

Cilene Gomes Ribeiro
Carmen Soares
(coords.)

ODISSEIA DE SABORES DA LUSOFONIA



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS
EDITORA UNIVERSITÁRIA CHAMPAGNAT

**A GRANDE REFEIÇÃO — METÁFORAS
ALIMENTARES NA DESCRIÇÃO DO TRANSCENDENTE
RELIGIOSO NA CULTURA OCIDENTAL
(The Great Meal — food metaphors in the description
of religious transcendence in Western culture)**

PAULA BARATA DIAS

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra
Projeto DIAITA (pabadias@gmail.com)

RESUMO: Desde que se tornou um ser autoconsciente, o homem criou soluções que lhe permitiram preencher os espaços de invisibilidade associados às interrogações para as quais a realidade captada pelos sentidos não conferiam resposta. A religião, nas suas múltiplas formas, fornece uma solução para saber, ou interpretar, o que não se vê, recorrendo às narrativas míticas. Nesta participação, procuraremos analisar algumas das narrativas axiais da cultura ocidental acerca do transcendente original e do transcendente escatológico, à luz da metafórica e da simbologia alimentar. Podem as concepções relativas ao transcendente ser representadas enquanto partes e agentes de uma grande refeição?

PALAVRAS-CHAVE: religião, inferno, paraíso, céu, Hades, Idade de Ouro.

ABSTRACT: Since they became self-conscious, human beings have manufactured solutions to fill the spaces of invisibility associated to questions whose answers the reality felt by the senses could not give. Through its diverse forms, religion provides a solution to know or to interpret what humans do not see and which they reenact through mythic narratives. Current analysis investigates some of the axial narratives of Western culture on original and eschatological transcendence within the aspect of food metaphors and symbolism. Can the sections related to transcendence be represented as parts and agents of a big meal?

KEYWORDS: religion, hell, paradise, heaven, Hades, Golden Age.

Procedemos a esta reflexão no seguimento das pesquisas que temos vindo a conduzir sobre a presença da alimentação e dos processos alimentares nos discursos religiosos¹. Alimentação e religião — à partida, dois mundos que imaginamos distantes um do outro. Socorremo-nos de Gillian Feeley-Harnic

¹ Dias 2014: 71-88; 2012: 81-92; 2008: 157-175.

para a fundamentação de um trabalho académico desenvolvido sob este escopo, numa observação que ganhará sentido no desenvolvimento da exposição:

Food so powerfully epitomizes the ecstasy of “Paradise” and the torments of “Hellfire” and exile, the gaping jaws of the hungry earth and the high tables of privilege, that we might be tempted to see food as the inevitably biological expression of our most primordial human condition².

Alimentar-se é um comportamento essencial à existência de qualquer ser vivo, uma necessidade cuja implicação na manutenção do ciclo da vida não permite que se ignorem realidades tão concretas como a quantidade, a variedade nutritiva, a qualidade dos alimentos. Precisamos de comer e, na maior parte dos casos, o ato alimentar está programado para constituir um prazer. Gostamos de comer. Numa primeira escala, o corpo humano está fisiologicamente preparado para que o ato alimentar estimule sensações agradáveis. Assim, o primeiro contacto com o alimento é o visual. Comemos alimentos belos, ou procuramos fazê-lo, ou então preparados cujo arranjo obedece a critérios estéticos determinados por uma cultura gastronómica dominante, em determinada época e em determinado lugar. Variando conforme a tipologia e o grau de preparação do alimento (se é simples ou elaborado, se é cru ou sofre transformação pelo calor), a proximidade proporciona um quase simultâneo acesso ao odor, podendo mesmo o olfato constituir a primeira forma de percepção e de identificação do alimento, dispensando mesmo a visão (quantos não identificam a ementa do jantar mal abrem a porta de casa!).

O próximo contacto com o alimento é táctil. Pegar nele usando as mãos, ou manipulá-lo com os utensílios de mesa (talheres, pratos, copos), proporciona uma aproximação ao alimento que é já uma afirmação de posse. Embora haja toda uma construção histórica e cultural relativa aos hábitos de consumo dos alimentos que pode diluir esta leitura de posse associada ao tato (os cozinheiros, os serventes, as pessoas que na distribuição dos papéis familiares servem e distribuem os alimentos), em princípio, segurar, tocar, manipular um alimento com as mãos num contexto de consumo constitui sempre um modo de reivindicação da propriedade, da posse: “este pão é para mim, esta porção de carne que tiro da travessa e ponho no meu prato é para meu consumo”. Aqui se situa a fronteira da visibilidade do alimento. Até então, ele pode ser visto por todos os indivíduos presentes, embora já esteja “marcado”, ou identificado como pertença de um só.

Levar alimento à boca inicia um processo de transformação do alimento que é mais específico, e que se confunde com a totalidade do ato alimentar, restrito a esta etapa. “Gostas? Sabe-te bem?” é o que se pergunta a alguém

² Gilian 1996: 565.

que experimenta um alimento ou um preparado novo, mas só depois de passar a fronteira da ingestão³. Momento fundamental do ato alimentar, pode por isso assumir metonimicamente o sucesso ou o insucesso de uma experiência que na verdade é mais ampla. De facto, quer o levar à boca, quer o processo da mastigação envolvem também sensações tácteis, decorrentes do trabalho motor e muscular (por exemplo, quente, frio, duro, mole, crocante, adstringente, untuoso), sensações olfativas, que são estimuladas em interação com o trabalho mecânico da boca e com as sensações do paladar (que contém uma paleta muito restrita de cinco indicadores: doce, salgado, amargo, ácido e o chamado umami).

Mas só nesta fase é despertada a sensação do gosto, aquela que correntemente mais associamos ao ato de “perceber” ou “conhecer” um alimento. Neste momento o alimento deixa de ser visível, até para o sujeito do processo alimentar. Este sente-o, percebe-o convocando uma cadeia de sensações que se conjugam para proporcionar um conhecimento, mas deixou de ver a realidade que lhe proporciona esse particular saber. E estamos no limiar de outras perdas sensoriais: uma vez engolido, o processo digestivo decorre num praticamente global deserto sensitivo. E é bom que assim seja, pois só damos conta dele quando algo corre mal no curso digestivo. Azia, enfartamento, perturbações intestinais geram alertas de desconforto ou de dor. O prazer colhido no ato alimentar é vivido por meio de uma experiência que decorre nas etapas iniciais do mesmo, nos momentos de preparação, aproximação e percepção fina do alimento. Fora isso, o sucesso do ato alimentar mede-se, em primeiro lugar, pelo desaparecimento do estímulo fisiológico da fome, ou da sede, avisos recorrentes do corpo justamente a reclamar a necessidade de reposição de nutrientes e de água.

Esta muito breve descrição da fenomenologia do ato alimentar⁴ permite evidenciar algumas das suas características: em primeiro lugar, a brevidade com que tudo ocorre. Trata-se de uma experiência que atinge o seu pico sensitivo num momento muito curto — o da mastigação, aquele que antecede logo a insensibilidade, ou melhor, o desaparecimento do alimento na percepção do sujeito. Chegar a esse pico pode ser definido como um percurso ascendente de sensações, no sentido de tornar mais intensa a proximidade entre o homem que come e o alimento. Este desaparece, ou melhor, transforma-se,

³ Douglas 1972: 61-81.

⁴ “No ser humano o ato de comer é o resultado da conjunção de fatores fisiológicos, emocionais, simbólicos e socioculturais. A forma de comer é um dos elementos que permite a caracterização de culturas e de períodos históricos. Entendemos por fenomenologia do comer o resultado final da integração dos grandes sensores (visão, audição, olfato, tato) com a fome, o apetite, o paladar, a saciedade, o status emocional, os desejos de comer, os processos de escolha do alimento e os mecanismos fisiológicos da mastigação, deglutição e digestão”. Poulain, Proença 2003.

num processo em que acabará por integrar, após a transformação digestiva, o corpo do sujeito que come.

