época, ações de incentivo de terras e facilidades foram dadas a alguns grupos étnicos, estimulando a produção agrícola na região. Para o portugueses, entretanto, não se ofertou nenhuma forma de subsídio<sup>14</sup>, fazendo com que mantivessem seus interesses na exploração do comércio em vez de atuar no setor agrícola, fato que se efetivava desde os primórdios da colonização lusa na região. De acordo com os censos realizados em 1872, 1900 e 1920, podemos concluir que os portugueses que imigraram para o Paraná, principalmente para Curitiba e Paranaguá, guardavam características comuns aos portugueses nos demais estados brasileiros. A maioria deles vinha da região Norte de Portugal, e o número de homens era superior ao de mulheres<sup>15</sup>.

É importante destacar que a constatação da existência de portugueses instalados nessa região desde longa data, pode explicar, em parte, as motivações dos imigrantes do final do século XIX em vir para cá. Segundo a historiografia sobre o tema, a existência de uma rede de solidariedade era determinante sobre o local em que se instalariam, já que eles não recebiam subsídios para isso. Assim, a presença de portugueses em um determinado território era um atrativo facilitador para os imigrantes recém-chegados.<sup>16</sup>

O século XX, por sua vez, também foi marcado por vários acontecimentos relevantes em Portugal: a queda da monarquia e a implantação da República (5 de outubro de 1910), uma rebelião militar (1926) que levou a uma ditadura (1926-1974), o restabelecimento da democracia parlamentar após o 25 de Abril de 1974, a entrada na Comunidade Econômica Europeia (1986) e adesão à moeda comum europeia (1999), com o fim da moeda nacional (“escudo”). A instabilidade política que caracterizou Portugal nas primeiras décadas do século XX trouxe dificuldades econômicas para o país, sendo justamente na primeira metade do século XX, entre 1901 e 1930, que o ápice do fluxo migratório português aconteceu.

Por isso, em um cenário de insatisfação política, social e econômica, a emigração foi intensificada, iniciada no começo do século XX e revitalizada especialmente nas décadas de 1950 e 1960, fazendo com que uma grande legião de portugueses desembarcasse no Brasil em busca de vida nova, próspera e, para muitos, menos sofrida.

---

<sup>14</sup> Fiamoncini 2008: 19.

<sup>15</sup> Fiamoncini 2008: 27.

<sup>16</sup> Fiamoncini 2008: 27.



## 2. O IMIGRANTE DA DITADURA SALAZARISTA: ESCASSEZ E ESPERANÇA

As décadas de 1930 e 1940 podem ser consideradas como um momento de convulsão da sociedade contemporânea. Durante este período, o totalitarismo idealizado nos primeiros anos do século XX veio à tona sob a forma de tirania e violência. Tempos de terror, de medo e de ódio. Tempos de Hitler, Mussolini, Franco, Salazar, Perón e Getúlio Vargas. Cada qual, a seu modo, colocou em prática projetos nacionalistas e xenófobos, controlando e seduzindo as massas por meio de modernos instrumentos de repressão e propaganda<sup>17</sup>.

O contexto sombrio e taciturno imposto pela longa ditadura salazarista instalada na década de 1920 foi um dos grandes propulsores à emigração de portugueses para o Brasil na metade do século XX. Portugal padecia de um atraso econômico crônico em relação à Europa além-Pirineus, e os portugueses encontraram na emigração para o Brasil uma alternativa para as agruras da sociedade portuguesa da época<sup>18</sup>. Mesmo que algumas ações iniciais de Salazar tenham sido aplaudidas e o imaginário português tenha se fortalecido, boa parte da população portuguesa se manteve em situações precárias próximas da miséria na maior parte do país, sem acesso à luz e água encanada.

Na ideologia salazarista, a pátria e o ideal cristão, juntamente com a família e o trabalho, estariam acima de tudo. Sendo a família o elemento básico da nação e do Estado, subordinada aos dogmas do catolicismo conservador, baseada na autoridade hierárquica do pai, na dedicação prioritária das mulheres ao lar e em filhos colaborativos e submissos<sup>19</sup>, isso quando a mulher não se tornava a detentora do poder e ordem familiar à ausência do marido<sup>20</sup>. Cabia aos portugueses aceitar a ditadura e não questioná-la, trabalhar para manter suas terras e sobreviver diante das agruras daquele regime e da falta real de recursos, principalmente para os que viviam no campo.

Salazar criou regras que muitas vezes se demonstravam, na visão dos moradores locais, como facilitadoras na organização social, mas também impositivas e castradoras. Regras eram impostas e medos se espalharam: sentimentos misturados e embaralhados que geravam, nos moradores de alguns locais, múltiplas emoções. Segundo M.A.T.S., 74 anos, português que emigrou em 1960, proveniente do vilarejo de Gião, da região de Candemil, Amarante, a época de Salazar era paradoxal e, em virtude de consequências

---

<sup>17</sup> Carneiro 1997: 147.

<sup>18</sup> Scott 2012: 329.

<sup>19</sup> Durante todo o período do Estado Novo, a situação econômica dos portugueses não mudou muito, atestando os elevados números de imigrantes.

<sup>20</sup> Muitos homens, pais de família, emigraram para o Brasil e suas famílias eram mantidas na terra, normalmente na agricultura, buscando prover suas necessidades a partir do plantio e criações de animais. Muitas eram chamadas, inclusive, de viúvas de maridos vivos.

econômicas, acabou por estimular muitos portugueses a emigrarem para diferentes localidades. Sobre Salazar, relata:

*Não falávamos muito sobre Salazar em casa, porque tínhamos muito medo. Ele prendeu todos os corruptos do governo, mandou prender os ladrões, pôs ordem na casa. Mas, cobrava muitos impostos, era imposto de tudo. Ele [Salazar] tirou Portugal das dívidas e seus cofres ficaram abarrotados de dinheiro. [...] mas, por outro lado, não investiu em nada, em nenhuma indústria, em nada e só não passávamos fome porque plantávamos algumas coisas.*

*[...] deixou o país paralizado, e não havia emprego para ninguém. As pessoas viviam da agricultura e comiam o que dava em suas terras, e só isso. Como o país era pequeno e na época tinha uma grande população, a solução era sair de lá e emigrar para outros locais.*

*[...] a luz [elétrica, neste caso] a gente não tinha na aldeia, mas a gente sabia que nas cidades maiores já tinha sim.*

*[...] nessa época eu era criança e lembro que nem meu pai falava de Salazar em casa porque tínhamos medo, porque ele mandava prender todo mundo.*

O Sr. M.A.T.S. relata uma época em que recursos eram muito escassos. A maioria dos pequenos vilarejos rurais eram desprovidos de água encanada e luz elétrica, e, por consequência, de todas as facilidades geradas e possibilitadas por tais recursos. Nada de televisão, de rádio, de geladeira, fogão e eletrodomésticos. A vida era feita de práticas simples. A sobrevivência se dava por meio da manufatura e de ações locais, de pequenas e singelas permutas.

*Eu vim de lá... e lá nós éramos em sete irmãos. Meus pais trabalhavam muito, a gente comia, mas não tinha dinheiro para comprar nada. O governo não nos dava nada, não tinha trabalho para quase ninguém, não tínhamos nada. O povo vivia na miséria.*

*Só ganhávamos dinheiro criando bezerras (vitela) e galinhas e vendendo na feira. Assim a gente conseguia comprar sal, peixes, remédios, ferramentas e roupas. Pra tomar água a gente tinha que ir pegar na fonte. Pra acender o fogo, a gente tinha que ir tirar a lenha nas terras. [...] Era mesmo uma vida muito difícil.*

O Sr. A.L., 78 anos, há 57 anos no Brasil, proveniente de Castelo Branco, região da Beira Baixa, relatou como era sua vida na região, nas décadas de 1940 e 1950:

*Vivíamos isolados, sem rádio, sem televisão, sem luz elétrica, sem água encanada. Não sabíamos de nada.*

*[...] Morávamos lá, criávamos nossos animais e comíamos o que plantávamos, não tínhamos nada, a miséria era grande, mas não sabíamos o que existia fora daquele lugar... eu nem imaginava o que existia fora de lá, mesmo com os meus 20 anos de idade.*

Da mesma forma, em entrevista com o Sr. A.L.S, este com 68 anos e há 55 anos no Brasil, desvela-se esse universo que associava o trabalho, o medo e a busca pela fartura:

*Ele [Salazar] não impedia a emigração porque era notório que não havia recursos para todo mundo sobreviver. Na época em que eu estava lá, meus pais trabalhavam de sol a sol, puxando enxada dia a dia, e o que produziam era apenas para o consumo.*

Tantas foram as dificuldades e os problemas enfrentados pelos portugueses em determinadas regiões de Portugal durante o período que compreendeu a ditadura de Salazar, que o impulso para a emigração se fortaleceu em muitas famílias. Um exemplo desse estímulo se deu com o patriarca de parte deste agrupamento familiar, o Sr. A.S., pai de sete filhos, morador da Lomba, um vilarejo próximo ao Sabugal, na região da Beira Alta, que acabou assentando residência em Curitiba, Paraná. O Sr. A.S. emigrou para o Brasil em 1953, com o objetivo de melhorar a condição da vida de sua família e depois promover o reagrupamento familiar.

Segundo duas das filhas mais velhas do Sr. A.S., seu pai e sua mãe não aguentavam mais tanto trabalhar na lavoura em Portugal sem conseguir progredir e dar conforto para os filhos, em virtude da pobreza em que o país estava mergulhado durante a ditadura de Salazar. Ela citou que seu pai havia iniciado um pequeno negócio no vilarejo e que, como poucas pessoas tinham dinheiro para comprar os produtos que vendiam, acabaram falindo.

Em 1953, decidiu partir para o Brasil e veio, como boa parte dos imigrantes, em direção ao Sudeste brasileiro, onde se estabeleceu inicialmente até vir para Curitiba (em 1957), quando reemigrou.

Nesta mesma época, ocorreu no Brasil a reabertura da imigração pelo Decreto-Lei n. 7.967, de 18 de setembro de 1945. A partir dele, esperava-se um grande fluxo de imigrantes chegando a esta terra, dada a situação de caos e miséria em que se encontrava o continente europeu, seja pelo pós-guerra, seja pelas ditaduras presentes em alguns países<sup>21</sup>. O Conselho de Imigração e Colonização, representante do posicionamento político do Ministério das

---

<sup>21</sup> Peres 1987: 53.

Relações Exteriores, preparou-se para orientar essa nova imigração procurando sempre acolher no país apenas os interessantes, sem indesejáveis e estranhos. Defendiam a entrada de imigrantes desde que devidamente selecionados no tocante a suas qualidades físicas, mentais, profissionais e raciais, evitando a entrada de indivíduos “inaptos física e mentalmente”. O imigrante ideal, considerado imprescindível para o progresso do país, continuava sendo, como na década de 1930, o agricultor, o técnico e o operário qualificado. O que importava, em um primeiro momento, era sua capacidade de desempenhar funções ou transmitir conhecimentos que atendessem aos interesses do país adotivo. Do ponto de vista legal, não se discriminava explicitamente raças ou etnias, mas se dava preferência a algumas, tais como a portuguesa e a imigração dirigida. O português era considerado imigrante de mais fácil integração cultural, mesmo na década de 1950, uma vez que a língua e os hábitos alimentares se aproximavam bastante aos dos brasileiros. Considerava-se necessário que ele criasse raízes, contribuindo para a formação do povo brasileiro, esquecendo tudo o que fosse exterior e sendo absorvido pela sociedade adotiva.

### **3. BRASIL ESCOLHIDO! ACOLHIMENTO GARANTIDO PARA OS IMIGRANTES?**

A década de 1950, especialmente a sua segunda metade, foi marcada pelo avanço do processo de industrialização brasileiro, influenciado pelo vigoroso investimento público, de empresas estatais e pelo capital internacional e privado nacional<sup>22</sup>. O país, nesta época, iniciou todos os processos de modernização, ocasionando uma alteração da distribuição urbana e de suas relações sociais. Entretanto, apesar dos investimentos e crescimento nacional, estas também não foram décadas fáceis, nem para os que aqui moravam nem para os que vieram de fora: manifestações de trabalhadores, campanhas contra o aumento do custo de vida no país, greves e movimentos sindicais, choques entre governo e população, manifestos contra o governo, renúncia, afastamento e morte de Getúlio Vargas em 1954, governo temporário de Café Filho, eleição de Juscelino Kubistchek de Oliveira (JK) em 1955/56, com a catalisação da esperança dos brasileiros e uma nova mentalidade desenvolvimentista. Todas as ocorrências da década, ao mesmo tempo que fortaleceram oportunidades, geraram dificuldades e medos.