O gosto é a única sensação que exige a transformação, o consumo do objeto para ser potenciado como experiência no sujeito (é certo que o olfato implica “perdas moleculares” nos objetos, mas a escala não é significativa), e por isso se exerce num momento terminal do processo sensitivo: depois de ser “gostado”, não resta mais nada para “perceber” acerca do alimento, não regressam as sensações proporcionadas nas primeiras etapas, ou estas não acrescentam mais nenhuma informação àquela que resultou da experiência gustativa na sua plenitude, ora a encerrar um processo de apropriação do alimento, ora a condensá-lo, numa experiência necessária tantas vezes, mas não desejada (comer à pressa, comer sem ver, ser alimentado à força são experiências alimentares disfuncionais).

Além da brevidade do tempo que antecede o desaparecimento do alimento da esfera sensitiva do sujeito, acrescentamos a invisibilidade. Para ser “gostado” e “transformado”, a visão tem de deixar de operar. Comer e ver são duas operações distintas, mas também dois atos incompatíveis⁵. Comer implica deixar de ver o que se come, para sempre, num processo que não é, em absoluto, reversível. Esse afastamento progressivo da visibilidade do alimento conjuga-se em parte com o tato — primeiro é visível para todos; depois só para o que o guarda, ou o reserva para si; por fim, o seu consumidor deixa também de o ver. Podemos identificar também um processo dinâmico de graduação das sensações. Das mais “públicas” ou partilhadas para as mais individuais, das mais objetivas às de perceção mais subjetiva, das mais manifestas às mais ocultas, das menos intrusivas em relação ao alimento às mais intrusivas, o ato alimentar descreve um caminho para o alimento em que este é, progressivamente, apropriado e integrado pelo sujeito que o consome.

Falemos da recorrência. O processo pelo qual a maioria se alimenta implica tempo, o tempo que dedicamos à refeição, a qual constitui uma sequência de atos alimentares como o que descrevemos, até advir a saciedade ou até se aplicarem outras práticas sociais ou critérios culturais a delimitarem o tempo da refeição. Além disso... estamos condenados a viver esta sequência composta periodicamente, ciclicamente.

Por fim, o prazer enquanto questão acessória: proporcione a refeição prazer ou não, o consumo de alimentos segundo esta ordem não é, em princípio, negociável para a sobrevivência humana: de três em três horas, uma ou duas vezes por dia, há sempre um ciclo a cumprir, cuja urgência é a mesma, e move o engenho e a capacidade empreendedora do homem desde os primórdios

⁵ “O grande drama da vida humana é que ver e comer são duas operações diferidas”. Weil apud Astell 2006: 1; “Os seres humanos só podem dizer que alguma coisa é “boa para comer” quando querem dizer “bela”. Wolf apud Astell 2006: 1.

da espécie humana na Terra. A luta pela alimentação é um esforço, tantas vezes doloroso e difícil, mais confortável nas sociedades contemporâneas desenvolvidas, decerto, mas ao longo da maior parte da história humana e entre tantos lugares do mundo atual, o espectro da fome estava presente e o acesso ao alimento era fonte de ansiedade e de conflitos. O medo da fome, associado ao mecanismo de sobrevivência, está tão inscrito nos genes humanos que ainda estamos programados para, em épocas de abundância, armazenar nutrientes e energia no nosso corpo para prover épocas mais difíceis (o que explica, em parte, a epidemia da obesidade no mundo ocidental).

Mas comer transmite sensações de prazer. A saciedade é confortável, a fome não é. Tal como acontece com o estímulo sexual, ao estímulo alimentar associam-se sensações de bem-estar e de prazer que levam a que se sobreponha ao objetivo nuclear dos dois processos — o da conservação da vida e da espécie — um objetivo que podemos classificar de secundário, o da procura do gozo, ou do prazer sentido nos atos sexuais ou alimentares. Por outras palavras, a fruição durante os processos é um bônus de que o homem beneficia para assumir o seu interesse na luta e nos custos pela sobrevivência.

1. ALIMENTAÇÃO E OS DISCURSOS RELIGIOSOS

O concretismo, a matéria e a obsessiva presença na vida humana de tudo o que tem a ver com a alimentação contrasta, à primeira vista, com a dimensão religiosa do homem. No seu grau zero, alimentação é biologia, química, fisiologia, é necessidade. Num segundo nível, alimentação é prática social, identidade cultural, prazer, arte. Já a religião, a frequência, o conhecimento ou a inserção num determinado discurso religioso são algo, senão raro, pelo menos facultativo e não essencial.

O homem ocidental, em particular na época contemporânea, tem vindo a tornar-se profano, isto é, a dissociar-se da sua identificação como ser religioso. Entendemos que esta transformação mental, de contornos vários que não nos aqui interessa discutir, não deve tolher ou afetar a objetividade científica. Ou seja, a descrição, comentário ou análise dos comportamentos humanos, das práticas sociais e culturais, dos produtos de cultura literária, plástica, gastronómica devem fazer-se tendo em conta os fatores presentes e que envolveram, como contexto, a produção dos ditos comportamentos, práticas ou produtos.

A religiosidade é inerente à história da civilização humana. Entendemos aqui religião na sua definição mais lata: sistema de crenças, de valores, de práticas e de discursos dotados de coerência entre si que constituem formas de as comunidades descreverem, contarem, explicarem o mundo e a sua existência enquanto seres nele integrados, e também formas de nele inferir, ou com ele interagir, revivendo ou recriando por meio dos rituais uma

coerência discursiva. *Religare* é “ligar de novo”, ou seja, recorrentemente estabelecer o sentido. O impulso religioso é inerente à capacidade de o homem se autorreferenciar, ou se autorreflectir, identificando-se como “um outro” autónomo e separado em relação ao universo. Entre outros sentidos, religião é um modo de interpretação do universo, enquanto termo que abarca o que se vê e o que não se vê.

O que não se vê ou está para além da matéria ou da natureza apreensível pelos sentidos é o transcendente, o para além da matéria, o sobrenatural. Dentro de uma consciência religiosa, estes mundos são intuídos como estando ligados ou em interação com os seres e a matéria existentes. Os sistemas religiosos — os mitos, as narrativas sagradas, os rituais — constituem formas coerentes de ler e de interferir num determinado universo, válido para uma dada comunidade. Constituindo, portanto, uma forma de representação, esta está implicada ou condicionada pelas características da linguagem e da capacidade de codificação humanas. Para aceder, ou explicar, o transcendente, o que não vê ou não apreende pelos sentidos, o homem só tem como recurso a linguagem verbal, construída sobre a experiência concreta e real dos homens.

É, portanto, num plano instrumental, que nós colocamos a utilização de metáforas alimentares nos discursos religiosos. A realidade dos alimentos em si, a sua constante relação com o homem seu recolector, criador, transformador e consumidor, é um universo inescapável, obsessivo, em que o homem se encontra mergulhado, tenha mais ou menos consciência disso. É uma realidade que está sempre presente, e do ponto de vista dos instrumentos da linguagem, recorre-se ao que está mais próximo, ao que é mais familiar para interpretar o transcendente, ou aceder a categorias mais distantes, menos familiares, mais complexas, que condicionam ou se imagina condicionarem o homem. Para aceder ao sagrado, recorre-se à linguagem do familiar e próximo, sendo a esfera alimentar um dos campos semânticos a que a construção desta linguagem acede⁶. Neste domínio, consideramos haver um campo de trabalho pouco explorado que tem que ver com os modos de expressão da linguagem religiosa e da construção das narrativas míticas explorando a sua conexão com os processos biológicos (o ciclo da vida) e fisiológicos (o processo digestivo, por exemplo).

Mas há também um plano essencial que deve ser destacado. Isto é, os processos alimentares e os agentes neles envolvidos são recorrentes na metaforização do sagrado porque há comparabilidade, ou graus de similitude

⁶ P.e., no cristianismo, a simbologia do pão e do vinho. Quanto do sucesso desta simbologia não depende da familiaridade destes produtos na região do mundo em que esta religião desenvolveu as suas narrativas e fixou o seu sistema de crenças e os seus rituais? As relações familiares pertencem também a esta realidade próxima do homem. Assim, vejamos que os deuses replicam, muitas vezes, a estrutura familiar dos humanos. A divinização dos corpos celestes, da lua e do sol, ou do céu e da terra, talvez as mais presentes nos discursos religiosos de todos os tempos e lugares.

que se estabelecem, entre os alimentos, seus agentes e seus caminhos, e as histórias sagradas.

Para melhor esclarecer o nosso ponto de vista, vamos percorrer alguns exemplos de discursos religiosos inseridos em obras literárias fundamentais para a cultura europeia e ocidental, procurando identificar os graus de similitude, ou seja, o recurso a metáforas relativas aos alimentos como modo de expor conceitos do transcendente religioso. Vamo-nos concentrar nos discursos sobre o princípio, a origem do homem, e nos discursos sobre o fim, o termo do homem. As duas realidades — a do antes de existir e a do depois de existir — pertencem à esfera do transcendente, do que “não se vê”.

2. ALIMENTOS QUE ALIMENTAM OU QUE PUNEM: CONVERGÊNCIAS EM REPRESENTAÇÕES?

Como descrevemos na primeira parte, a fenomenologia do ato alimentar assenta em características como a sua brevidade, uma certa graduação das sensações por ele proporcionadas, a incompatibilidade entre a visão e o gosto, a transformação ou mesmo o “desaparecimento” do alimento numa etapa já insensível do processo digestivo, a recorrência, a sua obrigatoriedade. Estas características podem organizar-se em pares de sentidos opostos, que são o do visível e do invisível, do sensível e do insensível, ou, se quisermos, da manifestação e da ocultação. No curso do ato alimentar, o alimento oscila entre estes dois polos. Julgamos que esta leitura sustenta importantes metáforas para os discursos do transcendente original e do transcendente escatológico. Por outras palavras: como um alimento na sequência alimentar, o homem é matéria viva que se manifesta e se torna visível, ou seja nasce e, a dado momento, desaparece, torna-se invisível, ou seja morre.

Na mitologia grega, após a morte o homem vai para outro lugar, o Hades (*tou Haidou* — a morada do Deus Hades, designação cuja etimologia aponta para “o oculto”; “o subterrâneo”⁷. O reino dos mortos é um lugar frio e sombrio, debaixo da terra, suposição que é coerente com o procedimento fúnebre da inumação. Na religião grega da Época Arcaica, o Hades não é um lugar feliz. Isso mesmo transparece do discurso de Aquiles quando, na *Odisseia*, dá a réplica a Ulisses que lhe elogia a soberania sobre os mortos:

... E agora aqui estás, és senhor dos defuntos!/ Nem a morte te molesta, Ó Aquiles/ Assim falei, e logo ele me respondeu:/ “Não me elogias a morte, glorioso

⁷ Chantraine 1968 (*Dictionnaire étymologique de la langue grecque*) aponta a incerteza quanto à etimologia de ‘Hades’, remetendo as hipóteses para Frisk 1960-7 (*Griechisches etymologisches Wörterbuch*). A etimologia de Hades enquanto “o invisível”, “o oculto”, o “subterrâneo” encontra-se fundamentada em Beekes 2010.

Ulisses! Antes queria ser escravo, em casa/ De um homem pobre, que não tivesse recursos/ Do que ser agora rei de quantos mortos pereceram”⁸.

Hesíodo também concebe este além da morte como um lugar em que os humanos ficam ocultos. No Mito das Cinco Idades, contido na obra *Trabalhos e Dias*, Hesíodo apresenta as sucessivas raças ou tipos de homens que existiram na Terra, descrevendo-as de acordo com as suas características, façanhas, relações com os deuses e destino sobrenatural. A morte é apresentada como um ato que precede a invisibilidade, a ocultação na terra: “depois que esta raça ficou oculta no solo” (v. 121); “então Zeus Crónida, irado, sepultou-os” (v. 123); “São chamados de gênios sobre a terra” (v. 138); [...] “depois que a terra ocultou essa raça, são chamados pelos mortais bem-aventurados subterrâneos” (v. 140, 152); “Caminharam para a mansão bolorenta do Hades glacial, desconhecidos [...] abandonaram a luz brilhante do sol...” (v. 155)⁹. Os termos gregos *kata gaia*, *epichthonios*, *kaluptein* e *kruptein* exprimem o que pensamos sobre a interpretação concreta do espaço reservado aos mortos: ocultarem-se dentro da terra, permanecendo invisíveis.

Nos textos mencionados, o além da morte é vivido num lugar às ocultas, que de algum modo replica as características da vida (Aquiles é soberano no reino dos mortos, estes caminham para uma “mansão”), mas em condições desconhecidas e sombrias. Este “desconhecimento” de quem permanece vivo (e visível) sobre o destino exato dos mortos representa a invisibilidade e a insensibilidade do corpo de “quem oculta”, neste caso, a terra subterrânea ou o Hades, experimentam¹⁰.

Este transcendente não depende, essencialmente, do percurso em vida. Mas os mitos gregos acerca dos supliciados nos infernos já registam a percepção de que o Hades é um lugar associado aos castigos e à punição. Os castigos infernais deixam entrever os princípios de uma teodiceia, ou seja, de uma justiça divina a condicionar o curso transcendental do homem. Temos dúvidas, contudo, de que estes supliciados tivessem de facto passado pela morte. Segundo o testemunho de Platão (*Górgias* 525e), no Tártaro se encontram mortais criminosos, mas também se encontram criminosos não mortais. E é destes seres com o estatuto de heróis que rezam os mitos. Para alguns titãs e semideuses, os suplícios implicavam o seu exílio no Tártaro. Encontramos assim os semideuses Sísifo, Tântalo e Tício, na catábase de Ulisses da *Odisseia*.

⁸ Od. 11, 482-491.

⁹ Most 2006: v. 121: “...*epei de touto genos kata gaia kalupse*; Os homens de ouro, depois de mortos, regressam ao cimo da terra enquanto *daimones* v. 123 *epichthonioi daimones*; v. 138 Zeus Crónida sepultou (*ekrupse*); v. 140, 152 *epei kai touto genos kata gaia kalupse*.

¹⁰ Cf. Hesíodo, *Teogonia* (ed. cit.), vv. 453 ss. diz-se, a propósito da geração do Deus Hades, “o poderoso Hades, que governa os domínios debaixo do solo” (*ipthimon Haiden bos upo kbthoni domata naiei*).

Os titãs Atlas e Prometeu são relegados para lugares longínquos e extremos, fundidos ou presos a montanhas (as Hespérides, a margem do Oceano, no extremo Ocidente; uma montanha do Cáucaso nos confins do Oriente).

Sísifo é visto por Ulisses a arrastar uma pedra enorme:

Vi Sísifo a sofrer grandes tormentos,/ Tentando levantar com as mãos uma pedra monstruosa,/ Esforçando-se para empurrar com as mãos e os pés,/ Conseguia levá-la até ao cume do monte; mas quando ia/ A chegar ao ponto mais alto, o peso fazia-a regredir...¹¹.

Segundo as mitografias, Sísifo, feliz e industrioso, teria enganado várias vezes a morte (*Thanatos*), tendo mesmo conseguido acorrentá-la, de modo que, durante o período da sua suspensão, ninguém morreu. Uma vez alcançado, fintou novamente o destino ao conseguir que a sua família não o sepultasse, o que lhe permitiu retomar à vida. Por fim, é condenado, nos infernos, a um castigo que é a imagem da recorrência inútil, do esforço despendido para se voltar ao início¹².

O feliz Tântalo teve, a dado momento, assento na mesa dos deuses, aproveitando esta proximidade para lhes roubar e provar o alimento a eles exclusivo, o néctar e a ambrosia¹³. Ainda noutra versão do mito, teria servido de comer aos deuses o seu próprio filho, Pélops, partido e cozinhado. Ulisses pôde assistir ao seu castigo:

...Vi Tântalo a sofrer grandes tormentos,/ Em pé num lago: a água chegava-lhe ao queixo./ Estava cheio de sede, mas não tinha maneira de beber:/ Cada vez que o ancião se baixava para beber,/ A água desaparecia, sugada, e em volta dos seus pés tudo secava./ Havia árvores altas e frondosas que deixavam pender seus frutos,/ Pêras, romãs e macieiras de frutos resplandecentes;/ Doces figos e azeitonas luxuriantes./ Mas quando o ancião estendia as mãos para os frutos,/ Arrebatava-os o vento para as nuvens sombrias¹⁴.