Na segunda metade de 1950, o capitalismo monopolista procurava integrar as economias dos países periféricos, cuja mão de obra barata atraía investimentos e empresas estrangeiras. E com seu plano de metas, JK pretendia incentivar a industrialização acelerada, como meio de gerar novas oportunidades

---

<sup>22</sup> Caputo, Melo 2009: 513.

de emprego e elevar o nível de vida da população, o que foi uma ferramenta propulsora à divulgação do país para os que moravam no além-mar. Cartas dos que aqui estavam chegavam constantemente aos familiares e amigos, sempre com algum tipo de incentivo e com a “autorização” para a emigração.

Conforme um dos relatos feitos, nota-se o fluxo desse incentivo à emigração. Observa-se que a imigração funcionava em rede, porque os que se estabeleciam no novo mundo atraíam seus familiares e amigos. E, como muitos portugueses já conheciam pessoas que estavam no Brasil e que tinham facilidade em lhes oferecer cartas de recomendação para suas vindas, facilitavam-se os protocolos de emigração para esse país.

Vários são os depoimentos dos entrevistados que nos declaram que o Brasil era um dos destinos mais referenciados em Portugal, motivados pela história de sucesso de muitos antecedentes, seja dos que retornaram com riquezas para a “velha terrinha”, seja dos que se mantiveram no Brasil, com ou sem sucesso. O Brasil era visto como um espaço para todos. Falar a mesma língua e comer alimentos muito similares também facilitava a escolha pelo Brasil nesta busca por uma nova vida.

*O Brasil foi escolhido pelo meu pai porque a gente conhecia algumas pessoas [...] que já estavam no Brasil e que mandavam cartas dizendo que aqui havia trabalho e que sobreviver era mais fácil.*

*[...] as pessoas recebiam as cartas desses amigos ou de parentes, avisando e convidando pra vir pra cá [...] mas, era preciso uma tal carta de chamada<sup>23</sup>. [...] Pensei que seria mais fácil porque eu falava a língua e porque já tinham me falado que a comida era muito parecida e abundante.*

A declaração dos entrevistados sobre as cartas de chamada se resume a sua obrigatoriedade e à sensação dos que necessitaram dela para poderem adquirir suas passagens. Essas cartas foram percebidas como um visto de aceite, quando os emigrantes estavam em Portugal, e depois de viverem no Brasil, passaram a ser compreendidas como uma forma de tutoria e controle.

---

<sup>23</sup> Estas cartas eram documentos que declaravam uma garantia de auxílio ao imigrante que pretendesse se juntar à sua família já instalada no Brasil. Mas asseguravam, também, garantia de que a saída das mulheres do seu país de origem só ocorresse com autorização dos maridos, que muitas vezes estavam no Brasil. Os filhos menores também não podiam vir sem as cartas de chamada. Era proibido às mulheres viajarem sozinhas em virtude de questões relativas ao tráfico das mulheres e da prostituição. Nesse sentido, as cartas de chamada faziam parte da burocracia para tirar o passaporte em Portugal e, a partir de 1920, passaram a ser obrigatórias para que os imigrantes entrassem pelos portos brasileiros. E, para tirar o passaporte, era necessário ter a carta de chamada. Mesmo para os homens solteiros, era-lhes facilitado o passaporte se tivessem uma carta de chamada, porque já lhes dava a garantia da facilidade em arranjar um emprego no Brasil.

Mesmo com as facilidades de emigração e as boas perspectivas, para a maioria dos que aqui chegaram ocorreram dificuldades em se estabelecer, sofrendo agruras para adaptação e para ganhar a vida. As condições financeiras de trabalho não facilitaram a vida e a retenção de dinheiro para esses lusitanos recém-chegados.

Comer e ter um lugar para morar passou a ser o foco do trabalho dos recém-chegados. Ganhar dinheiro para comprar o “pão nosso de cada dia”, e a tal comida parecida à de seus hábitos. Comprar o que dava com o dinheiro pouco que ganhavam, constatando que nem sempre a facilidade prometida se cumpria, fazendo com que muitos imigrantes cumprissem longas e duras jornadas de trabalho, chegando a se estender por 16 horas no comércio e varejo.

*Quando cheguei eu precisava arranjar emprego, para poder comer e ter onde morar. Eu só pensava em poder comer...nem que fosse só as batatas e as cebolas que comi por semanas.*

O despreparo para o mercado de trabalho tinha como consequência imediata a absorção dos estrangeiros pobres nas atividades desvalorizadas, com tendência à superexploração e à pouca fixação no emprego, em atendimento a demandas circunstanciais do mercado de trabalho. O segmento de prestação de serviços foi visto como alternativa mais facilitada por esses portugueses, e em atividades geradas pela urgência em sobreviver, pois ganhavam valores mínimos e mal conseguiam pagar para morar e comer.

*[...] Eu não tinha nenhum tipo de capacitação. Só tinha trabalhado na lavoura e com meus pais, plantando e criando animais. Quando cheguei, fui devorado pelo capitalismo e percebi que este mundo era cheio de articulações. [...] Trabalhava de 10 a 14 horas por dia.*

*[...] Eu trabalhava na feira e, depois que saía, vendia amendoins e polvilhos de casa em casa. Era o único jeito de sobreviver. Mesmo trabalhando muitas horas por dia, ganhava muito pouco e não me sobrava nada [...] Acabava muitas vezes comendo o amendoim que vendia... senão, morria de fome.*

Grande contingente dos que aqui chegaram acabou virando refém de suas decisões, uma vez que não tinham recursos financeiros para retornar ou, ainda, porque foram superados pela vergonha e pela paúra. Serem vistos por todos e por si mesmos como perdedores ou fracassados foi o que ancorou alguns a permanecer neste novo mundo. Os objetivos que os motivaram a sair de suas casas e terras acabaram por ser muito similares aos motivos que os fizeram ficar.

*[...] Nunca voltei, de vergonha, porque eu não queria voltar com uma mão na frente e outra atrás, sem dinheiro e sem ter como pagar a passagem de volta [...] se eu não tinha nem dinheiro para comer direito aqui, como eu ia voltar?*

*[...] O fato é que lá, até para comprar sal e peixe era muito difícil. Aqui, para conseguir comer e sobreviver, também foi [...] tudo bem que aqui a variedade de alimentos era muito maior, mas... como eu não conseguia comprar, nem sei se era uma vantagem.*

Com pouco conhecimento dos códigos urbanos, precária qualificação profissional e, muitas vezes, ausências de laços familiares na nova terra, muitos desses estrangeiros compuseram um proletariado desfavorecido. Em muitos casos a pobreza ou a restrição se mostrou companheira inseparável. Todos haviam emigrado buscando o paraíso do outro lado do Atlântico, e acabaram por manter a mesma situação de escassez e trabalho intenso durante toda a vida. Conscientes ou não de que aqui ancorariam suas vidas e histórias, aportaram com o objetivo de angariar uma vida melhor, financeiramente e emocionalmente. Todos buscavam uma situação melhor e mais farta em recursos, na carteira e em seus imaginários. Trouxeram na bagagem os sonhos e as aspirações, suas saudades, suas ansiedades e angústias, suas memórias, seus hábitos e seus costumes, modificando assim rotinas, atitudes e gostos dos que aqui já estavam e deles mesmos que aqui chegaram.

Por isso, é notório que esses aspectos históricos potencializaram as maneiras como estes portugueses se sentem e reagem no presente, seja na busca de manter seus costumes e tradições, seja na recusa de tudo isso, apropriando a nostalgia e cultura do que era feliz em seus atos ou barrando, em seu dia a dia, o estigma do passado. E aí é que percebemos a cultura alimentar, os atos culinários e familiares, seus rituais, como referência e demonstração da história e das tradições destes portugueses que aqui aportaram.

#### **4. RECEITAS E SENTIMENTOS GUARDADOS NA MALA DA VIAGEM?**

Compreender o significado das memórias — seja do que viveram, do que buscavam e o que passaram a ter — é fundamental para traçar o quanto a busca pela comida e pelo alimento os motivou em suas trajetórias. Compreender o significado do comer desses indivíduos é fundamental para responder até que ponto o ato de comer e o fato de ter ou não fartura alimentar podem ter motivado gerações a emigrarem e traçarem novos rumos de vida. Suas lembranças e a composição de suas dietas desvelam o que tinham de disponível para consumo e se tais opções eram vistas como fartas ou carenciais. Suas rotinas alimentares desvendam-nos como tais alimentos e preparações foram mantidos à mesa no ambiente luso-brasileiro.

É fato, ainda, que cada um dos indivíduos que imigrou, ao chegar ao novo mundo, foi inserido em contextos bastante diferentes. Os que emigraram

sozinhos, do gênero masculino, pela sua própria condição de solidão, acabaram buscando locais que facilitassem suas vidas, já que vieram sem dinheiro e necessitando “fazer a vida” com muito trabalho e dedicação. Estes, não tinham como destinar seu tempo aos cuidados e atividades domésticas e buscaram a comida pronta à mesa para comer. Moravam em pensões ou pensionatos e ali dormiam e comiam. Alguns conseguiam no pensionato obter as importantes refeições do dia; outros, apenas o café da manhã e o jantar. Mas, a facilidade de ter onde comer, de não ter que comprar o alimento e prepará-lo, e ter acesso à fartura ofertada pelo local, facilitava seus dias.

Foi justamente nesses locais que a eles foram apresentados vários alimentos, preparações e formas culinárias nunca antes vistas e experimentadas em Portugal. Nesses locais, a feijoada era feita com feijão preto; a rabada, a dobradinha, a batata doce cozida, o típico arroz com feijão e tantas outras<sup>24</sup> foram apresentadas a esses lusitanos, integrando em seus hábitos e dietas todas as novas (e muitas outras) opções de consumo.

*[...] Eu preferi morar em uma pensão, porque lá eu pagava tudo junto, para morar e comer. [...] lá eu tinha tudo pronto e mais fácil para mim. Foi lá que aprendi a comer e conheci um monte de coisas que nunca tinha visto e comido em Portugal.*

*[...] Eu vim sozinho pra cá... ficava difícil comprar a comida e fazer. Era bem mais fácil comer fora de casa, e onde eu achava comida, acabava comendo.*

*[...] lá eles serviam os pratos de comida e cada dia tinha uma coisa diferente. Muitos legumes, batata, carnes e peixes a gente já tava acostumado a comer, mas lembro de um monte de coisas que eu nunca tinha visto antes [...] tipo dobradinha, feijoada, essas coisas.*

A busca pelo comer fora e o consumo de rua se fortaleceram na vida desses imigrantes, uma vez que não tinham mais consigo suas mães e provedoras do comer. Como sua base de alimentação era bastante simples, não sentiram muitas diferenças no que podiam comprar e comer em Curitiba, mas a inserção de ingredientes foi bastante revelada, demonstrando-se, por vezes, com rotinas alimentares cansativas e angustiantes e, em alguns casos, como desejos incontidos de coisas novas.

---

<sup>24</sup> De acordo com estudos realizados por Maria do Carmo M.B. Rolim em sua tese de doutorado intitulada *Gosto, prazer e sociabilidade – bares e restaurantes de Curitiba, 1950-1960*, e por Debora Agulham Carvalho, também em sua tese de doutorado intitulada *Das casas de pasto aos restaurante: os sabores da velha Curitiba (1890-1940)*, é possível evidenciar que várias são as preparações comercializadas pelos restaurantes de Curitiba à população. Dobradinha, vatapá, virado à paulista, bacalhau, entre outros pratos eram constantemente vistos nos cardápios de muitos dos restaurantes locais.