Tântalo foi condenado à fome e à sede eternas, agravadas pelo facto de poder ver e sentir a água, ver os frutos “resplandecentes” e “luxuriantes”, mas não lhes poder tocar, nem comer.

Tício era filho de Zeus e de Elara. O deus supremo escondeu-a debaixo do solo para que Hera não a visse, e, quando nasceu, Tício rasgou o ventre da mãe (a terra?) para poder alcançar a luz. Tentou atacar Leto, a mãe de Apolo

¹¹ Od. 11, 593-597.

¹² Pseudo-Apolodoro, *Biblioteca*, 1.7.3; Pseudo-Apolodoro, *Biblioteca*, 1.9.3.

¹³ Píndaro, *Olímpica* I; Eurípides, *Orestes* 10; Diodoro Siculo, *Biblioteca Histórica* 4.74.1. Higino, *Fabulae*, 82.

¹⁴ Od. 11, 583-59.

e Ártemis, e por isso foi morto com as flechas destes dois deuses. Como castigo eterno, coube-lhe no Hades, onde Ulisses o encontra:

Vi também Títio, filho da magnificente Gaia,/ Estendido no chão: o seu corpo
cobria nove geiras/ E dois abutres, um de cada lado, lhe rasgavam o fígado,/
Mergulhando os bicos nos seus intestinos; e com as mãos/ ele não os afugentava;
pois violara Leto, consorte de Zeus,/ quando se dirigia para Delfos¹⁵.

Coube-lhe, portanto, um suplício muito semelhante ao que teve Prometeu, o titã que, segundo Hesíodo, na *Teogonia* (vv. 545-557), desafiara os deuses ao oferecer-lhes, enganosamente, a parte pior de um sacrifício (os ossos, as gorduras e a pele dos animais), guardando a carne para os homens¹⁶. Em represália, os deuses reservaram o fogo, obrigando os homens a comer os alimentos crus. Assim, Prometeu furta o fogo dos Deuses. Por isso, é condenado a que uma águia lhe devore o fígado, que todos os dias se regenera, para que o suplício continue.

Essas narrativas míticas apresentam convergências. As ofensas ou desafios colocados aos deuses relacionam-se com ingestões interditas, refeições proibidas (comer a comida dos deuses, a antropofagia, uma falsa oferta sacrificial), ou desordem na cadeia do processo alimentar (e.g. ver, sentir, mas estar impedido de comer; ser dado em alimento estando consciente e vivo). Do mesmo modo, o castigo reflete a tipologia da ofensa: ser devorado em vida (Tício, Prometeu) ou impedido de saciar a fome (Tântalo). A exceção é Sísifo. A sua culpa não se relaciona com um desafio alimentar. Assim, o seu castigo não evoca esta realidade.

Atentemos, porém, na versão do mito de Tântalo que o coloca a fazer do seu filho refeição para os deuses. Antes da vitória de Zeus Olímpico, o seu pai, o deus Cronos, devorava também os seus filhos, mal eles nasciam da deusa Gaia¹⁷. Portanto, este filicídio, seguido da antropofagia, ou da teofagia (não esquecendo que os deuses gregos são antropomórficos, isto é, são semelhantes aos homens no seu aspeto e no seu comportamento) pode exprimir não só o supremo desafio de uma ingestão interdita, como também refletir o receio da sucessão, da passagem do tempo, da própria mortalidade que se manifesta com o aparecimento das novas gerações. Em suma, o homem que anula a sua descendência é o homem consciente da sua mortalidade e efemeridade. Para salvar Zeus, é a sua mãe Gaia que engendra o plano de

¹⁵ Od. 11, 576-580; Pseudo-Apolodoro, *Biblioteca*, 1.4.1.

¹⁶ Hesíodo, *Teogonia*, vv. 510-575.

¹⁷ Hesíodo, *Teogonia*, vv.188. Revoltada, Gaia engendra um plano que salvará Zeus: dar a Cronos uma pedra embrulhada (ocultada?) num manto e entregar o seu filho a Licto, que o escondeu numa 'caverna profunda' nos lugares ocultos da terra' (*krupse antro elibato [...] hupo keuthesi gaies*).

o substituir por uma pedra, e de o ocultar profundamente no solo, como se revertesse o processo de “dar à luz”. Gaia não devora o filho, ao contrário de Cronos, oculta-o temporariamente nos seus domínios.

O desafio aos deuses constituído sob a forma de uma refeição interdita encontra-se também no mito das origens da religiosidade judaica e cristã: Adão e Eva têm um mundo de delícias ao seu dispor, um jardim criado para que nada lhes falte. Só o fruto de uma árvore lhes está vetado, precisamente aquele que é desejado, porque “era de atraente aspecto” (Gen. 3, 6). O preço da interdição é o da mortalidade, “mas quanto ao fruto da árvore que está no meio do jardim, Deus disse: – Nunca o deveis comer, nem sequer tocar nele, pois se o fizerdes morrereis”. Atente-se, nesta sequência, à separação das etapas sensitivas de aproximação ao alimento que procurámos expor no início do trabalho, mas também da sua sequencialidade, em que uma desperta a outra: não deve ser tocado, não deve ser comido... mas a mulher acha que ele deve ser “bom para comer” (saboroso?) porque “tem bom aspeto (belo?)”.

À sentença da mortalidade associam-se também condenações alusivas ao comportamento alimentar e a um modo de relacionamento com os alimentos. Assim, é dito à serpente “... — alimentar-te-ás de terra todos os dias da tua vida” (Gen 3, 14); ao homem,

“... — maldita seja a terra por tua causa. E dela só arrancarás alimento à custa do penoso trabalho, todos os dias da tua vida. Produzir-te-á espinhos e abrolhos, e comerás as ervas dos campos. Comerás o pão com o suor do teu rosto, até que voltes à terra de onde foste tirado”¹⁸.

Para Eva, juntam-se a sentença da maternidade dolorosa e a responsabilidade de, por meio do seu sofrimento, dar continuidade à espécie. Nesta sequência, ressalte-se a recorrência da provação, o trabalho, o sofrimento, a luta pelo alimento “todos os dias da tua vida”, até que a mortalidade vence e o homem regressa à terra.

Esta consciência da efemeridade da geração humana, acompanhada de uma certa circularidade na sua interpretação, faz-se também presente numa bem conhecida metáfora na literatura grega antiga, que compara a passagem da vida humana ao ciclo de vida de uma planta, ou um vegetal, que nasce, cresce, frutifica e morre. Na *Ilíada*, o troiano Glauco e o aqueu Diomedes identificam-se e saúdam-se no meio da batalha, numa típica cena de reconhecimento:

¹⁸ Gen. 3, 17-19.

“Tal como a geração das folhas, assim é também a dos homens./ As folhas, umas deita-as o vento ao chão, e logo/ A floresta viçosa cria outras, quando surge a primavera./ Assim nasce uma raça de homens, e outra cessa de existir”¹⁹.

Mimnermo, poeta lírico arcaico, desenvolveu ainda mais este motivo, exprimindo a brevidade da vida humana em termos muito semelhantes:

“Quais folhas criadas pela estação florida da Primavera, [...] / Assim somos nós: por um tempo de nada, nos deleita/ A flor da juventude [...] sem conhecermos o mal ou o bem que vem dos Deuses [...] / Pouco tempo dura o fruto da juventude [...] / Outro [...] desce ao Hades, debaixo da terra”²⁰.