*[...] como eu comia todos os dias em restaurantes [...], chegou uma hora que eu não aguentava mais comer tanto arroz. Era arroz todo dia [...] e cheguei a enjoar!  
[...] meu pai trabalhava no Centro e ele comia fora na hora do almoço. Na verdade ele sempre comia um lanche e tomava gasosa. Ele amava gasosa<sup>25</sup>.*

*[...] Eu amava comer o bife à milanesa e sempre comia nos restaurantes perto da fábrica que eu trabalhava.*

Já os portugueses que emigraram com suas famílias, isto é, que chegaram ao Brasil com suas esposas e filhos, bem como aqueles que vieram com seus pais e irmãos, tiveram uma relação um pouco diferenciada com os alimentos desta nova terra. Em suas estruturas familiares, buscaram espaços de moradia exclusivos ao seu grupo. Alugaram, emprestaram ou compraram casas e constituíram nelas suas moradias, replicando parte dos seus costumes à mesa de seus domicílios. Tiveram seus hábitos modificados de forma mais lenta, tendo em suas dietas a inserção de novos produtos e preparações, conforme iam sendo apresentados a eles nos ambientes de aquisição dos alimentos.

*[...] Eu vim pra cá com minha mãe e irmãos. Meu pai já tinha uma casa onde fomos morar. Lá a mãe fazia as coisas que a gente tava acostumado a comer, mas de vez em quando aparecia uma coisa diferente [...].*

*[...] Lembro da primeira vez que comi pinhão aqui. Eu nunca tinha comido isso antes. Gostei e comprei pra mãe fazer.*

Os que mantiveram seus hábitos dietéticos preservados nas tradições por mais tempo, possivelmente não foram os que vieram para as grandes cidades. Aqueles que logo constituíram domicílio, mesmo sem a necessidade de abater animais ou defumar as carnes, mesmo sem a necessidade de plantar e colher, passaram a servir em suas mesas preparações cujos alimentos encontravam por aqui. A raiz de consumir determinados alimentos, a lembrança do que comiam e de como comiam, e a manutenção de certos costumes apreendidos na raiz de suas famílias e vidas, foram mantidos e replicados de geração em geração.

*[...] quando eu preparava a minha comida, eu acabava comprando bacalhau, couves, batatas, cebola e alguns legumes [...] que são as coisas que eu mais gosto de comer até hoje.*

Eram múltiplos e diferenciados os sentimentos relacionados aos alimentos: enquanto se espantavam e vibravam com o facilitado acesso aos

---

<sup>25</sup> Marca de refrigerante (soda) típica do Paraná.

produtos e à diversificada opção dos mesmos, choravam certas ausências de produtos típicos e tradicionais às suas dietas alimentares. Em 1960, não há recordações de grandes pontos de comércio de alimentos, principalmente os que vieram diretamente para Curitiba, mas de pequenas mercearias e vendas onde adquiriam os alimentos que passaram a consumir.

Peixes, carne bovina, aves, queijo, tubérculos e legumes são os produtos alimentícios mais relatados em aquisição na época. Compravam pão de vez em quando, mas mantiveram o hábito de fazê-lo em casa, agora com a felicidade de já terem fogão (mesmo que à lenha), na maior parte dos casos.

*Não me lembro de ter supermercados aqui quando chegamos [...]. Só me lembro de um que ficava no Centro. A gente comprava mesmo em mercadinhos que ficavam perto da casa onde morávamos.*

*A gente comprava verduras, batata, peixe, macarrão e carne nos mercadinhos e daí fazia em casa. [...] A gente sempre comprava coisas que já estávamos acostumados a comer, mas a fartura era muito maior do que em Portugal, sem dúvida!*

No Brasil, acabaram por se adaptar aos alimentos aqui disponíveis e passaram a consumi-los, incorporando-os aos seus hábitos de consumo. Mudaram relações com os alimentos que consumiam no café da manhã, almoço e jantar. Deixaram de comer a sopa ou a açorda logo ao acordar e passaram a incorporar o café da manhã com café com leite, pão e frios. O almoço deixou de ser às dez da manhã e passou a ser ao meio dia. Os que já comiam o café da manhã aos moldes do Brasil mantiveram os hábitos de tomar o café com leite, pão com queijo e chouriço, manteiga e doce. Mas a infusão, que antes era de centeio, passou a ser o real café brasileiro. Aqui, tomavam o café da manhã e depois somente almoçavam, porque não mais havia toda a função da lavoura. Almoçavam nas fábricas ou perto do ambiente laboral e o acesso dependia de onde e como trabalhavam. Preparações passaram a ser consumidas nas pensões e nos restaurantes da cidade e integraram as mesas de suas casas, já que ganharam o gosto e a vontade de consumo.

Comer o arroz com feijão separadamente não era parte do hábito, mas passou a ser. Comer feijoada com feijão preto em vez de feijão branco, também. Comer banana com arroz e feijão no horário do almoço passou a ser hábito de alguns, mesmo que, da forma como se apresentam hoje, jamais tivessem feito parte dos costumes tidos na terrinha. Mas, se passaram a comer arroz, feijão e banana em uma refeição, não deixaram de comer a sopa na outra. Passaram a consumir o doce de leite e o pão de queijo, mas não deixaram de consumir o pão com salame ou regado com azeite de oliva e sal. Passaram a consumir pratos oriundos de diversas outras etnias, mas não deixaram de cozer seu bacalhau (ou qualquer outro peixe), batatas, cebolas e couve. Introduziram

em seu cotidiano tantos alimentos, mas não deixaram de buscar o prazer e o sabor que tinham no além-mar. Sua sardinha frita (mesmo que não seja a carnuda sardinha portuguesa), o grão de bico, os legumes, os frutos secos, o azeite de oliva, as azeitonas, dentre tantos outros alimentos, foram mantidos em seus cardápios, ementas diárias ou sazonais, costumeiras ou festivas.

Aqui conseguiram diversificar as formas de cocção antes usadas em Portugal. Lá apenas os ensopados, os cozidos e os crus eram servidos nas refeições cotidianas. Os assados, servidos em momentos de festejos e de agrupamento social, quando havia a permissão ao uso do forno comunitário, muitas vezes único. Lá as defumações e a apertização eram as únicas formas de conservação e de possibilidade de consumo continuado.