A vida dos homens compara-se a um broto, ou uma planta que nasce, que na primavera ou na juventude é viçosa como uma flor (bela à vista, portanto), ou semelhante a um fruto (belo, saboroso?), mas que num instante desce ao Hades (deixa de se ver. Ocultada no Hades?), sendo substituída por uma nova geração de plantas-homens (a recorrência)²¹. Na verdade, o destino das folhas tombadas é desaparecerem, dissolverem-se na superfície da terra e nela se fundirem enquanto húmus, indistinto, num processo em que a terra se apropria e transforma em seus os corpos que recebe, vindo estes a ser o solo onde outros brotarão e de que se alimentam. Uma “digestão” metafórica mas também real, portanto, pois as duas transformações, digestão e decomposição, implicam uma química enzimática.

Outros aspetos da mitologia grega permitem desenvolver essa comparação entre o curso da vida dos homens e o mundo vegetal. Falamos concretamente dos mitos da autoctonia “dos homens que brotam da terra”²². Nasceram homens guerreiros dos dentes do dragão morto por Cadmo, o lendário fundador de Tebas, filho de Agenor e irmão da princesa fenícia Europa. Conduzido pelos deuses, este herói mata um dragão para aceder a uma fonte que viria a abastecer a cidade de Tebas. Semeando os seus dentes, nascem os *spartoi*, “os semeados” (de *spartos*), os primeiros habitantes da nova cidade²³. Também os habitantes da pólis de Atenas se consideravam “nascidos da terra”, usando o termo *authochton* e *autochthones*, “os que por si mesmo emergem do solo”, para designar os locais²⁴. Mas heróis fundadores que brotaram da terra encontram-se nos mitos de fun-

¹⁹ Il., 6 144-149. Ed. Willkock 1978: vv. 145-149. A escolha vocabular (*phulon, phusis, phuei*) acentua esta comparação biológica entre o ciclo humano e o do mundo vegetal.

²⁰ Mimnermo, frg. 2 West. Ed. Pereira 2003: 29.

²¹ Warmington 2002: 90. De novo, os termos da família de *phusis* (*phula; phuein*). Com a morte, o homem “desce da terra para o Hades” v. 14 (...*kata ges erkbetai eis Haden*).

²² Leão 2011, Miller 1983.

²³ Pseudo-Apolodoro, *Biblioteca*, 3.4.2.

²⁴ Diodoro Sículo, 1.9.3. Cécrops, Erecteu e Ericónio foram antepassados dos atenienses

dação de várias regiões. Na Ática, Amphictião²⁵, Cécrops, Cranau²⁶, Ericónio²⁷, Perifas. Na Beócia, Ogiges²⁸, Alalcomenes, e os *Spartoi*, habitantes de Tebas, de que falámos. Também no Peloponeso, Pelasgo da Arcádia, Lelex da Lacónia, Aras da Fliásia. Evenor, o rei da Atlântida, também era um autóctone²⁹. Como as plantas, estes homens “brotam do solo”. Nestes mitos, contudo, nenhuma referência é feita à escatologia. O que lhes acontece, quando a vida termina? A poesia de Mimnermo, de Hesíodo, mesmo de Homero, indica-nos: ficam ocultos no solo, desaparecem da luz, descem ao Hades.

A mitologia grega, neste aspeto, encontra a religiosidade judaica e cristã (Gen. 3, 19: “Lembra-te que és pó, e ao pó hás-de tornar”), e a sentença de Deus a Adão e Eva, que é a da mortalidade. Levantados do pó (o mito da criação do homem no Génesis, em que este é formado do pó da terra humedecido pela saliva de Deus, massa a que Este dá vida, com um sopro)³⁰, após a viagem da vida, ao solo se retorna... tal como as folhas das árvores, no fim da estação, encontram no solo o seu destino final. Novamente tornados à mitologia grega na versão de Hesíodo, Prometeu, o titã benfeitor da Humanidade, é também o seu criador, pois insufla o barro amassado e moldado pelo seu irmão, Epimeteu, assim dando vida ao homem³¹. Naturalmente, ser barro amassado e insuflado ou ser como uma planta que brota não é exatamente o mesmo. Mas os dois esquemas míticos estabelecem uma relação com a terra, em que se está oculto, ou indistinto (invisível), e da que se emerge com vida para a luz do sol, para a visibilidade, num percurso em crescendo (a flor, o fruto da juventude), mas a que se retorna, como as folhas que se transformam em húmus até integrarem, indistintas, o solo, como o barro sem vida que é o corpo morto, cujo destino é a inumação, ou seja, o retorno ao subsolo e à invisibilidade. Nos dois casos, plantas e animais decompostos nos seus elementos orgânicos alimentam, direta ou indiretamente, as novas formas de vida.

Como verificámos, os infernos gregos constituem lugares sombrios sob o solo, lugar a que primeiramente não se associa a ideia de expiação da culpa. É a casa de todos os homens, sejam eles bons ou maus. Para alguns, contudo, o destino transcendental indica lugares mais específicos. Já vimos o que cabe aos que ofendem os deuses, os supliciados. Outros há, com especiais méritos, com virtudes ganhas em vida que são destinados aos “Campos Elísios”, aos

²⁵ Pseudo-Apolodoro, *Biblioteca*, 1.7.2.

²⁶ Pseudo-Apolodoro, *Biblioteca*, 3.14.5.

²⁷ Pseudo-Apolodoro, *Biblioteca*, 3.14,1-2.

²⁸ Pausanias, *Descrição da Grécia*, 9, 5-1.

²⁹ Platão, *Crítias* 113c-114c.

³⁰ Gen. 2, 5-17.

³¹ Hesíodo, *Trabalhos e os Dias*, 42-105.

“prados dos bem-aventurados” ou às “ilhas dos bem-aventurados” (*makaron nesoi*). Este é um lugar de abundância e de harmonia, um jardim perfeito

“a outros, o pai Zeus Crónida concedeu-lhes uma vida e uma morada/ longe dos homens, colocando-os no extremo da terra./ É aí que habitam, com o ânimo isento de cuidados,/ nas Ilhas dos Bem-aventurados, nas margens do Oceano/ de correntes profundas. Felizes Heróis, para quem a terra fecunda/ Produz o fruto doce como o mel, florindo três vezes por ano”³².

O cristianismo oferece também como destino para os justos e perfeitos um lugar semelhante. E sem entrarmos na tradição literária relativa ao paraíso celestial, deixamos só a referência do Apocalipse de João, em que o Apóstolo descreve uma visão do lugar onde está Deus, e a que os justos estão destinados

“E mostrou-me o rio puro da água da vida, resplandecente como cristal, que saía do trono de Deus e do cordeiro. No meio da praça, com o rio de um lado e de outro, está a árvore da vida que produz frutos doze vezes, uma em cada mês, e cujas folhas servem para curar as nações [...]” (Apoc. 22 1-17).

Esta imagem de um destino transcendente fértil, fecundo, rodeado por cursos de água, proporcionando alimento abundante, é o epítome da felicidade: um destino feliz é, portanto, aquele que proporciona ao homem o desaparecimento da ansiedade em relação à ameaça da fome. Neste destino, o homem goza as delícias da abundância que lhe é proporcionada. Neste lugar, portanto, o homem “come”.

As características deste destino transcendente em que o homem não é alimento, antes se alimenta, acabam por replicar os mitos das origens, tanto da religiosidade grega como da religiosidade judaica e cristã. No Mito das Cinco Idades, Hesíodo descreve a Idade do Ouro, a da primeira e a melhor raça de homens, que teria vivido sem mácula alguma, antes de “serem ocultados” (comidos?) sob o solo:

“De ouro foi a primeira raça dos homens dotados de voz,/ que os imortais criaram [...]/ Viviam sob o reino de Cronos, quando ele reinava no céu./ Eram como Deuses, de espírito despreocupado,/ vivendo à margem de penas e de misérias; a velhice medonha não os surpreendia, mas sempre de membros vigorosos,/ deleitavam-se em festins, a bom recato de todo o mal;/ se morriam, era como que vencidos pelo sono./ Para eles tudo era perfeito: o solo fértil oferecia-lhes por si/

³² Hesíodo, *Trabalhos e Dias*, 170-173.

frutos numerosos e abundantes; e eles, contentes/ e tranquilos, viviam da terra, no meio de bens inúmeros./ Mas depois que esta raça ficou oculta no solo [...]”³³.

Também o Jardim do Éden, de que a primeira criação foi expulsa, apresenta características semelhantes. No segundo relato da criação, no Génesis, conhecemos pormenores sobre o lugar que Deus destinou aos homens:

“O Senhor Deus fez desabrochar da terra toda a espécie de árvores agradáveis à vista e de saborosos frutos para comer [...] Deus disse: também vos dou todas as ervas com semente que existem à superfície da terra, assim como todas as árvores de fruto com semente, para que vos sirvam de alimento. E a todos os animais da terra, a todas as aves dos céus e a todos os seres vivos, que sobre a terra existem e se movem, igualmente dou por alimento toda a erva verde que a terra produzir”³⁴.

Estes dois lugares, pontos de partida para a humanidade, convergem na ideia da saciedade alimentar, associada à abundância de frutos. Arredada desta conceção do transcendente original está, parece, a ideia da predação. Os homens originais, no mundo grego e no mundo judaico e cristão, são, à primeira vista, vegetarianos. De facto, tanto numa cultura como na outra, o sacrifício dos animais e a ingestão da sua carne acontecem após a perda da graça inicial, ou do favor dos Deuses. Abel é o primeiro a sacrificar um animal do seu rebanho³⁵, assim como Prometeu proporciona à humanidade, com um logro aos deuses, o acesso à carne dos animais.

Esta observação lateral que aqui trazemos procura ir ao encontro de discursos que se apresentam como formas de antever um destino transcendental que recria as circunstâncias da harmonia original, ou de visitar, ou reviver o paraíso inicial. O discurso messiânico de Isaías descreve um mundo, no futuro, em que reina a harmonia entre espécies que, em condições reais, se hostilizariam entre si:

então o lobo habitará com o cordeiro/ E o leopardo deitar-se-á ao lado do cabrito;/ O novilho e o leão comerão juntos,/ E o menino os conduzirá./ A vaca pastará com o urso,/ As suas crias repousarão juntas/ O leão comerá palha com o boi/ A criancinha brincará na toca da áspide./ E o menino desmamado meterá a mão na caverna da serpente³⁶.

Neste texto, a ausência de ansiedade é transmitida pela partilha da habitação, do sono, do alimento. Abolir-se-á a necessidade da predação entre as

³³ Hesíodo, *Trabalhos e Dias*, 109-122.

³⁴ Gen. 2, 9, 29.

³⁵ Gen. 4.

³⁶ Is. 11, 6 ss.

espécies, sessará, portanto, a necessidade da efusão de sangue. Tal como no mito da Idade do Ouro, os jardins primordiais implicam sempre este convívio afável entre as espécies criadas por Deus. A eliminação da predação entre as espécies proporciona, naturalmente, uma leitura ecológica. Num mundo perfeito e original, a alimentação humana abdicaria da necessidade de custar a eliminação da vida de outras espécies. Mas este nosso raciocínio corre o risco de valorizar demasiado uma sensibilidade ecológica que é dominante nos nossos dias. E se o homem antigo, ao idealizar um lugar perfeito em que a alimentação se dissociasse da predação, procurasse apenas valorizar a “ausência de cuidados”? Isto é: caçar para obter alimento implica esforço, luta, perigos. Tal como lavrar, semear, regar, armazenar, as partes do trabalho agrícola necessário à produção de vegetais. Ausente dos jardins primordiais está a ideia do trabalho e do esforço previamente desenvolvido para que o homem se alimente. O homem dos jardins primordiais, assim como do paraíso transcendental, é um ser para quem a terra fornece frutos abundantes, e não um homem que semeia ou caça. O luxo de prescindir da predação integra-se assim na expressão do luxo pela ausência de esforço e de trabalho.

A terra prometida aos Judeus que fogem do Egipto é um lugar onde “corre o leite e o mel”³⁷, isto é, um lugar onde alimentar-se não constitui um esforço, e onde os alimentos são agradáveis, fáceis de consumir, nutritivos, doces. O leite, o primeiro alimento do homem, o mel, o prazer associado à doçura. A terra onde corre o leite e o mel é uma terra mãe, que se deseja nunca abandonar, ou para a qual, uma vez abandonada, se deseja voltar.

É a esta recriação que nós assistimos num dos livros mais expressivos da Bíblia, o Cântico dos Cânticos. A leitura pormenorizada deste texto atinge-nos, em primeiro lugar, com a enorme quantidade de referências ao mundo natural: plantas, frutos, especiarias, perfumes, animais, num êxtase sensitivo em tudo contrário à privação dos mesmos que acontece quando se é “tragado pelos infernos”.

O espaço natural corresponde, de facto, a um jardim-pomar de delícias, a um bosque deleitoso: harmonia, paz entre o homem e o espaço que o envolve, potenciado por estímulos visuais, odoríferos e tácteis (o sopro da brisa). Se prestarmos atenção às referências alimentares, constatamos que elas pertencem exclusivamente ao grupo vegetal: plantas, frutos, cereais. Os animais referidos, em número restrito, pertencem ao grupo dos herbívoros, entre domésticos e selvagens. O ambiente idílico apresenta, de facto, a pastorícia como atividade humana. Mas nunca se refere, em contexto de festa e de prazer alimentar, ao contrário de outros momentos de exaltação festiva na Bíblia, o prazer derivado de um banquete de carne.

³⁷ Ex. 3, 8; 33,1

A envolvimento do CC parece remeter para um estágio anterior da vivência humana, ou pelo menos limiar ao da domesticação das plantas, aquele período em que o homem aproveitava, recolhia, e sabia potencializar a utilização dos frutos e das ervas do jardim, mas não elabora o que recolhe numa estrutura de civilização já urbana, complexa, que implique armazenamento e transformação. A referência ao leite e ao mel parece-nos muito expressiva. De facto, estamos fora do mundo vegetal: mas, além da reconhecível remissão para a Terra Prometida buscada pelos judeus na diáspora, “a terra onde corre leite e mel”, metáfora para a plenitude, abundância e ausência de cuidados, o aproveitamento do leite e do mel corresponde ao melhor exemplo do comensalismo como relação ecológica entre o homem e outras espécies animais, não a primeira, mas provavelmente a de maior sucesso e proveito entre as relações que os homens estabeleceram com as outras espécies³⁸.

Estes espaços transcendentais destinados aos bem-aventurados, ou aos bons distinguem-se por serem espaços de tranquilidade, de satisfação e de abundância. Nestes lugares, o homem é alimentado.

Noutros, contudo, o homem é privado de alimento, ou serve de alimento. Já pudemos descrever os exemplos de alguns supliciados: uns devorados lentamente e recorrentemente, outros condenados a uma fome e a uma sede perpétua.

Na cultura ocidental, marcada pela matriz grega e pela religiosidade judaica e cristã, destaca-se como destino transcendental do homem um lugar de castigo perpétuo: o inferno. O termo “inferno” deriva dos *inferii* latinos, o lugar debaixo do solo correspondente ao Hades. A notação é quase neutra, no início. Os *inferii* opõem-se aos *superii*, tal como *inferior* se opõe a *superior*, correspondendo apenas a adjetivos, depois substantivados, que indicam a posição relativa de lugares. Infernos são, portanto, lugares de sepultura, onde se “oculta” o corpo que a terra há de devorar. O NT apresentou a *gehenna*³⁹, também um lugar, o vale nos arredores de Jerusalém que servia para depositar o lixo, assim como os cadáveres dos animais impuros ou mortos por doença ou acidente, e os corpos dos homens indignos ou infiéis. Nesse lugar, todo era incinerado, num fogo que estava sempre a ser alimentado.

Do cruzamento destas duas concepções resultou “o inferno” como lugar de expiação perpétua, em que arde um fogo permanente. Curiosamente, note-se que o Hades grego é apresentado como um lugar frio e sombrio, mais coerente com sua localização subterrânea.