Contudo, mesmo sendo tão plenamente integrados nesta nova forma de viver e comer, é notório que as memórias familiares desses indivíduos do além-mar são mantidas latentes e vivas. Os relatos de A.S.S., D.S.L. e M.G.L.S sobre o que comiam em suas aldeias em Portugal remetem às lembranças positivas e de saudades. Nota-se que a restrição alimentar se punha, em virtude da falta de recursos e acesso aos alimentos, mas retratam as trocas feitas entre pares da aldeia, a ajuda mútua, bem como a utilização plena dos recursos disponíveis, e a ação da matriarca na condução da cozinha da família. Para A.S.S. e D.S.L, a presença da família e a sociabilidade do comer significavam o compartilhar e a força da união e as refeições, reunião. Mesmo com dificuldades financeiras, conseguiam se alimentar. Era uma comida simples, feita com os poucos recursos disponíveis, mas cheia de amor e esperanças.

Juliana Reinhard<sup>26</sup> reforça isso quando cita que, normalmente, a alimentação diária é composta por produtos comuns, próprios da região onde as pessoas vivem, e suas elaborações são costumeiramente mais simples, e que as que exigem mais elaboração se transferem para o campo da comida cerimonial, que aparece normalmente em celebrações ou em fins de semana.

Já para M.A.T.S., A.L. e O.L., algumas práticas alimentares mantidas em suas memórias geram sentimentos de dor e recusa, atrelando ao alimento e às memórias do gosto suas frustrações e ansiedades, seus medos e incertezas. Nas lembranças alimentares de suas infâncias e adolescências eclodem as agruras da restrição e da divisão dos alimentos, das receitas feitas com poucos ingredientes, na única panela sobre o lúmen. Lembram dos produtos que lhes macaram a vida para sempre.

---

<sup>26</sup> Reinhardt 2012: 101.

*De manhã cedo a minha mãe fazia uma sopa. Colocava a panela no fogo e fazia uma sopa. [...] A gente almoçava milharas, batata cozida e, quando tinha batata, não tinha outra coisa [...] às vezes arroz com um pedaço de carne de porco ou sardinha. Às vezes, almoçávamos sopa também. [...] À noite tinha papas com couve ou sopa. A minha mãe fazia muito essa papa e era sopa dia e noite.*

*[...] Minha mãe me obrigava a comer torta de banana sempre... e eu odiava banana. Mas era a única coisa que ela tinha pra fazer e agradar a gente.*

*[...] A minha mãe cozinhava a couve com toucinho... de porco, sabe?... E era uma rodela para cada um dos filhos. Ela fazia sopa com essas couves, com pão. Muitas vezes a gente só tinha isso pra comer.*

*O que mais a gente comia era peixe. Sardinha, nas refeições, no almoço, na janta. [...] Não, bacalhau não se comia muito não. Todo dia passava o sardineiro vendendo peixe e a maioria do consumo era peixe salgado porque não tinha peixe fresco e quando tinha era caro.*

A referência de que em algumas épocas havia maior disponibilidade de produtos é percebida pela vivência de todos. Paradoxalmente, o inverno limitava o consumo de frutas e verduras *in natura*, e possibilitava o acesso a alguns alimentos cárneos, já que as baixas temperaturas ambientais permitiam maior conservação desses alimentos. Nos anos que antecederam a vinda dos entrevistados ao Brasil, equipamentos de refrigeração e de cocção eram inexistentes em suas aldeias, já que não havia luz elétrica e água encanada e, por isso, o jeito era aplicar métodos de cocção e conservação domésticos. Nas épocas de colheita de alimentos, a fartura destes alimentos vindos da terra era grande e muitos deles eram transformados em conservas e compotas, curados para que o acesso se perpetuasse durante todo o ano.

A memória da matança, seja como alternativa de fartura, método de produção e conservação dos alimentos ou de agregação familiar, mantém-se em todos, de áreas urbanas ou rurais, nascidos na década de 1940 ou na de 1980. Realizados no seio dos grupos, o abate, a limpeza e a utilização das partes do animal, bem como a cocção de todas as partes eram feitos na amplitude da família e da comunidade. Os produtos feitos através da matança, sejam as choriças, o salpicão, as farinheiras, as morcelas (que uns chamam de moura e outros apenas de morcela), linguças de febras e paio, toucinhos, pernil e o lombo são memórias vivas nesses luso-brasileiros. Muitos atrelam a estes momentos sensações positivas, de satisfação, símbolo de fartura, de planejamento alimentar e armazenamento para dias menos fartos, enquanto outros mantêm em suas memórias o asco e o medo do que viam e dos gostos que não queriam sentir.

*A matança era mesmo bizarra, mas era uma coisa que lembro bem e que até hoje muitas famílias fazem. [...] A matança era símbolo de união da família e de fartura [...] um momento bizarro [risos], mas de felicidade, porque tudo era muito bom de comer. [...] Sinto falta dos chouriços, da morcela... humm... do gostinho do que vinha da matança.*

*No inverno é que nós tínhamos mais carne, porque tinha a matança. Na matança a gente fazia bastante torresmo e as choriças e a gente ia comendo. O salpicão [...] era mergulhado em uma talha junto com as choriças. Era uma delícia e isso eu gostava muito [...]. Tenho saudades desse gosto, que pra mim representava a possibilidade de comer e de um sabor inigualável.*

*[...] Só de pensar que era de sangue me dá enjoo. Na época a gente comia, mas me dava nojo. Mas, a gente comia porque não tinha mais nada. [...] Quando a gente não tem nada, qualquer coisa a gente acha boa.*

Símbolos de agregação e de aproveitamento integral de recursos, esses portugueses mostram a memória das técnicas culinárias utilizadas pelos grupos e das formas de conservação dos alimentos, até hoje utilizadas em muitos daqueles ambientes. As mulheres que participavam da matança, principalmente na produção das preparações, mantêm em suas memórias, ainda hoje, todas as etapas do fazer. Parecem livros de receitas abertas que, ao serem folheados, demonstram detalhes dos tipos de cortes, temperos, tempos de preparo, secagem, de como e com o que fazer o fumeiro, tempo de consumo apropriado, dentre vários outros detalhes. Fato interessante quando nos deparamos com a distância temporal que estas pessoas têm destes momentos vivenciados. Tradições vividas e que, mesmo sem terem sido mantidas no Novo Mundo, não foram jamais esquecidas e subjulgadas. Processos culinários representavam eventos, relevantes e imponentes na cultura desses indivíduos.