³⁸ “Os teus lábios, ó esposa, destilam mel virgem, e o mel e o leite estão sob a tua língua.” (CC 4,11) “...como o favo com o meu mel” (CC 5,1); “ Os teus lábios, ó esposa, destilam mel virgem, e o mel e o leite estão sob a tua língua” (CC 4,11); “...e bebo o meu vinho com o meu leite (CC 5,1); “... que se banharam em leite...” (CC 5,12).

³⁹ Mt. 5, 22, 29, 30; 10:28; 18:9; 23:15; 23:33 Mc. 9, 43, 45, 47; Lc. 12, 5; Tg. 3:6.

À semelhança do que ocorre com os supliciados da mitologia grega, os infernos da tradição cristã ocidental são lugares em que o homem serve de alimento, ou sofre de dor associado à disfunção do processo digestivo. O inferno é uma grande cozinha em que os condenados são expostos como num açougue, esquartejados, cozinhados, devorados e excretados de modo a servirem novamente de alimento, numa digestão recorrente e disfuncional. É esta a imagem que tanto a literatura como a iconografia medieval cristã deixam relativa às representações do inferno, um lugar que exprime uma distopia alimentar⁴⁰.

O homem da Idade Média compreenderia esta representação do inferno sob a alegoria de uma fome sempre insatisfeita, ou de ser dado em alimento a seres monstruosos. A entrada do inferno é, portanto, uma boca escancarada, e Lúcifer é um monstro disforme mas antropomórfico, de boca e de ânus dilatados, por onde digere e expele os supliciados⁴¹. O inferno surge, pois, caracterizado como um pesadelo alimentar, em que atores, supliciados e castigos são figurantes das etapas maiores do processo digestivo — ingestão, digestão e excreção. Descrever ou enumerar com detalhe o tópico iconográfico da representação do inferno como uma “cozinha disfórica” não cabe neste

⁴⁰ “O Inferno”, anónimo presente no Museu de Arte Antiga de Lisboa, proveniente de um dos mosteiros após a desamortização novecentista, é um quadro dominado pela representação de suplicios vários indiretamente relacionados com a alimentação (figuras femininas, do lado direito, estão penduradas como peças de carne num talho; na parte inferior, um supliciado gira no espeto), no centro, um caldeirão, onde borbulham clérigos, em lume aceso atizado pelos demónios. O foco mais rico desta geografia física e humana do inferno encontra-se em Itália: Coppo di Marcovaldo, “Juízo Universal – o Inferno”, Florença, Batistério de S. Giovanni, de 1260-70, anterior à versão da *Divina Comédia* de Dante. Giotto, “O julgamento Final”, de 1303-1306, em Pádua, Capela dos Scrovegni; Nardo di Cione, “O Inferno”, 1350-1355, Florença, Igreja de Santa Maria Novella, Chappelle Strozzi (1379-1455); Giovanni de Modena, “O Inferno”, Bolonha, Basílica de S. Petrónio, Chapelle Bolognini, realizado em 1404; Tadeo di Bartolo, “Juízo universal”, observe-se o detalhe de Lúcifer com um monstro trifauce, devorador e excretador (c. 1391), San Gimignano; Mestre de Avicena, “Paraíso e Inferno”, datado de 1435, Galeria Nacional de Arte de Bolonha. Em todos estes exemplos nos confrontamos com a mesma variação sobre o tópico da digestão aplicada aos vários tipos de vícios punidos, com a figura central de Lúcifer a devorar e a excretar os condenados.

⁴¹ A figuração do inferno como uma boca escancarada, e de Lúcifer como um monstro deformado, antropomorfizado com características animais, que mantém detetável a similitude com o humano, inclusivamente a apresentação da rosto trifauce do demónio, encontra-se já em manuscritos de um tipo particular de obras, anteriores ao séc. XIV (Abadessa Herrad von Landsberg, “ilustração do inferno”, enciclopédia iluminada *Hortus Deliciarum*, Monte Saint-Odile, Alsácia, c. 1176; “Inferno”, Saltério de Winchester, Londres, British Library, c. 1150; Irmãos de Limbourg, “A Grelha do Inferno”, miniatura do *Livre des Très Riches Heures du Duc de Berry*, (Chantilly, Musée Condé, 1416) , c. 1440; Ludolfo de Saxónia, *Speculum Humanae Salvationis*, 1455; Newberry Library, Chicago, EUA; “Satã Trifauce devorador de homens”, *Codex Altonensis* da Divina Comédia, Bibliotheca Gymnasii Altonani, Hamburgo, Alemanha, séc. XIV; Simon Marmion, *Visions du Chevalier Tondal* uma versão em francês e ilustrada do *Visio Thugdali*, texto do séc. XII escrito por Marcus, monge irlandês, (Ms. 30, Getty Museum, Los Angeles, 1475).

espaço. Mas gostaríamos de salientar que um dos exemplares mais tardios deste género artístico está no Museu Nacional de Arte Antiga em Lisboa (ver n. 19).

Há um pormenor, neste quadro, particularmente interessante: o príncipe dos demónios está sentado num trono, ao centro do quadro, supervisionando a cena, ou talvez vigiando o caldeirão onde alguns infelizes são cozinhados em grande sofrimento. Este diabo apresenta características originais: a sua forma antropomórfica está “coroadá” com um turbante com penas. Da primeira metade do séc. XVI, esta pintura pode testemunhar o contacto com o Novo Mundo, dando ao demónio um atributo que teria sido visto, pela primeira vez, nos seus habitantes, os índios do continente americano. Trata-se de uma matéria a indagar, sobretudo no que ela pode representar em termos de percepção da cultura e dos hábitos do outro.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Procurámos fazer um percurso não exaustivo por documentos-chave da cultura ocidental, em particular pela matriz grega e pela matriz bíblica representativa da religiosidade judaica e cristã. Naturalmente, as teses que procuramos afirmar devem ser aprofundadas, atendendo ao vastíssimo *corpus* de trabalho que temos ao dispor, se quisermos analisar as relações entre a realidade alimentar e concepções ou discursos religiosos.

Não sendo vistos, os lugares do transcendente, seja ele o transcendente original seja ele o transcendente escatológico, podem ser imaginados, supostos e recriados. Na verdade, o homem precisa de ordenar o que conhece e de tentar ordenar o que não conhece, de modo a, senão controlar, pelo menos pensar que controla as condicionantes da sua vida: morte ou vida, saúde ou doença, descendência ou extinção, fome ou abundância, são factos que geram interrogações a que o discurso religioso fornece uma resposta.

Neste domínio, procurámos destacar o quanto desta resposta se relaciona com a fenomenologia do ato alimentar, as circunstâncias da criação e do consumo dos alimentos. Assim, se na sua origem como indivíduo e como espécie, o homem se pode comparar a uma planta que brota ou que irrompe da terra por si própria ou como barro amassado, o seu fim é também imaginado em coerência com o seu ponto de partida. Chegado o fim da vida, esta planta, este fruto está destinado a ser alimento para o solo, devolvido à invisibilidade e à dissolução. Em alguns casos, uma teodiceia determina soluções mais específicas. Estas soluções são muito equivalentes, na religiosidade grega e na religiosidade judaica e cristã: os bons não mais conhecerão a morte, a doença, a aflição. Não mais conhecerão a fome. Para os bons, a experiência alimentar é harmónica: rodeia-os um lugar belo, visível e acessível, que existe para ser saboreado num êxtase sensorial que está patente, por exemplo, no retorno

ao jardim primordial no Cântico dos Cânticos. Interrompe-se, portanto, a cadeia de angústias gerada pelas necessidades que têm de ser satisfeitas para alimentar a vida. Para os maus, o destino é precisamente o contrário. Sofrer de permanente necessidade, de uma fome sempre insatisfeita, em que ao ver não se segue o tocar, nem a este o saborear, numa pobreza sensitiva; ou servir de alimento, numa cadeia incontrolável e recorrente; ou estar preso ou suspenso entre as etapas de uma refeição distópica e mal realizada, como se a desordem se exprimisse através da rutura de um ciclo natural e lógico (os homens ou deuses que comem os filhos, Cronos a devorar uma pedra e a vomitar os filhos que tragara).