No Brasil, boa parte destes lusitanos nunca mais realizou ou participou da matança. Tudo se tornou mais fácil porque o alimento estava pronto para ser comprado e consumido, nas prateleiras dos supermercados ou mercearias das grandes cidades por onde passaram e se estabeleceram. A facilidade de acesso aos alimentos não se comparava, mesmo nos primórdios de suas chegadas ao Brasil, ao que tinham em sua terra natal. Não terem que matar os animais para comer e não precisarem montar o fumeiro, tudo se tornou uma facilidade. Mas, deixar de comer o coelho e o cabrito, além de todos os produtos gerados na matança, tão disponíveis na terrinha e tão escassos aqui no Brasil, tornou-se sinônimo de nostalgia, tristeza e desejos. Relatos demonstram esses paradoxais sentimentos:

[...] *Aqui eu conheci muitas outras coisas e tivemos a chance de comer com muito maior abundância e fartura. [...] De lá o que eu mais tenho saudades, sem dúvida, é do gosto de algumas comidas e da hora que estávamos juntos, comendo. Mas, do resto, não sinto falta de nada.*

[...] *Quando cheguei aqui e fui pela primeira vez em um supermercado, nem sabia que aquilo tudo existia. Fiquei emocionado, de certa forma, porque nunca imaginei que teria acesso a tanta fartura.*

[...] *Eram épocas de vacas magras, mas eu tenho saudades... tenho saudades das coisas que vivi com a minha família, de coisas que a gente comia lá e que aqui nunca mais comi, coisas que aqui não tem com o mesmo gosto que tinha lá [...].*

Os momentos de festas e de comemorações são também reportados como parte das memórias gastronômicas e das tradições culinárias desses portugueses. Muitas vezes essas memórias remetem às preparações produzidas, aos utensílios utilizados na produção, aos rituais e festejos, ao diferente e ao escasso. Interessante, ainda, que as receitas citadas pelos portugueses de primeira geração, na maioria do gênero feminino, reportam às lembranças da cozinha e das panelas de suas mães e avós, receitas que mesmo nunca tendo sido escritas (até porque essas mulheres eram analfabetas, pelo menos as em questão), foram repassadas no dia a dia e eternizadas em suas memórias e ações. A forma como relatam com ricos detalhes é muito peculiar e demonstra como suas memórias gustativas propulsionam suas ações e consumos na atualidade ou, simplesmente, como os fazem sonhar e desejar. Fazem com que boa parte dos costumes sejam replicados ainda hoje, tais como o da carne assada aos domingos, ou do peixe com batatas, reforçando a importância das raízes familiares e dos costumes no cotidiano atual destas famílias luso-brasileiras, de suas comidas típicas, de tradições culinárias.

[...] *Hummm, que delícia, me lembro de que fazíamos dois tipos de açorda. Sempre faço as duas aqui em casa, até hoje, principalmente nos dias de frio!*

*Com os miúdos da galinha a gente fazia arroz. Eu gostava daquela comida com sangue. Fazia o arroz e jogava o sangue, deixava cozinhar... fervia...e servia quentinho. Também tinha a galinhada, que era o frango com vinho branco, sal, alho e louro, um molho bem grosso... mas nesse não ia sangue [...] e só de lembrar me dá água na boca!*

*Não tínhamos fogão, fazíamos tudo na lareira. Só nas festas é que o forno grande...do povo...era ligado e a gente assava mais coisas. Daí, a gente comia coelho assado também...mas em outros dias a gente comia tudo ensopado. [...] Humm...nas festas a gente matava coelho [...] era bom, hein?*

E das festas, muitas memórias afloram. Simples, caseiras, tradicionais, recheadas de cultura, religiosidades e de comunhão social. Todas as lembranças retratam os alimentos envolvidos nas comemorações, a música e a reunião da comunidade: aletria, arroz doce, filhóses, bolo d'água, rabanadas, biscoitos, santoro<sup>27</sup>, rebuçados, fulare<sup>28</sup>, amêndoas. Dessas, boa parte está sendo mantida pelos portugueses entrevistados e por seus agregados na terra brasileira, em seus lares brasileiros, mas, sem dúvida, acrescidas de uma miscegenação alimentar significativa e de adaptações.

Realmente, para esses portugueses, hoje moradores do território brasileiro, a culinária é uma das características culturais mais fortemente mantidas em suas vidas e memórias, sendo laço contínuo com sua raízes étnicas. Em festas ou no cotidiano, o alimento do português, hoje luso-brasileiro, manifesta-se e se perpetua a partir das tradições e memórias dessa gente.

O comer não satisfaz apenas as necessidades biológicas; os alimentos não são somente alimentos. Eles são uma 'atitude'. Eles estão ligados aos usos, aos 'protocolos', às situações, às condutas, que não são somente alimentares. O comer e os alimentos preenchem funções simbólicas e sociais e não deixam de ser uma extensão daquilo que é tido como cultural<sup>29</sup>.

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Historicamente a comida, neste caso sua escassez, propulsionou a busca por novos ambientes. Foi a busca de terras para plantar e colher, de trabalho para se “ganhar o pão de cada dia”, que impulsionou gerações e gerações a saírem de suas terras em direção ao Brasil, seja na época da Colônia, seja no século passado. A promessa pelo emprego, pela fartura e pela fortuna atraíu homens e mulheres, famílias inteiras por séculos. Aqui desembarcaram trabalhadores em busca de sucesso, da realização de seus anseios e sonhos, e o alimento foi uma das armas de convencimento mais utilizadas e que mais surtia efeito à emigração. O poder comer mais e melhor passou a ser desejo e busca. Degredados foram emigrados para plantar e colher e o alimento foi moeda de troca e motivação política. Imigrantes pobres e sem terra desembarcaram fugidos das partilhas de terra ou das superpopulações, buscando espaços de sobrevivência. O alimento foi assunto das cartas de chamada, nelas (pelos relatos obtidos) contendo informações sobre a presença da terra, de

---

<sup>27</sup> Em algumas regiões, era costume os padrinhos oferecerem aos seus afilhados um bolo, de nome Santoro, um bolo comprido, com feíto de tibia, conotado como uma espécie de pão bento.

<sup>28</sup> O fulare, também chamado de folar, é tradicionalmente o pão da Páscoa em Portugal. À base de água, sal, ovos e farinha de trigo.

<sup>29</sup> Rolim 1997: 13.

oportunidades e de comida. O medo de se manterem em Portugal em épocas amargas e com poucas perspectivas, onde se comia apenas o que se plantava e criava, sem ao menos ter dinheiro para a compra de sal e de peixes, fez com que portugueses de nascimento se tornassem brasileiros de coração.

Aqui chegaram e se inseriram, influenciando e sofrendo influências deste novo lugar, de novo clima, de novas tradições e alimentos. Em diferentes épocas, diferentes séculos, em diferentes contextos sociais, econômicos e políticos, cá chegaram e se estabeleceram.

Portugueses que emigraram há séculos ou há décadas, ricos e pobres, sonhadores e conscientes, solitários e acompanhados, fugidos de uma realidade cheia de agruras ou fugidos de suas próprias frustrações, patriarcas e matriarcas, pais ou filhos, convidados ou induzidos, fracassados ou abastados: todos trouxeram registrados em seus corpos e mentes todo seu passado, transformaram futuros, construíram seus presentes e, assim, perpetuaram histórias, tradições, culturas, gostos, sabores e saberes.

O alimento tornou-se motivo de busca, de migração, de desejo e de prospecção. Sua restrição e o não acesso foram os motivos. Seu consumo, o desejo. Seu excesso e a fartura, a busca contínua, nem sempre alcançada. A forma de consumi-los, os momentos e os rituais: a memória gustativa e o sentimento de pertença, sentimentos da história vivida.



## REFERÊNCIAS

### FONTES MANUSCRITAS

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

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

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

### FONTES IMPRESSAS

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

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

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

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

## FONTES ORAIS

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

## ESTUDOS

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

- Borges, N. C. (2013), *Doçaria Conventual de Lorvão*, Câmara Municipal de Penacova, Penacova.
- Braga, I. D. (2011), “A América à Mesa do Rei”, in A. I. Buescu, D. Felismino (coord.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Temas e Debates, Círculo de Leitores, Lisboa, 336-349.
- Braga, I. D. (2004), “O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques”, in I. D. Braga, *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Colares Editora, Sintra, 61-99.
- Braga, I. D. (2005), “Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade em Portugal no século XVIII”, in *Cultura, Religião e Quotidiano. Portugal século XVIII*, Hugin, Lisboa, 165-231.
- Braga, I. D. (2007), *A Herança das Américas em Portugal. Trópico das Cores e dos Sabores*, CTT Correios, Lisboa.
- Braga, I. D. (2010), “Brasileiros em Portugal.: Transmissões, Recepções e Transformações Alimentares”, *Horizontes Antropológicos* 33: 197-224.
- Braga, I. D. (2011a), *Sabores do Brasil em Portugal. Descobrir e Transformar novos Alimentos (séculos XVI-XXI)*, Editora Senac de São Paulo, São Paulo.
- Braga, I. D. (2011b), “A América à Mesa do Rei”, in A. I. Buescu, D. Felismino (coord.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa, 336-349.
- Braga, I. D. (2012), “Produits Américains dans l’Alimentation Portugaise”, in J-P. Poulain (coord.), *Dictionnaire des Cultures Alimentaires*, PUF, Paris, 1096-1101.
- Braga, I. D. (2014), “*A Doçaria num Receituário Conventual Masculino. O Caderno do Refeitório de 1743*”, in I Jornadas de Doçaria Conventual, 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.
- Consigliieri C., Abel M. (2007, 8ª ed.), “A contribuição portuguesa”, in C. Fernandes, *Viagem gastronômica através do Brasil*, Senac São Paulo, Estudo Sonia Robatto, São Paulo.
- Corrêa do Lago, L. A. (2014), *Da escravidão ao trabalho livre: Brasil 1550-1900*, Companhia das Letras, São Paulo.

- Correia, P. C. (2007), *A Mandioca: do Brasil para a Costa Ocidental Africana (1550-1650)*, tese de Dissertação de Mestrado em Cultura e História do Brasil apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa.
- Costa, A. L. P., Santana, M. O. R. (2006), “Documentação foraleira dionisina de alguns concelhos do Alto Trás-os-Montes”, *Revista Galega de Filoloxía* 7: 117-141.
- Cristóvão, F. (2003) “Um bom itinerário, um bom mapa, uma boa viagem... (ou a Geografia, a História e a Literatura na intertextualidade da Literatura de Viagem)” in M. G. M. Ventura, L. J. S. Matos (coords.), *As novidades do Mundo. Conhecimento e representação na Época Moderna*, Actas das VIII Jornadas de História Ibero-Americana/XI Reunião Internacional de História da Náutica e da Hidrografia, Edições Colibri, Lisboa, 209-224.
- Cunha, A. G. da (2010, 4ª ed.), *Dicionário etimológico da língua portuguesa*, Lexicon, Rio de Janeiro.
- De la Mota, I. H. (1992), *El Libro del Chocolate*, 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 Eurípides”, *Humanitas* 60: 105-122.
- Lima, M. L. S. (2000), *Confluências das línguas caboverdiana e portuguesa. Perspectiva interdisciplinar*, tese de dissertação de Mestrado em Estudos Africanos apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto.
- Lima, V. C. (2010), *A anatomia do acarajé e outros escritos*, Corrupio, Salvador.
- Lopes, M. S. (2002), *Ao Cheiro desta Canela. Notas para a História de uma Especiaria Rara*, Montepio Geral, Público, Lisboa.
- Lucidi, V., Milano, S. (coords.) (s.d.), *Guiné-Bissau da terra à mesa. Produtos e pratos tradicionais*, Fundação Slow Food para a Biodiversidade/Slow Food Foundation. (<http://www.slowfoodfoundation.com/en/publications/27/publications>, consultado em 12.01.2015).

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

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

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

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

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



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

## SITE

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

## FONTES DE FIGURAS

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

(JOÃO PEDRO GOMES)

#### **Figura 1**

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

#### **Figura 2**

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

#### **Figura 3**

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

#### **Figura 4**

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

#### **Figura 5**

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

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

(CARMEN SOARES)

### **Figura 1**

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

### **Figura 3**

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

### **Figura 5**

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