Na sua essencial relação com os alimentos, seja esta consciente ou inconsciente (hoje, na maioria dos casos é-o, porque desapareceram as circunstâncias de tornar o ato alimentar mais consciente para o consumidor), o homem vive entre a obrigação e a necessidade (temos de nos alimentar!) e o prazer, o conforto, o deleite sensorial que de aí vem (queremos saborear!). As conceções do transcendente encontram-se afetadas por esta relação com os alimentos de um modo íntimo e intenso, mesmo que pouco consciente, exprimindo, nas soluções para este transcendente invisível, as oscilações entre a necessidade e prazer.

REFERÊNCIAS

FONTES MANUSCRITAS

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

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

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

FONTES IMPRESSAS

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

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

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

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

FONTES ORAIS

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

ESTUDOS

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

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

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

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

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

- Gomes, J. (2014), “Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652)”, in C. Soares, I. Macedo (eds.), *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Gomes, J. P. (2012), *Faiança portuguesa na capital do Brasil Seiscentista*, dissertação de Mestrado em História de Arte apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Gomes, L. G., Barbosa, L. (2004), “Culinária de Papel”, *Estudos Históricos* 33: 3-23.
- Gonçalves, I. (1997), “À mesa, com o rei de Portugal (séculos XII-XIII)”, *Revista da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra*. História. 14: 15-32.
- Gonçalves, I. (1999), “Sobre o pão medieval minhoto: o testemunho das inquirições de 1258”, *Arqueologia Medieval: Revista do Campo Arqueológico de Mértola*, 6: 227-243.
- Gonçalves, I. (2011, 2ª ed.), “A alimentação”, in J. Mattoso (dir.), *História da vida privada em Portugal – Idade Média*, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 226-259.
- Gras I Casanovas, M. M. (1996), “Cuerpo y Alma en el Carmelo Descalzo Femenino. Una Aproximación a la Alimentación Conventual en la Cataluña Moderna”, *Studia Historica. Historia Moderna* 14: 216-217.
- Grieco, A. J. (2013, 7ª ed.), “Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença”, in J. Flandrin, M. Montanari (dirs.), *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 466-477.
- Grottanelli, C. (1998), “A carne e seus ritos.”, in J. Flandrin, M. Montanari (dirs.). *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 121-136.
- Hamilton, C. Y. (2005), *Os sabores da lusofonia – encontro entre culturas*, Senac Nacional, São Paulo.
- Harnik, G. F. (1996), “Religion and Food: An Anthropological Perspective”, *Journal of the American Academy of religion* 63.3: 565-582.
- Harwich, N. (1992), *Histoire du Chocolat*, Editions Desjonquères, Paris.
- Havik, J. (2002), “A dinâmica das relações de gênero e parentesco num contexto comercial: um balanço comparativo da produção histórica sobre a região da Guiné-Bissau - séculos XVII e XIX”, *Afro-Ásia* 27: 79-120.
- Hawthorne, W. (2003), *Planting Rice and Harvesting Slaves Transformations along the Guinea-Bissau Coast, 1400-1900*, Hienemann, Portsmouth.
- Henriques, I. C., Margarido, A. (1989), *Plantas e conhecimento do mundo nos séculos XV e XVI*, Publicações Alfa, Lisboa.
- Holanda, S. B. de (1987), *História Geral da Civilização Brasileira*, Editora Bertrand Brasil, São Paulo.
- Horta, J. (1991), “A representação do Africano na literatura de viagens, do Senegal à Serra Leoa (1453-1508)”, *Mare Liberum* 2: 209-339.
- Horta, J. (1995), “Entre história europeia e história africana, um objecto de charneira: as representações”, in *Actas do colóquio Construção e ensino da História de África*, Grupo de Trabalho do Ministério da Educação para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Lisboa, 189-200.

- Horta, J. (2005), “O nosso Guiné: representações luso-africanas do espaço guineense (sécs. XVI-XVII)”, in *Actas do Congresso Internacional “O Espaço Atlântico de Antigo Regime: poderes e sociedades”*, Lisboa.
- Huetz de Lempis, A. (1996), “Boissons Coloniales et Eessor du Sucre”, in J-L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *Histoire de l’Alimentation*, Fayard, Paris, 629-641.
- Jesus da Costa, A. (1996), “Chancelaria Real Portuguesa e os seus registos, de 1217 a 1438”, *Revista da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra* 13: 71-102.
- Jouanna, J. (2012), “Dietetics in Hippocratic medicine: definition, main problems, discussion”, in *Greek medicine from Hippocrates to Galen. Selected Papers*, Leiden, Boston, 137-153.
- Jungues, C. (2011), “Um prato cheio de história”, *Jornal Gazeta do Povo*. Curitiba, 24 nov. (<http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/especiais/litoral/um-prato-cheio-de-historia-994v4bxu6fr5ksqyczbihzivi>, consultado em 02.06.2015).
- Katz S. H. (2003), *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 vols., Charles Scribners & Sons, New York.
- Khodorowsky, K., Robert, H. (2001), *100% Chocolat. La Sage du Chocolat enrobée de 40 Recettes Gourmandes*, Paris.
- Klein, H. S. (1993, 2ª ed.), “A integração social e econômica dos imigrantes portugueses no Brasil no fim do século XIX e no século XX”, *Revista Análise Social* 28.121: 235-265.
- Landy F. (1979), “The song of songs and the garden of Eden”, *Journal of Biblical Literature* 98.4: 513-528.
- Laurieux, B., Bruegel, M. (2002), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette Littératures, Paris.
- Lawless, H. T. et alii (eds.) (1991), *Sensory Science Theory and the applications in foods*, CRC Press, Boca Raton.
- Le Cointe, P. (1934, 2ª ed.), *A Cultura do Cacau na Amazônia*, Tipografia do Ministério da Agricultura, Rio de Janeiro.
- Le Mao, C. (2002), “A la Table du Parlement de Bordeaux: Alimentation et Auto-Alimentation chez les Parlementaires Bordelais au début du XVIII^e siècle”, in *Du Bien Manger et du Bien Vivre à travers les Ages et les Terroirs*, Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine, Paris, 125-158.
- Leão, D. (2011), “Autoctonia, filiação legítima e cidadania no Íon de Eurípidés”, *Humanitas* 60: 105-122.
- Lima, M. L. S. (2000), *Confluências das línguas caboverdiana e portuguesa. Perspectiva interdisciplinar*, tese de dissertação de Mestrado em Estudos Africanos apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto.
- Lima, V. C. (2010), *A anatomia do acarajé e outros escritos*, Corrupio, Salvador.
- Lopes, M. S. (2002), *Ao Cheiro desta Canela. Notas para a História de uma Especiaria Rara*, Montepio Geral, Público, Lisboa.
- Lucidi, V., Milano, S. (coords.) (s.d.), *Guiné-Bissau da terra à mesa. Produtos e pratos tradicionais*, Fundação Slow Food para a Biodiversidade/Slow Food Foundation. (<http://www.slowfoodfoundation.com/en/publications/27/publications>, consultado em 12.01.2015).

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

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

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

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

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

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

SITE

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

FONTES DE FIGURAS

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

(JOÃO PEDRO GOMES)

Figura 1

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

Figura 2

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

Figura 3

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

Figura 4

Naliaka, T.K. (2015), *Soungouf - millet flour 7. fine pellet formation thiéré*, (http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Soungouf_-_millet_flour_7._fine_pellet_formation_thi%C3%A8r%C3%A9.jpg#/media/File:Soungouf_-_millet_flour_7._fine_pellet_formation_thi%C3%A8r%C3%A9.jpg, consultado em 25.09.2015).

Figura 5

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

Odiseia de sabores: integrações luso-brasileiras

(CARMEN SOARES)

Figura 1

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

Figura 3

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

Figura 5

Eckhout, A. (16--), *Pineapple, watermelons and other fruits* (Brazilian fruits). (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Albert_Eckhout_1610-1666_Brazilian_fruits.jpg, consultado em 25.09.2015).